

PRZEWODNIK RÓLNICZO-PRZEMYSŁOWY.

Rok siódmy.



Leszno,
dnia 1. Czerwca 1844.

Spis rzeczy. Gospodarstwo w Turwi (dokończenie.) — Wyciąg z dziennika podróży. — Jak odjąć owsowi stęchliznę. — Przedni sér. — Sposób marynowania śledzi. — Przepis pieczenia pierników. Niektóre powody do chorób kartofli. — Złe skutki z obcinania naci kartoflanej i krajania kartofli. — Pranie płócienc, perkalów i t. d.

Gospodarstwo w Turwi. (Dokończenie.)

Do uprawy gruntów używa się tylko koni; w Turwi z folwarkiem jest 12 fernali po cztery konie, to nie nadto; przy fabrykach zawsze pociąg wiele ma zatrudnienia, a i obradlanie pérek i ćwikły nie mało pociągu wymaga. Konie są rassowe, najwięcej swego chowu, i te są najwytrzymalsze. — Od początku Września do końca Maja pasą się wszystkie ziarnem, zimą tylko niektóre cugi, co tylko do lżejszych robót przy domu są używane, dostają plewy z zgrabkami, melassę lub wywar i kuchy. — Od Czerwca do Września karmią się zieloną paszą, naprzód koniczyną, potem wiką, a gdy ta się skończy, koniczyną drugiego cięcia. — Przy zmianie paszy daje się koniom kilkadniowy odpoczynek. W prawdzie

konie jedząc zieloną paszę, nie mają téj siły co od obroku, ale téż w ten czas robota nagła ukończona i czas pracy krótszy. Przy obroku pracują dziennie godzin 10, czasem więcej, przy zielonej zaś paszy tylko godzin 8 i jeszcze co dwie godziny daje im się mały wypoczynek.

Oprócz koni jest 12 wołów, które tylko do fabryk się używają.

Krowy są rassy szwajcarskiej z kantonu Swyc; wszystkie prawie są koloru ciemno-burego. — Poznaki téj rassy dokładnie opisuje Łyszkoski w swój *Weterynaryi* w artykule: Krowa szwajcarska. — Bydło to jest wytrzymałe i dobrze się w mięsie trzyma. — Mléko dają krowy dobre, a ilość jego zależy od paszy, jaką się karmią. — Latem i zimą doją się tylko dwa razy; doświadczenia liczne, w tym względzie

tu poczynione, okazały zawsze, że przez trzeci dój nie powiększa się przychodu mleka, ale pomnaża się tylko praca. — Latem wychodzą na pastwiska pierwszoletnie, wypędzają się dopiero po oschnięciu rosy i wracają nad wieczorem; do doju zakłada im się koniczyna lub trawa z ogrodu.

Zimą pasą się tylko dwa razy dziennie, od 7—9 rano i od 3—5tej po południu. — Naprzód się poją wywarem z wodą na połowę; po napojeniu zaraz zakłada się potrawu w małej ilości zaledwie 2 funty na sztukę; gdy to zjedzą, zasypują się wytloczyną z cukrowni i przy tém się doi; po wydojeniu zakłada się słoma jęczmienna. Tę wyjadłszy, kładzie się najczęściej wszystko bydło, i oprócz do chędożenia zgrzeblęm, nie bywa niepokojone aż do godziny trzeciej po południu, gdzie znowu jak rano się postępuje, z tą tylko odmianą, że zamiast jęczmienną słomy dostają pszeną.

Cielęta do chowu przeznaczone, albo zaraz po urodzeniu odsadzają się od matki, albo też dopiero po kilku tygodniach. Co do pierwszego: cielę odsadzone poi się w pierwszym tygodniu 6 razy dziennie co 3 godziny, od godziny 4tej ranniej do 10tej wieczorem; w drugim tygodniu tylko pięć razy, w trzecim 4, a potem tylko 3 razy. Pierwsze dni są najważniejsze, z największą też ostrożnością z cielęciem postępować trzeba; lepiej mu dać za mało mleka, jak za wiele, bo zbytek taki często śmierć ma za skutek; a chociaż cielę z początku jest chude, gdy tylko zmocnieje i stósowną ilość mleka dostanie, prędko się poprawi. — Po pięciu tygodniach zaczyna się ujmować mleko, a natomiast dolewa się

wody i dodaje się do tego napoju cokolwiek ospy jęczmienną. — Do jedzenia chleba zawczasu się przyzwyczajają, a owies w słomie zawsze mają zawieszony, którym bawiąc się, uczą się jeść. — W osmym tygodniu już tylko białą piją wodę, a gdy ten się skończy, cielę więcej mleka nie widzi; odtąd pije czystą wodę z solą, je piękne siano i obroczek z siewki jęczmienną z owsem.

Dobry to jest sposób wychowywania cieląt, bo przez to unika się tęsknoty, którą mają matka i młode do siebie, ale jest bardzo mozolny, zwłaszcza, gdy razem wiele cieląt jest różnego wieku, bo każde ma osobny regulamin, podług którego karmione być ma. — Dozór ścisły może usunąć trudności.

Drugi sposób jest powszechny, z młami tylko odmianami.

Młode bydło, roczniaki i dwuletnie, pasą się zimą, również jak krowy, dwa razy dziennie; jedzą słomę, siano i strękowiny od rzepiu, melassą i kuchami zaprawione. — Roboty wszelkie około oprzetu wykonywają najwięcej dziewczki.

