

Wychodzi
dwa razy
na tydzień

KORRESPONDENT

przy Gaze-
cie War-
szawskiej.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA 19 PAŹDZIERNIKA.

№ 82

ROK 1850.

PRANIE OWIEC POMPAMI.

Gdy tylko przez czyste opranie wełny jak najwyższą cenę takową osiągnąć można, postarać się powinien każdy posiadiciel owczarni o ile możliwości zdadne miejsce do opierania, które niemal wszędzie się znaleźć da, ponieważ nie zależy na tém, czy jest bieżąca, czy też stojąca woda, tylko musi koniecznie być miękka, jak ją np. do prania białizny kobiety używają. Spód tej wody na żaden sposób nie może być mulaty, tylko musi być gliniasty lub zwirowaty, gdyż w wodzie na mulatym spodzie nie osiągnie się czystej (*blank*) wełny, także w wodzie twardej, chociaż wełna będzie czysta, zawsze zostanie szorstką, przez co na cenę traci.

Przez kilka lat używam następujący sposób prania owiec.

W dobrach Jarocińskich, folwarku Bachorzewie, który także do mojego zarządu należy, płynie rzeczka Lutynia, w której przez 10 dni, 10 do 12,000 owiec czysto z bardzo małym kosztem i bez wielkiej męczarni tychże opieram. W tej rzeczce obratem miejsce pod mostem na trakcie publicznym, w którym przestrzeń rzeczki 24 stóp ma szerokości, zakładam most przez całą przestrzeń wody, 14 do 16 stóp szerokości, na mocnych belkach i z blochów, aby się nie zginał pod ciężarem na nim spoczywającym, lecz tylko jedną stopę nad zwyyczajnie stojącą wysokością wody.

Z obu stron tego mostu ustawione są pompy, przynajmniej 4 stopy jedna od drugiej, które dołem o belki tego założonego mostu, a wierzchem ścianą z desek, która wewnątrz się znajduje, zmocnione są. Ta ściana służy do wstrzymania nagłego wiatru, któryby wychodzącej z rur wodzie w swoim regularnym biegu przeszkadzać mógł. Podług głębi wody musi być długość pomp zastosowana, ponieważ powinny na spodzie wody mocno stać i nad wodą przynajmniej 8 do 10 stóp wystawać. W jednym końcu tego zakładu jest wychód pranych owiec, który bardzo wolno pod górę (stosem) iść musi, aby ciężkie, wodą nasiąknięte owce się nie obalały, i z łatwością zniżyć mogły; ten wychód powinien być wydylowany, albo też grubo żwirem wysypany i ubity; na drugim końcu zrobiona zagroda z desek lub łat; z tejże wnoszą się owce pławione do prania.

Po uporządkowaniu tego wszystkiego i po wyprobowaniu pomp, czy dobrze wodę podawają, przepławia się gromada owiec na innem, do tego przeznaczonem miejscu kilka razy, które przy płynącej wodzie, jak tutaj, niżej pod założoną pralnią położone być musi, gdyż wszystek pierwszy i największy brud z wełny spłukany do pralni by wpływał. Potém naganania się część tej gromady w tę zagrodę z desek lub łat, reszta do owczarni lub w cieniste miejsce, aby końce wełny na słońcu lub wietrze za nagle nie uschły; skoro pierwsza część oprana jest, postępuje się także z drugą częścią i tak do końca, lecz za każdą razą, nim następujące części do prania się naganiają, muszą się jeszcze przynajmniej raz przepławić.

Z tych już do prania przygotowanych owiec bierze robotnik jedną i niesie ją dwóm kobietom pod pompą stojącym i podaje im ją tak, że jedna za obiedwie nogi przednie, a druga za obiedwie nogi zadnie uchwyci i kładąc ją w tém położeniu krzyżem na most, nogi

i łeb de góry unoszą. W tém pierwszym położeniu brzuch, wewnętrzne części ud i spód karku czysto się wypierze, po skutecznieniu tegoż przewraca się owca na bok jeden i drugi, pomykając ją w tę i drugą stronę i potém stawia się na nogi i pompuje się po całym krzyżu, wierzchniej części karku i łbie. Kobiетom przy tym sposobie prania nie wolno wełny ani ruszyć ani wyduszać wody, tylko, gdzie się brudne miejsce jeszcze znajduje, témże pod pompę owcę posunąć a promień mocny spadającej wody czysto ją wypłucze. Owca puszczona, spoczywa cokolwiek na podłodze i ztamtąd dalej wolno w przeznaczone miejsce się odprowadza.

