

Wychodzi
dwa razy
na tydzień

K O R R E S P O N D E N T

przy Gaze-
cie . War-
szawskiej.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA 9 PAŹDZIERNIKA.

N^o 79

ROK 1850.

O RACHUNKOWOŚCI ROLNICZEJ.

(Ciąg dalszy).

II. O rachunku oziminy i jarzyny, to jest: Pszenicy, Żyta, Jęczmienia i Owsa.

Powiedzieliśmy że każdy gatunek zboża powinien mieć swój osobny rachunek, który wyobrażając całość ziemi pod uprawę tego zboża przeznaczonej, nosić będzie jego nazwisko.

W tym rachunku na stronie długów zapiszemy:

1. Wartość zasiewów i nakładów w roku poprzednim w ziemię włożonych jakimi są: uprawa, nawóz, siew i t.p. którą wartość zapisana jest w inwentarzu przy otwarciu rachunków pod tytułem przychodu.

2. Stosunkową część podatków i summy dzierżawnej, tudzież kosztów zbioru, zwózki i wydatków ogólnych, które odpowiednio rozłożone być winny.

3. Ziarno na zasiew, najem robotnika, ratajki, nawóz na przestrzeni gruntu użyty, która to wartość nawozu i roboty sprzężają zapisuje się podług przypuszczalnej ceny kosztu, jeżeli rachunki sporządzają się co miesiąc, zaś podług ceny realnej, jeżeli zapis w rachunkach raz tylko do roku w chwili robienia bilansów na miejsce.

Słowem, trzeba w tym rachunku na stronie długów zapisać bez żadnego wyjątku, całość wydatków w ziemię na otrzymanie z niej zbiorów wyłożonych.

W tymże rachunku na stronie wierzitelności zapiszemy:

1. Wszystkie produkty jakich ziemia w ciągu roku przed ostatnim zbiorem dostarczyć może.

2. Przed zamknięciem rachunków, zamieścimy poczynione w ziemię nakłady, które jakkolwiek żadnych w roku bieżącym nie przyniosły korzyści, jednakże mają się przyczynić do powiększenia zbiorów w roku następnym, a tem samem w wydatkach tegoż roku zapisane być winny.

Nareszcie, balansuje się rachunek odejmując od summy kredytu całość długów, a różnica da nam obraz kosztów wypłodu produktów, i podług tej właśnie ceny wypłodu, przyjmując do magazynu produkt, zadłuża się rachunek magazynu.

Nic zatem łatwiejszego nad zapisanie ceny wypłodu w rachunkach i otrzymanie rezultatu, albowiem zawsze bilansujemy je z długami rachunku magazynu, w którym, jak już powiedzieliśmy, wszystko także po cenie wypłodu zamieszczane, zgadza się zupełnie z cenami rachunku produktów.

Tak więc rachunki pszenicy, żyta, jęczmienia, owsa, roślin pastewnych, tudzież rachunki innych produktów, balansują się (zobowiązują się) długami rachunku magazynu, gdzie każdy zbiór pojedynczy, na raz, całkowicie zapisuje się do przychodu, podług ceny wypłodu, a później częściowo rozchodzi się na zewnętrzną sprzedaż, miejscową konsumpcją i przeróbkę w jednej z gałęzi rolniczego przemysłu.

III. O rachunku otwartym dla pewnego folwarku lub poletka.

Poprzednim oddziałem objęte rachunki, tyczące się każdego rodzaju zbiorów, rzeczywiście nie wyobrażają pewnej co do swęj nazwy i

granic oznaczonej przestrzeni ziemi, tak jakby to miejsce miało, gdyby np. rachunek kawałka ziemi oddzielnego, i mającego osobnego właściciela był prowadzonym, lecz właśnie owe rachunki przedstawiają całość różnych kawałków ziemi, w pewnym roku, na zbiór jednego rodzaju roślin przeznaczonych; te zaś kawałki ziemi, nie są w każdym roku jednakowe, a ich przestrzeń, oznaczona jest tylko naturą pewnego rodzaju zasiewu, ją pokrywającego. Można użyć przeciwnego od poprzedzającego systemu, i otworzyć rachunek każdego pojedynczego pola, to jest każdej części ziemi, stałego rozmiaru i właściwej nazwy, bez względu na rozmaitość zbiorów jakie ta ziemia przynosi, zupełnie jak gdyby rachunek oddzielnego folwarku, osobno administrowanego lub dzierzawionego.

