

Wychodzi co poniedziałek jeden numer. Prenumeratę przyjmują ces. król. pocztamty, księgarnie krajowe, jakoteż wkanorze Tygodnika w gmachu teatralnym hrabiego Skarbka na 2. pietrze.

TYGODNIK

ROLNICZO-PRZEMYSŁOWY.

WE LWOWIE DNIA 19. MAJA 1845 ROKU.

Rocznie płaci się we Lwowie, w kanorze redakcyi, 8 złr. 24 kr. m. k., bez przesyłki: na pocztę 10 złr. m. k. Na prowincyi, na pocztę 10 złr. 48 kr., w księgarniach krajowych 9 złr. 54 kr. m. k. Prenumerata półroczna nie przyjmuje się.

Przegląd. Zostawili obornik przez dłuższy czas w owczarni? -- O pieczeniu zdrowego i dobrego chleba z mąki ze zboża wyrosłego lub stęchłego. -- Przygotowania do zaprowadzenia porządku lasowego. Przez K. J. Turowskiego. (Dokończenie). -- Niektóre zarzuty na uwagi nad zagonami wypukłemi i wąskimi, w nr. 15. Tygodnika umieszczone. -- Uleczony kołowrot owiec. -- Uwaga nad wiadomościami handlowemi. -- O sporku (*spergula arvensis major*) -- Ulepszony nawóz zielony. -- Kto prędko chce rozmnożyć owczarnię, niech jagnięta karmi grochem. -- Wiadomości handlowe od 12. do 19. maja r. b. Targ na woły we Lwowie. Ceny produktów we Lwowie. -- Z Lipnika, 5. maja. Z okolic Kopyczyniec, 10. maja. Z Gdańska, 12. maja. Z Odessy, 10. maja. -- Składka dla nieszczęśliwych mieszkańców nad Wisłą, Wistoką i Sanem.

Zostawili obornik przez dłuższy czas w owczarni?

Pytanie to nie jest wcale nowe, rozbierali go już różni światli agronomowie, a na zgromadzeniu saskich gospodarzy na nowo było poruszone i większość głosów była za tem, aby obornik nie leżał długo w owczarni: bo jeżeli długo poleży, nie tylko pleśnieje, ale w głębszych warstwach onego rozwija się w nim mocno fermentacja, przez co traci na cząstkach ziemię użyźniających i wydaje z siebie zdrowiu owiec szkodliwe wyziewy, przedewszystkiem przyczynia się do kołowacizny, paraliżu u jagnięt i kulawki, która gdy się raz w owczarni zagnieździ, nie łatwo jest jej całkiem się pozbyć. Wreszcie szkodują takie owce na wełnie, która od ostrości oborniku żółknie.

Obornik należy tak dla zdrowia owiec jako też dla pożytku z roli dwa razy do roku, raz na wiosnę, drugi zaś raz pod jesień z owczarni wywozić, a gdzie okoliczności pozwalają, to jeszcze lepiej będzie wywozić go co cztery lub sześć tygodni.

Wielu jednak było przeciwnego zdania, a to z tego powodu, że jeżeli się obornik zbyt często będzie wywozić a ostra nastąpi zima, owce dużo uciérpią, w szczególności wełna będzie gorsza; lecz zarzut ten zbity został tą odpowiedzią, że owczarnie tak powinny być budowane, ażeby i najostrejsze mrozy owcom dokuczać nie mogły: bo jeżeli wyziewy z oborniku mają ogrzewać owce i nabawiać ich zarazem chorób niebezpiecznych, to mniej one uciérpią od zimna; tam właściciel sam siebie ukarze: bo albo mu owce wymarzną, albo będzie musiał lepiej ich kar-

mić. W owczarni dobrze zaopatrzonej powinno być od 10 do 12 stopni ciepła na termometrze Reaumur, co łatwo być może, jeżeli budynek jest zastosowany do ilości owiec. W zimie gdy są piękne i jasne dni, choćby i mroźno było, trzeba owce wyganiać na przechadzkę, a tymczasem pootwierać okna, wrota i całą owczarnię przewietrzyć: a gdy się temperatura powietrza na dworze zmienia, dla wyrównania stopnia ciepła w owczarni, trzeba otworzyć wrota na południe umieszczone, ale się strzedz żeby nigdzie nie było przeciągu. Owczarnia powinna mieć od 6 do 8 stóp wysokości; ażeby zaś była w niej zawsze równa temperatura, trzeba pod dobrze opatrzonym pułapem podawać lufy, przez które z dołu ku górze cisnące się wyziewy mogą odchodzić. Jeżeli zaś miejscowe okoliczności nie pozwoliły tak jak się to wyżej powiedziało, często, albo dwa razy do roku obornik z owczarni wywozić, to go przynajmniej dla odjęcia mu szkodliwych wyziewów należy często posypywać siarczanem wapna (gipsem), suchą gliną, ziemią torfową lub z błonia wziętą. Od pleśni można go ochronić miernym polewaniem wodą.

O pieczeniu zdrowego i dobrego chleba z mąki ze zboża wyrosłego lub stęchłego.

O tym w latach słotnych zawsze ciekawym przedmiocie podaje królewskie ekonomiczne kolegium berlińskie w pierwszym tomie, drugim zeszytzie swoich roczników rolniczych następujące uwagi.

