

WYCHODZI
DIAKO PISMO
DOBROTKOWE

KORRESPONDENT

PRZY
GAZECIE
WARSZAWSKIĘJ.

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

N^o 34.

Dnia 25 Sierpnia 1873 roku.

13. (25) Sierpnia 1873 r.

O poprawie rzepaku.

Ze wszystkich roślin przemysłowych uprawianych w różnych krajach, niewiele znajdzie się takich, któreby tak znaczne przynosiły korzyści, jak rzepak; ale tej to korzyści, bezwzględnie bardzo pożątej dla rolnika, przypisać należy, po największej części przynajmniej, niepowodzenie jakiego doznają w wielu miejscach w uprawie tej rośliny. Tej samą zapewne przyczynę przypisać należy niektóre choroby, albo raczej pewien rodzaj wyrodzenia, jaki napotykały w wielu miejscowościach. Kwestya godna jest zbadania.

Zaznaczymy naprzód, że w skutek rozmaitych korzyści, uprawa rzepaku została zanadto rozszerzoną; wielokrotnie zasiewano go w warunkach, które nie sprzyjały jej wzrostowi, z tego powodu nie tylko otrzymywano słabe plony, ale jeszcze wynikał brak przymiotów ziarna. A ponieważ tak przymioty, jak i wady, przechodzą z pokolenia na pokolenie, i zazwyczaj nasienie bierze się na traf, otrzymuje się ziarno, którego niekiedy zwiększa się corocznie i coraz silniej.

Ten fakt powinien zwrócić uwagę rolnika myślącego i wykazać mu, jak małą wagę przywiązuje do nasienia, które wszakże jest podstawą powodzenia, że taka roślina jak rzepak, której uprawa jest tak korzystną i rozpowszechnioną od tak dawna, nie wydała do tej pory żadnych odmian ani gatunków. Objaw ten przypisać wypada jedynie tylko niedbalstwu, albo obojętności. Można by to wytłomaczyć tem, że ponieważ do tej pory rzepak wielkie przynosi korzyści, niepowodzenia w pewnych razach przeszły niepostrzeżenie. Wkrótce zapewne będzie inaczej, i teraz już w niektórych miejscowościach często zdarza się słyszeć o niepowodzeniu, które zwiększa się corocznie. Stanowczego nie możemy nic wyrzec w tym względzie i tylko ograniczyć się na hipotezach. Jednak o tem wątpić nie można, że przyczyny są skomplikowane. W liczbie przyczyn podrzędnych, na pierwszym miejscu stawiamy małą staranność o hodowanie ziarna nasiennego. W istocie, najczęściej, albo raczej prawie zawsze, wyłącza się wszystkie rzepak sprzątnięty i bierze się do siewu to, co się właściwie wydaje. Niekiedy puszcza się ziarno przez przetak, w tym celu, żeby otrzymać ziarno najdorodniejsze. Ale komuż nie jest wiadomym, że w takim razie można otrzymać ziarno, którego stan zdrowia wiele pozostawia do życzenia. Każdemu jest wiadomo, że niektóre ziarna dotknięte zarazą zwiększają objętość swoją i tym sposobem pozostają mogą na przetaku i być użyte na zasiew. W liczbie innych przyczyn niepowodzenia, czyliż nie przypuścimy zbytniego rozprzestrzenienia uprawy. Wiemy o tem dobrze, że nam zarzucaniem będzie, że bardzo wiele innych ziemiopłodów, od dawniejszych czasów i bardziej jeszcze są rozpowszechnione, aniżeli rzepak, a jednak nie przedstawiają tego stanu wyrodzenia, jaki w rzepaku napotykaemy. To prawda, ale wszystko jest względne i kto zaręczyć może, iż rzepak ma tę długotrwałość życia, jak inne rośliny, z którymi porównać go zechcemy. Czyliż wreszcie nie daje się spostrzegać w niektórych roślinach, których uprawa nadmiernie rozszerzoną została, osiągnięta wszystkich okolic, tenże sam objaw, że ukazują się choroby, które zdają się wskazywać, że najwyższa cyfra rozszerzenia już osiągnięta została i że równowaga już nie istnieje. Można by na to odpowiedzieć, że te choroby nie pociągają za sobą obumiera-

nia roślin przez nie nawiedzonych, że po upływie pewnego czasu, przy użyciu pewnych środków, można opanować chorobę. O tem wiemy, wreszcie to właśnie skłania nas do napisania tego artykułu, ponieważ jesteśmy przekonani, że tak samo będzie z rzepakiem i wtenczas trzeba będzie szukać sposobów zapobieżenia złemu.

