

Wychodzi co sobota. Biuro redakcyi na ulicy Szerokiej pod l. 19/.

PAMIĘTNIK GOSPODARSKI.

Przedpłata z przesyłką pocztową wynosi rocznie 6 złr., półrocznie 3 złr., kwartalnie 1 złr. 30 kr.

Lwów, dnia 21 Grudnia, 1850.

Co może wpłynąć na polepszenie u nas gospodarstwa krajowego? Artykuł II. — Wyjaśnienie do artykułu o gorzelnictwie, zamieszczonego w pierwszych ośmiu numerach Pamiętnika. — Sposób prędkiego bielienia płótna. — Korespondencya z Podola. — Wiadomości handlowe, z Gdańska, Bochni i ze Lwowa. — Kasa oszczędności we Lwowie. — Ogłoszenie przedpłaty na trzeci rok Pamiętnika gospodarskiego.

Co może wpłynąć na polepszenie u nas gospodarstwa krajowego?

Artykuł II.

Wychowanie u nas dotychczasowe młodzieży do niczego nie przywiązuje człowieka w jego życiu, nie wiąże go ani z przeszłością ani z przyszłością; jestto coś odrębnego bez ciągu i związku ze wszystkim co go otacza, jest kosztowne a bezowocne, zabiera wiele czasu a bez celu, naucza zresztą człowieka wszystkiego co mu jest wolno zapomnieć a nie tego co umieć powinien.

Wszystkie umysły zdrowego sądu zgadzają się, że wychowanie jakie było i jest w naszym kraju, zamiast wykształcać ludzi zawczasu obznajomionych z obowiązkami, oświeconych orzeczywistych własnych i publicznych potrzebach, wydaje całe pokolenia niezdolne do prowadzenia własnych i publicznych interesów. I jakżeby mogło być inaczej, kiedy młodzież wychodząca w świat wynosi z sobą same tylko wiadomości niedające się zastosować w ich praktycznym życiu, a które częstokroć wyjść im każą po za stan ich rodziców nieotwierając nowej kariery. Jeśli tedy są synami majątnych właścicieli, to nie są w stanie rzadzić ojcowską spusezną, naprawić interesa zaniedbane, polepszyć grunta; osądzić czyli nowe narzędzia i maszyny gospodarskie odpowiadają założonym warunkom, czy odkrycia jakie naukowe mogą być zastosowane w ich dobrach, czy wzór jaki w danej okoliczności jest użyteczny lub szkodliwy do naśladowania, a w razie gdy posiadają kapitał gotowy, to niezdolni są nim zarządzać, użyć go właściwie, aż wprzód drogo nie opłacą lekcji doświadczenia! Tym to sposobem obfite źródła bogactw naszej ziemi są u nas zaniedbane lub zupełnie niepoznane: albowiem aby je wydobyć, nie tylko potrzeba kapitałów ale i nauki; tymto sposobem z niewłaściwego systemu wychowania majątniej młodzieży, wyradzają się wszystkie przeszkody do lepszego bytu społeczeństwa naszego, zarówno źle zrozumianego przez bogatych jak i ubogich. Takie to głębokie zło wydają nam czcze nauki w epoce zupełnie twierdzącej i nie jest ono jeszcze w całym widoku przedstawione: albowiem mówiliśmy tylko dotąd o klasie majątniejszej. Pozostaje nam teraz powiedzieć o młodzieży rodziców małych fortun, którzy w poczciwym przywiązaniu nie szczędzą żadnego poświęcenia, aby dać swym dzieciom klasyczne wychowanie, w fałszywym przekonaniu że takie wychowanie zastąpi im majątek. Ileż to razy zdarza się posłyszeć poczciwego szlachcica polskiego dającego ojcowskie napomnienie synom: „po mojej śmierci niedostaniecie nic, bo nie żałowałem na waszą edukację, a ta wam da majątek.” I byłoby to prawdą gdyby u nas wychowanie szło w zgodzie z potrzebami czasu, gdyby miało cel i rezultat, oznaczenie i dobre usposobienie młodego człowieka do stanu do którego może się słusznie i rozsądnie ubiegać. Ale tak nie jest. Nie można tu dosyć ostrzeżać liczne familie, które krwawą pracą zebrawszy kilkadziesiąt tysięcy złotych wydają je na edukację dzieci. Kiedy skały podwodne utrudniają i niebezpiecznym czynią przystęp do portu, stawiają tam latarnie przewodniczki po-