Owiec w Turwi z folwarkiem utrzymuje się 1600—1800 sztuk; są wełnistej infantado rassy, początek ich z Francji, z owczarni w Malmaison. — Wełna nie jest zbyt cienka, ale długa, nabita i równa. Chorób zaraźliwych nie ma żadnych, kołowrot nawet dosyć rzadko się zdarza.

Jagnięta były letowe i zimowe; odtąd zaś tylko letowe będą; przychodzą zwykle w Lipcu. Wielu gospodarzy przenosi jagnięta zimowe nad letowe, i mają na to swoje dowody; ale mnie się zdaje, że korzyść, którą gospodarz ma w wełnie z maciorek, cho-

dując jagnięta latowe, przewyższy wszystkie przy pierwszych. Wszak widzimy, że maciory od jagniąt zimowych zawsze prawie do strzyży wełnę pod brzuchem zgubią, a czasem i boki gołe mają. — Dawniej obawiano się, aby w czasie prania i strzyży maciory ciężarne szwanku nie poniosły; bojaźń ta już ustała. — Jak wszystkie owce, tak i maciory, piorą się tu sikawkami już od lat kilku, a jeszcze żadna uszkodzoną nie była, ani też porzuciła.

Sikawkami, jak powiedziałem, piorą się owce; na noc się zamoczą, drugiego dnia jeszcze raz przepławią, a potem piorą. — Po opraniu wpędzają się pod szopy, gdzie jest lekki przewiew, a promienie słońca nie dochodzą; nad wieczorem dopiero wypędzają się na pastwisko. — Aby się od prania aż do strzyży nie zakurzyły, ani zabrudziły, dokłada się starania, już to suto im ścieląc, już to polewając drogi, przez które na pastwisko przechodzą mają. 5go lub 6go dnia po opraniu zwykle się strzygą. — Wełna pakuje się w zwykłe wantuchy, poprzednio sznurkami powiązana; sprzedaje się najczęściej w Poznaniu na jarmarku; zawsze ma dobry pokup.

Świnie się trzymają, ale tylko w małej ilości, nigdy jednak za swoje ogrodzenie, a tём mniej na pole, nie wychodzą.

Budynki wszystkie są murowane, bo niemurwane się spaliły, a postawione i mogące się jeszcze postawić murowane będą, pokryte trzciną lub dachówką. — Kilka ma także nieszczęsny dach Dorna, które naturalnie zrzuć i inne dać potrzeba. Każdy budynek, podług przeznaczenia swego, ile okoliczności dozwoliły, wygodnie urządzony. — Opis ich byłby zbyt obszerny,

ale opiszę jeden tylko, który może się przydać, jest to wołownia i stajnia dla koni razem. — Jest budynek 200 stóp długi, 40 szeroki; w środku przez cały budynek idzie ganek szeroki i wygodny, cegłą wyłożony. — Po jednej stronie stoją konie, po drugiej woły robocze, a zimą i tuczne. — Był to bardzo dobry cel; mierzwa z pod koni wyrzucała się pod woły; tam lepiej przerobiona i z bydlęcą pomieszana, wywoziła się na kupy; zaniechać jednak tego musiano, bo od ostrości mierzwy końskiej, woły, zwłaszcza tuczne, często grudy dostawały.

Mierzwa wywozi się z obór tygodniowo raz lub dwa, układa się na podwórzu w kupy, mieszając zaraz z mierzwą końską; tak zostawia się spokojnie 4—8 tygodni, podług pory roku, aż fermentacją przejdzie. Mierzwa taka bardzo jest tłusta, drobna, na tutajsze lekkie grunta bardzo stósowna. — Oprócz mierzwy zwierzęcej, robi się wiele kompostów. Zdzierają się darnia po drogach, miedzach i gdzie tylko się da, na kupy, zwozi i mierzwą przekłada, rachując na 8 fur darny jedną furę gnoju. Komposty takie nawożą się najwięcej na miejsca lekkie, na polach ciężkich się trafiające, aby je tym sposobem polepszyć i w urodzajności miejscem ciężkim zrównać. Pognój ten dostają oprócz mierzwienia, które na całym polu przypada, tak, że czasem te piaseczki w przeciągu 6 lat trzy razy są gnojone. Szumowiny z cukrowni i inne odchody, w gospodarstwie dobry nawóz stanowiące, również na takie miejsca się wywożą. Odplacają się one tём za tę pieczę około nich; czasem urodzaj na nich puszy się nad urodzajem na ziemi mocniejszej w tём samym polu.

Gdy ziemniaki się wybierają, a łąty ich całą jeszcze świeżość mają, zwożą się zaraz za ludźmi w kupy, a na wiosnę na miejsca lekkie przyległego pola rozwożą. Dobrze jest takie kupy w późnej jesieni przelożyć, aby części, na powierzchni będące, w środek się dostały. — Mierzwa z tych łątów bardzo jest tłusta, ale nim zawiezną w kupę, zwieść je należy; tak gniją bardzo łatwo. Jeżeli już przeschną, lepiej je zwieść w gnojówkę, gdzie było wiele chodzą. — Albo jeżeli w bliskości pola ziemniaków jest pole ugorowane, na siew orać się mające, zwożą się łąty na nie, rozrzucają i zaraz przyorują; robota ta zapłaci się; nie dostrzegłem jednak skutków, o jakich słyszałem.

Pérzu corocznie dosyć się tu sprząta; ten gdy na inne potrzeby się nie przeznaczy, układa się w czworoboczne kupy, z którego po kilku latach powstaje popiół na łąki lub role przydatny. Potrzeba takie kupy corocznie raz przelożyć, rzucając warstwy górne na spód.