Srodki, jakie można zastosować przeciw złemu, są dwojakiego rodzaju. Naprzód należy cokolwiek umniejszyć uprawę i zasiewać rzepak tylko w takich gruntach, które nadają się tej roślinie i w których nie daje się dostrzegać ślady osłabienia, ani stan chorobliwy. Ale środek, którego skuteczność wydaje się nam widoczna, zależy na *dobieraniu nasienia*, to jest na odnawianiu ziarna, a tem samem na wytwarzaniu *gatunków* zastosowanych do gruntów i klimatu. Każdy przeto rolnik powinien być swoim własnym lekarzem, rzecz tem łatwiejsza, że rzepak wydaje tak wielką ilość ziarna, że dostateczną jest niewielka liczba roślin, z której zebrać można ilość potrzebną do obsiania znacznej przestrzeni. Chcąc pracę tę doprowadzić do pożądanego celu, zachować trzeba pewne ostrożności, o których powiemy słów kilka.

Pierwszą rzeczą, którą wykonać trzeba jest wybranie na polu kilku silnych roślin, zwłaszcza też wolnych od wszystkich oznak chorobliwych, usunąć to wszystko co może przeszkadzać wzrostowi, usunąć gałęzie drobne i wątłe, które zabierać mogą pożywne soki ze szkoda gałęzi głównych, które nadewszystko należy ochramić i wzmacniać. U tych gałęzi można nawet zrzucać wierzchołki, tak, ażeby soki koncentrowały się w strączkach niżej pomieszczonej, one bowiem zawsze są najgrubsze. W czasie sprzętu wybrać należy najsilniejsze strączki, a z tych największe ziarna. Ziarna te należy wysiewać w dobrych warunkach gruntu i stanu powietrza, i rośliny rozsądzać w dość znacznych odstępach jedno od drugich, ażeby mogły osiągnąć największego możliwego rozwinięcia. Dozorować należy wzrostu i ułatwiać go i jeżeli w liczbie zasadzonych roślin spostrzeczemy rośliny odznaczające się stanem wątłym albo chorobliwym, bezwzględnie usunąć je należy. W drugim pokoleniu hodowania nasienników tak samo postępować należy. Postępując w ten sposób dojdziemy do wytworzenia gatunków silnych i wolnych od chorób, które spostrzegać się dają od pewnego czasu, a które jak się zdaje, przypisać wypada wyrodzeniu się nasienia.

Ale w tym samym czasie kiedy rolnik zajmie się odradzaniem typowej rośliny, nie powinien wypuszczać z uwagi tworzenia nowych gatunków; przeciwnie nawet, zawsze on powinien dążyć do tego celu: najprzód dla tego, że leży w naturze rzeczy starać się zawsze o coś lepszego, aniżeli posiadamy; następnie, że naturalnym rzeczy porządkiem wszystko zniknąć musi; skutkiem tego, gatunki najlepsze nawet, stale tracą swoje przymioty, a szczególnie i dla tego, ponieważ przymioty są właściwe pojedynczym okazom, nowe odmiany mogą ją posiadać w daleko wyższym stopniu, aniżeli typy od których one pochodzą. Rolnik przeto, w tym samym czasie kiedy zajmuje się ulepszeniem i odródnieniem roślin, powinien zwracać uwagę na pola, czy nie znajdują się pojedyncze okazy silniejsze, bardziej zbite, wydające strączki silniejsze i w większej liczbie, albo też czy nie ma roślin, które wydają ziarno, białe zamiast czarnego; na rośliny wreszcie, któreby osobliwsze przedstawiały przymioty. W wypadku, w którymby niektóre z takich dostrzegły, powinni z nich zebrać nasienie, rozsiał je osobno i badać je przy bezustannym ulepszeniu.

Nawodnienia.

„Woda rodzi trawę”, mówi pewnik niemiecki.