dróżnych, ale tu nie ostrzega rodziców o niebezpieczeństwach, na które puszczają los dzieci swoich; nikt nie woła na nich, że wychowanie kosztowne a nieużyteczne nieroztropnie bez różnicy udzielane młodzieży wszystkich stanów, rzuca ją na oślep w życie praktyczne. Oddzielona od gminu edukacja, odosobniona od wyższych klas brakiem majątku, przygnieciona w swojej sferze mnóstwem współzawodników, zmuszona pomimo tego wszystkiego pokazać się przed światem przyzwoicie, pokryć niedostatek przez ostatnie uczucie przyzwoitości ze względu wychowania które otrzymała, ta młodzież nieszczęśliwa jeśli jest pracowita i skromna, przestaje na najlichszym obowiązku tłumiać uczucia i marnując zdolności; w przeciwnym razie, przyszłe jej życie burzliwe, tchnące nienawiścią ku społeczeństwu a częstokroć niemoralne, roznoszące zły przykład w towarzystwie. Wszystkie starania i ofiary nadzwyczajne rodziców, aby ich dziecię przeskoczyło jednym krokiem kilka stopni hierarchii społecznej, sprowadzają nieszczęścia; dla dziecka: bo doznaje żądź na które nie posiada odpowiednich środków; dla rodziców: bo utworzyli między nim a sobą bardzo wielki przedział; dla społeczeństwa: bo posiada w swem łonie członka dla którego nie może znaleźć miejsca. Takie względy nie powinny ujść baczności i rozważi wszystkich rodziców, nauczycieli i opiekunów.

W miejsce tedy teraźniejszego systemu wychowania, które wydaje tyle ofiar i tak smutne rezultata, trzeba przyjąć inny nie tyle ogólny i jednostajny, nie tyle bezwzględny a więcej właściwy, w harmonii z każdym stanem i obowiązkiem, do wypełnienia których człowiek jest powołany w podwójnym interesie szczęścia własnego i dobra publicznego. Z tego cośmy tu powiedzieli, prosimy czytelnika aby nie sądził, że chcemy ustanowić oddziały klas w społeczeństwie; jeśli jest jakiś środek sprowadzenia ludzi do jednego punktu, to jest do dobrego bytu, godności i wzajemnego przywiązania, to trzeba ich do niego prowadzić rozmaitemi drogami. Tłumy cisnące się jedną i tą samą drogą, zamiast postępować, tamują tylko przejście.

Kraj nasz prędko uchroni się od niebezpieczeństw tej masy młodzieży kołysanej różnemi namiętnościami, obłąkanej przez fałszywe uczucie dumy i godności, nieznajdującej nigdzie zatrudnienia, niemogącej żyć porządnie bez pracy i obowiązków, skoro każdy odbierać będzie rodzaj i miarę edukacji jaka najlepiej przypadnie do jego skłonności i majątku, skoro nauki i wiadomości będą metodycznie ułożone i udzielane podług przyszłego użytku i w wyrachowanej mierze do potrzeb nierównych rozmaitych stanów w społeczeństwie.

Z takiego to punktu widzenia rzeczy, w obec smutnego położenia w jakim się znajduje u nas materialny stan gospodarstwa i moralny społeczności, badaliśmy czego potrzeba aby kraj miał ludzi wykształconych, posiadających rzeczywistą wiadomość własnych i publicznych interesów; rodzina światłych przewodników zdolnych dać jej pomyślny byt i dobry przykład; społeczeństwo nakoniec czynnych i użytecznych członków zwiększających swą pra-

cą zasoby jego światła i bogactwa. W tym celu zdaje się że najlepiej będzie przyjąć zasadę następną:

1.) Aby życie naukowe młodego człowieka było w harmonii z przyszłym jego życiem praktycznym. *Pierwsze* powinno być wstępem do *drugiego*.

2.) Zajmować najmniej ile można czasu w szkołach, a uczyć tylko tego co będzie potrzebne do natychmiastowego zastosowania w życiu praktycznym.

Zanim przystąpimy do przedstawienia czytelnikom naszym kilku programatów, zdaniem naszym właściwych, służyć mogących w wychowaniu młodzieży naszej sposobiącej się do różnych stanów, widzimy potrzebę pokazać im jaki był w tym względzie nasz cel i zasady:

1.) Kształcić młodzież bogatą w kierunku prawdziwie narodowym, odpowiednim rzetelnym potrzebom polskiej społeczności a której wychowanie od kilku pokoleń jest skrzywione; przy edukacji religijnej, moralnej i naukowej, kształcić ją w nauce gospodarstwa wiejskiego i ekonomii politycznej.

2.) Młodzież średnich i małych fortun, która liczy najwięcej ofiar z przyczyny dotychczasowej edukacji nadzbyt ogólnej i jałowej; z której łona wychodzi masa dzielnych a nieszczęśliwych ludzi, nie znajdujących dla siebie miejsca w społeczeństwie, upadających w życiu praktycznym, często później stających się pasorzytem domu rodzicielskiego lub demoralizacją towarzystwu, postawić w możności stworzenia dla siebie dostatniego bytu, honorowego i użytecznego rzeczy publicznej.

3.) Klasę pracującą wieśniaków i miejskich rzemieślników zwrócić do zamięłowania rolnictwa i przemysłowości: prawdziwa bowiem mądrość, szczęście i prawy postęp pod względem wolności i równości, nie jest to pogarda i niszczenie tego czem się było i z kąd się wyszło, ale praca i ulepszenie swego stanu.

(Dalszy ciąg w przyszłym numerze).

Wyjaśnienie do artykułu o gorzelnictwie,

zamieszczonego w pierwszych ośmiu numerach Pamiętnika.

