

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 28 LIPCA.

N^o 57

ROK 1849.

DYREKTOR INSTYTUTU

Gospodarstwa Wiejskiego i Leśnictwa w Marymoncie.

Zawiadamia niniejszém, iż zapis uczniów do tegoż Instytutu, na rok szkolny 1849/50 rozpocznie się z dniem 4/10 sierpnia i trwać będzie do dnia 20 sierpnia (1 września r. b.), jako czasu w którym się rozpocznie wykład nauk w Instytucie.

Warunki przyjęcia uczniów są następujące:

1. Uczeń nowo wchodzący do Instytutu winien złożyć: metrykę urodzenia, dowodzącą że ma przynajmniej wieku lat 16 skończonych, świadectwo odbyłej ospy i książeczkę legitymacyjną.

2. Udowodnić przez examen posiadanie w należyтым stopniu wiadomości w tych przedmiotach, które mają najbliższy związek z nauką gospodarstwa wiejskiego i leśnictwa.

3. Uczniowie przybywający do Instytutu ze szkół Rządowych powinni prócz tego składać świadectwa szkolne; ci zaś którzy nie wprost z zakładów naukowych Rządowych wchodzą do Instytutu, obowiązani są także złożyć świadectwo spokojnego i moralnego sprawowania wydane przez ojca lub opiekuna, a co do własnoręczności podpisu i rzetelności świadectwa, poświadczone przez Naczelnika właściwego Powiatu; jakoteż własnoręczny opis biegu życia aż do czasu wejścia do Instytutu

Oprócz nauk, pomieszkania z meblami, uczniowie otrzymują w Instytucie: stół, opał, światło, opranie bielizny, pościel, wszelką usługę i pomoc lekarza. Za to wszystko opłaca się rocznie od każdego ucznia po rs. 150; w dwóch półrocznych ratach z góry po rs. 75. Pierwsza rata przy zapisie Ucznia; na drugą zaś składa się deklaracja własnoręcznie przez rodziców lub opiekunów podpisana, iż na dzień 20 grudnia (1 stycznia) roku 1849/50 opłaconą zostanie.

O dopełnieniu innych pomniejszych formalności, oddający Ucznia do Instytutu przy zapisie zawiadomieni zostaną.—Marymont dnia 9/18 lipca 1849 roku.

Rada Stanu *M. Oczapowski.*
Sekretarz Instytutu *Erlcki.*

OPIS URZĄDZENIA CUKROWNI BURAKOWEJ.

(Dokończenie).

ROBOTA Z KOŚCIAMI.

I. Zwęglanie kości surowych.

Zwęglanie kości surowych odbywa się w piecu garnkowym sposobem następującym: Kości surowe, byleby były suche, i czyste bez mięsa, rąbią się w drobne kawałki i układają w garnki żelazne, ubijając je dobrze; po napełnieniu garnków wstawia się je do pieca, jeden na drugim, po 6 w każdej kolumnie, ostatni garnek w każdej kolumnie ma przykrywą szczelną, inne same się jeden drugim zakrywa. Stosów takich po 6 w każdej, mieści się do tutejszego

pieca 28, czyli razem 168 garnków. Po wstawieniu w piec garnków, zamurowują się otwór; na paliskach obydwóch zakłada się mocny ogień, i ciągle go się utrzymuje jednostajnie. Płomień przechodzi krąte i obejmuje garnki. Podczas palenia się kości, części organiczne zawarte w kościach, jako to: galareta, tłustość i t. p. rozkładają się, gazy wychodzą na zewnątrz i zapalają się płomieniem, którego zarazem przyczynia się do prędkiego wypalenia się kości. Znakiem wypalenia się kości, jest czerwoność garnków, i brak płomienia pochodzącego z rozkładu kości; wtedy ogień się więcej nie poddaje, i piec zostawia się do ostudzenia. Kości po zwęgleniu tracą 40% co do wagi t. j. że zwęgliwszy np. od razu 6 cent. kości surowych, otrzyma się tylko po zwęgleniu 3 cent. i 60 funt. Gdy piec ostygnie, wybija się otwór zamurowany, garnki się wynoszą, wysypują i już są gotowe do mielenia. Kości po zwęgleniu nie tracą swego kształtu, są koloru czarnych sadzy. Dobrze wypalone kości winny być koloru zupełnie czarnego, bez połysku; przyłożony na koniec języka winna się trzymać, nie odpadać; kości niedopalone, które czasami bywają w środku garnków, są koloru jasno różowego; kości przepalone są koloru białego, to dowodzi że był przystęp powietrza do garnków. Cała dokładność zwęglania kości polega na zatamowaniu przystępu powietrza do garnków, a także na dobrém urządzeniu ciągów, aby płomień wszędzie był równy. Ponieważ fabryka potrzebuje śrutu grubego i mączki, do tych więc potrzeb młynek jest urządzony. Po zmieleniu kości, każdy gatunek osobno się zsypuje; mączka jeszcze się przesiewa przez gęste sita druciane. Do młynka potrzeba 3 ludzi, jeden do nasypywania i odgarniania zmielonych kości a dwóch do korby. W początkach, póki nie było pieca osobnego do odświeżania kości, kości się przepalały w garnkach. Garnki do zwęglania kości są żelazne lane, wysokie cali 14, średnica dolna cali 9, górna szersza cali 10, dla tego szersza bo tu się wstawia inny garnek.

