

DODATEK

ROLNICZY, PRZEMYSŁOWY I HANDLOWY

do

Gazety Wielkiego Xięstwa Poznańskiego.

No. 5.

Poznań, dnia 2. Lutego 1863.

Drukem i nakładem Drukarni Nadwornej W. Deckera i Spółki, Redaktor odpowiedzialny: N. Kamieński w Poznaniu.

Sposób sycenia

czyli

warzenia miodu pitnego.

W numerze 93 Korespondenta rolniczego, wydawanego przy Gazecie Warszawskiej, objawiono życzenie mieć przepis, jak należy dobry miód pitny sycić czyli warzyć? Otóż znalazłszy oddawna przepis dokładny na to w książeczce o pszczelnictwie, po żmudzku, wydanej przez G. D. Settegasta, u Kraja w Petersburgu, w 1848 r. i doświadczwszy nieomyślności, dla dobra ogólnego Polaków, w tłumaczeniu polskiem podaję, sądząc, że Litwini w starożytności mniej więcej w podobny sposób swoje sławne miody przyrządzali.

Drogi i zdrowy pitny miód (nie taki prosty, który zwykle na kiermaszach i w szynkach sprzedają) tak przyrządzam.

Na woszczyny miodu, z których tylko co miód został wysączony, letnią wodę nalewam, prawie tyle, aby woszczyny pływały.

Parę godzin gdy postoi, w ciągu których często trzeba mieszać, zlewam ze wszystkiem do faski albo kadzi, do której sączyłem miód prasny. Odciągnąwszy potem w tej kadzi u spodu zatyczkę, wszystką słodką wodę (sytną) zcedzam z woszczyn. Ale natomiast znowu gorącą wodę na woszczyny po trosze nalewam, i tak samo ze spodu kadzi odetknąwszy zatyczkę, spuszczałem wodę do innego naczynia, dotąd to powtarzając, dopóki już woda nie będzie miała słodczy.

Tę wszystką wodę, nasyconą miodem, zlewam do jednego naczynia. Następnie woszczyny składam do kotła i na nie nalawszy nieco wody, gotuję aż dopóki wosk zupełnie się nie roztopi. Roztopiony wosk przecedzam przez worek płócienny i daję ostygnąć. I ta woda co pozostaje po roztopieniu wosku jest mi przydatna; albowiem gdy się do czy-

sta ustoi czyli oklaruje, zlewam ją powoli przez wierzch naczynia, do tamtej kadzi, com przedtem z woszczyn ocedził wodę, zostawiając na dnie męty. Tej całej sytnej daje się moc i pięknie czerwona krasa. Już dopiero sytna miodowa gotowa do warzenia pitnego miodu; im słodsza będzie tem lepiej, bo lepszy i tęższy z niej miód będzie. Na to trzeba zwracać baczność, aby bardzo wiele wody nie zadawać. Z wielkiej ilości woszczyn niezawodnie można więcej miodu sycić. Dobrze przeto uczynicie (pszczolarze), jeśli tylko jednokrotnie dozwolicie, aby miód w plastrach wyjęty z ulów skąpał i to nie zupełnie do czysta, ażeby więcej miodu pozostało w woszczynach do sycenia czyli warzenia pitnego miodu.

Samo przez się rozumie, że wyżej podana procedura stosuje się do pszczolarzy tylko; ale można ku temu (i nie mając woszczyn) użyć już zszączonego miodu znajdującego się w handlu, kładąc go do kotła w ciepłą wodę i mieszając dopóki się w wodzie nie rozpuści.

Ażebyście dokładnie wiedzieli, azali sytna (woda słodka nasycona miodem) dostatecznie ma w sobie słodczy, włóżcie w nią kurze jajko tegoż dnia zniesione. Jeśli to jajko po wierzchu pływa, tak iż białosć jajka trochę widna, wtedy sytna dobra. Przeciwnie, jeśli jajko na dno opada, wtedy sytna jeszcze niedostatecznie ma słodczy i potrzeba miodu dolożyć.

