

Wychodzi  
dwa razy  
na tydzień

# KORRESPONDENT

przy Gaze-  
cie Wer-  
szawskiej.

## HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA  $\frac{14}{26}$  Marca

N<sup>o</sup>. 24

ROK 1854.

### O WYPALANIU WÓDKI Z BURAKÓW.

*Dra Schwerdtfeger.*

Jakkolwiek kwestya: czy buraki przydatne są na gorzelnią, została już praktycznie rozwiązana, jednakże słyhać jeszcze uzalania nad złemi wypadkami przedsiębranych w tym względzie prób i nad małą wydajnością buraków.— Z tego powodu, postanowiłem tu przytoczyć z dziełka mego: »O uprawie buraków i użytkowaniu z tychże,« mającego wkrótce druk opuścić, krótki wyciąg, obejmujący doświadczenia moje w tym przedmiocie. Postępowanie przy wyrabianiu wódki z buraków trzeba zastosować do chemicznego ich składu. Wiadomo że korzenie te składają się głównie: z cukru, pektynu, białka i soli alkalicznych; z tych pierwiastków jedynie pierwszy do fermentacji winnej służy, wszystkie zaś inne, stosownie do okoliczności, moiej lub więcej szkodliwie na nią wpływają. Pektyn, w znacznej znajdujący się ilości i ściśle połączony z pierwiastkiem farbującym, nie działa wprawdzie sam przez się szkodliwie na fermentację roztworu cukrzanego, zadane go drożdżami; z tém wszystkiém własność jego przyciągania wielkiej ilości płynu i tworzenia z nim wzdętej szklistej masy, jak to widzimy np. w papce z tartych świeżych buraków, oraz ta okoliczność, że przez zetknięcie się z drożdżami, pierwiastek ten nie traci nic z galaretowatej swej substancji, lecz pozostaje nierozpuszczalnym, choćby go nawet działaniu dyazotazu lub rozcieńczonego kwasu poddać, każą nam oddzielać go wraz z pierwiastkiem farbującym od cukru burakowego za pomocą prasowania. W razie przeciwnym, pomieszany z sokiem burakowym, przez wessanie tegoż, jeżeli nie chemicznie to mechanicznie, przeszkadzałby szybkiemu biegowi fermentacji i utrudniałby przystęp fermentu do cząstek cukrowych. Także oddestylowanie takiej masy przedstawiałoby trudności; a w razie gdybyśmy chcieli oddzielić pektyn już po ukończeniu fermentacji, nietylko że wtedy traciłbyśny znaczną część spirytusu przez wyparowanie, ale także musielibyśmy się wyrzec drożdży, zostawiając je w odpadkach używanych na karm dla bydła.

Co do białka i fermentów w burakach zawartych, przypomniemy sobie tylko, że sok ze świeżych buraków otrzymany, zwykle z początku bladobiałego koloru, zostawiwszy czas krótki na przystęp powietrza, cępnęby w zwyczajnej pokojowej temperaturze, staje się fioletowy, a następnie brunatny, i wtedy mało albo wcale krystalicznego cukru zawiera, co przekonywa, że sok ten ulega szybkim i gruntownym zmianom. Przyczyna tej zmiany leży jedynie w pierwiastkach azotowych buraka. Dla zapobieżenia działaniu tych fermentów, mógłby kto spróbować gotowania lub parowania buraków przed ich prasowaniem, przez co pewna część zostałaby zmienioną (wagulirt) i stałby się nierozpuszczalną; ale papka otrzymana z gotowanych buraków (zapewne przez utworzenie się kwasu pektynowego) staje się tak galaretowatą, że prasowanie jej jest trudne i odbywa się niedokładnie; dużo więc w odpadkach pozostaje cukru, który tém siem dla fabrycacyi przepada. Z drugiej strony przekonałem się, że sok za pomocą dobrych pras z papki burakowej świeżej wyłoczony i natych-

