

TYGODNIK ROLNICZO-TECHNOLOGICZNY.

ROK CZWARTY.

Ora et Labora.

KWARTAŁ DRUGI.

Medium tenere beati.

Prenumerata w Warszawie półroczna
zł. 12, roczna zł. 24. — Na Prowin-
cye półrocznie 15 zł., rocznie 30 zł. —



w Warszawie z Redakcyi do mieszkań
PP. Prenumeratorów bezpłatnie będzie
odsłane.

N^{er} 20.

Dnia 14 Maja 1838.

Spis rzeczy. Nowy sposób wyrabiania cukru z buraków. — Niektóre uwagi nad budowni-
ctwem wiejskiem. — List pisany w czasie podróży rolniczej w Sandomierskiem w Wrześniu odby-
tej. (Ciąg dalszy). — Opis Nowo-Zelandskiej olbrzymiej kapusty. — Prośba do W. K...z. — Do-
niesienie o otrzymanych jajach jedwabników, białe jedwab snujących.

Fabrykacya cukru z buraków.

Nowy sposób wyrabiania cukru z bu- raków.

Wynalazek p. Reichenbacha, o którym w
Nrze 18 Tyg. była mowa, został już przez pisma
publiczne ogłoszony, i brzmi jak następuje:

„Znamy już teraz głównejsze postępowania
nowej metody pana Reichenbacha co do wyra-
biania cukru. Dziwić się zaiste należy, iż tak ł-
tawy i prosty sposób, wcześniej nie został odkry-
tym, i w praktykę wprowadzonym.

W głównych zasadach zdaje się on być tylko
przeistoczeniem, tyle osławionej maceracyi; je-
dnakże w tem się od niej różni, iż wszelkie trudno-
ści, jakie dobremu jej wykonaniu stały na prze-
zkodzie, za pomocą trafnego zastosowania środ-

ków mechanicznych, z największą łatwością i po-
spiechem usuwa.

Otóż jest w krótkości postępowanie p. Reichen-
bacha:

„Bpraki w cienkie talerzyki, czyli płatki kraja-
ne, padają bez pośrednio z pod noży, w wodę wrzą-
cą, zamieszczoną w naczyniu półcylindrowem, o
10 oddziałach, czyli przegrodach. W pierwszym
oddziale zostają buraki tylko pół minuty; poczem
przechodzą do drugiego, z tego do trzeciego, i t. d.
W każdym zostają tyle czasu co w pierwszym, to
jest przez pół minuty.

Pod czas przechodzenia z jednego oddziału do
drugiego, przeżywają parę wodną, bezpośrednio
nad oddziałem się znajdującą. Po 5 minutach o-

puszczają ostatni oddział, zupełnie już z części cukrowych огоłocone.

Cały aparat ciągle jest napełniony parą i wodą wrzącą. Do 10go oddziału bezustannie napływa woda wrząca, i rozlewa się z niego, do 9go, z tego do 8go i t. d. aż do 1go, z którego w postaci soku burakowego płynie bezpośrednio do kotła defekacyjnego. Tym sposobem buraki krajanei woda, poruszając się w przeciwnym sobie kierunku, przejmują się nawzajem pod czas tego biegu.

Sok burakowy, oswobodzony z białka roślinnego, płynie do kotła w stanie wrzącym, i niebawnie przez wapno być może oczyszczonym; a zatem nieuchronna pod czas maceracyi strata czasu, wcale już tu miejsca nie ma.

Sok trzymał w Blansko 8 stóp B., podobnie jak otrzymany za pomocą prassy; ale co do jakości i ilości cukru, nadzwyczajna okazała się różnica; albowiem, kiedy podług dawnego sposobu otrzymywano tylko 5 proc. cukru surowego; nowa metoda wydała go 8 do 9 proc. Zadziwiająca zaś jest czystość soku, co dosmaku i koloru. Otrzymany syrop w końcu marca, tak był smaczny, tudzież i melasa tak czysta, jaka tylko w pierwszych dniach września, podług zwyczajnego postępowania, się otrzymuje. Kryształy cukrowe, po wyciśnięciu z nich melassy, tworzą już niemal białą masę; a melassa ani śladu nie posiada goryczy, właściwej tej, która pochodzi z soku, za pomocą prass otrzymanego.