I. *Co do fermentu do zacierów kartoflanych i zbożowych.* Przyrządzając ferment do zacierów kartoflanych odpowiedni dzisiejszym potrzebom gorzelnictwa, przekonaliśmy się z najpomyślniejszym skutkiem, że 4 $\frac{1}{2}$ funtów lwowskich mąki razowej, złożonej z $\frac{5}{6}$ słodu jęczmiennego a $\frac{1}{6}$ surowcu żytnego (na wagę) dostateczne są na korzec najmączystszych kartofli do zupełnego odfermentowania, utworzonego w głównym zacierze cukrowego pierwiastku, czyli że na każde 10 korcy kartofli (głównego zacieru) użyć należy na ferment 45 funt. lwow. mąki i tyleż kwart wody na 70 do 75° ogrzanej. Do zadania wystudzonego na + 12 do 14° R. zacieru drożdżowego, wziąć potrzeba na każde 10 korcy kartofli dwie kwarty drożdży ciastowych. Gniazda drożdżowego zostawia się na każde 10 korcy kartofli kwart 14 do 15tu. Gdy zaś ubytek ten zmniejszyłby masę potrzebnego fermentu, przeto do zarobienia pierwszego zacieru drożdżowego bierze się na każde 10 korcy kartofli mąki drożdżowej o 12 funtów więcej. Siła katalityczna tego fermentu zastosowana jest do możebnie najgęściejszych zacierów, w których korzec kartofli najmączystszych zacierają się na 2 $\frac{1}{2}$ wiadrach kadzi fermentacyjnej, rachując w to już i potrzebne 3calowe miejsce na podnoszenie się odkisującej roboty. Zacier tak zgęszczony nie tylko powodują oszczędność w opłacie podatku, ale nadto, należycie uchodzone i energicznie działającym poddane fermentem, dają absolutnie największy wydatek wódki, dozwalając wreszcie większą ilość surowych płodów, w mniejszym niż zwykle przerabiać miejscu, wprowadzając jeszcze oszczędność w czasie, przestrzeni, naczyniach, robocie i paliwie.

Robiąc sztuczny ferment do zacierów zbożowych, bierze się na każde 100 funtów zatartego zboża, 4 do 5 funt. wied. mąki razowej, albo dokładniej oznaczając, na każde 800 funt. wiedeńskich zboża (surowcu i słodu), 37 funt. wied., czyli 51 funt. lwow. mąki (złożonej z $\frac{5}{6}$ słodu, $\frac{1}{6}$ żytniego surowcu) i tyleż kwart wody w 70 do 75° R. ciepła. Gdy zacier drożdżowy na 12 do 14° R. ostygnie, zadaje się go piwnymi drożdżami, biorąc na każde 800 funt. wied. zboża, drożdży cajtgowych 2 $\frac{1}{4}$ kwart. Że zaś na rozplodzenie drożdżorodu, ująć potrzeba pewną onegoż część na gniazdo fermentacji, co zmniejsza masę potrzebnego fermentu, przeto znowu na każde 800 funt. wied. zboża głównego zacieru, przyczynia się przy pierwszym zarobieniu sztucznych drożdży, do wskazanej wyżej ilości, mąki 9 $\frac{1}{4}$ funt. wied., czyli 12 $\frac{4}{5}$ funtów lwowsk. i tyleż kwart wody.

Winniśmy dodać, że aby w zacieraniu na drożdże uniknąć mączystych gruczołów, najlepiej jest zarabiać mąkę najprzód z $\frac{1}{3}$ częścią wody na ciasto, doczynając potem przy nieustannem mieszaniu resztę gorącej wody.

Twierdziliśmy w rozprawie o gorzelnictwie, że zacier drożdżowy od zarobienia aż do poddania go drożdżami piwnymi na ferment, 36 godzin liczyć powinien; w tym przeciągu czasu tworzy się w nim potrzebna ilość mlecznego kwasu, który ze wszystkich organicznych kwasów największą ma własność rozpuszczania kleju roślinnego i własnością tą większą nadaje fermentowi dzielność rozczyniania, którą tenże w główną zaszczenia robotę. Kwasek mleczny tworzy się wszakże i w niższej temperaturze i w krótszym przeciągu czasu; można przeto wspomniany okres ukwaszenia zacieru drożdżowego o kilka godzin skrócić, albo go tym celem w stosownie niższej temperaturze trzymać. Wielkiej więc wagi jest rychłe, sztuczne niżenie temperatury drożdżowego zacieru; przy samowolnem bowiem onegoż stygnięciu, łatwo może się weń wkraść kwas octowy, którego tworzeniu się sprzyja szczególnie 28 do 32° ciepła. Najskuteczniej przeto byłoby zacier drożdżowy po zupełnem osłodzeniu i kilkogodzinnem odstaniu, szybko wychłodzić poniżej 28 stop. R., a potem w umiarkowanej temperaturze dać mu powolnie wystygnąć od 12 do 14° R. tj. do stopnia zadania drożdżami. Tym końcem potrzebne jest sztuczne chłodzenie, które dopełnia się wstawiając w zacier drożdżowy miedziane naczynie wodą zimną napełniane, albo co jeszcze lepiej skutecznie w miedzianej drożdżance, wstawionej w obszerne naczynie drewniane, do którego w około świeża dopływa woda i sposobem trubnika chłodzi zacier w miedzianem będący naczyniu.