Przez ten sposób prania, dosięga się nie tylko bardzo czystej wełny, lecz wszystek brud i prochy z paszy w kark wlepione, przez moc promienia wody się oddziela; tak, że owca się o wiele mniej męczy jak pod sikawkami i wełna wcale się nie psuje i nie rozdziera.

Pod jedną pompą, skoro dwóch chłopów ją na przemian w biegu utrzymują i dwie kobiety zręczne do trzymania owiec są, można z łatwością w jednym dniu 100 do 150 owiec zupełnie czysto i poprawnie oprąć. Wydatek także nie jest tak wielki, jak na wstępie się wydaje, gdyż do oprania 1000 do 1500 owiec najwięcej 4 pompy są potrzebne, które, sprawiwszy raz potrzebny materiał do założenia mostu, na kilka lat wystarczyć mogą. Koszt na potrzebnych ludzi do tego sposobu prania owiec wynoszą na 100 sztuk najwyżej talara 1, który to wydatek przez czystość i wiele mniejszy odchód wełny sownie się nagradza. Przytaczam jeszcze, że ten sposób prania przy małej ilości owiec w rowach z czystą wodą i dobry spód mających, jakoteż w stojącej wodzie używanym być może.

O WARZENIU PIWA

(Dokończenie).

Co do naczyń, mogą być użyte beczki lub kadki fermentacyjne; jednak nierównie korzystniejszém zdaje się przeprowadzenie głównej fermentacji w kadce kształtu konewki, to jest ostrokągu ściętego, a dokończenie fermentacji w beczkach. Prowadzący fermentację pamiętać winien, że fermentacja dolna może mieć miejsce tylko w zimniejszej porze roku, żeby ciepło w powietrzu nie było wyższe nad 6 do 8° R.; zaś górna może być w każdej porze roku prowadzona, wyjąwszy upały letnie przeszło 20° R., jeżeli nie było piwnicy lub lodowni dla ostudzenia brzezki. Odmienne jest nieco postępowanie przy fermentacji górnej, a inne przy dolnej.

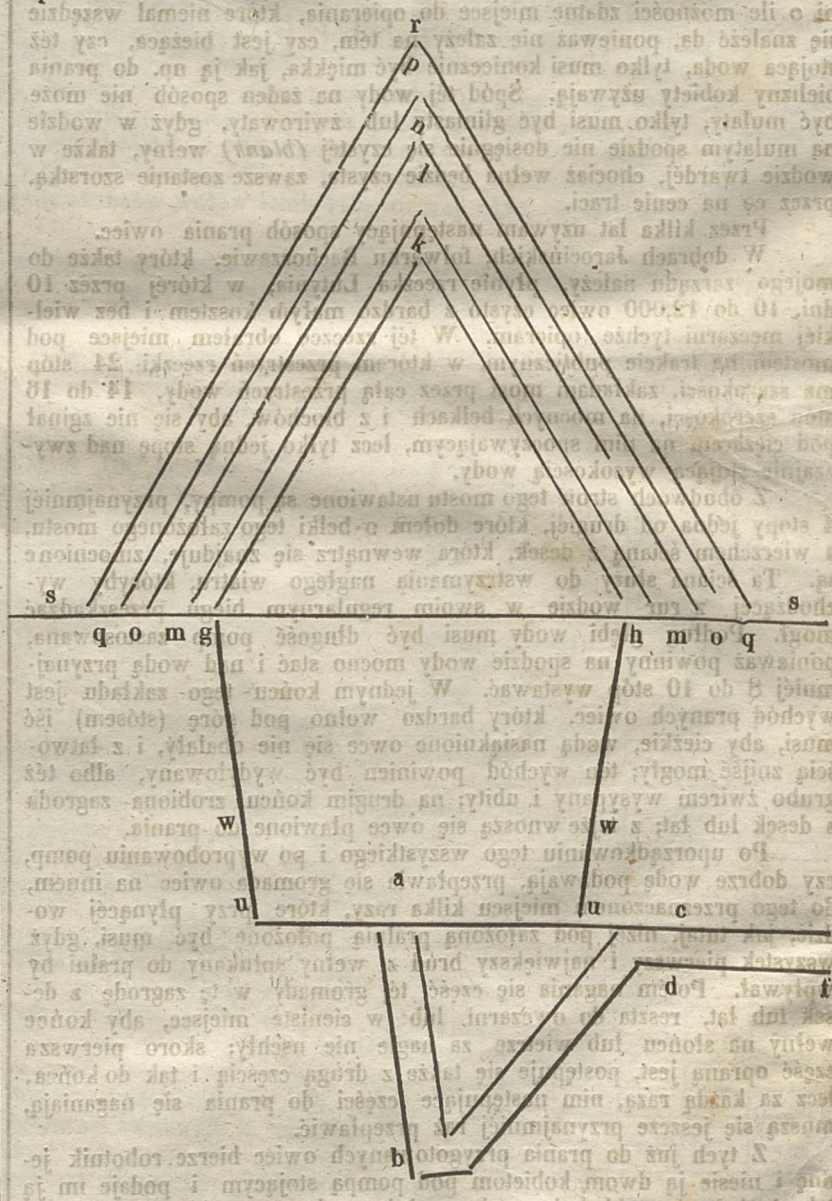
I tak, co do pierwszej: po zadaniu drożdży dobrze należy wymieszać, przykryć naczynie a w 6 do 8 godzin brzezka pokrywa się pianą; ta powoli grubieje, tworzy w jednym miejscu wyniosłość zwaną czapką; czapka ta nareszcie pęka, nowa, lżejsza piana przebiwszy pierwszą, wydobywa się na wierzch, podnosi się coraz wyżej, a doszedłszy do najwyższego punktu, stopniowo się zniża, tejeje i kiedy przybierze kolor ciemny, trzeba ją zebrać, a piwo ściągnąć do beczek.