miast w stosownej temperaturze zadany odpowiednią ilością drożdży, przechodzi zaraz w fermentację tak dokładną, że białko nie może już szkodliwego wpływu wyrzucić. Zacieranie, tak jak kartofli, buraków startych i wyciśniętych, przed zadaniem drożdży, w celu uzyskania większego wydatku, nietylko nie byłoby odpowiednie, ale nawet szkodliwie. Sposobu tego chwytają się bardzo często gospodarze, a że jemu głównie przypisać należy złe rezultaty prób nad wypalaniem wódki z buraków robionych, wypada nad nim się zastanowić. Buraki nie zawierają w sobie takiego pierwiastku, któryby, tak jak krochmal w kartoflach, na cukier zdalny do fermentacji zmienić było można. Pektyn nie ulega takiej zmianie, a przez zacieranie nietylko nie zdołano by galaretowatej papki burakowej na rzadką płynną masę zamienić, ale owszem, wódka ztąd miałaby olejek przypalony zbożowy i otrzymanoby, kosztem fermentacji winnej, fermentację kwaśną mleczną, która jak wyżej wspominałem, tworzy się już wtedy, gdy wyciśnięty sok burakowy zostawiamy w spoczynku, w temperaturze 3 razy niższej od tej jaka do zacieru jest potrzebna.

Sole w burakach zawarte, są, po większej części, połączeniami kwasów roślinnych z alkalijskimi; ztąd w sprzyjających okolicznościach powstać może reakcja, szkodliwa fermentacji, którą jednak łatwo znieść przez zubożenie rozcieńczonym kwasem siarkowym, który nawet w nadmiarze na ilość i jakość wódki nie wpływa. Z tego możemy tu powiedzieć wypływa sposób postępowania przy przerabianiu buraków na wódkę.

Buraki czysto domyte, trą się na tarce jak najmieliej i otrzymana ztąd papka wyciska w prasie srebrowej lub hydraulicznej; wyciśnięty sok nie zawiera pektynu i jest gotowy do fermentacji. Po dodaniu około 5% dobrych, świeżych drożdży, rozpoczyna się fermentacja, odbywająca się pod grubą pokrywą piany i wywiązująca obficie kwas węglowy. Ukończenie tego procesu jest łatwe do poznania po zmniejszeniu się piany i niewydobywaniu się gazu. Wyfermentowany płyn, po odcedzeniu drożdży przez niezbyt gęste płótno, odpędza się na zwyczajnym aparacie.

Otrzymana ztąd wódka jest przezroczysta, ma słaby burakowy zapach, smak przyjemny i mocna jest blisko na 10° Beaumego.

Z 10 funtów świeżych buraków otrzymałem 5½ litrów wódki, powyższych przymiotów. Nalawszy ją na gruboziarnisty węgiel drzewny i następnie raz jeszcze przedestylowaawszy, otrzymałem, bez użycia innych środków, bardzo dobry spirytus 78% (= 32° Beaumee.)

Przyjmując urodzaj buraków na modrze na 200 cent. otrzymujemy z morgi około 1000 litrów wódki. Odpadki z wyciskania pozostałe, które za 20% liczyć można, dają bardzo pożywny karm dla bydła.

Drożdże, zebrane po odfermentowaniu roboty, mogą służyć do następnego zacieru, lub też można je wyprasować, wysuszyć i jak prasowane drożdże użyć. Płyn, po odestylowaniu roboty pozostały, koloru brunatnego, słonawy, dla części solnych w nim zawartych służy za doskonały nawóz.— L. R.

(Handl. Zeit.)

## Krowy w pacht lub na siebie?

W odpowiedzi na zapytanie w numerze 16 Korrespondenta.

bielawsza

Man muss leben und leben lassen.  
Ręka rękę umywa, noga nogę wspiera.  
Im trudniejsza uprawa, tem większe starania.

Zanim na rzucone zapytanie dam odpowiedź ogólną taką, jakich szczegółowych pytający żąda, z kolei rzeczy przedmiot kwestyi przygotowawczem przebieżeniem zasad zgodnie przyjętych rozpocząć mi wypada.

Czy krowy puszczać w pacht, czy też samemu zajmować się mlecznictwem, w części od miejscowości, ale najwięcej i w ogóle zawsze od okoliczności, osobistych chęci, znajomości rzeczy i rozmaitych w innej sferze widoków i zatrudnień zawisło. Jak w każdym innem przedsięwzięciu, tak i w korzyściach ze sprzedaży mleczniny, albo właściciel odstępuje dzierżawcy pewną część zysku za jego trudy i nakłady, którym sam podobać nie może lub nie chce, albo dzierżawca, mając właściwe sobie widoki większych korzyści, ofiaruje właścicielowi płacę wyższą nad dotychczasowy dochód przy własnym zarządzie. Przy dobru wzajemnie pojętym określeciu warunków, dziedzie zyskuje na czasie do innych ważniejszych dla niego zatrudnień, na korzystnym obrocie kapitału z góry od pachciarza wziętego, a jeżeli ten płaci więcej aniżeli własny zarząd przynosił, zyskuje jeszcze tę przewyżkę dochodu. Dzierżawca zyskuje na większym, chociaż cząstkowym ale ciągłym przychodzie, i na korzystaniu z drobniagowych pożytków codziennej staranności i najmniejszych nawet źródeł zysku. Dzierżawca wszelki, a więc i nabiłowy może tracić, nie tylko dla tego, że albo zbyt wysokie wymagania właściciela nierozważnie przyjął, albo ze licząc na zysk przecięciowy z lat kilku, zaraz z początku na nieprzystające okoliczności natrafił, a tego kryzys przetrzymać o czém nie miał; stracić może i dla tego także, że *możliwych korzyści wyciągnąć nie umiał*. Tracić może i właściciel nie tylko z powodu, że korzystniej i tą częścią gospodarstwa sam mógł się zajmować, że zmuszony poddzierżawić dochód z krow za nisko obliczył; traci również i więcej jeszcze, jeżeli je w takim razie nieumiejętnym lub niedbałym rękami powierzył.