Ludzkie odchody. W podwórzu gospodarskiem i przy fabrykach stoją wychodki tak urządzone, że uryna sama się oddziela od odchodu; pierwsza wlewa się do studni, gdzie gnojówka bydlęca spływa i wzmacnia jej fermentacją; drugie mieszają się z gnojem i ziemią.

Gnojówka, czyli łużówka, używa się latem do polewania gnoju na kupach; zimą, gdy jej jest wiele, wywozi się albo na łąki, albo też na pola bliżkie, zwłaszcza na kawałki pod proso przeznaczone.

Ludzie, do koni i wołów przeznaczeni, i kilkunastu parobków do ręcznych robót, są płatni rocznie, reszta ludzi bierze zapłatę dzienną. — Ma to wprawdzie swe korzyści, bo najemnik mniej

kosztuje jak człowiek roczny, i za każde nieposłuszeństwo łatwiej go od roboty oddać, ale często dla braku najemnika roboty ważne w swoim czasie nie mogą być zrobione. — Najemnicy każdego dnia wieczorem odbierają kartki, a w sobotę całotygodniową zapłatę, za zwrotem kwitków. — Płaca dzienna jest różna, podług roboty i czasu; najniższa 2½ sgr., najwyższa 10 sgr. Na najemnika wychodzi rocznie 3500—4000 tal. — Słyszałem wielu zarzucających, że gospodarstwo w Turwi bardzo kosztownie prowadzone, że wiele robót tylko dla oka się robi, że tém samém żadnych, albo tylko małe może czynić dochody. Mylne to zupełnie zarzuty.

Prawda, że są rozchody ogromne, ale i przychody wielkie, a gospodarstwo bez rozchodu przychodu mieć nie może. Cały rok wydaje się wiele, i nigdy w kupie znacznego zapasu pieniędzy uzbierać nie można, jednakowoż gdy Święty Jan przyjdzie, gdy wszystkie przychody w jedną zgarną się kupkę, zawsze 11—12,000 tal. jest netto dochodu. — Wszak to miły grosz, wszak nie jedna wieś, nie 3,200, ale 6,000 mórg najlepszej ziemi mająca, nie zawsze tyle uczyni.

Dochód z gospodarstwa jeszczeby znacznie się powiększył, gdyby utrzymanie dworu, utrzymanie tylu ludzi wysłużonych, których wprawdzie ludzkość wspierać nakazuje, ale gospodarstwo bez nich obejść się może, do jego przychodu należały. — Ostatni wydatek powinienby nawet rachować się na karb gospodarstwa, bo dobroć jego zależy wiele od dobrych ludzi, a tych możemy mieć z pewnością, gdy i w wieku, w którym już do pracy są niezdolni, o nich staranie mieć będziemy.

Podjął się tu różne roboty do-
 syc kosztowne, ale nie dla oka, jak
 wielu twierdzi; mają one pewne korzy-
 ści na celu, którym zawsze ta moralna
 przewodniczy: że człowiek szukający
 pracę, znaleźć ją tu może. — Niech
 się ucziwie i spokojnie zachowuje, a
 cały rok robotę mieć będzie zastoso-
 waną do jego sił fizycznych. — „Da-
 wać robotę, chcącemu pracować,“ mówi
 Pan Jenerał, „jest najpiękniejszą jał-
 mużną.“

Naszą wadą, bardzo już upowsze-
 chnioną, że wieś, którą posiadamy, ma
 nam dostarczać na wszystko potrzebne
 i niepotrzebne, wszystko od niej mieć,
 a nic jęj dać nie chcemy. Jesteśmy
 prawie jak dzieci, które ciągle od ro-
 dziców pomocy żądają, a gdy rodzice
 od nas zażądają, my albo już nie
 mamy, albo dać nie chcemy. Wielkie nie-
 wyczerpane skarby złożyła natura w na-
 szęj ziemi; szukajmy ich, ale szukajmy
 ich głębiej; — głębiej niech lemiesz
 pruje jęj łono; kopmy, jak kopali łakomi sy-
 nowie winnicę po ojcu, a ziemia nasza
 wdzięczna podwoi, a może potroi na-
 sze plony, poprawi nasz byt, i zapewni,
 odsłoni swobodną przyszłość, bo nikt
 z przymusu wsi sprzedawać nie będzie.
 Nie należy to wprawdzie do mnie, ale
 cóż komu szkodzi, że zrzucę z duszy
 mój kamień, który ją tłoczy.

Administracya ogólna w ręku jednego.
 Codziennie wieczorem włodarze, karbo-
 wi, pisarze, młodzież ucząca się, ogro-
 dnik i fabrykanci, gdy im czego potrzeba,
 zgromadzają się do kancelaryi. — Po
 zapisaniu wszelkiej robocizny ręcznej
 i pociągowej, przychodu drzewa, torfu,
 zboża, zgoła wszystkiego, co zapisanem
 być powinno, po oddaniu sprawozda-
 nia o robotach, w tym dniu wykona-

nych — rządzący wydaje rozkaz na
 dzień następny; każdy z urzędników
 podrzędnych odbiera zaraz przeznacze-
 nie na dzień cały. Dnia następnego,
 jeżeli dla zmiany powietrza zmiany
 w robocie zajść muszą, czyni się to
 przy podziale robotników. Każdego
 dnia o wschodzie słońca zgromadzają
 się robotnicy wszyscy przy folwarcznem
 zabudowaniu, zkąd każdy dozorca, ode-
 brawszy potrzebną ilość robotników, do
 przeznaczonej roboty się udaje.

