

Wychodzi  
dwa razy  
na tydzień

# K O R R E S P O N D E N T

przy Gaze-  
cie War-  
szawskiej.

## HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA 19 GRUDNIA

N<sup>o</sup> 98

ROKU 1846.

### ODPOWIEDŹ.

NA RADĘ P. ROMANSKIEGO MECHANIKA, DLA GORZELNIKÓW  
UDZIELONĄ.

Czytając Gazetę Handlową Przemysłową i Rolniczą z daty 26 listopada r. b. Nr. 51, znalazłem w niej Radę dla Gorzelników co do postępowania z zacierami aby mieć większy wydatek wódki przez p. Romańskiego mechanika przepisaną. Rozwiązując przeto te wszystkie okoliczności do ulepszenia zaciera a tém samém wydatku okowity służyć mające, wziąłem za rzecz konieczną tę radę p. Romańskiego mechanika w czém tylko należy ulepszyć, a przytém dowieść mu iż postępowanie jego z zacierem który do polepszenia się wydatku służyć ma, jest zupełnie niezgodne z prostym nawet rozumem.

Lubo od kilku prawie lat doznajemy klęsk w urodzaju kartofli, rok jednakże ten jest co do tego szczególnym, a jak dobry produkt, tak tém bardziej zły, potrzebuje pewnego zastosowania się połączonego z pilnością, co jest całém bogactwem i skutkiem dobrego wydatku.

Pan Romański utrzymuje, że zrobił doświadczenie na robieniu płynnego zaciera, to jest: korzec kartofli każe zatrzeć w 3½ wiader, a na podlew do kadzi zaciernej dać tak utrafioną ilość wody przed zacierem, iżby po zmieleniu kartofli masa całego zaciera, tak była pełną, aby niepotrzebowała bynajmniej być rozbieraną zimną wodą do ochłodzenia, lecz tylko aby ją zimnem powietrzem ostudzić. Co się wszystko sprzeciwia nietylko powszechnemu postępowaniu w zacierach, ale nadto prostemu wyobrażeniu.

Ponieważ kartofle w obecnym roku początkowo przez dostatnią wilgoć z deszczu, dalej zbytnią suszę, pozbawione zostały naturalnego dyastazu, będąc napelnione rośliną niepożywną, i na ostatek wyniszczone przez wydanie z siebie drugiego płodu, jak to przy kopaniu onych dało się spostrzegać, przeto samo przez się rozumieć należy że odbywając zacier, chociażby nawet wcale do niego wody na podlew nieużywać, prócz pewnej ilości siodu jaka stosownie do wysokości onego jest potrzebną, można najdokładniej robotę rozbić, i płyn właściwy otrzymać.—A samo doświadczenie nauczyło, że zacier gęsty ma większą władzę do odzyskania cukru, jak płyn który jest rozdzielony z częściami krochmalnemi.

Daléj pan Romański powiada; żeby wodę która się ma brać do zaciera, zagrząć do 52 stop. Reaum. dodawszy do téj wody jedną część siodu jęczmiennego, resztę zaś siodu częściami wsypywać do kartofli w czasie ich mielenia. Co również bardzo niewłaściwie jest użytém. Kartofle przy rozpoczęciu zaciera, same z siebie bez dodania im pomocy ciepłoty, mają właściwą albo nawet i wyższą temperaturę a przy szybkim mieleniu, i niezwracaniu na to uwagi gorzelnego, podlegają wyniszczeniu przez przeparzenie się tak krochmalu, jak niemniej części cukrowych, o co głównie dla dobroci zacierów starać się należy, a że kartofle o czém wyżéj powiedziałem, pozbawione zostały tego wszystkiego, należałoby owszem starać się o nalanie już w pertraktacji zaciera potrzebnego dyastazu, nie zaś wystawianie ich na zupełną utratę.

Dla tego téż chcąc mieć dobre wydatki wypada w ten sposób zacier urządzać.

