

KORRESPONDENT

ROLNICZY • HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE BEZPŁATNE PRZY „GAZECIE WARSZAWSKIEJ.”

Składy na nawóz.

Wszelkie składy na nawóz zredukować można do dwóch urządzeń typowych: platformy i rowu. Każdy skład, do jakiegokolwiek z powyższych dwóch typowych byłby podobny, powinien czynić zadość następującym warunkom:

1) Całe urządzenie do składania nawozu powinno być dobrze wycementowane, ażeby części płynne nie wsiąkały w ziemię. 2) Płyn wyciekający z masy nawozowej nie powinien ginać, tylko ściekać do urządzonego w tym celu rezerwoaru, zabezpieczonego od napływu wody ze strug okolicznych lub deszczowej, lub co gorsza, okapującej ze znajdujących się w pobliżu dachów. 3) Powierzchnia składu powinna być dostatecznie szeroką, ażeby nagromadzona kupa nawozu nie była zbyt wysoka, a wozy do wyładowywania lub naładowywania mogły wokoła niej swobodnie przechodzić. Wszystkie powyższe warunki konieczne są do prawidłowego przygotowanie i użycia nawozu.

Platforma na nawóz, to plac dobrze wycementowany, znajdujący się na jednym poziomie, wyżej lub niżej pod powierzchnią gruntu, nachylony w kierunku ściekowego rezerwoaru, nie w jakakolwiek inną stronę. Zamiast cementem, plac może być pokryty cienką warstwą betonu, a na ścisłym gliniastym gruncie dostateczne jest mocne ubicie i przeprowadzenie niewielkich rowków do ścieku. W wypadku braku cementu lub betonu można plac dokładnie wybrukować. Całe urządzenie powinno być otoczone niewielkim rowem, pochylonym także do rezerwoaru, ażeby wszystko, co tylko ściekać będzie z masy nawozowej, nie przepadało na próżno. Powierzchnia platformy powinna być tak wyliczoną, ażeby dla umożliwienia naładowywania i wyładowywania masa nawozowa nie dochodziła pięciu łokci na wysokość.

Rowy na nawóz są oparte na tych samych co platforma podstawach, lecz urządzenie ich kosztuje znacznie drożej, ponieważ trzeba je wykładać wewnątrz ze czterech stron cementem, ażeby płyn nawozowy nie wsiąkał w ziemię. Rowy bardzo mało są używane, ponieważ wymagają dużo robot ziemnych i jednocześnie z drogim urządzeniem posiadają pewne niedogodności przy naładowywaniu nawozu. Rów wykopany dzieli na dwie nierówne części kamienną ścianą z wielkimi otworami u dołu, przeznaczonemi do ściekania płynnych części masy nawozowej do mniejszego oddziału.

Jak rów, tak zarówno i platforma mają przymioty, ale mają i braki. Urządzenie platformy pociąga za sobą mały koszt, nawóz na niej układać można prawidłowo warstwami, lecz za to nawóz na platformie bardzo często z wierzchu i z boków pleśnieje, fermentuje i traci na wartości, a górna półłokciowa warstwa częstokroć zupełnie przepada, co stanowi poważną stratę. W rowie nawóz nigdy nie pleśnieje i nie ginie, lecz znów urządzenie jego drogo kosztuje i posiada powyżej wymienione niedogodności. Wzorowo urządzonej platformy do masy nawozowej posiada Grinjońska szkoła agronomiczna we Francji, najlepiej zaś urządzonej rów na skład nawozu posiada na swej fermie pod Paryżem p. Boussingault.

Nawóz na składzie, czy to na platformie, czy w rowie, dobrze powinien być ubity i często polewany ściekającym do rezerwoaru płynem nawozowym. Dla dokładnego ubicia masy nawozowej p. Meunier w majątku swoim pod Paryżem każe przez kilka dni na pół godziny wpędzać po 100 owiec na platformę.

Dla zabezpieczenia składu na nawóz od palących promieni słońca i od deszczu urządza się nad nim daszek ze słomy lub z lekkich desek. P. Holdeleiss, dyrektor doświadczalni agronomicznej pod Wrocławiem urządził w samej stajni skład na nawóz, który nie da się

podciągnąć pod żadne z powyżej wymienionych typowych urządzeń. Stanowiska, zajmowane przez zwierzęta w stajni, znajdują się znacznych zagłębieniach, w których zbiera się nawóz, przykrywany codziennie cienką warstwą słomy i ubijany przez te same zwierzęta. Według zdania Holdeleiss'a, nawóz z takiego składu jest znacznie lepszy, niż składu, urządzonego na odwartem powietrzu, ponieważ zawiera na 100 części 5,4 azotu. Nawóz zaś z platformy i z rowu zawiera na 100 części tylko 4,02 azotu. Skład jednak taki podwyższa znacznie temperaturę stajni, co ujemnie wpływa na znajdujące się w niej zwierzęta i nastręcza znaczne trudności przy wyładowywaniu nawozu.