Dopiero tę zasłodzoną wodę (sytną) trzeba zlać do kotła i warzyć, w czasie warzenia często mieszając, zbierać pilnie szumowiny. Skoro z pół godziny wrzało, natenczas trzeba w nią rozmaite zioła włożyć. Na miarę pół beczki albo 45 sztofów (25 garncy) sytnej, trzeba najprzód 3 garści chmielu i jedną garść siemienia lnianego włożyć do kotła. Inne zaś zioła można tanio (za ksr. 50) w każdej aptece dostać. Przeto dla dogodności podaję ich

nazwy we trzech językach, iżby nie zachodziły trudności w akuratem dostaniu, i tak:

- 1) Szalkii lekarskiej 1½ garści (*Salvia officinalis*).
- 2) Lebiodki Majoranu v. Macierduszki 6 łutów (*Origanum Majorana*).
- 3) Bukowicy lekarskiej 3 łuty (*Benica officinalis*).
- 4) Bukliku goździkowego korzeni 6 łutów (*Geum urbanum*).
- 5) Wrotyczu pospolitego 1 łut (*Trancetum vulgare*).
- 6) Wrotyczu żółtego 1 łut (*Tanac. vulg. crispum*).
- 7) Dzięgielu Arcydięgielu korzeni 1 łut (*Angelica Archangelica*).
- 8) Kolandry zwyczajnej 1 łut (*Coriandrum sativum*).
- 9) Żywicy czystej sosnowej 1 łut ¹⁾.

1½ Handvoll Salvej. 6 Loth Dosten. 3 Loth Betonien. 6 Loth Benedikten Wurzeln. 1 Loth Weissen Reinfahrn. 1 Loth gelben Reinfahrn. 1 Loth Anglika Wurzeln. 1 Loth Coriander. 1 Loth Resina oder Harz.

Te wszystkie zioła, dobrze pokrajane, razem do sytnej wkładane, całą się godzinę w sytnej warzą. A gdy już sytna półtorej godziny wrzała: pół godziny bez ziół a godzinę z ziołami temi, z chmielem i siemieniem lnianem, wtedy odstawiam od ognia kocioł, albo gaszę pod nim ogień, i z tego kotła cedzę sytnę, przez gęste sito albo płócienny worek, do stosownego naczynia—do faski albo kadzi. Skoro miód (sytna warzona) tam ostygnie i nie wiele więcej ma ciepła nad piwo, kiedy się doń zwykle zadają drożdże, wtedy znoszę to naczynie z płynem do umiarkowania ciepłej izby, jeśli para jest chłodna. Wnet wlewam łyżkę nie wielką drożdży, zakrywam prześcieradłem i zostawiam w spokoju. Nazajutrz już ów miód zaczyna się fermentować, co można poznać po pianie zbierającej się na powierzchni. Onby się i bez drożdży fermentował, ale nie tak prędko. Skoro się już dobę pofermentuje, wlewam do stósownej beczki. Tego naczynia nie napełniam zupełnie, ale sporą ilość (5tą część) zostawiam na stronie osobno, dla późniejszego dopełniania, a dopiero do sklepu albo do piwnicy tę beczkę wnoszę. Tutaj ten miód czasami jeszcze 12 lub 14 dni fermentuje sam przez się. O ile zaś fermentacja się umniejsza i opada, o ile codzień dolewam pozostałym na stronie w innym naczyniu miodem przewarzonem. Po dwóch tygodniach, za 6 groszy goździków (korzennych) i za tyleż potłuczonego cynamonu do białego płóciennego płatką z czystym kamykiem zawiązawszy, przez otwór beczki wpuszczam na szpagacie albo nitce do