Przypuśćmy że zacier kartoflany robić się będzie z 15-tu korey kartofli w poniedziałek, w niedzielę przeto w wieczór o godzinie 6 wziąć należy siodu jęczmiennego korzec jeden, do tego wody zimnej najwięcej garncy 9 i zatrzeć w kadzi zaciernej, uważając przecież aby to dobrze rozbite zostało. Kiedy się kartofle uparują, zaraz i to bez żadnej zwłoki czasu wziąć się do mielenia i rozbijając silnie zacier wioskami przez środek zdziurawionemi; kosioły i grabie nie są tak do tego dobre. Po zmieleniu jednej części kartofli, wypada próbować robotę ciepłomierzem, kiedy na przypadek pokaże się w wyższej temperaturze nad 50 Reaumura, wówczas na chwilę stanąć i do właściwego stopnia to jest 50 albo 48 Reaumura dostudzić, poczem taka sama próba przy drugiej, trzeciej i czwartej części odbyć się powinna, uważając szczególniej aby zacier w trakcie jego pertraktacji nieprzenosił 50 Reaum: w ten sposób ukończony zacier winien pokazywać niemniej ani więcej jak stopni 50 ciepła, masa onego winna stać w kadzi przez godzin dwie, co pół godziny raz ją wymieszać należy, aby skutkiem tego zacier równo był doparzony, i równo się téż cukrował. Gdyby mielenie kartofli dla różnych przyczyn przedłużyło się tak, iżby zacier żądanej temperatury nieotrzymał, w takim razie niepowinno go się niczém dogrzewać, z téj przyczyny dłużej w kadzi nad powyższy przepis nietrzymać, bo jak dogrzewanie zaciera, tak dłuższe niby cukrowanie, żadnej nieprzynoszą na stronę wydatku pomocy; najlepszą jednakże jest rzeczą, urządzić młynek dobrze, aby zacier jak w jednym tak w drugim nie zostawał przypadkiem.—Po dopełnieniu tego, wypada zacier wypuścić na kilsztok, i tam w miarę potrzeby ostudzić, poczem zimną wodą roztworzyć. Użycie bowiem wody, winno być w jednej trzeciej części masy kartoflanej uskutecznione; większe bowiem użycie téjże wody przyczyniałoby się do słabej fermentacji.

Zastosowawszy się więc ściśle do metody tu opisanéj, w niczém nieuchybając, można być pewnym, iż przy urządzeniu stosownych drożdży, których opis w każdym razie, i na każde żądanie może być wydany, wydatek nie do kwart 12 ale 14 próby 10, jak to w gorzelni przezemnie zarządzanej miejsce znajduje, nieochylnie posuniętym zostanie.

J. R o s s e, gorzelany.

### BERNEMANA UPRAWA WINA OKOŁO BUDYNKÓW, MURÓW, CHŁODNIKÓW I DRZEW.

(Ciąg dalszy.)

24.

O PIERWSZYM NAWIĄZYWANIU CZYLI PRZYPINANIU NA WIOSNĘ

Główną rzeczą przy uprawie wina daléj jest nawiązywanie czyli przypinanie na wiosnę. Najlepszem do tego byłoby tylko z lip albo klonów. Szpagat i inne podobne sznurki nie są do tego zdadne, albowiem się wrzynają w drzewo. W niedostatku jednak łyka lipowego i klonowego, używałem téż wierzbowego i świerkowego, co mi się wybornie udało. Mianowicie obłupałem swoje, zimną ścięte.



na trzy łokcie długie sztuki wierzb na opał, i niektóre na budowę przeznaczone świerki. Z tych miałem pasy po części na dłoń szerokie, a nawet i szersze jeszcze. Z takowych zaś kazałem wierzbni szarą korę zdjąć nożem, a wtedy można było sztuki, jako szerokie rżnięcie słorżane wyglądające, podrzeć na kilka długich i cienkich nitel, czyli włókien. To się atoli robi, jeżeli zaraz mają być potrzebne. W przeciwnym zaś razie trzeba takie pasy szerokie posuszyć aby nie zbótwiały. Przez to wprowadzić tak stwardnieją, że się częstokroć za najniższym łamą dotknięciem; ale przed używaniem należy je tylko na godzinę włożyć w wodę, a staną się znowu tak gipkie i ciągle, jak gdyby je właśnie z drzewa zdjęto. I owszem trzeba je podczas pracy w naczyniu nalaném wodą mieć leżące, a tyle tylko wyjmować zawsze, ile ich się w ćwierć godziny wypotrzebuje. Skoro się wino takim przywiąże tykiem, to tylko wprowadzić uschnie znowu, lecz się już rwać nie będzie. Tym więc sposobem nie ma potrzeby, aby dla tyka zielone i rosnące psować drzewa. Przy samém zaś nawiązywaniu należy gałązki szczepu z jego ucinkami, ramionami i macicami, o ile tylko można, rozszerzać i od siebie rozkładać. Stare drzewo od gałązek może w istocie tuż obok i ponad sobą leżeć; atoli zaś ramiona i macica nie powinny bliżej siebie zostawać, jak na ćwierć łokcia. Jeżeli miejsca dostatkkiem, można je dalej jeszcze rozciągnąć od siebie. Tak młode jako i stare drzewo nie musi konieczniewprost do góry być wyprowadzone, lecz oboje można z ubocza na ukos ułożyć, w miarę tego, jak się stosuje: bo jeżeli później zacząć wypuszczać oczka, w ten czas każda latorośl dostatek miejsca i słońca mieć będzie.