Kto chce urządzać składy na nawóz, czy to platformę, czy rów, powinien mieć odpowiednio urządzone do tego stajnie i obory, ażeby w nich najlepsze części masy nawozowej nie pozostawały i nie gniły; w budynkach takich podłoga powinna być wycementowana lub co najmniej dobrze wybrukowana, a dach powinien być urządzonej rezerwoar na wyciekający z nawozu płyn, który przy pomocy w tym celu urządzonej pompki powinien być zbierany do odpowiedniej beczki, służącej do polewania masy nawozowej na platformie lub w rowie. W niektórych miejscowościach w Cesarstwie płyn nawozowy cenią wyżej od gęstego nawozu i wywożą na pole w miejsce tego ostatniego.

Według analizy Welker'a, pomieszczonej w drugim tomie *Annales de la science agronomique* płyn nawozowy zawiera:

Azotu	1,340
Kwasu fosforowego	0,038
Potasu	1,980
Wody	992,402

Z tej analizy sądzić można o bogactwie płynu nawozowego, i nie dziwnego, że niektórzy praktyczni rolnicy utrzymują, że 100 wiader płynu nawozowego w rezultacie równa się 30 tu pudom gęstego nawozu, pomimo, że uczeni doktorowie agronomi radzą go używać tylko do ulepszenia łąk. Z tego względu nawet świeży nawóz znacznie jest lepszy od nawozu ze składu, ponieważ zawiera więcej części płynnych. Niestety! świeży nawóz rzadko kiedy może być natychmiast użyty, i z tego względu z konieczności musi być ładowany na skład.

Przy dobrem urządzeniu budynków, w których się zwierzęta znajdują i składów na nawóz, średnio powinniśmy otrzymywać rocznie nawozu od jednej sztuki:

Z pod konia roboczego	550 pudów
„ byka karmnego	800 „
„ wołu roboczego	500 „
„ krowy na zielonej paszy	400 „
„ krowy na suchej paszy	700 „
„ owcy	35 „
„ świni	80 „

Nawóz z pod zwierząt powinien być wybierany jak najczęściej, a słomy na podściółkę dziennie trzeba dawać na sztukę:

Pod konia!	od 5—10 funtów
„ krowę	od 8—13 „
„ owcę	od 1—1½ „
„ świnię	od 4—8 „

W kwestyach przyrządzania, zbierania i składania masy nawozowej pisali Francuzi najwięcej. Do powag pod tym względem należą: Boussingault, autor *Economie rurale*, Dehérain, Joigneux i Muntz.

H.

Tresura koni cyrkowych.

Nie każdy gatunek koni nadaje się do tresowania we wszelkich sztukach cyrkowych. Konie arabskie są zwykle tresowane do wykonywania sztuk „z wolnej ręki”; konie tak zwane trakeńskie do popisów „wyższej szkoły”, przy których nauczyciel jedzie wierzchem na wyczynionym przez siebie koniu; konie angielskie są wyborne w kadrylach i przy braniu przeszkód; małe kuce szkockie są tresowane na „clownów konskich.”

Tresura musi odbywać się codziennie, a koń powinien być codziennie zmuszany do powtarzania w całości tego, czego się już nauczył, a zarazem do posuwania się choć o krok dalej w oznaczonym kierunku. Jeżeli nauczyciel choć raz okaże się pobłażliwym i ustąpi grymasom konia, już na drugi dzień opór konia niepomiarownie wzrośnie, i całą naukę trzeba będzie rozpoczynać od początku.

Srodkami pomocniczymi przy tresurze są bardziej pochwały i przysmaki, aniżeli bat. Konie bowiem odznaczają się nietylko pojętnością, tudzież pamięcią, lecz zarazem i zdumiewającą ambicją: biciem zyskuje się u nich daleko mniej, aniżeli głaskaniem, klepaniem, cukrem i chlebem z miodem, albo piernikami. Koń, mając wciąż oczy zwrócone na swego nauczyciela, bat uważa raczej za narzędzie, dające mu odpowiednie wskazówki, aniżeli za narzędzie kary. Odpowiednie ruchy bata mówią mu, kiedy powinien biec przódziej, a kiedy wolniej, kiedy zawrócić, kiedy stanąć. Co prawda, musi on też nabyć przekonania, że uderzenie bata boli, a spada wtedy, gdy się okazuje nieposłuszeństwo nauczycielowi.

Tresura, jak powiedziałem wyżej, postępuje stopniowo od początków jak najskromniejszych. Naprzód każdy koń, bez względu na to, do czego później będzie użyty, musi nauczyć się biec dokoła areny w równym wciąż odstępach od baryery. Nie jest to dla konia rzeczą łatwą, potrzeba tego przecież do dalszych ćwiczeń. Podczas takich lekcji doświadczony nauczyciel rozpoznaje zalety i skłonności konia; i konie bowiem, zupełnie na podobieństwo ludzi, posiadają to większe, to mniejsze zdolności w takim lub innym kierunku. Jeden przepyszenie będzie skakał, drugi—aportował; trzeci, ciężki i tłusty, nadaje się tylko pod woltżerki.