Rachunkowość nie tak rozgałęziona,
 jaką znaleźć można w naszych niektó-
 rych gospodarstwach, a szczególniej
 niemieckich; nie prowadzi się osobnej
 książki dla każdego pola, ale w każ-
 dym polu wiele się grzebie. Do Św.
 Jana, to jest do zamknięcia rachunków
 rocznych, czekać cierpliwie trzeba, a
 w ten czas czysty dochód się pokaże.

Cukrownia stoi od lat sześciu; corok
 dochód z niej pomnaża się wstósunku,
 w jakim się powiększa produkeya bur-
 ków. Fabryka rozpoczyna się zwykle
 1go Października lub na końcu Wrze-
 śnia, i trwa tak długo, dopóki buraki
 się nie wyrobją. — Codziennie wy-
 rabia się 250—300 cent., do czego po-
 trzeba 40 ludzi i 24 woły. Płókartnia,
 tarkę i prassy poruszają woły. Prassy
 są dwie hydrauliczne; sok wyciśniony
 spływa do kadzi, zkąd za pomocą pompy
 dostaje się do kotła defekacyi. Po
 defekacyi przechodzi przez filtry, a z tych
 do kotła koncentracyi, po czém jeszcze
 raz idzie przez drugi szereg filtrów, a
 w końcu do kotła ewaporacyi. — Dwa
 są kotły krystalizacyi; na parze defika-
 cya i koncentracya odbywa się na ogniu;
 do każdego tego processu są 3 kotły.
 Przyszłego roku tak defekacya, jako i
 koncentracya, mają na parze się odby-

wać; urządzenie to powiększy wprowadzie kapitał wyłożony na założenie cukrowni, więcéj tém samém z czystego dochodu odciąć wypadnie na zaspokojenie czynszu od kapitału, ale może oszczędność drzewa, którą tym sposobem zaprowadzić można, pokryje to.

Cukier sprzedaje się w różne miejsca, najwięcéj jako faryna i melis ordynaryjny. — Wzeszłym roku, po odtrąceniu wszystkich wydatków, po odtrąceniu 12% od kapitału na założenie cukrowni i po 8% od kapitału obiegowego, czysty dochód wynosił przeszło 2000 tal. — W tym roku przychód może bydź więkzy, bo ceny cukru się niezmieniły, a 7000 cent. buraków więcéj wyrobiono.

Cukrownia płaci gospodarstwu za odstawione buraki po 1½ złote; gospodarstwo zaś płaci za cent. wyłoczyn 1 złoty. — Wyłoczyny pasą się krowami i owcami, reszta zaś, którój świeżo spaść nie można, chowa się w doły, przymieszując soli. — W tym roku do początku Kwietnia ładnie się zachowały.

Gorzelnia nie najlepiej urządzona, ale były do tego przeszkody do usunięcia trudne. Wypala się dziennie 45 korey, ludzi pracuje w gorzelnii 10. — Dochód z gorzelnii, jak wszędzie, tak i tu bardzo jest mizerny, i jeżeli wywar do dochodu się nie policzy, tylko uważać się będzie jako nagroda dla gospodarstwa za mazoły znią, przychód w ten czas wyjdzie na zero.

Olejnia dosyć dobrze urządzona; jedno koło obiegowe, do którego para wołów się zaprzęga, porusza prassy, kamienie i walce. Naprzód bowiem ziarno do wybicia przeznaczone ściera się w walcach żelaznych, ztamtąd prze-

chodzi pod kamienie, gdzie jeszcze lepiej się ściera, poczem rozgrzewa się w wannie żelaznej, rozgrzewa, zawija się w płaty z włosia końskiego i kładzie w prassy. Prassy poruszają się szrubą bez końca, która, gdy olej już dosyć jest wytłoczony, podnosi się za pomocą drąga. Wyjęte kuchy kruszą się zaraz rękami, potem ścierają na mąkę pod kamieniami i jeszcze raz prasują. Prassy są dwie, a w każdą wkłada się 4 kuchy.

Przez 24ry godzin 4 końmi wybija się 24 szeffe rzepiu. — Ilość oleju zależy oczywiście od dobroci rzepiu; u nas było zawsze z szeffa od 12—13 kwart berlin.

Rafinowanie odbywa się drogą zimną, za pomocą kwasu siarczanego.

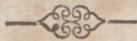
Może nie jeden gospodarz zadziwi się, że Turwia, która obsiewa 40—50 mórg rzepiem, 400 mórg zasadza perkami, 150—180 éwiklą, 1000—1200 mórg leży pastwiskiem, łąki ma kwaśne i złe najwięcéj, a nie skarży się na niedostatek paszy, ani ściółki. Tyle paszy i słańska nie ma Turw, ile jej potrzeba; niedostatek ten inne folwarki zakrywają; jeden dostawia corocznie kilkadziesiąt fur słańska z błot, a inny znowu do 20 wozów czterokonnych siana.

Ustać to jednak za lat kilka może, bo kultura się poprawia ciągle, urodzaje polepszają; éwiklę tylko inne folwarki ciągle dostawiać będą, bo Pan Jenerał zamierza do 40,000 cent. buraków cukrowni dostawiać. Za odebrane produktu z innych folwarków, płaci gospodarstwo te same ceny, a czasem nawet wyższe, jak gdyby z obcych je miejsce sprowadzono.

