

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Data $\frac{4}{16}$ Grudnia

N^o 98.

Rok 1860.

UPRAWA CHMIELU

w zastosowaniu do średnich i małych gospodarstw
kraju naszego.

(Dalszy ciąg).

Zebrane szyszki albo główki chmielowe, natychmiast przenoszą w miejsca gdzie odbywa się suszenie, gdyż przechowywanie ich w świeżym stanie jest niemożliwe. Operacja ta powinna odbywać się z całą pilnością i ostrożnością, gdyż w większej części od niej zależą nietylko możność przechowywania produktu ale i przymioty jakie są cenione w handlu. Jeżeli suszenie chmielu, co u nas bardzo często się zdarza — będzie wykonane bez odpowiednich ostrożności, materiał ten przyjmuje szybko kolor czerwony, szybko się psuje, gnije i traci wszystkie swoje przymioty. Przesuszony chmiel zbyt znacznie, traci wiele aromatu i mocy, dla tego też niżej jest w handlu ceniony.

Suszenie chmielu odbywa się zwykle dwojakim sposobem: sztucznem ciepłem i na wolnem powietrzu. W naszym klimacie najwygodniej i najodpowiedniej używać pierwszej metody, gdyż suszenie na wolnem powietrzu przeciąga się zbyt długo i nie daje tak pewnych rezultatów a przytém rozpostarty chmiel w cienkich słojach traci wiele na zapachu, jednym z głównych jego przymiotów.

Na Litwie i dalej ku północy, suszenie chmielu odbywa się w tak nazwanych osieciach, używanych do suszenia zboża, lnu, konopi i t. p. przedmiotów. Sposób ten jako mogący znaleźć zastosowanie w sąsiednich prowincjach, zasługuje na kilka słów objaśnienia. W tym tylko razie uważać należy, aby przy suszeniu dym nie szkodził chmielowi, gdyż w przeciwnym wypadku na własnościach wieleby stracił, mianowicie pod względem zapachu i siły gorzkiego pierwiastku, zawartego w lupulinie. Dla zapobieżenia temu, osiecia nie można ogrzewać drzewem, a tém więcej torfem, jak się to dzieje w niektórych miejscach; piec należy ocieplić dobrze wypalonymi węglami, aby nie wydawały dymu przy spalaniu. W tym celu buduje się piec z przeciągiem, tak aby podstawa jego była dziurkowana, na podobieństwo kraty i wzniesiona nad podłogę dość znacznie, aby powietrze swobodnie przepływać mogło. Zamiast trzonu z cegły, dobrze jest użyć metalicznej kraty (surowcowej lub żelaznej), która ustawia się na nóżkach albo podstawionych ceglach, tak aby wznosiła się nad podłogę, krata powinna posiadać obszernie przestwory dla przepływu powietrza i oddalenie wypalonych węgielków wraz z popiołem — mimo to, otwory nie powinny przepuszczać węgla znaczniejszych rozmiarów. W każdym razie wypalanie odbywa się następującym sposobem: węgle umieszczone na kracie, rozpalają się za pomocą kilku rozżarzonych węgielków, a następnie przez przypływ powietrza masa cała rozpalą się coraz obszerniej; w miarę ubytku materiału palnego w piecu, rozumie się samo przez się, dokładać należy nowe partje węgla, a przytém wygrzebywać trzeba popiół, aby się kupy takowego nie nagromadzały.