II. Odświeżanie kości.

Całe odświeżanie polega na odłączeniu części obcych, które kości przy ich używaniu w siebie przyjmują, na wypłukaniu, przesuszeniu a następnie przepaleniu. Wypada więc podzielić tę czynność na: 1^o fermentowanie kości, 2^o płukanie, 3^o suszenie, 4^o przepalenie.

Fermentacja kości odbywa się w kadziach do tego przeznaczonych; kości używane sypią się w te kadzie; do pobudzenia fermentacji, czyli ich zakwaszenia używa się istot już kwaśnych lub mogących uleść skwaszeniu. Używamy w tym celu kwasu solnego, lub wody cukrowej zakwaszonej, najczęściej razem w połączeniu z kwasem solnym. Kwas solny rozcieńcza się wodą; do tego jest kadź drewniana wysoka łokci 1 1/2, średnica górna łokci 2, dolna łokci 1 1/2, nalewa się wody czystej, do 2/3 części wysokości, następnie do wody leje się 3 do 4 funt. kwasu solnego, miesza się go dobrze z wodą, i potem wodę tak przygotowaną kwaśną nalewa się wiadrami po równej części na każdą kadź. Wodę tę trzeba rozlewać po całej powierzchni kości, aby wszędzie kości były zwilżone. Fermentują kości tak przez 9 do 10 dni; przez ten czas trzeba kilka razy wodę świeżą nalewać; lecz poprzednio wodę dawniej nalaną kranem

wypuścić. Podczas kwaszenia kości, wszystkie części obce rozkładają się i z wodą odchodzą. Po zupełnym ukwaszeniu kości, wodę się kranem wypuszcza, kości się wygarniają i płuczają wodą czystą w zbiorniku do tego osobnym; po wyptukaniu sypią się na suszarnię przy piecu walcowym będącą, na 2 do 3 cali grubo; kości tu często się gracą przerabiają, schną; gdy są już suche i wtedy sypią się w walce w piecu tym będące; na 2 cale od wierzchu na kości te sypie się mączkę kościanną, przykrywa blachą i poddaje się ogień mocny, i regularny. Płomień przechodzi koło walców, następnie ciągami po pod suszarnią. Próba dopalonych kości jest taka: wkłada się patyczek drewniany w wierzch walca, po wyjęciu go jeżeli nie jest wilgotny i nie z żółci się, to jest znak dosyć wypalonych kości; wtedy ogień się nie poddaje. Klapy spodnie walców otwierają się, pod każdy stawia się puszka z blachy żelaznej, wysoka łokci 1½, średnica górna i dolna cali 12, w takie puszki zsypuje się kości, do każdej z jednego walca; po zsypaniu natychmiast się zatyka puszki szczelnie przykrywami i wynosi na dwór aby przestygły, a najlepiej gdy zaraz idą do cedzideł. Takich puszek jest 12 na 12 cylindrów. Gdy kości ostygną zsypują się do zasieku i są już gotowe do użycia. Cała dokładność przepalania kości w tym piecu polega na gruntownej znajomości regulowania ciągów; nie ma nic trudnego i zawiłanego, owszem całe postępowanie bardzo proste, lecz we wszystkiemu tu gra wielką rolę praktyka, doświadczenie. Przygotowanie kości, utrzymywanie tych samych w jednej sile, przez odświeżanie, jest bardzo ważny przedmiot w przemyśle cukrowniczym, na nim polega cała dobroć wyrobu cukru. Wiem że opis pieca walcowego jaki tu dałem, małe da wyobrażenie; ale to rzecz trudna opisać go tak aby można jego budowę z dokładnością pojąć; jest on nadzwyczaj złożony, mnóstwo szczegółów trudnych do opisanie, a chociażbym i dał opis najmniejszych szczegółów, byłoby ztąd zagmatwanie.