„Nawóz jest niezbędnym warunkiem zapewniającym powodzenie nawodnienia”, mówi Nadault de Buffon.

Należy się jednak dobrze porozumieć: jeżeli nawóz jest głównym warunkiem powodzenia nawodnień, woda nie rodzi trawy, ale nawóz. Otoż wiedzieliśmy już o tém dobrze, że łąka dobrze nawieziona zwiększa produkcję swoją bez uciekania się do nawodnień.

Któż więc mówi prawdę, czy Nadault de Buffon, czy pewnik niemiecki?

Obadwa; dowiedzenie tego jest bardzo proste: uczony profesor wyrażając to zdanie myślał o nawodnieniach we Włoszech; Niemcy, formułując powyższy pewnik, mówili o Niemczech, co jest rzeczą zupełnie różną.

Nawodnienia są rozmaitego gatunku.

We Włoszech, w południowej Francji, tak jak we wszystkich krajach gorących nawodnienie ma jedyny cel na widoku zastąpić deszcz z nieba i zachować ziemi stopień wilgoci konieczny do utrzymania roślinności trawy łąkowej. Woda nigdy nie jest dostateczną, ewaporacja przeciwnie jest dosyć znaczną. Woda wydziela się z wielką oszczędnością. Ilość wody używanej we Włoszech nie przechodzi jednego litra wody na hektar na sekundę (pół kwarty na morgę) łąki nawodnionej. Łatwo zrozumieć przeto, że celem nawodnienia jest utrzymanie wilgoci na łące i ułatwienie absorpcji nawozu. Nawodnianie więc w tej mierze nie jest dostatecznym i należy uciekać się do środków nawozowych. Nawozic łąkę! Znam wielu rolników, których przeraziłaby taka myśl marnotrawstwa. A jednak nawozic łąkę, żeby mieć więcej siana, żeby wyżywić więcej bydła, jest to zbierać pieniądze za pomocą mleka i mięsa, jest to utworzyć urodzajność przez wieczną reprodukcję nawozu.

W Niemczech i w północnej Francji słusznie mówią: „Kto ma wodę ten ma trawę.”

Nie nawozic się łąk: woda jest dostateczną. Deszcze padają obficie, co nie trafia się w południowej Francji, ani we Włoszech. Wreszcie rolnik cokolwiek przedmiot swój znający ma znaczny dostatek wody. Za pomocą obfitych nawodnień wodą bieżącą wykonywa się ten zbawienny środek, który uwalnia od użycia nawozów.

Nawodnić łąkę, dla rolników na północy mieszkających nie jest to utrzymać ją w stanie ciągłej wilgoci; jest raczej możność pokrycia jej na pewien czas oznaczony obszarem wody bieżącej.

Czynność użyźniająca wody płynącej na powierzchni łąki wykonywa się dwoma sposobami. Woda osadza na murawie wszystkie pierwiastki użyźniające, które się w niej znajdują. Woda działa również za pomocą składu chemicznego, przez saletrany, fosforany i gazy, które się w niej zawierają.

Najlepszą wodą skrapiającą łąki jest taka, która z najdalszego źródła pochodzi, ponieważ najbardziej nasycona jest powietrzem. Woda spadająca z wysokości nasycy się tlenem i tym sposobem nabiera pierwiastków użyźniających.

Woda stojąca dopomaga wzrostowi roślin niedobrych, z łąki robi bagno, gdy tymczasem woda bieżąca w właściwym czasie i ilości rozprowadzona, wprowadza do gruntu szacowny nawóz.

Po przejściu mrozów zaczyna się nawodnienie wiosenne, ale posiadając dobre łąki, trzeba się cokolwiek wstrzymać, ażeby temperatura wody cokolwiek się podniosła. W tej chwili zadanie rolnika staje się trudnym i wymaga szczególnego starania.

W miarę jak upał łagodzi temperaturę atmosfery, obfitość i długotrwałość nawodnienia musi się zmniejszać; ale za to skrapianie staje się częstszym.

Skoro trawa rozwinięta się tak, że będzie mogła ocenić ziemie dostatecznym będzie puszczać wodę co dwa lub co trzy dni na kilka godzin, ażeby utrzymać murawę w dostatecznym stanie świeżości.

