

# ZIEMIANNIN

TYGODNIK ROLNICZO-TECHNOLOGICZNY.

Numer 34.

ROK SIÓDMY

Dnia 22 Sierpnia 1841 r.

Przedpłata  
w Warszawie półrocznie zł. 12 rocz-  
nie zł. 24; na prowincyi półrocznie  
zł. 15, rocznie 30.



Przyjmuje się po wszystkich Urzędach i Stacjach Pocztowych, a w Warszawie w Kantorze Głównym i po Księgarniach.

Spis rzeczy: — Gospodarstwo wiejskie: Główniejsze punkta, na które przy kupnie jako też sprzedaży majątności, szczególnież uwagę mieć należy (dokończenie). Piwowarstwo: Urządzenie browaru na sposób Bawarski. — Ogrodnictwo: Uprawa melonów w otwartem miejscu. — Hodowanie delikatnych owoców w klimatach dla nich zbyt surowych. — Szczepienie macicy winnej. — Maść do smarowania drzew pokaleczonych. — Rozmaitości: Zdanie Rady Lekarskiej Pruskiej o ogrzewaniu powietrzem ocieplonem. — Spół sposob prowadzania deszczu i zapobieżenia wiosennym i jesiennym przymrozkom i szronom.

## Gospodarstwo Wiejskie

Główniejsze punkta, na które przy kupnie jako też sprzedaży majątności, szczególnież uwagę mieć należy.

(Dokończenie.)

Jeżeli są lasy, jaki jest ich stan? Znajdujeż się w nich drzewo masztowe, podatne do budowania okrętów, lub tylko do budowli lądowej? Czy wypalają się w nich węgle, smoła, robi się potaż. Jaka korzyść z ostatnich? Lasy dębowe i bukowe przez tuczenie wieprzów czy przynoszą jaki dochód? — Ile w nich wieprzy się karmi? W ogólności, należy rozpoznać ile obecnie lasy przynoszą, a ile przy dobrém gospodarstwie przynieśćby mogły.

Czy nie ma kto wolnego wrębu, pastwiska, lub tuczenia wieprzy?

Gdzie nie ma lasów, poznać trzeba cenę drzewa i łatwość sprowadzania go, na osi lub wodą?

W jakim stanie rybołówstwo? Znajdująż się stawy, jeziora, lub sadzawki? w jakim są stanie, czy potrzebują i jakiej naprawy? — Stawy mogą być szlamowane; czy dostarczają trzciny do budowli i są tego rodzaju iżby można założyć porządne gospodarstwo rybne? — Jaka cena ryb w okolicy, czyli jest na nie odbyt lub nie? Jeżeli są jeziora, czy ma który z sąsiadów prawo wspólnego rybołówstwa?

Jeżeli są młyny, w jakim są stanie? wodne czyli wietrzne? Ile przynoszą, ile wymagają reperacyi? — Młyny wodne, czy nie stoją czas jaki dla braku wody, lub zbyt technego jej napływu? — Podobne wypada czynić badania co do tartaków, foluszów, papierniów i t. p.

Rozpoznać należy liczbę osiadłych włościan, ich stan majątkowy; jeżeli jest nędzny, wybażyć przyczynę. Często bywa nią nierząd i pijaństwo; lecz często także wady gruntu lub po-

łożenia; co naturalnie na nabycie i cenę majątności wpływ wywiera.

Jakie zachodzą stosunki pomiędzy właścicielem majątności a włościanami? — Pierwszy jestże obowiązany dawać im zapomogi w razie potrzeby? — a mianowicie bydło gdy wypadnie? — Wprawdzie rzadko się to teraz natrafia; lecz mamy przecież tego przykłady.

Jak wiele pańszczyzny każdy włościan odbywa? Wiele jest tak zwanych darmochów i t. p. Zkąd włościanie biorą drzewo na opał lub inne potrzeby? Do jakich obowiązków są danin w naturze, jako: gęsi, kury, jaja i t. p.

Czy włościanie są w stanie obrobić rolę pańską, lub potrzeba jeszcze trzymać dworskie pługi? Ile ich się trzyma? Ile czeladzi dwór utrzymuje? Jęj zapłata?

Podczas żniw, czy wystarcza własna pańszczyzna lub czy potrzeba ludzi najmować. — Ile i po czemu? — Czy w każdym czasie z łatwością ich mieć można?