Gdy ferment sztuczny tylko w pewnej płodzenia się chwili, tj. wtedy gdy najsilniej się rozwinął, jest najskuteczniejszym; najważniejszym przeto i najistoćniejszym zadaniem gorzelnika umieć trafnie rozpoznać ten stanowczy moment i na właściwą użyć korzyść.

II. *Co do zacierów kartoflanych.* Zacierając kartofle bardzo jest korzystnie, prócz zwykłej ilości słodu jęczmiennego, *) użyć jeszcze na każdy korzec kartofli kwarty słodu owsianego który robi zacier płynniejszym, wznieca w rozkładającej się cieczy siłę odfermentowania i sprawia silniejsze wywijanie się kwasu węglowego w czasie fermentacji, a zład mniejsze wznoszenie się roboty w kadzi. Że sól surowy lepiej na zcukrzenie mączki działa niż suszony, a to dla większej i nie nadwątlonej ilości diastazu wiadomo jest. 100 funt. jęczmienia daje 125 do 140 funt. surowego słodu; a w miarę mniejszego lub większego wykiełkowania i stanu wilgoci słodu, daje korzec jęczmienia 1 $\frac{3}{4}$ do 2 korcy surowego słodu. Sól suszony

*) Na korzec kartofli bierze się sól po dwóch garncach jęczmienia.

dzieli się do zacieru na 3 lub 4 części, pierwszą sypie się do wody na podlew danej, a resztę części miesza się na sucho w pewnych przedziałach z mielonymi kartoflami, dając część ostatnią przy końcu zacieru. Słód surowy nie sypie się do wody, jeno rozrzuca się wśród zacieru na sucho. Częściowe użycie słodu ułatwia rozpuszczenie się mączki i sprawia także lepsze mechaniczne rozdzielanie zacieru, nienadwątłając w niczem scukrzającej siły diastazu. Na korzec kartofli daje się na podlew do zacieru 3 do 5 garncy wody stosownie do ich dobroci i jakości słodu, w stopniu 40 do 50 R. ciepła, co od urządzenia warsztatu zawisło.

Co do urządzenia warsztatu, winniśmy nadmienić, że gdy dowiedziono, iż pod wpływem kwasorodu powietrza, zamiana cukrowa rychlej i dokładniej się uiszcza, przeto trzeba zaciernicy większą niż zwykle dawać powierzchnię. Doświadczono, że kolumna zatartej masy nie powinna być w zaciernicy wyższą nad 12 do 13 cali. Ażeby wszakże w obszerniejszej kadzi nie wystygła robota, kartofle spadające były w stanie sład postawić w stopniu osłodzenia i zacier po ukończeniu w 52° R: stanął, potrzebne jest prędkie mielenie i zacieranie kartofli. W dobrze urządzonych kołowrotach, gdzie wałki odbywają na minutę przynajmniej 80 do 90 obrotów, można zacier 20 korcowy w 30stu minutach jak najlepiej ukończyć. Co do szybkiego ochłodzenia roboty, okazało się, że gdy ta na kilsztoku tylko 2 do 3 cali wysokości zajmuje, najlepsze osiąga się skutki. Kadzie fermentacyjne lepsze są wyższe niżeli niższe. Wysokość 38 do 42calowa jest najodpowiedniejsza: w wyższych bowiem kadziach oszczędza się miejsca na podnoszenie się fermentującej roboty, a ztąd i opłaty podatku: bo położmy że kadź 3 łokcie szeroka i 4 łokcie długa, gdy na łokciu wysoko stojącej roboty zmieści się 53 wiader 20 miar, a zostanie miejsca na fermentację 4 cale, to uczyni niemal 9 wiader. Taż sama ilość roboty gdyby mieściła się na wysokości 1½ łokcia, potrzebaby kadki 3¼ łokci długiej, 2 łokcie 10½ cali szerokiej, a wtenczas przy 4calowem miejscu na fermentację byłoby koło 6 wiader, czyli różnica przyniosłaby oszczędzenie trzech wiader dziennie. Fermentacja roboty na 1½ łokci wysokości nie będzie gorszą, ani burzliwszą od niższej kolumny: bo podnoszenie się roboty nie jest warunkiem co do wysokości kolumny w kadzi, ale do rodzaju zadanego fermentu. Nadto kadzie wyższe mają przy tej samej pojemności najmniejszą powierzchnię zewnętrzną, mniej przeto podlegają oziębieniu i mniej szkodliwemu wpływowi atmosferycznego powietrza. Wreszcie w robocie fermentującej w wyższej kolumnie, wywiązuje się silniej kwas węglowy (rozumie się przy użyciu odpowiedniego fermentu), przenika mocniej warstwy roboty i uzupełnia rozkład cukru, a przezeń wpływa przeważnie na okwitsze tworzenie się alkoholu *).