Chmiel przed napaleniem węgla rozpościera się na osieciu

złączonym silnie, aby w szpary nie wpadały główki chmielowe a mimo to przecież przypływ powietrza nie był zatamowany. Warstwy chmielu rozpościerają się od 4 do 7 cali grubości; z zupełnie świeżego chmielu należy formować warstwy cieńsze. Zwraćać przy tój operacji należy uwagę, aby warstwa chmielowa wszędzie była jednakowej grubości i miąższości, w przeciwnym bowiem razie, wysychałby nie równomiernie, a zatem jedna część wysychałaby prędzej, a druga wolniej mogłaby nie doschnąć i po zapakowaniu psując się sprowadzić stratę całej partji. Przytém, przez cienką warstwę ciepłe powietrze łatwiej przechodzi, a w miejscach grubszych chmiel zupełnie wysychać nie będzie; dla tego też robotnik pilnujący suszenia często powinien zaglądać, aby warstwy równo były rozpostarte i czy po całej przestrzeni ciepło równomiernie się rozchodzi. W przeciwnym wypadku chmiel należy rozgarniać grabiami i w tym tylko razie, można się spodziewać pomyślnego rezultatu roboty, jak widzimy nadzwyczaj ważnej. Podczas całej tój operacji należy utrzymywać równomierne ciepło, które łatwo umiarkować przy mieszaniu ręką; stopień gorąca winien być tak wysoki, aby ręka zanurzona w warstwie chmielowej, mogła wytrzymać bez poparzenia się. Do odprowadzania pary wywołującej się przy tój operacji ze świeżego chmielu, u wierzchu osieci należy urządzić komin, który przy silnem parowaniu winien być otwarty, w miarę zaś zmniejszania się kłapa albo cegła zastawiona miarkuje odpływ, a zatem i zwiększa gorąco w osieciu. Tym sposobem prowadzone suszenie chmielu kończy się w dziesięciu godzinach, a mianowicie w tój chwili, gdy główki mieszane ręką wydają już pewien szelest, a szypułki pozostałe przy nich łamią się. Zdarza się jednak niekiedy, mianowicie gdy chmiel zebrany był wcześniej, że po wysuszeniu znów wilgotnieje, wtedy należy go raz jeszcze przesuszyć w umiarkowanym cieple.

Przy zbieraniu suszonego chmielu z warstw, uważnie należy zmiatać główki, ażeby nie pozostawały w szparach do następnej operacji, gdyż w takim razie łatwo się mogą zapalić.

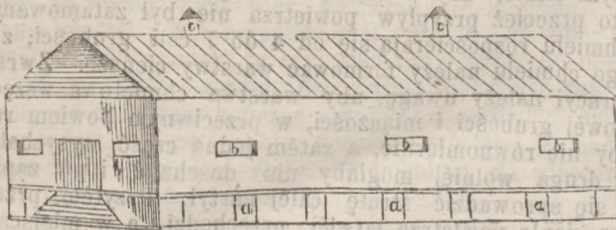
Do tój czynności najlepiej używa się węgla brzozy (u nas w większem gospodarstwie chmielowem w Żarkach podobny gatunek węgla jest używany), jako najwięcej wywięzujący ciepła; przeciwnie sosnowy i jodłowy daje mało ciepła, i dla tego tych węgla wychodzi bardzo dużo; można ich przecież użyć z korzyścią przy końcu suszenia. Opalania osieci drzewem można tylko używać przy suszeniu najniższych gatunków chmielu.

W gospodarstwach naszych, gdzieby chmielniki były założone na nieznacznej przestrzeni, a zatem zbiór nie wielki, można odbywać suszenie w obszernych piecach, z warunkiem aby takowe nie dymiły. Ciepło w piecu utrzymywać umiarkowane, a nadewszystko równe w ciągu całej czynności, która trwa od 8miu do 11tu godzin. Należy zauważyć, iż na cały czas operacji potrzeba postawić osobnego dozorującego przy suszeniu, tak aby czynność odbywała się regularnie i jednostajnie.

U nas chmiel suszy się w zwyczajnych słodowych snaszarniach; w tym celu zebrane szyszki zsympują się na lassy pieca słodowego, warstwą grubą na 3 do 7 cali, stosownie do stanu wilgotności świeżego materiału; piec ogrzewa się powoli ogniem jednostajnym; z uwagą aby nie dymił i przykrego swędu nie wywie-

zywał. Po wysuszeniu, którego chwila poznaje się podobnie jak przy operacji w osieciu, to jest gdy ogonki nie gną się ale łamią, chmiel zsypuje się na kupy 4 do 6 stóp wysokie. W Belgii, w Czechach i w Poznańskim, gdzie chmielnictwo stoi wysoko i jako zyskowna gałąź gospodarstwa jest uprawiane, suszenie chmielu odbywa się w osobno do tego urządzonych piecach i apparatach, których jednak użycie dla nas byłoby za kosztowne, tak pod względem samej budowy jako i obsługi przytęm wymaganej.