D O D A T E K.

W tym roku Cukrownia zaczęła swą czynność dnia 20 października i dnia 15 marca stanęła. Ogółem było dni roboczych 146, w tym czasie wyrobiono buraków cent. 23,008 i 28 funtów; z tego w 1-m wyrobie nalano, rafinerki 4,527, batardów 150; z 2-go produktu 400 lumpen i 549 baster. Po skończonym przerobieniu na drugi wyrób nalano rafinerki 765, innych (lumpen) 357, jeszcze innych (baster) 738. Drugi wyrób lano i w skrzynki Schutzebacha, lecz liczba skrzynek i ilość mieszczącej się w nich masy, obliczoną została w obrachunek na formy duże; rachując na jedną skrzynkę, masy z rafinerki 3 do 4, dużych form 2. Forma duża mieści w sobie masy 80 do 90 funt. Rafinerka 35 funt. Skrzynka 170 funt. Więc otrzymano w tym roku masy cukrowej z jednego wyrobu cent. 1634 funt. 45; z drugiego wyrobu cent. 1865 funt. 20. Do palenia pod kotłami, do ogrzania całej fabryki, oraz do kościarni zużyto 486 siągów drzewa sosnowego, dębowego, węgla ziemnego do palenia 30 siągów (1 siąg 25 korey węgla) à fl. 80; drzewa siąg z odstawą 16 złp. Wapna do oczyszczania i czyszczenia maszyn, korey 45 à f. 3; krwi, do przejaśniania 400 garncy po 12 groszy. Światło kosztowało 480 złp. beczki do cukru 300 złp.; papier i szpagat do cukru 200 złp.

Robotnicy kosztowali 5,800 złp., administracja 8,000; wydatek na kości nie rachuje się gdyż tu zostaje. Zresztą, inne wydatki pomniejsze, jako to: oliwa, naprawy, łój i t. p. są mało znaczącymi, najgłówniejsze wyżej podałem. Fabryka, przy najskrupulatniejszym przerabianiu wszystkich rzeczy, otrzymała w przecieciu z jednego korea buraków 250 funtów, 8 funtów cukru. Buraki w tym roku były zbyt wodniste. Na pozór zdaje się być małym wydatek 8 funt. z 1 korea; ale trzeba zważyć iż to cukru pięknego, białego, powiększłej części w głowach nie zaś w mączce i to brudnej, jak się gdzieindziej dzieje. Cukier prawie wszystek odchodzi na sprzedaż do Warszawy, gdzie jest do tego osoby komissant, któren sprzedaje jak można w cenach dobrych i zdaje z tej sprzedaży rachunek Cukrowni; procent od sprzedanego cukru ma 2 grosze od 1 funt. Okolica także trochę bierze ztąd cukier. Cukier pakuje się w becz-

ki 6 do 9 centnarów. Dziennie pracuje w fabryce osób 32; zapłate mają różną; kotłowi biorą od zł. 1 do 1 gr. 6. W kościarni po 24 gr. i po zł. 1; dziewczki u tarki po gr. 20; od windy i tarki po gr. 24 od prass po zł. 1. Do maneżu jest przeznaczonych 8 koni; rano jedne 4, po południu drugie się zaprzęgają.

Zużycie odchodów fabrycznych.

Odchodami temi są: Syropy podłe, (melassy) wyloczyna burakowa i nieczystości odchodzące z cukrowni i kościarni; kopyta, rogi, mączka węglowa.