W beczkach następuje dokończenie fermentacji; dla wzmocnienia jej trzeba młode piwo dobrze przemieszać; nie nawet nie zawadzi przez kilka dni, raz przynajmniej na dzień beczkę potoczyć po piwnicy, aby się lepiej wszystko przemieszało. W skutek wzbudzonej fermentacji, tworzy się w beczkach nieco drożdży, które otworem wraz z piwem wydobywają wypchnięte; tym sposobem opróżnione beczki trzeba dopełnić podobnym piwem, lub w braku tego, wodą odgotowaną z chmielem; żeby zaś nie tracić, beczki mieszczą się na legarach nieco pochylone otworem w jedną stronę, a pod nimi umieszcza jakie naczynie do zbierania wypchniętego piwa. Dopełnianie to beczek dopoty ma się uskutecznić, dopóki nie ustanie otworem piana się wydobywać; poczem dopełnia się je ostatecznie, oczyszcza otwór z piany i mocno się czepuje (beczka się zamyka). Uchwycenie czasu, w którym beczki ostatecznie zamknąć należy, jest bardzo ważne, i dla tego piwowar w tym względzie ostrożnie i z pewną przezornością postępować winien; zawczesne bowiem zaczopowanie naraża na rozsądzenie beczki przez kwas węglowy w zbyt znacznej ilości nagromadzony; spóźnienie daje piwo bezgazowe, zwietrzałe.

Prowadzenie fermentacji dolnej: Ostudziwszy brzeczke 6 do 8° R. zlewa się do kadki fermentacyjnej, dodaje się poprzednio już przygotowane drożdże, miesza się wszystko dokładnie, przykrywa i zostawia w spoczynku. Znaki głównej fermentacji, mianowicie początkowe, będą te same jak fermentacji górnej, tylko ponieważ ciepło płynu znacznie jest niższe, zatem nierównie dłużej ciągnie się; z tej samej przyczyny upatrzenie chwili w której piwo młode ściągnąć należy do beczek, jest także nadzwyczaj trudne i niepewne; dla tego uciec się należy do pomocy sacharometru, jak wyżej była mowa. Fermentacja główna dolna kończy się w 6 do 8 dni; poczem ściąga się piwo do beczek, gdzie się dostatecznie klaruje i przechowuje w beczkach, lub co jest nierównie korzystniej, butelkuje się. Przy tej czynności zwracać baczną uwagę na to, aby butelki jak najdychotwiej były zakorkowane, inaczej bowiem gaz łatwo się wydobywa, a piwo traci na swojej dobroci. Klarowanie piwa sposobami sztucznymi, przez dodanie białka zwierzęcego, kleju rybiego i t. p. jest wcale niepotrzebne, jeżeli tylko piwo podług zasad chemii było zrobione; dowodzi to tylko, że piwowar jest rutynistą, lub że niedbale wykonał zacier, gotowanie brzeczki i fermentację. Piwo w beczkach, mocniejsze w butelkach długo da się przechować w piwnicach chłodnych (6 do 10° R.); butelki dobrze jest kłaść na bok i wilgotnym piaskiem przysypać. Najgłówniejszą przyczyną kwaśnienia piwa, dobrze nawet zrobionego, jest przystęp powietrza i wysokie ciepło; dla uniknienia więc tego przypadku trzeba jak najstaranniej korkować, a nawet żywicą korki oblewać. Co do piwnic, ponieważ one na wsi nie wszędzie znajdują się, zatem w braku ich gospodarz może przechowywać piwo w dobrze urządzonej lodowni, którą małym kosztem w następujący sposób na wsi można zbudować:

Kopie się dół tak, aby dno jego uu było nieco wyżej nad poziom wody w studni lub rowu odpływowego d f ; dno to wybija się gliną; bardzo dobrze jest dać podłogę ceglana z małym ku środkowi spadkiem w w , w środku zaś jako głównym punkcie zbioru wody zakopuje się rura a b pionowo, a od niej druga b c , prowadząca na zewnątrz, nieco ku górze przy ujęciu podniesiona; gdyby bowiem była ze spadkiem nachylona, woda by w całkowitości odpływała, a powietrze ogrzane, nie mając przeszkody łatwoby się do lodowni dostawało; w powyższym zaś przypadku woda dążąc do równowagi częściowo się wyleje do kanału odpływowego, reszta zaś pozostała w rurze zabezpiecza ją od wpływu ciepłego powietrza do środka. Na to przychodzi podwaliny; na nich ustawiają się słupki wiążące się u góry ramą g h , na której dopiero osadzają się naksztalt krokwi tuż przy sobie kraglaki g h , h k z małym ku brzegom nachyleniem; przykrywają się warstwą słomy m l m (słoma zwęglą się powoli, tym sposobem zabezpiecza kraglaki od przedkiego gnicia i zarazem nie pozwala pękać na niej leżącej glinie). Na słomę ubija się glina tłusta, sucha, przynajmniej na pół łokcia grubo; (glinę wybiera się o ile można najtłustszą, bez piasku, suszy się ją przez kilka dni, uciera się na proch i sypanie cienkimi warstwami mocno drewnianą szlagą ubija); przysypuje się warstwą ziemi roślinnej dobrze ugnionej; tak przyspo-

biony dach pokrywa się darnią, bacząc na to aby gładko przystawała; aby zaś nie usuwała się, przybija się drewnianymi gwoździami. W pokryciu tém robi się wejście, opatrzone dwoma drzwiami, aby jak najbardziej ntrudnić przystęp powietrza do środka. Na zimę tak przyrządzona piwnica, zostawia się otworem, aby ją mróz doskonale przejął, a kiedy lód dostatecznie zgrubieje, nawiezie się potrzebną jego ilość do lodowni, zaleje się wodą i tak zostawia się otworem, aby wszystko zmarzło w jedną masę. W podobnie urządzonej lodowni, dobrze zrobione piwo śmiało można przez rok bez najmniejszej obawy skwaśnienia przechować. Urządzenie jej na wsi mało kosztuje; my zaś w Marymoncie tego zrobić nie możemy gdyż niezmiernie by to za sobą pociągnęło koszt: robotnikowi bowiem letnią porą trzeba przynajmniej 2 złote zapłacić; glinę, słomę, drzewo nawet, lód trzeba kupować, za furmankę jednokonną dziennie się płaci 4 złote; to wszystko nierównie więcej by wyniosło, aniżeli piwo warte, gdy jeszcze do tego dodamy, że u nas piwo nie wyrabia się dla spekulacji, lecz jedynie w celu wydoskonalenia się w tej sztuce. Ponieważ dla gospodarstwa ztąd żadna nie wypływała pieniężna korzyść, więc słusznie też gospodarstwo w najmniejszej rzeczy nie chce piwowarów wspierać.