Ile jest w majątności austeryj, karczem, szynków? Ile z nich płacą; lub ile takowe wydają wódki i piwa? — Jestże w niej gorzelnia i browar i w jakim stanie, tudzież cegielnia, piec wapienny i t. p.

Czy znajdują się ogrody, sady; ile przynoszą, ile nakładów wymagają?

Nakoniec, kupując majątność ziemską, szczególnie należy zwrócić uwagę na ulepszenia, ja-

kie wniej można uczynić pod względem podwyższenia z niej dochodu czystego; który to wszakże na jej obecną cenę wpływać nie może, gdyż tylko jako owoc przemysłu przyszłego dziedzica winien być uważany.

W ogólności, cztery są główne części gospodarstwa wiejskiego ulepszeniu ulegające: — 1. rola, 2. łąki i pastwiska, 3. liczba i gatunek zwierząt domowych, 4. różne techniczne procedery i t. p.

*Dochód z roli* powiększa się: a) przez większą jej sterkoryzacją, czyli gnojenie i lepszą uprawę; b) przez stosowniejszy podział pól; np. zaprowadzenie gospodarstwa płodozmiennego; c) przez osuszenie pól sapowatych i mokrych; a ocienienie (drzewami) suchych.

*Dochód z łąk i pastwisk* powiększa się: a) przez osuszenie mokrych; b) wykarczowanie krzaków; c) zalewanie łąk suchych, a obsadzenie drzewami suchych pastwisk.

*Dochód ze zwierząt domowych*, zwykle największemu ulega podwyższeniu; albowiem, u nas biorąc ogółowo, (gdyż często się zdarzają bardzo wielkie wyjątki, szczególnież co do owiec), ta ważna gałąź dochodu wiejskiego, mianowicie co do bydła rogatego, w wielkiem jest zaniedbaniu.

*Dochód z technicznych procederów*, stanowi zaprowadzenie: a) cukrowniów; b) browarów; c) gdzie znaczna propinacya: gorzelnioń, cegielnioń i t. p.

## Piwowarstwo.

### Urządzenie Browaru na sposób Bawarski.

Piwo bawarskie weszło niejako w modę, nie tylko u nas, lecz i w wielu krajach; i słusznie, jest bowiem smaczne, zdrowe, nie sprawia te-

go odęcia, burzenia krwi, bólu głowy, jakie często inne gatunki tegoż napoju zrzadzają.

Będzie tu zatem w swém miejscu opis pewnego browaru, na sposób bawarski w Saksonii urządzonego i bawarskie wyrabiającego piwo.

Browar ten założony został w r. 1839 podług abrysu, zawierającego to wszystko, co z 14

browarów w Monachium i okolicy istnących, za najstosowniejsze uznanem zostało.

Browar jest długi 105 łokci, 20 szeroki i zawiera następujące oddziały:

1. *Warzelnia*, czyli izba gdzie się piwo warzy. Sklepienie krzyżowe spoczywa na czterech murowanych słupach; jest długa 25 łokci, szeroka 20. — W niej się mieszczą:

- a) *Kocioł* 5 łokci 3 cale długi; 3½ łokci szeroki; 2 łok. głęboki; obejmuje on 104 wiader. Wieko miedziane.
- b) *Mniejszy kociołek* do wody, obejmujący 25 wiader. Ogrzewa się tym samym ogniem co poprzedni, i służy do ciągłego dostarczania ciepłej wody.
- c) *Wielka kadka zacierna*, na 181 wiader, ze spodem miedzianym dziurkowanym i trzema wielkimi mosiężnymi kurkami do spuszczenia brzezki do:
- d) *Naczynia miedzianego*, czyli *zbiornika brzezki*, obejmującego 18 wiader pod kadką zaciernią umieszczonego; z którego brzezka przelewa się czerpakami do kotła pod a opisanego.
- e) *Zbiornik wody* wyłożony taflami z kamienia piaskowego, 4½ łokcia długi, 2½ szeroki, a 1½ głęboki, zawierający 48½ wiader. Od tegoż zbiornika prowadzą wodę rury ołowiane do obudwóch kotłów, aby je w razie potrzeby szybko wodą napełnić. Z tej izby prowadzą drzwi do:

2. *Słodownia*, 4 łokcie niżej umieszczonej; 37 łokci dłużej, 17 szerokiej, 5 łok. wysokości. — Ma ona również krzyżowe sklepienie na 3 słupach murowanych, posadzka wyłożona jest dobrze wypaloną cegłą. — Temperatura jest tu ciągle jednostajna, 14 stop. R. — W tej izbie są także dwie kadki do zamaczania jęczmienia; jedna murowana z kamienia, druga z dębowych

klepek. W każdej z nich można od razu zamoczyć 50 szefli (a) jęczmienia. — Po nad tą słodownią mieści się:

*Górna słodownia*, również wyłożona cegłą paloną. Nie jest ona zupełnie tak obszerna jak poprzednia, ponieważ jest tu zarazem mieszkanie mielcarza i sypialnia mielcarzyków. Po nad tą słodownią, na drugim piętrze, jest *rośtnik* (gdzie jęczmień porasta, czyli kiełkuje); a nad mieszkaniem mielcarza, skład chmielu, wybity wewnątrz papierem, aby zewnętrzna wilgoć nie dostała się do chmielu. Można tu rozpostrzedz na stosownych rusztowaniach przeszło 60 cent. chmielu. — Bezpośrednio obok rośtnika, po nad izbą gdzie się piwo warzy jest:

*Suszarnia*. Urządzona na sposób angielski, ma 25 łokci długości, 7½ łok. szerokości a 7½ wysoka, pokryta poziomo taflami blaszanymi mocno dziurkowanymi. Można na niej razem wysuszyć przeszło 12 korcy siodu. Opala się z izby dolnej. — Trzy kanały pod tą suszarnią wężykowato urządzone, prowadzą do niej ciepło.

Tuż obok tej suszarni jest miejsce do czyszczenia i zakrapiania siodu.

Na poddaszu browaru, przez całą jego długość, są dwa składy jeden nad drugim, przeznaczone na zboże i siod. Mogą one zmieścić około 10,000 szefli. — Teraz wróćmy jeszcze do warzelnii piwa czyli do izby.

Pomiędzy kotłem a zaciernikiem, stoją dwie chłodnice, do studzenia brzezki i jedna do studzenia podpiwka. Każda z większych jest 27 łokci długa, 7½ łok. szeroka i 10 cali wysoka, obejmuje 228 wiader; mniejsza zaś 6 łok. długa, 4 szeroka, 11 cali głęboka. — Pod tą chłodnicą znajduje się:

(a) Szefel drezdeński trzyma blisko 28 garn. polsk.

Piwnica, gdzie piwo robi w 33 kadkach, które razem obejmują 1136 węborków (a). Panuje tu zawsze największa czystość i temperatura jednostajna od 8 do 10 stóp R. Nigdy się tu żaden obcy przedmiot nie znajduje.

Ganek podziemny prowadzi z piwnicy co dopiero opisaną, do piwnicy zimowej, gdzie się może mieścić przynajmniej 4000 wiader piwa. Jeżeli tego potrzeba, można ją opalać.

Po nad tą piwnicą jest pracownia bednarska, tudzież składy na beczki, obręcze, żelazo it. p. jako też skład paku i mieszkanie bednarskie.

Piwnica letnia jest na przeciw portalu browaru. Schodzi się do niej po 31 schodach; długa jest 31½ łok., szeroka 11 a wysoka 8 łokci. Po obudwóch stronach jest rusztowanie, na którym stoją oxefity, z których każdy może pomieścić w sobie około 150 wiader piwa. Przy końcu tej piwnicy są jeszcze dwa oddziały, jeden na lewą, drugi na prawą stronę, z których prawy 40 łokci jest długi a lewy łokci 45; oba zaś są równie szerokie i wysokie. W każdym z nich może stać po 18,000 wiader piwa; a to w ten sposób, iż beczki pomniejsze, obejmujące 25 do 30 wiader, stoją na większych.

Druga wielka piwnica, opodal od browaru założona, na 25 stóp głęboko, zawiera piwo, które przy końcu zimowej pory było robione, i dla tego dopiero w październiku i listopadzie idzie na zużycie.

Wszystkie piwnice mają po nad sklepieniem 8 stóp grubą glinianą warstwę; w celu oddalenia od nich wilgoci, która najwięcej piwu szkodzi. W browarze opisanym, można wyrobić w ciągu zimy przeszło 200,000 wiader piwa.

Do opału używa się drzewo, lub węgle albo też i torf prasowany.