Prowadząc podług tego systemu rachunki mamy inny cel na względzie, aniżeli prowadząc je podług systemu poprzedniego.

W tym razie nie idzie nam o poznanie kosztów wypłodu pewnego zboża, i czystych zysków jakie ta produkcja przynosi, lecz raczej chcemy poznać zyski odnoszone z pewnego w szczególności pola, oddzielnego folwarku, dzierżawy lub osobnej posiadłości.

Prowadzimy tu rachunek pod nazwiskiem wiadomego gruntu, folwarku, dzierżawy, posiadłości, lub numeru jaki jej przeznaczono, w sposób zupełnie podobny jak w poprzednim razie, z wyjątkiem tylko bilansu który nieco odmiennie się układa.

Zapiszemy w tym rachunku na stronie długów:

1. Nakłady w roku poprzednim w rzeczony grunt lub grunta włożone, których wartość zamieszczoną została w bilansie otwarcia.

2. Stosunkową część opłacanej ceny dzierżawnej, podatków, wydatkami, wyobraza czyste zyski, a przeciwnie przewyżka długów nad wierzitelnościami wyobraza stratę, co właśnie wymaga zamknięcia rachunku tytułem zyski lub straty.

Otrzymujemy tym sposobem rezultat uprawy z pewnego kawałka ziemi lub folwarku, lecz nie mamy obrazu ceny wypłodu każdego pojedynczego zboża; wszystkie bowiem w jednym rachunku razem są pomieszczone.

Ten systemat prowadzenia osobnego rachunku każdego kawałka ziemi, podany przez Thaera, staje się szczególnie w gospodarstwach rozgałęzionych, prawie niepodobnym do wykonania, a w ogólności zawsze zbyt ciężką rachunkowość pomnaża.

Czyniąc między temi dwoma systematami wybór, przyjmujemy pierwszy, bo jest prostiejszy i wykazuje nam koszt wypłodu wszystkich rolniczych produktów, na którą to okoliczność zwracamy szczególniejszą rolników uwagę.

IV. O rachunku magazynu.

W rolnictwie sprzedaż produktów zwykle odbywa się częściowo, po jakowej przemianie pośredniej np. młóceć, młewie i t.p. i częściowo po upływie dość znacznego przeciągu czasu od chwili zbioru. Byłoby więc niewłaściwie w prowadzonych rachunkach każdego produktu bezpośrednio, jakby się to zrazu zdawać mogło, zapisywać cenę ze sprzedaży tychże produktów otrzymaną.

Zaradzamy tej niedogodności przez otwarcie rachunku magazynów, w którym zapisujemy na stronie długów zbiory otrzymane po-

dług ceny wypłodu i rachunku produktów, zaś na stronie wierzytelności rozchód tychże produktów, w chwili ich wydania na sprzedaż zewnętrzną, miejscową konsumpcją, lub przeróbkę w jednej z gałęzi rolniczego przemysłu.

V. O rachunku ratajek.

Ważną dla rolnika jest rzeczą dokładne obliczenie wydatków na ratajki, i poznanie wartości roboty dokonanej przez ten główny czynnik rolniczej uprawy.

Pod nazwiskiem ratajek, rozumiemy wozy, pługi brony i wszelkie inne narzędzia rolnicze, do uprawy roli lub przewożenia produktów służące, konie z całą uprzężą, woły (których się zwykle po 3 na jeden pług liczy), nareszcie płacę parobków, tudzież żywność dla nich i dla sprzężaju.

Rachunek ratajek ma na celu wykazanie rolnikowi wiele go kosztuje zwózka, orka, bronowanie i wszelkie inne roboty gospodarskie, albo raczej wiele jedność, t. j. godzina lub dzień każdego rolniczego zajęcia ratajek właściwie kosztuje. Zapiszemy na stronie długu tego rachunku:

1. Wartość kapitału leżącego w koniach, zaprzęgach, narzędziach rolniczych, wozach i t. p. którą wypisujemy z inwentarza gdzie ona zamieszczoną być powinna.

2. Wydatki jakie w ciągu roku poczyniono na kupno koni, wołów, uprzęży, narzędzi rolniczych, kosztu ich utrzymania i reperacji jakoto: kucie wozów, koni, weterynarz i t. p.

3. Płaca fernali i parobków, tudzież kosztu ich żywienia, co wszystko zamieszcza się pod wierzytelnościami osobnego rachunku pod tytułem: Wydatki domowe.