25.

#### O REZERWACH OCZKACH I LATOROŚLACH.

Niekiedy się też wydarza, iż po dwie latorośle na jednym i tén samém powstają miejscu, szczególniej przy silnych i na dobrym gruncie stojących szcpekach winnych. W takim razie znajduje się bowiem przy każdym główném oczku jeszcze jedno, a częstokroć i dwa; takowe zaś oczka przyległe, zowią rezerwowemi. Też oczka rezerwowe zaczynają zwyczajnie na wiosnę wypuszczać razem z głównymi. Jeżeli szcypy są młode jeszcze i słabe, tudzież w chudym stoją gruncie, więc oczka rezerwowe zostają nareszcie nierozwinięte. Skoro jednak szcypy, jak już wyrzeczono, moe i grunt mają dobry, w ten czas też oczka rezerwowe razem wypuszczają z głównymi, a z rezerwowych oczek wzrosłe latorośle wydają także owoc. W jednym pełnym w wino roku miałem raz na większej części latorośli głównych po trzy, a na zrazach rezerwowych po dwa, zatem w ogóle po pięć winogron na miejscu jednym. U niektórych szcypów zaś wydały główne latorośle nawet i po cztery, a różeczki rezerwowe po trzy winogrona.

26.

#### O DRUGIM, TRZECIM I CZWARTYM NAWIĘZYWANIU CZYLI PRZYPINANIU

Latorośle gdy przedłużają się, to jest: gdy urosną dłuższe, trzeba po przypinać, aby się nie pogięły i pokrzywiły, a nakoniec przez wiatry i burze słotne nie zostały połamane. To przypinanie oraz i dla winogron jest potrzebne, ponieważ te inaczej, gdy się z czasem nader zwiększą i ucieją, mogłyby się poodrywać razem z latoroślami. Przeto też i dolne latorośle owocorodne trzeba poprzywiązywać, aczkolwiek nie bywają zwyczajnie tak długie, jak wierzbne podtutki, które częstokroć po kilka razy nawiązywane być muszą. Bo chociaż wprowadzić nie ciężkość samych zrazów podłużnych, to i ciężar podrosłych winogron może je później pozginać i połamać. To nawiązywanie zaś musi się konieczniewykonać przed kwitnieniem, albowiem podczas tegoż nie wypada między latoroślami nic robić, gdyżby się inaczej pytek z kwiatu pootrzasał. Także mogłaby burza i ślota, jeżeli teraz przydłużające się coraz bardziej latorośle nie zostaną przywiązane, toż otrząśnięcie sprawić, albo bujające połamać latorośle. Przy samém atoli przypinaniu trzeba z młodei jeszcze i tłustemi latoroślami bardzo ostrożnie obchodzić się, aby ich nie nadwęgryć. Dla tego nie należy też ich tuż do szpaleru lub do starych gałęzi szczepu przywiązywać, jak się to przy pierwszym na wiosnę