Dla zakończenia rzeczy o piwowarstwie trzeba jeszcze kilka słów wspomnieć o wyrabianiu piwa z kartofli. Ziemiaki w składzie swo-

im zawierają 25 na sto części suchych, samego krochmalu 15—20%, resztę zaś 75% stanowią części płynne, mianowicie woda do 72% nieco białka, włókna, galar-ty i soli. Próba na małą skalę zrobiona na ziemniakach czerwonych, bydłakami zwanych, data następujące wypadki.

Odwazono 20 funtów ziemniaków; rostarto je na ręcznych tarkach i po nalaniu wodą, zostawiono na pół godziny do zamoknięcia; następnie wypłukano przez sito mosiężne mączkę i oczyszczono ją nalewając kilkakrotnie świeżą wodą; przy płukaniu utworzyło się mnóstwo piany; dla przekonania się czy ona rzeczywiście była białkiem, zagotowano ją i ztąd otrzymano brudne, szarawe, w pół przezroczyste kłaki, które były ściętym białkiem; nie dochodzono wagi białka, ani wydzielano innych pierwiastków, bo i odczynników potrzebnych do tego nie było i na wieleby się ta wiadomość nie przydała, gdyż piwo otrzymuje się tylko z mączki, zatem szło tylko o jej ilość. Dla przekonania się czy w miazdze nie pozostało mączki po wypłukaniu, nalano ją wodą i zostawiono na parę dni do zafermentowania; lecz nie przez to bynajmniej mączki się nie wydzielilo; zatem oczywisty dowód, że wcale jest niepotrzebne fermentowanie miazgi w celu wydzielienia z niej mączki. Sama zaś mączka, po sześciokrotnym przepłukaniu wodą, w stanie białym była wysuszona w powolnym cieple, cienko rozpostarta na stoliku, trzeciego dnia zważona wydała 1 funt 22 funt. zatem na 100 wypada $20 : 122,32 = 100 : X$

$$X = 54 \times 100 \\ 32 \times 20 = 8,4 \text{ fun.}$$

To jest 8,4 procent. Wypadek wcale niezadawalający, gdyż średni wydatek wynosi 15%; zwrócić jednak należy uwagę, że ziemniaki były dość niedzne, bo wzrosły na gruncie niegnojonym, na polu doświadczałnym. Co do wydajności, doświadczenia pokazały, że 100 fun. mączki ziemniaczanej wydaje tej samej tegości piwa tyle co 150 fun. słołu suszonego; albo co do objętości blisko 3 korce ziemniaków tyle wydają piwa co korzec słołu, co 0,9 korea jęczmienia surowego; ponieważ zaś w średnim stosunku przyjąć można z morga nowopolskiego 8 korey jęczmienia, zaś ziemniaków do 100 korey; przypuściwszy zatem, że uprawiono jęczmieniem 10 morgów, to z tego otrzyma się 80 korey jęczmienia; wiele potrzeba korey ziemniaków dla otrzymania tyleż i takiego piwa co z 80 korey jęczmienia pokaże stosunek wyżej cytowany $0,9 \text{ jęcz.} : 3 \text{ kor.} = 80 \text{ jęcz.} : X \text{ kor.}$ ztąd

$$X = 3 \times 80$$

$$\frac{240}{0,9} = 266,6 \text{ korey ziemniaków.}$$

Zachodzi następnie pytanie, że jeżeli morg wyda 100 kor. ziemniaków, ile potrzeba zasadzić morgów aby otrzymać 266,6 korey?

Odpowiedź: 266,6

$$\frac{266,6}{100} = 2,6$$

dla okrągłej rachuby przypuściwszy 3 morgi. Wniosek oczywisty że we względnie piwowarstwa 3 morgi uprawione ziemniakami mają tę samą wartość (co do wydajności) co 10 morgów zasianych jęczmieniem.

Sama zaś robota uskutecznia się tym sposobem: ziemniaki należy dobrze opłukać, rozetrzeć na tarkach, jakich się używa w cukrowni do rościerania buraków (lub ręcznych, jeżeli się robi na małą skalę), nalać na miazgę nieco wody zimnej, zostawić na parę godzin w spokojności, albo też i zaraz po rostartu wypłukać mączkę, co bardzo łatwo się uskutecznia; mając bowiem sito, nalewa się wody do połowy balijki, sito napełnia się miazgą i w balijce się płucze; tym sposobem mączka jako ciężka i drobna przejdzie do balijki, białko w postaci piany pływa po wodzie, zaś miazga zostaje w sicie. W braku zaś sita, to samo można zrobić za pomocą worków płóciennych. W każdym jednak razie koniecznie potrzeba mączkę z miazgi wydzielić; wyrabiając bowiem piwo z ziemniaków wprost po rostartu, nabiera ono nieprzyjemnego smaku i jest nietrwałe. Mączka po wydzieleniu, czyści się przez kilkakrotne zmienianie wody i suszy się w średnim cieple jeżeli ma być na dłuższy czas przechowywana; jeżeli jej za-