Syropy podłe. Syropy bywają przechowywane w kufach wkopanych w ziemię, pod przykryciem będących. Bywają one sprzedawane do Warszawy, gdzie kupują je do dystylarni na wódkę, arak, a także na piwo oraz ocet. Wódka dobra bywa pędzona z melasów; z jednego garnca melassu można otrzymać garniec przeszło okowity 10 próby Magiera, z dodatkiem małej ilości siodu jęczmiennego i maki żytniej. Za centnar takiego melassu płać w Warszawie po 2 rs. Melass po większej części bywa spasany Inwentarzem; końmi najwięcej, którym się zadaje z sieczką, lecz po rozcieńczeniu go poprzednio wodą; silna to pasza, i dobrze zastępuje obrok dla koni. Na przyszłość jest tu zamiar urządzić octownię i melass przerabiać na ocet ma być to bardzo korzystne, gdyż okolica tutejsza czuje zupełny niedostatek octu.

Wyloczyna. Jest to bardzo ważna rzecz pod względem paszy dla inwentarzy. Najkorzystniejszą wyloczyna spienięża się przez woły karmne, skopy, trzodę chlewną; dostają ją krowy lecz mleka od nich więcej nie dają; owcom także się daje, jest to dla nich zdrowa pasza; konie wcale jej nie jedzą. Owce wyloczynę dostają wraz z sieczką, w stosunku ½: 1.— dziennie na sztukę przeznaczają się 2 funty samej wyloczyny. Przechowywania wyloczyn nierobimy, gdyż całkowity przychód jej dzienny zaraz się zużywa, a przytém przy przechowywaniu latem w czasie upałów, łatwo ulega fermentacji, psuje się, nabiera ostrości, a ztąd dla bydła rogatego a szczególnie dla owiec jest najszkodliwszą. Codziennie z fabryki rozwożą wyloczyny. Przyjmuje się tu z jednego korea buraków 250 funt. ważącego, 50 do 60 funt. wyloczyn, a więc z przerobienia 10,000 korey buraków, wypadnie wyloczyn cent. 6,000. Wartość wyloczyn przyjmuje się w wartości siana co do pożywności 100 funt. siana=110 funt. wyloczyn. Gdyby zwiadzał wielki zakład fabryki cukru w Syrenkach w Gub. Lubelskiej, dowiedziałem się iż tam z wyloczyn burakowych pędzą okowitę; do 18 korey wyloczyn biorą 2½ korce siodu owsianego; z 1 korea wyloczyn mają 1½ garnca okowity 10 próby Magiera; przy dobrej cenie okowity, bardzo korzystnie jest pędzić ją z wyloczyn.

Nieczystości z Cukrowni i Kościarni odchodzące. Odchodami temi są męty pozostałe przy oczyszczaniu soku, przejaśnianiu, woda od mycia kotłów i innych aparatów, woda od płukania gliny, gnojówka węglowa z kościarni od płukania kości i t. p. Wszystkie te szczytki, a nawet i popiół z pod kotłów, sprowadza się do dołów tuż za fabryką w ziemi wykopanych; tam przekłada się warstwy słoma, śmieci i t. p. tym sposobem tworzy się kompost. Nawóz ztąd powstały jest bardzo dobry i silny.

Kopyta, rogi. Odchodzą one od kości tu dostarczanych. Są one potrzebowane do fabryk wyrobów rogowych, jako to: grzebieni. W innych krajach otrzymują z nich piękną farbę błękitną zwaną błękitem pruskim.

Mączka węglowa (z kości). Przy mieleniu kości zwęglonych, dużo się tworzy mączki drobnej; tej małą ilość fabryka zużywa; resztę pozostałej mączki zakupują do Warszawy do fabryk czernidła do obuwia płać po zł. 7 za 1 centnar.

Cały mój zakres raportu o Cukrowni tutejszej na tém kończę, dawszy ile można było o wszystkich robotach jak najprzystępniejsze i najpraktyczniejsze tłumaczenie; być może iż w czém jest błąd; ale ja żadnych pomagań z dzieł nie brałem, i same tylko praktyczne wiadomości, jakich nabyłem, w raporcie tém zamieściłem.

