

Przewodnik

RÓLNICZO - PRZEMYSŁOWY.



Spis rzeczy. Odezwa do Publiczności, trudniącej się zakładaniem fabryk cukru z buraków w wielkiem księstwie poznańskim. — Koniczyna olbrzymia. — O wartości kości zwierzęcych, użytych na mierzwę. — Kanały, koleje żelazne i wszelkie komunikacye lądowe i wodne Zjednoczonych Stanów Ameryki. — Rozmaitości. — Wiadomości handlowe. — Nowe dzieła gospodarskie polskie.

K o z p r a w y.

ODEZWA

do Publiczności, trudniącej się zakładaniem fabryk cukru z buraków w wielkiem księstwie poznańskim.

SZANOWNI ZIOMKOWIE!

Z uwielbieniem spoglądam na prace i usiłowania wasze w gałęzi przemysłu, po którym słusznie tak wielkich dla kraju naszego spodziewamy się korzyści. Nadanie ziemi naszej nowój i większej wartości, zatrudnienie współziomków użytecznie, nastęrczenie im sposobu powiększenia kwitnących, wsparcia zachwianych majątków, nakoniec poprawienie ziemi zaprowadzeniem przemysłu, mającego tak ścisły związek z gospodarstwem wiejskiem, oto są korzyści, które fabrykacya cukru obiecuje, a które wy ziomkom waszym przysposabiacie.

Jedną tylko w tym względzie upatruję trudność, to jest, nakład, który dotąd tak wielkim być się zdaje. iż bardzo wielu współobywateli naszych na niego zdobyć się nie może. I tak fabryka w Wołup, blisko Kistrzyna, 50,000 talarów ma kosztować; fabryka w Guzowie, pod Łowiczem, na którą zawsze z wdzięcznością, a długo jeszcze jak na wzorową zapatrywać się powinniśmy, kosztuje z górą 200,000 zł. pol., jak mię właściciel jęj zapewnił. Tak wielkie nakłady nie jednego zrażać muszą, gdy siły jego przewyższają. Zniżyć wydatek, jak najoszczędniej zacząć, a stopniowym, coraz bardziej wznoszącym się zyskiem, przez kilka lat wydoskonalać aparaty, tak, aby w przeciągu czterech lat dokładną urządzić fabrykę, byłoby niezmierną dla kraju korzyścią, pozwoliloby bowiem każdemu rzucić się do tęj gałęzi przemysłu. Oto jest myśl moja, którą Wam, Szanowni Ziomkowie, przedstawiam z prośbą, abyście się rozwiązaniem następnego zagadnienia zająć raczyli.

Mając budynek odpowiadający (wiadomo zaś, że każdy budynek do tego użycia zastosować można), wyłożyć kapitał 1,000 talarów na nabycie potrzebnych do fabryki cukru narzędzi. Poświęcić procent od tęj summy przez lat cztery, zacząć fabrykacją na najmniejszą jak być może stopę, i z zysków, które z tęj fabrykacyi przez lat cztery urosć powinny, tak wznieść zakład, aby po czterech latach wyrabiał najmniej 100 centnarów buraków na dzień, i aby był zaopatrzony we wszystkie narzędzia, licząc w to jedną prasę hydrauliczną i jedną panew do kryształizacyi na parze. Potrzeba więc, aby w rozprawie, w tym przedmiocie napisanej, umieszczony był jak najściślejszy obrachunek na lat cztery naprzód (conto finto) i registra wykazujące jak z rocznych, przez lat cztery przyrastających zysków, zaspokoić można wydatki, których wymaga urządzona na wskazany sposób fabryka.

Oprócz wspomnianych wyżej 1,000 talarów, przypuszcza się, iż na kapitał obiegowy, który się corok powraca, to jest, na kupno buraków, drzewa, kości, wapna, tudzież na najem robotników, potrzeba 2,000 talarów.

Termin złożenia rozprawy naznacza się na dzień 24. Czerwca 1839 roku; miejsce złożenia: biblioteka publiczna Raczyńskich w Poznaniu; roztrząsaniem rozpraw nadesłanych zajmie się założyciel tej gałęzi przemysłu w kraju naszym, Henryk hrabia Łubieński. Za najlepszą, rozwijającą w najdrobniejszych szczegółach powyższe zagadnienie, rozprawę, nagroda medal złoty, wartości 100 dukatów; accessit dwa srebrne medale.

Poznań, dnia 20. Maja, 1838.

Edward Raczyński.

Koniczyna olbrzymia. (*Melilotus leucantha maxima*).

Chociaż nieufność do wszystkiego, co olbrzymiém przewano, jest panującą, jednakże sądzimy być naszym obowiązkiem, zwrócić uwagę rólników na roślinę, słusznie na przewisko olbrzymiej zasługującą, to jest na koniczynę olbrzymią.

Nebbien pierwszy zachwalał roślinę tę w piśmie swoim: *Auffhelfungs-, Futter- und Weide-Buch*, wykazując całą ważność wszelkich rodzajów melilotus, które przy niesłychanej silności wzrostu, posiadają ów wielki przymiot obfitości ziarna. Pomiedzy niemi na celniejsze zasługuje miejsce *melilotus leucantha maxima*; rośnie

ona na ciężkich jałowych gruntach i czyni je urodzajniejszemi, rozpulchniając nadzwyczajną ilością korzeni, i posiada przymiot właściwy chwastom, wzrastania bujno na jałowych gruntach. Na pręcie kwadratowym zbiera się zwykle od 10—20 funtów nasienia; w przeciągu 4ch do 6ciu tygodni wyrasta na $2\frac{1}{2}$ stopy wysokości, a na nasienie zostawiona, dosięga do 15 stóp.

S i é w.

Najkorzystniej siać tę koniczynę zaraz z wiosny, jeżeli ta jest ciepła; jeżeli wilgotna, to nawet w początku Maja. Na zimę siać jęj nie można, przy puszczeniu bowiem kiełków nie wytrzymuje zimna. Mróz i susza, póki w zawiązku jest ziarno, szkodzą jęj; skoro atoli raz puści, zdaje się być obojętną na wszelkie zmiany powietrza.