Zanim opiszemy właściwy sposób robienia piwa bawarskiego, wypada wspomnieć nieco o

głównych materiałach do zrobienia go służących, jako: *woda, jęczmień, słód i chmiel.*

Podług rozbioru chemicznego, woda studzienna do tego browaru używana, jest taka, jakiej, do browarów potrzeba; to jest: zawiera wiele kwasu siarczanego, w małej ilości kwas wodosolny, a wcale nie posiada kwasu węglowego i żelaza; ziemi żadnych, a magnezyi zaledwie ślad mały; po przegotowaniu żadnej nie ulega zmianie.

Jęczmień bierze się najlepszy; jeżeli tylko podobno, dwurzędowy; przytém nie ze świeżego gnoju, ale po kartoflach lub koniczynie zebrany. Nigdy się nie mięsza stary ze świeżym; lecz zawsze oddzielnie się słodują; świeży zaś nad starszym ma pierwszeństwo.

Własny chmielnik dostarcza chmielu. Jest on założony i hodowany na sposób czeski. — Równa się on zupełnie sprowadzonemu z Czech

Słód sżrótuje się nie na zwyczajnych młynach, lecz raczej w maszynie naumyślnie do tego sporządzonej; która nie drobni ziarna, lecz raczej rozgniała je na sucho (czyli bez skrapiania), pomiędzy dwiema żelaznemi walcami. Tym sposobem robota o połowę idzie sporzej, unika się rozgrzewanie zwilżonego słodu, i nie ponosi się straty przez rozpraszenie mąki słodowej w czasie mielenia. Maszyna rozgniała dokładnie w ciągu 1¼ godz. 24 szefli drezd.

Jęczmień nalewa się taką ilością wody, iż ta stoi na 6—8 cali po nad powierzchnią jego. — Wszelkie plewy i lekkie ziarno na powierzchni wody spływające, zbiera się i oddala.

W dwóch pierwszych dniach, woda zmienia się dziennie dwa razy; trzeciego dnia już tylko raz jeden, a po 76—84 godz. jęczmień wyjmuje się z kadki i rozpościera na warstwę 9 cali wysoką. Zostaje tu przez 2½ do 3 dni, jednakowoż codziennie przynajmniej trzy razy się przerabia, aby ziarno jednostajnie porastało. —

(a) Węborek Saski równa się garnc. pols. 4.

Po 3 dniach, za każdym przerobieniem, zsypuje się na cieńszą warstwę.

Rostki czyli kielki nie powinny być dłuższe jak  $1\frac{1}{2}$  razy długości ziarna; skoro to nastąpi, niezwłocznie przenosi się jęczmień do innego miejsca, celem przeschnięcia. Po 8—24 godz. podług prętszego lub wolniejszego osychania, idzie na suszarnią, rozpościera się 4 cali grubo i w  $\frac{3}{4}$  godz. przerabia najdokładniej; a po 13—14 godz. gdy już ziarno należycie stwardło, oswobodza

się z korzonków przez kilkokrotne wytratowanie, do czego się biorą na nogi drewniane trzewiki, czyli patynki. Co gdy nastąpi, spuszcza się przez otwór, do składu, do zupełnego oczyszczenia sładu przeznaczonego, i tu niezwłocznie przechodzi przez maszynę, kielki od ziarna zupełnie oddzielającą; poczem, w wielkich koszach, winduje się w górę do właściwego składu.

(Dokończenie w nast. Nrze)

## Ogrodnictwo.

### Uprawa melonów w otwartém miejscu.

(z Miesięcznika Tow. rol. w Marchii).

Od lat 20 — mówi pewien gospodarz — uprawiam melony w otwartém miejscu, i rzadko mi ochybiły. Obieram do tego ziemię ciepłą, na słońce wystawioną, o ile podobno od północy i strony północno-wschodniej osłonioną.

Jeżeli położenie jest jak dopiero powiedziałem, lecz ziemia zbyt lekka, wtedy kopie się rowek, około 15—18 cali głęboki, 12 do 15 cali szeroki; na spód kładzie się nieco krótkiego gnoju, a na ten tyle tłustej ziemi, ile potrzeba do zrównania rowka.