Jeżeli pora roku, mianowicie sierpień i wrzesień, odznaczają się piękną pogodą, a przytęm jeżeli materyały palne są drogie, a ilość chmielu nie wielka, można suszyć chmiel na otwartem powietrzu w cieniu, np. w szopach, które w znacznych gospodarstwach urządzają ze szczególnymi ostrożnościami. W tym celu wznosi się odpowiedniej wielkości szopa, ustawiona na belkach



aaa tak, aby powietrze mogło swobodnie wchodzić przez otwory tym sposobem powstałe. Dla odnawiania powietrza w suszarni, robią się w ścianach szopy otwory bbb, które w czasie pogodnym otwierają się, a na noc i podczas deszczu zamykają. Przy ciepłym powietrzu, przypływającym z pod podłogi do okien, a zatem przez warstwy chmielu, wilgoć paruje i wydala się przez dobudowane kominy cc. Podobna suszarnia służyć może i do innych gospodarskich użytków.

Przy suszeniu chmielu na wolnym powietrzu, czy to na strychach, czy w suszarniach, słoń świeżego produktu nie powinien być grubszy nad półtora cala; miejsce albo podłoga, na której się rozkłada przeznaczony do suszenia plon, winno być doskonale czyste, wymiecione i wolne od wszelkiego pyłu, który silnie zaszkodziłby produktowi. W ciągu suszenia, warstwy kilka razy dziennie odwracają się grabiami, aby nie ścięrać główek. Przy sprzyjającej pogodzie, suszenie trwa ośm do dziewięciu dni; wtedy zgromadzają chmiel na kupy, które pokrywają się rogożami, a kiedy zauważanem zostanie rozwijanie się ciepła, co łatwo poznać, włożywszy w kupę rękę, takowe natychmiast rozrucają w celu ukończenie suszenia, które wtedy postępuje szybko. Cechą dostatecznego wysuszenia jest to, iż główka w części rozwija się i podobnie jak przy sztucznem suszeniu, szyszki wydają szum poruszone ręką.

Suszenie chmielu dobrze się odbywa na ramach, które zbijają się z cienkich łat—około trzech łokci długich, a półtora szerokich; na ramy takie naciągają sieci, podobne do rybich, dość gęste, tak aby szyszki nie przelatały. W miejsce sieci można rozciągać płótno, albo rogoże. Na tak przygotowane ramy, zsypują chmiel, warstwą na cal grubą, a ramy mieszczą się albo w szopach lub suszarniach, na podstawionych żerdziach, lub rozwieszają na rozciągniętych sznurach, jedne nad drugimi. W małych gospodarstwach, o które nam głównie idzie, łatwo i prędko suszy się produkt za pomocą tych ram w szopach lub stodołach posiadających dostateczny przewiew powietrza; lecz otwory w razie deszczu winny być zamykane. Na strychach dobrze jest mieć ramy w bliskości kominów, które przy paleniu ogrzewając się, udzielają ciepła otaczającemu powietrzu, a przez to chmiel wysycha prędzej. Przy użyciu ram zachowują się pewne ostrożności, jak np. ramy powinny być oddalone przynajmniej na łokieć jedna od drugiej, aby między niemi chodzić można, chmiel jak najczęściej przewraca się rękami, a przynajmniej trzy razy dziennie. Na ramach chmiel wysycha prędzej jak na podłodze, lubo i w tym razie gdy przeschnie, w pewnym stopniu, zsypuje się w kupy, pozostawia do zarzrania, a następnie rozruca i dosusza.