W rólnościwie żaden kapitał nie jest pewniej umieszczonym, nie bardziej się nie opłaca, jak staranność w wykonaniu; nie można zatem dostatecznie zalecać jęj przy wszelkich pracach, niemniej i przy siewie olbrzymiej koniczyny; uważać trzeba, ażeby ziarno nie zagłęboko dostało się w ziemię; azatem rola powinna być dostatecznie uprawna, bryły rozkruszone dostatecznie brona; a jeżeli okoliczności i miejscowość pozwala, dobrze jest, zwalcować wprzód rolę.

Sięw na paszę daleko gęstszy jest, niżeli sięw na dochowanie się ziarna; w pierwszym przypadku potrzeba na mórg 6 ff., co na stopę kwadratową 50 ziarn czyni. Ponieważ każde ziarno puszcza aż do pięciu łodyg, azatem cała ziemia dostatecznie pokrytą będzie; w drugim przypadku, to jest na dochowanie się ziarna, trzeba siać rzadziej, to jest 1 ff. na mórg.

R o l a.

Każdy rodzaj ziemi, tak ciężka iłowata glina, jako i lekka piaszczysta rola na uprawę koniczyny olbrzymiej jest przydatną. Na sapowatych, mokrych rolach

w pierwszych kilku latach udaje się w prawdzie, potem atoli czerwienieje, rdzewieje, że tak rzeknę, i obumiera. Na suchych, wyniosłych rolach, wytrwać podobno może 30 lat. Na żyznej roli wyrasta naturalnie bujniej, niema atoli rośliny, któraby na zupełnie płonnej większe przedstawiała korzyści.

Zbiór nasienia.

Obfitość ziarna, skoro w celu zbioru nasienia roślina ta jest sianą, jest nadzwyczajna; z jednego krzaczka często zebrać można do 300,000 ziarenek, czyli $1\frac{1}{2}$ ff. w przecięciu; atoli na kwadratowym pręcie zbiera się 10—12 ff. Zadając sobie więcej pracy, można ilość zbioru powiększyć. Nasienie albowiem nie dojrzewa razem. Skoro pączki nasienne żółknąć zaczną, trzeba je oberwać, i to kilkakrotnie, poczem pozostające wszystkie razem dojrzewają. W pierwszym roku siewu, nasienia jest zwykle za mało, aby na nie rachować można; lepiej jest zatem na paszę kilkakrotnie ją zciąć. Krzaczki, wypuszczone na nasienie, w 3 lub 4 lata po zbiorze obumierają. Hodowanie więc rośliny na ziarno, zupełnie osobno odbywać się powinno.

Korzyści.

Olbrzymia konieczyna jest dla bydła, koni, owiec, kóz, dobrą, pożywną paszą; zielono dawana, lub w sianie, jest bardzo liściastą; łodygi ma miękkie, zawierające wiele części cukrzanych.

Kwiat biały, ulubiony od pszczół, ma miły bardzo zapach; kwitnie w Czerwcu, aż do końca Lipca.

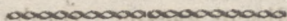
Nie trzeba jednakowoż dopuszczać rośliny aż do kwiecia; łodygi albowiem twardnieją, i wiele miękkich liści opada. Najlepiej jest zatem co cztery tygodnie siec.

Powyżej przytoczony Nebbien siewał konieczynę olbrzymią w mieszaninie innych kilkoletnich roślin. Opisując doświadczenia swoje w tym względzie, nie może

odchwalić się dosyć dobroci siana, z niej zebranego. Siekła kilka razy do roku, gdy do kwiecia dochodziła; w tej to bowiem chwili przesilenia, rośliny są najpożywniejsze i najsmaczniejsze, gdyż najwięcej części cukrzanych zawierają.

Można korzystnie bardzo użyć konieczyzny olbrzymiej na tak zwaną zieloną mierzwę; silna bowiem jej roślinność najteższe role rozpulchnia. Tym celem w siewach wiosennych się wysiewa, i na zimę razem ze ścierniskiem przyoruje.

Nasiona konieczyzny olbrzymiej dostać można u pana C. F. Didier w Podenich pod Szczecinem, pod bardzo korzystnymi warunkami.



O wartości kości zwierzęcych, użytych na mierzwę.

Pomiędzy wszelkimi surrogatami mierzwy bydłczej, niewątpliwie pierwsze trzymają miejsce kości zwierzęce; wiadomo zapewne Czytelnikom dobrze, jak w Anglii i we Francyi, a zwłaszcza w Anglii, wysoko są w gospodarstwie wiejskiem cenione; jak nietylko wpływ dziwny wywierają na urodzajność jednoroczną, ale przemieniają zupełnie grunt do tego stopnia, że owoce wszelkie w dwa do trzech tygodni pierwiej na nim dojrzewają, i że słoma daleko grubiej wyrasta, ziarno jest zdrowsze i piękniejsze. Wiadomo także, jak wysoko te przymioty i inne, które, tysiącnymi przykładami stwierdzone, wyliczać tu trudno, wartość ziemi w niektórych okolicach podniosły, i jaki popęd handlowi kośćmi dały. Anglia, od kilkunastu lat umiejac korzystać z niewiadomości, lub może lenistwa wielu okolic stałego ładu, ogromną kości ilość rok rocznie sprowadza, które głównie na rolę obraca; dla niej to chciwe żydostwo przewracając wnętrzości ziemi naszej,

dało kościom charakter towaru i za bezcen ich się po-
zbywa; gdy dla nas, jak i wszelka mierzwa, nieopłaconą,
a raczej pieniędzmi niedającą się ocenić, ma wartość.

Działanie kości w roli, przez siedm lat daje się uczu-
wać; jakby przeznaczona na podsycanie tylko szlachetnych
roślin, mierzwa ta tępi wszelkie chwasty.

Centnar kości mielonych, odpowiada wartości czterech
fur gnoju; ztąd łatwość nadzwyczajna transportu, zwi-
szcza w okolicach górzystych.

Jestto nawóz o wiele tańszy od gipsu; ten bowiem
najdalej przez dwa lata działa. Najstosowniej użyć go
można na grunta ciężkie, gliniaste, ilowate i kamieniste;
tylko na lekkich, piaszczystych rolach, za gorące jest jego
działanie.