przypinaniu czyni; a takie ściśle nawięzywanie też często z powodu tłustości i miękkości zrazów nie podobne, a mniej jeszcze potrzebne. Zatem ujmuje się tykiem tycka czyli lata poręczowa szpaleru, albo gałązka drzewa starego, albo też w pobliżu będące ramie, albo nareszcie macica, a razem też i latorośl tuż pod pierwszém winogronem, przyciągając ją tak daleko, o ile to być może. Tym więc sposobem będą latorośle w dłuższych albo krótszych wisiaty obłakach przez co się tedy cały szczep w zewnętrzną stronę rozszerzy, a latorośle i grona więcej skorzystają miejsca; bo niepotrzeba, aby wszystko tuż do szpaleru ściśle było poprzypinane. Przez takie w obłaki wiązanie odstają moje szcypy częstokroć na ćwierć, nawet i na pół łokcia i dalej jeszcze od szpaleru i muru, a jednakże nie obwieszają się na dół, lecz prosto stojąc, wyglądają tak równo, jakby je nożycami ogrodowemi poobcinał.—I rzecze przypinanie następuje po okwitnieniu, w którym to razie wszystkie również latorośle obwisłe znowu się poprzywiązują obłakowato; a jeżeliby później znowu latorośle z swemi zaś przedłużonemi jeszcze końcami wisiaty na dół, należy je po raz czwarty poprzyprzynąć, co atoli rzadko kiedy i niektórych tylko, mianowicie u długich podłużek, będzie potrzebne. Te raz można też, jak już wyżej namieniono, znowu zwieszające się wierchołki poprzyłamywać, albo dla umocowania ich około najbliższego poobwijać przedmiotu stałego; boć już teraz żadnego nie mogą przynieść użytku. W niedawno upłynionych latach zrobiłem doświadczenie, sobie trzecie i czwarte przypinanie zupełnie oszczędzając bez uszczerbku dla szcypów, co mi się tak poszczęściło. Przy ściśtem bowiem dostrzeganiu doszedłem tego, że w kilka tygodni po okwitnieniu wszystkie bez wyjątku latorośle swoje należyty do obrzynania w jesieni potrzebną długość osiągnęły, a zatem wszystko odtąd rosnące jeszcze drzewo było zbyteczne. Teraz więc zacząłem wszelkie zjawiające się wierchołki zrazów i nawet wszystkich podtutek przyla-mywać, a następnie z wszystkimi na nowo wynikającymi wierchołkami właśnie tak postępować sobie, i przekonałem się, iż taki postępowania sposób ani winogronom, ani też latoroślom nie zrzadził szkody. W jesieni zaś przy obrzynaniu miałem nieznaczny tylko ztąd uszczerbek, a to: że żadnych, albo przynajmniej bardzo mało tylko porobić mogłem zrzynków; gdyż powiększej części li tyle znalazłem drzewa młodego, ile potrzebowałem, a tam tylko mogłem uzyskać zrynek, gdzie dla zbyt wielu latorośli musiano niektóre poodejmować. Z pozostałych latorośli odjęte drzewo było powiększej części na zrynki za krótkie. Od tego czasu postępowałem sobie znowu tak roku każdego, a powtórnie żadnej ztąd niewiadząc szkody, będę i na dal toż samo czynił, i radzę też każdemu, właśnie tak działać. Lecz za-wczesnego tylko przyszczykania, mianowicie przed i w czasie kwitnienia, nigdy i nigdzie zalecać nie mogę.

27.

#### NATURALNE ZA POMOCĄ WĄSÓW WIDLASTYCH PRZYZEPINANIE.

Niektóre latorośle przyczepiają się też same za pomocą widetek czyli widlastych wąsów; tak bowiem nazywają się tu i ówdzie po winoroślach i koło winogron wypuszczające kosmyki, które w końcach na dwie części się dzieląc, około szpaleru i wszystkiego innego, cokolwiek dosięgnąć potrafią, obwijają się i bardzo mocno trzymają. Zjawienie się pierwszego na winorośli wąsa jest zazwyczaj oznaką, że żadnego już dalej nie będzie winogrona. Niektórzy ogrodnicy mniemają, że takie wasy poodrywać należy, bo mają szcypowi siłę odbierać. Ale to błąd, gdyż odbiera się też przez to winoroślom wyborny przymocowania się środek, który im natura bardzo mądrze udzieliła. Żadne bowiem wiązanie od takiego wąsami przyczepiania się mocniejszém być nie może. Wszelako tegoż przypinania czyli czepienia się nie należy na sam przód zostawiać wąsom do woli (gdyż wichry i słoty częstokroć nie przywodzą winorośli w położenie należyte, a w takim razie przyczepiałyby się po miejscach niedogodnych), lecz pierwsze nawiązywanie latorośli powinniśmy sami skutecznie poprzednio, aby do przyzwoitego przysły ołożenia, a przyczepianie się wąsów stanie się potem dla nich drugim stósownym i trwalszym jeszcze przymocowania się środkiem.



## O STOSOWNEM POŁOŻENIU WINOROŚLI.

Należyte latorośli położenie jest, oto takie: Na każdym ramieniu i na każdej maciey winnej znajdujące się dolne, zazwyczaj słabsze i krótsze latorośle owocorodne, prowadzą się nawiezywaniem wewnątrz do muru albo ściany, górne zaś dłuższe i grubsze podłużki wyciągają się ile możności w stronę zewnętrzną, aby na dobrém świetle i słońcu będąc, do należytej dojść mogły dojrzałości. Bo w niedostatku powietrza, światła i ciepła słonecznego, zostają podłużki blade i miękkie, nie drzewnieją, a na jesień nie można żadnego z nich mieć użytku, lecz należy je poryć, pokąd są zielone, porzucić. Dojrzałość bowiem, jakiej po opadnięciu liścia, tudzież i przez zimę nabyć jeszcze mają, nie jest znaczenia wielkiego. A hodowanie podłużek jest przecie główną przy uprawie wina rzeczą. Wszakże to zasiew na rok następny. Jeżeli roku pierwszego żadnych sobie nie wyhodujemy podłużek, nie możemy się w roku następnym spodziewać winogron. Widziałem ja też szcepki winne, w grona obliujące, bardzo ładnie przywiązane, i zupełnie gładko przyszczone, lecz ani jednej nie miały podłużki. Takich szcepów nie można w jesieni dobrze obrzynać: gdyż same krótkie i słabe u nich znajdujące latorośle; trzeba by niestety same z nich porobić uciuki i ramiona krótkie. Macie z nich wcale nie będzie, a roku następującego nie wydadzą tyle winogron, ile by mogły wydać, gdyby się im należyte były zostawiły podłużki. Na końcu nawet zacząć charleć i obumierać, ponieważ przez ustawiczne, mocne, a szczególnie przez zawczesne przyszczykanie, zanadto im przeszkadzano w wzroście.

