

Wychodzi
dwa razy
na tydzień

KORRESPONDENT

przy Gaze-
cie War-
szawskiej.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA 25 LISTOPADA.

N^o 89

ROK 1849.

NOWY SPOSÓB POSTĘPOWANIA PRZY OTRZYMYWANIU CUKRU TRZCINOWEGO I BURAKOWEGO.

(Ciąg dalszy).

Pozostaje teraz do zbadania, pod jaką postacią, w jakich ilościach dwusiarkon wapna ma być zastosowany do trzciny cukrowej lub buraków, jakie nowe ztąd wypłyną warunki przy robocie na wielką skalę; jakie niedogodności mogą zrównoważyć obiecywane korzyści; co postaram się rozstrząsnąć teraz, opierając się na moich doświadczeniach, bez przesady, ale i bez bojaźni, z zastosowaniem do teraźniejszości i przyszłości.

Dla czegożbym nie miał się przyznać? Jedną z myśli, która mnie najbardziej pobudzała i podtrzymywała w ciągu moich badań była ta: Czyby nie można przynajmniej w okolicach równikowych wydobywać cukier za pomocą jedynie tylko ciepła słonecznego. Cóż w rzeczy samej przeszkodzić może, ażeby skoro raz sok trzcinowy od wszelkiej zmiany zabezpieczony zostanie, ażeby powiadam, poddany on był powolnej krystalizacji na otwartym powietrzu, jak sól krystalizuje w jeziorach słonych.

Zapewne że nie, śmiem utrzymywać; a na świadectwo wzywam wszystkich, którzy moje doświadczenia widzieli; wszyscy ci jedno ze mną podzielali zdanie.

Zdanie to, to życzenie, objaśnia kierunek, jaki nadałem następującym moim doświadczeniom.

Wiadomo, że w Murcji istnieją cukrownie wyrabiające cukier z trzciny cukrowej. Przetrawiały one wszystkie koleje, jakim od sześćdziesięciu lat handel cukrem ulegał i obecnie są w całym rozwoju. Ztamtąd to ręka przyjacielska, która w zawodzie naukowym wspierać mnie nie przestaje, dostarczyła mi kilkaset funtów świeżej trzciny cukrowej do doświadczeń.

Trzcina ta w dobrym stanie przybyła do Paryża, do pracowni chemicznej Sorbony, gdzie robiłem z nią doświadczenia. Poddana badaniu osób, które mieszkając w kolonjach, mogły pewne o niej wyrzec zdanie, zdawała się być niezupełnie dojrzałą. Wiele łodyg było uszkodzonych i praca nad niemi nie obiecywała zbyt zaspokajającego wypadku.

Z tém wszystkiém, pierwsza przezemnie uczyniona próba zadziwiła przytomnych, nazwyczajonych do robót z trzciną cukrową i do oceniania otrzymywanych wypadków.

Sok wydobyty został przez grube tarcie z dodaniem dwusiarkonu. Przez gotowanie został oczyszczony i po prostu przecedzony. Syrop zagęszczony, przecedzony powtórnie, poddany był powolnej krystalizacji. Krystalizacja ta odbyła się prawie do zupełnej suchości. Próba za pomocą wysoku nie mogła nic świetniejszego okazać, tak pod względem przyrody cukru, jak i jego ilości. Cukier otrzymany był doskonale bezbarwny.

W tych okolicznościach, cała ilość cukru, jaką sok trzcinowy zawiera, przybiera formę stałą, krystaliczną. Kryształy są wielkie i twarde. Nie są więc zafarbowane, jak cukier zwyczajny lodowaty,

do którego są podobne. Zawierają zaledwie ślady cukru przekształconego.

Mając na względzie prawie bezwzględna czystość soku, który jest rzeczywiście po oczyszczeniu tylko oczekrzoną wodą, biorąc na uwagę szczególną dążność cukru trzcinowego do krystalizowania w wielkie kryształy, której w takim stopniu w cukrze burakowym nie znalazłem, jestem pewny, że pierwszy fabrykant, który pozostawi podobnej krystalizacji kilkaset kwart syropu w sprzyjających okolicznościach, otrzyma kryształy, których wielkość, postać, białosć i ilość, usuną wszelkie wątpliwości i rozwiążą zadanie.