Te wypadki, połączone z największym uproszczeniem i skróceniem pracy, zapewniają metodzie p. Reichenbacha tak wielkie korzyści, iż ani na chwile nie można się wahać w przyznaniu jej nad wszystkie poprzednie pierwszeństwa.

Doświadczenie bowiem uczy, iż zimna maceracya zupełnie nie odpowiada celowi. Wyciąga ona wprawdzie pierwiastek cukrowy z tej części miazgi burakowej, którą woda dostatecznie przenika; ale zostawia go tam (w środku masy),

gdzie jej działanie ustaje; oprócz tego, połączona jest z tarcieciem buraków, które nie tylko jest kosztowne, ale i wiele zabiera czasu (a).

Maceracya letnia, którą już wielokrotnie probowano, moeniej niego działa na wydalenie cukru; jednakże i ona nie wyprowadza wszystkich jego cząstków; przynajmniej wymaga do tego bardzo wiele czasu; a jak wiadomo, nie tak szkodliwie na wydatek cukru krystalicznego nie działa, jak strata czasu, i dla tego to, metoda Bożego, nigdzie dotąd pożądaných nie wydała skutków.

(a) Nie wiem czyli autor z własnego, praktycznego przekonania utrzymuje: że zimna maceracya nie wyciąga zupełnie cukru z utartej masy burakowej. Wyrażenie zaś tego: — że go zostawia tam, — w środku masy — gdzie jej działanie ustaje: słusznie nasuwa myśl, iż nie posiada dobrego o maceracyi wyobrażenia; a przynajmniej o tym jej rodzaju, jaki opisałem w Kalendarzu Rolniczym nar. 1838. Jest bowiem tamże powiedzianem: że utarta masa burakowa, cztery razy nalewa się świeżym płynem, (najprzód wodą, potem coraz mocniejszym sokiem burakowym); że po każdym jej nalaniu, należy się mieszać z tymże płynem. A zatem już przez to mieszanie, wszystkie cząstki masy na działanie wody są wystawione; a to tem bardziej, iż mieszanie cztero-krotnie się powtarza. Nie masz więc tu środka masy, w którejby cukier mógł pozostać. A zatem, kiedy autor przyznaje: iż zimna maceracya wyciąga pierwiastek cukrowy z tej części miazgi, którą woda dostatecznie przenika, (co też liczne doświadczenia wskazują) wyciąga go więc z całej masy; bo powtarzam: cała masa na działanie wody jest wystawiona, a to skutkiem czterokrotnego jej pomieszania. Nadto, skoro dodamy do masy burakowej, należy rozartej, równą jej ilość wody lub soku na wagę (podług przepisu), wtedy masa burakowa, nie od razu osadza się na spód naczynia, a tem mniej zbija się w taką bryłę, którejby woda przeniknąć nie mogła; ale raczej zostaje czas niejaki jakby zawieszona w płynie; i dopiero zwolna na dno się osadza. Ale do zupełnego i mocnego skupienia się na spodzie, nie ma

Tylko najmocniejsze gorąco, silnie przejmując substancję buraków, i rozrywa ich tkankę komórkową, sok cukrowy zamykającą. Dla tego, wrząca woda, szybko odnawiana, tak dalece wyciąga cukier, iż nawet ani śladu w burakach go nie znajdujemy. Nadto, pod czas tej czynności, z jednej strony, (skutkiem mocnego gorąca), białko się ścięna, i pozostaje w burakach; z drugiej zaś, zostaje tamże w znacznej części także i kwas galaretowy (acide pectique) w stanie nierozłożonym; i stąd to pochodzi czystość soku i białość kryształów cukrowych; albowiem im mniej się znajduje w soku burakowym rzeczonych dwóch istot, tem też jest on czystszy i bielszy wydaje cukier.