Skoro już koń nauczy się biegać naokoło areny w równych od baryery odstępach, musi nauczyć się zmieniać szybkość biegu, a zawsze pamiętać o baryerze. Potem przychodzi kolej na właściwe sztuki: chodzenie na tylnych nogach, kłanianie się, skakanie, chodzenie przedniemi łapami po baryerze, tańce, przeskakowanie i t. d. Jeżeli ma to być koń pod wierzch, musi się on nauczyć swoich sztuk zrazu sam; jeździec nauczyciel siada nań dopiero wtedy, gdy umie on już wybornie bez jeźdźcy wszystkie sztuki dobrze wykonać.

Trzecim etapem tresury jest wykonywanie sztuk przy dźwiękach orkiestry. Publiczność, uczęszczająca do cyrku, zwykle mylnie przypuszcza, że np. koń tańczący reguluje swe ruchy według taktu muzyki. Bynajmniej! Koń nauczył się tego bez muzyki, i nie on do niej, lecz muzyka do niego stosować się musi. Dlatego też zadanie dyrektora orkiestry w porządnym cyrku, który szanuje swą publiczność i dba o opinię, jest bardzo trudne. Musi on bowiem nieustannie mieć oczy wlepione w konia i za każdą zmianą tempa jego biegu czy produkcji, błyskawicznie nakazywać za pośrednictwem batuty odpowiednią zmianę swojej orkiestrze. Prawdopodobnie przeciętne pojętniejsze konie, którym muzyka stale przygrywa te same utwory przy tych samych popisach, zwłau uczą się kojarzyć takt, oraz melodyę muzyki z własnymi popisami.

Najtrudniej do tej pory było wytresować tak zwanego „konja, biegnącego przez deszcz ognisty.” Trzeba tutaj było pokonać instynkt samozachowawczy zwierzęcia, które się boi huk, a cóż dopiero ognia i iskier, spadających na niego potokiem! Ale z wolna i tutaj tresura osiągnęła znakomite wyniki. Po przedwstępnej tresurze przyzwyczajano takie konie stać spokojnie na miejscu z razu, gdy strzelano im koło uszu z pistoletów, potem z karabinów, potem, gdy puszczano race i rzucano im pod nogi petardy. Wreszcie doprowadzono takie konie do takiego spokoju, że ani drgną wespół tysiąca iskier, lecących z rozmaitych młotków i rakiet. Co prawda, tuż przed popisem cyrkowcy moczą takim koniom starannie skórę, by zapobiedz poparzeniu przez iskry.

Ostatecznie niemal każdy koń, tresowany systematycznie w młodych latach, nauczy się mnóstwa produkcji, które zawsze wykona, lecz stale i wyłącznie na skinienie swego nauczyciela. Wyłącznie ten ostatni posiada nad swym wychowankiem taki wpływ psychiczny, że jednym ruchem ręki, mrugnięciem powieki, chrząknięciem lekkiem sugeruje mu niejako wypełnienie tych lub owych produkcji. Dlatego też ten, kto uczy konia, musi nim i podczas widowiska na arenie kierować. W tym wypadku podszywanie się pod owoce cudzej pracy jest zgoła niemożliwym. Jeżeli dyrektor cyrku, jak np. Renz berliński, odczuwa ochotę zyskania rozgłosu znakomitą tresurą koni, to musi co-

dziennie sam bardzo dużo czasu, tudzież cierpliwości owemu zadaniu poświęcić, inaczej nie doszedłby do celu.

Publiczność przekonana, że w cyrku sporo odbywa się tylko na oko, tutaj może być pewną, że ten, kto koniem kieruje na arenie, istotnie sam nad wyćwiczeniem jego pracował. Podobnie rzeczy stoją i z innymi zwierzętami.

Alkohole z owoców pestkowatych.

Kirschbranntwein, Kirsch-Suisse, albo Eau de griottes.

Ten gatunek wódki w Szwajcarii i Bawarii, podobnie jak śliwowica na Węgrzech i Bośni, stanowi bardzo korzystną gałąź przemysłu. W krajach tych niema ograniczających ten przemysł hamulców, a stąd przemysł ten dobrze tam prosperuje, i ludzie się na nim bogacą.

Wiśnie i w ogóle owoce pestkowe, w celu otrzymania z nich alkoholu, przygotowują się w ten sam sposób co śliwki. Zasadą jest, aby były zupełnie dojrzałe, nawet przejrzałe. Rozbija się je razem z pestkami lub rozgniata, do czego służą żelazne wałki, i zlewa się masę do beczek lub kadzi fermentacyjnych, o których już mówiliśmy, dla przeprowadzenia fermentacji. Fermentacja trwa zwykle 20 do 30 dni, stosownie do temperatury lokalu, w którym beczki umieszczono.

Zupełnie odfermentowane wiśnie posiadają smak wina. Jednakże dobrze zrobimy, gdy wskazówek cukromierza posłuchamy, aby w razie niezupełnego odfermentowania masy, stosowną ilością ciepłej wody fermentację podnieść. Domieszka melasy lub cukru powiększa wydajność bez zbytniego zniżenia wartości produktu. Początkowa koncentracja masy nigdy nie przechodzi 16%; jeśli więc cukromierz przy końcu fermentacji wskaże 1% lub 2% uważać należy fermentację za skończoną i przejść można do dystylowania masy.