W czasie deszczów nawodnienie się wstrzymuje.

Skoro upały się zaczęły, nawadniać należy w nocy, albo w dnie pochmurno. Za nadejściem sprzętu siana, nawadnia się na kilka

godzin: raz na tydzień w ziemiach mocnych, w ziemiach lekkich, zwirowatych lub gorących, co dwa lub co trzy dni.

Nie potrzebują wspominać że, jeżeli nawodnienie wywołuje czasem skutki na gruntach piaszczystych, porowatych, lekkich, przepuszczalnych, — w gruntach ścisłych, gliniastych i nieprzepuszczalnych, twardniejących raptownie za ukazaniem się słońca, nie wierzą żadnego skutku.

Po sprzęcie siana skrapia się łąki bardzo silnie przez dni pięć lub sześć: poczem w czasie wzrostu potrawu zachowuje się ostrożności, jakie wskazaniami zostały przy nawodnianiu w czasie gorącym.

Najlepszą porą skrapiania jest jesień, o czém w przyszłości pomówimy.

Lubin żółty.

Oddawna znano lubin biały, od którego należy rozróżnić lubin żółty. Lubin biały *lupinus albus L.* należy do rodziny motylkowatych, miesza się czasem z inkarnaką w ciepłych okolicach, albo uprawia się na zielony nawóz.

Lubin żółty, *lupinus luteus L.* należy do tej samej rodziny, co poprzedni. W Prussii uprawiano go najpierw około r. 1852 na paszę.

Grunta piaszczyste, gliny piaszkowate, albo piaski gliniaste najlepiej się dla niego nadają. Rodzi się tam, gdzie nic się rodzić nie może. Silne korzenie szukają w trzystopowej głębokości, we wnętrzościach ziemi, rozrzuconych soków, jakie tam natura złożyła; liście, zachowujące świeżość aż do czasu dojrzewania ziarna, czerpią z powietrza dodatkowe pożywienie, jakiego wymaga rozwijanie się ziarna, gdy tymczasem w roślinach przywykłych do gruntów żyznych, łodyga usycha z chwilą w której ziarno dojrzewać zaczyna.

Ażeby zasiał lubin żółty, orze się głęboko nie troszcząc się o to, że się na wierzchu wydobędzie jałowe podłoże. Nawozic nie trzeba.

Głębokie przygotowanie ziemi jest koniecznym: orze się na 10 do 15 cali. Ilość orki potrzebnej stosuje się do natury gruntu: jedna orka jest dostateczną w gruntach ruchomych i piaszczystych, dwie albo trzy są konieczne w ziemiach ścisłych.

Lubin rodzi się na ziemiach, które się nazywają nieużytkami. Napotymano lubin na wybrzeżu morskiem trapieniem zachodniemi wichrami. Ziarna, których wiatr nie porwał, powschodziły.

P. de Béhague uprawia na wielką skalę, w posiadłościach swoich w dolinie Loary ten gatunek lubinu, ażeby użytkować ogromną przestrzeń piasku, którym ziemia jest pokryta po wylewach. Widziałem u niego bardzo piękny lubin, który owce jadły z chciwością. P. de Béhague sieje rzutowo około jednego korca na morgę, siejąc siewnikiem rzędowym, oszczędza jedną trzecią część ziarna.

Czas siewu w maju lub czerwcu.

Pewien rolnik w departamencie Sekwany i Oazy otrzymał dwa zbiory w jednym roku: pierwszy z zasiewu rzędowego, na ziarno; drugi rzutowo na zieloną paszę. W listopadzie roślina wytrzymała 7 stopni niżej zera.

Kiedy lubin żółty jest dobrze wysuszony, owce zjadają wszystko: słomę, ziarno, stręczyny i dają mięso i tłuszcz wyborowego gatunku.

Mąka otrzymywana z ziarna lubinu bardzo się nadaje do tuczenia wieprzy. Mąkę tę miesza się z porzniętą paszą, zaczynając od małych dawek, które się następnie zwiększa stopniowo, ażeby zwierzę zwolna przyzwyczaiło się do lekkiej goryczy, jaką lubin zachowuje.

