

szém. Co do zysku, o który każdemu fabrykantowi najwięcej chodzić powinno, ten, przyznać trzeba, jest najczęściej równy. A kiedy tak jest, nie można się bardzo dziwić, że nie mogąc zupełnie przeistoczyć fabryki, aby ją postawić na równi z nowymi i wielkimi, wolą już trzymać się tego co mają i znają, jak zaprowadzać zmiany bardzo znaczne, a jednak niedostateczne aby w pierwszym rzędzie stanąć.

Pod względem wyrobu, głównie się różnią między sobą fabryki: że jedne wydają cukier surowy, przeznaczony do następnego przerobienia w rafinerjach; drugie zaś cukier w głowach do bezpośredniej konsumcji, lub puszczenia w obieg handlowy.

Z pomiędzy wszystkich które widziałem, sześć fabryk z założonych w ostatnich czasach, w których systemata są różne, a jednak znane do dziś ulepszenia już poprowadzane, szczegółowo opiszę. W ten sposób nabędą najłatwiej czytelnicy wyobrażenia na jakim stopniu stoi fabrykacja. Wszystkie te fabryki (oprócz pracujących systematem Rousseau) poczynają sobie z początku z sokiem burakowym prawie jednakowo, dopóki ten nie dojdzie zgęszczenia bliskiego kryształizacji. Od tego punktu zaczynają się różnice. Pierwsze więc czynności, dopóki są podobne wszędzie, opiszę razem; następne zaś, opisane będą szczegółowo przy każdej fabryce. Każda z nich wyrabia 80 do 100 tysięcy kilogr. buraków w 24 godzinach, i wydaje rocznie do miliona kilogramów cukru.

Plukanie, tarki i prassy.

W każdej fabryce rozpoczyna się robota od mycia buraków w celu oczyszczenia z ziemi i kamyków, mogących się znaleźć między ich korzeniami. Do tego służy walec próżny mechaniczny, utworzony z trzech lub czterech kół żelaznych zębatach, mocno osadzonych na osi żelaznej. W miejscach próżnych między zębami, umieszczają się listwy dębowe, około półtora cala w kwadrat mające, ściśnięte zewnątrz obręczami żelaznymi. Przedział między listwami około pół cala, daje łatwe ujście brudom z mycia pochodzącym. Walec takowy 9 do 10 1/2 stóp długości, a 3 mający w średnicy, nieco w kierunku nachylonym, w wysokości dwóch trzecich części średnicy zanurzony jest w skrzyni drewnianej, napełnionej wciąż odnawiającą się wodą. Gdy mu się nada ruch kołowy, 12 do 15 obrotów na minutę, napełnia się burakami w końcu wyższym; te przeszedłszy do dwóch trzecich części długości, porwane przez śrubę Archimedes'a osadzoną na jego osi, wyrzucone zostają na stół tuż przy tarce umieszczony.

Tarka jestto walec około 30 cali średnicy (0m. 80c), uzbrojony w kierunku swojej długości w pitki żelazne poprzdzielane równolegle listewkami, trzy linie (0.01c) grubości mającemi, zrobionemi z żelaza lub drzewa; ostatnie nierównie lepsze gdyż drzewo pęczniejąc ścisła mocno pitki i nie dozwala im wypadać. Zęby pitek wystają nad powierzchnię walca około na jedną linię (2 do 3mm).

Zwyczajna prędkość jaka nadaje się tarce jest 600 do 900 obrotów na minutę. Dwóch chłopaków umieszczonych na stole między walcem od mycia buraków a tarką, dostarczają do niej myte buraki, a razem pilnują ruchu *popychadeł* (sabots v. poussoirs), przyciskając te do jej zębów, za pomocą siły mechanicznej umieszczonej zwykle teraz pod stołem tarki. Sposób ten nierównie dogodniejszy, nie wystawia dzieci do tej pracy użytych na nieszczęśliwe wypadki. Przyjmują za правило: że buraki będą tym doskonałej starcie, im większa zachodzi różnica między liczbą obrotów tarki i poruszeń popychadeł. (Te ostatnie powinny posuwać się 5 do 6 razy na minutę, tam zaś gdzie tarki obracają się 900 do 1300 razy na minutę, można dać 10 ruchów).