Wynalazek piekarza Stenberga w Bóras w Szwecyi, pieczenia zdrowego chleba z zepsutego zboża.

zasadza się na tém, aby brać kwas, któryby miał więcej mocy a niżeli zwyczajny. Używa on do tego następującej składaniny. Czysto wypłukane kartofle trze na stósownej tarce i dopóty na sicie je płócze, aż się wszystek krochmal nie oddzieli. Pozostała włóknista materyja jest ową składaniną. Powinna się ona robić na trzy dni przed pieczeniem chleba; w tym czasie stawia się ona w glinianem lub drewnianem naczyniu w ciepłym miejscu najlepiej na przypiecku. Drugiego dnia podnosi się ta masa, a na trzeci dzień jest już w zupełnym kiśnieniu i używa się do pieczenia chleba. Poczém mięsi się w gęstym cieście, to jest na samej wodzie zarobionem, do którego wieczorem wprzód zadane były drożdże.

Gdy dotąd nie wiadano o tém, że odchody przy robieniu krochmalu z kartofli same przez się kisną, a jeszcze mniej wiadano o tém że pozostałości pomnażają kiśnienie ciasta chlebowego, więc nie można było dać zdania o tej metodzie Stenberga nie zrobiwszy doświadczeń w tej mierze. Przeto wydane zostały przepisy do robienia tych doświadczeń. Królewska administracja owczarni w Frankenfelddie robiąc podobne doświadczenia wykonała najpunktualniej te przepisy i piekła chleb podług onychże. Oprócz tego porobiła ona niektóre odmiany w metodzie stenbergowskiej, tudzież doświadczała podług niektórych dotąd używanych sposobów piec chleb z zepsutego zboża. Gdy zaś te doświadczenia robione były ze zbożem zrosłym tylko, ale nie z zepsutym albo stęchłym, z którego trudniej jest piec chleb i gdy metoda stenbergowska ma być użyteczna i do tego celu, ogłoszono tedy nowy przepis pieczenia chleba ze stęchłego zboża. I ten przepis wykonała rzeczona administracja z wielką roztropnością.

Wynikłość tych powtarzanych doświadczeń jest następująca:

- 1) Metoda Stenberga wykonana literalnie, tak jak on ją opisał, okazała się być nie pożyteczną, bo chleb podług niej upieczony był nie do użycia.
- 2) Jednakże metoda ta uznana została za użyteczną wtedy, gdy zamiast drożdży, które Stenberg przepisuje, użyje się ciasta kwaśnego i gdy rozczyniając pozostałości kartoflane nazajutrz po zarobieniu ciasta nie doda się doń wody.
- 3) Nawet chleb upieczony podług tych ad 2) przytoczonych odmian, nie był lepszy od zwyczajnego z użyciem gorących kamieni albo z dodatkiem węglanu amoniaku: albowiem chociaż sprawozdanie administracji królewskiej owczarni

zarodowej powiada, że aby z zepsutego żyta pożywny chleb móżd upiec, najstosowniejszą rzeczą będzie użyć do tego pozostałości kartoflanych, to przecież wykonane próby nie potwierdziły tego, ale owszem okazało się z nich, że chleb z dodatkiem węglanu amoniaku upieczony przynajmniej tak dobry był, jak ten co był upieczony z pozostałościami ziemniaczanymi.

Te rozmaite sposoby objaśniają się następującem opisaniem przedsięwziętych w tym celu doświadczeń.

I. Pieczenie chleba ze zrosłego żyta.

Dnia 5. września pokropiono wodą półtora korca żyta, aby je przyprowadzić do skulczenia się. Gdy to dnia 9. t. m. jak słód skulczyło się i gdy się już kilka zarodków trawnych pokazało, rozścielono je cienko, codziennie kilka razy grabiami poruszano i wreszcie aby wyschło na słońce wyniesiono. Gdy wyschło należyte, przepuszczono je przez młynek i odesłano do młyna, aby zemleć na grubą mąkę.

Dnia 16 września płukano kartofle czysto, na zelaznej tarce potarto a potem na cienkim sicie w małych porcjach dopóty przecierano, aż już nie było żadnych mącznych cząstek w pozostałościach. Potém te pozostałości ściekły należyte a pod wieczór w głębokiej dzięży były szczelnie nakryte i w ciepłym miejscu za piecem postawione.

Dnia 17. ku wieczorowi masa już nieco się podniosła, dnia 18. wieczorem jeszcze się więcej podniosła i pokazała kwaskowatym jednakże odrażającym smakiem swym, że zaczęła kisnąć. Dnia 19. powinno było stósownie do przepisu rozpocząć się zakwaszenie mąki; gdy zaś byłoby zadrogo do pieczenia chleba ze zrosłego żyta dla czeladzi brać drożdży piwnych albo suchych, wzięto więc na próbę ciasta kwaśnego. Wzięto tedy 18 kwart wody, tak ciepłej, że zaledwo przez dwie lub trzy minuty można było rękę w niej wytrzymać i podzielono ją na dwie części; w każdej więc 9 kwart trzymającej części zamieszono mąkę ze zrosłego żyta, dodawszy do nowiej masy $\frac{1}{4}$ Hb suchych drożdży, a do drugiej zwyczajnego ciasta kwaśnego. Ciasto zrobione było gęściejsze od zwyczajnego i zostawiono je przykryte do jutra.

Zrana dnia 20. września przystąpiono więc do dalszego przygotowania chleba wstawwszy resztę mąki i pozostałości kartoflane do ciasta wczorajszego wieczora zarobionego; ciasto zadane drożdżami wyrosło lepiej od tego, które rozczynione było

na cieście kwaśnem. Gdy zaś wiele gospodyń przestrzegają tego pravidła, że ażeby upiec dobry chleb, nie potrzeba już nazajutrz dolewać wody do ciasta wieczorem wprzód rozczyńnionego, więc nie chciano i tego doświadczenia opuścić. Przeto pozostałości kartoflane zamieszono do ciasta rozczyńnionego na kwasku i na drożdżach, a potem obadwa gatunki podzielono znowu na dwie części, poczem dopiero do jednej części z każdego z obu gatunków, wysypało resztę mąki z potrzebną ilością wody, do drugiej zaś części mąkę bez wody dodano i zamieszono.