Z tego punktu rzecz uważając, wyprowadzić można tę ogólną dla każdego i w każdym miejscu zasadę: jeżeli właściciel ma widoki i pewność, że własnym zarządem większe zyski z nabiła mieć będzie, a gdzieindziej przez to nie straci, słusznie uczyni, kiedy tej gałęzi gospodarstwa obcym rękami nie powierzy; jeżeli przeciwnie, ktoś obok rękami ofiaruje mu dochód wyższy nad ten, jakiego się sam spodziewa, albo jeżeliby więcej miał stracić gdzieindziej, aniżeli sam osobiście na nabiale skorzystać, ofiara drugiego nie jest do odrzucenia. Przenosząc i stosując tę ogólną zasadę do szczególnych przypadków, zauważyć potrzeba:

1) Że chodzenie około nabiła wymaga wielkiej troskliwości; i jeżeli gospodarz sam drobniagowo tej czynności doziarać nie może, naraża się na wiele strat z niedbalstwa lub nieumiejętności zastępców. Straty te zaś mogą być najprzód w samej produkcji mleka, nie właściwym postępowaniem, mianowicie przez złe obchodzenie się z krowami, i przez niewydajanie do ostatniej kropli, w skutku czego krowy na przymocie mleczności upośledzić mogą, a ztąd zniżenie wartości kapitału; następnie mogą być straty w niedość przeczornym i czystym obchodzeniu się z nabiałem, aż do czasu sprzedaży, w jakiegobądź zresztą od okoliczności zależnej formie.

2) Że sprzedaż nabiła, szczególnie (w bliskości np. miast jako najkorzystniejsza) w postaci mleka wymaga osobistego zapewnienia się, tak samą sprzedażą, jako i wyszukiwaniem najkorzystniejszych środków odbytu.

Uwzględniając te dwa punkty, zajmowania się mlecznictwem na własną rękę właściwsze jest gospodarstwom małym, w których gospodarujący mają czas wchodzić w owe drobne a ważne szczegóły produkcji i wyprzedaży. W gospodarstwach większych, gdzie się więcej liczy na

