

WYCHODZI  
DWA RAZY  
NA TYDZIEŃ

# KORRESPONDENT

PRZY  
GAZECIE  
WARSZAWSKIÉJ.

## ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 26 stycznia  
7 Lutego

N<sup>o</sup> 11.

Rok 1858.

### Aforyzmy gospodarcze.

(Ciąg dalszy. — Patrz Nr. 101 z r. z.)

Dystylacja, jakiej kosztorys podałem już w poprzedzających numerach, jest obrachowana na produkcją 400,000 kilogramów wycoczonych buraków rocznie, czyli dziennie 2,000 kilogr., które zmieszane z 250 kilogr. szezki stanowią żywność dla 80 sztuk rogatego bydła, albo odpowiedniej ilości owiec.

Można podług następnego obrachunku zrobić sobie dosyć jaśny obraz dochodów, zastosowany do miejscowości.

#### Rozchód.

Buraki, 2,000 kil. po 19 fran. każde 1,000 kil.	38 fran. — cent.
Robotnicy, trzech po 2 fran.	50 cent. 7 » 50 »
Węgla, 1 hectol. $\frac{1}{2}$ do 2 fran. (drzewo jest droższe)	3 » — »
Koń w manęzu	2 » 50 »
Procentu, od 5,470 fran. kapitału, po 10%	2 » 35 »
I od 5,000 fran., lokal po 5% reperacye i t. d.	1 » 90 »

Summa 55 fran. 25 cent.

#### Przychód.

200 lit. alkoholu 50° po 60 fran. każde 100 litr. 120 fran. — cent.

Czysty zysk 64 fran. 75 cent. dziennie, czyli 13,150 fran, w przeciągu 200 dni, nie rachując jeszcze w to wartości paszy. Przypuściwszy zaś cenę zniżoną aż do 25 fran. za 100 litrów, natenczas dochód zmniejszyłby się wprawdzie na 50 fran., ale zysk czysty z wycoczonych buraków pod wszelkim względem 24 fran. rachować można, co przez 200 dni uczyni 4,800 franków.

Z powyższego rachunku łatwo dojść można, ile przychodu by było z większej lub mniejszej od przyjętej tutaj dystylacji. Wszakże u nas drzewo ma cenę wyższą niż węgiel kamienny we Francyi, a w niektórych okolicach możeby i dobry robotnik nie wiele tańszy się znalazł jak po kop. 60. Jednakowoż zawsze byłoby nader korzystnie mieć podobną dystylację, tym więcej w okolicach Polski, lub Cesarstwa, w których i drzewo i robotnik bez porównania tańsze, niż gdziekolwiek bądź w Europie.

Dystylacja odbywa się w ten sam sposób jak wypalanie spirytusu z zacieru kartoflanego lub zbożowego, a znając aparat Derosne'go, odmienny od Pistoryusza, łatwo się każdy obeznaný z gorzelnictwem zorientuje. Albowiem i ten aparat ma swego ogrzewacza i swoje garnce, połączone z sobą rurkami, a odosobnione kurkami, komunikacya soku idzie z góry na dół, a lotny alkohol przechodzi przez węża do odbieralnika.

**Koniec dystylacji.** Jeśli się chce zaprzestać operacyi, z przyczyny jakiej bądź, wszystek płyn się wpuszcza do rezerwoaru wierzchniego, a wypuszczając go z niego w niższy garniec, napełnia go się wodą. Woda zimna sprawi, że sok fermentowany stopniowo oddaje części alkoholizne, wpuszczając je do cylindra aparatu.

Jeszcze lepiej będzie jeśli w miejsce wody wpuszcza się winassa, która jest gęstsza; jednakże nie wypada jej zmieszać z sokiem fermentowanym. Tym sposobem dostaje się jak najwięcej alkoholu, nieosłabiając go, a skoro tylko stopień tęgości znacznie

się zniża, co następuje ku końcowi operacyi, wypuszcza się sok, który jeszcze stanowi słabą wódkę, użyć się mogącą w następnej dystylacji. Potem się dwa garnce niższe wypróżniają, a czynność jest ukończona.