Dystylację rozpocząć należy zaraz po dokończeniu fermentacji, bo każda zwłoka czyni produkt ostrzejszym i bardzo szczypiącym, co nie jest pożądanem dla konsumentów, a tembardziej leżeć nie może w interesie producentów.

Aparaty pierwotne są praktyczniejsze do pędzenia wiśni, bo dają możliwość otrzymania produktu aromatycznego; należy tylko baczną zwracać uwagę, aby się wiśnie nie przypaliły, dlatego para jest odpowiedniejsza, jeżeli zaś jej zastosować nie można, to durszlak w walembiku jest nieodzowny. Dla tem pewniejszego oddystylowania wiśni, lepiej zrobimy, gdy je na wiśniak przerabiamy, sposobem już nam znanym, i gotowe dopiero wino oddystylujemy. Tak postępując, otrzymamy produkt o wiele lepszy, a przytem, wszelka obawa przed przypaleniem masy będzie zbyteczną.

Z dobrych, słodkich wiśni lub czereśni (100 kwart) można otrzymać 8 kwart Kirsch-Suisse 50%. Z pestek po oddystylowaniu alkoholu można otrzymać przez silne prasowanie bardzo dobry olej.

Persico.

Szczególniejszy ten gatunek alkoholu z moreli i brzoskwiń jest przysmakiem Dalmatczyków, Albańczyków, Czarnogórców, Greków i Macedończyków. Włosi także nim nie gardzą, i żadna uczta bez Persico obejść się nie może. To „brzoskwiniowe gorzelnictwo” jest w tamtych krajach szczególniejszą gałęzią przemysłu, z której wiele tysięcy osób żyje; nie koncentruje się ono w rękach możnych, lecz po całym kraju rozsypane, tworzy całą sieć małych gorzelni. Każdy zamożniejszy wieśniak pędzi sobie swoje Persico, jak mu się podoba w sposób bardzo prosty, istnie pierwotny, w aparatach, które sobie sam buduje, a do przerobienia owoców służą mu zwykle tylko beczki otwarte, szafle lub balie.

Owoce sypią tak, jak z drzewa były zdjęte, do przeznaczonych na nie naczyn, i potłukwszy je nieco jakim drągiem, pozostawiają przez pewien czas, stosownie do upodobania producenta, w otwartych beczkach. Dodać tu musimy, że ilu jest producentów Persico, tyle sposobów fabrykacji i tyle także rozmaitych sekretów, a każdy z nich, ma się rozumieć, jest najlepszym i znanym tylko szczęśliwemu odkrywcy. Sekrety te polegają na tem, że jeden rozbija pestki z brzoskwiń, drugi je rozgniata, inny wszystko razem miażdży, inny znów fermentuje owoce pół roku, ów rok, tamten lat dwa i t. p.

W beczkach nagromadzone owoce, w celu przefermentowania, aż do czasu wydzielania się kwasu węglanego nie są suszone. Dopiero, gdy to nastąpi, przykrywają je dnami i zalepiają gliną, pozostawiając je tak w chłodnym miejscu, aż do czasu, w którym rozpoczynają dystylację. Dystylować owoce zaczynają wtedy, gdy ich powierzchnia pokryje się pleśnią, którą starannie przed waniem do kotła zbierają. Są jednak nieco praktyczniejsi producenci i tacy poznają stosowną chwilę do dystylacji po zapachu, smaku lub po zniknięciu słodczy z masy owocowej. Utrzymują i nie bez pewnej słuszności, że alkohol, to jest „Persico,” tem jest lepszy, im dłuższy czas owoce podlegały

maceracyi,—czyli innemi słowy: im dłużej brzoskwinie w beczkach pozostawały, tem lepszy będzie Persico.

Urządzenie gorzelni na pędzenie Persico, nawet u bardzo zamożnych producentów, składa się z kilkudziesięciu starych i zapleśniałych beczek i z alembiku przedpotopowej konstrukcyi o formie dziwacznej. Beczka, w której wnętrzu wiją się stare i zardzewiałe rury, stanowi kuler, nadto konewka do odbioru produktu. Rzecz jasna, że przy takim urządzeniu gorzelni, czas trwania kampanii, jest bardzo długi, i niekiedy, gdy zbiór brzoskwiń jest obfity, panowie producenci widzą się w położeniu bez wyjścia; przygotowanych owoców na Persico do zbiorów nowych nie są w stanie oddystylować.

Sztucznych domieszek, w celu podniesienia wydajności owoców, nie znają i nie mają nawet o tem pojęcia.

Persico jest doskonałą wódką, z zapachem gorzkich migdałów, smaku bardzo zbliżonego do Kirsch-Suisse.

Borowiczka.

Borowiczka (jałowcówka) jest wyśmienitą wódką, chociaż wiele osób w niej nie gustuje, z powodu smaku i zapachu nader silnego i ostrego. Dla podniebienia angielskiego majtka lub holenderskiego rybaka wódka ta jest przysmakiem nielada. Gustują w niej także Morawianie i Szlachy.