ogólny obrot kapitałów, drobne wszelkie korzyści, a więc i część korzyści z mleczniny bezpieczniej, korzystniej, a może i szlachetniej będzie odstąpić drobnym kapitalistom, dzieląc się z nimi owym z drobniagowości wynikającym zyskiem, którego by się na własną rękę, (sto przeciw jednemu) nie miało. Gospodarstwa większe, prędzej na własną rękę zajmować się mogą wyrobem sera szwajcarskiego; w rzadkich chyba tylko przypadkach wyrzędać własną nabiłą w innym wyrobić, a coż dopiero w postaci mleka mogłaby oczekiwanom większego właściciela odpowiedzieć. Ten szczególny przypadek znaleźć się wszakże może, ale tam tylko, gdzie okoliczności miejscowe przedstawiają znakomite korzyści w rozwinięciu na wielką skalę gospodarstwa nabiłowego, a zarazem łatwość zyskowego odbytu sprzedażą ogólną, czy to w postaci mleka, czy w stosownym do okoliczności wyrobie. Jednym słowem, wszędzie, gdzie gospodarstwo nabiłowe stanowi główną gałąź przemysłu, i zyskowe źródło intraty, (co zawisło od łatwości wyhawu i utrzymania bydła, oraz od obfitości miejscowych konsumentów) tam prowadzenie go na własną rękę, z stosowną przezornością, może być i bardzo korzystnym. Jako jednak okoliczności podobne rzadkie są w naszym kraju, tak też mimo to nawet, za ogólną zasadę przyjąć można, że właściciel, z jakiegobądź powodu zmuszony wyręczać się drugimi, nigdy tyle mieć nie będzie, ile znając się na swoim fachu i sumienny pachciarz zafiarować mu może bez straty, a często i ze znacznym dla siebie zyskiem. Owszem, najczęściej będzie miał mniej dleko. — Powiedziałem: *znający się na swoim fachu i sumienny pachciarz*. Otóż słowo, które nas przeprowadza do traktowania rzuconej kwestyi z innego punktu: Wnioskujemy, że gospodarstwo większe, z natury swojej na ogólny obrot kapitałów więcej liczące, aby szkodliwych następstw niedbalstwa, nieumiejętności lub uporu, (za któremi idzie upadek wartości kapitału w krowach i niedobór możliwych korzyści); uniknąć bezpieczniejsi uczyni poddzierżawiając tę część liczonej gałęzi swego dochodu, mianowicie też, kiedy ta jest podrzedną. Ta to właśnie warunkowa konieczność poddzierżawiania intraty z krow w większym gospodarstwie, wskazuje nam zarazem potrzebę bacznego w tej mierze postępowania. Puszczać bowiem krowy byle pachciarzowi i biorąc pieniądze z góry, nie narażamy się wprawdzie na stratę jednorocznych lub kilkoletnich korzyści, ale narażamy się na stratę w kapitał produkującym mleko i na straty ztąd konieczne w latach następnych. Jeżeli zaś pokaże się, że niedbały lub nieumiejętny pachciarz nie traci a nawet zyskuje, traci ogólna produkcja, traci i właściciel oprócz zniżenia wartości kapitału w krowach i to jeszcze, że odstąpił nie te korzyści, które się dzierżawcy za trafne i staranne postępowanie słusznie należą. Gospodarstwo więc zmuszone oddawać krowy w pacht, powinno szukać dobrego pachciarza; nie ludzi się podawaną ceną, która następstw złego postępowania nie wynagrodzi, ale poddając zarazem konkurenta pewnemu egzaminowi i zebrać o nim, o ile można, postronne wiadomości.

W braku dobrego pachciarza, można się znaleźć w konieczności prowadzenia gospodarstwa mlecznego na własną rękę. Pamiętać wtedy potrzeba o tem, co się już wyżej rzekło: że przy dużym gospodarstwie, przeszkode w prowadzeniu gospodarstwa nabiłowego własnym zarządem, stanowi jego drobniagowość, w samej produkcji zawsze, a często i w wyprzedaży. Należy więc bardzo być bacznym w wyborze koło nabiła chodzących osób, a mianowicie dozorujących głównie. Znajomość rzeczy i chętna wykonywanie, oto przymioty pożądane. Znajomość rzeczy rozprzeźnić, dobrą zaś chęć udziałem w korzyści podnieść koniecznie wypadnie. Niech wszyscy około mleka chodzący mają stanowisku swemu właściwy procent, a obok tej zachęty, nie tylko objaśnienia ale i przekonanie co do najkorzystniejszych prawideł postępowania, a właściciel może być poniekąd pewnym przyzwolonych z nabiła korzyści. Trzeba tu być wszakże bardzo przezornym. Można mniej lub więcej zmniejszyć trudy nadzoru, ale w zupełności uwolnić się od nich niepodobna. Bo leniwiec i na mniejszym z procentu przychodzie poprzestanie, a chciwość znów do różnych postępców doprowadzić może; tak w postronnym użytkowaniu z samego nabiła, jako i w podnoszeniu produkcji mleka kosztem innych źródeł dochodu, krzywdzeniem ssących matki cieląt lub podstępem przy-

sparzaniem paszy z ziarna, w źle z umysłu wymłacanej słomie, albo nie dobrze wyczyszczojch zgoninach; kiedy z drugiej strony przedaź nadmiaru mleka nie płaci tego pomnożenia paszy, témbardziej że sama pasza mniej trafiaie w ten sposób użyta (jak to wiedzą gospodarze) bez pożytku prawie przez bydłę przeleci. Nadużycia podobne znaleźć się mogą tak dobrze przy pachcie jak i przy własnej administracji. Łatwiej wszakże dźwigać brzemień lżejsze, łatwiej się w tym względzie stosowaym porządkiem i kontrolą ubezpieczyć, aniżeli w drobiazgowych codziennych wydajania, chodzenia około nabiału i jego wyprzedazy szczegółach dopilnować.