Zmieniłem rozmaicie stosunek dwusiarkonu wapna, warunki parowania, robiłem oddzielne próby z trzciną najdojrzalszą i najmniej dojrzałą, a wszystkich doświadczeń moich wypadkiem był zawsze cukier krystaliczny.

W próbach moich nie mogłem zebrać jednej łyżki melassu prawdziwie niekrystalicznego. Rozbiór soku trzcinowego i wypadek obrobienia go dwusiarkonem wapna, zgodziły się pod względem ilości cukru zawartego w soku i otrzymanego w wydatku. Nie waham się wyrzec, że ażeby tym sposobem nie otrzymać wszystkiego cukru zawartego w soku, potrzebaby chyba chcieć tego naumyślnie; tak sposób postępowania jest prosty, tak wypadki są pewne.

Wszystkim wiadomo, że przez wyciskanie trzciny otrzymuje się bardzo małą ilość soku, czasami połowa, najwięcej dwie trzecie części całej jego ilości w trzcinie zawartej.

W wyciśniętych więc pozostaje przynajmniej trzecia część całej ilości cukru, zawartego w trzcinie cukrowej.

O wydobyć tej części cukru przez wypłókanie, w gorących krajach ani myśleć niepodobna; powietrze, fermenta, cukier, gorąco, wszystko przyczynia się do szybkiej fermentacji i do zniszczenia wszelkiego owocu podobnego usiłowania.

Ale za pomocą wody, zawierającej w sobie cokolwiek dwusiarkonu, nie tylko płókanie jest możliwe, ale nadto daje się wykonać w ciągu kilku godzin, kilku dni nawet, jeśli tak się podoba. Wypłókanie staranne wyciśniętyn wydobędzie z nich wszystek cukier, do najmniejszej cząsteczki.

Otrzymany tym sposobem płyn cukrowy, tyle prawie zawierający w sobie cukru, co i sam sok, oczyszczony podobnie przy 100°, przecedzony po prostu, zagęszczony na otwartym powietrzu do gęstości syropu i poddany powolnej krystalizacji, wydaje produkt zupełnie podobny do produktu z soku.

Z żywą ciekawością zastosowałem ten sposób postępowania do wyciśniętyn mojej trzciny, i w wielkich, doskonale wykształconych kryształach znalazłem wszystek cukier, niezmieniony, a co do koloru, daleko wyższy od najpiękniejszych gatunków cukru, jaki kolonje nam przysyłają.

Co większa, stosownie do zasad przewidzianych już przez chemików, piany zbierające się przy oczyszczaniu, cedzidła używane przy cedzeniu, zwróciły mi cukier w nich zatrzymany nienaruszonym i krystalicznym, pomimo pozostawienia ich przez wiele dni na powietrzu, w zetknięciu z materjami najzdolniejszymi wzbudzić fermentację.

Dosyć było tylko przemyć piany, cedzidła, wodą zawierającą w sobie cokolwiek dwusiarkonu wapna i odparować ją. Naturalnie, że i tu nie nie stawiało na przeszkodzie starannemu i systematycznemu wymyciu.

Dwusiarkon więc wapna uczynił cukier prawie tak niezmiennym, jak sól kopalna. Cukier z soku, z wycieczyn, piany, cedzideł, otrzymany był pod jedną postacią, w wielkich ziarnach krystalicznych, bezkolorowych, lub cokolwiek żółtonych.

Wszystko to dokonywa się bez żadnych szczególnych starań, bez żadnej osobnej nauki; nie tu nie nagli pracującego robotnika. Dopóki tylko dwusiarkon znajduje się w płynie, w dotykanej ilości, dopóty nie dopuszcza żadnej zmiany.

Nie znam kolonii, nie do mnie więc należy wyrokowanie, czy użycie podobnego sposobu postępowania może lub nie stać się powodem podziału własności, przez podanie sposobności zamieszkującym kolonie negrom wyrabiania cukru w domu. Moje próby jednak dowodzą, nie waham się to wyznać, że podobna przemiana kultury i własności, jest możliwą.

Nie można mi także zarzucić konieczności silnych młynów do gniecenia trzciny. Nóż do obcinania, tarka, wystarczą, bo nie nie staje na zawadzie wymoczeniu. Ponieważ dwusiarkon nie dopuszcza wcale fermentacji, to proste wymycie trzciny, pociętej w kawały, albo na grubo poszarpanej, już wystarcza do wydobywania wszystkiego z niej cukru.