Tarki co do ich głównej budowy są prawie wszędzie jednakowe, często jednak różnią się co do długości.—Widziałem tarki o dwóch trzech, czterech, sześciu a nawet i ośmiu popychadłach. Ostatnie złożone są z dwóch walców, osadzonych przy sobie na jednej i tej samej osi, i mogą w przeciągu 24 godzin zetrzeć przeszło 100 tysięcy kilogramów buraków. Powszechnie fabrykanci liczą na każdą tarkę o dwóch popychadłach 30 tysięcy kilogr. na 24 godzin.

W wielkich fabrykach, gdzie potrzebują terek o sześciu lub ośmiu popychadłach, lepiej jest mieć ich dwie oddzielnych i zupełnie od siebie niezależnych, aby można dowolnie jedną lub drugą zatrzy-

mać. Gdy bowiem znajdują się na jednej osi, najmniejszy wypadek zmusza zatrzymać całą fabrykację. Przeciwnie zaś mając dwie, gdy jedna zatrzyma się dla reparacji lub z innych przyczyn, druga dostarcza miazgi, i nie doznaje się straty czasu tak drogiego fabrykantowi. Chociaż ilość terek bywa odpowiednia wielkości fabryki, mają zawsze przynajmniej jeden zapasny walec na swęj osi przygotowany, na wypadek gdyby się który zepsuł, do zastąpienia go natychmiast. Nie dają także popychadłom i skrzynkom w których się one przesuwają, szerokości znacznie większej od średnicy samych buraków, gdyż te gdyby się nadstawiły tarce w kierunku ukośnym lub wpoprzek, nie byłoby dostatecznie starte, i zdarzyłoby się mogło iż część buraka spadła by na dół nie będąc obróconą w miazgę.

W miarę tworzenia się miazgi, ta spada do skrzynki niegłębokiej, umieszczonej pod tarką, z kąd nakłada się do worków, albo sama albo też pomieszana z sokiem słabym, otrzymanym z mycia kości, lub z innego miejsca. Niektórzy puszczały mały strumień wody czystej lub wapiennej na tarkę, co zniża gęstość soku o 1 lub 2 stopnie.

W fabrykach najlepiej urządzonych i racjonalnie prowadzonych, oprócz pras hydraulicznych z wielką korzyścią używają pras parowych, które umieszczają między tarką i prasami hydraulicznymi. Zyskuje się przez to bardzo wiele na czasie, a nawet oszczędza się kapitału zakładowego. Albowiem prasy parowe wyciskają buraki, że tak powiem z grubego, i odbierają im bardzo szybko około połowy soku, i mniej więcej o tyleż zmniejszają grubość worków naładowanych miazgą: z czego wynika, że pod prasę hydrauliczną można włożyć następnie tyle worków, które ona wycisnie w tym samym czasie, jakiego wprzód potrzebowała do wycisnienia połowy tej ilości. Jedna prasa parowa wystarczy na trzy prasy hydrauliczne, a ile więcej przez jej zaprowadzenie wycisnie się buraków, łatwo podług powyższego wyrachować.

Ponieważ prasy hydrauliczne powszechnie są znane, z powodu konstrukcji trudniejszej i kosztowniejszej, nie mogą być wykonane jak przez ludzi specjalnych, mówię tu o nich obszerniej nie będę. Przeciwnie prasy parowe mniej znane, mniej upowszechnione i budowy nierównie łatwiejszej, opiszę pokrótce.