Metoda Reichenbacha przewyższa maceracyą Bożego, nie tylko pod względem skrócenia czasu, i nieprzeistaczania cukru krystalicznego w melasse, a następnie wyższego wydatku cukru, ale nadto, usuwa główną mechaniczną zawadę rzeczonej maceracyi. Na przykład, podług zasady Bożego, woda ma przesączać przez talerzyki, czyli płatki burakowe i zabierać z ich komórek pierwiastek cukrowy, ale też talerzyki leżą tutaj tak mocno skupione, a nawet, za pomocą swych gładkich powierzchni tak ściśle z sobą spojone, iż woda nie mogąc przez nie sączyć, odpływa po największej części po brzegach naczynia, lub też

ona dosyć czasu, ponieważ tylko przez pół godziny zostaje połączona z wodą, lub sokiem; po upływie zaś tego czasu sok się spuszcza; miazga świeżym nalewa i znowu należy się mieszać. A zatem, w powyższym zdaniu autora, widzę nowe poparcie zalet zimnej maceracyi utartej masy burakowej, nie zaś jej naganę. Owszem, mocno jestem przekonany, iż ten sposób otrzymywania soku burakowego, równie łatwy jak prosty, najstosowniejszym jest do domowego wyrabiania cukru. Nie potrzeba pewnie namieniać: iż przez domową fabrykacyę, nie rozumiem produkowania cukru np. na własną potrzebę (jak to niektórzy mniemają); ale raczej wyrabianie do handlu 3000, 6000, 10000 i więcej funt. cukru surowego. Red.

tu i owdzie przez utworzony sobie nurt, pomiędzy masą skupionych talerzyków; skutkiem zaś tego, znaczna część buraków zachowuje cukier, albo poczynają fermentować; tym sposobem czas i cukier daremnie są stracone.

Temu to skupianiu się płatków burakowych, zapobiega postępowanie Reichenbacha, przez to, iż tu buraki przechodząc z jednego oddziału do drugiego, padają niemal pojedynczo w wodę, a następnie muszą koniecznie zmieniać swe położenie i coraz nową część powierzchni na działanie świeżej gorącej wody wystawiać; nadto, wszystkie ich części para wodna przenikając, do tem łatwiejszego wydania cukru usposobia.

A więc, w trzech głównych punktach metoda Reichenbacha różni się od metody Bożego; najprzód co do rozdzielania się płatków burakowych; powtóre, ich ciągłego ruchu, i wystawienia na mocne działanie wrzącej wody i pary; nakoniec pod względem skrócenia czasu.

Skrócenie czasu nie kończy się tu jedynie co do otrzymania soku; rozciąga się bowiem jeszcze i na jego oczyszczenie, czyli defekacyą. Płyynie on tu do kotła defekacyjnego w stanie tak gorącym, iż go bez najmniejszej straty czasu można oczyścić. Słowem, skoro się tu wszystko przyzwoicie odbywa, nie upływa więcej jak 1/4 godz. od chwili krajania buraków, do odpływu soku oczyszczonego z kotła defekacyjnego. Wszakże ta krótkość czasu, (który według dawniejszego postępowania 15 lub 20 razy jest większy), najpewniejszą jest rękojmią otrzymania największej ilości cukru krystalicznego. Pod czas defekacyi soku, tworzą się na powierzchni plynu białe szumowiny, które jasno przekonują o jego czystości.

Z pierwszego rzutu oka, może kto zarzuci tej metodzie, zużywanie znacznej ilości materiału opałowego do wyciągnięcia z buraków cukru, którego mało lub wcale nie wymagają inne metody.