4. Wartość każdego ziarna, paszy i wszelkiego rodzaju pożywienia, skonsumowanego przez inwentarz roboczy. Tém zaś kredytuje się: Rachunek magazynów który to wszystko podług ceny wypłodu dostarcza, przyczém bierze się w pomoc tabelę pomocniczą: *Pasza bydła* (Furażnik).

Słowem, Rachunek ratajek zadłużamy wydatkami wszelkiego rodzaju na utrzymanie ratajek poczynionemi, a to bez żadnego wyjątku.

W końcu więc roku, wszystkie długi tego rachunku, z wyjątkiem artykułu pierwszego, przedstawiającego kapitał nakładowy, tudzież części artykułu drugiego, to jest przykupna nowych narzędzi, stanowią całość wydatków na żywność i utrzymanie składu ratajek.

Skoro więc całość tych wydatków, podzielimy przez liczbę dni w roku robotom gospodarskim poświęconych, mianowicie po odtrąceniu niedziel, świąt i innych dni beczynnych z powodu np. deszczów i niepogody strawionych, otrzymamy dokładną wiadomość wiele każdy dzień roboczy ratajek kosztował.

Zapiszemy w kredycie tego rachunku:

1. W chwili sporządzenia bilansu, wartość kapitału leżącego we wszystkich narzędziach rolniczych i uprzęży, wyjętą z inwentarza w którym te przedmioty są szczegółowo podług ich realnej wartości zapisane.

2. Wszystkie koszty uprawy i zwózki dokonanej przez ratajki, oszacowane podług przybliżonej wartości jeżeli je wpisujemy w rachunki tygodniowo lub miesięcznie, zaś podług jej rzeczywistej wartości, jeżeli stosownie do naszej rady, ten wpis raz do roku na miejsce. Jednocześnie będziemy odpowiednio zadłużać wszystkie rachunki funkcji, które z tych ratajek korzystały, przyczém pomagać nam będzie tabella pomocnicza rozdziału roboty ratajek.

3. Wartość bydlęcego nawozu, którą zadłużymy rachunek nawozów, szacując podług ceny przypuszczalnej, jeżeli zapisujemy tygodniowo lub miesięcznie, zaś podług rzeczywistej ceny kosztu, jeżeli zapis ma miejsce raz do roku, i podobnie zadłużamy pojedyncze rachunki funkcji, które z tego nawozu korzystały, ułatwiając sobie czynność tabelą pomocniczą rozdziału nawozów.

Podczas sporządzania bilansów, chcąc zamknąć ten rachunek, trzeba zamieszczone ceny przypuszczalne zgodzić z cenami rzeczywistymi, poczem zamyka się rachunek przez domieszczenie w jego kredycie, wartości dokonanej roboty, i wartości użytego nawozu.

Trzeba rzecz tak zawsze prowadzić, aby wartość roboty, sprzężaj-

ju i nawozu, szacowane po cenie wypłodu, wzajemnie się bilansowały.

(Dok. nastąpi).

O WARZENIU PIWA

przez

Kazimierza Sidorowicza b. u. I. G. W. i L. w Marymoncie.

Przypatrując się pracom praktycznym w Marymoncie, pod względem piwowarstwa w browarku na małą stopę, gorliwością znakomitego znawcy tego rodzaju przemysłu p. Kurka urządzonym, przez dwa lata mojej bytności w Instytucie, a teraz sam zajmując się czytaniem dzieł w tym przedmiocie, Ballinga i sprawdzając to, co w książkach wyczytałem, przejdę po kolei wszystkie czynności dla otrzymania piwa, tak jak je pojmuję i jak je widziałem uskuteczniać.