III. *Zacierzy zbożowe.* Zasada tychże być powinno odpowiednie mieszanie rozmaitych rodzajów zboża, jakoto: pszenicy, żyta, jęczmienia, owsa. Prócz słodu którego diastaz uiszcza zcukrzenie krochmalu, korzyści z użycia różnych zbóż pochodzą od zawartego w nich kleju roślinnego, którego części składowe odmienne mają własności zcukrzania krochmalu, tak że takowe tutaj wzaje-

*) Wiadomo jest, że mocną brzeczkę nasyciwszy gazem kwasu węglowego utworzą się w niej drożdże, a ztąd niewątpliwa, że kwas węglowy przyczynia się do zamiany kleju roślinnego w drożdże. Podczas fermentacji rozczyń cukrowego i rozkładu cukru w kwas węglowy i alkohol, pozostaje sam ferment nie rozpuszczony i opadłby na dno cieczy, podobnie jak opada w wodzie, gdyby nie gaz kwasu węglowego wolny, w tej się cieczy tworzący. Gaz ten trzyma się mechanicznie fermentu, unosi go lekkością swą pod wierzch cieczy, a ulotniwszy się, dozwala fermentowi spadać na dno, gdzie on nowe sprawia wydzielanie się kwasu węglowego i alkoholu.

nie się wspierają, uzupełniając się niejako. I tak żyto zawiera w sobie wiele mianowicie glutynu roślinnego, pszenica najwięcej roślinnego fibrynu; prawdopodobnie jest także odmienny w nich stosunek mucynu, jedne [mają go mniej, drugie więcej, a ztąd widocznem jest wzajemne oddziaływanie i wspieranie się w skutkach. Jakże rodzaje zbóż i w jakim stosunku mieszać należy, zawisło to najwięcej od miejscowych okoliczności i cen zbożowych względnie do wydatku wódki. Zwykle najwięcej używamy na ten cel żyta, jako stosunkowo do cen targowych najwydatniejszego.

Dajmy, że mamy zacierać 2400 funt. wied. czyli 3300 funt. lwow. surowcu (zboża) w której ilości mieści się 450 funt. wied. sład, czyli około 22 procentów. Stosunek więc suchej substancji w zacierze do mokrej będzie następujący: Na każde 100 funt. wied. mąki zbożowej bierze się na podlew do zacieru 28 garncy wody, przeto na 2400 funt. = 672 gar. 100 funt. mąki w wodzie zajmują ¾ wiadra, przeto 2400 funt. 18 wiader, czyli = 270 gar.

Razem garncy 942
Przez popar (za pomocą pary) przybywa 3%,
a zatem blisko = 29 gar.
Popłóczyny wynoszą mniej więcej 10 garncy.
ferment 50, razem = 60 gar.

Będzie tedy masy zatartej ogółem 1031 gar. Powyższa ilość surowcu z sładem zacierają się wraz z mąką na ferment (w ilości 111 funt.) na 105 wiadrach w kadzi fermentacyjnej 39" wysokiej, czyli korzec zboża (wraz z mąką na ferment) na 5½ wiadrach. Potracając 3 cale na podnoszenie się fermentującej roboty, zostaje 97 wiader czyli 1431 garncy, od czego odliczając 1031 gar. masy zatartej, zostanie na rozbiór zacieru wodą, 400 gar. czyli po 16⅔ garnca na 100 funtach wiedeńskich.

Woda na podlew do zacieru powinna mieć 40 do 50 stopni ciepła, bo w tym razie mąka czyli szrot króciej zostaje w styczności z parą, która jeźliby jaki szkodliwy wpływ mieć miała na diastaz i mucyn szrotu, takowy trwa natenczas króciej i spieszniej przemija. Przeznaczoną mąkę zarabia się jak najlepiej i najpilniej, po zarobieniu wlewa się do niej na każde 100 funt. mąki, 1½ funta mleka zbieranego i wraz dobrze miesza *). Zacier zostawia się przez kwadrans w spokojności, poczem poparza się go, mieszając, za pomocą silnej pary, do 52 lub 53 stopnia **). Odwróciwszy parę, rozrabia się jeszcze zacier doskonale przez 8 do 12 minut i zostawia pod nakryciem 1½ do 2 godzin do zupełnego zcukrzenia.

⅔ części przeznaczonego do zacieru sład, a w naszym razie 300 funt. zarabia się wraz z surowcem; część trzecią zaś onegoż daje się na sucho do zacieru gorącego. Trzeba jednak żeby tak sład jak surowiec był drobno zmielony, bo grube krupy nie rozpuszczą się w zacierze, i wtenczas gdy zacier ma 52 lub 53° R. ciepła rozsypać zostawioną część sład cienko i mieszać tak, żeby cały zacier koniecznie w 50 do 52° R. postawić. Nie można dawać mniej nad ⅕ część dobrego sład do zboża.