Bądź jak bądź, oto sposób postępowania, jakiego po kilku przygotowanych próbach trzymałem się, przy obrabianiu trzciny, znajdując się w mych rękach:

1) Łamałem trzcinę za pomocą tarki burakowej, polewając otrzymywaną tym sposobem miążgę roztworem dwusiarkonu wapna. Za pomocą prasy, wyciskałem sok, który po odgotowaniu, przecedzony, zagęszczony na gołym ogniu, do gęstości około 1,3. zimnego syropu, znowu przecedzony i pozostawiony powolnej krystalizacji, w kilka dni, dał mi masę krystaliczną, z której niepodobnaby było wydobyć melassu.

3) Wycieczyny, czyli miazga, jak ją się komu nazwać podoba, zmoczona wodą i poddana nowemu ciśnieniu, dała sok drugi mniej w cukier bogaty, który obrabiany, jak pierwszy, dał podobne wypadki;

3) W razie potrzeby, drugie, to działanie było powtórzone.

W ogóle, roztworu dwusiarkonu wapna okazującego 10 stopni na areometrze Beaumego użyłem setną część w porównaniu z wagą trzciny. Cukier całkowicie wydobyłem, i w stanie stałym otrzymałem go całkowicie. Postępowanie moje, oczywiście fabryczne przez swą naturę, wypadkami swemi okazało ścisły rozbiór trzciny cukrowej.

Niech zręczni chemicy, jak p. Casaseca w Hawannie, p. Avequin w Luizjanie, p. Dupuy w Gwadelupie, mając pod boki fabryki cukru z trzciny cukrowej, raczą powtórzyć moje doświadczenia na większą skalę, jak ja mogłem je zrobić, a jestem pewny, że wkrótce ustalą zdanie swoje w tym względzie.

Następujące zarzuty zrobić można memu sposobowi:

Otrzymany cukier zachowuje smak siarczany, który jednak traci w następujących trzech okolicznościach:

1) Starty i wystawiony przez czas pewien na powietrzu, siarkon zamienia się na siarczan żadnego nie mający smaku; (*)

2) Wystawiony na działanie ammoniaku, cukier traci smak swój siarczany i często przybiera bardzo przyjemny smak wanilli, chociaż czasami cokolwiek się farbuję;

(*) Ponieważ cukier krystaliczny nie zawiera w sobie dwusiarkonu, który w stanie stałym znajdować się nie może, lecz tylko siarkon obojętny, ten ostatni może tylko utworzyć siarczan obojętny. — Jeżeli rozmaite gatunki cukru przedstawiają odczyn kwaśny, to on pochodzi od fosforanu kwaśnego wapna, utworzonego działaniem kwasu siarkowego na fosforan wapna, znajdujący się w soku.

3) Sklarowany ze stratą 10 procentów na wadze, cukier daje się porównać z najczystszy i najbielszy gatunkami.

Klarowanie, po odparowaniu, daje cukier podobny do poprzednich. Fabrycznie radziłbym używać trzeciego sposobu.

Wspomnę tu jeszcze nawiasem o jednej okoliczności, którejby się obawiać można. Siarczany i siarkony redukują się w zetknięciu z materjami organicznymi i tworzą siarczki. Jednakowoż, ani utworzenie się siarczyków, ani wydzielenie czystej siarki mogącej być wpływem pierwszego, nie miało wcale miejsca w nader licznych próbach cukru, które posiadam, a które są już dosyć dawne, przynajmniej próbki cukru burakowego.

Streszczam co wyżej powiedziałem: Sto kilogrammów trzciny cukrowej, w dobrym będącej stanie, zawierają około 18 kilogr. cukru. Jeżeli się ją dobrze obrabia, otrzymuje się 60 kilogr. soku, zawierającego 12 kilogr. cukru.

Z tego soku otrzymuje się od 6 do 7 kilogr. surowego cukru; od 5 więc do 6 kilogr. traci się przy obrabianiu soku; poprzednio zaś w wycieczynach pozostało 6 kilogr.

Wypływa ztąd, że stosując nowy sposób do obrabiania samego tylko soku, zamiast 6 do 7 kilogr. cukru surowego, otrzymuje się około 12 kilogr. cukru białego; jeżeli zaś sposób ten zastosowany będzie zarazem i do soku i do wycieczyn, to ze 100 kilogr. trzciny otrzyma się 17 albo 18 kilogr. cukru.