Najlepiej rozsiewać kości, które zemleć wprzód na-
leży razem ze zbożem; ponieważ zaś wiatr unosi z łatwo-
ścią miłkie części, trzeba je poprzednio nieco zwilżyć.

Na łąkach, koniczynach, albo zaraz z wiosny przed
puszczeniem kiełków, albo po pierwszem cięciu, rozsie-
wać je należy. Kości bowiem nie działają tak, jak gips,
bezpośrednio na rośliny, lecz na rolę.

Przy warzywach, tytuniu, przy sadzeniu zaraz, w do-
łek, na wysadkę przeznaczony, wrzuca się szczypkę ko-
ści; tak przy ziemniakach n. p. na 8—9 sztuk garść.

W Szląsku od 6ciu lat zaprowadzono mierzwienie
kości; w tym celu założył niejaki pan S. A. Friemel
w Lignicy fabrykę, w której, jako i w składzie do niego
należącym, w Wrocławiu, u kupca M. A. Hillmann, po
złot. pol. 9 centnar się sprzedaje. Ćwierć-centnara jest
najmniejsza ilość przedawana.

Najlepsze objaśnienie sposobu postępowania przy uzy-
ciu kości, otrzymanych rezultatów w porównaniu z koszta-
mi, dać nam może sprawozdanie pewnego rzadcy dobr
w Szląsku, pana Vogt, ogłoszone pismami publicznemi,
w skutku zapytania, umieszczonego w piśmie rolniczem

szląskiem (Schlesische Provinzial-Blätter). Treść sprawozdania tego tu umieszczamy:

„Użyłem kości na rolę, którą do dobrych żytnich gruntów policzyć można, tudzież na piaszystą, gliniastą, i nawet zwirowatą; nigdzie atoli działanie ich nie zdało mi się za nadto gorącym. Na wysiew jednego sześla zboża, czyli mniej więcej na morg magdeburgski, użyłem 1—1 $\frac{1}{4}$ centnara kości, domieszawszy do nich 6 garncy popiołu i 4 garnce mąki wapiennej, czyli powietrzem zgaszonego wapna:

1 $\frac{1}{4}$ centnara kości po zł. 9, kosztuje.... złp. 11, gr. 7 $\frac{1}{2}$,

6 garncy popiołu..... „ — „ 9

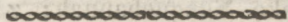
4 „ mąki wapiennej..... „ — „ 13 $\frac{1}{2}$

—————
O g ó ł e m..... złp. 12.

„W sposobie przyrządzenia trzymałem się przepisów pana Hazzi, znanego z dzieła swego o mierzwie (Ueber den Dünger, München 1823.), zalecającego, aby dla przysposobienia mierzwy, czyli dania jej własności pożywnych roślinom, trzeba, by takowa przeszła przez pewien stopień zgnilizny.

„Kazałem przeto przyrządzić skrzynię z desek, na 6 cali wysoką, rozpostrzeć w niej zmielone kości i polać je moczem bydlęcym, rachując na centnar jedną konwię; w tym stanie pozostawały kości, ponieważ z trudnością przejmują wilgoć, przez 12 godzin. Dobrze jest nawet od czasu do czasu przerabiać je szuflą. Po przemoknięciu dostatecznym, kazałem je zgarnąć na wysoką kupę, aby się zagrzały i przeszły w stan zgnilizny, co po 2ch do 3ch dni staje się, po załączeniu się robactwa, widocznym; poczem zmieszałem je z popiołem i wapnem, i wielką kupę zostawiłem na dwa miesiące najmniej przed siewem, pokrywszy ją poprzednio ziemią, aby nie wywietrzała. —

Wczesne przyprawienie jest koniecznym, dla dostatecznego przemieszania kości z popiołem, przewilżenia ich i obudzenia własności mierzwiących. Po zasianiu zboża, rozsiałem je po roli, a rezultata, wszelkie oczekiwania przewyższyły.“



Kanały, koleje żelazne i wszelkie kommunikacje lądowe i wodne Zjednoczonych Stanów Ameryki.

I.

Pierwszy kierunek.

Kanał Erié.

Długości $23\frac{3}{4}$ mili naszój, zaczęty przez Stany New-Yorku w roku 1817., skończony w roku 1825., kosztował 75,000,000 złot. pol. Od tego czasu do roku 1836. wiele dano gałęzi kanałowi temu. New-York w roku 1836. posiadał $123\frac{1}{2}$ mili naszych kanału. W roku 1835. transportowano na kanale Erié 10,000,000 centnarów, a liczba mieszkańców miasta New-Yorku, z 16,000 podniosła się do 80,000. Myślą teraz o rozszerzeniu kanału tego; budowany jest przez sławnego Chiston. Obok tego kanału budują koleje żelazne z Albany do Shenectady, z Shenectady do Utien, z Rochester do Buffalo. Jest projekt budowania kolei żelaznej z New-York do jeziora Erié, przez południowe prowincye, długości 95 mil naszych. Stany New-Yorku dały na to 27,000,000 złot. pol. Kanał Erié przechodzi przez góry Alleghany rzeką Hudson.

Drugi kierunek.

Kanał Pensylwanii.

75 mil naszych długości, zaczyna się w Filadelfii, kończy się w Pittsburg, nad Ohio. Ponieważ są góry do przebycia, zatem z Filadelfii wychodzi kolój żelazna do Columbia, nad rzeką Susquehannah; z rzeki Susquehannah zrobiony jest kanał aż do Holydaysburg, u spodu gór Alleghany; przez te góry prowadzi kolój żelazna aż do Johnstown, leżący z tamtej strony gór, zkad prowadzi kanał aż do Pittsburg. Niedogodność przeładowywania, nakłoniła mieszkańców do zrobienia z wielkim kosztem kanału Shuiskill, po nad rzeką tego imienia, a później kanału Union, doprowadzającego aż do Johnstown. Droga ta jest o 7 mil dłuższa, niż pierwsza.