Daje się 4—5 kwart ziarna szrotowanego, jako przymieszka do owsa dla koni; dla krów 3—4 kwart ziarna moczzonego, albo pogniecionego wystarcza.

W streszczeniu powiemy, że zwłaszcza dla owiec lubin jest

użytecznym, jest on bogactwem okolic ubogich, gruntów pozbawio-
nych pierwiastków wapiennych.

Zubin niedobrze się udaje w gruntach wapienistych, to jest
w gruntach dla zboża urodzajnych.

Ta właściwość daje poczucie, jaki może być użytek i jakie
opatrnościowe posłannictwo tej szacownej rośliny.

Fabrykacja miodu do picia.

(Sposobem p. Walentego Rejewskiego z Braciszewa pod Gniezmem).

II.

O musujących napojach.

Konsumcya musujących napojów nieustannie się powiększa
wszędzie, zaczawszy od wody do wina. Ten wzrost konsumcyi od-
powiada rozwojowi przekonania, że napój zawierający kwas węglowy
wspiera trawienie, pachnie przyjemnie, orzeźwia i pobudza nerwy.

Produkcya zaś musujących napojów wszelkiego rodzaju znaczne
przynosi korzyści, a obecnie nauka w połączeniu z mechaniką do-
szła do tego, że „nabijanie“ płynów czyli nasycenie ich kwa-
sem węglowym nie przedstawia żadnych trudności.

Musujące wino różni się od niemusującego tylko zasobem wę-
glowego kwasu. Kwas ulatuje, skoro tylko korek z butelki się wy-
dobywa, gdyż skutkiem tego zapora tamująca siłę naprężenia (ex
pansyi) się usunęła. Ten zasób węglowego kwasu w winie może być
naturalny i sztuczny. W pierwszym razie rozwinął się
on przez dalszy postęp fermentacyi w butelce; w drugim wprowadzo-
no go sztucznym sposobem po ukończeniu fermentacyi napoju do
butelki. Ztąd się pokazuje, że tak zwane szampańskie wina, które
tu się używają za rzadkość, przynajmniej są podejrzanego pochodze-
nia, a statystyczne cyfry produkcyi wina we właściwej Szampanii
pokazują, że zaledwie starczy na zaspokojenie potrzeb licznych dwor-
ców i dworków europejskich, tudzież pierwszorzędnych giełdowych
magnatów. Reszta płaci za—etykiety, za „markę“. Tylko kilka
razy w czasie mych wędrówek po świecie zdarzyło mi się pić musu-
jący miód, lecz nie mogłem się dowiedzieć, jakim sposobem się on
fabrykuje. Jednakowoż zaręczam, że był lepszy, niżeli lichy, w Szczeci-
nie pod „marką Röder“ fabrykowany szampań.

Nie mogąc tedy dać tak jasnego przepisu do fabrykacyi musu-
jącego miodu, jak dałem w pierwszym ustępie przepis fabrykacyi
pitnego miodu, a który zawdzięczam obywatelowi naszemu p. Wa-
lentemu Rejewskiemu, wskażę tylko w krótkości naukową podstawę
fabrykacyi musującego wina, pozostawiając inteligentnemu fabry-
kantowi miodu zastosowywać to do rozwoju swego — dotąd na nie-
szczęście tylko domowego, — przemysłu. Przy tej pracy posługuje
się wskazówkami Hermana Lachapelle i Ch. Glover; Handbuch der
Fabrikation gashaltiger Getränke, Berlin, Wiegandt i Hempel.

Głównymi składowemi częściami wina są: cukier, białko przy-
czyniające się do fermentacyi i woda. Pod wpływem powietrza i
ciepła powstaje fermentacya, tworząca alkohol i kwas węglowy.
Inne w gronach zawarte ciała wywierają tylko wpływ na trwałość
wina.