Zdałem tu także przez to sprawę z korzyści jakie odniosłem z praktyki mej w Cukrowni; muszę wyznać i oddać zasłużoną pochwa-

łę administracji tutejszej Cukrowni, iż z największą chęcią obznajmiano mnie z fabrykacją, najmniejsze szczegóły, zdarzenia mi przedstawiano; nierobiono żadnych tajemnic jak się to dzieje w innych Cukrowniach, lecz z zupełną otwartością i szczerością mnie uczono; wszystkie te sprzyjające okoliczności obznajmiły mnie gruntownie z praktycznym wyrabianiem cukru. Wykszałem się w Cukrowni urządzonej na ogniu; taka też jest najprzystępniejsza w dzisiejszym czasie; aparata na parze urządzone są zbyt kosztowne, nie dla każdego przystępne, nie ma u nas jeszcze tak zdalnych majstrów aby mogli aparata takie budować lub w razie zepsucia naprawiać. Na małą skalę niewarto sprowadzać aparatów parowych, gdyż się mało opłaca, na dużą znów koszt wielki.

W. Zygmunt Jezierski.

Były Uczeń Instytutu Gospodarstwa Wiejskiego i Leśnictwa w Marymoncie, odbywający praktykę gospodarską w dobrach Razimierza Wielka.

Dowody że płodozmienna uprawa ziemi, opiera się na prawach przyrodzenia.
(Dokończenie).

Nader ważne w tej mierze doświadczenie przytacza jeszcze autor, udzielone mu przez *Albrechta*, aptekarza w *Arensburgu*, którego tu pominąć nie możemy.

„Mocno mnie zajęło, „mówi autor“ następujące odkrycie pana *Albrechta*, które później licznymi doświadczeniami potwierdzone zostało. Tenże p. *Albrecht* zapewniał mnie: że w okolicy jego wsi niacy używają za lekarstwo korzenia *bylicy pospolitej* (*Artemisia Vulgaris*), a mianowicie przeciw wielkiej chorobie. Korzeń ten ma zaś być najskuteczniejszym wtenczas, gdy się zażywa wraz z masą czarną, do węgla podobną, przez tenże korzeń wydzielaną i przynim się znajdującą.“

„Ponieważ roślina ta jest nader pospolita, i niemal wszędzie dziko rośnie, przeto dla przekonania się: czyli rzeczywiście podobna masa znajduje się pod jej korzeniem, wykopałem, wspólnie z p. *Albrechtem*, kilka krzaczków świeżo wypuszczonych, i nie z matym ukontentowaniem znaleźliśmy masę pomiędzy jej korzonkami. Masa ta jest czarna, lekka, w grudkach od wielkości ziarna białego grochu, do wielkości ziarnka soczewicy; w dotknięciu tłusta, dosyć ściśta czyli lepka, nieco z piaskiem pomieszana. Nazbieraliśmy jej dość znaczną ilość, celem analizowania chemicznie.“

Daliej autor przedstawia swą opinią o sposobie żywienia się roślin i oddawania z siebie substancji niestrawionych, i dowodzi: że istnienie odchodów roślinnych już przez samą analogję przyjąćby wypadało, chociażby ich postrzeżenia tak widocznie nie wskazywały; popiera on swe zdanie dowodami z wszystkich 3 królestw przyrodzenia czerpanymi.

Między innymi przytacza: „że zwierzęta przy obfitej paszy mocniej ekskrementują niżli przy małej onej ilości, a w niektórych chorobach, w stosunku ilości pokarmu, nader wiele ich wydają; coś podobnego może więc mieć miejsce i co do roślin, a mianowicie: że roślina bujno rosnąca, lub też znajdująca się w stanie nienormalnym, więcej może zatruwać ziemię niżli w przeciwnym razie.“

Wychodząc z tej zasady, autor opisuje szczegółowo z czego się składają rzeczono odchody roślinne i sposób ich wydzielenia; tłumaczy obszernie ich działania na rolę i wegetację; dzieląc je na ogólne i szczególne. Do pierwszych liczy szczególniej między innymi:

„Napełnianie roli substancjami, które roślinom oneż wydzielającym nie tylko na żaden sposób służyć nie mogą, ale przeciwnie, muszą się stawać szkodliwymi, i prędzej lub później zupełnie je niszczyć. Dla tego to widzimy rośliny, które będąc uprawiane corocznie w jednym i tym samym miejscu — jak to już wyżej powiedziałem — coraz bardziej nizezemnieją, aż w końcu zupełnie się wyradzają. Wszakże okoliczność ta zasługuje na największą uwagę przy stanowieniu płodozmianów.“

Tłumacząc szczegółowe wpływy wspomnianych roślinnych odchodów na wegetację, przechodzi autor do drugiego, nader ważnego przedmiotu, to jest: do *sympatji, antypatji i obojętności* jednych roślin względem drugich.