Jałowcówkę fabrykują w Szkocyi, Holandyi i na Szlaku z jałowcu, który rozgniatają lub rozcierają, następnie lęgną wodą, w celu rozpuszczenia cukru jałowcowego. Jałowiec posiada 8% do 12% cukru, etery i wielką ilość oleju jałowcowego. Wodą, po wylugowaniu z jałowcu rozpuszczalnych ciał, lęgną do połowy jej ilości, przez co pozbywają się znacznej ilości tych olejów i mieszają odpowiednią ilość cukru, w celu wydajności alkoholu, gdyż inaczej stosunek otrzymanego alkoholu do olejów w nim zawartych byłby nieodpowiedni. Następnie fermentują w ten sposób przyrządzony płyn, i zaraz po odfermentowaniu, dystylują. Zwykle wyciąg jałowcowy ustawia się na 20% cukru.

Oryginalna jałowcówka jest gorzkawa, z pewnym odcieniem słodczy wódką, bardzo aromatyczną i szczypiącą w smaku, co pochodzi od olejów, które nieraz w takiej nadmiernej ilości się znajdują, że alkohol nie jest w możności ich rozpuścić. Wtedy jałowcówka posiada mleczno-zamglony kolor, i chcąc ją oczyścić, potrzeba albo rektyfikować, albo też z odpowiednią ilością spirytusu zmieszać. Ten ostatni sposób jest o wiele praktyczniejszy i korzystniejszy. Domieszka spirytusu i wody rozrzedza jałowcówkę do tego stopnia, jaki jest potrzebny do rozpuszczenia olejów; lecz ze względu na rozmaite gatunki eterów, osłabia ją nader niekorzystnie; ocoż dla zachowania charakterystycznego jej smaku i aromatu, do przeznaczonego na domieszkę spirytusu daje się na każde 10 kwart:

20 gram. eteru octowego
6 " " saletrzezanego
2 " " gliceryny.

Alkohol z jagód leśnych.

Wszystkie gatunki jagód, jak każdy zresztą owoc, posiadają prócz znacznej ilości cukru owocowego, stanowiącego podstawę do dalszych manipulacji, rozmaite kwasy i ciała aromatyczne, charakteryzujące później powstałe produkty. Z tego powodu, alkohole z jagód różnią się tylko między sobą odmiennymi aromatami, lecz ze względu na jakość i własności, są do siebie zupełnie podobne.

Podobnie jak koniaki lub inne wódki owocowe, gdy są w stanie świeżym, posiadają dosyć niewyraźny i niebardzo przyjemny aromat i dopiero po kilku latach odstania, nabierają cechy właściwej i stają się wyśmienitymi trunkami. Jakość tych alkoholów wiele także jest zależna od pędzenia, bo jeżeli z jagód przygotowujemy wino, bez wątpienia alkohol z wina będzie lepszy od alkoholu, pędzonego z gęstej jagodowej masy. Z jagodowego wina alkohol rektyfikowany wielkie ma podobieństwo do wódki francuskiej, a jeżeli wino było stare, do koniaku. Niepowiemy jednak, aby koniak zastąpić mogły; brak im owego delikatnego aromatu i tego smaku, tak przyjemnego, a pochodzącego z owej przedziwnej harmonii eterów, tylko koniakom z wina pędzonym, właściwej. W każdym jednak razie, alkohol z jagód jest wyśmienitym trunkiem, bardzo cenionym i bardzo podobnym do alkoholu z wina.

Fabrykacja tych wódek skutecznia się w znany już nam sposób, zupełnie tak samo, jak fabrykacja koniaków. Konrad Niklewicz.

Jarmark na konie.

Korespondent nasz z Krakowa w liście z dnia 14-go b. m. pisze: Dawno już Kraków nie pamięta takiego ruchu w tej porze przejściowej, jak obecnie. Kraków bowiem żyć zaczyna dopiero z ustaleniem się pogody wiosennej, kiedy to jedni dążą na odpoczynek w góry, inni za granicę, bądź do wód, bądź dla „przyjemności,” a każdy z

obowiązku niemal zboczyć musi na dni kilka do grodu Krakusa. Wtenczas po ulicach suną się tłumy przybyszów, turkot dorożek nie dozwala słuchać opowiadań towarzysza przechadzek, u Hawelki, Miki, w Dreźnie, a nawet u Armulowicza „na kielbasie,” u Rehmana na górze i w Sukiennicach, u warszawskiego Roszkowskiego, słowem wszędzie ruch nieopisany,—gwarno, tłumno! Tak bywa w Krakowie tylko raz na rok,—w porze letniej „w porze fiołków i słowików.” Więc też przybywszy teraz do Krakowa, zdziwiłem się niemało, zapytując się siebie: czy to już nie nadeszła pora wyjazdu „za granicę?” Nie! To jarmark na konie! Jak wtenczas słyszysz ciągle wymawiane nazwy znanych miejscowości Europy, tak teraz o uszy twe obijają się imiona: Mohortów, Irm, Romeów, Borgia, rozmaitych Bajaderek, Thermidorów, Duc de Courlande, Madame de Saint Valiers, Kordyanów, Fine-Mouche, Parsifalów, Marie Margote,—imiona koni, które przyprowadzono na jarmark krakowski. Stoliki we wszystkich jadło- i piwodajnych zakładach zajęte, a przy nich panowie tędzy, rumiani na twarzach, o sumiastych wąsach, prawią wiele, wychwalając swój towar. I mogą chwalić z czystym sumieniem, gdyż okazy pomieszczone w ujeżdżalni śmiało zaliczyć się mogą do najpiękniejszych. Dla tego też na placu przed ujeżdżalnią roi się od oficerów kawalerii, którzy z całą przyjemnością dosiadają konia, urządzają „parady,” które w podziw wprowadzają przypatrujących się sportsmenów.