Piwo otrzymuje się ze wszystkich istot zdolnych przejść fermentacją wysokową, a zatem zawierających w sobie cukier gotowy, lub inny jakibądź pierwiastek, mogący przy stosownych warunkach przejść w cukier, jak np. mączkę czyli krochmal. Zatem u nas wyrabiają piwo z jęczmienia, pszenicy, żyta i kartosli; z innych zbóż lubo można je otrzymać, rzadko ich jednak na ten cel używają; z samego żyta piwo jest mętne i nietrwałe. Przeznaczając zboże na wspomnianą fabrykację, jeśli mamy do wyboru, zważać należy, aby ziarna były równie wykształcone, jednakowej wielkości, wzrosły na jednym gruncie i w jednakowym czasie zbierane. Nie ma się rozumieć, aby całoroczny zapas ziarna tym warunkom odpowiadał: idzie tu tylko o to, by do jednorazowego użycia nie mieszać ziarn różnych przymiotów. Oprócz tego, chętniej się biorą świeże ziarna do browaru niż stare; kupując zatem, mianowicie z magazynów, przekonać się należy czy ziarno przez złe przechowanie nie straciło siły żywotnej (zwilżyć ziarno i zostawić w ciepłym miejscu, a to wkrótce powinno kiełkować). Korzystniejsze są dla piwowara zboża wzrosłe na gruncie mniej żyznym, nieco wyniosłym, gdyż takowe są mączystsze i dla tego przy jednakowej objętości cięższe ziarna mają wyższą wartość, gdyż to zawierają więcej mączki, więcej wyda cukru, a tém samém lepsze otrzymamy piwo. Cała tajemnica i sekretne recepty robienia dobrego piwa polegają, na znajomości chemii; mianowicie zaś ważnym jest: dobre zrobienie sło-
du, umiejętne wykonanie zaciera i stosowne przeprowadzenie fermentacji.

Słodowanie. Jeżeli chcemy sztucznie rzeczy jakiej dokazać i zastąpić naturę, trzeba się starać, aby rzecz mającą uleść żądanym zmianom, postawić w podobnych mniej więcej okolicznościach działaniu natury; dla tego też i zboże przeznaczone do słodowania poddać należy takim warunkom, jakim podlega ziarno powierzone roli.

1. Potrzebna zatem dostateczna wilgoć; niedostatek jej wstrzymuje kiełkowanie, jak widzimy na zasiewach uskuteczniowych w czasie długich posuszy i skwarów letnich; również zbytek jej długo trwający niszczy zarodek życia i ziarno powierzone bagnu wejść nie może; lecz moczenie nasion w celu przyspieszenia wschodzenia powszechnie jest znanem.

2. Przystęp powietrza dla udzielenia kwasorodu; ziarno zanurzone w wodzie odgotowanej, a zatem pozbawione powietrza, wcale kiełkować nie może.

3. Pewne ciepło od 10 do 30° R., w cieple wyższém nad 30° R. bardzo prędko ziarno wysycha i przez to traci zdolność kiełkowania; w cieple zaś niższém nad zero kiełkowanie się nie odbywa, ale siła żywotna się nie niszczy.

4. Dla przyspieszenia kiełkowania, potrzeba ziarno usunąć od wpływu światła.

Najprzód więc jęczmień się moczy, w celu przyspieszenia kiełkowania; to uskutecznia się w zwyczajnej kadce, opatrzonej otworem we dnie, zatykanym czopem; aby jęczmień nie odchodził z wodą w czasie otwierania, dobrze jest nad dziurą koło czopa przybić blachę podziurawioną. Po wyspaniu jęczmienia nalewa się wody na kilka cali wyżej nad powierzchnią tegoż; wtedy ziarna próżne pływają po wierzchu,

które się zbierają i dla drobiu przeznaczają. Wodę trzeba kilka razy zmienić, mnóstwo bowiem rozpuszcza się w wodzie istot brunatno-żółtego koloru, gorzkich, obrzydliwego smaku, które to istoty bez tej ostrożności pozostają przy jęczmieniu i smak piwa psują. Czas moczenia trwa 2 do 4 dni, stosownie do ciepła powietrza i wody, do gatunku tejże, czy się użyje miękkiej (co zawsze jest korzystniejsze), czy, w niedostatku jej, twardiej; do gatunku jęczmienia, czy się starszy lub młodszy używa; jednak lepiej nie domoczyć, aniżeli przez długie moczenie zaszkodzić, bo tej omyłki już niepodobna poprawić. Po dwóch zatem dobach moczenia, trzeba uważać czy niedosć jęczmień namókł. Znaki ukończonego moczenia są następujące:

1. Powłoka ziarna łatwo odstaje od części mączystych, tak że te łatwo mogą być od niej przez mocne ściśnienie oddzielone.