Razem z rozmaitemi rozgałęziającemi się kanałami, Stany Pensylwanii wybudowały od roku 1824. do 1836. 121 mil naszych kanałów i $44\frac{1}{2}$ mil kolei żelaznych, za summę ogółową 206,000,000 złot. pol., czyli: kosztowała mila kolei żelaznej 1,956,666 złot. polsk. 20 gr., a mila kanału 1,306,666 złot. polsk. 10 gr. drożej, niż w New-York, co niebiegłości inżynierów przypisać należy.

Trzeci kierunek.

Kolój żelazna z Baltimore do Ohio.

Niepodobieństwo budowania kanału zmusiło mieszkańców Baltimore do budowania kolei żelaznej; miała iść aż do Pittsburg, dla uniknienia przeładowywania. Jednakoż później wykopano kanał tylko do Harpersferry, nad rzeką Potowmak, gdzie się łączy z kanałem Cheesepeake do Ohio.

Czwarty kierunek.

Kanał Cheesepeake do Ohio.

Myśl pierwsza Washingtona, celem podniesienia stolicy, popieraną została przez prezydenta Aranis.

Stany przeznaczyły na to 9,000,000 złot. polsk. Podpisy miast rozmaitych wyniosły 25,600,000 złot. pol. Zaczęto prace w roku 1828, prowadząc pobok rzeki Potowmack kanał; w roku 1836., za pomocą 20,000,000 złot. pol., złożonych przez Maryland, doprowadzono go aż do Cumberland, jest długi na 37 mil naszych; mila w przecięciu kosztuje 1,469,000 zł. pol. Wykonanie jest jedno z najśmielszych.

Piąty kierunek.

Kanał z James-River do Kanawha.

Stany Wirginii, pobudzone przykładem, zniewoliły się do budowy kanału rzeką James-River, wpadającą w odnogę Chéasepeake, aż do Richmond; z kądem pobok rzeki James-River idzie kanał aż do stóp gór; przez góry kolej żelazna; z tamtej zaś strony, pobok rzeki Kanawha, wpadającej do Ohio, aż do Charlestown, gdzie się zaczyna spław statków parowych. Kanał jest długi na 50 mil naszych, budowany kosztem stanu, a głównie miasta Richmond.

Szósty kierunek.

Kanał Richelieu.

Jestto połączenie rzeki St. Laurent z rzeką Hudson, przez jezioro Champlain, wązkie, ściśnione między górami i rzeką Richelieu, wychodzącą z jeziora Champlain i wpadającą do St. Laurent; kanał budowany jest, jak zwykle, pobok rzeki. Jest on połączeniem New-Yorku z Quebec; a za pomocą krótkiej kolei żelaznej z St. Jean do wsi la Prairie, łączy New-York z Montreal.

II.

Połączenie St. Laurent z Missisipi.

Pomiędzy doliną St. Laurent, rzeki podsycałej ogromnemi jeziorami, a doliną Missisipi, nie ma gór, prócz wysokiej na 150 metrów odnogi gór Alleghany, które, w zamian wysokości, są nadzwyczajnie szerokie; na wierzchu ich są ciągle błota i wody. Użyto ich do podsycań kanałów.

Pierwszy kierunek.

Kanał Ohio.

Jednym z najpierw ukończonych jest kanał z Portsmouth, nad Ohio, do Claveland, nad jeziorem Erié, miasteczka powstałego po wybudowaniu kanału; ma 61 mil n. długości; kosztował on 37,900,000 złot. pol., czyli 620,000 złot. pol. na milę. Jest rzeczą zadziwiającą, z jaką zręcznością i biegłością kanał ten jest budowanym, o tyle więcej, że mieszkańcy stanów Ohio są czysto tylko rolnikami.

Drugi kierunek.

Kanał Miami.

Idzie z Cyncynaty do Dayton, długi na $3\frac{1}{4}$ mili n., kosztował 8,678,000 zł. pol.; z Dayton jest w robocie kanał aż do Defiance, nad rzeką Mauniec, będzie miał długości 25 mil n. i będzie połączeniem jeziora Erié z rzeką Ohio, a tém samym z Missisipi.

Trzeci kierunek.

Kanał Wabach.

Stany Indiana i Ohio wspólnie wybudowały kanał, łączący rzekę Wabach, wpadającą do Ohio, z rzeką Mauniec, długości 44 mil. O ten to kanał ledwie nie przyszło do rozprawy bronią pomiędzy Stanami Michingan i Ohio,

o posiadłość upływu rzeki Mauniec w jezioro Erié. Stany zjednoczone zadekretowały, wynosząc Michingan do godności stanu, że upływ Mauniec należeć będzie do Ohio.

Czwarty kierunek.

Kanał Michingan.

Od miasta Chicago, nad jeziorem Michingan, w stanie Illinois, pobok rzeki la Plaine, prowadzą kanał jeden z najpiękniejszych, pod względem wszelkich wymiarów i użyteczności, aż do rzeki Illinois, to jest: do tego punktu, gdzie spławną na statki parowe być zaczyna. Będzie długi na $18\frac{1}{2}$ mili naszych. Mila kosztuje 3,400,000 zł. pol. Dowodem, jak Amerykanie są śmieli w wykonaniu prac swoich, jest, że przy rozpoczynaniu dzieła, składki było tylko 4,500,000 zł. pol.

Piąty kierunek.

Stany Pensylwanii zaczęły ogromne prace przygotowawcze, do połączenia kanałem miasta Erié z rzeką Ohio; będzie to najbliższa komunikacya pomiędzy St. Laurent a Missisipi.

Rozmaite inne kanały.

W stanach Indiana, Illinois, Ohio, gdzie stósunki towarzyskie zaledwie są ustalone; nie zawiązują się towarzystwa do ułatwiania komunikacyi z taką szybkością, jak w stanach Pensylwanii. Następne kanały i drogi żelazne są tamże projektowane. Kanał Beaver z Sandy, zaczyna się przy upływie Beaver do Ohio, idzie za Ohio aż do upływu Leatle-Beaver do Ohio, zkąd idzie za Leatle-Beaver, potem Sandy, i wpada w kanał Ohio przy Bolivar. Takim sposobem odległość Bolivar od morza wodą zmniejszyła się o 157 mil nasz. na $102\frac{1}{2}$. Drugi kanał zaczęty, jest kanał Mahoning; wychodzi z Akron nad kanałem Ohio i wpada w rzekę Ohio, razem z Gros-Beaver; długi 18 mil naszych. Kolej żelazną dopiero w tej oko-

licy jedną budują; wychodzić będzie z Dayton nad kanałem Miami, ciągnąc się do Sandusky, nad jeziorem Erié; długa na $30\frac{3}{4}$ mili n.