Szczególnymi łaskami płci pięknej szczyli się czteroletnia klacz wierzchowa „Irma,” własność p. Szańkowskiego z Kępia, którą targował agent wiedeńskiego cyrku Renza, dając 1,200 złr., gdy właściciel żądał 1,500 złr., ostatecznie nabyta przez p. Popiela. Klacz w rzeczywistości jest piękna; nogi ma prawidłowo postawione, łopatką rozwiniętą, budowa cała silna, ujeżdżona świetnie. Właściciel „Irmy” przyprowadził jeszcze na sprzedaż wierzchowca gniadego wałacha, kilka karych wałachów w cenie 2,000 złr., parę złotogniadych karosierów, żądając za nie 3,000 złr.

Do ładnych okazów bezwątowania należy czwórka „Halb-poney” p. Kościńskiego z Księży Małego, para karosierów złotogniadych p. Gintera z Galicyi, oznaczone ceną 3,000 złr., i ośm sztuk koni barona Konopki.

Silną budową i symetrycznymi kształtami zwróciły uwagę hodowców: para gniadych i karych koni p. Z. Chwaliboga, jako też siwki p. K. Rudzkiego i sprzedana już za 1,500 złr. wiedeńskiemu sportsmenowi klacz gniada p. Samuela Bakowskiego z Lasek.

Oprócz tego zwraca powszechną uwagę złoty arab p. Truskolaskiego z Brzezia, ceniony na 2,000 złr., i ogier „Mohort” p. Hallera z Mianocic, sprzedany za 1,200 złr. jednemu ziemianinowi z W. Ka. Poznańskiego.

Przechodząc przez ujeżdżalnię i przeglądając konie, wyprowadzone na plac, zauważyłem jeszcze pięć koni rasowych p. Gołmbiowskiego z Pogwizdowa, hhr. Młodeckich z Sulisławie piękne wierzchowce, czwórkę bułanków p. Niemirycza z Uniejowa, wierzchowca traperą p. Klugera z Mstyczowa i kilka pięknych klaczy p. Kleszczyńskiego ze Skrzyszowic.

Nie są to jednak wszystkie konie przyprowadzone na jarmark,—jest ich bez liku, pięknych, ślicznych koni, a na ich wyliczenie miejscaby z pewnością nie starczyło.

Właściwy handel koniami w dniu, w którym przybyłem do Krakowa, to jest dnia 12-go b. m., jeszcze się nie rozpoczął. Właściciele chcą osiągnąć ceny najwyższe, gdy kupcy nie są jeszcze zdecydowani: a może „coś lepszego się trafi?” Natomiast zarząd wojskowy, t. zw. „remont,” śpieszy się z nabywaniem, placąc 300 do 400 złr. za sztukę i dobrze robi, bo gdy rozpocznie się handel, bardzo być może, że ceny pójdą znacznie w górę. Lecz jak wszędzie tak i tu okazał się znaczny brak zaradności w sferach wojskowych „remontu.” Zamiast bowiem remontować konie na miejscu jarmarku, to jest na placu przy ujeżdżalni, cały handel odbywano i przeglądano konie pod Zamkiem, nie zawiadomiwszy poprzednio o tej zmianie komitetu, a tem samem i hodowców, których w każdym razie narazili na znaczne straty. Konie przeznaczone do remontu nabywali żydzi, którzy dopiero odprzedawali je po znacznie wyższych cenach władzy wojskowej.

Pomimo znacznego zjazdu tak obywatelstwa jak i handlarzy koni tegoroczny jarmark zawiódł oczekiwania interesowanych. Ostatecznie ogólny obrot transakcyj był niewielki; największym popytem cieszyły się tylko kuce, nabywane przez kupców z Bremy, Wiednia, Hagi, Paryża i Londynu, który płacili za nie od 300 do 500 złr.

Z koni rasowych wiele nie sprzedano. Zdołało zbyć dobrze swe okazy zaledwie kilka stajni, a między niemi: p. Z. Chwalibóg swą czwórkę traperów do Wiednia, p. Gołmbiowski czwórkę gniadoszów, otrzymując 1,400 złr., p. Szańkowski cztery konie po 1,000 złr., p. Wagner z pow. Pińczowskiego cztery kasztany po 1,200 złr., p. Niemirycz swą czwórkę bułanków, hhr. Młodeccy kilka sztuk w cenie po 600 złr., p. Klugier doskonałego wierzchowca za 700 złr. i jeszcze kilku innych hodowców, którzy nie chcąc koni prowadzić z powrotem, zbywali je najwyżej po 800 złr.

Przejezdny.

DZIAŁ INFORMACYJNY.

(Bezpłatne ogłoszenia dla ziemian).

Sprzedaz.

Nasiona.