Jestto walec pionowy z żelaza laneo, zupełnie podobny do walca od maszyny parowej. 13 do 15 cali (0,35c do 0,40c) średnicy, a 18 do 22 cali (0,50c do 0,60c) wysokości mający. Wewnątrz znajduje się tłok, opatrzony z każdej strony stępem mocno doń przytwierdzonym, przechodzącym przez środek talerza, który szczelnie z każdej strony zamyka walec; na którym talerzu znajduje się tak zwany pakunek (*sufen box, boîte à étoupes*); stęple nieco dłuższe od walca, wystają po obu końcach. Wprowadzając do walca parę, tłok wraz z stępem podnosi się lub zniża w stronę przeciwną. Walec w połowie swęj wysokości ma uszy, utrzymujące go, mocno osadzone na dwóch słupkach żelaznych pionowych, 2 cale (4 do 5 centim.) średnicy, i 4 1/2 st. (1m 50c) długości nad ziemię mających, których podstawa silnie jest utwierdzona w posadzce. Pod walcem umieszczony jest stół z żelaza laneo, mający 6 stóp długości a 3 szerokości (2m i 1m). Na końcu stępla dolnego, przytwierdzony jest blat poziomy, także z żelaza laneo, i ten to właśnie razem ze stołem stanowi prasę. Miał on szerokość nieco większą od plecianek potzielających worki w prasie, a długość równą szerokości stołu, nad którego środkiem jest umieszczony. W dwóch krótszych bokach blatu, nieco zaokrąglonych zewnątrz, są wydrążenia, w które słupy pionowo wchodząc, służą mu za kierownice, gdy się zbliża lub oddala od stołu. Prócz tego utrzymywany on jest przez dwie sztaby okrągłe pionowe, wolno przechodzące przez uszy walca pionowego, a u góry połączone sztabą poprzeczną, w której środku koniec górny stępla jest przytwierdzony. Przy walcu znajduje się kurek o czterech odnogach, tak urządzony, że za obróceniem go w jedną lub drugą stronę, wpuszcza parę u góry lub u dołu walca, a wypuszcza zużyta. Wprowadzając parę raz nad tłok, drugi raz pod niego, blat w pierwszym razie przybliży się do stołu, i wywierana ciśnienie, w drugim podnosi się dozwalając zmienić worki wycisnione.

Stół kształtem jaki mu nadają, wznosząc nieco jego boki, tworzy zarazem niejko zbiornik dla soku ociekającego z worków, który

W kierunku przewadzonego jest do miejsca dalszego przeznaczenia. W kierunku swęj długości opatrzone jest trzema lub czterema sztabami z żelaza płaskiego, na których układają się worki napełnione miazgą, poprzedzielane plecionkami. Gdy tych nabiera się dostateczna ilość, przesuwa się na środek stołu pod prasę, dając wolne miejsce dla nowego stosu worków. Takich stosów na stole jest zawsze trzy, jeden pod prasą drugi przy tarce, a trzeci od strony pras hydraulicznych, pod które worki po pierwszym wytłoczeniu w prasach parowych wkładają się. W tym ostatnim atoli razie, zamiast przedzielać każdy worek plecionką, kładzie się ich po dwa na jednej plecionce.

Dziś we wszystkich bez wyjątku fabrykach plecionki z łoziny są zarzucone, jako główna przyczyna fermentacji, i zastąpione arkuszami cienkiej blachy żelaznej, około pół linii (2 milimetry) grube, 28 cali długie, a 21 szerokie, (0m,75c na 0m,57c). W niektórych fabrykach widzieć można z teje samej blachy zamiast arkuszy, porobione plecionki z wstążek blaszanych jeden cal szerokich, tworzących szachownicę. Pierwsze wszakże lepiej odpowiadają swemu przeznaczeniu, i nie wymagają częściej naprawy; ostatnie najwięcej są używane do wyciskania szumowin.