Wszystki kierunek.

Kanal Michigan.

III.

Kommunikacye wzdłuż Atlantyku.

Pierwszy kierunek.

Z Bostonu aż do Florydy, jest prawie ciągła komunikacya wodna, już zatokami, już kanałami, w tym celu budowanymi, już wreszcie łatwym do przebycia stu małych statków nadbrzeżem.

Drugi kierunek.

Jestto komunikacya górą z północy na południe, równoodległa od komunikacyi wyżej wzmiankowanej, przeznaczona na towary większej wartości, poczęści kanałem, poczęści drogą żelazną. Z Bostonu do Providence jedzie się koleją żelazną, $8\frac{1}{2}$ mil naszych długości, która kosztowała 1,500,000 złot. polsk. na każdą milę. Z Providence do New-York, statki parowe w 18^{tu} godzinach przewożą, a nawet są niektóre, co tę podróż w 12^{tu} godzinach odbywają; ponieważ tu morze zaczyna się burzliwe, prowadzi zatem kolej żelazna podróżnych aż do Staningtown. Tu przeprawa z drugiej strony wody na Longue-Ile. Prowadzi kolej żelazna aż naprzeciwko New-Yorku, z New-Yorku do Filadelfii wodą aż do Southambay, z kąd koleją żelazną do Bordentown; z Bordentown liczni podróżni pomiędzy stolicą kupiecką i stolicą bankierską Stanów zjednoczonych, płyną w lecie wodą aż naprzeciw Filadelfii do Camden; zimą, przy zamrożeniu Delaware, koleją żelazną, która tam na milę naszą kosztowała 1,680,000 zł. pol. Podróż ta między New-

Yorkiem i Filadelfią, dawniej w 2^{ch} dniach odbywana, ma teraz w 7^{ciu}, a niezadługo w 6^{ciu} godzinach miejsce. Pominąwszy koleje żelazne, w rozmaite rozchodzące się strony, idźmy kierunkiem naszym.

Z Filadelfii do Baltimore płynie się na statkach parowych zatoką aż do New-Castle; przebywa się półwysp na drodze żelaznej, $3\frac{1}{4}$ mili długości, kończącej się na zatoce Cheasepeake w Trench-town; z kąd statek parowy podróżnych z Filadelfii do Baltimore odwozi w 9^{ciu} godzinach. Ztąd rozchodzą się znowu koleje żelazne w rozmaite strony, które pominąwszy, udajmy się dalej na południe.

Z Baltimore można albo 1^o statkiem parowym płynąć do Norfolk, z Norfolk w 18^{stu} godzinach; drugim w 10^{ciu} godzinach, z Norfolk rzeką James-River do Richmond; z Norfolk można koleją żelazną udać się do Weldon, dokąd z Richmond kolej żelazna także prowadzi; albo 2^o z Baltimore udać się można do Washington koleją żelazną, z Washington koleją żelazną, która na milę naszą kosztowała tylko 470,000 złot. pol.; przez Richmond do Weldon. Weldon jest nad rzeką Roanoke, której niziny spławne przeciągają się aż do Charlestown; z Charlestown prowadzi kolej żelazna do Hamburg, naprzeciwko Augusty, głównego targu na bawełnę; z Augusty idzie jeszcze kolej żelazna aż do Athenes; tak daleko doprowadzona jest komunikacya między północą a południem.

Jako centra rozmaitych, na różne strony rozchodzących się kolei żelaznych, uważać można w Ameryce: Boston, New-York, Filadelfią, Baltimore, Charlestown, Nouvelle Orleans i Saratoga.



Rozmaitości.

Statki nowe na Wiśle.

Przypadki rozbicia, które się często zdarzają na wiślanych statkach, utrudniały wstęp do asekuracyi towarów niemi spławianych. W skutku tego wybudowano w Krakowie statek, nie biorący jak 15 do 18 cali wody, który do Warszawy, Gdańska, Berlina, Hamburga, z łatwością płynie. Zawiązało się niebawem towarzystwo do budowania w wielkiej ilości statków podobnych, które zarazem bierze na siebie odpowiedzialność wszelkiego uszkodzenia towaru z winy statku.

O pokrzywie.

Roślina, na którą niemile rólNIK pogląda; której ogrodnik klnie często; na którą dzieci wyprawy robią; nieszcześliwa może tylko dla tego, że żadnej z sobą nie pozwala poufałości, użyteczną jest jednak nad wszelki wyraz. Liść, łodyga, nasienie i korzeń, ze wszystkiego liczne, przemysłowy i gospodarny człowiek ciągnąć może korzyści. Łodyga włóknista, wybornej i najdelikatniejszej dostarcza przędzy. Przysposabia się zaś prawie takim samym sposobem, jak len zwyczajny.

Młode liście delikatniejszą, niż szpinak, na stół dostarczają jarzynę. Nasiona, miészane do obroku koniom, dają im postać rozjaśnioną i sierść połyskującą. Kurom udzielone, wpływają, że te więcej jaj niosą. Korzeń, wygotowany i zmiészany z ałunem i solą zwyczajną, daje wyborną żółtą farbę.

Dla rogatego bydła wyborną i zdrową daje strawę, tym dogodniejszą, że i najwcześniej i najwięcej razy da się zbierać; pod tym względem ma jeszcze tę zaletę, że nie boi się szarug wczesnych, ani przydługich słót, i rodzi się bez żadnej pomocy i uprawy poprzedniej. Na wiosnę najpierwej wybujać poczyna, latem 5

do 6 razy się kosi, uważa się, byle tylko zbyt łodyga niestwardniała, kiedy się ma zbierać na potraw; przeciwnie pozwala się jej rość do dojrzałości, jeśli ma być do innego użycia przeznaczoną.