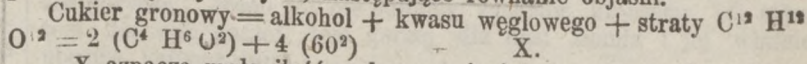
Cukier gronowy różni się od trzcinowego. Pierwszy nie jest
krystaliczny, daje tylko 1/2 część tyle słodczy, ile drugi, mało
rozpuszcza się w wodzie, ale zupełnie w alkohole. Ich chemiczny
skład jest:

Cukier gronowy	Cukier trzcinowy
Węgla C ² . . . 900	Węgla C ² . . . 900
Wodoru H ¹ . . . 150	Wodoru H ¹ . . . 137
Tlenu O ¹³ . . . 1200	Tlenu O ¹³ . . . 1100

2250

Trzcinowy cukier, jak wiadomo, także na alkohol przerobić się
może; poprzednio jednakże musi przyjąć po jednym atomie wodo-
rodu i kwasorodu. Przez fermentowanie powstają rozmaite produ-
kta, stosownie do jej przebiegu.

Ferment — to grzybek *Cryptococcus fermentum*, mający swój
kielek (zaród) w niektórych materjach zawierających białko. Do
rozwoju jego potrzeba: średniej temperatury, powietrza i organicz-
nego ciała, zdolnego do rozkładania się i dostarczania pokarmów
grzybkom. Fermentacya zatem jest zjawiskiem pełnym życia i or-
ganicznego rozwoju, jeszcze dotąd niezupełnie zbadanego. Pewną jest
rzeczą, że sztuczne musujące napoje są zdrowsze, niżeli naturalnie
musujące, w których zawsze jeszcze się znajduje cząstka drożdży,
która dostając się do żołądka, szkodliwy wpływ na zdrowie wywie-
ra. Gay-Lussac wykazał, że fermentacya tylko potrzebuje kwa-
sorodu do pierwszego rozwoju swego, później obyć się bez niego
może. Rozpoczęta pod wpływem powietrza fermentacya, powolnie
się odbywa, później w szczelnie zatknięch butelkach temperaturą do
fermentacyi jest poniżej 0 i wyżej 100° (Cels.) życie ustaje. Przez
fermentacyę cukier rozkłada się na alkohol i kwas węglowy, przy-
czem 5—6 proc. cukru się traci. Reszta się rozkłada. Chemiczny
proces, który się odbywa, następujące równanie objaśni:



X oznacza małą ilość cukru zamieniającego się w kwas bur-
szynowy, glicerynę, błonnik (cellulosa) i t. d. Ztąd się pokazuje,
że ilość na wagę alkoholu prawie się równa wadze kwasu węglowe-
go, strata wagi cukru wynosi około 1/20.

Tę czysto naukową formułę musiałem tu napisać, by pokazać,
że gdy znamy zasób cukru w płynie, obliczyć można, ile z niego
będzie alkoholu i ile węglowego kwasu. Dla ułatwienia tego, może
służyć następujący przykład. Wzięto 100 funtów cukru do ferment-
tacyi, z których będzie 48,455 funt. czystego alkoholu i 46,545 funt.
węglowego kwasu. Jeden fant gronowego cukru daje zatem średnio
0.485 f. = 1,455 funtów alkoholu, wystarczającego mniej więcej na
1 1/2 kwarty wina.

Znajomość tego jest ważną dla praktyki, mianowicie dla produ-
kcyi musujących win i napojów w ogóle. Fermentacya winną za
ukończoną uważać można dopiero wtenczas, gdy w płynie już się
nie znajdują ani cukier, ani też drożdże. Bez tego najlepszy ma-
teryał zepsuje się, gdyż łatwo druga fermentacya się rozpoczyna.
Od zasobu cukru w materiale zależy ilość potrzebnych drożdży: im
mniej cukru, tém mniej drożdży potrzeba.

Z utworzonych przez fermentacyę ciał, z alkoholu i węglowego
kwasu, tylko pierwszy pozostaje w winie, drugi po największej czę-
ści z niego się ulatnia. Pozostająca mała część jego wraz z alko-
holem wielki mają wpływ na smak i trwałość napoju. Wino jednak
nie dobrze wyfermentowane dostając się do butelek, w tychże dalej
fermentuje, t. j. dalej rozwija alkohol i kwas węglowy. Ostatni
w dobrze zakorkowanych butelkach sprawia naprężenie, objawiające
się potem przez burzenie. Im większym jest opór korka, tém wię-
cej też wino pochłania węglowego kwasu. Pukanie przy odorko-
wywaniu butelek, burzenie się wina, kwasu peretek w kieliszku, to
wszystko skutki węglowego kwasu.