Jestto starodawny zwyczaj że w razie koniecznej potrzeby pieczenia chleba ze zrosłego żyta, rozżarzone kamienie polne wkładają się do ciasta, w wilię pieczenia chleba rozczyńnionego. Dla porównania więc wynikłości i tego starodawnego sposobu z wynikłościami nowego, dnia 19. w wieczór mała ilość mąki ze zrosłego żyta rozczyńniono ciastem kwaśnem i włożono gorące kamienie. Potrzeba jeszcze uważać na to, że ciasto zadane drożdżami daleko prędzej i pulchniej wzrosło, a niżeli zarobione ciastem kwaśnem, i że przeto wszystkie ciasto już do pieca sadzić potrzeba było, gdy zarobione ciastem kwaśnem dopiero co zaczęło narastać.

Wynikłości z tego wszystkiego były następujące:

A. Ciasto zadane drożdżami i pozostałościami kartoflanymi.

a) Chleb z ciasta, do którego na drugi dzień dolano wody:

Jest on nie tylko bardzo odpieczony, ale jeszcze bardzo ciescisty i wodnisty, tak dalece że nie był do użytku.

b) Chleb z ciasta, do którego na drugi dzień nie dolano wody:

Jest w prawdzie dość lekki, ale trochę odpieczony, jednakże można go użyć.

B. Ciasto zadane kwaśnem ciastem i zrobione z pozostałości kartoflanych.

a) Chleb z ciasta, do którego na drugi dzień dolano wody.

Nierównie jest lepszy a niżeli A. a. i zupełnie użyteczny, trochę tylko zakalcowaty.

b) Chleb z ciasta, do którego na drugi dzień nie dolano wody.

Jest dobrze wypieczony, dość lekki i mało się różni od chleba upieczonego z niezrosłego żyta.

C. Ciasto zadane kwaśnem ciastem, bez pozostałości kartoflanych, do którego włożone były gorące kamienie.

Chleb jest lekki, dobrze wypieczony, ale trochę zakalcowaty.

Z przytoczonych wynikłości wypada, że głównym warunkiem jest to, aby ciasto rozczyńniać gęsto i że lepiej jest zadawać je kwaśnem ciastem a niżeli drożdżami, tudzież przed sadzeniem do pieca nie pozwalać wysoko rosnąć, ponieważ zapulchne podniesienie się nie zdaje się sprzyjać uzyskaniu dobrego chleba ze zrosłego żyta. Gdy zaś z dolewania wody na drugi dzień złe skutki wypływają, tedy lepiej byłoby aby dać już w wieczór wprzód potrzebną ilość wody do miary mającej się wypiec mąki, aby nie potrzebować nazajutrz jeszcze dodawać wody. Nie możemy także nie wspomnieć o tém, że przepisana ilość pozostałości kartoflanych jest za mała; sądzymy przeto, że pozostałości z półkora kartofli do $1\frac{1}{2}$ kora żyta dodane wydałyby jeszcze lepsze rezultaty.

II. Pieczenie chleba ze zrosłego i stęchłego żyta.

Dnia 6. października $1\frac{1}{2}$ kora żyta zamoczono w naczyniu, aby się później zrosło, $1\frac{1}{2}$ kora zaś zwilżono trochę i zaniesiono do zadusznej piwnicy, aby się zatęchło. Dnia 26. października pierwsze $1\frac{1}{2}$ kora równo się skuleczyły i dotyla już wyschły że można było posłać je do młyna, ostatnie $1\frac{1}{2}$ kora nie stęchły się jeszcze; przeto jeszcze raz zwilżono je, wysypało do wora, zawiązano mocno i zaniesiono znowu do piwnicy. Dnia 10. listopada żyto to zatęchło się należycie; rozgarnięto je więc aby wyschło, poczem przewiano na młynku i oczyszczono tym sposobem z pyłu i prochu, nareszcie odesłano do młyna.

Mąka ze zrosłego zboża powróciła dnia 4. listopada z młyna, nazajutrz opłukano 9 mec kartofli czysto, na tarce żelaznej miatko utarto i dopóty przez sito przepuszczano, aż już nie było żadnych mącznych części. Pozostałości, gdy należycie ściekły, postawiono w olinianém naczyniu w ciepłym miejscu za piecem przykryte. Dnia 7. wieczorem zakwaszono potrzebną mąkę z przepisaną ilością wody, i to suchymi drożdżami, a tak zrobiono gęstsze ciasto niżeli zwyczajnie; nazajutrz dodano resztę mąki aż do jednej mecy którą zostawiono, i pozostałości z 9. mec kartofli dosypawszy, należycie zamieszano jedne z drugim dolewając potrzebną wodę, tak jak przepis opiewa. Ciasto weszło bardzo dobrze i obiecywało najlepszy skutek, jednakże re-

zultat był ten sam co przy pierwszym doświadczeniu pod A. chleb był odpieczony, wodnisty i nie do użytku.

Dnia 18. listopada powróciła z młyna mąka ze stęchłego zboża; nazajutrz oplukano czysto 6 mec kartofli, starto, mąkę należyście wymyło a pozostałości w glinianem naczyniu postawiono w ciepłym miejscu za piecem. Dnia 21. w wieczór rozczyniono tyle mąki zwyczajnym ciastem kwaśnym, aby korzec móżdż wypieć nie dolewając nazajutrz wody.

Ośm garncy mąki przeznaczono na wypieczenie z użyciem gorących kamieni; przeto potrzebną ilość zakwaszono ciastem kwaśnym.