**Rektyfikacya** produktu w powyższy sposób odebranego, nastąpić powinna w dwóch przypadkach, a mianowicie chcąc mieć alkohol prawie czysty, t. j. bez cząstek wody, mający 49° do 58° 7-septynych, wagi Carliera, odpowiadający 94° Tralessa, co zwłaszcza w handlu może być potrzebne; albo też, jeśli chcemy używać produktu do lepszych wódek. Każdy bowiem alkohol zawiera cząstki oleju eterycznego, bardzo lotne i mające zapach mocny i nieprzyjemny, — co Niemcy Fuselgeschmack nazywają. Ten zapach nieprzyjemny jest właściwością wszystkich alkoholów powstałych z kartofli, buraków, zboża i t. p., gdy przeciwnie olejki eteryczne, zawarte w alkoholach z wina białego, lub trzciny cukrowej są nader przyjemne; pierwszy służy do lepszych wódek, drugi jest arakiem, czyli rumem prawdziwym.

Rektyfikacya może się odbywać na tym samym aparacie co i dystylacja, lub też na zwykłym, już opisanym w dawniejszym numerze. Dobrze jest, jeśli się para alkoholizna przepuszcza przez węgiel lub przez ociecin miedzi, albo przez siarczan niedokwasu żelaza; ostatnie może byłoby dla tego lepsze że tańsze, niż ociecin miedzi. P. Maine ze Strasburga, który ociecinu najpierwszy używał do rektyfikacyi alkoholu, przepuszcza go najprzód przez sodę, czyli potaż (potassium causticum) za pomocą wazy dziurkowanej w garncu średnim, nad którą podobna z ociecinem się znajduje. Tym sposobem alkohol zostawia unosząc się, jedną część olejku w rozczynie wapiennym, a drugą w ociecinie miedzi, lub siarczanu niedokwasu żelaza — nad którym się jeszcze trzecie naczynie dziurkowane z kwasem neutralizującym siarczan lub ociecin znajdująć może; aby kropelki tychże, które możebnie w alkoholu zebrane zostały, zatrzymać.

Alkohol tym sposobem otrzymany może jeszcze będzie przyjemniejszy, jeżeli dodamy  $\frac{1}{2}$  lub 1-tysięczną eteru octowego.

Zły zapach spirytusu może także być poprawiony, kiedy się nierektyfikowany alkohol wleje w beczki, w których było dobre wino białe.

**Strącenie soli alkalicznych zawartych w winassie.** Materye solne wyciągnięte z gruntu przez buraki, a mianowicie sole potażu i sody, lub też produkta powstałe przez przekształcenie tychże w roślinie przez glinę i mierzwę, znajdują się po większej części w winassie, ponieważ ani cukier, ani czysty alkohol żadnej ich cząstki w sobie nie zawierają.

Winassa kwaśna i brunatna, pokazująca około 4° na aréometrze Baumé'go, winna tę gęstość soli potażu, sody, wapnu i materjom organicznym w niej zawartym. Wprowadzając ją w kotły miedziane — gdyż blaszane przez kwas zanadto prędko by się zużyły — a to tak urządzone, że jeden nad drugim się znajdując, oddają masę się stanie proszkiem węglanym, dającym, gdy rzucony w wodę filtrowaną, rozczyn bezbarwny; wszystko wtedy się wyjmuje za pomocą strychnulca żelaznego do skrzyni, w której się ugasi, aby wstrzymać dalsze palenie się, któreby wydało masę siarczaną i sprawiło zlewek zdolny uczynić całą masę trudną do wyługowania.

Przed zupełnym ostudzeniem zacząć trzeba to wyługowanie, gdyż zostawiając ten produkt zapalny na powietrzu w składach

mógłby się stać przyczyną ognia, albo przynajmniej wnieść w związek chemiczny z innymi ciałami, co by się stało przyczyną niemożności wyługowania.

Materya węglanna stanowi około 0,2 ciężaru winassy zgęszczonej na 25° i zawiera węglan potażu i sody, pochodzący z zamienienia w popiół occianu i mlecznej materyi (lactate) tej samej zasady, oprócz tego siarczan potażu, chlorynę potassium i sodium, będące w melassie.

Gdyby się zostawiło w winassie skoncentrowanej wszystkie siarczany wapna, toby ta sól zniszczyła odpowiednią część węglanu potażu a nawet węglanu sody, zostawiając w miejscu alkaliów węglanu, siarczan potażu i sody, mające nierównie mniejszą wartość.

Tedy zwilża się ta masa i przepuszcza się przez filtry z blachy żelaznej, mające 50 centymetrów głębokości i 1 do 1,5 metrów w kwadracie. Te filtry nalane do 0,8 pokrapiają się wodą letnią aż do pokrycia nią soli węglanu.