2. Ziarno jest napeężniałe, koniec ziarna wygląda jakby zięjący.

3. Ziarno łatwo rozgniata się między palcami.

4. Dostatecznie wymoczony jęczmień zostawia rysę na ścianie jakby od kredy. Jest wiele jeszcze znaków, które tylko z praktyki nabyć można; np. rozgryzając ziarno, uważając jego napeężnienie i t. p. Po dostatecznym jęczmieniu wymoczeniu potrzeba go zrosić, czyli skiełkować; spuszcza się zatem wodę, a po zupełnym jej spłynięciu, wyrzuca się jęczmień na podłogę, w kupę 8 do 12 cali wysokie i co kilka godzin się przerabia, starając się aby górne warstwy dostały się na dół, dolne zaś wyszły na wierzch. Wysokość warstw zależy od ciepła rostowni: im chłodniej tam kupy bywają wyższe aby wzbudzić ciepło; dla tego czasami zimową porą i do 24 cali wysokość kupy bez szkody może dochodzić, z warunkiem tylko aby się zboże przed kiełkowaniem mocno nie zagrzało (nie wyżej 12° R.). Strzedz przedewszystkiem trzeba, aby się jęczmień w kupach przed skiełkowaniem nie zagrzał, mianowicie żeby ciepło nieprzechodziło 12 do 15° R. Jeżeli wierzchnie warstwy nieco są za suche, to je można przed przerobieniem lekko skropić. Po 36 do 48 godzinach od zsypania jęczmienia w rostowni, zaczyna się ciepło w kupie powoli podnosić; pokazują się na końcu ziarna białe punkci, z których wychodzi po 2, 3, 5 korzonków; te coraz bardziej się powiększają, wiążą się w jedną masę; w słodzie wywiewuje się zapach zupełnie podobny do zapachu słodkich ogórków; rozcinając ziarno, można widzieć piórko idące po za powłokę ku drugiemu końcowi jęczmienia. Korzonki i piórko służą za skazówkę jak długo można przeciągnąć kiełkowanie, mianowicie kiedy piórko dochodzi $\frac{2}{3}$ długości ziarna, to właśnie jest czas aby przerwać dalsze rozszczepienie; gdyż po wydotaniu się piórka na zewnątrz, tracimy na cukrze, kosztem którego rozrasta się piórko i piwo ztąd otrzymane, jak doświadczenie przekonało, jest nie trwałe i trudno się przejaśnia. Skoro się tylko rozpocznie kiełkowanie, to jest, obudzi się życie roślinne ciepło znacznie się podnosi i wtedy właśnie pilniej trzeba przewracać kupę (co 3 do 4 godzin) i rozpościerać ją na coraz płytsze warstwy, aby kiełkowanie postępowało jak najpowolniej i najregularniej. Najlepszą do słodowania porą jest jesień i wiosna; w zimie zatem trzeba izbę na ten cel przeznaczoną przez ogrzewanie przyzwoicie ocieplać. Cała prawie pomyślność piwowarstwa zależy od dobrego zrobienia słodu; ten zaś będzie lepszy im powolniej i regularniej został zrobionym, do czego potrzeba od czasu wyrzucenia jęczmienia na rostownię, aż do zupełnego skiełkowania, blisko 14 dni. Kiedy więc piórko dochodzi $\frac{2}{3}$ długości ziarna, zaś korzonki 1 do $1\frac{1}{2}$ raza tejże długości, to jest właśnie czas przerwać dalsze kiełkowanie; sypie się zatem sód na miejscu przewiewnym, niegrubiej nad cal; lub podobnie się rozsypuje na tak zwanych szwelkach (to jest na płótnie rozciągniętym w ramach) w suszarni umieszczonych, gdzie powoli wysychając przy 4 do 6-krotnym przerabianiu dziennie, aby nie pleśniał i nie zatechł, daje sód biały, do roboty piwa trwałego mniej przydatny. Dla otrzymania więc piwa trwałego i wysokowego, potrzebny jest koniecznie sód suszony na ciepło nieco wyższem; jednak w każdym razie bardzo korzystnym jest suszyć sód w powietrzu, a dokończyć go w wyższem ciepłe. Przyczem następujące zachować ostrożności:

a) Aby, dopóki sód jest jeszcze wilgotny, gwałtownie i mocno go nie ogrzewać, lecz ciepło stopniami zwolna powinno się podnosić; jeżeli bowiem powłoka ziarna prędzej wyschnie aniżeli całe ziarno,

wtedy przy podniesionem ciepłe i przy dostatecznej jeszcze wilgoci, mączka przechodzi w kłajster, zasklepia się ziarno i dostaje rodzaj pokrycia rogowego, co następnie utrudnia robotę cukrowania i zmniejsza wydatek piwa, gdyż mniej cukru się rozpuści w brzeczce.

b) Ciepło w suszarni nie powinno przechodzić 60° R., gdyż przez to diastaz traci swoją własność zamieniania mączki w cukier.

c) Sód na roszenie powinien być płytko (2 do 3 cali) rozpostarty i pilnie przerabiany, mianowicie z początku suszenia.