Mówiąc o pokrzywie, nie od rzeczy będzie może wspomnieć o *stachys plaustris*, co Francuzi zwykli zwać *ortie bourbier*. Pan Józef Ploultant z Londynu, odkrył, że jej bulbiasty korzeń daje wyborny pokarm, zupełnie smakiem do szparagów podobny; zbiera się zaś i używa od Września do zimy. Zresztą, co do hodowli rośliny, nie jest bynajmniej trudną; grunt wilgotny lekki najbardziej lubi.

K....

(Ziemiańin Wszerada.)

Spostrzeżenia o beczkach.

Któż z gospodarzy naszych wiejskich, mających jakie takie gorzelnię, i jakie takie składy wódki, nie doświadczał ubytku w ilości ich, a częstokroć i mocy. Wszystko to dzieje się w skutek budowli beczek, ich objętości, i materiału, z jakiego są zrobione.

Im drzewo więcej jest zsiadłe, tym zdaje się bardziej zaradzać temu ubytkowi wódki, co niczem więcej nie jest, jeno ulatnianiem się spirytusu. Wszakże z pomiędzy drzew twardych, nie wszystkie w twardości swojej łączą potrzebne i inne zalety, to jest chcemy mówić, że mimo twardości, mimo spojności wielkiej, mają jakąś własność jakiegoś łatwiejszego przepuszczania, ulatniającego się spirytusu.

Fizyka i chemia, głębokie te dwie znawczynie, mogłyby więcej wyjaśnić, więcej odkryć przyczyn; lecz przestaniemy tylko na ostrzeżeniach, jakie te dwie ważne umiejętności nam wskazały. Gospodarzów odeszliśmy do codziennego ich doświadczenia, a przestaniemy tylko na dodaniu do ich prostych prób, pewnych sposobów, co ich niezawodnie zadowolnić zdołają; gdyż zaradzą tym niepotrzebnym stratom, które częściej upór, niż rozważa, nazywał zwykły koniecznemi.

Z prób najliczniejszych, najekonomiczniejszym okazał się dąb; on najtrudniej przez pory swoje przepuszczać zwykł wszelkie ulatnianie się spirytusu. Wszystkie inne drzewa zastąpić go nie mogą. Nie wiemy jeszcze, czyli drzewa nowego świata, twardsze od dębu, nie mogłyby być dobrymi do tego użytku; zresztą, gdyby wiadomość pewna ustaliła ich zaletę, są inne przeszkody, coby w pospolitem użyciu nie łatwo się dały uprzętnąć.

W Litwie, na Rusi, gdzie są zasoby sławnych wódek, przypisać właśnie należy dobrym beczkom, tam zwykle używanym.

Wódki Jeleńskiego, w mozyrskim powiecie, są znakomite drobiazgi; przed niedawnymi jeszcze laty, zapas mieścił w sobie stuletni przechówek. Gdyby zwykłym sposobem były przechowywane, straty coroczne, po kilkudziesięciu latach, na jakkolwiek znacznych objętościach, do czegożby zredukowały ów zapas? Imbary, czyli śpichlerze lub piwnice, w jakich te kufy stały, strukturą swoją nie sprzyjały ulatnianiu się; beczki, czyli kufy, mchem pokryte, nie tykane od wieków, nie pozwalały ulatniać się spirytusowi. Mrozy nie dochodziły tych składów; ztąd o stratach nie słyszałem tam mowy. Gdy tymczasem w innych składach, w Rumszyszkach na przykład, po kabakach na Białej rusi, na Wołyniu, Podolu; po magazynach, w tarnowskim, jasielskim i innych okolicach, jak zwykle te straty się ukazują: oto z każdej beczki parę do trzech kwart lub więcej ubywa; a czy mała, czy wielka beczka, zawsze ten ubytek jest podobny, bo też dobroć drzewa lub nowość beczek, sprzyja ulatnianiu wódki. Niektórzy z gospodarzy dowodzą, że ubywa część tylko wodnista; gdyby tak było, toby się może znaleźli zamożni spekulanci, coby wódkę dobrą otrzymywać bez kosztów ludzi, ognia i t. d. chcieli, czasowi zostawując, a nawet ułatwiając ulotnienie wody. Tymczasem do próby niech raczą się udać, a przekonają się, że areometr nie odpowie ich rachunkom.

Ztąd też i z wielu innych jeszcze uwag zalecać będziemy tak gospodarzom naszym, jako też przedsiębiorcom, handlarzom wódek, kufy z drzewa dobrego dębowego, objętości co największej, a w kupowaniu przekładać stare, używane; w magazynach zaś nie ocierać z kurzu, co je pokrył. Nowe zaś dobrze jest pociągać pokostem, lub pomalować olejno; dna zaléwać gipsem. Szpunty najlepsze są mciężne lub cynowe, szrubowane.

Te ostrożności użyte, zapewnią, o ile tylko być może, najbardziej od niepotrzebnych strat.

Przez analogią niejako, z powyższemi uwagami, łatwo się da i wytłumaczyć i pojąć sposób używany w niektórych okolicach robienia starych wódek w prędkim czasie, to jest po roku lub dwóch latach.

Nalewają na pewne rośliny lub jagody wódkę i zakopują w ziemię lub gnój przetrawiony, sposób ten tak prosty z siebie, dziwnie wyborne nalewki i wódki robi.

K....

(Ziemianin Wszerada.)

O fermentacyi i gotowaniu roślin pastewnych.

Z małego przykładu przychodzimy, przy pilnej uwadze, do ważnych wniosków. Nikt nie zaprzeczy, że gdzie dobrze ukarmiają wieprze, zwykle dają im jadło ugotowane. Chociaż co jednym służy dobrze, niekoniecznie może być użytecznym ianym zwierzętom; jednakże gotowanie strawy, jako środek lepszego karmienia, nie może pod to podciągać się prawidło; bo zasada strawy, pokarmu, nie jest zmieniona; jest tylko wypróbowany i ulepszony środek jej dawania, jest albo powiększenie soków tuczających, albo zaostrenie apetytu. Cóżkolwiek bądź, doświadczenia liczne w krajach reńskich, w krajach, gdzie rolnictwo i gospodarstwo dziś do najpożądańszego doszło stopnia, pokazały i bardzo wyraźnie dowiodły na stronę nie tylko gotowania, ale nawet fermentowania pokarmów.