Dodać w końcu należy ilość utrzymującego się inwentarza żywego na Turwi z folwarkiem.

Owiec utrzymuje się 1600 — 1800 sztuk. Krów dojnych 90 sztuk, stadników 6, młodego bydła 50 — 60 sztuk. Na zimowej paszy krów kontraktowych sztuk 20, na latowym zaś pastwisku sztuk 60. — Koni wszystkich z źrebcami różnego wieku 70 — 80. — Wołów latem 12, a zimą 60; z tych 24 pracuje w cukrowni, a reszta stoi na opasie.

Klisyński.



*Wyciąg z dziennika podróży
po niektórych okolicach wielkiego księstwa
Meklenburg-Schwerin i Pomeranii niegdyś
szwedzkiej, w Sierpniu roku 1838
odbytej.*

(Z Roczników gospodarstwa krajowego.)

Wiadomość o gospodarstwie meklenburgskim jest nader ważną dla nas. Wiele stósunków, obu krajom wspólnych. I tam nie cieplej jak u nas, atmosfera zmienna, ludność także nieprzechodzi 2,000 na milę kwadratową. Niema i tam niemal żadnych fabryk i odbyt płodów cały na zewnątrz, — tak jak u nas obszerne spłazy ról folwarcznych. Z tych powodów system gospodarstwa jest tam taki, jakiby i u nas być powinien, to jest jak najmniej zawikłany, jak najmniej kosztowny.

Gruntu natura pierwotna znacznie części Meklenburga nielepsza, jak w niektórych okolicach Polski; marglowanie mu tylko zupełnie inną dało postać.

U nas, gdybyśmy je jeszcze nie musieli meliorować, gospodarstwo byłoby tańsze jak w Meklenburgu, bo ziemia

tańsza, i czeladzi za mniejszą zapłatę dostanie. Sprawiedliwa toby była kompensata; bo Meklenburg obdarzyła Opatrzność korzyściami nieocenionemi, a tu nieznanemi. Kapitałów obfitość, posiada porty, a zatem ułatwiony odbyt produktów; soli i gipsu dostarcza mu Anglia i Francya po nader niskiej cenie; — od wina i towarów kolonialnych konsumenci wiejscy cła nieopłacają. Przedmioty te sprowadzają do domów małym kosztem, bo je furmanki, odwożące produkta do portów, na powrót po drodze zabierają. Moralność gminu lepsza; niesłychać tam ozłodziejstwie, ani pijaka nie zobaczy. Chodują konie; i my winniśmy podnieść i wyratować od zupełnej zagłady odnogę tę tak ważną, a tyle u nas zaniedbaną. Chodowanie koni mogło się dawniej nie opłacać, ale dziś wartość konia średniej tylko dobroci, byleby bez kalectwa, doszła do nadzwyczajnej ceny. To samo i co do bydła rogatego, zwłaszcza wołów, co rok są droższemi, i dostać ich nawet gatunku rosnącego trudno; — w Meklenburgu jest drogie, ale na niem nie zbywa. Jeżeli tam bydło rogate włościanin tylko wychowuje, to dla tego: że dwory mają łatwy odbyt zamorski na masło w massach; — dobrze płacą przesyłane do Berlina karmniaki i opasy, a cielęta tuczne wewnątrz kraju z korzyścią są przedawane. Widok części Niemiec, którą przerzyna droga z Wrocławia na Berlin do Schweryna wiodąca, tym smutniejsze sprawia wrażenie, że opuszczasz okolice i piękne i żyzne części Szląska koło Wrocławia. Za ledwie mil kilka za Wrocławiem, a już się zaczynają piaszczyste grunta, na wszystkie strony się rozciągające, jak daleko je okiem dosięgnąć zdołasz; — o-

gnisty, ale tu zimny krzemień, w proch obrócony, rozciąga swoje panowanie tym upoczywiej, im więcej się do Marchii zbliżasz. Opuuszczasz Berlin, przebywasz Marchią, wchodzisz w granicę księstwa Meklenburg-schweryńskiego, zawsze ta sama postać smutna kraju, pogorsza się nawet w miarę zbliżania się do miasta Schweryna. Równiny bez granic, płaskie, tylko koziobródkę i euphorbią naturalnie wydające; a mizolną sztuką, niezłe ziemiaki, liche zboża. Kultura nędzna, rzadkie osady, ludzi mało, przypadkiem tylko tu i ówdzie napotkasz człowieka. Mówiłbyś, że całe życie tego kraju do miast się schroniło. Te dosyć są częste i niezgorszą mają postać.

Jako oazy wśród pustyń, wskazać tu należy: Grünberg, gdzie zieloność winnic, piasku martwość maskuje; — Crossen, także w winnice obfite i nader romantycznie na pochyłości wzgórza położone. O pół mili od samego Schweryna z wyniosłości, którą wieńczy las bukowy, niespodzianie uderza oko ta mała stolica, jakby cudem z głębi jezior, któremi otoczona, okazuje się. Lecz wjechawszy do niej, urok twój upada, miasteczko smutne, nieporządne, ulice ciasne, domy w reglówkę.