Cechy dobrze ususzonego i dojrzałego zupełnie chmielu można określić w następujący sposób: zapach silny, aromatyczny; głów-

ki ściśnięte w rękę stają się ciastowate, jasno-zielonego albo blade-żółtego koloru, lecz bynajmniej nie burego. Niedojrzały chmiel po wysuszeniu przybiera kolor żółtawy, a przestają—rudy. Brak koloru w produkcie niektórzy gospodarze, a częściej kupcy zbywający z drugiej ręki, starają się sfalszować przez silne okurzenie chmielu parą siarki, która nadaje mu piękny żółtawy lub jasno-zielonawy kolor. Zafalszowanie to łatwo odkryć za pomocą świeżej srebrnej zlotówki: jeżeli bowiem takowa przebywając jakiś czas w chmielu czernieje, można być pewnym zafalszowania—w przeciwnym razie chmiel jest czystym. Nadto zauważyć możemy, iż chmiel z barwą podrobioną, takową posiada we wszystkich częściach, to jest główkach i ogonkach jednakową, kiedy w czystym, ogonki są zwykle ciemniejsze.

(Dalszy ciąg nastąpi).

O UPRAWIE WYKI.

Uprawa wyki nawet w Anglii jest dawniej znaną, niż uprawa koniczyn lub innych pastewnych roślin. Pod wszelkim zaś względem uważana, uprawa wyki zawsze jest korzystną dla gruntu, jeśli ją tylko skarmimy dobytkiem własnym gospodarstwa, w przeciwnym zaś razie, t. j. kiedy ją uważamy za bezpośredni plon targu i wywozimy, gospodarstwu uszczerbek wyrządzamy, gdyż grunt bezwarunkowo wyczerpujemy.

Gospodarstwo potrzebuje paszy; potrzeba zatem aby jej było dostatek w każdym czasie i ku temu może wyka najlepiej służyć, gdyż ją w każdej prawie porze zasiać można, co mianowicie ułatwia to, iż mamy dwa jej gatunki — zimową i jarą. Pierwsza zasiana w jesieni rychło na wiosnę rozpoczyna vegetację, a zatem też wcześniej dostarczyć może paszy, jakkolwiek plon jej nie bywa bardzo obfitym. Wykę jarą siał można od chwili, w której śnieg znika z pola przez całą wiosnę, a nawet widzieliśmy w tym roku w okolicy podwarszawskiej zasianą wykę na końcu czerwca, która obfity plon wydała. Drugi gatunek jest delikatniejszy, lecz natomiast prędzej vegetuje i większy też plon wydaje. Nie należy wszakże sądzić jakoby zimowa i jara wyka były gatunkami botanicznie różniąciami się od siebie; tworzą się one przez wpływ uprawy. Jara wyka coraz, przez kilka lat, rychlej z wiosny zasiana, staje się powoli ozimą, a wyka ozimą coraz później zasiana, w marcu np. lub na początku kwietnia, zamienia się wreszcie w jarą. Jest to to samo postępowanie jakie zachowują przy produkcji jarą lub ozimęj pszenicy, żyta i t. p. Zdaje nam się, iż ta uwaga nie jest zbyt ważną dla gospodarza, którego jest obowiązkiem starać się o to ile można, aby miał własnej produkcji ziarno do siewu. Tym to sposobem zabezpieczy się gospodarz najlepiej od wszelkich przypadków mogących wyniknąć z nabycia złego ziarna.

Znamy liczne odmiany wyki. Najznakomitszymi są: wyka szara (*vicia sativa*), wyka białokwiatniaca, różniąca się tylko białym kolorem kwiatu od poprzedzającej; lat temu 20 znaleziono w Szkocyi kilka egzemplarzy tej odmiany pomiędzy innymi roślinami na paszę zasianymi. Z nich to wypielęgowano tyle, że obecnie prawie innej już tam wcale nie sieją, gdyż plon z niej tak w Łodygach, jak i w ziarnie zwykle dwa razy więcej niż szaręj wynosi. Oprócz tych jeszcze siewają w niektórych miejscach wykę białoziałniastą (*vicia sativa alba*) z ziarnem co do koloru podobnem do polnego grochu, tylko, że jest mniejsze. Odmianę tę także już u nas w kraju uprawiają; szkoda jednak, iż dotąd nikt z uprawiających nie podał szczegółów co do wartości tej rośliny. Ile wiemy, nie wyrasta ona wysoko, i dla tego na zieloną paszę nie koniecznie ją zalecają; ale natomiast więcej niż inne odmiany wydaje ziarna, które nawet jest dobrą pokarm dla ludzi. Wykę tę także nazywają kanadyjską.