Streszczając powyższe rozumowania tak, aby jakąś ogólną postępowania skazówkę stanowić mogły, powtarzam: Trudności gospodarstwa mlecznego leżą w drobiazgowości jego. Drobiazgowość ta, nie odłączona od samej produkcji mleka, stosownie do przeróbki i środków odbytu, towarzyszy mniej więcej i wyprzedazy. Akuratność w wydajaniu ważna ze względu na mleczność krów. Wszystkie dalsze czynności tyczą się już samego produktu, i od nich zależy mniej lub więcej korzystne onego użytkowanie. Z tego powodu, jak i dla drobiazgowości samychże użytków, korzyści przystępne dla pachciarza, stracone najczęściej będą dla większego właściciela. Właściwiemu mu też będzie część tych korzyści od dzierżawcy za resztę tego, czy goby nie miał, nabyć, a na stronie własnych dogodności klasć czas i kapitał jednorazowo z góry brany. Stosownie więc do tego, jak kto drobiazgowościom powyższym w zupełności lub w części poddać się może, lub przeciwnie, czy to gospodarstwo nabiałowe w całej rozciągłości na siebie lub przez pachiarza prowadzić będzie, czy pozostawiając sobie wydajanie, mleko na ogół lub na miarę mu poddzierżawi, zawsze przytoczone powyżej przestrogi na uwadze mieć powinien.

Rozgawędzenie się to w przedmiocie zakwestyonowanym, nietylko niewyczerpuje zadania, ani pod względem szczegółów (bo te obszerniejszej wymagałyby rozprawy), ani pod względem formy, (bo uporządkowanie jej tak, aby przed tawiała pewien znak, zarazem treściwy i wszechstronny, a do zrozumienia łatwy, nie może być owocem kilku chwil wolnych); ale oprócz tego, zgaduję ja i przeczuwam, że nie tego szukał pan Adam z Pełowa. Traciłem może w istotę zapytania, zaleceniem bacności nietylko w wyborze robotników własnych przy nabiale, ale nawet i w wyborze pachciarza. Dotknąłem jej wszakże zbyt ogółowo i niewyprowadziłem całego szeregu wniosków, które się same w ślad za tą przestroga cisną. Przebaczenie więc z pomiędzy czytających mniej cierpliwi, żem dotąd nie skończył i pogawędzimy, jeszcze.

(Dokończenie nastąpi).

### Odpowiedź,

na artykuł: Środek zaradczy przeciw zarazie roślin strączkowych, *miodunką* albo *mszycami* zwaną, przez pana *W. Barthel von Weidenthal*.

W numerze 20tym *Korrespondenta* wyczytawszy artykuł: Środek zaradczy przeciw zarazie roślin strączkowych, *miodunką* albo *mszycami* zwaną, pospieszam z uwiadomieniem szanownych współziemian, iż siów grochu z jarką lub owsem od wielu lat tu już jest praktykowany. Siewając jednakże groch, początkowo z jarką, następnie z owsem ołbrzymim amerykańskim, nie miało bynajmniej na celu ochronienia grochu od mszyc lecz czyniono to: 1) dla powiększenia ilości paszy a 2) dla dania grochowi punktu oparcia i tęp samem ochronienia go od gnicia dolnych listków i łodyg. Pomimo to jednak, zaraza *miodunka* vel *mszyce* niszczyła po kilka razy plon grochu, a mianowicie w r. 1851 i 1853. Ilość owsa lub jarki, domieszczwana do grochu, ograniczała się wprawdzie na czwartym na dziesiątą (2 garncie na morg 200 prętowy), może więc powiększenie takowej zdoloby usunąć zarazę, radzę więc wszystkim ziemianom którzyby chcieli to doświadczenie w roku bieżącym czynić, aby w siew owsa do siewu z grochem przybierali.

Pismo niemieckie: *Mittheilungen der Kaiserlichen freien ökonomischen Gesellschaft zu St. Petersburg*, roku 1853, strona 49, wspomina także o siewie grochu z owsem jako o zgraniczeni gazetami

głoszonym i zachwalanym środkiem na powiększenie plonu obudwu tych plodów; dodaje jednak, iż środek ten znany jest oddawna w Kurlandii a po części i w Inflantach. Stosunek owsa podany jest na 1/4 czwarti na 1 dziesiątą, (co wyniesie mniej więcej po 3 garncie na morg 200 prętowy.) Plon grochu nie o wiele ma się powiększać, lecz za to owies ma do 39 ziarn wydawać. Główną trudnością, przy rzeczonym siewie, jest dobór gatunku grochu i owsa, któreby jednocześnie dojrzewały.