Ten pierwszy ukrop działa 12 godzin, poczem się ściąga i zastępuje powtórnie wodą letnią. Spuszczony zaś ług alkaliczny wlewa się natychmiast w inny filtr, podobny do pierwszego i zawierający tę samą masę co i pierwszy. Za pomocą pięciu filtrów, w które się kolejno ług z poprzedzających wlewa otrzymuje się ług pokazujący 40° gęstości na areometrze Baumé'go. Pierwszy ten ług osobno się zachowuje.

Pozostała masa we filtrach, ługująca się drugim ukropem jak pierwszym i w tym samym porządku, wydaje ług stopniowo słabszy od 39° do 12 lub 13°, mający w przecięciu 25° gęstości. Trzecie wyługowanie w porządku pierwszego i za pomocą świeżej wody wyda ług od 12° do 1°, który się odtąd już tylko używa do nalania po raz pierwszy świeżo wyspanej do filtrów masy. Pierwszy ług w kotłach rozgrzany i doprowadzony do 45° wleje się teraz do krystalizatora z blachy żelaznej, a po 3 do 5 dniach, wydaje krystalizacją dubeltowego węglanu potażu i sodę zawierającą bardzo wiele węglanu potażu; woda się wyparuje do suchości na płatach, potem się zwapni w piecu chemicznym, i sól potażu tym sposobem otrzymamy, która wyrównywa pięknym potażem w handlu się znajdującym.

Chloryna potassium pierwszej krystalizacji wymyta i osuszona tak się sprzedaje. Kryształy węglanu dubeltowego zaś, powtórnie rozpuszczone, dają przez ostudzenie węglan czysty, lecz mniej potażu zawierający; gorąco rozpuszczony daje osad węglanu sody. Woda czysta dodaje się do ługów 50° mających, a dających wodę bogatą w węglan potażu.

Wymoczenia drugie mające 25° do 27° stężają się do 40° i dają osad siarczanu potażu, a krystalizowane dają chlorynę potassium. Czysta woda i tutaj się wyparuje aż do 50° i daje takż sam produkt jak pierwsza i tej samej tężości.

Przez takie operacje winassa daje nam cenne przedmioty handlowe, a burak tym sposobem użyty, oczyścił nam grunt ze zbędnych soli, dał nam tańszy alkohol niż kartofle, lub zboże; żywił nam inwentarze, a ostatecznie mogliśmy korzystnie sprzedać to, co nam w roli szkodziło.

*(Dalszy ciąg nastąpi.)*

## Korrespondencya.

Z powiatu Lipnowskiego dnia 16 Stycznia 1858 roku.

(Dokończenie.)

Tyle więc co do starzyzny naszej budowlanej; co do nowych zaś, zdaje się że pan Zaleski nie przypatrzył się krajowi o którym mówi, bo i my już wszędzie zwolna budujemy jak i gospodarujemy zwolna. Niechaj pan Zaleski przejedzie się w okolice Warszawy, niechaj zajrzy na Gostyńską ziemię, na bogate Kujawy, w Kaliskie nawet i w inne, niechaj i Lipnowskiej niepomnie strony, a gościnnego przyjąwszy, pokażem mu gospodarstwa wzorowe, ubiegające się o pierwszeństwo ze słynną zagranicą; pokażemy budowlę, które nie tylko praktycznością swą gospodarczą, ale i architekturą odpowiednią, są prawdziwą ozdobą okolic naszych; pokażemy mu na 1/10, prawie płodozmiany, rozsądnie zastosowa-

ne i przeprowadzone; rowy i spady wzorowe, sady i ogrodzenia, ład i porządek, pokażem mu wreszcie rejestra i intraty nasze.

A jeżeli nie wszędzie jest wszystko, jeżeli i z tych co na dobrej już pracują drodze, nie wszyscy wyrównali w zadaniu swoim i powoli pracując wedle możliwości, na wzór sąsiadów się zapatrują, to tych zachęcać trzeba obrazem tego co warte naśladowania, a drzemających (bo i tych dużo w kraju) przykładem i namową budzić i od upadku chronić; gdy zaś z własnej już winy i niedbalstwa swojego upadną, to niezałować, bo na miejsce nieogłędne kraj nasz zapewne staranniejszym współpracownikiem wzbogaci