raz używamy, nie potrzebuje być suszoną. Ziemniaki nie zawierają glutenu, zatem też nie może się w nich utworzyć diastazy; z tego to powodu z samych kartofli piwa wyrabiać nie można. Kwas siarkowy, zwany u oszustów słołem kartoflanym trwałym, wprowadzie zamienia mączkę w cukier, ale od czasu poznania diastazy, zupełnie wyszedł z użycia. Dla zekukrowania więc mączki ziemniaczanej dodaje się słoł: w $\frac{1}{3}$ części na wagę już jest dostateczne, ale cukrowanie do 6 godzin przeciąga się; $\frac{1}{2}$ na $\frac{1}{2}$ co do wagi jest powszechnie w dziełach technicznych zalecane, którego się stosunku i w Marymoncie trzymano.

Mając kadkę zacierną przysposobioną, jak wyżej była mowa, miesza się w niej mączkę ze słołem, kropi wodą na 40 do 50° R. i dobrze przerabia; następnie dodaje się tyle wody wrzącej, aby ciepło doprowadzić do 56—58° R.; zostawić przez $1\frac{1}{2}$ do 2 godzin, ścignąć brzezkę; odgotować ją; dodać chmiel podług stosunku masy suchej, jak wyżej przytoczono i nareszcie przeprowadzić fermentację. We wszystkich tych czynnościach, w najdrobniejszych szczegółach postępowanie bynajmniej się nie zmienia, jak było przy wyrabianiu piwa ze słołu; kolor tylko jego jest blade, więc potrzeba go cukrem lub słołem przypalonym nadać.

Dodatek do artykułu o budowie z piasku.

Względem budowy z piasku i wapna, znajdujemy w piśmie gospodarczym wychodzącym w Kwidzynie ciekawe szczegóły, które udzielamy czytelnikom Korrespondenta.

Pewien obywatel z pod Chełmna, mając zamiar postawienia na ten sposób stodoły 270 stóp długiej, udał się w przeszłym roku w maju na Pomorze do Baku, gdzie ów 70letni p. Prochnow, okazał mu swoje budowy z piasku i wapna, i wskazał tam zamieszkałego mularza Müllera, którego wywiedział w tym rodzaju budowania; a teraz tenże przesłało sto mularzy zatrudniając w tej okolicy. Jednego z tych mularzy dostał tenże obywatel, lecz dopiero w lipcu, a mając już przygotowany fundament, zaraz wziął się czynnie do tej budowy, o czem następujące szczegóły podaje.

Piasek był użyty ostry, mialki, jednostajny, a że w nim przez odbyte doświadczenie nie okazało się jak 3 pCt. gliny; więc go niepotrzebowano szlamować wodą.

Wozik do mieszania, podany przez wynalazcę, zaraz odrzucić musiał, jako mniej korzystny.

O młynku nie wspomina, lecz natomiast kazał zrobić 6 skrzyń 6 stóp długich, 4 stóp szerokich, i do każdej dwóch ludzi dodał do urabiania graczami.

Formę do ubijania, tak jak w pierwszym opisie wskazane były, kazał zrobić 10, i te zajmowały naraz 80 stóp długości. Przysposobioną miarą, $\frac{1}{4}$ korea zajmującą, kładł do skrzyni miarę wapna zlaśowanego, i to z dwoma wiadrami wody rozrobionego; dwaj pomocnicy mieszały z 4 miarami piasku, do czego na końcu dodawali 5 miar piasku. Co gdy dokładnie umieszane zostało, wykładali ze skrzyni obok na kupki, które dla przeschnięcia przez 3 dni leżały. Tę zaś ilość wody musiano brać, dla dokładniejszego umieszania. Po trzech dniach dopiero, brano tę mieszaninę, i w formach ubijano. W ciągu tej roboty oddalił się mularz z Pomorza sprowadzony, a inni co mu pomagali, dalej sami prowadzili tę budowę, przez deszcze bardzo wstrzymaną; dla tego podający te szczegóły radzi, aby rychło z wiosny zacząć. U tej stodoły, która jest 50 stóp szeroka, u ściany ma 12 stóp, postawiono dach 5 listopada, i natenczas dopiero wymurowano z cegieł szczyty, najmniej 500 centnarów wążące, na ścianach ubitych i nie bardzo wyschłych, jednakowoż najmniejszego uszkodzenia nie było.