Gdy się zacier ostodzi, trzeba go co prędzej ochłodzić, jeżeli chcemy żeby uformowana sładycz w kwas nie przeszła. Puszczają się tym końcem na chłodnik obszerny, gdzie się chłodzi mieszaniem, bez dodatku wody,

*) Ile garncy dodaje się mleka, tyle garncy ujmuje się wody na podlew. Mleko sprawia zupełne rozpuszczenie się istoty mącznej.
**) 100 kwart wody w parę obrócone i do roboty wpuszczone nada teje ten sam stopień ciepła, jak gdyby 550 kwart wody gorącej dolano, z czego pozostaje to całe miejsce na zimną wodę, żeby prędzej zacier ochłodzić i z tego względu mniejszym kotłem i mniejszą zaciernicą zacier odbyć można. Nadto, przez parę mocniej rozpękają pęcherzyki krochmalowe, bez szkodenia sładowi.

którą wtenczas dopiero rozbiera czyli rozrzedza się zacier, gdy takowy do stosownego ostygł stopnia.

Na jaki stopień ma być zacier na kilsztoku chłodzony, aby 400 garncy wody w stopniu np. 8mym, postawiły cały zacier w temperaturze + 13 stopni; do tego służy następująca matematyczna formuła:

$$z = \frac{MC - mc}{m + M}$$

w której z oznacza temperaturę na jakiej zacier ma się ustawić. M = masie zacieru. C = temperaturze tej masy gdy idzie na chłodnik 49 do 50°. m . = ilości wody do rozbioru, c = temperaturze tej wody = 8°.

$$z \text{ tego: } C = \frac{(M+m)z - mc}{M}; C = \frac{(1031+400)13^{\circ} - 400 + 8^{\circ}}{1031} = 15^{\circ}$$

Zacier zbożowy ustawia się w kadzi fermentacyjnej pod 11 do 13 stopniem ciepła, a najwyżej pod 14° R. Aby atoli w zacier wprowadzić *rychłej* fermentację winną, czyli aby robota spieszniej zarobiła, nie czeka się ażeby zacier ostygł do stopnia rozbioru wodą; lecz gdy tenże na chłodniku okaże 24 stopień, spuszcza się 1/6 część do kadzi fermentacyjnej i miesza z fermentem: gdy bowiem pozostała robota na chłodniku do przyzwoitego chłodzi się stopnia, zarabia tymczasem już znajdująca się w kadzi robota i wprowadza następnie ostudzoną, rozrzedzoną i spuszczoną resztę (z chłodnika) spiesznie w silną fermentację.

Józef Żywicki.

Sposób prędkiego bielienia płótna.

Zrobić ług mocny, półgarnea soli na sztukę jedną płótna, wygotować tę sól w wodzie, wlać prędko ługu letniego, płótna w tym ługu mocno wycierać, potem do czystego ługu i znowu mocno wycierać i tak powtarzając dwanaście razy, aż się czysty ług zrobi, wyprać na rzece i do złuktury włożyć, parzyć zwyczajnym sposobem złuktanie, wypłókać w wodzie i zasiać na blechu: powtarzać co wieczór to złuktanie i płókanie oraz sianie codziennie na blechu, a we dwanaście dni płótno dostatecznie się wybieli, trzeba się tylko pilnować żeby płótno na blechu będące wraz po wyschnieniu było polewane wodą.

(Pamięt. naukowo-literacki Podbereskiego.)

Korespondencja z Podola.

Wyczytawszy z Pamiętnika gospodarskiego nr. 46 środek zaradczy na sięgossusz u bydła rogatego, *zimną wodę*, wziąłem za sposobność oznajmić, że przed kilkoma laty, w czasie panującej w tych stronach tej morowej zarazy, pod jesień zachorował wół wołoskiej rasy, kazałem go w ten moment odłączyć, i nad rzekę Seret zaprowadzić w łozinę; tam leżał przez kilka godzin, pokarmu nie brał, później wstał, wszedł po pół brzucha do płynącej rzeki, tak stał i pił podług swego upodobania; po czasie dość długim (nie pamiętam jak długo stał) sam wyszedł z wody i zaraz się na trawie w łozinie pasł, i żył zdrów. Później aż w zimie kiedy rzeka zamarzła, zachorowało więcej oborniku, byłbym bydło do rzeki wpędził, ale lód był na zawadzie, a to doświadczenie, aby poić wodą i enemę dać, nie przyszło mi na myśl. Za pewność trafu wyż wspomnianego ręczę. Jeżeli jest sposobność przy nieszczęściu, możnaby próbować.

Janów, d. 25 listopada 1850. Paroch obrz. łacińskiego.

Wiadomości handlowe.

Gdańsk, 7 grudnia. Najnowsze wiadomości z angielskich targów pod dniem 2 grudnia brzmią słabo. Wiele partyi angielskiej pszenicy zostało nie sprzedanych. Zagraniczna tylko pszenica utrzymywała się w cenach, ale i na tę mało było kupców.

W ciągu całego tygodnia przybyło do Londynu kwarterów: pszenicy, jęczmienia, siodu, owsa, żyta, bobu, grochu, wyki, siem. ln. rzep. z kraju 3,723 9,529 11,312 5,469 171 1,358 644 69 — — z zagr. 12,236 7,939 — 15,983 — 90 7,296 261 5,355 2,169 Mąki z zagranicy cet. 25,213, z kraju 38,825.