Na początku kwietnia, pestki melonowe, w mokrą szmatkę wełnianą zawiązane, kładą się w miejsce ocieplone, celem rozkiełkowania, i dopóki to nie nastąpi, często się wodą zwilżają. Skoro poczną kielki puszczać, sadzą się w małe doniczki 3—4 cali wysokie, i te, nakryte mchem, stawiają się na piec, lub inne miejsce ciągle ogrzewane; gdzie zostają dopóki zupełnie nie powschodzą. Poczem mech się zdejmuje, i doniczki stawiają na okno od strony południowej położone. Po kilku dniach,

jeżeli czas jest piękny i ciepły, można je stawiać za okno, i dla bezpieczeństwa przykryć szkłem; na wieczór zaś, zawsze się stawiają do izby ocieplonej.

Około połowy maja sadzą się roślinki melonowe w ziemię dla nich przeznaczoną, w odległości 2 do  $2\frac{1}{2}$  stóp jedne od drugich. Przy sadzeniu na to szczególnie uważać należy, by jak najwięcej ziemi pozostało przy korzonkach; dla tego, przy wyjmowaniu rosady z doniczek, należy ziemię należycie zwilżyć, by tém mocniej do korzeni przylegała. — Jeżeli sucho, flance ostrożnie się podlewają. Celem zabezpieczenia ich przeciw przymrozkom, potrzeba przykrywać je na noc, przez parę tygodni. — Najstosowniejszą do tego jest skrzyneczka z desek cienkich sporządzona, szkłem przykrywana. Tu zostają dopóki tak się nie rozkrzewią, że im miejsca zbywać poczyna; odtąd zupełnie na otwartém powietrzu zostają.

Jeżeli jest sucho, należy je podlewać, tak przecieź, aby ani liście ni łodyżki wodą zlane nie były. Melony więcej mogą znieść ciepła i suszy niżli zimna i mokrości; dla tego nigdy podlewać ich nie należy podczas chłodnej pory czasu; ni téż wieczorem, lecz rano.

Skoro ich łodyżki, czyli rozłogi, dojdą 8 do 12 cali długości, potrzeba przyrwać ich końce, aby puściły nowe po bokach rozłogi, gdyż tylko na tych kwiat się zawieszają. Tu i owdzie wyrasta czasami owoc przy samym pieńku rośliny i zwykle najwcześniej dojrzewa.

Przy każdej roślinie tylko trzy melony zostawić należy; gdyż więcej wyżywić ich nie może; a nawet, jeżeli mają być wielkie, na dwóch przestać potrzeba; reszta się obrywa; przyrzynają się także co pewny czasu okres zbytczesne rozłogi, by nie odbierały pokarmu owocowi; te przecieź, przy których owoc się znajduje, wcale się nie skracają.

W roku bieżącym zebrałem 120 melonów tym sposobem uprawianych, po większej części wielkich i nader smacznych. Pierwsze już 9 sierpnia zupełnie dojrzały. Ostatnie ku końcowi września; zatem przez 7 tygodni, miałem ciągle świeże melony.

Czas dojrzewania objawia się najprzód przez zmianę koloru, a dalej przez woń mocną. Skoro przy samej szypule pokaże się obrączka na  $1\frac{1}{2}$  cala w średnicy, wtedy melon już jest bliski dojrzewania.

Niektóre melony, a mianowicie z mięsem zielonawym, częstokroć wkrótce przed dojrzewaniem pękają, podobnie jak śliwki. Temu się zapobiega, kładąc na nie tafle szklane podczas deszczu.

### Hodowanie delikatnych owoców w klimatach dla nich zbyt surowych.

Wiele jest tak delikatnych owoców, iż nie mogą znieść zbytczesnego zimna, a mianowicie ostrych wiosennych wiatrów. — Jest przecieź sposób dość łatwy zabezpieczenia ich, szczególnie przeciw ostatnim; to jest: nadanie im kształtu karłowatego; tym sposobem wiatr zi-

mny mniej, lub wcale ich nie dosięga. — Do liczby najdelikatniejszych tego rodzaju owoców, należy śliwa *Ringloda*. Lecz chcąc ją trzymać w kształcie karłowatym, szczepić ją należy w gatunek ciernia *Prunus spinosa* zwany. — Krzew ten, tak często się u nas trafiający, jest tém dla śliwek, czém jest krzew pigwy dla gruszek. — „Tym sposobem otrzymane karły *ringlodowe* — mówi pewien francuzki ogrodnik — nie zabierają więcej miejsca, jak agrest lub porzeczki; a mimo to, rodzą obficie i wydają owoc smaczny i nader soczysty.“

Ale nie tylko śliwki, lecz i apykozy można szczepić w wspomniane ciernie; przynoszą one tę korzyść, że są wytrwalsze na zimno i mogą być sadzone w miejsce otwarte; a przynajmniej mało co osłonięne. Zdaje się przecieź, że lepiej tu idą gdy są okulizowane, niżli zwyčajnym sposobem szczepione.