Ulewne deszcze, które w czasie budowania przyszły, tam tylko uszkodziły, gdzie świeżo ubity był mur; tam zaś, gdzie przed trzema dniami zrobiony był, żadnego śladu uszkodzenia nie zostawiły.

Dla tego dobrze, aby mieć do okrycia maty ze słomy, lub rogoże przygotowane, gdy się w ten sposób buduje.

Wydatki przy budowie tej stodoły dokładnie obliczone, okazały się na pęt szachtowy:

1 mularz do ubijania i odważania	—	tal. 20	sgrg.
2 pomocników do mieszania po 6	—	» 12	sgrg.
2 chłopców do donoszenia mieszaniny	—	» 10	sgrg.
1 pomocnik do wkładania we formę	3	» —	sgrg.
	3	tal. 18	sgrg.

L. S.

Numer 2gi Tomu XVII. Roczników Gospodarstwa Krajowego wyszedł z druku i zawiera w sobie:

Rozprawy, Opisy i Rozbiory. O wełnie australickiej i jej przyszłości na targach europejskich; przez Alex. Makowskiego. — Ocena dziełka, pod tytułem: »Rachunek podwójny dla gospodarzy, czyli zasady rachunkowości handlowej, zastosowane do rolnictwa p. Michała Kątkowskiego. W Wilnie. 1850 r.« przez A. Barcińskiego b. profesora w Instytucie Gospodarstwa Wiej. w Marymoncie. — O uprawie buraków w dobrach Prażce (pow. Wieluńskim); przez Bronisława Czarnowskiego b. ucznia Instytutu Gosp. Wiej. w Marymoncie. — O hodowaniu inwentarzy z dzieła: »Die Landwirthschaftliche Thierproduction von A. von Wecherlin. Stuttgart und Tübingen« 1846. Tom 3; przez J. G. — Michała Chevalier listy o organizacji pracy z 1848 r. — O paszeniu i zagrzaniu przez fermentację paszy zimowej przez Dra G. Schweitzer.

Rozmaitości i Korrespondencje. Uwagi nad sporządzaniem rachunków sprzedaży zboża; przez Wł. G. — O dobrym systemacie miar, wag i pieniędzy; przez W. J. — Rozprawy nad prawem dla drobnych dzierżawców w Irlandji; przez A. hr. Zamojskiego. — Kronika bibliograficzna; przez K. W.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

Z B O Ź E.

Londyn 12 października. Dowozy pszenicy od poniedziałku były małe, wszystkich zaś innych artykułów umiarkowane. Na dzisiejszy targ tutejszy dość kupców przybyło, i większą też chęć do kupna widać było w młynarzach; jednakże posiadacze ziarna tak się drożyli, że obroty były ograniczone. Angielska pszenica zostaje niezmienną w wartości. Jare ziarno wszelkiego gatunku mocno się trzyma wyjąwszy pośledniejszy jęczmień angielski, którego nawet zbyć niepodobna. Interesa w ładunkach na okrętach nie bardzo są ożywione, i ceny ich obniżyły się cokolwiek. Londyńskie ceny przeciętne: Pszenica 44 szyl. 5 pen. kwarter (5 rs. 45 kop. korzec), jęczmień 26 szyl. 5 pen. (3 rs. kop. 27 korzec), owies 19 szyl. 7 pens. (2 rs. kop. 52 korzec), żyto 26 szyl. 10 pens. (3 rs. kop. 37 korzec). Groch 32 szyl. 1 pens. (4 rs. kop. 2 korzec). Dowieziono z zagranicy w tym tygodniu: Pszenicy, ze stałego lądu 11,240, jęczmienia 2,030, owsa 1710 kwarterów.