Ale wszakże natomiast nie używa się już poniekąd opału do defekacyi soku, gdyż ten, jak powiedziałem, niemal w stanie wrzącym płynie do kotła defekacyjnego. Zresztą porównawczo tylko doświadczenia mogą tu wskazać, czyli? i jaka, zachodzi różnica pod względem z użycia opału.

Opis narzędzi, objaśniony narysem, za pomocą którego tak ważne otrzymują się wypadki, przyrzeka p. Reichenbach wkrótce podać do wiadomości publicznej; albowiem nie żąda on na swój wynalazek wyłącznego przywileju, ale raczej, zostawia każdemu wolność korzystania z niego.

Wychodząc z tej zasady, że buraki przez samo wystawienie, (z niejaką przecież ostrożnością) na

wolny przeciąg powietrza, tracą pewną część zawartej w nich wody, spodziewa się p. Reichenbach, za pomocą stósownego urządzenia miejsca do ich przechowywania, zmniejszyć ich części wodne przynajmniej o $\frac{1}{3}$ część; a następnie tak dalece skoncentrować, czyli uczynić słodszy, sok z jego aparatu do kotła defekacyjnego płynący, iżby zamiast 8, trzymał 14 i więcej stóp B.; przez co, wieleby się oszczędziło nie tylko na czasie ale i na opale. Czynione w tej mierze na małą podziałkę doświadczenia, najpomysłniejsze wydały wypadki, które w następnym roku zostaną powfórzone na wielką skalę, i jeżeli celowi odpowiedzą, do wiadomości publicznej podane.

Budownictwo Wiejskie.

Niektóre uwagi nad budownictwem wiejskiem.

(Art. nadesłany).

Upowszechniony dotąd w kraju naszym sposób stawiania budowli wiejskich, w ogólności jest dwójaki: z cegły i drzewa.

Pierwsze o ile odpowiadają widokom rolnika każdemu wiadomo; ich względne bezpieczeństwo przeciw największemu nieprzyjacielowi, jakim jest ogień, komuż nie są znane?

Drugie są nacechowane nietrwałością, wymagają ciągłej troskliwości, aby je należycie utrzymać i od wczesnego ochronić upadku; zwłaszcza kiedy są stawiane z drzewa w niewłaściwym ściannego czasie; a cóż dopiero mówić o owem wielkiem niebezpieczeństwie od ognia? kiedy ten dobroczynny, a razem tak zgubny żywioł w każdej części budowli nowy dla siebie znajduje zasilek, i wtedy dopiero niknie, kiedy prawie znaku wsi lub miasteczka nie zostawia.

Każdy zapewne widział okropne ognia zniszczenia; każdy widział, a nawet nie jeden patrzy na smutny stan walących się po naszych wsiach i miasteczkach budowli; każdy zatem przyzna, że nie ma zabudowań jak mury. Wszelako i na murywanych budowlach ciąży wielki zarzut (przynajmniej w niektórych miejscach), a tem są: wielkie koszty, którym ogół podołać nie jest w stanie.

Każdemu rolnikowi o to najwięcej idzie, aby posiadał kapitał w obiegu; dla nadania ruchu swemu gospodarstwu, i coraz większego ulepszania. Ale zyskaż na tem gospodarstwo, jeżeli wielkie kapitały w murowanych tkwić będą budowlach? czyliż nie jest dogodniej małym kosztem zaprowadzać budowle, byle służyły wygodzie i nosiły na sobie przynajmniej kilkudziesięcioletniej trwałości znamię? zapewne, że na to każdy się nie zgodzi, kto nie posiada zbyt wielu kapitałów.

Przy budowlach murowanych cegłą, wapno, majster bardzo wiele kosztują. Drzewo, cho-

ciaż w wielu okolicach naszego kraju wysokie już ma ceny, i coraz wyższych spodziewać się należy, przecież dotąd ściana z drzewa mniej jeszcze kosztuje, aniżeli z cegieł na wapnie.