Tego nadzyczajnego urodzaju owsa nie zauważyłem wprawdzie u siebie, to tylko zaręczyć mogę, iż łodygi owsa rzadko stojące dochodziły częstą do grubości miernej trzciny.— Psałem w Rowach, dnia 15 Marca 1854 roku.

G. Rembieliński.

### Łazienki Samarytanki w Paryżu.

Nieraz już pisma zwracały uwagę publiczności na przysługi, jakie dobrze urządzone przemysł oddaje społeczeństwu, i jak tania produkcya przyczynia się do polepszenia ogólnego bytu i zdrowia. Do bardzo pożytecznych głęzi takiego przemysłu, należy bezwątpienia policzyć łazienki zwane *Łazienki Samarytanki*, dla klasy uboższej przeznaczone.

W sprawozdaniu tego towarzystwa za 1852/3 rok, znajdujemy ciekawe i zajmujące szczegóły. Od 30go Sierpnia 1852 roku, do 18 Września 1853 roku, dano w tym zakładzie 164,666 kąpiele, po małegoaczej cenie 56 centymów, (13 kop.) wraz z bielizną. W przecięciu wynosi to trochę więcej jak 451 kąpiele dziennie, a były dnie w których liczba kąpiele dochodziła nr. 1910. Bielizny użyto 14,600 ręczników, 38,456 opon i 3914 prześcieradeł.

Przypadki więc 3 ręczniki na dwie kąpiele, jedna opona na 4 kąpiele, i 1 prześcieradło na 42 kąpiele.

Łatwo pojąć jaki natłok bywał w tym zakładzie, zwłaszcza iż podwiezienie do niego, darmo przez niektóre *omnibusy* się odbywało, a za powrót płać się tylko 20 centymów (5 kop.) Ale przedewszystkiem, wyznać należy iż uczęszczanie do tego zakładu spowodowaniem było przez porządek, nadzwyczajną czystość i wygode, co wszystko połączone z niskimi cenami stanowi wzorowy zakład tego rodzaju.

(Rocz. Gosp. Kr.)

Słyszałem często ludzi mających potrzebę wyrachowania wartości czwartą, przy wiadomej cenie korca i na odwrót, wyrachowania wartości korca przy wiadomej cenie czwartą, narzekających na trudności zachodzące w tej operacji. Podaję więc takowym osobom dwie liczby to jest: 164 i 610, za pomocą których z łatwością pożądaną osiągną wiadomość.

Pierwsza = 164 pomnoży się przez ilość kopiejek stanowiącą wartość korca, a iloczyn mniej ostatnich dwóch liczb, daje kopiejki wartość czwartą stanowiące.

Przykład: Korzec kosztuje 2 ruble 75 kop. = 275 kop.

Zatem  $164 \times 275 = 451,00$  po odcięciu dwóch ostatnich liczb, 4 rub. 51 kop. wartość czwartą.

Druga = 610 mnoży się przez ilość kopiejek, stanowiącą wartość czwartą, a iloczyn, mniej ostatnich trzech liczb, daje kopiejki wartość korca stanowiące.

Przykład: Czwartek kosztuje rub. sr. 4 kop. 51 = 451 kop. sr.

Zatem  $610 \times 451 = 275,100$  czyli po odcięciu trzech ostatnich liczb, 2 rub. sr. 75 kop. wartość korca.

Jezeli pierwsza z odciętych liczb, tak w pierwszym jak i w drugim przypadku przechodzi 5, w takim razie liczy się 1 kopiejkę więcej; np. gdyby było 451,60 lub 451,50 takową kwotę brać należy za 452 kop. i t. d.

Pachulski.

W dobrach Zagórze, w Powiecie Olkuskim, 6 werst od stacyi Drogi Żelaznej Żąbkowice położonych, jest do sprzedania w roku bieżącym Macior do chowu zdalnych, z wełną lub bez wełny, zawodu Lichnowskiego, sztuk około 200. Niemniej tryków wysoko poprawnych znaczna ilość, po cenach nader umiarkowanych.

Jacek Siemiński.

Sprawdzono do miasta Warszawy zboża i artykułów żywności, w upłynionym tygodniu (prócz tego, co się znajduje w spichrzach.)