Worki w których wyciska się miazga burakowa w prasach, w ogólności bywają wełniane. Do szumowin z defekacji otrzymanych, robią je z mocnego i gęstego płótna. Mają najmniej dwie zmiany worków, aby je można utrzymać w dobrym stanie i przyzwoitej czystości. Rachują na jedną zmianę i jedną prasę hydrauliczną po 100 worków. Zmieniają je co 6 lub 12 godzin, stosownie do tego, jak fabryka pracuje tylko w dzień, lub dzień i noc bez przerwy.

Worki użyte piorą z wielką starannością; zazwyczaj kładą je do walca z łań drewnianych, zanurzonego do połowy skrzyni napełnionej wodą letnią lub zimną, który przez godzinę ciągle obraca się, a wydobyte z niego powtórnie myją w czystej wodzie. Starają się wysuszyć je jak można najlepiej przed powtórnie użyciem. Gdy dla jakiegokolwiek powodu, i choć na krótki nawet czas zatrzymana jest fabrykacja, choćby nawet tylko dla spoczynku i pożywienia robotników, zaraz wszystkie bez wyjątku naczynia i narzędzia, gdzie tylko sok burakowy przechodził, myją wodą wapienną; a przed rozpoczęciem na nowo roboty splukują czystą wodą, która uchodzi rynsztokiem.

Sok uciekający z pras bezpośrednio spływa do przesyłacza (*monte-jus*), a gdy ten napełniony, nie tracąc ani chwili czasu, przesyła się do defekacji.

(D. c. n.)

Propozycja, żąd ubodzy ludzie na przedzinniku tanie żywnienie mieć mogą.

W piśmie miesięcznem: »Schlesische Provinzialblätter, März Heft 1839 r.« znajduje się dosyć długa rozprawa, wystawiająca nędzę biednych górno śląskich wyrobników. Tu, gdzie wyrobnik tylko 2 srg. 6 fen. dziennie zarobi, musi on z głodem walczyć. Widzimy przeto często, jak ta biedna klasa, skoro śnieg zginie, po polach kopie, a wydobywając z błota zgnite kartofle, z nich mąkę na kluski albo papkę wyrabia, albo się w lecie ladajakiem zielskiem żywi.

Radzi więc autor, żeby lepiej było, gdy lud ubogi tego na pokarm używał, co bezpłatnie mieć może i czego bogaci za specyał używają. Zastanawia się przetym autor, że ubogi żabą gardzi, z której można mieć smaczną, pożywną i zdrową potrawę, jakiej rak niewyrówna. Autor utrzymuje takie zdanie, aby przeciw przesądowi względem żaby w szkołach młodzież pouczano, a żeby w tym względzie sam nauczyciel własnym przykładem zaświecił. Zwraca autor i na to swoją uwagę, że hodowanie kartofli, dla ich wysmienitych własności, przymusowemi nakazami zaprowadzone być musiało. Jako jadalną żabę zaleca (*Rana esculenta*) i opisuje jej historją naturalną i przysposobienia jej mięsiva na przysmaczek. Oprócz tego, radzi chować nadzwyczajnie się mnożące i bardzo mało obroku potrzebujące króliki. Nakoniec zapytuje się: dla czego »ksiązki kucharskie dla ubogich« nie wychodzą? Zostawiam te myśli innym do dalszej uwagi. Co zaś do żab jadalnych,

trudnoby je ludziom łapać, bo skoro łapanie raków na cudzym gruncie prawnie jest zakazane—podpada bezwątpienia chwytanie żab tej samej karze, jaka jest na raki wyznaczona. A jeżeli my żaby na żywność łapać będziemy, czemuż się nareszcie węże, bociany i t. p. żywić będą? Posłuchajmy lepiej rady naszego patryarchy Kluka: »Ludziom różne pożywienie, a przekonamy się, że z niej ubodzy daleko więcej korzystać mogą.