Nie mając bynajmniej zamiaru pisać tu traktatu oenologi-
cznego, nie mogę dalej postępować za Lachapellem i Gloverem i
tylko jeszcze powiem, że tak zwany bukiet wina jest sztucznie
utworzonym w niem aromatem, do czego głównie biorą koniak i
niaktóre wonne materye.

Dla wywozu wina musującego w nasze strony głównie „bukiet“
robią z następujących materyi. Biorą:

cukru 10 funtów (50 kilg.)	
wody 15 litrów	
szampańskiego wina	50 litrów
portwejni	38
alkoholu winnego	10
zwyczajnego koniaku	20
roczynu Fismera	2
wisniowego soku	1
alkoholu malinowego	1

Z przemieszczenia 122 litrów.
 100 funtów cukru
 białego wina 30
 zwyczajnej wódki 15
 157 litrów

albo też inną mieszaninę jeszcze więcej alkalicznych części zawierającą. Do klarowania zaś służy w ogóle białko jaja (niekiedy i karuk) albo proszek (poudre) Jullien. Zresztą, jak sam Lachapelle i Glover powiadają, znaczy bardzo wiele etykieta „marka“ przyklepiona na butelce.

Mam przekonanie, że chcący się zajmować obudzeniem tego przemysłu u nas, podług podanych wskazówek, łatwo by znalazł środki by z naszego lipca wyrobić napój przewyższający wszelkie „marki“ szampańskie dobrocią i łanością. Robiąc sam dobry interes, przyczyniłby się do podniesienia krajowego bogactwa. Miód dobry, tak musujący jak nie musujący, predkoby sobie utorował drogę nawet do zagranicznych piwnic i na zagraniczne stoły, a za niego przybywałyby pieniądze, które obecnie wysyłamy ubożąc siebie. — S.

(Ziem).

ROZMAITOŚCI.

Hodowla nowego rodzaju jedwabnika. Zwracamy uwagę wszystkich amatorów jedwabnictwa, mianowicie zaś wszystkich obywateli dbających o naszego ludu dobrobyt, bez którego nie ma oświaty, na nowy rodzaj jedwabnika, Prządki dębowej Perny (Saturnia Perny), którą niedawno temu do Europy przywieziono z Ameryki. Dr. Kalender w Lindenhoeh pod Kolonią, na żądanie gotów przesłać bezpłatnie kilka motyli dla ułatwienia namnożenia jajek i wkrótce ogłosi postępowanie przy hodowli tej nowej użytecznej prządki. Ile nam dotąd wiadomo, karmi się ona liśćmi dębu. Adres: Herrn Dr. Kalender, Lindenhoeh bei Koeln.

SPRAWOZDANIE TARGOWE.

Wrocław, dnia 21 sierpnia 1873 r.

Przez cały ubiegły tydzień niebo się wprowadziło często zachmurzało, lecz deszczu wcale nie wiele było, a przynajmniej nie tyle, ileby go po tak długiej suszy (na pokrzepienie okopowych roślin i traw pastewnych potrzeba było).

Co do stanu tegorocznych zbiorów, to uzupełniając poprzednie doniesienie nasze, dodajemy, że w Rosyi cała okolica Samary — uważana za spichlerz kraju — również jak Besarabia wielki w tym roku niourodzaj mają, reszta zaś kraju w przecięciu średni zbiór przedstawia; we Włoszech sprzęt bardzo lichy wypadł, a kraj ten znacznego dowozu potrzebować będzie; Hiszpania, Algier i Egipt zbiór okazują średni, przy jakości ziarna bardzo zadawalającej; w Kalifornii urodzaj również był piękny, jak w roku zeszłym; Kanada nareszcie cieszy się zbiorem pod każdym względem dobrym.

Powyzsze wiadomości dotyczące zbiorów nie mniej jak brak zapasów najzupełniejszy z przeszłego roku, a prztem i nie najlepsze widoki co do kartofli, ożywiają bardzo spekulację i utrzymują na wszystkich placach jak najstalsze usposobienie handlu.