29.

## O NALEŻYTEM WINOGRON POŁOŻENIU.

Przykrótkim latoroślom owocorodnym z ich winogronami nie zrzadzi to szkody, jeżeli poza podłużką i tejsze liściem umieszczone zostaną. Krótka latorośl jednak przyjdzie do swęj dojrzałości, a winogrona udadzą się poza liściem w cieniu daleko lepiej i dojrzeją prędzej, jak gdyby za wiele słońca miały. Wszelkie na słońce za nadto wystawione grona zostają twarde, i daleko później dojrzewają. Wierzchołki od latorośli krótkich, jak już powiedziałem wyżej, zawijam zwyczajnie wtedy, gdy winogrona ciężać zaczynają, około tyżki czyli łaty szpaleru, albo gdziekolwiek to zrobić można. Albowiem taka latorośl sama przez się już nie rośnie więcej, wszystka siła zostaje na dole w winogronach, a przez podwijanie i przymocowanie wierzchołków przyjdzie latorośl z swemi gronami w bardzo obronne położenie. Skoro zaś latorośl z gronami swemi przez nawiezywanie już należyte została przymocowana, można też i teraz, jakim tego doszedł przez doświadczenie, wierzchołki poodłamywać bez uszczerbku dla latorośli i winogron. Przy takim postępowaniu sposobie, to jest przed kwitnieniem wcale nie, a po okwitnieniu zaś nie za rychło przycinam; lecz gdy szcepki już przy sobie stoją, przychodzi wprawdzie do tego, że w miesiącach letowych moje szpalery winne, nader liściem okryte, wiele zrazów a mało winogron okazują. Wszakże co z latorośli ma być w przodku i dojrzewać, znajduje się też tamże, a poza liściem wiszące winogrona mają się ówdzie tymczasem bardzo dobrze. Nie należy tylko w przypinaniu wszystkiego za ściśle wiązać do siebie, lecz w przestronne spajać łuki, aby dosyć w gestwinie było miejsca. W nadchodzącą zaś jesień, ile dojrzałości porę, działa szcep największą siłą swoją z samego przyrodzenia na winogrona, zanedbując liścia; gdyż niektóre zupełnie opada, większość jego pozostaje wprawdzie wisząca, lecz utracą swoją lepkość, zaczyna wędznąć, obwiesza się i zwija. Teraz już poza tymże ukryte dotąd winogrona zyskują tyle światła i ciepła; ile do swęj dojrzałości potrzebują. A jednakże nie tyle, iżby od gorąca zbyt zbytnie stwardnieć miały. Kto atoli wszystko za bardzo, a zwłaszcza za wcześnie oblamie i z liścia ogołoci, temu o tej porze wszystkie winogrona wiszące będą bez zastłony w największym upale słonecznym. Na tłustym gruncie stojące szcepki nie opadają wprawdzie tak bardzo z liścia; a jeżeli wszystko należyte ponawiały, a nie pościągane za nadto, może rość porządnie i dojrzewać. Skoro szcepki za gęsto stały, więc można przez mocniejsze przyszczykanie wierzchołków przy

trzeciem i czwartem przypinaniu nieco więcej zrobić przestworu, albo też jak rzeczono wyżej, trzeciego i czwartego całkiem zaniechać trzeba wiązania, a natomiast wszystkie pojawiające się wierzchołki odłamać. Bo raz jeszcze powtarzam: że, gdzie dosyć przestrzeni, tam wszystkiemu bez szkody rość pozwolić; gdzie zaś na takowej schodzi, tam też bez uszczerbku wszystko poprzyszczykać można; tylko nie przed, ani w czasie kwitnienia, ani też za rychło po okwitnieniu.

(Dalszy ciąg nastąpi).