Nasamprzód przytacza on, iż oddawna już uważali rolnicy, ogrodnicy i leśnicy: że niektóre dziko rosnące rośliny chętnie się połączają z sobą, owszem niemal zawsze obok siebie rosną. Twierdzenie to popiera autor wielu przykładami. Co do ostatnich, między innymi powołuje się do tego oddawna już znanego zjawiska: że *rośliny kłosowe, siane wraz z groszkowemi*, znacznie większy wydają plon, aniżeli by go dały, będąc oddzielnie uprawiane.

Inne znowu rośliny szczególniej obradzają w bezpośrednim następstwie po pewnych, innego rodzaju roślinach: ztąd wywodzi autor jak ważną jest dla rolników znajomość *przeplodów* — I na poparcie tego twierdzenia przytacza bardzo wiele przykładów.

Od *sympatji* przechodzi autor do *antypatji* i *obojętności* roślin i objaśnia je wielu przykładami nader zajmującymi. Tak np. wykazuje on: że rośliny korzonkowe i groszkowe spożywają odchody roślin kłosowych i odwrotnie: odchody ostatnich, służą pierwszym za pokarm.

Dalej wymienia autor środki jakich używa natura, nie już tylko zubożenia szkodliwych skutków odchodów roślinnych, ale nadto uczynienia ich użytecznymi a nawet niezbędnymi potrzebami; środkami temi są; woda, powietrze, zwierzęta, pielgrzymka roślin, nakońcie nawozy.

Poczęm mówić o sposobie i potrzebie wspierania natury sztuką co do rozkładania odchodów o których mowa; do czego służą te same środki, których do tego celu natura używa.

Teraz następuje najważniejsza materja, to jest: *stosowanie nowej teorii do praktyki rolniczej*, stanowienie płodozmianu podług nowej teorii. Główniejsze prawidła są następujące:

1. Nie należy często uprawiać jednego rodzaju roślin w jednym i tym samym miejscu, ale raczej zasiewać na przemian różnego rodzaju rośliny.

2. Jedne i te same rośliny, tylko w pewnym okresie czasu mogą wracać w jedno i to samo miejsce. Potrzeba zatem starać się poznać ten okres, do czego wiele się mogą przyczynić otrzymane już w tej mierze doświadczenia.

3. Starać się należy poznać: przez które rośliny w najkrótszym czasie i najzupełniej spożywane zostają odchody poprzednio uprawianych roślin.

4. Doświadczać należy, które z uprawianych dotąd roślin najwięcej z sobą sympatyzują, czyli wspólnie być mogą uprawiane.

5. Jeżeli koniecznie wypada uprawiać raz po raz jakąś roślinę, przynajmniej raz rzadziej siał ją należy, a nawet i wtenczas, gdy się uprawia w świeżym nawozie.

Następny rozdział zawiera stosowanie szczegółowe teorii autora do praktyki rolniczej. Tym celem przechodzi on w tymże rozdziale pojedynczo pod tym względem uprawiane w gospodarstwie wiejskiem rośliny i udziela poczynione nad niemi obserwacje, z których ważniejsze przytaczamy.

a) *Koniczyna czerwona* dobrze obradza, będąc uprawiana z kłosowemi roślinami, różnemi trawami; mało zaś sympatyzuje z groszkowemi.

b) *Koniczyna biała z rajgrazem i brząnką łąkową*, bardzo dobrze się zgadza; siana z roślinami kłosowemi, bynajmniej im nieszkodzi.

c) *Bób, groch i wyka*, stanowią wyborną mieszankę.

d) *Owies z roślinami groszkowemi* bardzo dobrze się udaje, ale ponieważ te rośliny niedojrzewają jednocześnie, przeto najlepiej siał je na paszę zieloną lub na siano.

e) *Mieszanka owsa z jęczmieniem na paszę zieloną* jest dobra; ale ziarno, z powodu niejednostajnego dojrzewania tych zbóż, uprawianą być nie może.

f) *Pszenica z żytem* nie bardzo się zgadza.

g) Tu i owdzie siewa mak z marchwią, aby po zebraniu pierwszego, mieć później plon marchwi; tymczasem rośliny te nie zdają