Dopiero od Schweryna zaczyna się ta obiecana, jak ją Meklenburczycy nazywają, ziemia. Obfita, żyzna, bujnemi kłosa okryta; częste lasy liściowe wieńczą klombami wzgórze, któremi poprzedzielana. Ani skiby nieużytecznej! pszenicy i jęczmienia nieprzejrzone spłazy, pastwisk także, ale te nie dzikie, nie wspólne, wszystkie kultywowane, pełne wprawdzie chwastów, ale bujne. Na nich liczne stada krów się żywią, po sto i więcej razem. Bociany uprzywi-

lejewane, bo wszędzie przez lud szanowane; jest ich tu obfitość; pomiędzy pracującymi poważnym przechadzają się krokiem, jakby dla urozmaicenia obrazu. I owiec tu i ówdzie stada, ale te nie często — jadąc ze Schweryna do Dobberanu — gatunku miernego; bo i czarne między niemi widać. Chordy częste, w których skupione, na deszcze i rosy wystawione, noce przepędzają! Krowy piękne; ale nie zbyt wyrosłe; żadnego w nich znamienia rassy; niemal wszystkie koloru czarno-srokatego; naszym lubownikom błyskotków nie podobałyby się; bo nie świetnieją zadartemi ogonami po szwajcarsku, ale za to obfitują w mléko; gdyż na téj ziemi i w tym klimacie, który są przeznaczone zamieszkiwać, zrodzone i wychowane.

Ogrodzenia pól pastwiskowych zwykle przenośne, są bardzo proste; składają się ze słupów grubości bali trzechcalowych, opatrzonych w równą od siebie odległości w trzy otwory, przez które przepuszczone są źerdzie ze zwyczajnych cienkich okrągłaków.

Ponieważ między wzgórzami częste wklęsłości bez spadków, więc mnóstwo otwartych rowów przerywa pola, ale wzdłuż ich brzegów nie widać grobel wyrzuconej z nich ziemi, któreby ściek wierzchnich wód tamowały.

W okolicy Dobberanu zamieszkali włościanie celują wychowaniem wybornych roboczych koni.

Klimat nadmorskiej części Meklenburga, zimniejszy się być wydaje od klimatu południowej części naszego królestwa. Na wiatry gwałtowne, od morza wiejące, bardzo tu narzekają. Często żniwa dopiero we Wrześniu, a początek siewu jarzyny w Maju — R. 1838 dopiero 10. Sierpnia zaczęto żniwo ży-

ta, a pszenica i zboża jare jeszcze były zielone.

Do obrabiania ról używają w części koni, w części wołów; lecz te ostatnie pierwszym co raz to więcej ustępują miejsca. Powody tego następujące: dwory mało się trudnią produkowaniem rogatego bydła, kompletują tak krowy, jako i woły przez zakupowanie od właścian miejscowych lub w sąsiedzkich krajach. Ztąd, lubo krowy tanie, woły robocze drogie, bo jedna sztuka płaci się do kilkunastu dukatów. Sprzedaż zboża stanowi jeden z głównych artykułów przychodu; wywożą je do portów i miast o mil kilka odległych, co się wołami zimową porą skutecznie nieda. Nakoniec z powodu krótkiego lata, i wilgotniejszego niż u nas powietrza, żródlistych gruntów i tychże niskiego w wielu miejscach położenia, prace rolne, w krótkim czasie nagromadzone, wymagają szybkiego działania.

Odwiedziłem P. Becker, profesora kameraliów przy uniwersytecie w Rostock, w jego mieszkaniu wiejskiem, o milę od tegoż miasta. Tak on, jak jego sąsiedzi, z powodu położenia niskiego i wilgotnej okolicy nadmorskiej, nie wiele utrzymują owiec. Krów w znacznej ilości. Tu jest ich przeszło sto, na 1,000 około morg. mag. pola; z tych pachciarz płaci rocznie ze sztuki 15 tal. mekl. (talar meklenburgski wynosi około 7 złp.), produkt z nich sprzedaje w maśle. Dostaje w przydatku nieco zboża na żywienie czeladzi, lecz tego równą wartość dostarcza w wełnie na potrzebę czeladzi dworskiej, (*) oraz

(*) Zwyczaj tu jest powszechny, iż czeladź wszelka dostaje po kilka funtów wełny na pończochy.

w nabiale dla téjże czeladzi. Pachciarz utrzymuje przytém kilkaset owiec na swój rachunek, od których osobno płaci.

Pola tu i w wielu innych miejscach urządzone podług zmodyfikowanego systemu pastwiskowego (Koppel-Wirtschaft), jaki nastąpił po trzechpolowym. Zwykle następuje po gnojonym ugórze ozimina; dwa lub trzy lata po sobie zboża jare, po których koniczyna czerwona i biała, raigras, lolium perenne, thymothi-gras (phleum pratense), kończy kolej; pastwisko trzech, lub cztero-letnie, stósownie do dobroci gruntu. — Gdy koniczyna rzadko obradzała po tyłu sprzętach zbożowych, rozsądniejsi lepszą kolej zaprowadzać poczynają. — O téj poniżej.

Orkę w tych stronach skuteczniają po większej części znaném powszechnie radłem meklenburgskim.

Marglują wszędzie; środek ten pola bogaci, ale łąkom mały przynosi użytek. I chłopi także marglują, chociaż minerał ten często z znacznej głębokości wydobywać przymuszeni. Jest on tu składu piaszczysto-wapiennego.

Tu, u P. Beckera, woda gromadząca się po dołach, kilka pretów długich, a około dwa szerokich, z marglowania pozostałych, służy do pojenia bydła pasącego się po poletkach; — wodę tę w latach obsiewu zbożem, spuszczają rowami. Rowy te, a na nich nie zbywa, odnawiają każdego roku ugorowego. W całym Meklenburgu, układają mędle, stawiając snopki dwoma rzędami ku sobie niemal prostopadle, z taką tylko pochyłością, aby sobie wzajemnie za podporę służyły. Tym sposobem tworzy się daszek podłużny, otwarty po obu szczytach, który powietrze ob-

wiewa ze wszystkich stron; zowią to *Hocken*.