1. *Stonecznik roczny.* Liśćmi tej rośliny można świnie ukarmić. Pręty młode chlupione, mogą się zażywać, a dno owocowe, oczyszczone z kielicha i owocu, wysmienicie zastąpić może miejsce karczochów. Ziarnami nasieniami wszelki drob' tuczyć się może; można z nich mić i olej bardzo dobry, a makuhami (w Śląsku kołaczuchy) po wybicciu oleju, bydło i świnie żywić.

2. *Stonecznik bulwa.* Główni korzeniowe służą do stołowego używania. Liśćmi świnie ukarmić można.

3. *Brodownik mleczy.* (*Leontodon taraxicum*). Liście mogą się zażywać na sałatę.

4. *Pieprzyca, rzeżucha ogrodowa.* (*Lepidium sativum*)—półki młoda zrzną się na sałatę.

5. *Porost islandski,* moczony przez dzień w wodzie, dla odebrania mu gorzkości, potem suszony, tłuczony i w mleku lub w wodzie gotowany, wydaje pokarm przyjemny, łatwo strawny i posilający. (Kiedy zaś nie wolno jest produktów leśnych, bez pozwolenia właściciela gruntu, zbierać, jako to: ścieli, paproci, jagód i t. p., wypada ostrzeżenie ubogich, aby się, dla uniknienia zagrożonej kary, poprzestali o uzyskanie kartki—bądź zakupionej albo bezpłatnej—posturali, inaczey bowiem za drogo by mech islandski wyszedł).

6. *Śluz gęsi.* (*Malva rotundifolia*). Liutki młode służą za zdrową zieloninę.

7. *Oset podwórzowy barszczowy.* (*Onopordon acanthium*). Korzeń, póki pręta nie puści, zażywa się w Włoszech na pokarm. Dno owocowe jak karczochy, a młode pręty jak szparagi zażywać się mogą.

8. *Groch zajęczy główkowy.* (*Orobos tuberosus*). Korzenie smaczne i żywiące, mogą się gotowane zażywać na pokarm i są pierśiom użyteczne.

J. Lompa.

O PODLEWANIU OGRODOWIN.

Przy hodowli ogroduwin podlewanie nader jest ważnem. Woda im jest większa, tém lepsza do podlewania.—Niemając w ogrodzie bieżącej lub stojącej wody, przymuszonym się jest podlewać ogroduwinę wodą ze studni—wtenczas nie trzeba świeżo czerpanej używać wody, więcej się bowiem tém zaszkodzi, jak całe podlewanie przyniesie korzyści.—Jeżeli miejscowość jest potemu, trzeba urządzić podziemne rury ze studni, któremi można wodę w główniejsze miejsca ogroduprzewodzą do rezerwoarów; stanem w nich wiele się poprawia. Dolaranie wiadra gnojówki do beczki wody bardzo ją ulepsza; doświadczenie nawet uczy, że świeżo czerpana woda z dodatkiem gnojówki nie szkodzi, byle tylko nią podlewać w czasie chłodnego wieczora.—Najlepsza pora dnia do polewania jest na początku wiosny i w końcu jesieni—rano i przedpołudniem,—w lecie zaś pora późna wieczorna i wczesnie rano.—Do podlewania inspektów woda musi być na 10 do 12 stopni ciepła.—W ogrodzie warzywnym, gdzie wody jest mało, tylko tyle zasadzić można roślin, potrzebujących wiele podlewania, ile wody dla nich wystarczy; resztę ogrodu zasadzić trzeba takimi, które się bez wody obejść mogą.—Skutkiem niedostatecznego podlewania jest niedokładne wykształcenie się roślin, np. małe głowy kapusty, wyrastanie w nasiennejki rzadkwi, szałty i t. d.—zdrzewnienie np. galarepy. Zbyt wiele podlewać także nie można, gdyż przez to psuje się smak i zdrowie wielu bardzo roślin.—I tutaj najlepiej trzymać się średniej drogi.