Przyczyny wprawdzie nie są dostatecznie zbadane, ale doświadczenie pokazuje, że ciepło sztuczne wielki wpływ wywiera na dobroć słodu, zmienia jego przymioty, mianowicie część mączki przez działanie diastazu zmienia się w cukier; dla tego też sód mocniej suszony więcej ma słodczy niż zielony lub powietrzny i zawiera więcej cząstek rozpuszczalnych w wodzie. Przy podnoszeniu ciepła sód zmienia swój kolor, tak:

W 39° R. suszony wcale koloru jęczmiennego niezmienia i nazywa się powietrznym lub białym sodem; do 48° R. stopniowo postępując przybiera kolor żółtawy, czerwono-żółty, brunatno-żółty i nareszcie brunatny; jeszcze mocniej ogrzewany do 58° R. znów kolejno przechodzi z brunatnego w ciemno-brunatny i nareszcie wpada w kolor czarny, podobny do kawy przypalonej, a w 64° nabiera koloru czarnego i może być użyty do zafarbowania piwa otrzymanego z białego słodu. Urządzenie suszarni może być rozmaite, każde jednak będzie dobre, byle ona odpowiadała swemu celowi, mianowicie: wysuszyć sód w najkrótszym czasie, z największą oszczędnością materiału palnego, bez nadania mu nieprzyjemnego zapachu, lub też zeschlenie go przez gwałtowne użycie ciepła z samego początku. Głównie dadzą się podzielić na suszarnie dymne czyli Niderlandzkie, i powietrzne czyli Angielskie. W pierwszych powietrze ogrzane wraz z dymem ze spalonego drzewa przechodząc przez sód, ogrzewa go, zabiera wilgoć i suszy; w drugich samo tylko powietrze ogrzane dostaje się do słodu. Niderlandzkie są tańsze i nie się przy nich ciepła nie traci, lecz mają pewne ważne niedogodności.

1. Można na opał użyć jedynie drzewo niesmolne, gdyż w przeciwnym razie nie smół sód nabierze zapachu.

2. Suszenie odbywa się nieregularnie, mocniej działa ciepło im bliżej ogniska, a słabnie w stosunku oddalenia się od niego.

W Angielskich zaś suszarniach dym odchodzi kominem; ognisko tak urządzone, że powietrze świeże ustawicznie przypływa, ogrzane zaś podnosi się, przenika warstwę słodu, zabiera z sobą wilgoć i na zewnątrz bywa odprowadzone. W browarku p. Kurka, jest mała suszarnia na kształt Angielskiej urządzona w następujący sposób. Są dwa kociołki wmurowane do robienia piwa; pod spodem pali się ogień, dym ogrzany okrąża kociołki, następnie rurą podnosi się w górę do pewnej wysokości; tu zgina się rura pod kątem prostym, ciągnie się do ściany, gdzie wchodzi do kominu; przy samem ujściu opatrzone jest zasówką. Właśnie od punktu zgięcia prostopadłego rura jest zamknięta, jakby w skrzyni, ze spodu i z boków zamurowanej; z góry zaś jest pokryta blachą podziurawioną, gdzie się sód suszy, zatem w czasie roboty piwa tym samym ciepłem można sód suszyć. Obok zaraz stoi piec od którego rura dymowa w tejże skrzyni zamurowana przechodzi; jeżeli zatem nie potrzebujemy ogrzewać kociołków, możemy zapalić w piecu, a skutek dla słodu będzie zawsze jednakowy. Ponieważ starać się potrzeba, aby sód z początku jak najpowolniej się ogrzewał, więc dla uniknienia mogącego się zdarzyć przypalenia, umieszczona jest tuż nad blachą szwelka, to jest płótno rozciągnięte na ramach, gdzie z początku można umieścić wilgotny jeszcze sód i jak najumiarkowaniej ogrzewać, przy starannem przerabianiu. Po dostatecznym wysuszeniu, sód albo się zaraz oddaje do młyna, albo też pewien czas przechowuje, co nawet jest korzystnym, gdyż przypuszczają że sód leżąc na wolnym powietrzu, przyciąga z niego nieco wilgoci i przez to część mączki zmienia się w cukier. W każdym jednak razie, po zdjęciu słodu z lasów, trzeba od niego kiełki oddzielić, co skutecznie się rozcierając go między rękami, lub depcząc nogami, a następnie przepuszczając przez sito lub przewiewając w młynku. Ostatnią robotą ze sodem, przed jego użyciem do zacieru, jest śróutowanie, dla ułatwienia przystępu wil-