Wszędzie tu najemnik i czeladź drogo są płatni. Pierwszy dostaje zwykle za dzień mężki po czeskich 8., a za dzień kobiecy po czesk. 6. W żniwa o połowę drożej. Ale można płacić drogo tam, gdzie wszystko, co kupuje gospodarz, jest tanie; a co ma na sprzedaż, drogo zbywa.

Robocze woły tu wszędzie rosłe i piękne, a konie wyrosłe, grubopłaskie, silne; wolno niemi robią, niezrywają nagłością; ale że ciągle i wytrwale, więc owoc pracy znaczny.

W dobrach rządowych okolic Rostocku i Dobberanu włościanie bogaci, posiadają mniej więcej po 100 mor. mag.; ich bydło, a w szczególności konie, piękne i silne. Po prywatnych dobrach nie widziałem formalnych gospodarzy wiejskich, używają tu do prac gospodarskich zaogrodników czyli chałupników. Ich powinności i należytości w całym kraju niemal jednakowe, z małemi wszakże odmianami. Tu dostają pewną ilość zboża z pola, a gnój ich dwór wywozi na swoje role; z tego sprzęt pierwszoletni służy im, a lat następnych dworowi; mają przytém wolne pastwisko na jedną krowę z bydłem pańskim. Za to odrabiają w ciągu roku dni kilkadziesiąt, za wszystkie inne są płatni. Z młocki dostają siedmnasty korzec czubiaty, albo piętnasty strychem.

Chłopi rolni dopiero na początku bieżącego wieku zostali emancypowanymi, zarazem i właścicielami, podług zasad zbliżających się do pruskich, tylko z większym faworem dla dawnych ich panów.

Dla urozmaicenia opisu muszę tu napomknąć nieco o towarzyskim stanie i

o wdziękach zmysłowych samych wód Dobberan. Miasteczko to, o małą milę od morza odległe, jest ładnego pozoru, liczy parę tysięcy mieszkańców, którzy winni swoje utrzymywanie w części kąpiącym się krajowym gościom, (bo tu cudzoziemców mało przybywa), a po części hojności panujących książąt. Miasteczko to uważać można za stolicę letnią panującego księcia Meklenburgschweryńskiego. Tu on przepędza lato, a za nim huczności małej rezydencyi, jako to: dwór, dygnitarze, piękny teatr, skoczki i muzykanty. Najbogatsza szlachta przybywa tłumem z prowincyi i tworzy towarzystwo, któremu ani na skarbach nie zbywa, ani na przepychu.

Teatr tutejszy jest jednym z najlepiej obsadzonych w Niemczech, śpiewaczki wdzięcznie nuca, tancerki celują gracyą; nawet i panna Taglioni uszczęśliwiła czterema przedstawieniami tutejszą zdumioną publiczność; uwieńczono ją laurem i zasłużoną przyznano apoteozę.

Dla dopełnienia potrzeb powszechnej cywilizacyi, ruleta i faraon ważne tu miejsce trzymają. W tej otchłani nie jeden z pacjentów zamiast uzdrowienia, pustki w kieszeni otrzymał w zysku.

Płeć piękna, w wyższych szczególnie klassach, jest piękna i przystojnie wyrosła.

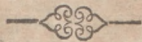
Przepych tu okazały; oko bawi to mnóstwo w małym przestworze zwijających się złocistych, dzielnemi rumakami ciągnionych ekwipażów, i różnobarwniej czeredy liberyowej.

Księstwo panujące ujmują swoją popularnością; przyjmują prezentacye tylko par occasion w salonach bawialnych. A table d'hôte razem z całym towarzy-

stwem jedzą. Potrawy tu jedne, z należą jednakże, choć u wspólnego stołu, różnicą; bo księstwu i dworowi obnoszą potrawy na półmiskach, a innym goszczącym w pojedynczych poreyach. Obok dworu siedzą honoraciores, których część najprzyległjsza głowie stała, dostaje o tyle, o ile starczy pozostałych szczątków wytworniejszych książęcych potraw i desorów, i te z wdzięcznością pożywa.

Do salonu i na bale każdy przyzwoicie ubrany ma przystęp; damy rzędem się mieszczą, siłą ciężkości gatunkowej do siebie przyciągane, tak, że stan szlachecki osobno, a miejski osobno w porządku siada. To samo i u stołu się dzieje, że chociaż porządkiem zapisu każdy miejsce zajmować powinien, jednakże szary koniec, jako ważniejszy, prawie zawsze od końca zalega, a honoraciores czoło zabierają.

(Dokończenie nastąpi.)



Jak odjąć owsowi stęchliznę, aby go konie jadły z ochotą.

Podajemy tu doświadczony na to sposób, którego i do innych gatunków zboża użyć można. Wziąwszy, na przykład, dwa korce stęchłego owsa, sypie się do niego trzy garnce świeżych drzewnych, na mialki proszek utłuczonych węgli, i dobrze szuflą przerobiwszy i pomieszawszy, zostawia spokojnie na kupie przez tydzień. Potem doświadcza się, czy słycać jeszcze stęchliznę, która, gdyby się jeszcze czuć dawała, przysypie się garniec lub półtora prochu węglowego, dobrze się pomiesza i znowu przez tydzień lub dwa leżać mu dozwoli. Węgla odejmą przykrą woń owsowi, konie jeść go będą ochoczo i bez odrazy. Tym sposobem

naprawić można szczególnie owies mokro z pola zebrany.