W krajach tych był równie upór zwyczaju starego się trzymania, ale doświadczenia pod boki najzapamiętańszych antykwaryuszów gospodarskich, wyrwały przecie z uprzedzonych zamiłowań.

W jednym okręgu, w jednej parafii, we wsiach, kędy dystylatornie zaprowadzone pozwalały karmić bydło i konie pokarmem gotowanym, lub fermentowanym, skutek nie tylko piękniejszy na karmionych zwierzętach się okazał, ale co większa, nawóz był

okwitszy i lepszy. Doświadczenia te wytrzymały próby nie tylko, jak powiedzieliśmy, nad Renem, nad Mozela, ale w wielu miejscach w Niemczech, Belgii i Anglii.

Potraw fermentowany ma nadto jeszcze zaletę, że soli już nie potrzebuje; a gdyby to jedno tylko było, już fermentowanie potrawów wiele mówi za sobą.

Koniczynę fermentują w kadzi lub beczce, postawionėj w piwnicy, kędy jest zawsze około 6° Reaumura. W napełnioną koniczyną beczkę nalewają tyle wody, ile się da zmieścić. Po kilku dniach narasta w beczce, za dotknięciem jest ciepłą i daje zapach podobny do zaczynionych czopów. Wtenczas to się dobywa koniczyna z kadzi i daje się do użycia bydłu.

Jednakże trzeba mieć na uwadze, aby w ogólności nie karmić jednym tylko pokarmem fermentowanym, mięsząc go wypada ze słomą i sianem, gdyż inaczej jest mocno rozpalający.

K....

(Ziemianin Wszerada.)

Wędzonki sabaudzkie.

Sposobu, który następnie opiszemy, używają górale zamożniejsi Sabaudyi do wędzenia królików, gęsi, indyków, a nawet i ich świszczów [marmotte]. W ogólności mięso białe lepszą wędlinę daje, tak jak zwierzę zabite, upolowane; przeciwnie zaś zarzniętemu w domu, potrzeba starannie krew spuścić, bo ta w mięsie zostawiona, przeszkadza dobroci roboty.

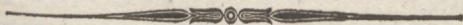
Naprzód zdejmuje się skóra ze zwierzęcia, odejmuje się głowa, skrzydła, nogi i odrzucają się wnętrzności; potem ociera się tułów chustą czystą, powierzchnia zewnętrzna następnie płata się przez pierś i brzuch, w czworonożnych; przez grzbiet zaś ptastwo; i spłaszcza. Nakoniec naturalna rzecz, że w takim razie trzeba pogruchotać żebrą. We wszystkiém postępuje się z wielką czystością.

Dałej potrzeba jak najprędzej solić mięso; najlepiej, jeżeli mięso jeszcze niezastygło. W naczyniu polewane kładzie się 15 części soli kuchennej, jedna saletry; to wszystko się skrapia winem białem i wódką; do tego dodaje się nieco pieprzu, cybuli, bobkowego liścia, że dwie główki czosnku, kilka goździków i nieco sandałowego drzewa. Jeżeli jest kilka sztuk czasem do przysposobienia, kładzie się między każdą warstwą na pół palca grubo podobnie przyrządzonej soli. Poczem wszystko się przykrywa płachtą z płótna czystą, i naczynie się stawia w chłodnym miejscu, [jednakże nie wilgotnym], na cały miesiąc.

Po miesiącu, dobywa się z naczynia, myje się w zimnej wodzie, i znowu się składa w baryłce, napełnionej lagrem winnym, gdzie moknie przez dni piętnaście. Poczem się dobywa, ociera z wielką bacznością, i obwija się starami szmatami czystego płótna. Odtąd zostaje tylko wędzenie.

Można przestać na prostym zawieszeniu w kominie, lecz, aby pewniej i lepiej się udało, bierze się beczka bez dna z jednej strony, i w niej wieszka się mięso tak, aby się tylko jedno drugiego nie dotykało. Stawia się beczka na trójnogu, na 10 cali wysokim, i rozpała się ogień pod spodem. Do okurzenia trzeba używać drzewa suchego, wiorów, piłowin; najlepiej jest, jeżeli dębowych będzie mieć można. Beczka się podniesie lub zniży, tak, aby dym z niej nie wychodził, póki się nią nie napełni.

Dla dania pewnego zapachu, sypie się od czasu do czasu na ogień, tymianek, rozmaryn, szałwia i jałowcowe jagody. Ogień się utrzymuje od rana do wieczora. Dym, co mięso ogarnia, nie może być gorący. Wędzenie jak długo trwać może, nie można z pewnością oznaczyć. Lecz kolor mięsa i pewna jego soczystość jednostajna, najlepiej przekona o skończonej robocie. Potem na ostatku dobywa się mięso, i zawieszka się na wolnym powietrzu, w miejscu zasłoniętym, i tak się robota kończy.



Wiadomości handlowe.

Berlin, dnia 22. Maja.

Handel oleju rzepiowego od kilku dni nieco sporszy; cena jednakże nad spodziewanie też sama, pomimo znacznych obstalunków do Hollandyi i do Hamburga. W miejscu płacono za cent. $11\frac{3}{4}$ tal. na dostaw w Czerwcu i Lipcu 12 tal., w Lipcu i Sierpniu $12\frac{1}{4}$ à $12\frac{1}{2}$ tal., w Sierpniu i Wrześniu $12\frac{1}{2}$ tal., we Wrześniu i Październiku $12\frac{3}{4}$ à $12\frac{7}{8}$ tal.; za tę jednakże cenę więcej było przedawców, niż ochotników, do pokupu. W dzisiejszej giełdzie cena się ustaliła; na dostaw w Czerwcu i Lipcu kupowano centnar po $12\frac{1}{8}$ tal.

Olój lniany, bez znacznego odbytu, kosztował w miejscu $11\frac{1}{3}$ à $11\frac{1}{2}$ tal., na dostaw $11\frac{1}{4}$; konopnego cena nieodmieniła się.

Zapasy rzepiu wyczerpane; na dostaw z następującego sprzętu nic dotąd nie obstalowano.