Wyka narbońska, którą sami w tym roku zasialiśmy, zasługuje na uwagę rolników. Łodygi jej grube, prawie podobne do łodyg bobika, są soczyste, liść wielki. Lubi ona uprawę głęboką, okopową i w takowej na jej pielęgnowanie pracę łożoną oplaci.

Wykę siał można na każdym gruncie; wszakże zawsze ona

lepiej się rodzi na gruntach tęgich, mocnych, niżeli na lekkich i na pierwszych więcej niż którakolwiek inna roślina rodzi paszy.

Wyka jest wyborną paszą zieloną tak dla rogacizny, jako i dla owiec; w każdym razie najlepiej będzie, gdy tyle się skosi ile-
by chwilowa potrzeba wymagała.

Wyka jak wszystkie inne rośliny, lubi przedewszystkiemu grunt z głęboką warstwą orną; wszakże i na płytkiej, gdzie ani lucerna ani też koniczyna już wegetować nie mogą, ona jeszcze doskonale się żywi. Przyczyną tego jest korzeń licznymi włóknistymi odnogami opatrzone, a za których pomocą roślina łatwo znajduje pożywienie. Jakkolwiek wyka lubi grunt wilgotny, świeży, nie rodzi się ona, jak wszystkie inne rośliny uprawiane, na gruncie, w którego spodniej warstwie znajduje się woda stęgaacyjna, a zatem kwaśna; na takim gruncie kolor bladej, a nawet żółty, pokazuje, że wyka choruje, i tu też ona bardzo słabo tylko się rozwija.

Wyki właściwie uważać nie można za siew regularny; krótki bowiem czas wegetacji tej rośliny pozwala, przy dobrém rozumie się urzędzeniu gospodarstwa, zebrać po niej jeszcze jeden plon. Właściwe jej miejsce wegetacji jest pomiędzy dwiema słomiaszami roślinami, które ona przegradza, a jakkolwiek wyka pole nie tak z chwastów oczyszcza jak okopowé, zawsze ona znaczną ich masę zagłusza, kiedy tylko rola dostatecznie uprawioną została. Coby z chwastów nie uległo zniszczeniu pod bujną wyką, razem z nią się zkosi.

Siew wyki zimowej i jaręj jest wielką w gospodarstwie dogodnością; druga właśnie dorasta, kiedy pierwszą skarmiono. W taki też przypadku uprawa tej rośliny nie wiele zawadza w zmianie. Zimową wykę zwykle sieją po słomiasz, a ponieważ bardzo rychło z pola się sprząta, po niej jeszcze uprawiać można okopową roślinę, albo też ozimną. Wyka jarą zwykle się sieje w ugorze, w którym poprzedza siew ozimy. W tym przypadku aż do końca czerwca sprzątnąć z pola ją można i jeszcze pozostaje dosyć czasu, aby grunt zorać i zasiać tatarkę, gorczycę, lub inną roślinę szybko wegetującą, które się zielono spaszają i wcale późniejszemu siewowi oziminy nie zawadzają. Wzmiankowane tu rośliny są wybornym przedplonem, a kiedy tu opisane postępowanie dużo roboczej siły wymaga, doskonale też robotę zapłaci.