Gdy pozostałości kartoflane mają zapach podobny do węglika amoniaku (trąciły prócz tego zgnilizną), więc ostatnie ośm garncy przeznaczone zostały do wypieczenia na chleb z dodaniem amoniaku, i potrzebną ilość mąki zadano ciastem kwaśnym i letnią wodą, do której wiano $\frac{1}{4}$ łota amoniaku, rozpuściwszy go w ciepłej wodzie, i należyście wszystko wymieszano.

Dnia 22. listopada:

- 1) Korzec mąki i pozostałości kartoflane z sześciu garncy dodano do ciasta w wieczór wprzód zrobionego i należyście wymieszano;
- 2) Wyjęto gorące kamienie z ciasta i ośm garncy mąki przerobiono bez pozostałości kartoflanych.
- 3) Także ostatnie ośm garncy mąki wraz z ciastem wieczorem wprzód zrobionem, do którego dodano amoniaku, należyście wymieszano, bez dodania jednakże pozostałości kartoflanych.

Do wszystkich trzech gatunków na chleb ze stęchłej mąki dodano także $\frac{1}{2}$ garnea mąki ze zrosłego żyta, i te trzy chleby z obiedwóch mąk osobno naznaczono.

Wszystkie sześć gatunków wsadzono do ciepłego pieca, aby należyście narosć mogły. Gdy bochenki chleba wszystkich gatunków równocześnie pięknie narosły wsadzono je do innego pieca. Rezultaty były następujące:

A. Chleb z mąki ze stęchłego żyta.

- a) Stęchła mąka i pozostałości kartoflane bez dolewania wody na drugi dzień.
Chleb jest lekki i pięknie wypieczony.
- b) Stęchła mąka bez pozostałości kartoflanych, rozczyniona ciastem kwaśnym do której wieczorem włożono gorące kamienie, bez dolewania nazajutrz wody.

Chleb jest wprawdzie pięknie wypieczony, jednakże cięższy od poprzedzającego.

- c) Bez pozostałości kartoflanych, ciastem kwaśnym rozczyniona z dodaniem wieczorem wprzód węglika amoniaku, bez dolewania nazajutrz wody:
Chleb jest dość dobry, jednakże trochę odpieczony.

Z przytoczonych doświadczeń pokazuje się więc to, że aby z zepsutego żyta móżdż upiec pożywny chleb, najstosowniejszą będzie rzeczą dodawać pozostałości kartoflane. Ale w takim razie:

- 1) Ciasto trzeba zadawać nie drożdżami, ale kwaśnym ciastem.
- 2) Woda nie powinna się dolewać nazajutrz.
- 3) Ciasto powinno być gęsto zamieszone, wreszcie
- 4) Piec powinien być gorętszy a niżeli przy pieczeniu z niezepsutej mąki. Tym więc gorętszy być powinien, gdy żyto nie tylko jest stęchłe, ale i zrosłe.

Uwagi wydawcy. Rezultaty wyżej przytoczonych doświadczeń będą użyteczne w takich latach, jak niniejsze, w których nie można nieraz uniknąć tego, aby zrosłego i stęchłego zboża nie używać na chleb; gdy w istocie i bez nadzwyczajnych przyczyn taki stopień zepsucia zboża na chleb nie pokaże się; przeto z dobrym skutkiem wykonane procedury będą w zwyczajnych przypadkach tém skuteczniejsze.

Dodatek pozostałości kartoflanych na chleb, które można na cieście kwaśnym pieć, zdaje się być zupełnie nie potrzebny, przeto może być całkiem opuszczony. Wynalazca tego środka fermentacyjnego zapewne uważał go za rzecz potrzebną tylko do pieczenia białego chleba, który się nie kwasi, aby wzmocnić fermentację drożdżową i przeto zasługiwałby on w tym razie na uwagę.

Za skutecznością gorących kamieni w rozczynieniu cieście zdaje się już mówić samo doświadczenie: że przy rozczynianiu mąki ze zrosłego żyta i t. d. gorętsza woda, od téj jaka się bierze do zdrowej mąki, wywiera zbawienny wpływ na dobroć chleba. Gorące kamienie mogą w rozczynionej mące jednostajniejszy skutek sprawić, a niżeli gdyby się wrzająca woda lała do mąki, mającej się rozczyniać, która swoje ciepło dopiero po dłuższym mieszanu równo rozdzielić może. Dodany środek fermentacyjny może się tu bardzo łatwo przez zbytne gorąco zaparzyć i przeto zamało działać. Nim się stęchłe zboże każe zemleć, dobrze jest posypać je prochem węglanym, aby zapach stęchlizny i smak nieprzyjemny oddalić.

Stęchłe zboże w tym celu posypuje się stósowną ilością prochu węglanego przy zamkniętych oknach,

miesza się powoli i zostawia w tym stanie przez ośm do czternastu dni. Potem czyści się na arfie lub młynku, aby proch oddzielić, a ziarenka nie będą miały żadnego przykrego zapachu. Żyto tym sposobem uchodzone daje dobrą mąkę. Aby skutek był pewny, potrzebne jest wszakże łagodne powietrze: boby ziarno przeszłe mrozem nie wydało pożądanego skutku.

Przygotowania do zaprowadzenia porządku lasowego.

Przez K. J. Turowskiego.

(Dokończenie).