Hodowanie drzew karłowatych, mianowicie dla posiadających małe ogrody, ztąd już jest korzystne, że mogą hodować więcej gatunków drzew i przytém doskonały mieć owoc; albowiem, jedno drzewo wysokopienne więcej zabiera miejsca niżli 6—8 karłowatych. Nadto, można tym sposobem w klimatach zimnych posiadać tak delikatne owoce, jakichby nie wydały drzewa wysokopienne z tych samych gatunków, będąc bardziej od ostatnich wystawione na zimno. — Drzewom karłowatym różne nadać można kształty, jako: wachlarzowy, kociołkowy, kulisty, piramidalny i krzakowy; ostatni jest w prawdzie najtrudniejszy do zachowania, lecz natomiast najobficiej rodzi.

### Szczepienie macicy winnej.

Szczepienie macicy winnej coraz bardziej się upowszechnia we Francyi; i słusznie, gdyż korzyści jakie przynosi, są rzeczywiście bardzo znaczne; już sama możność odmłodnienia krza

winnego, i że tak powiem, zmuszenia go do wydania gronowin podług naszego wyboru, jest zaiste nader ważną; a prócz tego, wino szczepione obficiej rodzi.

Dawniej sadzono zwykle korzenie winne, a gdy się okazały z jednego lub drugiego względu niedogodnemi, wyrzucano je z winnicy; lecz tym sposobem traci się nader wiele na winogronach i czasie; macica zaś winna już w pierwszym roku szczepienia rodzi; lubo celem nie osłabienia jej zbyt, zwykle nie dopuszcza się do tego w tymże pierwszym roku.

Jeżeli późne gatunki wina szczepią się na krze rychłych, wtedy winogrona stosując się do natury macicy, o wiele wcześniej dojrzewają; tym sposobem otrzymać można wcześniej, znaczne zbiory później dojrzewających gatunków; wiadomo bowiem, iż ostatnie, w ogólności są rodzajniejsze od pierwszych, czyli rychłych. — Nadto, doświadczenie przekonało, że krze szcze-

pione, jak namieniłem, o wiele obficiej obradzają od nieszczepionych; a nawet maciee stare, które przestają już rodzić, odmłodniają się przez szczepienie i podobnie jak młode okrywają się winogronami.

### Maść do smarowania drzew pokaleczonych.

Dotąd używano do smarowania drzew pokaleczonych, maści z gliny, z odchodami od bydła rogatego umieszanej; odpowiada ona wprawdzie celowi, lecz często mocny deszcz całkiem ją splókiwa. Teraz polecają ogrodnicy w miejsce tejże maści, mieszaninę z pokostu, tak dalece popiołem zgęszczoną, aby się dała rozciągnąć za pomocą pędzla na miejscu skaleczonem; powłoka ta nie przepuszcza ani wilgoci ni powietrza, i prędzej drzewo pod nią się goi, niżli pod pierwszą.

## Rozwagi.

### Zdanie Rady Lekarskiej Pruskiej o ogrzewaniu powietrzem ocieplonem.

Z powodu budowy pewnego Rządowego zakładu w Prusach, Ministerjum Pruskie wezwało Radę Lekarską o opinię co do ogrzewania powietrzem ocieplonem. Udzielona opinia brzmi jak następuje:

1. Ogrzewanie ocieplonem powietrzem nie jest szkodliwem zdrowiu, gdy ma miejsce w obszernych przestrzeniach; skoro powietrze ciepłe strychuje naczynia wodą napełnione, by nie było zbyt suche i jeżeli ogrzewanie przez osoby wprawne i ostrożne się uskutecznia. — Jest zaś niestosownem w przestrzeniach ścieśnionych, w izbach gdzie są chorzy, w przeznaczonych na naukę, i t. p.; albowiem, lubo przy

wielkiej staranności, możnaby wprawdzie w pewnym stopniu uniknąć szkodliwych onego skutków, to przecież nie wszędzie wykonanem być może i nie zawsze z zupełną pewnością o ich uniknieniu można sądzić; nakoniec, korzyści tego sposobu ogrzewania, nie przeważają wielkich nakładów jakich wymaga.