Wyka i rosnące z nią chwasty wprawdzie koszą się, zanim jeszcze ziarno ostatecznie dojrzewa, mimo to wszakże wymaga ona dokładnej uprawy w jesieni i doskonałego oczyszczenia gruntu. Najlepszy pod wykę nawóz jest dobry obornik, czy to słomiasz, nie rozłożony, czy to przegniły, co zależy od ogólnego celu gospodarstwa. Znosi ona nader silny pognój i takowy najlepiej zapłaci; w rzadkich tylko przypadkach pod wykę zbytecznie nawozić można. Nawozy amoniakalne w ogóle są lepsze pod rośliny strączkowe, niżeli nawozy obfitujące w fosforany; gzieby zatem nie było dostatku oborniku, możnaby go zastąpić guanem, któremu jednak przez przymieszkę, zwłaszcza ziemi, większą objętość dać trzeba. Ten nawóz rozsiewa się rzutowo, lub też machiną do rzędowo-okopowej (doryllowej) uprawy przeznaczoną. Świeżego nawozu dać można do 600 cent. na mórg, kiedy przegniłego 380 cent. już zupełnie wystarcza, mianowicie gdy do niego domieszamy 3 cent. guana.

Zimową wykę jak najrychlej można, siać trzeba. Ku temu celowi rolę zaraz po sprzącie słomiasz uprawiać należy, gdyż plon tej wyki zależy od dobrego rozwoju korzeni. Zwykły czas siewu jest w miesiącu wrześniu, kiedy mimo dosyć niskiej temperatury powietrza, grunt jeszcze dostatecznie jest ogrzany, aby ziarno wyrostkować, tudzież młoda roślina rozkrzewić się mogła. Ktoby się pomylił i zamiast zimowej zasiał wykę jarą, sam sobie winę chybienia celu przypisać musi. Wykę jarą najlepiej siać w marcu i kwietniu w odstępach dwutygodniowych.

Jak w ogóle pastewne rośliny nie można siać zbyt gęsto, tak i wykę nigdy zbyt wiele na mórg siać nie można; wszakże zwykle 27—32 garncy na mórg 300 prętowy już wystarczy. W Anglii rzadko tylko uprawiają wykę rzutowo; zwykle ją tam sieją w rzędach na 12 cali od siebie odległych. Ziarno wyki jaręj na ½ do 1 cala ziemią przykryć należy; zimowa wymaga już grubszego

pokrycia. Zasiana rzędowo przynajmniej raz przez czas wegetacji piełnikiem i obsypnikiem obredną być musi.

Wyka ma wtenczas największą wartość kiedy się już ziarno w strączkach utworzyło. Ktoby ją zatem przeznaczył na suchą paszę, do tego czasu ze skoszeniem oczekiwać powinien. Inaczej naturalnie rzeczy się mają w gospodarstwie, w którym ją zieloną spaszają i tu w pewnych ustępach tylko, a to wedle potrzeby z pola sprzątnąć ją trzeba, i zwykle wtenczas już spaszoną bywa, kiedyby miała największą wartość odżywczą. Stratę ztąd wynikającą okoliczności i warunki gospodarstwa wynagradzać mogą, jak również oględny gospodarz takowym zapobiegać potrafi.

Wyki tylko tyle skosić należy, ile jej na każde danie potrzeba; nie dobrze skoszoną zostawić na pokosach, gdyż się przedko zagrzeje, i w takim stanie dobytek jej nie lubi.

Gdzieby także owce karmiono wyką, najlepiej ten czyni, który im takową zakłada w rafkach, a później owcami tylko hurtował pole, z którego wykę sprzątnięto. Tak postępują gospodarze w Anglii i dobrze na tém wychodzą, gdyż tym sposobem nierównie mniej paszy się zepsuje, a oprócz tego i same zwierzęta wolą świeżą niż podeptaną i zanieczyszczoną paszę. Przytém także przez hurtowanie, grunt równiej się nawozi, co w połączeniu z poprzedzającym koszt za koszenie i zwożenie wyki dostatecznie nagrodzi.

Ktoby wykę suszył na siano, przestrzegać powinien, aby pokosy były jak najmniej ubite, iżby promienie słońca, tudzież i powietrze doskonale działać mogły. Tym sposobem suszenie jak najpomyślniej się odbywa.