Zboże, z przyczyny lepszej pogody, odtaniało; żółtej pszenicy z Marchii winspla kosztowała ostatnią razą 52 à 54 tal., szara polska 56 à 57 tal.; żyto polskie na statkach 40 à $39\frac{1}{2}$ tal., żyto z Marchii 39 à $38\frac{1}{2}$ tal., za cząstkowo kupowane konsumenci nieco drożej płacili. Jęczmień bujny 28 à $28\frac{1}{2}$ tal., owies ważny 22 à 24 tal., pośledniejszy 19 à 20 tal. Groch drobny w spichrzach 40 tal. Słód stralundski na dostaw 24 tal.

Spirytusu beczka w miejscu 16 à $16\frac{1}{2}$ tal., na dostaw w Czerwcu i Lipcu z pewnemi warunkami 17 tal. kosztował.

Wrocław, dnia 20. Maja.

Cena zbóż w ogóle jednostajna; żółtej pszenicy winspla 44 à $44\frac{1}{2}$ tal., żyta 34 tal.; wszystko z wolnym transportem wodą.

Siemię lniane na olój tą także razą kosztowało $2\frac{1}{2}$ tal.

Za rzep' z następującego sprzętu na dostaw, już 2 tal. 25 sgr. dawano.

Oleju rzepiowego, nieczyszczonego, cent. po $10\frac{3}{4}$ tal. w miejscu odchodzi; czyszczonego cent. można jeszcze dostać po $11\frac{1}{3}$ tal.

Spirytusu, z Berlina i nizin odrzanych przybyłego, beczka 60-kwartowa, à 80° Tral., kosztuje $7\frac{3}{4}$ à 8 tal.

Siemię lniane, na zasiew, mało ma odbytu, chociaż zapasy sprzedajnego nie większe, nad 5,500 beczek. Za pernawskie, cząstkowo sprzedawane, płacono $14\frac{1}{2}$ tal.; za ryskie $12\frac{1}{6}$ à $12\frac{1}{4}$ tal., za windawskie $11\frac{1}{3}$ à $11\frac{1}{2}$ tal.; kłajpedskiego można dostać po $9\frac{1}{3}$ à $9\frac{1}{2}$ tal.

Zimne i ostre powietrze, dosyć długo trwające, teraz nieco ułagodniało; dobroczynnie ta odmiana działać zapewne będzie na pola, pszenicą, jęczmieniem i rzepiem zasiane, które dotąd bardzo mizernie wyglądały.

Gdańsk, dnia 19. Maja.

Zdawało się wprawdzie, że handel zbożem w tym tygodniu nieco się ożywi; ale mylna nadzieja! pszenicy przedano tylko 108 łasztów; białawej łaszt po 375 złot. gdańskich [$93\frac{3}{4}$ tal.], ciemnoszarzej łaszt po 360 à 368 zł. [90 à 92 tal.], szarzej po 330 zł. [$82\frac{1}{2}$ tal.]; żyta łaszt po $57\frac{1}{2}$ tal.

Dowozy na rynku bardzo małe; pszenicy korzec kosztował $1\frac{1}{2}$ à 2 tal., żyto 1 tal. 8 sgr. à 10 sgr., jęczmień 27 à 31 sgr., owies 18 à 20 sgr.

Spirytusu beczka, à 80° Tral., $16\frac{1}{2}$ do $17\frac{1}{2}$ tal.

Podług wiadomości i z naszych stron i z Polski nadeszłych, pszenica w ostrzej zimie po większej części zupełnie wymarzała, tak, iż musiano grunt porać i jarém obsiać zbożem. Koniczynę także dwuletnią mróz zupełnie zniszczył, a rzepaku i rzepiku ani śladu nie pozostało; żyto tylko wytrzymało, i miernego sprzętu spodziewać się każe.

Sztokholm, dnia 15. Maja.

Pozwolenie wprowadzania do wszystkich portów w państwie, za połowę cła inwektowego, żyta, mąki żytniej, jęczmienia i owsa, przedłużono aż do 15. Lipca.

CENY TARGOWE W WSCHOWIE

dnia 21. Maja 1838.

| | Tal. | Sgr. | F. |
|------------------------------------------------------|------|------|----|
| Pszenica [korzec pruski] | 1 | 22 | 3 |
| Zyto | 1 | 6 | 8 |
| Jęczmień duży | — | 28 | 11 |
| „ „ mały | — | 26 | 8 |
| Owies | — | 23 | 4 |
| Groch | 1 | 3 | 4 |
| Proso | 1 | 12 | 3 |
| Tatarka | — | 26 | 8 |
| Perki [ziemiaki] | — | 8 | — |
| Siemię lniane | 1 | 25 | 7 |
| Bób | 2 | 28 | 11 |
| Masło [funt] | — | 4 | 4 |
| Jaja [mendel] | — | 2 | 3 |
| Siano [centnar po 110 ff.] | — | 20 | — |
| Słoma [kopa po 600 ff.] | 3 | 25 | — |
| Drzewo opałowe twarde [sążen po 108 stóp kubicznych] | 3 | 15 | — |
| Drzewo opałowe miękkie | 3 | 10 | — |

NOWE DZIEŁA GOSPODARSKIE POLSKIE. (*)

Nauka chowu i ulepszenia bydła, jako téż gospodarnego użytkowania z niego; z przepisami korzystnego zachodu około nabiału, wyrabiania masła, różnych gatunków séra, tuczenia bydła i cieląt, urządzenia nawozu; oraz sposoby poznawania i leczenia chorób, przez każdego wiejskiego gospodarza wykonać się mogące; dzieło pana Hazzi, tłumaczenia pana E. Leśniewskiego, z 7miu tablicami; Warszawa, 1837.

1 tal. 10 sgr., czyli złp. 8.

Nowy lekarz, czyli: Sposoby leczenia bydła, koni, owiec i innych domowych zwierząt, tudzież onych karmienia i rozmnażania; dzieło pana Rohlwes; z ryciną . . . 1 tal., czyli 6 złp.

(*) Dzieł tych dostać można w księgarni Ernesta Günthera w Lesznie.

Nakładem i drukiem Ernesta Günthera w Lesznie.