2. Że ogrzewanie wodą gorącą w pewnych przypadkach, a mianowicie: gdy się posadzka ma ogrzewać, kiedy ogień nie może być palony w izbach, hać to, że zawierają przedmioty łatwo się zapalające lub też nader kosztowne, — jest bardzo stosowne, gdyż więcej jeszcze niż poprzedni sposób chroni od pożaru; jednakowoż, ponieważ tylko w pewnych okolicznościach można tu mieć temperaturę jednostajną, a nadewszystko ponieważ jest nader kosztowne,

przeto używanie go będzie zawsze nader ograniczone.

3. Nakoniec, że piece kaflane, na sposób rosyjski czyli szwedzki stawiane, to jest z pokójów opalane, zasługują na pierwszeństwo przed wszystkimi innymi aparatami do ogrzewania wynalezionemi; już to pod względem zdrowia, przyjemności, jako i oszczędności opału.

W skutek takowej opinii, Ministerjum poleciło, aby wspomniany zakład piecami szwedzkimi był opalany.

### Sposób sprowadzania deszczu i zapobieżenia wiosennym i jesiennym przymrozkom i szronom.

Wynalazczy umysł człowieka, rozbroił już chmury, zabójcze ściągając z nich pioruny w miejsce, które onym wskazał; zapobiega gradom, lub czyni je mniej szkodliwemi; lecz dotąd nie odważył się zmieniać pory czasu; czyli zamieniać czas dżdżysty w suchy, suchy w mokry, zimny w ciepły i odwrotnie. Wszakże obecnie i na te żywioły targnął się chciwy odkryć i dumny z swęj siły duch człowieka. — Małej pewnie liczbie czytelników wiadomo, że już od niejakiego czasu, p. Rank, właściciel ziemski w prowincjach Nadreńskich, polecał mocną kanonadę, jako pewny sposób sprowadzenia deszczu podczas suszy, utrzymując: iż w r. zeszłym, środek ten, nad wszelkie nawet oczekiwania, pomyslnym skutkiem uwieńczony został.

Rzecz tę uważano, jak z pierwszego uważaćby należało, za plód bujnej imaginacyi, lub też małą bajeczkę, na rachunek mniemanego wynalazcy puszczoną. — Dla tego, największą wzbudził ciekawość i zadziwienie artykuł w tej

mierze przez p. Rank w pismach publicznych nadreńskich zamieszczony, w którym traktuje rzecz tę, nie jako bajkę, ale jako rzeczywistość w prawach natury ugruntowaną.

Podług niego, ma być rzeczywistością, iż kanonada, sprowadza deszcz; nadto oddala przymrozki wiosenne i we wczesnej jesieni; a to przez mocne wstrząśnienie atmosfery, a następnie *zniesienie tego jej stanu, któryby inaczej ciągłą zrzędział suszę, lub też przymrozki o których mowa.*

„Chcąc zapobiedz przymrozkom — mówi p. R. — potrzeba już w ten czas rozpocząć kanonadę, gdy temperatura zniża się do 3 stopni nad zero. — Należy ją wykonać ile podobno w miejscu wzniosłém; na górze, jeżeli się takowa znajduje. Użyć do tego można małych armatek 12 do 16 łutowych. Wymierzone być winny ku północy, lub w stronę północno-zachodnią. Najprzyzwoitszy czas do tego jest wieczór, po zachodzie słońca, ponieważ uloty wodne się skupiają, a następnie skłonniejsze są do spuszczenia.“

Że podczas suszy mocna kanonada zdolna jest deszcz sprowadzić, o tém p. Rank najmocniej jest przekonany, na mocy czynionych doświadczeń w r. zeszłym na górze Śgo Rocha, które rzeczywiście tak wypadły, iż i obecne tam osoby, niemniej się o tém przekonają.

Do zabezpieczenia okolicy obejmującej 16 mil kwadratowych przez 3 dni przeciw przymrozkom wiosennym i jesiennym, (które zwykle po upływie tego czasu mijają), wydatek na proch 50 zł. r. jest dostatecznym. (Wstrzymujemy się od wszelkich uwag nad tym art. donosząc o nim tak, jak się w pismach nadreńskich znajduje; albowiem obecnie, tak nadzwyczajne dzieją się odkrycia, iż nie wiedzieć co o niniejszym sądzić. Red.) — (z Gazety Powszech.)