Co do pytania piątego, tyżącego się kwestyi lasów, niedyskutuję z panem Zaleskim; pytanie to niejednokrotnie obrobione już było; w tym punkcie zgodzim się z sobą zupełnie, że równie jak za granicą i więcej nawet marnujem lasy, z tą różnicą, że sąsiedzi nasi chociaż niszczyli, mieli za sobą bogactwa lasów Polskich, a niszcząc nieogłędnie rodzinne knieje, umieli się na nich wzbogacać; przyczem i kraj korzystał przynajmniej, czego nam świadczą olbrzymie budowle, fabryki i żelazne drogi. Ale my niszczym, nie odnosim korzyści, i zniszczym zanim na nas przyjdzie kolej prawdziwego naśladowania Zachodu. Nie ma tu więc co odpowiadać, chyba otwarcie i szczerze, że dla tego niszczymy te martwe kapitały nasze i to bez znajomości, za bezcen, żeśmy ubodzy w kraju, a jeszcze więcej dla tego że po większej części mali czy wielcy rachować się nieumiemy, co uderzmy się w piersi, z dawien już dawna dziedziczną narodową wadą, z której Bogiem a prawdą możemy sobie wspólnie poprawy życzyć.

Ale już co do ostatniego pytania pana Zaleskiego, trzeba nam się szczerze i kategorycznie odezwać, bo też tutaj najniesprawiedliwiej i najnieogłędniej tezę naszą swoją rzucik. Pan Zaleski się wprost pyta:

6) *»Dla czego dziedzie konie, woły, krowy, cielęta, owce i świnię, nawet drób wszelki po targach i jarmarkach na własną konsumpcję skupuje, kiedy dawniej to wszystko sam na potrzeby domowe i opłatę podatków jako zbytkowe sprzedawał, zaś chłopki jego zapelniali targowiska inwentarzami, drobiem, jajkami, masłem, serami i rozmaitemi własnymi wyrobami, dla czego już ani sam pan ani włościanin nie ma? bo pan zniszczył i wyrugował włościanina, a procenta i złe gospodarowanie samego pana z dóbr wydalili?!*«

Któż to więc podług pana Zaleskiego, kto w Radomiu zapelnia targi? kto je to w innych miastach i miasteczkach naszych zapelnia? od kogoż to kupujem te inwentarze, te drobie i nabiały, prawdziwe bogactwo ludu naszego? Wyznaje, że nie rozumiem pytania, a mniej jeszcze odpowiedzi, której jak słusznie widać autor sześciu zapytań sądził, niktby mu nie był w stanie w ten sposób zdefiniować; to też nie czekając i takowej, kategorycznie z góry nam odpowiedział. Pan Zaleski rzucił taką definicyą rękawicę do bardzo obszernej rozprawy, od której w pobieżnym piśmie naszym wstrzymać się musim a przynajmniej na osobne odłożyć zadanie, do którego zdolniejsze tymczasem pióro korespondentów waszych zapewne się weźmie.

Tu się zatrzymam, bo łatwo przeslibyśmy w zanadto obszernej rozprawie, do której zdolniejszym na teraz ustępuję pióra.

Zeby zaś niepominąć ni jednej kwestyi w rzuconych nam zapytaniach, odpowiem i na to, dla czego dziś kupujem konie, woły, krowy i t. p. inwentarze, co i nie zawsze i nie ogółem się dzieje. Powiedziałem już na początku, że dawne fontuny naddziadów, kędy możliwe były i stada i cugi nieprzeliczone, a natomiast dworskiego nieznano sprzędaju, z biegiem czasu i koniecznym następstwem rozpadły się i rozpadają na majątki drobne i mająteczki.

Tu już nieuchowa stada; stadninka bardziej już amatorska ogranicza się w miarę możliwości jej utrzymywania, to też sprzęgamy czasem dorodne czwórki i fornalki zdrowe, ale nam więcej trzeba, więc kupować musim; nam trzeba koni, coraz to lepszych i inwentarzy wzorowszych i odpowiednich, a nie stać na ogiery naddziadów i na kosztowne inwentarskie zawody, to i pożywim się z chęcią obcym; ale gdzie kto może to i pewnie na swoim przestaje i do tego dąży, by grosz oszczędził i zna przysłowie: Ze dobra i płowa co się doma uchowa.

Rozpisawszy się tyle, nie mogę także pominąć wzmianki p. Gawareckiego, umieszczonej w tymże samym nrze Iym Przeglądu Rolniczego, w której zaznajamiają nas z szacownym bardzo dziełkiem

rolniczym p. *A. Jourdier*, pod tytułem *Catéchisme d'agriculture*, wspomina o potrzebie podobnego compendium gospodarczego dla drobnych i mało czytających rolników naszych. Zwracam więc uwagę, że takie compendia mamy i to bardzo praktyczne i szacowne, co nie przeszkadza, że takich nigdy nie zanadto i z radością byśmy nowe tego rodzaju powitali piśmanko.