WIADOMOSCI HANDLOWE.

Z B O Ż E.

Gdańsk 16 lipca. I znowu niepomysłne o handlu zbożowym wiadomości czytelnikom naszymy mamy do udzielenia. W Anglii przy najpiękniejszej pogodzie, umiarkowanym cieple i łagodnych wiatrach odbywa się kwitnienie pszenicy, z tego powodu na targach żadnego ruchu i zupełna obojętność ze strony spekulantów, a lubo sprzedający i na krajowym i na zagranicznym ziarnie przyjęli zużycie jednego szylinga na kwarterze, to jednak bynajmniej kupców do interesu nie nęciło, a piekarze i młynarze tyle wzięli ile potrzeby dzienniej konsumpcji wymagały.

W ciągu tygodnia przybyło do Londynu kwarterów.

Pszen. jęcz. siodu, owsa, żytabobu groch wyki, s. ln. i rzep.					
z kraju	5576	363	—	3621	572
z zagran.	15070	7103	—	28299	2040
Mąki z kraju cent.	24,808, z zagranicy 35109.				

Cały dowóz mąki pochodził z Ameryki, a Francja tylko 85 worków dostawiła.

Targi Szkockie i prowincjonalne nie były od Londyńskiego lepsze, a lubo choroba kartofli w wielu częściach kraju niewątpliwie się objawiła, to jednak w obec zbliżającego się zbioru nie robiło żadnego wrażenia.

We Francji upały nadzwyczajne, i niepamiętne forsują dojrzewanie pszenicy. W wielu miejscach uskarżają się na podpalenie, śnież, a w południowych prowincjach rozpoczęte żniwa okazały wydatek o 1/4 od średniego mniejszy. W rozmaitych miejscach tak na południu jak i na północy były ulewę, uragany, grady, ale straty są miejscowe i dotąd nie można wnosić aby takowe na równowagę cen wpłynęły. Zresztą, chwila jest ważna stanowca i cały los przyszłorocznych targów wkrótce się rozwiąże. W Hollandji, Belgji, Hamburgu pogoda najpiękniejsza a ztąd targi żadne. Pszenica bez kupców, a z żytem coraz gorzej i każda poczta regularnie nowy upadek przynosi, także od dwóch tygodni w Berlinie i Szczecinie, śmiało 60 guld. można liczyć zniżenia, bo dziś się pokazuje że miejscowych zasobów wszędzie jest dosyć, a zagraniczne ze stratą realizujące się dowozy, tylko do zniżenia i zabicia cen przyczynają się.

Gdańska Giełda przedstawiała obraz pewnego zdekurażowania. Właściciele pszenicy cisnęli się ze sprzedażą, a orchozych do kupienia weale nie było. Tygodniowe zniżenie na pszenicy od 20 do 25 guld. notujemy. Co do żyta nie było wspomnienia godnych obrotów.

Co najbardziej tranzakcje uciska, to, że zawsze sławne z piękności i Wagi ziarna Wołyńskie i Sandomierskie z bardzo małymi wyjątkami, w tym roku do najsłabszych należą, i w obecnym stanie rzeczy do spieniężenia są niepodobne.

W drzewie znaczne obroty miały miejsce. Belki 31 1/2 stóp długości zapłacono 7 i 6 2/3 sgr., 31 stóp długie przynosiły za stopę kub. 6 1/3 sgr., 29 i 58 1/2 stóp długie za stopę kub. 6 sgr., 21 stóp długie 5 2/3 sgr. Murlaty od 36 do 30 stóp długie 5 1/2 do 5 sgr. za stopę kub. Okrągłaki 40 stóp dług. za kopę 100 dukatów, a podkładki do żelaznej kolei 13 cali grube 9 stóp długie zapłacono 5 sgr. za stopę. Cały obrot wynosił 3160 belek, 5000 murlatów i 1500 okrągłaków.