Na targach francuskich i belgijskich żadnej wprawdzie w cenach nie ma zmiany, ale również ruchu mało.

U nas z powodu ciągłej łagodnej temperatury lubo w tak spóźnionej porze roku wywozy mają jeszcze miejsce co naszej giełdzie niejaki ruch nadaje.

W upłynionym tygodniu sprzedano pszenicy z wody łasztów 500, żyta łasztów 5, jęczmienia łasztów 11, grochu łasztów 10. Ze spichlerza pszenicy łasztów 75.

	Za łaszt pszenicy		płacono:		za korzec	
	ważącej funtów	guld. za łaszt	złp. gr.	do złp. gr.	złp. gr.	do złp. gr.
	125 do 127	od 345 do 380	25 28	28 17		
	127/8	360	27 2	29 24		
ze spichrza	129/30	364		27 12		
jęczmień	107	411	11 8	12 —		
żyto	123/4	424		17		
groch		240	18 4	18 10		

W ostatnim tygodniu pod Toruniem żaden nie przeszedł ładunek.

Kursa zamian. Londyn 3miesięczny 198, Amsterdam 76 dni 101, Hamburg 10 tygodni 44 1/6, Warszawa 8 dni 95.

Makowski Kendzior & C.

Bochnia, 15 grudnia. W ciągu miesiąca bieżącego targi zbożowe bardzo się zmieniły. Handlarze z Uścia solnego nie dowożą nam na targi tej ilości różnego zboża co wprzód; ponieważ go za Wisłą w stosunku kursu banknotów nierównie drożej płacić muszą, a przeto rachuby swojej nie znajdują. Na ostatnim targu sprzedawano korzec pszenicy zimowej białej po 7 złr. 12 kr., jarej 6 złr. 36 kr., żyta 5 złr. 36 kr., jęczmienia 5 złr., a na ostatku 4 złr. 48 kr., owsa 2 złr. 48 kr., koniczu nasienia 26 i 28 złr. podług jakości, kaszy jaglanej 7 złr. 36 kr., grochu okrągłego 6 złr. 30 kr., ziemniaków korzec 1 złr. 24 kr., m. k. Słomy kłociastej żytniej cetnar 48 kr., mierzwy 40 kr., siana cetnar 1 złr. 36 kr. m. k. i trudno go dostać można. Okowita podróżowała, za garniec 30 stop. bez anyżu płacono 1 złr. 12 kr. m. k.

Lwów, 15 grudnia. Korzec pszenicy 21 złr. 45 kr., korzec żyta 15 złr. 00 kr., jęczmienia 11 złr. 00 kr., owsa 7 złr. 3 kr., prosa 13 złr. hreczki 11 złr. 45 kr. grochu 11 złr. 45 kr., kartofli 5 złr. 45 kr. w. w. Garniec okowity 30 przed rogatkami 3 złr. w. w.

Na targowicy 16 b. m. było 331 wołów i 16 krów z okolicznych miasteczek, z których tylko 120 sztuk na potrzebę miasta kupiono, płacąc za sztukę po 107 1/2 do 156 1/4 złr. w. w. w miarę wagi sztuki od 11 do 14 1/2 kam. mięsa i 1 do 1 1/2 kam. łożu.

Kasa oszczędności we Lwowie.

Stan wkładek pieniężnych był z dniem 31 października, 1850	1,839,109 złr. 22 kr.
Od 1 do 30 listopada b. r.	
włożyło 369 stron: 49,053 złr. 43 kr.	
zwrócono 436 stronom: 61,616 złr. 54 1/4 kr.	
ubyło więc	12,563 złr. 11 1/4 kr.
Zatem d. 30 listop. r. b. był ogół wkładek	1,826,546 złr. 10 1/4 kr.
Kapitał galicyjskiego instytutu ciemnych	4,022 złr. 9 kr.
ogół	1,830,568 złr. 19 1/4 kr.

Na to miał zakład na d. 30 listop. 1850 na hypotekach 1,575,323 złr. 23 kr. funduszu ruchomego 366,424 złr. 31 1/4 kr.

ogółem 1,941,747 złr. 54 1/4 kr.

W moc § 7 najwyższego patentu z dnia 29 października 1849 dochód od wkładek w kasach oszczędności wolny jest od podatku.

Ogłoszenie przedpłaty na trzeci rok PAMIĘTNIKA GOSPODARSKIEGO.

Z dniem ostatniego b. m. kończy się wtóry rok Pamiętnika gospodarskiego. Chcąc i dalej na tej drodze służyć gospodarstwu krajowemu, redakcyja będzie i w przyszłym roku wydawać ten dziennik. Pomimo znacznie zwiększonych kosztów nakładu i ekspedycyi, cena onego pozostaje ta sama co dotychczas. Wzywa więc swych czytelników do ponowienia przedpłaty, z prozbą ażeby takową jeszcze przed końcem b. roku pocztą franko nadsyłali: z przyszłym bowiem rokiem ustaje dotychczasowa wolna przesyłka pomiędzy prenumeracyjnymi.