Tymczasem zaś, polecam panu Gawareckiemu i wszystkim gospodarzom naszym, a zwłaszcza początkującym, dwie książeczki rolniczego zawodu, które z pożytkiem prawdziwym niejednemu już z ziemian naszych służyły i w całym kraju znajome i zalecone być powinny.

Dziełko *«O Rolnictwie»* zasłużonego przy pługu gospodarza *Jen. Dezyderego Chłapowskiego*, wydane w *Poznaniu* i *«Gospodarz»* *Ignacego Lyskowskiego*, wydany w *Zachodnich Prussach* w *Brodnicy*, a obejmujący w 200-kilkudziesięciu stronicach *Zasady rolnictwa, chowu i chorób inwentarzy, słowo o ogrodnictwie i pszczolnictwie*. Są prawdziwym skarbem dla niezagłębiającego się w pisane teorye rolnika, a dopełniają właśnie wymienionego życzenia.

## Kilka słów o wychowie cieląt,

ze względu na obecny stan bydła w kraju,

przez

Jakóba Lewandowskiego,

Magistra nauk weterynaryjnych.

(Dokończenie.)

### Sposoby żywienia i pielęgnowania cieląt, od urodzenia, aż do końca roku pierwszego,

Najlepiej na zdrowie cieląt wpływa, gdy onym dozwoli się ssać mleko prosto z wymienia swych matek przez 6 tygodni, dopuszczając je 3—4 razy dniem, przy zachowaniu ostrożności, iżby w pierwszych dniach połowę tylko zawartego w wymieniu mleka wysysały, a drugą połowę dla innego użytku zdając, inaczej się może łatwo wywiązać u nich mocne rozwolnienie żołądka lub inna jaka niebezpieczna choroba.

Gdzie produkcya mleka czyni znaczne korzyści, lecz ilość onego nieodpowiednia, trzeba w pierwszym tygodniu po urodzeniu przysadzać cielę do krowy 3 razy dniem, później przyuczać ssać po palcu i 3 lub 4 tygodnie poić mlekiem zletnionem, mającém temperaturę świeżo wydojonego mleka. Przez dwa następne miesiące podawać mu pojęło z mleka rozrzedzonego na wpół gorącą wodą, do którego parę łyżek miazgi utłuczonych kuchów lnianych przysypać; albo też przymieszać do mleka owsianej kaszy i nieco soli kuchennej. Miejsce kaszy zastąpić może utarty chleb pyłowy. Cielęta piją takie pojęła ochoczo, przyczem podrastają prędko, trzymają się zdrowo, a smak słonego pokarmu zaostriża apetyt i ułatwia trawienie. Cwierć funta kaszy lub chleba przypada na dwie kwarty mleka, zaś 3—4 kwarty onego wystarcza dla jednego cielęcia na całodzienne wyżywienie, dostarczając obok tego na noc dobrego, cienkiego gruntowego siana.

Mleko zbierane po połowie z serwatką, lub w miejsce tego zmieszane z garścią mąki jęczmiennej, następnie mleko prosto od krowy, najkorzystniej jest zastosować dla nieco starszych cieląt, a nawet dwu-miesięcznym cielętom samą serwatkę dawać można, lub sporządzać inne sztuczne pojęła, mało kosztowne i takie sam posiłek, jak mleko stanowiące; np. naparzyć paprochy z siana stosowną ilością wrzącej wody, (na jedną kwartę paprochów nalać garniec takiej wody i pół godziny pod nakryciem pozostawić); po odjedzeniu przymieszać do niej pół kwarty odgotowanego, miazgi utartego, okrągłego grochu lub podwojną garść sproszkowanego siemienia lnianego, mąki owsianej albo jęczmiennej.

Odwar z całego siemienia lnianego po połowie z mlekiem zbieranem, serwatką lub wodą z paprochów siana, bywa również bardzo posilającym dla cieląt, szczególnie 4—5 i 6cio-tygodniowych.

*Uwaga.* Gdyby dopiero rzezone karmy sprawiły u cieląt ztwardzenie lub zupełne zatrzymanie odchodu gnoju, w takim razie użyć lekarstwo lekko rozwalniające, wskazane ze skutkiem przez gospodarzy angielskich, a tém jest: wlewanie cielęciu do gardła trochę rosołu z tłustej wieprzowiny lub baraniny.