Jeżeli więc powiedziałem, że wydatek cukru z trzciny cukrowej może być podwojony; nie wyrzekłem nie sprzecznego z memi doświadczeniami; przeświadczyłem, że mniej założyłem, aniżeli się w rzeczy samej okazuje.

Przyszłość wyrzecz. Sądu jej oczekuję z największą ufnością. Dwusiarkon pozwala fabrykantowi zrobić to wszystko, co robi chemik za pomocą wysoku; jeżeli drugi otrzymuje 18, pierwszy tyleż równie kiedyś otrzyma.

Czy zaś lepiej sok parować przez gotowanie do końca, zagęszczać syrop do gęstości 1,3. lub około tego i kończyć w naczyniach, czyli dokonywać zupełnego parowania w skrzyniach na słońcu, na to nie potrafię odpowiedzieć. Miejscowe okoliczności, badania na miejscu, lepiej to wskażą.

Ograniczę się tylko wzmianką, że ponieważ obecność dwusiarkonu przeszkadza tworzeniu się i działaniu fermentów, łatwo więc używać wielkich skrzyń albo parownic drewnianych, płytkich a o wielkiej powierzchni, a nawet zwyczajnych graduacyjnych budynków, przy warzelniach soli używanych.

Nie miałem dostatecznej ilości soku trzcinowego do próbowania podobnych sposobów; chcę jednak okazać, że zasługują one na próbę; zwracam więc uwagę p. Casaseca lub każdego innego chemika, znajdującego się w stosownem położeniu, na następujące doświadczenie:

Sok burakowy, do którego dodałem 4 procenta normalnego roztworu dwusiarkonu wapna, po oczyszczeniu, wylałem w małą skrzynię sosnową, dobrze najprzód wymytą roztworem dwusiarkonu. Dno skrzyni, przedziurawione licznymi otworami, w których wisały sznurki, pozwalało łatwo wypływać sokowi i przedstawiało szeroką przestrzeń dla parowania. W miarę jak sok spływał ze sznurków w naczynie gliniane podstawione, wlewało go na powrót do skrzyni. — Tym sposobem sok zagęszczony w syrop, wlały był w płaskie naczynie, w którym prawie całkowicie wykryształizował. W niewielkiej ilości melassu oddzielnego od kryształów, utworzyły się znowu nowe kryształy, przedstawiające jak i pierwsze dobrze znaną i charakterystyczną postać cukru trzcinowego.

Jeżeli doświadczenie udało się z sokiem burakowym, przy pomocy aparatu zaimprovizowanego, dla czegożby miało być inaczej z sokiem trzcinowym, czystszy i bogatszy, w krajach ciepłych, na odkrytym powietrzu i przy pomocy starannie obmyślanych aparatów?

Dla czegożby w użyciu ciepła słonecznego, gdzie ono z takim natężeniem panuje i tak stale powraca, nie szukać środka zastępującego węgiel kamienny lub inne paliwo, na którym żyje?

Jakikolwiek sposób parowania przyjęty będzie w kolonjach, i który doświadczenie tylko na wielką skalę czynione wskazać może, zawsze uderzający wypadek próby dokonanej na kilkuset funtach trzcinny cukrowej przekonał mnie, że wydobywanie cukru w kolonjach wejdzie na nową i korzystną drogę, skoro odłąd sok i wyłoczyny od wszelkiej fermentacji zabezpieczone będą.

Byłem więc zupełnie przygotowany do zrobienia wszelkich potrzebnych kroków, celem urządzenia szybkich prób mego sposobu, bądź w kolonjach francuskich, przez łaskawe pośrednictwo pana de Tracy, ministra marynarki, bądź w Algierze, gdzie, jak wiele dobrze uwiadomionych osób utrzymuje, uprawa trzciny cukrowej może kwitnąć i gdzie powiększenie wydatku z niej cukru za pomocą mego sposobu, pozwoli po niskiej cenie sprzedawać cukier, spożywany przez ludność otaczającą brzegi morza Śródziemnego.

(Dalszy ciąg nastąpi).

SCENY z ŻYCIA ROBOTNIKÓW w MANCHESTER.

(Ciąg dalszy).