Wyszczególnienie	Weszło do miasta			Po cenach za czwart.		
	rogat-	koleją	razem	najwyż-	najniż-	średnie
	kami	żelazną		sze.	sze.	
	czwartki			ruble srebrem i kopiejki		
Zyta . . . . .	148	257	435	9 22	8 20	8 71
Pszenicy . . . . .	905	789	1694	12 5	10 33	11 19
Jęczmienia . . . . .	125	75 1/2	200 1/2	7 38	7 13	7 25 1/2
Owsa . . . . .	358	1207	1555	4 67	4 42	4 54 1/2
Grochu . . . . .	193	133	329	11 71	10 33	11 2
Gryki . . . . .	111	3	114	7 33	6 90	7 14
Kartofli . . . . .	235	19	254	4 43	4 18	4 30
Kaszy jęczmiennój . . . . .	176	98	274	10 82	9 84	10 33
Mąki razowej . . . . .	—	200	200	—	—	—
» pszen. pytlow. . . . .	—	18	18	11 48	10 40	10 94
Siana pudów . . . . .	6875	—	6875	— 33	— 24	— 28 1/2
Słomy » . . . . .	4960	—	4960	— 20	— 17	— 18 1/2

Przecięciowo z sześciu targów korzec jeden kosztuje. — Żyta r. sr. 5 k. 31 1/2. pszenicy rub. 6 kop. 82 1/2, jęczmienia rub. sr. 4 kop. 42 1/2, owsa r. sr. 2 kop. 76 1/2, grochu rub. sr. 6 kop. 62 1/2, gryki rub. sr. 4 kop. 35 1/2, kartofli rub. sr. 2 kop. 62 1/2, kaszy jęczmiennój rub. sr. 6 kop. 30, mąki pszennej pytlowej r. sr. 6 k. 67.

Średnie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi od 7 (19) Marca do 13 (25) Marca 1854 r.

OD	RS	KOP.	DO	RS	K.	OD	RS	KOP.	DO	RS	K.
Zyta czwart.	8	71				Słomy pud . . . . .	—	18 1/2	—		
Pszenicy ditto	11	19				Siana fura 1 k. . . . .	3	—	4	20	
Grochu polnego	10	86				» » 2 k. . . . .	4	50	10	—	
» cukrowego	12	5				Słomy fura zw. . . . .	2	55	3	—	
Fasoli . . . . .	12	55				Drzewa sos. sąż. . . . .	—	—	—	—	
Gryki . . . . .	7	14				Wół dobry . . . . .	37	—	63	—	
Jęczmienia . . . . .	7	25 1/2				» średni . . . . .	31	—	36	—	
Owsa . . . . .	4	54 1/2				» lichi . . . . .	21	—	30	—	
Mąki pizen. prze. . . . .	14	76				Ciełę . . . . .	2	50	—	—	
ord. n. czetw. . . . .	10	94				Baran . . . . .	—	—	—	—	
żytniej pytlowej . . . . .	8	49				Wieprz dobry . . . . .	15	—	21	—	
żytniej razowej . . . . .	—	—				» średni . . . . .	12	—	14	—	
gryczanej czet. . . . .	12	5				» lichi . . . . .	9	—	11	—	
Kaszy jaglanej . . . . .	17	30				Masła pud. . . . .	8	50	—	—	
» grycz. zw. . . . .	12	25				Słoniny » . . . . .	5	80	—	—	
» drobniej . . . . .	21	73				Kartofli czetw. . . . .	4	30 1/2	—	—	
» jęcz. perło. . . . .	23	61				Okowity wia. (*) . . . . .	4	20 1/2	—	—	
» » orzyn. . . . .	10	33				Szumówki » . . . . .	2	53	—	—	

Sprawdzono w dniu wczorajszym na targ Pragski z Cesarstwa Rosyjskiego, przez tutejszych i zagranicznych kupców: wołów sztuk 229, z różnych miejsc Królestwa 170, ogółem wołów sztuk 399; wieprzy 645; cieląt 1067, baranów—; z tych zakupili rzeźnicy tutejsi na konsumcyę mieszkańców wołów sztuk 308; wieprzy 645; cielęta wszystkie.

(\*) Okowita podług probierza Stumiarowego, ma trzymać 78°— czyli 10-tą próbę Magiera, a cena tu podana jest z opłatą konsumcyjną. Szumówka ma trzymać, podług probierza Stumiarowego 43 3/4° czyli 6-tą próbę Magiera.

WIADOMOSCI HANDLOWE.

Z B O Ź E.