Nie powiedzieliśmy w powyższém wiele nowego, ale dobrze niekiedy przypomnieć rzeczy znane, lecz i zaniedbane po części.

Szporek jako roślina pastewna.

Uprawa koniczyny usunęła kłopot o łąki; idzie nam wszakże i wielce o pastwiska letnie; brak, lub biedny stan onych, zawsze pociąga smutne następstwa.

Podamy tutaj bardzo praktyczny, długim doświadczeniem poparty środek, zastąpienia naturalnych lub ugorowych pastwisk, a co najważniejsza, iż nader korzystny.

Niepozorna roślina, niemal całe zaniedbana, Szporek, chciwie przez przezuwające zwierzęta jest jedzoną; a pożywność onę, widoczne i szybkie okazuje skutki. Z uprawą szporku postępuje się bez żadnych osobnych nakładów, czy to w robociznie, czy w osobnym wydziale ziemi. Rodzi się na każdej ziemi, lecz najlepiej na lekkiej żytnej, nadewszystko piaszczystej. Rola na siew oziminy, mianowicie żyta, na ugor przeznaczona w pewnej części, jak to poniżej się dowiemy, podkłada się na ziemię; z wiosną, gdy tylko pora pozwala, redli się i lekko bronuje, obsiewa się szporkiem po garncy cztery na mórg i bronowanie kończy. Drugą, podobną, t. j. część takiejże roli, podobnym sposobem zasiewa się za tydzień, i tak dalej się postępuje, aż do znacznej ilości. Jeżeli nie było czasu uskutecznić podkładki na zimę, np. na 2 lub 3 koleje zasiewa szporku, można siać go na podkładce czyli pierwszej orce zaraz z wiosny uskutecznionej, bez żadnego redlenia. Uprawą mechaniczną gruntu, działanie światła i powietrza na skiby, zastąpi i wynagrodzi ciągle paszenie się inwentarzy. Jeżeli zaś podkładka w pewnej części z zimy jest gotową, tedy z wiosną, obok siewu jarzyny, pamiętać trzeba działać na siew szporku przeznaczone podkładać, iżby do czasu redlenia a następnie i siewu, ziemia cokolwiek się odleżała. Skoro pierwszej siejby szporek, do kwiatu się zabiera, co przy sprzyjających okolicznościach, w miesiąc nastąpi, inwentarz już się paść może. Na morgu 5 sztuk bydła przez tydzień, dostatecznie się wyżywi, poczem przechodzi się na drugą kolej, i tak następnie. Po wypasionym przez bydło szporku, puszczają się owce, które jeszcze wiele znajdują wyborną dla siebie paszy. Rola po spasionym szporku, pod siew żyta, już się tylko odwraca.

Pastwisko na ścierniu, niechaj będzie tylko pomocniczym, bo najlepsze ściernisko, nie wyrówna najgorszemu szporkowi. Obok wybornego, po którym krowy wiele i tłustego mleka dają, pastwiska szporkowego, przybywa i ta jeszcze, mianowicie dla zdrowia bydła, dogodność, iż zrana od wschodu słońca do godziny 9 lub 10, a po południu od 4 do wieczornej godziny, czas paszenia jest dostatecznym, bydle bowiem, nie potrzebując wyszukiwać po przestrzaniach trawki lub roślinki, w jednym miejscu ją znajduje i chciwie pożera, a tak największych upałów unika. Na pierwszy raz zaopatrzyć się potrzeba w nasienie, które z nabycia pary lub kilku garnicy, łatwo się rozpleni, na zbiór zaś nasienia, wychodzi na morg 2½ garnicy. Szporek obficie się znajduje w czasie mokrych lat w hreczce (mrzylodem, prowincjonalnie przez pospólstwo zwany) i ten przy oczyszczeniu ziarna łatwo się da na przetakach odciągnąć; radzimy wszakże zaopatrzyć się w szporek olbrzymi, więcej paszy dający. Słoma z przeznaczonego na nasienie szporku, jako siano użytą być może. Teraz podajemy stosunek roli i siewu szporku do ilości bydła. Kiedy na lym morgu przez dni 7 żywi się sztuk 5, tedy dla tejże ilości na cały czas letniej paszy, to jest na tygodni 12 potrzeba tyleż, to jest 12 morgów; czyli, że na 100 morgach, najwyborniej 40 sztuk bydła wyżywić można, a nadto i owce w resztkach znaczny posiłek znajdują.