Nazajutrz tysiące ludzi, mających na wychudłej twarzy widoczne ślady długich, bolesnych cierpień, i niedostatku, wyruszyły do Londynu; biedni i ciemni, gnicieni niewidomą siłą, przywaleni ciężarem, którego dźwignąć i zwałić nie byli w stanie, szli klęknąć przed wyrocznią, wezwać pomocy bogatych, mądrych, potentatów tej ziemi. „Wesprzejcie nas, bo inaczej zginiemy,” taki był okrzyk boleści; lecz niestety, niewysunęła się żadna ręka do utrzymania ich na falach; żaden głos nieodpowiedział: „Pójdźcie do mnie, nie lękajcie się niczego.” Obawiając się aby parlament nie został obłożonym, napadniętym od tak znacznego tłumu, członkowie izb nie chcieli przyjąć deputacji; do tego jeszcze popełnili ważny błąd, bo petycji ich w wzgardliwem słucheli milezeniu. Zwodnicze i utłudne środki zaradcze, jakie w niej podawano, może usprawiedliwiały takie przyjęcie, ale złe objawiane i zaskarżone przez nią tak było istotne, tak niezmiernie, że miało prawo do większych względów i większego współczucia. Odrącenie przez naturalnych opiekunów, wydani jedni na głębokie zniechęcenie, drudzy na rozjątrzenie gwałtowne, wrócili do domów, gotowi rzucić się w ręce pierwszego lepszego awanturnika lub intryganta niskiego rzędu, mającego interes w pochlebianiu im lub znęceniu ich sobie. „Do Boga jednego udawać nam się trzeba, moi drodzy, rzekł Barton, przerywając nakoniec milczenie, które bardzo przestraszało jego córkę; ludzie nie chcą nas słuchać, chociaż krwawymi łzami płacemy.” I zabronił żeby mu wspomniano o tém poselstwie, tak srodze poronionem.

Postrzegł niebawem, że to poselstwo pogorszyło osobiste jego położenie. Jako delegowany, jako prezydujący w związku robotników (Trade-Union) stał się podejrzany majstrom, fabrykantom, stracił nawet i półdzienny zarobek, który mu dawano jako najlepszemu bez sprzecznym robotników; względna jego zamożność ustąpiła miejsca niedostatkowi, niedostatek zupełnej nędzy; powoli, sprzęty znikły z domu; gdy nie stało drobnych pieniędzy na utrzymanie gospodarstwa, mieszkanie, kiedyś tak czyste, przybrało nędzy wejrzenie; Mary posprzedała wszystko co było zbyteczne; pozostawiał co potrzebne. Barton nie uważał pozornie na stopniowe znikanie przedmiotów którymi się chełpił, ani nagości ścian, ani pustek w szafie. Córka jego jadła u pani swojej; on zaś nie okazywał niecierpliwości, gdy zabrakło chleba ani zadziwienia, kiedy sprzedaż kołder i zimowej odzieży chwilowy przywróciła dostatek; a jednakże głód malował się na jego wychudłych licach, w jego spojrzeniu o twardym i zwierzęcym prawie wyrazie. Razu pewnego, Marja, zatrwożona ponurą niechęcią ojca, ośmieliła się zapytać go, po długim dniu przymuszonego postu, dla czego nie uda się do urzędu miejskiego; gniew jego, długo tłumiony, wybuchł nagle i rzucając na córkę oburzoną wzrokiem, zawołał piorunująco: — Nie żądam od nich pieniędzy, rozumiesz. Niech przepadną z miłosierdziem i pieniędzmi swemi! Żądam tylko roboty i mam do tego prawo; roboty chcę i tylko roboty!

Tak rozjątrzony przymuszonem próżnowaniem, nieza długo po bratał się z chartystami, komunistami, oddając się marzeniom, które wydają się nam szalonymi. Być może że są szalone; ale marzenia, to jeszcze nadzieja, to wskazówka duszy, istnienia zewnątrz zmysłów, myśli wzbijających się ku przyszłości której pragniemy, nie tyle dla siebie, co dla tych którzy po nas mają nastąpić.