Ale po co mamy budować z drzewa, lub z cegły i wapna, kiedy je bardzo dobrze zastąpić możemy przez pizę. Ten sposób budowania przyjęty niemal powszechnie w niektórych częściach Niemiec, i u nas od niejakiego czasu zjawiać się zaczął. Jednakże nie wiem czyli złe onego zastosowanie, czyli też niedostatek obeznanych ludzi z tym sposobem, czyli nareszcie nie dobre zastosowanie odrąbało jednych od tego rodzaju budowania; drudzy zaś, idąc ślepo za pierwszych zdaniem, nawet bez własnego doświadczenia, potępiają je zupełnie.

Mając za sobą własne doświadczenie, postanowiłem przemówić za tym gatunkiem budowy wiejskich, i pokrótce sposób stawiania podług mego własnego doświadczenia, tutaj przedstawić.

Najmocniej jestem przekonany, iż po wsiach a nawet i miasteczkach, do budowli bez piętrowej, piza bardzo dobrze mur z cegieł nie tylko zastąpić, ale go nawet co do trwałości przewyższyć może; jeżeli tenże wyprowadza się z cegły, ze złego materiału wyrobionej, niedokładnie wypalanej; a jakiej, ogólnie niemal nasze dostarczają cegielnie.

Pomijając istną u nas uprzedzenie i przesady przeciw murom z pizy, pozorne przeciw nim zarzuty, byćby mogły następujące:

I. Że wymagają wielkich i kosztownych fundamentów.

II. Że ich stawianie wymaga biegłego majstra, kosztownych skrzyń i innych narzędzi.

III. Że nie wszędzie materiał stosowny się znajduje.

IV. Że tynk wapienny nie trzyma się ścian glinianych; ciągle częściami odpada, przez co ściany na zepsucie są wystawione.

V. Że mieszkania z pizy są nie zdrowe, wilgotne i t. d.

Na te zarzuty odpowiedzieć można:

Co do I. Fundamenta murowane i pod budowlami drewnianymi konieczne są potrzebne; albowiem brak takowych, tak mocno się przyczynia do prędkiego upaku całej budowy, że mniemana ta oszczędność na fundamenta murowane, największem marnotrawstwem słusznie nazwać się może (a).

„Ale — mówią przeciwnicy pizy — fundament pod ściany z pizy, musi być szerszy i wyższy jak pod ścianą drewnianą; a przeto kosztowniejszym się staje.” Temu zaprzeczyć nie można; wszelako i te wydatki nie są tak nadzwyczajne, ponieważ budowlę z pizy, zakładać należy w miejscu suchym, nieco wzniosłym; albo na takim, gdzie woda deszczowa łatwy ma odpływ; zatem fundament 12—18 cali w ziemię zapuszczony, a cali 18 lub 24 nad ziemię wyprowadzony, jest bardzo dostatecznym.

Szerokość zaś fundamentu nie powinna być większa od samych murów, które (bez żadnej odstawki), w większych budowlach łokieć, a w mniejszych 20 cali być winay grube.

Fundamenta bardzo dobrze być mogą dane z kamieni polowych; które w wielu częściach naszego kraju, oprócz zwózki nie więcej nie kosztują. Pewna, iż skoro wypada kupić cegłę na fundament, koszt znacznie się powiększa; czemu wszakże w części zaradza się przez własne jej wypalanie, w piecach polowych.

Gdzie drzewo tanie, wypalenie to mało kosztuje; gdzie zaś jest drogie, tam wszakże wydatek na przewo do ścian drewnianych, więcej niezawodnie wyniesie, jak na drzewo do wypalania cegły.

(a) Dyrekcyja Towarzystwa Ogniwego nie płaci za odbudowanie nowej budowli, jeżeli ta nie ma fundamentu murowanego, chociaż przed spaleniem takowego nie miała.

Fundamenta o jakich mowa, mogą się bardzo dobrze obejść bez wapna, jeżeli jest zbyt drogie; glina bowiem potrafi je zastąpić.