W Anglii, pomimo wszelkich morskich dowozów, ceny znów w tym tygodniu o 1 szyl. wyższe, popyt bowiem na rachunek Francyi a nawet Niemiec coraz to znaczniejsze przybiera rozmiary. Francya przy wielkiem ożywieniu handlu, ceny pszenicy o 2 — 2 1/2 notuje droższe, a w Marsylii usposobienie tém było stalsze, że dowozy w ostatnim czasie bardzo zmalały i popyt znacznie przewyższał podaż. Mąkę nie mniej w Paryżu jak i na innych placach tak-

że płacono wyżej. W Belgii i Hollandyi, przy bardzo ożywionym ruchu ceny dość znacznej doznały podwyżki. Nad Renem i w południowych Niemczech popyt również na żyto jak i pszenicę bardzo był żywy i ceny wyższe. W Austrii i na Węgrzech dążność zwyklowa panować nie przestała, do czego się wielki nieurodzaj kukurudzy w znacznej części przyczynia. W środkowych północnych Niemczech przy ożywieniu codziennym wrastającym ceny tak pszenicy jak żyta płacono wyższe.

Na ostatniej giełdzie naszej notowano 1000 kilogr. pszenicy na ten miesiąc tal. 93, tyleż żyta na ten miesiąc tal. 67 3/4, na wrzesień 66 tal., na wrzesień-październik 63 3/8 tal., na październik-listopad 64 1/4 tal., na listopad-grudzień 63 3/8 tal., na kwiecień-maj 1874 roku 63 3/8 tal.

Na ostatnim targu naszym przy średnim dowozie i dobrej depkupna chęci notowano:

Pszenicę, za 100 kilogr. (246 f. pols.)	białą	7 3/8	—	8 5/8	tal.
	zółtą	7 3/8	—	8 3/8	—
Żyto	”	6 1/4	—	6 1/8	—
Jęczmień	”	5 1/2	—	4 5/8	—
Owies	”	4 7/12	—	5 3/8	—
Groch	”	5 1/4	—	4 1/2	—
Wyka	”	4	—	4 1/4	—
Żubin	”	4	—	4 1/4	—
”	”	zółty	3 1/4	—	3 1/4
”	”	niebieski	3 1/4	—	3 1/4
Rzep	”	”	7 1/3	—	8 3/4
Rzepak	”	”	7 5/12	—	7 6/12

Okowita bez zmiany za 100 litrów (100 kw. pols.) 100% Trall, w miejscu 25 1/2 tal., na ten miesiąc 24 1/2, na sierpień-wrzesień 24 tal., na wrzesień-październik 21 5/8 tal., na październik-listopad 21 na listopad-grudzień 20 3/4 tal., na kwiecień-maj 1874 21 tal.

Banknoty austriackie 90%, tal. za 150 flor. — Rossyjsko-polskie 81 1/2 tal. za 90 rs.

Bank Rolniczo-Przemysłowy Kwilecki, Potocki i Spółka.
 Filia Wrocławska.

CENY ŚL. PETERSBURGSKIE Z DNIA 9 (21) SIERPNIA.

		Najniższe		Najwyższe	
		Rs.	kop.	Rs.	kop.
Żyto	czetwert	7	80	8	10
Pszenica	czetwert	14	25	14	75
Owies	czetwert	4	20	4	40
Jęczmień	czetwert	6	50	7	50
Siemie lniane	czetwert	14	50	15	—
Łój	berkowiec	46	75	47	—
Olej lniany	puł	4	50	4	75
Olej maszynowy	puł	5	—	9	—
Cukier I gatunek (König)	puł	7	65	—	—
Cukier I gatunek (Leonów)	puł	7	—	—	—
Mączka cukrowa	puł	6	80	7	10
Spirytus 40° Trallesa	puł	—	95	—	—
Potaż	berkowiec	27	—	28	—
Kono pie	berkowiec	36	50	37	—
Wetna rossyjska biała		12	—	—	—
Wetna rossyjska czarna		13	—	—	—
Kartofe (worek równy 2 czetwirykom)		—	70	—	—
Wolowina	puł	3	20	4	60
Cielecina	puł	5	20	7	20
Mąka pierwszego gatunku (pszenna) za worek		16	50	—	—

NB. Te ceny są nadesłane przez agencję: „Hannemann et Com. Agenten Landwirtschaftlicher Gessellschaften. Telegram Adress: Hannemann. Petersburg.