Szczecin 15 października. Dziś sprzedano 150 wespli białej buźnej pszenicy polskiej, rozmaitej wagi po 54½ talara wespeł, z wody. Żyto trzyma się dobrze; 82 funtowe z dostawą w listopadzie po 33 talary w końcu listopada po 33½ tal. wespeł w grudniu do stycznia po 34 tal. wespeł. Na wiosnę po 37 tal. Na dzisiejszym targu miejskim ceny były następujące: Pszenica po 50 do 53 tal. wespeł, (po 24 zł. 15 gr. korzec), żyto 37 do 40 tal. jęczmień 24 do 26 tal., owies 18 do 20 tal., groch 40 do 44 tal. wespeł.

Wrocław 16 października. Dziś otrzymaliśmy znaczne dowozy pszenicy; przy dość dobrych cenach, wszystek lepszy towar znajdujący się na targu rozkupiono bardzo szybko, tak, że prawie nic nie pozostało, za wyborowe gatunki chętnie płacono po 2 i 3 sgrg. wyżej nad notowania; żyto słabo odchodzi: najlepsze jego gatunki kupowano

na bezpośrednią konsumpcję; pośledniejsze nie znajdowały nabywcę. Na jęczmień znalazło się kilku spekulantów, którzy z bardzo obniżonych cen korzystając, kilka znacznych partij zakupili; ale ogólnego pokupu na jęczmień nie ma do tej pory. Owsa nie bardzo obficie dowożą, dla tego też ceny jego nieulegają znacznym zmianom. I grochu do gotowania dość było dziś na targu; zginęła przecież wszelka chęć do kupna, i trudno jest otrzymać notowane zań ceny. Dziś płacono białą pszenicę 50 do 48 i 59 sgrg. szefel (zł. 24 korzec), żółtą 48 do 57 sgrg., żyto, 86 do 87 funtów wążące 41 sgrg. (zł. 16 gr. 12 korzec), 85 funtowe 40 sgrg. 84 funtowe 39 sgrg., 83 funtowe 33 sgrg. a 82 funtowe 36 sgrg. szefel, jęczmień 23 do 27 sgrg., owies 18 do 21½ sgrg. a groch po 38 do 48 sgrg.

KURS GIEŁDY BERLIŃSKIEJ.

Dnia 15 października 1850 roku.

P A P I E R Y.

	żądają	placą.
Ressyjskie Inskrypcje w Certyf. Hamb. 4½%	—	—
Rossyjsko-Angielska Pożyczka 5%	109	108½
Polskie Obligacje Skarbu 4½%	79½	79½
„ Listy Zastawne	96	95½
„ Listy Zastawne nowe	95½	95½
„ Obligacje Udziałowe	140½	—
„ Obligacje 500 złotych	81½	80½
Certyfikaty B. P. na Oblig. częst. lit. A. 300 zł. 5%	93½	—
lit. B. 200 „	—	18½

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIEJ.

Dnia 15 Października 1850 roku.

	ŻĄDAJĄ	DAJĄ
	R. sr. kop.	R. sr. kop.
1. WEXLE.		
Berlin 100 talarów	2 M. 93	—
Gdańsk 100 talarów	2 M. —	—
Hamburg 300 b. m. k. X.	2 M. 140	10
Londyn 1 funt sterlin.	3 M. —	6 30
Lipsk 100 talarów	2 M. —	—
Moskwa 100 rub. sr.	1 M. 99	75 99 50
Petersburg ditto.	1 M. 100	—
Paryż 300 franków	2 M. 75	—
Wiedeń 150 złr.	2 M. 79	20
Wrocław 100 talarów	2 M. —	—

2. MONETY.

Imperjały	—	—
Holender. dukaty nowe	—	—
ditto stare ważne	—	—
Frydrychsдоры Pruskie	—	—
Rossyjskie assygnaty	—	—
Austrjackie bilety bankowe za 150 zł.	—	—

3. P A P I E R Y.

Oblig. Skarbowe za 100 rs.	—	—
„ „ „ 4½% rs.	—	80
Listy zastawne nowe białe daw. bez kup. (°)	—	—
„ „ „ nowe za 100	14	86½ 14 85
Obligacje udziałowe na 300 złp.	—	—
Obligacje częstkowe na 500 złp.	—	75 75
Certyfikaty Banku lit. B. na 200 złp.	—	17 25
Serje wylosow. lit. na — złp.	—	—
Dowody Kom. Certyf. Likw. złp. 100	—	—

Wartość kuponu kop. 18½