Zakładanie fundamentów nie jest ani zbyt trudne, ani kosztowne, ni też wiele zabiera czasu. Pierwszy lepszy mularz może je wykonać. Pod ściany zewnętrzne, fundamenta znacznie łatwiej zaprowadzić się dają, nie będąc wystawione na wpływ wilgoci; do tego śmiało je zastąpić można przez pokład drewniany, na którym lekkie drewniane mogą spoczywać ściany.

Pod piece i kuchnie fundamenta tak w budowlach drewnianych jako i murowanych, z jednakowym zaprowadzają się kosztem. Łatwo więc stąd przekonać się można, że w wielu bardzo okolicznościach, wydatki na założenie fundamentu nie są tak znaczne, jak wielu mniema.

Co do II. Pewną, iż używany dotąd sposób, (mianowicie w okolicy Warszawy) stawiania murów z pizy, za pomocą skrzyni, w której ziemia się ubija, wymaga biegłego majstra, i pociąga za sobą wydatek na różne narzędzia. Ale sposób, o którym mówię, i którego opis dołączam, tak jest łatwy w wykonaniu, że najprościejszy robotnik w kilku godzinach dostatecznie z nim się obznajmia. Nie wymaga nadto żadnych nowych narzędzi, prócz używanych w gospodarstwie motyk i widel.

Co do III. Zaprzeczyć trudno, by wszędzie znajdowała się pod ręką glina; a następnie, że spo-

sób ten budowania może się stać kosztownym tam, gdzie sprowadzanie gliny wiele kosztuje. Jednakże w ogólności mało pewnie jest położyć, gdzieby gliny znaleźć nie można; a powtóre, nie idzie tu o dobrą, czystą glinę; albowiem zdatną do tego jest każda, która cokolwiek spójności posiada; mało zaś zapewne jest okolic, gdzieby takowa nieznajdowała się; margiel w niej nie szkodzi.

Co do IV. Wiadomo, że wapno z gliną chemicznie się nie łączy, i dla tego też tynki wapienne, na zwyczajnych, bardzo gładkich ścianach piżowych, nie dobrze się trzymają, i prawie nieustannych wymagają odnawiania; przy tej budowie, którą niżej opiszę, niedogodność ta się usuwa; mianowicie kiedy dachy przynajmniej o jeden łokieć nad ścianami wystawają.

Co do V. Utrzymywanie że stancje ze ścianami glinianymi szkodzą zdrowiu ludzi, prawdziwie nazwać można przesadą. Wszędzie gdzie podobne budowle czysto i sucho się utrzymują, pobyt w nich ani dla człowieka, ani dla bydła szkodliwym nie jest. O tej prawdzie przekonują podobne budowle blisko Warszawy; mianowicie w Mokotowie, w Grabowie i t. d. zaprowadzone. Przytem ściany, o których mowa, więcej ocieplają mieszkanie, jak ściany z 3 — 4 calowych bali.

(Dokończenie w nast. Nrze).

Rozmaite przedmioty.

Nowy sposób brukowania ulic.

Gazeta Powszechna Augsburgska, zawiera o nowym sposobie brukowania, za pomocą smoły ziemnej, jak następuje:

Paryż, 24 kwietnia. — Tegoroczne mocne mrozy dozwoliły nam wyprobowania najważniejszego nowszych czasów wynalazku, to jest: wyprobo-

wania bruku ze smoły ziemnej. Od kilku już lat używano jej do pokrywania terasów, chodników ulicznych i mostowych, i t. p., i przekonano się: że powłoka ze smoły ziemnej, na pół cala gruba i posypana drobnym piaskiem, np. wielkości ziarenka soczewicy, jest dostateczną do oddziaływania stopom ludzkim przez wiele lat.

I tak, połowa chodnika na moście królewskim (Pont royal w Paryżu) od pięciu już lat jest powleczonea rzeczoną smołą; a przecież ani zimno, ani ciepło, ani niezliczona ilość ludzi codziennie tu chodzących, w najmniejszy nawet sposób nieuszkodziła dotąd rzeczonej powłoki; a co więcej, chodzi się po niej tak przyjemnie, jak po dobrze wydylowanej podłodze.