miodu, i kiedy już miód zupełnie przestał fermentować, oraz naczynie to stopniowo zostato napełnione, wtedy mocno szpuntem zabijam beczkę i glina szczelnie szpunt oblepiam. Po trzech miesiącach zwykle ten miód cedzę przez wełniany worek (jeśli tego przed zaszpuntowaniem nie zrobił), beczki jednak nie wzruszając, aby się osad nie zmieszał, i zlewam do mocnych od szampańskiego wina butelek albo do hlaków; mocno zakorkowawszy, nawet drótem zawiązawszy (jak porter), zakopuję leżąc do piasku w chłodnym sklepie albo w lodowni. Tutaj dopiero pozostaje i zaledwie po upływie roku, od daty zlania może być wzięty do użycia; albo lepiej jeśli kilka lat postoi, i im dłużej stać będzie, tem lepszy i wytrawniejszy się staje.

Takowy miód w niektórych chorobach po kielszku użyty, jest zdrowszy nad wszelkie wino — jeśliś zmęczony, zdenerwowany, osłabiony po pracy umysłowej lub fizycznej, użyj go lampeczkę a wróci energia; po użyciu kilku lampeczek poty ogarną, i choć już wówczas w głowie zaszumi, ale nazajutrz będziesz elastyczny i rzezki jakby po łaźni i kąpeli.

Uwaga I. Proporcję ingrediencji łatwo każdy z podanego wzoru zmiarkuje, stosunkowo jaką ilość miodu chce warzyć.

Uwaga II. Jeśli kto nie ma tyle hlaków, może utrzymywać w dębowej, żelaznemi obręczami obitej beczce, na której i około szpuntu powinien być żelazny obręcz w ten sposób urządzonej, aby przez wierzch szpuntu na zawiasie klamra zachodziła, któraby go mocno przyciskała i przytrzymywała aby nie wyleciał, oraz z drugiej strony wiszącym zamkiem się zamykało; taka beczka na łańcuchach powinna być zawieszoną w piwnicy, aby nie gniła w przeciągu długiego czasu. Jednak zlewając do takowej beczki, trzeba precedzić przez samodziałowy niefarbowany worek.

Uwaga III. Koniecznie potrzeba, zwłaszcza przechowując w butelkach lub hlakach składać w chłodnym miejscu, w głębokim sklepie lub najlepiej w lodowni, w piasku głęboko, żeby zimą nie zmarzło. Doświadczenie nauczyło mię, iż letnią porą w zwykłym warzywnym sklepie butelki pękają i z hlaków korki wylatują.

Infanty, 27. Grudnia 1862. D. Zemajtis.

O kołowrocie u owiec.

Mało jest owczarni, któreby się pochwalić mogły, że są całkiem wolne od choroby kołowrotu, zarządzającego w stadach owiec znaczne, bo niekiedy do 10 pct. dochodzące, wypadki; a mniej jeszcze niestety znamy wprawdzie radykalnych sposobów wyleczenia z niej. Wszystkie w tej mierze podejmowane doświadczenia, niemniej uciekanie się do środków, bądź to bezpośrednich, jako to: puszczenia krwi owcom, chorobie tej ulegają-

¹⁾ Niekoniecznie te wszystkie zioła kłaść, a nawet numer 3, 5 lub 6 może być opuszczony. Od jakości tych ingrediencji zależy nazwa miodu — ale chmiel, siemię lniane, żywica, a nawet szalkwia i dzięgiel nieodbitnie potrzebne, nawet fabrycznie robiąc, żeby miód był strawny.

cym, palenia, trepanowania, zaciągania zawłoki, bądź też do środków pośrednich, jak np. utrzymywania owiec aż do 18 miesięcy na paszy stajennej, ujmowania im pokarmów, krew rozpalających, na koniec gipsowania mierzwy w owczarni, najczęściej nienajpomyślniejszym uwieńczone zostawały skutkiem, bo niejasnym było pochodzenie, nieznanym właściwy powód wpływu wymienionej choroby.

Dzisiaj doszli weterynarze do tego przekonania, że kołowrot u owcy powstaje wskutek nagromadzenia się w muzgu owcy zarodowych jajek, czyli embryonów tasiemca.