gości do części mączystych ziarna; u nas ta robota odbywa się pospolicie w młynach; dla tego przed oddaniem do młyna potrzeba skąd skropić aby się na mąkę nie zemlił (zmeł), mianowicie kiedy skąd jest mocno i świeżo suszony. Co się skutecznie biorąc 5 do 10% wody na wagę słoju, skrapia się za pomocą konewki ogrodniczej, dobrze się wszystko przerabia i zostawia na wiosnę lub jesien przez 5 do 6 godzin, w zimie zaś i 12 godzin bez obawy może leżeć. Nieporównanie jednak korzystniej jest mieć młynek osobny do śrutowania słoju, lub w ostatnich czasach upowszechnione w Anglii i Niemczech wałce żelazne, pomiędzy którymi gniecie się dobrze wyschły skąd.

(Dalszy ciąg nastąpi.)

WIADOMOŚCI HANDLOWE

Z B O Ź E.

Gdańsk 5 października. Nader niepokojące o pozycji handlu zbożowego z ostatnią pocztą angielską odbieramy wiadomości. Do wozy zagraniczne na wszystkich targach tak były znaczne, że pszenica krajowa w ogólności słaba co do gatunku o 1 do 2 szyl. zniżyła się w cenie. A lubo zagraniczne ziarno materialnemu nie uległo zniżeniu, żadnych jednak czynności na targach nie było, a młynarze i piekarze nie mieli ani chęci, ani odwagi wchodzić w interesy.

W ciągu ostatniego tygodnia przybyło do Londynu:

Pszen. jęcz. słoju, owsa, żyta, bobu, groch siem. ln. maki.
z kraju 4759 1197 8423 5207 — 903 1073 707 19615
z zagran. 15023 2747 — 5374 — 295 137 14537 24790

W Szkocji ceny przeszłytygodniowe zupełnie się utrzymały.

W Irlandji choroba kartofli, lubo powszechna, w skutkach swoich mniej zagrażającą się okazuje.

Zbiór jednak w całej Wielkiej Brytanji, jak już uprzednio donieśliśmy, co do ilości i co do gatunku jest niezawodnie niżej średniego.

We Francji, w Belgji i w Holandji na skutek niepomyślnych wiadomości z Anglii, targi są obumarłe, a ceny nominalne.

Czwarta część dowozu pszenicy w tym tygodniu pochodzi z Rosji i ze Stanów Zjednoczonych. Mąka w części francuska a głównie amerykańska. Bojażn więc wielkich z tej strony dostawców wpłynęła głównie na osłabienie targów angielskich.

Ogólna smutna pozycja zbożowego handlu odbiła się na transakcjach Gdańskiej Giełdy w upłynionym tygodniu. Wysokich gatunków próbki cofnięto z targu, a najwyższa cena za średnie dobre nie przeszła 400 guld., mizerniejsze ledwo 345 guld. otrzymali. Groch tylko był poszukiwany, a za piękne ziarno płacono do 275 guld. łaszt.

Od ostatniego sprawozdania sprzedano pszenicy łasztów 355, żyta 56, jęczmienia 14, grochu 8.

Za łaszt pszenicy płacono: za korzec
waga funtów guld. za łaszt zlp. gr. do zlp. gr.
125 — 128 345 — 380 25 28 — 28 17
128 — 130 355 — 400 26 20 — 30 3
Żyto 119 — 125 210 — 220 15 24 — 16 16
Jęczm. 105 — 107 174 — 177 13 1 — 13 10
Groch 246 — 275 18 2 — 20 20

W miesiącu wrześniu wysłano z portu Gdańskiego łasztów pszenicy 6714, żyta 1355, jęczmienia 291, grochu 118, siemienia lnianego 128.

Export całego roku po pierwszy dzień października wynosi łasztów pszenicy 32,646, żyta 4764, jęczmienia 3883, owsa 187, grochu 2337, siemienia lnianego 397, rzepakowego 18.

W ciągu zeszłego tygodnia przeszło pod Toraniem polskiej pszenicy łasztów 9 1/2, 5089 belek sosnowych, 1005 dębowych, 8 tratew dylów dębowych, 94 tratew klepek, 113 cent. potażu.