Nie mniej dobrze udała się mozaika z rzeczonej smoły, którą plac Obeliska pokryty został (wyjawszy miejsca przejazdu); jest to prawdziwie ozdoba miasta; a przecież o połowę mniej kosztowna od zwyczajnego bruku.

Nie przestając na chodnikach, dalej posunęliśmy doświadczenie. Zamierzaliśmy i ulice podług tego sposobu brukować. Tym końcem, napełnione zostały formy żelazne, objętości stopy sześciennego, szabrem z granitu, jaki się zwykle na bite gościńce używa. Na tenże szabier nalewano smołę ziemną (bitume, poix de terre) rozgrzaną pót, póki wszystkie szpary napełnione nią nie zostały. Temi Kubusami (cube) wybrukowano zeszłej jesieni wstęp do Pól Elizejskich. Jedzie się po tym bruku jak najprzyjemniej; żadnego bowiem nie zrzadza uderzenia; żadnego nawet trzęsienia; przytem konie się nie ślizgają; a obręcze kół, mało się przycierają.

Jednakże obawiano się by mocne mrozy nie rozkruszyły smoły, tak dalece, iżby, straciwszy spoj-

ność, przez wiatr wywianą nie została. Tymczasem doświadczenie dui ostatnich, usunęło zupełnie tę obawę; albowiem po najmocniejszych mrozach, massa jest tak mocną, jak była przed niemi. Dla tego Urząd Muncypalny ma zamiar rozciągnąć ten sposób brukowania, na teraz, aż do Bramy tryumfalnej; a gdyby później nie okazały się jakie trudności lub niedogodności, rozpostrzedz go do wszystkich ulic.

Ten wynalazek byłby największem dobrodziejstwem dla miasta naszego; albowiem przy terażniejszym bruku, pomyśleć nawet nie można o utrzymaniu czystości ulic; a przytem oszczędziłaby się nie obliczona ilość siły koni.

Dotąd istnieją w Paryżu dwa towarzystwa, temu rodzajowi przemysłu się oddające; jedno używa smoły ziemnej z Seyssel; drugie zaś otrzymywanej w fabrykach gazu palnego z węgla kamiennych. Każde z nich uważa swój sposób za lepszy, i stara się drugie osławić, tym czasem, smoła naturalna zdaje się mieć pierwszeństwo; bowiem sztuczna jest kruchszą i mniej trwałą. W reszcie finanse obóch tych towarzystw, coraz bardziej wzrastają.

R o z m a i t o ś c i.

List pisany w czasie podróży rolniczej w Sandomierskiem w Wrześniu od- bytej.

(Dokończenie).

Mówiłem ci o szczęśliwym i koniecznym wpływie ludzi wyższych na każdą sferę. Powyższy przykład dowodzi to nawet w rolnictwie; rozwiął on tę zagadkę, wyżej wzmiankowaną; „jak podnieść rolnictwo Sandomierskie, zupełnie tak pozbawiane, bez zaniedbania, i bez zmniejszenia zbożowej uprawy.“ Zaprowadzenie tamże dziecieli (esparsety) tem się stać może, czem się stało

jej upowszechnienie w prowincyach Nadreńskich; lub czem jest dla ogólnego rolnictwa zaprowadzenie uprawy konieczyny. W tych siołach, gdzie niegdyś kilkanaście sztuk nędznego bydła pasło się po wydeptanych miedzach, dziś wielkie i liczne obory są napełnione.