Grójec 23 Marca 1854 r. Na targu dzisiejszym następujące ceny płacone tu były: Pszenicy czwartki r. sr. 11 kop. 25; żyto rub. sr. 8 kop. 75; jęczmień r. sr. 7 kop. 10; owies r. sr. 4 kop. 75; rzepak rub. sr. — kop. —; groch r. sr. — kop. —; proso r. sr. — kop. —; ryka rub. — kop. —; kartofle rub. sr. 3 k. 75; buraki rub. sr. —

kop. —; siana pud kop. sr. 30; słomy kopa rub. sr. 3 kop. —; okowity garniec rub. sr. 1 kop. 35, szumówki kop. 90. z konsumcyą — Dowieziono w ciągu tygodnia (czwartki 122. Znajduje się w składach 186.

Gdańsk 21 Marca. (H. Z.) Przy ciągle niepomyślnych domiesieniach o cenie zboża na targach angielskich, nie dziw że i na tutejszej giełdzie ceny pszenicy przybrały kierunek ku obniżeniu. Dowóz mały, jednakowoż przy zupełnej niechęci do kupna, ledwie za ustąpieniem 3 do 4 guldenu na szeflu sprzedać było można. Płacono za 117—118 funto wą pszenicę 70 d. 75 sgr. szefel za 127-funtową 100 do 105 sgr. za 130-funtową 110 do 112 sgr. za szefel (r. sr. 6 k. 75 korzec). Za 3 łaszt 133 funto wój pszenicy, ze względu na rzadkość w tym roku tak pięknego ziarna zapłacono po 117 sgr. za szefel. (rub. sr. 7 korzec.)

KURS GIEŁDY BERLIŃSKIEJ

Dnia 23 Marca 1854 roku.		żądają	placą
P A P I E R Y			
Rosyjskie Insarypcye w Certyf. Hamb. 4% . . . . .	—	—	—
Rosyjsko-Angielska pożyczka 5% . . . . .	82 1/2	81 1/2	
Polskie Obligacye Skarbu 4% . . . . .	60	59	
» Listy Zastawne nowe . . . . .	82	—	
» Obligacye Udziałowe . . . . .	—	—	
» Obligacye 500 złotych . . . . .	82	—	
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5% . . . . .	74	—	
» B. 100 » . . . . .	16 1/2	—	

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIEJ.

Dnia 12 (24) Marca 1854 r.		ŻADAJA		DAJA	
		r. sr.	kop.	r. sr.	kop.
<b>1. WEXLE.</b>					
Berlin 100 talarów . . . . .	2 M.	—	—	100	35
Gdańsk 100 talarów . . . . .	2 M.	—	—	—	—
Hamburg 300 b. m. k. . . . .	2 M.	—	—	150	—
Londyn 1 funt sterlin. . . . .	3 M.	—	—	6	60
Lipsk 100 talarów . . . . .	2 M.	—	—	—	—
Moskwa 100 rub. sr. . . . .	1 M.	—	—	—	—
Petersburg ditto . . . . .	1 M.	—	—	—	—
Paryż 300 franków . . . . .	2 M.	—	—	80	25
Wiedeń 150 zlr. . . . .	2 M.	—	—	72	50
Wrocław 100 talarów . . . . .	2 M.	—	—	—	—
<b>2. MONETY.</b>					
Pół-Imperyaly Rosyjskie . . . . .	—	—	—	5	27 1/2
Holenderskie dukaty nowe . . . . .	—	—	—	3	—
» » stare ważne . . . . .	—	—	—	—	—
Frydrychsдоры Pruskie . . . . .	—	—	—	—	—
Rosyjskie Assygnaty . . . . .	—	—	—	—	—
Austryackie bilety bankowe za 150 zlr. . . . .	—	—	—	—	—
<b>3. PAPIERY.</b>					
Oblig. Skarbowe za 100 rub. sr. . . . .	—	—	—	—	—
oprócz kuponu 4% . . . . .	67	7	—	—	—
Listy zastawne białe II okresu oprócz kup. (*) . . . . .	—	—	—	—	—
» » III » za 15 r. sr. . . . .	13	90	13	85	
Obligacye udziałowe . . . . . na 300 złp.	—	—	—	—	—
Obligacye cząstkowe . . . . . » 500 »	—	—	—	—	—
Certyfikaty Banku lit. A. . . . . » 300 »	—	—	—	—	—
» » B. . . . . » 200 » 5%	—	—	—	—	—
Dowody Komissyi Centr. Likw. za 100 » . . . . .	—	—	—	—	—

Wartość kuponu od Listów zastawnych kup. 15 1/2