Na poręby podzielonego lasu częstokroć nie można zaraz ciąć porębami, bo albo las jest zbyt młody, albo zbyt stary, albo mieszany młody i średni ze zbyt starym. Jeżeli las jest zbyt młody, nie warto niszczyć młodzieży dla małego zbioru, chociażby drzewa bardzo było potrzeba: bo gdy młodzież w pierwszym okresie życia najbardziej wystawiona na przypadki, gdy wymaga staranności nie-maléj, nie wypada aby się leśniczy dla lada jakiego zysku od późniejszego okresu do najpierwszego cofał, jeżeli go konieczność do tego nie zmusza. W tym tedy razie wstrzymywać się dopóki można od cięcia lasu porębami a wycinać po całym lesie niedorodki, albo wybierać z gęstwiny zbyteczne drzewka. Jeżeli las zbyt stary, rada najtrudniejsza. Tniesz go porębami, to poręby, na które koléj aż po upływie dziesiątka albo kilku dziesiątek lat przychodzi, zjeżdżą na nic i nie dadzą najmniejszej korzyści. Wybierasz w całym lesie co najstarsze drzewa, to z latami cokolwiek młodsze przychodzą do téj saméj starości, i tak ciągle masz trupy przed sobą, które rozparłszy się gałęziami, młodzieży ani zasiewać się ani, gdzie nigdzie zasianej, podrasnąć nie dają. Na szczęście jednak lasy takie są rzadkiem zjawiskiem: przyroda ich nie daje i trzeba się ich sztucznie dochowywać, a to działając przeciwnie zasadom rozumowego leśnictwa. Najkrótszą i najskuteczniejszą radą tutaj byłoby pozbyć się takiego lasu ile możliwości od razu wyrabiając go na potaż: bo tak zyskałoby się przynajmniej potrzebny na chów młodego lasu fundusz. Częściej trafia nam się nabywać na lasy, w których są pomieszane młodsze i starsze i bardzo stare drzewa. Nie trudno sobie poradzić, jeżeli takiego lasu jest zbytkiem t. j. gdy go wystarcza na wszelkie potrzeby i od tych nie mało zostaje. W tym razie zaprowadza się razem i cięcie porębami, aby mieć młody porost, i niszczy się po całym lesie stare drzewa, aby młodszym nie

zabierały miejsca. Jeżeli ich od razu spopielić nie można, wypada im przynajmniej poodbiierać gałęzie i poobkorowywać, tym sposobem dojdzie się do tego, że i mniej miejsca będą zabierały i wkrótce łatwiej spopielić się dadzą, albo się przynajmniej prędzej rozsypią i ziemię pod młody porost użyżnią. Jeżeli lasów niewiele, albo zamało, sprawa daleko trudniejsza. W lesie liściowym będziesz ciął stare drzewa, które z korzenia nie puszczają a tymczasem starzeją się młodsze a w czasie ścięte także z korzenia nie puszczają, będziesz się zatem musiał młodzieży z nasienia dochowywać. Będziesz ciął młodsze, to wprowadzisz odrost mieć będziesz, ale stare drzewa zniszczą bezużytecznie. W lasach szpilkowych nie idzie wprowadzić o odrost, ale równie idzie o to, aby mieć młodzież, nadzieję przyszłości, i mieć ją o ile można z najmniejszym kosztem. Aby obrać tutaj środek między dwiema ostatecznościami, wypada korzystać z drzew starych: wycinając zwłaszcza co najstarsze naprzód, aby mieć młodzież; wypada ciąć las porębami tak jednak, aby roczny poręb w miarę jak się corocznie starych drzew mniej lub więcej wycina, wystarczał na 2, 3, 4, lub więcej lat nawet. Tak postępując poświęci się część zysku przyszłego teraźniejszemu a część teraźniejszego przyszłemu. Jeżeli jednak lasu starego niewiele w stosunku do młodego, wypadnie oczywiście wyciąć go w kilku leciech, a dopiero wziąć się do porządnego cięcia porębów.

Niektóre zarzuty na uwagi nad zagonami wypukłemi i wąskimi, w nr.

15. Tygodnika umieszczone.

Przeczytawszy artykuł o zagonach wąskich, w którym szanowny spostrzegacz zarzuca niestósowność i daje rady, gospodarując w okolicy, która ogólnie w takie zagony orze pola — nie z zarozumiałości, lecz z przekonania — dla przestrogi tych, którzy o sobiście sami jeszcze się nie przekonali, winieniem nań odpowiedzieć. Dawne jest przysłowie »co kraj, to obyczaj!« tak téż i u nas nie tylko obwodami, ale i w tych okolicami napotykamy różniące się zwyczaje; podstawą tych zwyczajów mogą być przesady, ale mogą być także i ważne przyczyny; tamte powinniśmy się starać obalać, nad temi grunto-wnie się zastanawiać.

Nie przeczę ja, że oranie w wąskie zagony ma swoje niedogodności przy uprawie, ma stratę w bru-

zdach na mokre lata, ale z dwojga złego powinniśmy zawsze wybierać mniejsze. Okolica nasza ma wszędzie warstwę spodnią nieprzepuszczalną, powierzchnia zaś uprawiana, jest lekki grunt, położenie niezbyt dalekie od Karpat sprawuje, że mamy więcej lat mokrych niżeli suchych, a w stosunku do Podola zawsze dziesięć razy więcej wilgoci w każdej porze roku; niechcąc doświadczać zupełnego nieurodzaju, od niego się zabezpieczać musimy, czém więcej mamy ścieków i odpływów, tém pewniejsze nasze nadzieje. Nie mówię ja o zagonach wąskich do jednego składu rok na rok oranych, od tych niech się każdy strzeże, opuszczam tu teoretyczne wyjaśnienie przyczyn: bo te i prostemu rolnikowi są już wiadome, dosyć że na takie zagony nie ma położenia któreby je usprawiać mogło, lecz tylko o zagonach wąskich z siedmiu lub ośmiu skib złożonych. Zdanie o wąskich zagonach przy powyższych stosunkach popieram doświadczeniami: ś. p. P. F. M. przybywszy z okolic szerokich zagonów w nasze strony zmienił wąskie na szerokie, i miał w nadgródę zupełny nieurodzaj, nieprzypadkowy: bo wszyscy sąsiedzi, chociaż w mniej urodzajnej glebie, mieli dobry plon; tożsamo w lat kilka później zrobił pan T. A., a zatemi poszedłem i ja, wszyscyśmy na tém stracili, i do okolicznego zwyczaju jak niepyszni wrócili. To nas naucza, że nad każdym zwyczajem trzeba się pierwój dobrze zastanowić, a jeżeli pewności mieć nie możemy, częścioro doświadczać. Podziemne kanały są bardzo dobre, ale u nas nie wszędzie do wykonania. Nie każdy dziedzic ma las, a nie w każdym lesie jest chrust, dla dzierzawcy dziedzic sam nie ma tyle wyrozumiałości a konkurenci do dzierzaw nie zrobią z tego *conditionem sine qua non*; a tak chcąc nie chcąc musimy orać w wąskie zagony. *) J. A.