Dowiedziona bowiem jest rzeczą, że psy, lisy, wilki, a nawet i kuny mieszczą w swych wnętrznościach robaki, które tasiemcami nazywamy, i które podług tego w jakiego zwierza wnętrznościach zamieszkują, stosownie do tego rozmaite przybierają nazwiska, i tak: tasiemiec psa nazywa się: *Taenia serrata*; tasiemiec lisa: *Taenia crassiceps*; tasiemiec wilka: *Taenia marginata* i nareszcie tasiemiec kuny: *Taenia intermedia*.

Tasiemiec w ogóle nie jest to robak jednolity; uważać go raczej należy jako robaka, złożonego z cząstek, tak nazwanych proglotydów, spojonych ze sobą jak najdelikatniejszymi połączeniami. Pierwszy taki proglotis, znamiona głowy noszący, ma własność reprodukowania nowych proglotydów. Przez dalsze fizyologiczne spostrzeżenia za pomocą mikroskopu doszli badacze nauk przyrodzonych do tej pewności, że w każdym takim proglotydzie mieszczą się jajka zarodowe, czyli embryony, objawiające siłę żywotną. Są one nadto uzbrojone w przyrząd do małego ryja podobny i prócz tego w trzy pary czepideł rozmaitego kształtu.

Jeżeli taki proglotis, który, jak już wiemy z poprzedzającego, jest częścią tasiemca, dojrzeje, w takim razie odłącza się od innych i razem z odchodami zostaje wyrzuconym. Embryony, wypędzone w ten sposób z wnętrzności zwierza, mają mieć nadzwyczajnie trwałe życie tak, iż wpływ powietrza niełatwo je zabija, i tylko gwałtowny upał jest w stanie zniszczyć ich własność zarodową. Jeżeli więc owce na pastwisku z trawą, lub też w owczarni ze sianem jajka te, okiem z trudnością dostrzeżalne, spożyją, w takim razie embryony te za pomocą owego ryja przebijają się przez ścianę żołądka owcy, nie zostawiając najmniejszej rany i ztamtąd z biegiem krwi dostają się w żyły, które prowadzą częścią do kanału odchodowego, i w takim razie bywają szczęśliwie wyrzucane, lub też do żył, wiodących bezpośrednio do mózgu owcy, i tam się osadzają. Tutaj znajdują one pożywienie i wypuszczają przez nagromadzenie się wodnistej cieczy pęcherzyki, na których przez dalszy rozwój czyli pączkowanie rodzą się tak nazwane scolices, albo tasiemce w stanie niewykształconym.

Dowody na to, że wyżej wymienione scolices nieczem innym nie są, jak niewydoskonalonemi tasiemcami, są dość liczne. z których jedno podobne doświadczenie, szczęśliwie w tej mierze podjęte, za przykład przytoczyć można.

Młodemu psu dano 28. Czerwca do zjedzenia z muzgu owcy chorej na kołowrot, pęcherzyki wraz ze znaczną ilością scolices. Po upływie 38 dni, a więc 5. Sierpnia, zabito psa i znaleziono w jego wnętrznościach 71 tasiemców rozmaitej długości. Z tych trzy najmniej wykształcone indywidua podobne były całkiem do robaszków, scolices nazwanych. W innych, już nieco znaczniejszej długości, widzieć było można formowanie się członków. U najdłuższych, przeszło 26" zawierających robaków, noszących jak najdokładniej uwydatnione charakterystyki tasiemca, spostrzeżono embryony w stanie zupełnie wykształconym, a co więcej, nawet uważano, iż tasiemiec ten kilka dojrzałych proglotydów już był utracił, i w samej rzeczy krótko przed zabiciem znaleziono proglotydy, z odchodami psa wyrzucone.