## PERZ MA W SOBIE DUŻO POŻYWNOSCI.

Ważne odkrycie, dobro ludzkości obchodzące, tém chętniej popieszczamy udzielić naszym czytelnikom, ile że przy powszechnem teraz uskarzaniu się na nieurodzaj, a zatem słusznym obawie ciężkiego dla uboższej klasy przednowku, na przyszłą wiosnę, wielkiem dobrodziejstwem stać się może. Jakób J o h n, cieśla z Ueberlingen w W. Księstwie Badeńskim, wynalazł wyborny i tani sposób pomnożenia środków żywności, w powszechnie znanych korzonkach trawnych, perzem zwanych. Sposób utrzymania mąki z tych korzonków jest bardzo prosty: świeży, z ziemi oczyszczony perz, należy w zwyczajnej ładzie na sieczkę porznać, na słońcu lub w piecu przy umiarkowanym cieple wysuszyć, i natychmiast w młynie, tak jak się miele zboże, na mąkę zemleć. Uzyskana tym sposobem perzowa mąka jest żółtawo biała, ma smak i zapach przyjemny, i z takowej daje się robić (jak dowodzą kilkakrotne doświadczenia J o h n a) lekki, pulchny i smaczny chleb, zwłaszcza z przymieszaniami trzeciej części mąki żytniej. Otręby zaś spożywa bardzo chętnie nierogaczyna i także bydło rogate. Obliwość mąki w perzu jest bardzo wielka, albowiem 6½ funtów perzu wydają 4½ funtów mąki białej, 1 funt czarnej i funt otrębów. Wdzieliśmy tu (mówi Gazeta Krakowska) pierwsze próby przyrządzonego tym sposobem chleba, z Galicji nadesłane, i próbowaliśmy jego smaku; możemy zapewnić, iż jest bardzo dobry.

Podczas, kiedy widzimy rolników wydobywających perz z ziemi i palących go na polu, mógłże kto pomyśleć, że kiedyś tak błogosławionym się stanie? Gdy tedy to nie niekosztujące nowe pożywienie, tak korzystnie, zwłaszcza przez uboższą klasę ludu użytym być może, niepozostaje nam jak tylko życzyć, aby ten zbawienny wynalazek, już z końcem tegorocznej zimy upowszechnionym został.

## WIADOMOSCI HANDLOWE.

## Z B O Ź E.

Odessa 20 listopada. Ruch handlu zagranicznego, w porcie Odeskim, w ciągu miesiąca października, nie odpowiadał nadziejom, jakie można było mieć, wnosząc z ustawicznego potrzebowania zagranicę i utrzymujących się, w skutku tego, wysokich cen zboża, a oraz ze znacznych dowozów na targ Odeski, z gubernij ościennych. Główną przyczyną tego osłabienia obrotów handlowych w naszym porcie: w ciągu października był zupełny brak statków: ciągle wiatry północne przeszkadzały przybywaniu statków ze Stambułu, i w ciągu zeszłego miesiąca przybyło tutaj niewiele nad 74 okręty, gdy tymczasem dla zabrania tutejszych zapasów zboża potrzebowały przynajmniej trzy razy więcej, dla tego że w tym miesiącu, znajdujące się tu już zapasy ziarna powiększyły się przez przywóz z wewnętrznych gubernij o 750,000 czetw., a mianowicie: pszenicy o 660,785 czetw., innych gatunków zboża o 60,304 czetw. i siemienia lnianego 30,762 czetw., oprócz dowozu wełny, sadła, skór i t. d. Z tej przyczyny, w zeszłym miesiącu października, masa obrotów handlowych, przy całej obszerności, w stosunku do innych portów Czarnomorskich nie zrównała się z ogółem tutejszych obrotów w tymże miesiącu z roku zeszłego.

Wartość wywozu za granicę z Odessy w upłynionym miesiącu podniosła się do 2,525,728 r. sr. (w roku zeszłym wywóz w paź-



dzienniku wynosił na 3,421,568 rs.); w tej liczbie wywieziono: pszenicy 158,491 четв., (w roku zeszłym 294,833 четв.), żyta 21,390 четв., siemienia lnianego 13,482 четв., i wełny 37,776 pudów: sadło wcale się nie znajdowało w wywozie. Wartość przywozu z zagranicy w tymże miesiącu wynosiła 556,528 rs. Do portu Odeskiego, od 1 stycznia do 1 listopada przybyło statków 1,038 (w październiku 74); odpłynęło za granicę 1,032 (w październiku 128). Na nieszczęście, brak okrętów daje się czuć i teraz a wcześnie nastanie zima mało pozostawia nadziei powiększenia się naszego wywozu za granicę z końcem roku. W ciągu teraźniejszej jesieni, silne wiatry wiele przeszkadzały żegludze na morzach Czarnem i Azowskiem, a nawet zakłóciły regularność parostatków, krążących między Odessą i innemi portami Czarnomorskimi. Zresztą port nasz i przystań są dotychczas jeszcze zupełnie czyste od lodu, który się dotąd nie pokazywał.