Cielętom, po dwóch miesiącach życia, trzeba już umniejszać ilość pojęła, a natomiast zastąpić je zwykłą paszą, tak, iżby ta po upływie czterech miesięcy (licząc od dnia urodzenia) wyłączny dla nich posiłek stanowiła, chociaż i wtedy doznawać powinny staranniejszego pielęgnowania i karmienia od innego dorosłego bydła. Najlepiej na zdrowie ich działa, gdy otrzymują za paszę dwa razy dniem dobre siano i drugie dwa razy drobną sieczkę jęczmienną lub pszeną, w połączeniu z drobno posiekanymi bulwami, ćwikłą albo surowymi kartoflami, a za napój czystą studzienną lub rzeczną wodę, rozmąconą garścią mąki, zważając iżby w niej żadne gałeczki mączne nie pozostały, które cielętom bardzo szkodzą.

Słabsze cielęta odosobnić od silniejszych, aby ostatnie tamtych nie odjadły.

Jałowiznie w drugim roku życia dostarczać nieco pośledniejszą paszę i tak samo, jak z innem starszém bydłem postępować z nią można.

Najmniej wątpliwości, że prawidłowe sposoby obchodzenia się z pierwszo-letnimi cielętami rokują wielkie korzyści ich właścicielowi, gdy tymczasem niedbałość i lekceważenie tego, pociąga zawsze za sobą, obok złych następstw, stratę czasu i wyłożonych kosztów.

Aby wszakże właściwemu celowi należycie odpowiedzieć i założeniu swemu pociechę przynieść, trzeba starać się przedewszystkiem:

1) Utrzymywać cielęta w miejscu ciepłym, suchym i czystym; najszkodliwiej na nie działa: wilgoć, zimno i nieczystość.

2) Dostarczać im karmę wskazaną wyżej w dostatecznej ilości i w małych porcjach na raz, bo takowa nietylko ku utrzymaniu życia zwierzęcia lecz dla wykształcenia części organicznych jest potrzebna.

Trawa zielona w stanie świeżym będąca, jako przesycona wielką ilością substancji wodnistej, nie może dawać młodym cielętom odpowiedniego artykułu żywności, gdyż krew nią przejęta sprawia osłabienie sił żywotnych i skarlłowacenie zwierzęcia, wyjąwszy, jeżeli cielęta obok tego inną jeszcze posiadającą paszą zaopatrzone będą. Jednakże rzeczona karma trawiasta działa korzystnie na jałoszki, które przytém nabierają pewnej delikatności i z czasem w dobre mleczne krowy się zamieniają.

Cielęta wypuszczone na pastewnik strzedz szczególnie od zimna, upałów, deszczu i wiatru.

Gdy urządzenia gospodarskie są tego rodzaju, że dowolny wypas bydła nie jest możebny, ani nawet odpowiedniego obszernego zagrodzenia utworzyć nie podobna, trzeba cielętom dostarczać świeżo koszoną trawę w oborze, przyczem następujące prawidła na uwagę mieć należy:

1) Porcje dzienne naznaczać pod dostatkiem, lecz w kilku małych daniach, za każdym razem świeże, i 3 razy dniem przed zadaniem paszy napoić; na noc zaś zakładać odpowiednią ilość dobrego siana.

2) Trawa pochodząca z suchych gruntowych łąk jest młodym cielętom najzdrowsza, a brak onę zastąpić może inna zielona pasza, lecz w mniejszej ilości, jako to: koniczyna, lucerna i t. p., wreszcie rozseparować młodzież podług płci i wieku i rozwinięcia sił fizycznych, każde z nich w oddzielnej obszernej zagrodzie umieścić, zaopatrzyć suchą obfitą ściółką, w stajni widnej, świeże powietrze mającej.

Otóż tedy jest wszystko o czém wspomnieć zamierzyłem i przeczytałem się za szczęśliwego, jeżeli te słów kilka zdołają pobudzić ziemian do chowu tego który nietylko dla nich samych, lecz dla ogółu niewątpliwą korzyść przyniesie gdy zechcą cały przychówek cieląt w obecnej potrzebie kraju zachować.

Warszawa, dnia 2 Lutego 1858 roku.

**Wellingtonia gigantea,**

według spostrzeżeń p. Józefa Baumanna w Gandawie, mogłaby być hodowaną z pożytkiem w naszych lasach. Jest to drzewo twarde, wytrzymuje w Belgii zimę na wolnym powietrzu najzupełniej. Można je hodować przez rozsadzanie szczepów, rośnie szybko, dorasta 280—300 stóp wysokości, a przytęm niezwykłą miewa objętość.