W tym czasie niespodziane przyszły obstalunki. Wysłano jednocześnie do Manchesteru i do miasta jakiegoś na stałym lądzie, gdzie robocizna była tańsza, mechaniki i surowe materiały mniejszym ulegały opłatom, jednakowe obstalunki. Oczywiście więc należało zrobić lepij, prędzej i taniej od współzawodników korzystniejsze mających stanowisko, albo uleść im ostatecznie; a jakże odważyć się na to w ówczesowym stanie obumarłości handlu. Przyjęto obstalunek. Była to jedna z owych walk zawziętych, gdzie zwycięstwo zależy od pół grosza na łokciu więcej lub mniej, w cenie perkaliku lub płócienka; walka w której naczelnicy zakładów trawia i zużywają więcej zapłać, nauki, bolesnych trudów, niżeli potrzeba najrzeczniejszemu jenerałowi do zdobycia szturmem obwarowanego miasta, ale jak on, za mało zważają oni na życie żołnierza.

Żołnierze czy robotnicy, nieznane narzędzia cudzój chwały lub bogactwa, jednaki ich los; wszystko bowiem jedno dla ofiary, skazanej na nędzne życie, czy zdruzgotana została przez konkurencję, czy kalcetwem rażona od armatniej kuli, czy to że nosi kurtkę czy bluzę? Ale co mówię? żołnierz znajduje przytułek w pysznych koszarach; dla robotnika zaś nie ma Greenwichu?

Żeby osiągnąć cudu taniości, niezbędnej do powodzenia i odbytu, nauka wyczerpawszy środki wszelkie, przy niezmiennej opłacie podatku i cła, zyskach sprowadzonych już do minimum, rzuca się na zapłatę robotnika; znizono więc dzienną płacę.

Ale robotnicy, których nadzieje podniecone zostały wiadomością o tym wielkim obstalunku, wygórowali sobie zbytecznie zyski fabrykanta w których nie mogli mieć udziału; robotnicy, których zapłaty nie regulują się ani według ich potrzeb, ani według zarobków, lecz według stosunku między ofiarą a żądaniem, postanowili korzystać z rzadkiej sposobności, kiedy szala przechylała się przyjaźnie na ich stronę. Za wspólną zgodą nie chcieli przyjąć żadnego zmniejszenia płacy, już i tak niewystarczającej, a licząc na niezmierną nagłość roboty, postanowili zwyciężyć upór fabrykantów siłą bierną, to jest bezwładności. Nie szli więc do roboty; było to wypowiedzenie wojny, wojny domowej która zawsze panuje w umysłach, chociaż nie wybuchają czynami; lecz Anglicy, zachowując przynajmniej stronom równość broni, nie mieszały się w to nigdy; a prawodawcy, mniej skrupulatni, dają poparcie silniejszemu, lecz ani jedni ani drudzy zapobiedz jej, ani uspokoić nie umieją.

Wkrótce jednak robotnicy przekroczyli granice swojego prawa. Tkacze wiejscy, których nędza jest prawie bajeczną, przyjmowali warunki, które tkacze miejscy jednomyślnie odrzucili; a ci ostatni, zgodnością jedynie silni, widząc broń swoją skruszoną w ręce, rzucili się do groźb i czynnych zamachów przeciwko biedakom, którzy niżej jeszcze od nich spadli na społeczną skalę, nie posiadali nawet energii jakiej koalicja wymaga.

Wiadomo nawet było że i w miastach panował przymus moralny. „Czy należysz do ligi Joba? — Ma się rozumieć, a jakże? musiałem przystąpić, dla świętej spokojności, lecz na tém koniec. Oni mają się za mądrych a mnie uważają za głupca, dla tego że nie dzielę ich zdania; lecz dotąd jeszcze nie ma nic złego. Ale nie chcą mi pozwolić żebym sobie był głupim spokojnie; pragną koniecznie żebym był mądry ich mądrością, inaczej źleby się ze mną obeszło; a to nie zgadza się z moimi wyobrażeniami o starej angielskiej swobodzie. Głupstwo moje w tém widzą, że rad chwytam wszystko co się da złowić; a wolę pół kromki chleba niżeli nie; pracować za nędzną zapłatę niżeli chodzić z założonemi rękami i głód mrzeć; a tu liga powiada mi: Jeżeli przyjmiesz pół płacy, spalimy cię na wolnym ogniu. Umierać z głodu albo na wolnym ogniu, w tém tylko wybór pozostaje. Wybrałem tedy głód; nie przesładują mnie tedy i tak na.