**Gdańsk 13 grudnia.** W tym tygodniu widać było więcej ochoty do kupna na pszenicę, i kupiono też kilka partij po cenach podwyższonych cokolwiek, gdyż przy niemroźnym powietrzu wiele berlinek, nawet z tej strony mostu aż do Dirschau przyciągnięte zostały, przez to targ tutejszy cokolwiek ożywionym został. Żyto u nas trochę spadło, gdyż tak od Królewca, jak i z odleglejszych okolic wiele go na targ przywieziono, a że przy nadechodzących świętach Bożego Narodzenia tutejsi gospodarze potrzebują więcej gotowych pieniędzy, dla tego i okoliczni posiadacze dóbr wiele na targ przysyłać co wszystko ceny obniża, a potem znów szcuplejsze dowozy ceny te znacznie podniosą. W tym tygodniu wystawionem było na sprzedaż: Pszenicy 304 $\frac{1}{2}$  łasz., żyta 8 $\frac{1}{3}$  łasz., grochu 34 $\frac{1}{2}$  łasz. Z tego przedano 243 $\frac{1}{3}$  łasz. pszenicy, 2 $\frac{1}{2}$  łasz. żyta po następujących cenach: Pszenicy 12 $\frac{1}{2}$  łasz. 132—133 funtów po 565 zł. gd. 53 łasz. 130—131 funt. po 555 zł. gd. 20 łasz. 131 fun. po 550 zł. gd. 18 łasz. 130 do 131 fun. po 545 zł. gd. 18 łasz. 129—130 fun. po 542 zł. gd. 53 $\frac{1}{3}$  łasz. 127—130 funt. po 530 zł. gd. 17 łasz. 129 fun. po 522 zł. gd. 51 łasz. 128—130 fun. po 521 zł. gd. Żyta 2 $\frac{1}{2}$  łasz. 122 funtów po 408 zł. gd. Ze szpichlerza sprzedano blisko 300 łasztów pszenicy 128—131 fun. po 550—560 zł. gd. Na rynku płacono: pszenicę 122—133 funtów 68 do 88 sr. gr. Żyto 115—129 funtów 62 do 72 sr. gr., groch 60 do 68 sr. gr., jęczmień 100—112 fun. 40 do 52 sr. gr. owies 25 do 28 sr. gr.

**Wrocław 15 grudnia.** Interesa zbożowe w ostatnich dniach bardzo tu ostygły, dowozy niepowiększyły się i zaledwie wystarczyły na pokrycie żądania konsumentów. Z tych powodów nie nastąpiła też żadna zmiana w cenach. Jak nam donoszą, górzyste okęgi mają być dostatecznie zaopatrzone znacznemi dowozami z Czech. Pszenicy tylko gdzieniegdzie można było taniej kupić, pięknego towaru bardzo mało na sprzedaż wystawioną i płacono za pszenicę białą 85 do 90 sr. gr. a nawet i 92 sr. gr., żółtą 80 do 88 a czasem 90 sr. gr. mieszana mało nęci kupców i ciężko ją zbyć po 68 do 78 sr., żyto spadło o 1 grosz srebrny, ale jednak wszystko co do ziarnka sprzedane zostało; za najlepsze płacono 84 do 85 sr. gr. 82 $\frac{1}{2}$  do 83 sr. gr. 82 fun. po 82 sr. gr. posłedni towar po 78 do 80 sr. gr. Jeszcze dotąd kupują do magazynu Królewskiego. Na dostawy nie ma żadnych obrotów; jęczmień niezmienił się w cenie i płać go po 53 do 62 sr. gr. za większe partje nadzwyczaj pięknego jęczmienia więcej jeszcze dają. Owies przy miernym dowozie stoi na 35 do 38 sr. gr. Obroty w rzepaku znówu są bardzo małe, i chętnie dają za niego 80 do 83 sr. gr. za szefel.