Nie zbywa nam bynajmniej także na przekonujących dowodach na to, że kołowrot u owcy powstaje w rzeczy samej w skutek spożycia zarodów tasiemca, i zawdzięczamy w tym względzie dokładne wyjaśnienie dr. Haubner, profesorowi szkoły weterynarzy w Dreźnie. Zaczął on bowiem 7 Grudnia karmić umyślnie do tego doświadczenia jagnięta, z całkiem zdrowego stada wybrane, dojrzalemi embryonami tasiemca. W 13 dni pokazały się już pierwsze symptomy kołowrotu. W 17 dniach znalazł już w muzgu owcy pęcherzyki wielkości główki śpilki. Ostatecznie po 4 tygodniach opatrzone już były wszystkie pęcherzyki w rodzaju ryjów, do ssania pokarmu zdolnych.

Jakim sposobem atoli da się uzasadnić to spostrzeżenie, że właśnie owce młode, i to do półtora roku tylko mające, chorobie kołowrotu ulegają? Otóż to wytłómaczyć sobie można w ten sposób, że u jagniąt i jarlaków organiczne części, a głównie błona żołądkowa, jest jeszcze niezupełnie wykształconą, jest jeszcze wątłą, tak iż te embryony łatwiej przez nią przebić się mogą, gdy tymczasem u owiec starszych jest już w składzie części organicznych pewien hart widzialny, a z nim zupełnie bezskuteczne przeprowadzanie się embryonów przez ścianę żołądkową owcy.

Przekonawszy się o właściwym pochodzeniu kołowrotu, łatwiej nam będzie uchronić się od tej dokuczliwej dla owiec choroby. I dla tego, jeżeli psów, w których najpierw wątku kołowrotu szukać należy, usunąć całkiem od owiec nie możemy, bo bez ich pomocy pasanie na trawie jest prawie niepodobnem, to przynajmniej baczną oko na nie mieć powinniśmy, a dostrzegłszy w nich tasiemce, użyć natychmiast środków wypędzających robaki z wne-

trżności, aby w ten sposób zagrozić dalszemu rozwijaniu się złego.

Pruszków, w Grudniu 1862 r.

S. Krzyżański. (Ziem.)

O marglowaniu.

Pismo belgijskie p. t. »Bibliothèque rurale«, czyni nad marglem i marglowaniem następujące uwagi:

Pokłady marglu znajdują się najczęściej tam, gdzie przez długi czas wody stojące miały swoje siedlisko, także w dolinach, do których napływały jego cząstki z wodą w czasach bardzo odległych.

Dobry margiel, polany kwasem solnym, powinien wydać wiele burzącej się i syczącej piany, co właśnie będzie dowodem, że w sobie znaczną ilość wapna zawiera. W marglu znajdują się jeszcze inne materye do życia roślin potrzebne, których kwas solny nie wykryje, ale których obecność łatwo się okaże przez skłonność do sproszkowania, jaką posiada margiel przy zetknięciu z powietrzem. I ta to własność pozwala najlepiej rozróżnić margiel od zwyczajnej wapiennej ziemi. Dobry margiel mieści w sobie zazwyczaj nieco kwasu fosforowego, którego błogi wpływ na wzrost roślin jest już dawno uznany; także pewną część gipsu, soli kuchennej, potażu i sody.

Nawożenie marglem może przynieść znaczne korzyści temu, kto uniknie zwykle popełnianych przy tej operacji błędów, a które niejednego do nieobliczonych strat doprowadziły.

Zabierając się do marglowania są najczęściej przekonani, że, nawiózłszy swe grunta marglem, ugniją je niejako innym rodzajem gnoju, i że, dopełniwszy tego dzieła, już się bez zwyczajnej mierzwy obejść mogą. I w istocie, z początku, skoro nawiezione tym sposobem pola są jeszcze w stanie dostarczyć roślinom różnych odżywczych materyj, zbory bywają zazwyczaj dobre; lecz w miarę, jak te wyczerpnięte zostaną, postać rzeczy się zmienia, i marglowanie pozostaje bez skutku. Rolnicy zapóźno się poznali na błędzie, powszechnie przez nich popełnianym. I tak role straciły żyzność, a ztąd nieobliczone straty wypadły; margiel naówczas stracił swój kredyt, i zaczęto utrzymywać, że surrogat ten pożywność roli wyczerpuje. Zdanie to było jednakże błędem, gdyż powodem złego nie był bynajmniej margiel, lecz brak naukowej i rozumowej zasady u tych, co się niestósownie z marglem obeszli.