W ciągu tygodnia sprzedano pszenicy łasztów 315.

Płacono za łaszt pszenicy:

Wagi funt. hol.	guld.	za korzec zlp. gr.
127 — 130	360 — 380	27 2 — 28 17
131 — 132 2/3	382 1/2 — 410	28 22 — 30 25
Zyto 120 — 122	250 — 272 1/2	18 24 — 20 14
Jęczm. — — 108	212 1/2 — 215	16 — — 16 6
Rzepak — — —	430 — 445	32 10 — 33 14

Pod Toruniem na 12 berlinkach, 133 tratwach weszło na wodę Pruska pszenicy łasztów 532, żyta 32, siemienia lnianego 39, ko-

nopnego 6, maku cent. 25;—30,684 belek sosnowych, 595 klatrów opału, 14 łasztów dębowych bali, 94 łasz. klepki.

Wysokość wody pod Toruniem stóp 2 cali 1.

Kursa zamian. Londyn 3 miesięczny 204 3/8, Hamburg 10 tygodni 45 1/4, Amsterdam 70 dni 102 1/2, Warszawa nie notowana.

Makowski, Kendzior et Comp.

W upłynionym tygodniu sprowadzono do Warszawy: Żyta korcy 1716, pszenicy korcy 2643, jęczmienia korcy 1147, owsa korcy 2477 grochu polnego korcy 441, kaszy jęczmiennej korcy 160, kartofli korcy 312, siana cent. 4490, słomy cent. 2406.

KURS GIEŁDY BERLIŃSKIEJ.

Dnia 17 lipca 1852 roku.

P A P I E R Y.

	żądają	placą.
Rosyjskie Inskrypcje w Certyf. Hamb. 4%.	—	—
Rosyjsko-Angielska Pożyczka 5%	105	104
Polskie Obligacje Skarbu 4%	90 7/8	89 7/8
„ Listy Zastawne	—	—
„ Listy Zastawne nowe.	—	96 3/4
„ Obligacje Udziałowe	—	153
„ Obligacje 500 złotych.	91 1/4	90 1/2
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5%	97 1/8	—
„ „ „ „ „ „ lit. B. 200 „	—	21 1/2

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIEJ.

Dnia 8 (20) lipca 1852 roku.

1. WEXLE.

		ŻĄDAJĄ	DAJĄ
		R. sr. kop.	R. sr. kop.
Berlin 100 talarów	2 M.	—	92 — 62 1/2
Gdańsk 100 talarów	2 M.	—	—
Hamburg 300 b. m. k.	2 M.	141 45	141 —
Londyn 1 funt sterlin.	3 M.	6 — 35	6 — 34
Lipsk 100 talarów	2 M.	—	—
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.	—	99 —
Petersburg ditto.	1 M.	—	99 — 50
Paryż 300 franków.	2 M.	75 — 15	—
Wiedeń 150 zlr.	2 M.	81 —	—
Wrocław 100 talarów	2 M.	—	—

2. MONETY.

Imperjały	—	5 — 16 1/2
Holender dukaty nowe	—	2 — 97 1/2
ditto stare ważne	—	—
Frydrychsдоры Pruskie	—	—
Rosyjskie Assygnaty	—	—
Austrjackie bilety bankowe za 150 zlr.	—	—

3. P A P I E R Y.

Oblig. Skarbowe za 100 rs.	—	—
„ „ „ 4% rs.	—	90 — 3
Listy zastawne nowe białe daw. bez kup. (*)	—	—
„ „ „ nowe za 100	—	15 — 14
Obligacje udziałowe na 300 zlp.	—	—
Obligacje cząstkowe na 500 zlp.	—	—
Certyfikaty Banku lit. B. na 200 zlp.	—	20 — 25
Serje wylosow. lit. na — zlp.	—	—
Dowody Kom. Certyf. Likw. zlp. 100	—	4 — 80

Wartość kuponu kop. 4 2/3