**Londyn 9 grudnia.** Tęgi mróz który wypadł w tym tygodniu bardzo sprzyjał młóceniu, a że wysiewy pszenicy dawniej prawie skończone już zostały, spodziewać się należy większych dowozów od producentów. Doszlśmy teraz do perjodu rocznego, w którym przy zwyczajnych okolicznościach handel bardzo idzie powoli gdyż dzierżawcy, aby zebrać na zapłatę dzierżawnego, w grudniu obficie targi zaopatrują, a kupcy i młynarze mniej zwykle skłonni bywają, właśnie w tym czasie powiększać swoje zapasy. W takich okolicznościach być bardzo może, iż tymczasową reakcją pojawi się w cenach aż do pewnego punktu, gdyż najsilniej przekonani jesteśmy, że żadnego ważniejszego zniżenia obawiać się nie potrzeba ani w cenach samej pszenicy, ani bez innego letniego ziarna, a to mniemanie nasze opiera-

my na fakcie, że dostawy przez producentów dokonywane od jesieni tak były znaczne, że dzierżawcy nie tak skwapliwie zbywać zechcą to co im jeszcze zostało, chyba że otrzymają wysokie ceny.

# SREDNIA CENA ŻYWNOSCI

Na ostatnich targach warszawskich i pragskich płacono: za korzec 4—ćwierciowy żyta rs. 4 kop. 8— pszenicy rs. 5 kop. — grochu polnego rs. 4 kop. 22 $\frac{1}{2}$  cukrowego rs. 4 kop. 65 fasoli rs. 6 kop. 90— gryki rs. — kop. — — jęczmienia rs. 3 kop. 80— owsa rs. 2 kop. 26—; maki pszennej przedniej korzec 6cio—ćwierciowy rs. 6 kop. — — ordynarnej rs. 7 kop. 10 —, żytniej pyłkowej rs. 5 kop. 79—, gryczanej korzec 4ro—ćwierciowy rs. 5 k. 10— kaszy jaglanej rs. 8 kop. 3— gryczanej zwyczajnej rs. 7 kop. 7 —, drobnej rs. 11 kop. 80 —, jęczmienną perłową rs. 9 kop. 97 $\frac{1}{2}$  ordynarnej rs. 5 kop. 22 — centnar sto—funtowy słomy kop. 27 —, siana kop. 58 $\frac{1}{2}$ , siana fura jednokonna od rs. 2 kop. 25 do rs. 3 kop. 75— siana fura parokonna od rs. 3 kop. 90 — do rs. 6 kop. 15, — słomy fura zwyczajna od rs. 1 kop. 35 do 2 kop. 10 — sażeń drzewa sosnowego rs. 7 kop. 44, wół dobry od rs. 36 do rs. 39 kop. 50 — średni od rs. 27 do rs. 35 kop. — lichy od rs. 12 kop. 60 do rs. 26 cielę od rs. 2 kop. 10 do rs. 3 kop. 90 — wieprz dobry od rs. 14 do 18, kop. — średni od rs. 10 do 13 kop. — lichy od rs. 6 kop. — do 9 masła funt kop. 17 — słoniny funt kop. 11 kartofli korzec rs. 1 kop. 60 — okowity garniec rs. 1 kop. 28 — szumówki kop. 76 — W dniu 18 t. m. przypędzono na targ Pragski z cesarstwa Rosyjskiego wołów sztuk 269, z różnych miejsc królestwa sztuk 214 ogółem wołów sztuk 523, wieprzy 713, cieląt 496; z tych zakupili rzeźnicy tutejsi na konsumcję miast wołów sztuk 393, wieprzy 412, cielęta 490.

## KURS GIEŁDY WARSZAWSKIEJ.

Dnia 18 grudnia 1846 roku.		ŻĄDAJĄ		DAJĄ.	
		Rub. sr. k.		Rub. sr. k.	
1. WEXLE.					
Berlin 100 talarów	2 M.	92	70		
Gdańsk 100 talarów	2 M.	92	40		
Hamburg 300 b. m. k.	2 M.	139	95		
Londyn funt sterlin.	3 M.	6	30		
Lipsk 100 talarów	2 M.				
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.				
Petersburg ditto.	1 M.	100	50		
Paryż 300 franków	2 M.	74	10		
Wiedeń 150 zlr.	2 M.	94	80		
Wrocław 100 talarów	2 M.	92	70		
2. MONETY.					
Rosyjskie Imperjały					
Holender. dukaty nowe					
ditto stare ważne					
Frydrychsдоры Pruskie					
Rosyjskie assygnaty					
Austrjackie bilety bankowe za 150 zlr.					
3. PAPIERY.					
Oblięi Skarbowe za 100 rs.					
„ „ „ 4% rs.					
Listy zastawne nowe białe daw. bez kup. (?)		14	60		
„ „ „ nowe za 100					
Obligacje udziałowe na 300 zlp.					
Obligacje cząstkowe na 500 zlp.					
Certyfikaty Banku lit. B na 200 zlp.					
Serje wylosow lit. na — zlp.					
Dowody Kom. Centr. Likwidac. za 100 zlp.					

Wartość kuponu kop. 29 $\frac{1}{3}$