* 80 korcy wyki szarej (Victoria) po 4 rub. za korzec, oraz 15 korcy konieczyny białej po 65 rub., 10 korcy konieczyny czerwonej po 54 rub. w wyborowym gatunku jest jeszcze do zbycia w dominium Rzeczy pod Kazimierzem.

* Nabyć można nasienie Marchwi pastewnej, Łubinu żółtego, Owsa rychliku angielskiego i jęczmienia Salskiego w Grotnikach przez Korczyn.

* Sześć korcy konieczyny szwedzkiej wyborowej do sprzedania, po 65 rub. za 250 fun. Dominium Sieprawki, poczta Lublin.

* Żyto i pszenica do siewu. Antoni Stanisław Ronikier, — stacya pocz. Maciejów, gub. Wołyńska.

* Kartofle Elly Rose i Cebulki, gatunki gorzelniane, mające 24% krochmalu, oraz łubin niebieski, w Metelnem. Władysław Garczyński Ołyka st. dr. żel. Południowo-Zachodniej.

* W dobrach Mstyczów p. Wodzisław nabyć można po cenach umiarkowanych: Seradellę, Konieczynę białą i szwedzką, również Rajgras włoski z Lupuliną. Oprócz tego do sprzedania wałach kasztanowaty rasowy, czteroletni, szesnastej miary.

Inwentarz żywy.

* W majątku Łosia Wólka na 24 ej wiorście za Marymouckiem rogatkami, są do nabycia każdego czasu, tryki Negretti, Rambouillety, Angielskie, stadniki Simmenthalery, ogier kary anglo-arab, bardzo pięknej budowy i klacz wierzchowa szpakowata po 5 lat. — Miejsce dla praktykanta. — Pastwisko dla 80 sztuk bydła lub 600 owiec. Wiadomość: Aleje Jerozolimskie 70, miesz. 20. —60—

* Cztery fornalki robocze (16 koni), do odstąpienia zaraz w Grotnikach, p. N. Korczyn. Tamże nabyć można 8 wołów roboczych, dobrze utrzymanych, oraz parę koni wyjazdowych, skarogniadych (klacz i ogier) miary 15½ i parę kuców bułanych, trzechletnich.

* 4 klacze zaprzęgowe (czwórka) i klacz wierzchowa, wszystkie gniade, 5 do 7 lat wieku, miary 15½, są do sprzedania w Szyszczcach, p. Działoszyce.

* W Zembożycach (folwark Jakubówka) pod Lublinem do sprzedania: Konie robocze, krowy, jałowizna, maszyny i wszelkie sprzęty gospodarskie, jako też konieczyna; zgłaszać się można w każdym czasie na grunt.

* Byczki różnego wieku, rasy szwajcarskiej do sprzedania po 10 kop. funt żywej wagi. Adres: Dominium Sieprawki, poczta Lublin. —59—

* Byki, czystej krwi holenderskiej z obory zarodowej półtoraroczne, jedno- i młodsze, maści popielato i czarno-srokatej: sprzedaje administracja dóbr Garbów przez Nałęczów.

* Buchaj rasy holenderskiej w trzecim roku, zdatny do rozpłodu, do sprzedania w Grotnikach p. Korczyn.

* Ogier maści gniadej, czteroletni, rasy anglo-arabskiej do sprzedania w Dębianach, własność p. Jastrzębskiego.

* Do sprzedania w gub. Podolskiej w dobrach Chrzanówka p. Sulatyckiego, owczarnia zarodowa rasy Rambouillet Negretti (100 sztuk sztamowych cennych baranów i 600 matek) po cenie bardzo przystępnej, hurtem lub częściowo. Adres: Zarząd dóbr Chrzanowieckich przez stacyę Kotużany dr. żel. Nowosieleckiej.

* W Kucharach, poczta Koszyce do sprzedania czteroletnie: ogier gniady, dwa wałachy kasztanowate i wałach siwy.

* 16 wołów roboczych młodych i rośliwych, do sprzedania w Miławczycach, przez Skalbierz.

* Barany czystej krwi Negretti rozpoczęto sprzedawać w owczarni zarodowej w Moczydle p. Wodzisław. Ceny umiarkowane.

* Dominium Rożenek, pocz. Parydyz gub. Radomska, ma stale na sprzedaż ogierzy krwi angielskiej w różnym wieku. Na żądanie wysyła się opis koni z oznaczeniem ceny. —49—

Majątki.

Jest do wydzierżawienia folwark, 560 morgów, za półroczną dzierżawę i kaucyę w gotowiźnie, kompletnie obsiany, w żyznej ziemi, z łąkami wystarczającymi, w każdym czasie. Bliższa wiadomość w Woli Krokockiej pod Szadkiem, gub. Kaliska, trzy mile od Łodzi szosą. —61—

* Majątek ziemski w gub. Warszawskiej, obszaru 365 morgów, kompletnie urządzone, za szacunek przez Towarzystwo Kredytowe Ziemskie naznaczone; do sprzedania. Wiadomość: Więckowski, przez Mogielnicę w Kazimierkach. —42—

* Majątków ziemskich kilka do nabycia w gub. Kieleckiej, a jeden w gub. Warszawskiej pow. Włocławskim. Wiadomość u geometry Żółtkowskiego w Kielcach.