*) We wszystkich rzeczach zająć mogą wyjątki, mogą także być w dawaniu wypukłych i wąskich zagonów; wszelako argument szanowanego korespondenta że komuś się nie udały zbiory, który zamienił wypukłe zagony na płaskie, mogło ztąd pochodzić, że innym z tą orką połączonym warunkom nie uczynił zadosyć: bo bez podziemnych rowków i bruzd głębokich nie da się to uskutecznić z pożytkiem. Spulchnienie pokładowej warstwy byłoby tu z wielką korracją, i tam gdzie dla zbytich kosztów rowki dawać trudno, użycie rylnika w głębokości cali płaskie i szersze zagony robić dozwoli.

Przyp. red.

Uleczony kołowrot owiec.

W numerze 49 Tygodnika rolniczo-przemysłowego z roku 1843 znajduje się artykuł z tym napisem: Doświadczone lekarstwo na kołowrot: wybić natychmiast zakołowroczone owce, dostać serca, wątroby i lekkiego, ususzyć, utrzyć na proszek i rozdać owcom z solą, lecz to dźiać się powinno w jednym dniu. Czytając to, myślałem o zabobonach łatwowierności i o téj skłonności dawnych czasów uciekania się do nadzwyczajnych, osobliwie sympatycznych środków, lecz doświadczając już pierwój znacznej straty w owcach z przyczyny téj choroby, i nie mając dotąd żadnego lekarstwa na nią, ośmielony powagą nowych filozofów i doktorów, którzy izopatię za ogólny system leczenia wprowadzić usiłują, kazałem onego u siebie doświadczyć; pierwszy skutek był zadziwiający, choroba, która ciągle ofiar swych żądała, nie pojawiła się już przeszło cztery miesiące; odtąd powtarzam to lekarstwo za każdym zjawieniem się choroby, która tylko w paromiesięcznych odstępach pokazuje się, i odtąd ledwie procent od dawniejszego procentu, a w ogólności półtora od sta tracę. J. A.

Uwaga nad wiadomościami handlowemi.

Będąc często świadkiem z jakimi pochwałami przyjmują czytelnicy doniesienia handlowe w Tygodniku rolniczo-przemysłowym, winienem za widoczną troskliwość, z jaką sobie redakcyja tego nader pożytecznego i potrzebnego pisma w wyszukiwaniu prawdy w stosunkach handlowych postępuje, publiczne podziękowanie złożyć. Artykuł o handlu wołowym we Lwowie doczekał się regularnego umieszczenia, handlu, który ze wzrostem stolicy nabiera ważności; wiadomość o raptowném podniesieniu się ceny okowitój uprzedziła niejedno poszukiwanie. Dla dobra ogólnego życzymy, ażeby to wielce szacowne pismo bardziej u nas upowszechnione było. J. A.

O sporku (*spergula arvensis major*).

Pan von Flink posiadacz dóbr w Austrii powiada o sporku, i czego łatwo można doświadczyć, że sporek z każdym gatunkiem jarego zboża można siać i że on znacznie pomnaża po zbiorze paszę, osobliwie, jeżeli uda się zwiesić sprzęt na sucho. Gdy pole będzie uprzątzione, sporek tak szybko znowu podrasta, że przez 14 dni bydlę na nim obfitą paszę mieć może. Podług doświadczenia pana Flink najlepiej posiać sporek na wschodzącym jęczmieniu

wraz z niemieckim lub białym koniczem. Sporek wyrasta pół tak wysoko jak jęczmień, i bardzo dobrą daje paszę. Przy omłocie jęczmienia wymłóci się też i nasienie sporku, które się łatwo od jęczmienia odziedi: jest bowiem drobne i przez przetak wypada. Gdy się jęczmień z pola zbierze, sporek z koniczyzną mieszaną tyle jeszcze do jesieni podrośnie, że go można z nią na paszę skosić. Nie szkodzi on bynajmniej koniczyźnie, ale owszem służy jej za ochronę. Na jeden morg trzeba dać 7 $\frac{1}{2}$ koniczu i tylko 3 $\frac{1}{2}$ sporku, aby koniczyzny nie przygłuszył. Nie należy też sporku piérwój siać, aż jęczmień nie podrośnie: bo inaczej rozwijając się szybko i gęsto mógłby go zagłuszyć, ostrożność ta jest koniecznie potrzebną.

Taka uprawa sporku może być bardzo korzystną, ale tylko na gruntach wilgotno-piaszczystych, osobliwie gdzie krowy dojne mają przynieść znaczny dochód z nabiału; na innych gatunkach gruntu przyniesie ona mniejszy albo i mało znaczący pożytek.

Ulepszony nawóz zielony.