Prenumerata wynosi jak dotąd rocznie 6 złr. m. k. czyli 24 złotych polskich.

Prenumerować można rocznie lub półrocznie.

Biuro redakcyi na ulicy Szerokiej pod l. 19 1/4.

WYKAZ

listów zastawnych, kuponów i talonów
kwestyonowanych i amortyzowanych.

AUSWEIS

der beanständeten und amortisirten
galizischen Pfandbriefe, Coupons und Talons.

Ser. III. a 1000 fl.		Ser. IV. a 500 fl.		Ser. V. a 100 fl.	
Num.	Z kuponów pierwsze są płatne dnia ostatniego:	Num.	Z kuponów pierwsze są płatne dnia ostatniego:	Num.	Z kuponów pierwsze są płatne dnia ostatniego:
Ser.	Von den Coupons sind die ersten zahlbar am letzten:	Ser.	Von den Coupons sind die ersten zahlbar am letzten:	Ser.	Von den Coupons sind die ersten zahlbar am letzten:

- a) **Listy zastawne z kuponami i talonami.**
a) **Pfandbriefe sammt Coupons und Talons.**

1733	Czerwca Juni 1849.	10	Grudnia December 1848.	524	Czerwca Juni 1850.
1734	" " "	248	Czerwca Juni 1849.	808	" " "
6069	" " 1850.	250	" " "	809	" " "
		456	" " "	886	Czerwca Juni 1849.
		458	" " "	887	" " "
		459	" " "	1170	Grudnia December 1849.
		460	" " "		
		534	" " "		

- b) **Kupony z talonami**, którym odpowiednie listy zastawne nie są kwestyonowane.
b) **Coupons mit Talons**, deren Pfandbriefe nicht beanständet sind.

2588	Grudnia December 1845.	952	Czerwca Juni 1850.	3498	Czerwca Juni 1850.
------	------------------------	-----	--------------------	------	--------------------

- c) **Pojedyncze kupony** bez talonów i bez listów zastawnych.
c) **Einzelne Coupons** ohne Talons und ohne Pfandbriefe.

1184	Czerwca Juni 1846.			1828	Czerwca Juni 1846.
3102	" " "				

Wyszczególnione w powyższym Wykazie listy zastawne, kupony i talony są takie, których prawna własność może podlegać wątpliwości, z powodu, że albo skradzione, albo zgubione, albo w jakikolwiek inny sposób przez właścicieli mimowolnie postradane zostały; ostrzega się zatem każdego, że dla uniknięcia niedogodności i możliwych poszukiwań sądowych przy nabywaniu tych wyżej wyszczególnionych efektów tyle ostrożności zachować potrzeba, aby w każdym razie udowodnić można, od kogo one są nabyte. O powodach, dla których każdy z powyższych efektów podlega wątpliwości, można powziąć bliższą wiadomość w Kassie Towarzystwa kredytowego. — Po usunięciu wznieconej z jakiegokolwiek powodu wątpliwości, zechce każdy prawny posiadacz takiego efektu Dyrekcyę podpisaną niezwłocznie o tem uwia-domić, aby takowy z niniejszego wykazu wykreślony być mógł.

Z powyżej wykazanych listów zastawnych i kuponów, następujące kupony przez c. k. Sąd szlachecki lwowski jako **amortyzowane** przeto w obiegu zupełnie nieważne uznane zostały, mianowicie kupony płatne od Grudnia 1846 r. do Grudnia 1848 r. należące do listów zastawnych:

Ser. III. num. ser. 1733. 1734.
Ser. IV. " " 248. 250. 456. 458. 459. 460. 534.
Ser. V. " " 886. 887.

Od Dyrekcyi gal. stanowego Towarzystwa
kredytowego.

We Lwowie dnia 5. Grudnia 1850.

Das Eigenthumsrecht der in diesem Ausweise angegebenen Pfandbriefe, Coupons und Talons kann aus dem Grunde in Zweifel gezogen werden, weil dieselben entweder entwendet, oder in Verlust gerathen, oder auf was immer für eine Art ohne Willen der rechtmässigen Eigenthümer abhanden gekommen sind; beim Ankauf dieser hier ausgewiesenen Effekten ist demnach zur Vermeidung übler Folgen die Vorsicht zu beobachten, dass in jedem Falle die Person des Verkäufers mit Gewissheit angegeben werden könne. — Ueber die Ursachen der Beanständung eines jeden dieser Effekten wird in der Casse der Credit-Anstalt nähere Auskunft ertheilt. Die Behebung der angeregten Anstände ist in jedem Falle von dem rechtmässigen Besitzer sogleich zur Kenntniss der gefertigten Direction zu bringen, damit die bezüglichen Effekten in diesem Ausweise gelöscht werden können.

Von den oben ausgewiesenen Pfandbriefen und Coupons sind nachstehende Coupons vom k. k. Lemberger Landrechte als **amortisirt** daher im Umlaufe als ungültig erklärt worden, und zwar die vom December 1846 bis December 1848 fälligen Coupons von den Pfandbriefen:

Von der Direction des galiz. ständischen
Credit-Vereins.

Lemberg am 5. December 1850.