Wysokość wody pod Toruniem 1 stopy cali 6.

Kursa zamian. Londyn 3 miesięczny 20 1/2, Hamburg 44 1/2, Amsterdam 100 1/2, Warszawa 97 1/2.

Makowski, Kendor et Comp.

Średnie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi.

dnia 5 października r. b.

OD RS. KOP. DO KOP.		OD RS. K DO RS. KOP.	
Zyta korz. 4 ćw.	2 32 —	Słomy c. 100 f.	33 —
Pszenicy ditto	4 30 —	Siana fura 1 k.	2 70 — 4 20 —
Grochu polnego	— — —	„ „ 2 k.	5 — — 7 95 —
„ cukrowego	— — —	Słomy fura zw.	1 87 1/2 2 70 —
Fasoli.	4 32 1/2	Drzewa sos. s.	7 44 — —
Gryki.	2 33 —	Wół dobry.	36 — — 48 60 —
Jęczmienia . . .	2 58 —	„ średni.	27 90 — 35 10 —
Owsa	1 95 —	„ lichy.	21 60 — 27 — —
Maki pszen. pr.	6 60 —	Cielę.	— — — —
ordyn. kor. 6 ćw.	6 3 1/2	Baran.	1 65 — 2 — —
„ żytn. pytło.	4 36 1/2	Wieprz dobry.	13 — — 18 90 —
grycz kor. 4 ćw	2 70 —	„ średni.	10 — — 12 — —
Kaszy jaglanej	5 7 1/2	„ lichy.	5 45 — 9 50 —
„ grycz zw	4 13 —	Masła funt.	— 16 1/2 — — —
„ drobnej	7 65 —	Stoniny „	— 10 — — —
„ jęcz. perło	9 17 1/2	Kartofli korzec	— 98 1/2 — — —
„ „ ordyn	4 21 —	Okowity garn	— 87 — — —
Siana cet. 100 f	— 67 —	Szumówki gar.	— 52 — — —

Sprawdzono w dniu wczorajszym na targ Pragski z Cesarstwa Rosyjskiego przez tutejszych kupców: wołów sztuk 382, z różnych miejsc królestwa 121, ogółem wołów sztuk 503, wieprzy 719 cieląt; — baranów 1225; z tych zakupili rzeźnicy tutejsi na konsumpcję mieszkanców wołów sztuk 396, wieprzy 445, baranów 1180.

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIEJ.

Dnia 9 Października 1850 roku.		ŻĄDAJĄ	DAJĄ
		R. sr. kop.	R. sr. kop.
I. WEXLE.			
Berlin 100 talarów	2 M.	93 — 15 —	— — —
Gdańsk 100 talarów	2 M.	93 — — —	— — —
Hamburg 300 b. m. k.	2 M.	— — —	— — —
Londyn 1 funt sterlin.	3 M.	6 — 30 —	— — —
Lipsk 100 talarów	2 M.	— — —	— — —
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.	— — —	99 — 75 —
Petersburg ditto.	1 M.	— — —	100 — — —
Paryż 300 franków	2 M.	75 — — —	— — —
Wiedeń 150 zlr.	2 M.	— — —	— — —
Wrocław 100 talarów	2 M.	— — —	— — —
2. MONETY.			
Imperjały	—	— — —	5 — 17 —
Holender dukaty nowe	—	— — —	— — —
ditto stare ważne	—	— — —	— — —
Frydrychsdory Pruskie	—	— — —	— — —
Rosyjskie assygnaty	—	— — —	— — —
Austriackie bilety bankowe za 150 zlr.	—	— — —	— — —
3. PAPIERY.			
Oblig. Skarbowe za 100 rs.	—	80 — 50 —	80 — — —
„ „ „ 400 rs.	—	— — —	— — —
Listy zastawne nowe białe daw. bez kup. (*)	—	14 — 88 —	14 — 86 1/2 —
„ „ „ nowe za 100	—	— — —	— — —
Obligacje udziałowe na 300 zlp.	—	— — —	75 — 50 —
Obligacje cząstkowe na 500 zlp.	—	— — —	— — —
Certyfikaty Banku lit. B. na 200 zlp.	—	— — —	— — —
Serie wylosow. lit. na — zlp.	—	— — —	— — —
Dowody Kom. Certyf. Likw. zlp. 100	—	— — —	3 — 67 1/2 —
		Wartość kuponu kop. 17 1/2	