Obszernej udziela nam rozprawy gazeta wiejska gospodarska od nr. 45. przeszłego roku aż do 1. i następń. z b. r. Słusznie po części zarzucają zielonym nawozom, że jak dotąd używane są za drogie i mniej silne, gdyż najczęściej używają na nie ziemioplodów gospodarskich: jako to grochu, groszku, bobu, żyta, owsa, rzepniku, sporku i t. d.; wreszcie nawóz słabo skutkuje, gdyż zwykle pojedynczo na ten cel te rośliny zasiewają: rosną one obrzedno i mało dają nawozu; rozprawa więc owa doradza, czyliby nie lepiej było użyć do tego tańszych nasion traw, a nawet zielska czyli chwastów z pól, ogrodów, lasów i łąk, które pospolicie są bardzo nasienne i w dużej ilości mogą być bez wielkiego nakładu w upodobanej zasiane mieszaninie; bardzo gęsto grunt okryją, a wyrastając na stopę i wyżej gdy będą podorane, trzy razy lepiej niż używany dotąd zielony nawóz rolę zasila. Można ich użyć po każdym ziemioplodzie i przez to powiększyć wszelkiego rodzaju zbiory plodów; mogą to być nasiona roślin już rocznych już dwuletnich razem pomieszane.

Widzimy że na samą myśl struchleją niektórzy z naszych czytelników: żeby czyste pole chwastami umyślnie zasiewać, gdy tyle podejmuje się pracy i nakładów, aby z nich je oswobodzić; jeżeli się zaś zapuszczą w ściśliszły rozbiór rzeczy, znajdą przekonanie, iż pomysł ten nie jest tak złym jak się zdaje: albowiem rośliny te posiawszy z wiosny i nie

dopusciwszy do rozwinięcia kwiatu i osadzenia nasion, odrodzić się nie mogą; jeżeli się zaś odradzają przez korzonki, to głębokie oranie i użycie bron ostrych wytepi je niezawodnie, skoro nie będą potrzebne. Nebbien postępowanie to ujął w dziele swoim o uprawie roślin pastewnych*) w pewny system, i można powiedzieć, że tam gdzie dla braku paszy mało jest oborniku, a zład też trudność uprawiania zboża i roślin pastewnych, przez niego podany środek najprędzej doprowadzi do pożądanego celu. Czy zaś użyć go u nas? rozstrzygnąć tylko mogą miejscowe okoliczności.

Kto prędko chce rozmnożyć owczarnię, niech jagnięta karmi grochem.

Taką daje radę pan Croy z Czerwionki, w górnym Szląsku. »W roku 1813«, powiada on, kupił pewny gospodarz wieś spustoszoną, trzeba było wiele nakładu aby potrzebną ilość inwentarza zaprowadzić, pola uprawić i obsiać, nareszcie niezbędne przynajmniej budynki popostawić. Tyle na raz wydatków nie dozwoliło mu znacznego kupić stada owiec. Kupił więc tylko w sąsiedztwie dobrego zawodu 150 wybrakowanych maciorek, a z lepszej jeszcze owczarni 3 barany. Maciorkom dawał surowiec jęczmienny, ziemniaki i najlepsze siano: doborny karm ten dawać im musiał dla tego, że przez starość już potraciły były zęby. tym jednak doprowadził owce do tego, że tryków przyjęły i 80 bardzo pięknych jagniąt urodziły. Gdy jagnięta jeść zaczęły, dawał im dziennie na każde około $\frac{1}{10}$ kwarty grochu moczzonego i brzeźnego siana, ale nie koniczyzny. Gdy podrosły, podwojono porcję grochu, a dla odmiany dawano im owies; później siewkę drobną z pszennej lub żytniej słomy, osypkę jęczmienną z posiekaniem ziemniakami. Na pastwisko nie wychodziły.

Po roku jagniętka już tyle podrosły i tak były mocne, że mogły tryków przypuścić, a po dwóch latach jako już dorodne maciorki jagnięta rodziły i dobrze ich wykarmiały. Właściciel dobrą tem powodzeniem zachęcony, podwoił staranie i wszystkie późniejsze jagnięta tym sposobem żywił i w drugim roku już po nich miał znowu przychówek. Tak postępując w ciągu pięciu lat stworzył sobie jedną z najpiękniejszych owczarni w tej okolicy, z której szczególnie barany, odszczególniające się znaczną wielkością, po dość wysokiej cenie przedawał.

*) *Das Aufzuchtungs-Futter- und Weidebuch von E. H. Nebbien, Leipzig, 1835, bei Müller.*

Jagnięta jedzą napęciaty groch ze smakiem, nie ciérpią zatwardzenia ani zapadają na zgubny paraliż lub kołowaciznę, słowem owczarnia ta nie miała nigdy znacznej straty z powodu chorób endemicznych lub przechodnich.

Wiadomości handlowe od 12. do 19. maja r. b.

Targ na woły we Lwowie. Z jamarku wojniłowskiego przypędzono 270 wołów różnego gatunku, zakupiono 210 sztuk po 36 i 46 złr. m. k. 60 sztuk zostało niesprzedanych. Skóry nie mają pokupu, po 14 złr. m. k. parę zbyć trudno. Łój co raz więcej spada w cenie: za centnar topionego łaju ledwie 17 do 18 złr. m. k. wziąć można. Na miesiąc maj wynosi ustanowiona za funt mięsa taxa $4\frac{1}{2}$ kr. m. k.

Ceny produktów we Lwowie. Mało robi się interesów w sprzedaży zboża: za korzec pszenicy od 9 do 11 złr., żyto 7 do 8 złr., jęczmień 8 do 9 złr., hreczka 7 do 8 złr., owies 7 złr. 36 k., ziemniaki 5 złr. 45 kr. w. w. Co do wódki, nie się nie zmieniło w tym tygodniu. Garniec 30 stopniowej okowitej niechęć sprzedawcy od 44 do 48 kr. m. k.