Przedni sér urządzony sposobem angielskim.

Miesza się razem świeżo wydojone mleko ze śmietaną zebraną z mleka udojonego w dniu poprzedzającym w wieczór; cedzi się wszystko przez płótno w naczynie i przydaje się do niego przyzwoitą ilość podpuszczki. Gdy nakryte przez pół godziny postoi, kruszy się kawałkami tworóg i spuszcza z niego serwatkę. Gdy już tworóg okaże się dość tęgim, przydaje się do niego, w stosunku na 70 części mleka, jedną część świeżego masła, dobrze się oboje miesza, dodaje trochę soli i raz jeszcze dobrze miesza. Teraz nakłada się sér w formę wyslaną wilgotnym płótnem i kładzie pod prasę. Po upływie pół godziny czasu przewraca się i znowu prasuje sér 4 do 5 razy, ale już za każdym razem obwija się innym wilgotnym płótnem. Nareszcie prasuje się jeszcze przez dwa dni bardzo mocno, obmywa serwatką i prasuje w suche płótno obwinięty, dopóty, aż będzie suchy. Potem wynosi się do sernika; tam go trzeba przewracać często, obcierać, aż zupełnie wyschnie, a wtedy już będzie zdający do użycia, i rok i dłużej dobrze się przechowuje.

Sposób marynowania śledzi, których smak jest wyborowy.

Kładą się śledzie w czystą wodę, w której dwie doby moknąć mają, drugiego jednak dnia zlewa się ją, a nalewa się świeżą wodę. Potem wyjmują się śledzie i zawieszane ogonkami na tyczce przez dzień jeden na powietrzu suszą. Następnie smażą na patelni w maśle. Tymczasem kładą się na dno dużego garnka bobkowe i rozmarynowe

liście, cały pieprz, goździki i sucha skórka cytrynowa; na to kładą się przysmażone śledzie i znów się pokrywają powyżej wymienionymi ingrediencyami, a na te kładą się znów śledzie i t. d., aż do zapelnienia garnka. Nakoniec dolewa się garnek dobrym octem. Po czterech dniach te śledzie już pożywać można.

Przepis pieczenia pierników.

Weź miodu przasnego czystego funt 1, syropu cukrowego uncyj 3. Gotuj to razem aż się zarumieni. Pokraj drobno skórek cytrynowych, i utłucz karamonu, kwiatu muszkatowego po 1 kwintlu, pieprzu półkwintła. Pomieszaj to wszystko z mąką na pół żytną i pszenną; uczyni ciasto i piecz pierniki upodobanego kształtu na wolnym ogniu.

Niektóre powody do chorób kartofli.

Pomiędzy innymi powodami do chorób kartofli, które się niestety w nowszych wszechły czasach, policzyć trzeba zawczesne wybieranie onych i niedbałość w wybieraniu, mianowicie w tych miejscach, gdzie ów młyn i naganny mają zwyczaj siewania żyta zimowego w kartoflisku. Najlepszym na wszystkie znane nam zarazy kartofli środkiem, jest wyprowadzenie nowych roślin z nasienia, i należyte z niemi postępowanie, aby je w następstwie przedewszystkiém od zagrzenia i pleśni, w czém jest najpiérwszy zaród suchego gnicia, ochronić.

Złe skutki z obcinania naci kartoflanej i krajania kartofli.

Z doświadczeń Andersona pokazało się, że jeżeli z końcem Października przypada

zbiór kartofli, a nać obrzyna się na początku Sierpnia, traci się 80% na plonie; gdy ją się obrzyna w połowie Sierpnia 56%, jeżeli na końcu Sierpnia 22%, a 8% obrzynając ją 5. Września. Skoro więc pożywność mało wartującej naci porównamy z utratą kartofli, to oczywista okaże się szkoda.

Krajanie kartofli, a tym więcej oczkowanie, wystawia je na szkodliwe wpływy gnoju i t. p., i zmniejsza plon o połowę. Wyradzanie się kartofli i wiele chorób, są skutkiem krajania; nawet suche gnicie (między innymi przyczynami) znajduje tutaj swe źródło.

Pranie płócienek, perkalów i innych tkanin bawełnianych, mianowicie świeżo, a nie trwale farbowanych lub drukowanych, wymaga ostrożności. Słabo trzymające się ich, i podlejsze kolory, od ługu, mydła, zwyczajnym sposobem prane, puszczą. Można być pewną od takiego uszkodzenia, piorąc je w wodzie otrębianej. Tak się zaś postąpi: Zagrzeje się miękkiej deszczowej lub rzecznej wody półtora garnca do jednej sukienki, tak, iżby blizka była zagotowania; wsypie się w nią pół kwarty pszennych otrąb, i wymieszawszy, zostawi spokojnie przez jakiś czas, iżby nieco ostygło. Gdy będzie tak jeszcze ciepła, iż ledwo rękę wytrzymać w niej można, kładzie się w nią mający się prać perkal, moczy i lekko myje przez kilka chwil. Potém wyjmuje i myje w czystej wodzie, letniej lub nawet prosto z rzeki zacierpionej. Takiego sposobu używają w drukarniach perkalu i farbiarniach; przez który i kolory nie puszczą i tkaniny polysku nie tracą.