**Nowe Erfurtskie kalafiorowe**

coraz więcej zyskują zwolenników. Wyborny ten gatunek hodowany był już od dawna przez ogrodnika Haage w Dreienbrunnen koło Erfurtu. Inny ogrodnik kupiwszy na targu kilka główek, spróbował ich użyć na wysadki: jakoż rzeczywiście puściły korzeń i wydały nasienie; a skoro tym sposobem gatunek przeszedł już w inne ręce, dawniejszy wyłączny jego właściciel zaczął także nasienie sprzedawać. Erfurtskie kalafiorowe są najlepsze ze wszystkich wczesnych gatunków, tak do hodowania w gruncie jak i w inspektach. Wyrastają bardzo nisko, tworzą wielkie głowy nadzwyczaj białe i długo się trzymają, Na 360tém zebraniu Towarzystwa ogrodniczego Pruskiego, 25 Października r. z., pp. Moschkowitz i Siegling (handlarze nasion w Erfurcie), udzieliłi Zgromadzeniu wiadomości, iż w r. 1857, odznaczającym się nadzwyczaj długotrwałą posuchą, ze wszystkich gatunków kalafiorów jedne tylko Erfurtskie kalafiorowe się udały, że więc z tego powodu przed wszystkimi innymi na hodowanie zasługują.

**WIADOMOŚCI HANDLOWE.**

**W E Ł N A.**

**Berlin 5 Lutego.** Znacznie niższe ceny wełny jakie się tu od niejakiego czasu praktykują, w miesiącu Styczniu obudziły długo drzemiącą spekulację i ze składów tutejszych zabrano od Nowego Roku przeszło 6,000 cent. wełny. Z tej ilości do Anglii samej poszło około 2,500 cent., po większej części wełny pruskiej, zakupionej głównie przez Hamburgskie domy handlowe; do Francji około 1,500 cent., w tém najwięcej wełny do czesania Meklemburskiej, w cenie 70 do 75 tal.; cienkie wełny Rossyjskie nie prane, cokolwiek wyżej nad 60 tal. i także prane fabrycznie, a płacone trochę więcej jak po 90 tal. Resztę rozebrali miejscowi fabrykanci. Na składach tutejszych znajduje się jeszcze do 50,000 cent. najwięcej Pruskiej, Meklemburskiej i Rossyjskiej wełny. Do tej pory Nadreńskie prowincye i Belgija nie czyniły u nas zakupów wełny, ale po Nowym Roku przybył na targ tutejszy jeden z najznakomitszych Reńskich fabrykantów za kupnem. Niemieckie przedsiębiorstwa włóczkowe także wstrzymują się jeszcze od zakupów.

**Wrocław 5 Lutego.** Z Nowym Rokiem pokazał się ruch niejaki w interesach wełną. Prawie codziennie cokolwiek kupowano, a sprzedaże w ciągu miesiąca Stycznia dokonane, blisko 3,200 cent. dochodziły, różnego gatunku wełny. Sprzedano dużo wełny Szląskiej, Polskiej i Rossyjskiej, w tej ostatniej dużo z Odessy i Charkowa fabrycznie pranej, po większej części do Francji i do wielu miejsc Związku Celnego, trochę do Anglii i tutejszym domom komissowym. Wprawdzie ceny nie wiele się poprawiły od nominalnej prawie stopy swojej w Grudniu r. z. i przyjąć można, że to niższenie, w stosunku do najwyższych cen sprzedaży, płaconych w Sierpniu i Wrześniu r. z., wynosi 15 do 20 tal. na centnarze. Spodziewać się przecież wypada znacznego jeszcze ożywienia i poprawy cen, a to skutkiem braku wełny oczywistego w wielu okręgach fabrycznych i przy wielkiej gotowości posiadaczy wełny do zbycia jej, dla odzyskania utopionej gotowizny.

**Z B O Ź E.**

**Wrocław 5 Lutego.** Chęci do kupna nie zbywało ale zboża na sprzedaż tak mało dowieziono, że ruch targowy nie mógł się rozwinąć jak należy. Pszenica z powodu pośledniości pozostała nie kupioną; żyto trzymało się bez zmiany i wszystko odeszło. Ceny były następujące: Pszenica biała 60 do 65 srggr. szefel (rs. 3 kop. 90 korzec). Żyto 39 do 41 srggr. (rs. 2 kop. 46 korzec). Jęczmień 36 do 39 srggr. szefel. Owies 28 do 31 srggr. (rs. 1 kop. 86 korzec).