Według wszelkich wniosków sądzić można, że zboże utrzyma się przy tych cenach aż do końca tego miesiąca; zmiana cen nastąpi dopiero, gdy się okaże jak w polu stoi. Stan oziminy w ogóle podług udzielonych nam doniesień wiele zostawia do życzenia; weześnie zaś jarzyny wyglądają pięknie, ale nie wiedzieć jeszcze co się stanie z późniejszymi.

Z Lipnika, 5. maja (dopiero odebraliśmy 13 maja). Targi wiedeńskie najwięcej zasilane są wołami węgierskimi z krajów bliższych Wiednia. Na maj funt mięsa w Wiedniu ustanowiony taxą rządową na 9 kr. m. k. W hurtowej sprzedaży wołów na wagę placą po 38 do 39 złr. w. w. za centnar. Na ostatnim targu było 1800 do 2000 wołów, i wszystkie dobrze dolożone. Następującego targu jeszcze się ich więcej spodziewają. Wiedeń jest teraz jedynym miejscem gdzie wołów potrzebują i one kupują, ale tylko dobrze dolożone. Jest tu Dawid Pirożek z Brzeżańskiego, ma 190 wołów; pan Jędrzejowicz z Rzeszowskiego; pan Dębiński z Tarnowskiego; żyd krakowski zpod Liska ma 217 wołów i wszystkie są dobrego gatunku, a stoją z niemi jak zaczarowani, wyglądając kupca, który nie przybywa.

Na wczorajszym targu w Wiedniu było 1800 wołów najwięcej węgierskich i z gór austriackich; sprzedano ich na wagę od 38 do 39 złr. w. w. za centnar. Pan Beck z Brzeżańskiego sprzedał także swoje woły. W Ołomuńcu handel wołami idzie jak najgorzej. Pan Zaremba i pan Rogalski stoją już trzeci targ z wołami i nikt do kupna się nie zgłasza. Jeśli się też spekulacyi dokupnem wołów na targach, i rozpychają po wsiach jak mogą, ale zgola nie ma komu sprzedać, bo chłopci mięsa nie jedzą, jakby się spiknęli, ani też nie kupują do Pragi jak to innych lat bywało.

W Ołomuńcu i Pradze ustanowiono funt mięsa na miesiąc maj po 6 kr. m. k., więc w proporcji we Lwowie droższe jest mięso niżeli w tych miastach.

W polu wszystkie tu oziminy źle wyglądają; jarzyny weczesne są piękne, ale na późniejsze nie pomyslna pora, bo siać nie można dla codziennych deszczów. Zboża wszelkie (owies wyjąwszy, który tu placą za korzec po 12 złr. w. w.) są tańsze niż w Galicyi. Za centnar siana płaciliśmy 2 złr. 15 kr. w. w. Za wiadro okowity 30stopniowej placą tu z naczyniem po 9 złr. m. k. Pijaństwo więcej tu rozpowszechnione niż u nas.

Z okolic Kopyczyniec, 10. maja. Czytałem w Tygodniku poprawkę z Chorostkowa doniesienia mojego: przyznaję że jest zupełnie słuszna. W owym doniesieniu było powiedzianem że dla stad chorostkowskich i kopyczynieckich owies skupują i dla tego tu droższy niż w Tarnopolu; tym czasem miało być, że państwa te owsa nie kupują, ale go też sprzedawać nie mogą.

Z początku wiosny podskoczyło było zboże w cenie w naszej okolicy i gdyby nie dowóz z Rosyi i żydków nadużycia na komorze, byłyby się nierównie wyżej podniosły. Owsa co raz większy brak i mało gdzie jest na sprzedaż. Pszenicę placą na miejscu kupcy tarnopolscy po 2 złr. 40 kr., żyto 1 złr. 36 kr. do 1 złr. 40. kr., hreczkę 1 złr. 40 kr. m. k. Od przewozu jednego korca twardego zboża ztąd do Tarnopola placą żydzi po 20 kr. m. k., za jare nieco mniej. Byłoby to ważną rzeczą dla nas wiedzieć jak wysoko wypadłby przewóz zboża od korca z Tarnopola do Lwowa, Przemyśla i innych miast ku zachodniej stronie kraju położonych. Podług tej wiadomości moglibyśmy sami przesyłką zboża się zająć i ceny jego według cen lwowskich zastósować. Żydzi bowiem ciągle nas straszą kosztami przewozu i akcyzą; tę naturalnie łatwo wiedzieć, bo się nie zmienia, ale przewóz podlega ciągłej zmianie.

Zasiewy jare wyglądają bardzo pięknie, ale oziminy w wielu miejscach przeorywują; a te które zostawiono pomimo ciepłych deszczów majowych mało się poprawiły i rzadko gdzie widzieć można owe podolskie zielone dywany obfity plon rokujące. To samo jak słyhać ma być w Tarnopolskiem.

Z Gdańska, 12. maja. W handlu zboża nie się nie zmieniło. Przybywające okręty z Anglii i Francyi zabierają zakontraktowany materyjał drzewny; dwa tylko okręty nabrały pszenicę, jeszcze na początku zimy zakupioną. W naszych okolicach oziminy ucierpiały przez ostrą zimę i wylewy rzek; siew jarzyn skuteczniejsza się bardzo zwolna, albowiem i często przepadają deszcze i ziemia zbyt jest wilgotna. Nie mamy nadziei obfitych urodzajów i tego roku.

Składka dla nieszczęśliwych mieszkańców nad Wisłą, Wisłoką i Sanem.

Józef Matecki, dziedzic Baworowa . 25 złr.
Piotr Mochacki, » z obwodu tarnopol. 20 »

Razem 45 złr. m. k.

Która to kwota złożona została natychmiast w biurze prezidialnym rządu krajowego.