A jeśli Palatynat (Pfalz) dziś jest użyźniony dziecieliną, czemużby i Sandomierskie, w którym się błoga ta roślina równie udaje, nie miało równie stać się bujnym i urodzajnym? Widziałem wszakże już tam najjałowsze pola, na których żadna trawa nie rosła; najspadzistsze gór pochyłości, niedostępne parowy, nawet glinę, z głębi ziemi wyrzuconą, na któ-

ra kilka ziarenek dziecieliiny rzucono; okryte najżyźniejszą zielonością. Tam, gdzie przed dwoma laty ledwie szczytka i wrzos porastały, dziś bujne żniwa sienne nastąpiły. Jakaś własność, w Sandomierskiej ziemi ukryta, co zapewne wapno sprawia, tak ją zdatną czyni pod tę trawę, że udaje się jak najbujniej, właśnie na roli jaknajjałowszej. Lecz nie chcę się nad tem rozwodzić co umieścił szanowny właściciel Garbacza w instrukcyi o siewie dziecieliiny (Esparsety czyli Saint-foin, którą załączam.

Wzywał on mnie, abym imieniem jego wielkopolskim rolnikom polecał zbawienną tę trawę, aby się przekonali, czy i w naszej okolicy nie znajdzie roli stosownej. Za prawdę utrzymywać można, że żadna trawa na tak płonnej ziemi nie roslaby, jaką polubiła dziecieliina. Lecz nie tylko na glinie, ale i na piasku udaje się. Siewają jej całotłany na wapnistym piasku w Czarnkowach, własności Xiecia M. Radziwiłła, słynących z przemysłnego rolnictwa (Opis uprawy Esparsety w nast. Nrze).

Nowo-Zelandska olbrzymia kapusta.

Zapewne wielu czytelnikom Tygod. znana jest z opisu Nowo-Zelandska olbrzymia kapusta; bowiem często o niej wspominały pisma zagraniczne, a nawet krajowe (prócz Tygod.).

We Francyi tak ją opisano: „Kolosalna kapusta, ciągle w stanie zielonym się utrzymująca świeżuteńko z Nowej Zelandyi sprowadzona. Ta nieoceniona roślina, którą w ciągu całego roku można zasiewać, dochodzi 9 do 15 stóp wysokości; a co większa, po ścięciu wierzchołka, czyli głowy, takowa tak szybko odrasta, iż na całotłannie wyżywienie krowy, 5 takich roślin wystarcza; przytem wyborną jest paszą dla bydła rogatego i owiec; ostatnie wydają przy tym pokarmie wełnę długą, do

jedwabiu podobną. Ziarno nasienia sprzedaje się po 1 franku (50 groszy polsk.), u p. Obry, przy ulicy i. t. d.“

U nas uważano by takie doniesienie za szalataneryę. We Francyi zaś wzięto je za rzeczywistość, i kupowano po jednym franku ziarno nasienia, którego cały funt zaledwie 15 sous kosztował: była to bowiem zwyczajna nasza kapusta. — Z tem wszystkiem p. Obry zrobił do miliona franków majątku. Był on wprawdzie jako oszust pod sąd oddany, i na zapłacenie 500 franków skazany; ale mu nie wzbroniono za resztę summy, z ławowiernych wyłuzowanej, nabycia w bliskości Paryża dóbr znacznych.

Prośba do W. K.....z.

Mam zaszczyt upraszać W. K.....z., by stosownie do swego oświadczenia, w 16 Nrze Tygodnika na stron. 124 wiers. 10 uczynionego, raczył przesłać

Redakcyi: Projekt stowarzyszenia na wynagrodzenie szkód przez pomór bydła zrzadzonych. Red.

D o n i e s i e n i e.

Z Pruskiej plantacyi rządowej drzew morwowych i chowu jedwabników, otrzymałem 8 łutów jaj jedwabników białych jedwab sanujących. Łut tychże sprzedaje po zł. 20 1/2 łuta po 10, 1/4 łuta po 5 złp. W Warszawie na Grzybowie, przy ulicy Twardej Nr. 1086. Jan Birner.

Redaktor Tygodnika N. Kurowski, przy ulicy Długiej Nr. 439. — Drukarnia Gazoty Porannej Ulica Świętojerska Nr. 1790.