**Grójec, 4 Lutego.** Na ostatnim targu płacono tu ceny następujące: Pszenicy czwartki rs. 6 kop. 30. Żyta rs. 2 kop. 73½. Jęczmienia rs. 2 k. 10. Owsa rs. 1 k. 90. Rzepaku rs. — k. —. Grochu rs. 3 kop. 30. Prosa rs. — kop. —. Gryki rs. 2 kop. 62½. Kartofli rs. 1 kop. 5. Buraków 1 kop. 5. Siana pud kop. 30. Słomy pud kop. 15. Okowity wiadro rs. 2 kop. 25. Szumówki rs. 1 kop. 50.

W upłynionym tygodniu sprowadzono do Warszawy (prócz tego co w spichrzach znajduje się) żyta czwartki 4510 pszenicy czetw. 4333, jęczmienia czwartki 1540, owsa czetw. 2783, grochu czetw. 634, gryki czwartki 850, kaszy jęczmienną czwartki 710, maki żytniej razowej czetw. —; maki pszennej pyłowej czwartki 552, kartofli czwartki 817, siana fur 1620, słomy fur 441.

**Srednie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi.**

Dnia 5 Lutego 1858 roku.

	rsr.	kop.	korzec		od rsr.	kop.	do rsr.	k.
Żyta czwartki	3	28	1 97	Słomy pud . .	—	17		
Pszenicy ditto	6	81½	4	Siana fura 1 k.	—	—		
Grochu polnego	3	26	1 96	» » 2 k.	—	—		
» cukrowego	4	36½	2 62	Siana pud . .	—	32		
» fasoli . .	6	27½	3 76	Drzewa sos. sąż.	7	50		
Gryki . . . . .	2	76½	1 66	Wół dobry . .	52	93		
Jęczmienia . . .	2	89	1 70	» średni . .	40	57		
Owsa . . . . .	2	13	1 30	» lichy	27	78		
Maki psz. prze. p.	1	50		Ciele . . . . .	3	69		
ordyn. pud	—	—		Baran . . . . .	—	—		
żytniej pyłowej	—	82½		Wieprz dobry	22	60		
żytniej razowej	—	—		» średni	16	68		
gryczanej pud	—	60		» lichy	10	11		
Kaszy jaglanej cz.	8	36½		Masła pud . .	7	20		
» grycz. zw.	6	39½		Słoniny . . . .	5	20		
» drobnej	16	23½		Kartofli czetw.	1	23		
» jęcz. perło.	14	10½		Okowity wiadro	2	46		
» » ordyn.	3	96½		Szumówki »	1	48		
Słomy fura . .	—	—						

Wprowadzono: z Cesarstwa bydła rassy stepowej sztuk 288, z opasów sztuk 294, z Królestwa bydła rassy krajowej sztuk 245, w ogóle sztuk 827, wieprzy 960, cieląt 895, baranów —; z tych zakupiono na miejscową konsumcyę wołów sztuk 673, wieprzy 720; cielęta wszystkie; na liwerunek wołów sztuk 41; z bydła stepowego wprowadzono do Łowicza —, Częstochowy 32 do Piotrkowa —, do Płocka —, do Nowogeorgiewska 26, do Pożądka 6, do Łodzi —, do Łazisk —; do Skierniewic —; do Nowego Dworu —, do różnych miejsc Królestwa 38. Pozostaje w remanencie wołów sztuk 6.

**RZADCA DOBR,** raczej Administrator, dobrze z fachem

biony za granicą, w Księstwie i na Szląsku, bezzenny, pragnie pomieścić się w Królestwie lub w Cesarstwie. Świadectwa jego są do przejrzenia w Redakcyi Gazety Warszawskiej.

**KURS GIEŁDY BERLIŃSKIEJ.**

Dnia 5 Lutego 1858 roku.

	żądata	płaca
Rossyjska 5ta pożyczka nowa 5%	—	—
Rossyjsko-angielska pożyczka 5%	—	—
Rossyjska 6ta pożyczka 5%	—	106¼
Polskie Obligacye Skarbu 4%	—	83
» Listy Zastawne nowe . . . . .	—	87½
» Obligacye 500-złotowe . . . . .	—	85½
Certyfikaty B. P. na Oblig. Czast. lit. A. 300 złp.	—	93
» B. 200 » . . . . .	—	21