Spostrzeżono się nareszcie, że marglowanie, ulepszaając tylko gatunek ziemi, nie usuwało bynajmniej potrzeby i konieczności wywożenia nawozu na pola, poprzednio już warstwą marglu pokryte; lecz że przeciwnie rozumne skombinowanie obu dwóch tych surrogatów jest nad wszelki wyraz korzystnem.

Powyższy sposób postępowania jest już dziś powszechnie uznany jako zasada, jako wyprobowane rolnicze prawo, a ci, którzy się do tego sposobu zastósują, z pewnością zadadzą fałsz przysłowiowi, które mówi: »żo margiel wzbogaca rodziców, ale uboży dzieci,«
Ziem.

Stowarzyszenie kupieckie.

Poznań, 2. Lutego. — W skutek łagodnego powietrza Warta puściła od przeszło tygodnia i w skutek tego wiele tu szkut przybyło, aby do Królestwa Polskiego udać się po zboże, a częścią aby ładować tu w miejscu. Z tego powodu i targi nasze bardzo się ożywiły przy ochocie do kupna, lubo po dawniejszych cenach. Płacono za piękną pszenicę 65—67 tal., średnią 61½—63 tal., poślednią 55—57 tal.; ciężkie żyto 42—44 tal., lekkie 40 do 41 tal.; jęczmień 30—35 tal.; owies 19—22 tal.; tatarkę 30—35 tal.; groch 41—42 tal., pośledni 36—38 tal.; ziemniaki 8½—10¼ tal.

Mąka jak dotąd, pszenna Nr. 0 5½ tal., Nr. 0 i 1 4½ tal., rzanna Nr. 0 4 tal., Nr. 0 i 1 3½ tal. za cetnar bez podatku.

Tranzakcyje na dostawy terminowe żyta były dosyć ożywione i dla tego kursa się podniosły. Obrót jednak średni.

Okowity dowóz był znaczny, równie ładowania na statki nieustawały.

Gdańsk, 31. Stycznia. — Cały upłyniony tydzień był ciepły i wilgotny przy silnych gwałtownych wiatrach.

We Francyi ceny utrzymały się mocno — w Belgii mało podwyższenia notowano a w Holandyi i i Hamburgu nie było materyjalnej zmiany.

Na naszej giełdzie była dobra ochota do kupna i wszystkie wystawione próby z łatwością dały się umieścić po ostatnich najwyższych cenach. Żyto na odstawę było szukane a za bliższe terminu 5 do 7½ guld. można było więcej otrzymać na łascie. Groch bez odmiany. Rzep piękny zeszłoroczny przyniósł podobno do 800 guld. za łaszt.

W ciągu tygodnia sprzedano: pszenicy łasztów 350, żyta 185, jęczmienia 155, grochu 125.

Płacono za łaszt pszenicy:

wagi holend.	guld. prusk.	wagi polsk.	złp.	gr.	złp.	gr.
125—127/8	f. 490—500	235—240	38	15—39	9	
128/9—130	» 505—515	242—245	39	20—40	13	
131—136	» 525—550	247—256	41	7—43	6	

Żyta:

120—125	» 312—324	226—235	26	10—47	9
---------	-----------	---------	----	-------	---

Jęczmienia:

106—116	» 213—276	199—219	18	—23	12
Grochu	288—315		24	12—26	19

Wiśła na całej pruskiej przestrzeni jest wolna od lodów, a szypry obładowani i próżno idący ruszyli pod górę.

Kursa zamian: Londyn 6. 20¾.—Amsterdam 143. Hamburg 151. Aleksander Makowski et Comp.