* Majątek ziemski Charzowice, pow. Pińczowski, odległy od fabryki cukru wiorst sześć, zaraz do sprzedania. Dom mieszkalny wygodny, budynki gospodarcze, inwentarz żywy i martwy w dobrym stanie. Ziemi pszennej 247 morg., w tem 18 m. łąk, bez służebności. Bliższa wiadomość u właściciela w Cudzynowicach p. Kazimierza W.

Rozmaitości.

* Wobec właściwej pory do przygotowania ziemi pod wiosenay zasiew morwy, w Biurze Towarzystwa Jedwabniczego przy ul. Nowy-Swiat № 41, pomiędzy godz. 11-a a 2-gą w południe codziennie dostać można wyborowego nasienia morwy białej, funt po 2 rub., a łut po 10 kop., przyczem dołączona bywa bezpłatnie instrukcja zasiewu tejże. —63—

* Jest do sprzedania w majątku Piaskach-Luterskich, pow. Lubelski, poczta Piaski, około 300 kóp zarybku, po cenie umiarkowanej.

* Jest do sprzedania tysiąc kóp zarybku, w Niędzywicy Dużej poczta Bełżyce gub. Lubelska. —58—

* Potrzebna dzierżawa pachtu, oferty w Warszawie Marszałkowska 152 Łatorewicz.

Kupno:

Majątki.

* Chcę kupić majątek ziemski rozległości od 10 do 15 włók w ziemi pszennej blisko kolei, dobrze urządzone. Płacę gotówką. Adres: Myszkiewicz w Ziewaniczkach przez Głowno, gub. Piotrkowska. —56—

Posady i prace:

Poszukiwane:

* Młody człowiek lat 22, katolik, pragnąc wykształcić się w zawodzie rolniczym poszukuje posady praktykanta rolnego w większych dobrach za wynagrodzeniem. Adres: Warszawa ul. Leszczyńska Nr. 12 u Rządcy domu. —62—

* Ogrodnik pejzażysta, wszechstronnie obeznany w swym fachu, oraz w pszczelnictwie, podejmuje się zakładania i urządzania ogrodów angielskich, owocowych, warzywnych, prowadzenia szklarni zimowej (oranżeryi), cieplarni, ananasarni, pomarańczarni, palmiarni, figarni, oraz wszelkich szkółek i inspektów. Oferty szczegółowe upraszam nadsyłać pod lit. I. A. Warszawa, ul. Złota № 16 mieszkania 14. —53—

* Pomocnik gospodarczy, wytrawny rządcą, samotny, szuka posady minimum 200 rub. Wiadomość, właściciel fol. Szostak w Dzierżkówku, poczta Radom.

* Dwóch leśników polecić może zarząd Lasów Maciejowickich i Magnuszewskich w Podzamczu, poczta Sobolew, gub. Siedlecka.

* Po odbyciu kilkuletniej praktyki gospodarskiej poszukuje miejsca jako Rządca dóbr, młody człowiek kawaler, odpowiednio wykształcony. Wiadomość: ul. Ciepła nr. 19 miesz. 23, między 4—7 w wieczór.

* Od kwietnia lub lipca poszukuje miejsca rządcą, kawaler lat 30, mający 10 lat praktyki gospodarskiej i chlubne świadectwa, do gospodarstwa większego, postępowego. Wiadomość: st. poczta Granica pod literami A. B. —55—

Zaoftarowane.

* Ogrodnik potrzebny od 1-go kwietnia do Łowini, poczta Wodzisław. Od stacyi Sędziszów 3 wiorsty.

* Ogrodnik potrzebny do dóbr Niechcice p. Gorzkowice.

* Rolnik ekonom, energiczny i zdolny, z dobrymi świadectwami, potrzebny do Krzyżanowic. Zgłosić się do Sokoliny, poczta Wiślica, S. Wagner.

* Ekonom żonaty, z chlubnymi świadectwami i kilkuletnią praktyką, potrzebny od 1-go lipca w dobrach Mstyczów, poczta Wodzisław.

* Potrzebny jest rządcą kawaler lub wdowiec bez rodziny, człowiek fa chowy energiczny od 1-go marca lub kwietnia; pensya od 120 rub. do 150 rub. i utrzymanie. Adres: Poste restante Piotrków D. Z. W. —54—

* W dobrach Bejsce, p. Koszyce, potrzebni są każdego czasu: 1-o zarządzający gospodarstwem rolnem z kaucyą, za wynagrodzenie 200 rub. rocznie i tantiemę, oraz ordynaryę. 2-o Obermiller kaucyowany, na dwa młyny: amerykański i polski, pensyi rocznej z korcem około 500 rub. W jednym i drugim wymagane są dobre świadectwa i rekomendacye. Reflektanci zechcą się zgłaszać do zarządu dóbr.

* Do prowadzenia ogrodu z oranżeryą i trephausem na wieś jest potrzebny ogrodnik w średnim wieku, posiadający chlubne świadectwa z nauki, prowadzenia się i praktyki. Wiadomość: Lublin ul. Bernardyńska nr. 267 m. 3.