Nie możemy się powstrzymać od szczególnego zachęcenia do podobnej uprawy, przynajmniej dla krów dojących, i z góry już cieszymy się ukontentowaniem, jakie środek taki dla przyjmujących go wywoła, a paniom gosposiom zawczasu radzimy, podwoić ilość naczyń, na większy i smaczny nabiał.

Chrzanów dnia 16 listopada 1860 roku.

Chodkiewicz.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

Z B O Ź E.

Gdańsk, 6 grudnia. W upłyającym tygodniu po kilku dniach ostrego i suchego mrozu, nastąpiła odwilż i od dni kilku mamy znów powietrze łagodne, mgliste i wilgotne, wiatr po większej części północno-wschodni i południowo-wschodni.

Targi angielskie w tym tygodniu miały w ogólności ten sam charakter co wszystkie targi listopadowe, ruch był słaby i sprzedaż trudna i lubo sprzedający znacznie zniżyli ceny, przecież ustępstwa te nie były jeszcze w stanie wywołać większą działalność kupujących. Ciągłe dowozy z portów zagranicznych o wiele przewyższają momentalne potrzeby, i chociaż wszystkie stare zapasy wyczerpane, przecież oględna spekulacja nie spieszy z nowymi zakupami. Od czasu do czasu znaczniejsze zakupy ożywają wprawdzie cokolwiek targi, lecz zwykła obojętność prędko wraca, ruch ustaje i tylko za nowym znizieniem cen transakcje stają się podobnymi. Na ostatnich targach pszenica zagraniczna, szczególnie gatunków mieszanych miała odbyć dość łatwy, nawet po cenach, które w przeszłym tygodniu osiągnąć nie było można; lecz tyle zboża niesprzedanego zalega jeszcze śpichrze, że lubo obawa kryzysu w świecie finansowym coraz więcej niknie, przecież przed wiosną na wielki ruch w handlu zbożowym i ustalenie się cen, podobno liczyć nie można.

We Francji spokojność targów także niejaki zniżenie cen spowodowało, reakcja ta jednakże nie jest tak silna jak na targach angielskich, i lubo transakcje są słabe i mało znaczne, producenci w oczekiwaniu pomyślniejszych konjunktur, obstawają zwykle przy dawniejszych cenach.

Na naszym placu przy niezmiernie słabym usposobieniu targowym, transakcje odbywają się w szczupłych rozmiarach. Lubo nie zbywa na pięknych produktach, pod wpływem niepomyślnych wiadomości o targach zagranicznych, chęć do zakupów dość rzadko się pojawia i nasz eksport nawet przy bardzo dostępnych cenach, mało okazuje chęci do spekulacji.

W przeciągu tygodnia sprzedano na naszej giełdzie pszenicy lasztów 330, żyta 75, jęczmienia 40, grochu 130.

		korzec warszawski			
płacono za laszt wagi hol. guld. prus.		wagi polski	złp. gr.	złp. gr.	
Pszeniczy	od 118 do 122	440 do 490	222 230	35 18	39 14
	od 123 — 126	495 — 525	231 237	39 27	42 13
	— 12 ⁶ / ₇ — 12 ⁹ / ₁₀	530 — 575	238 244	42 25	46 17
	— 1 2 — —	600 — —	249 —	48 18	— —
Żyta	— 125 — —	324 — 330	235 —	28 4	28 20
Jęczmienia	od 96 — 100	234 — 252	180 157	20 9	21 27
	— 101 — 108	264 — 294	189 203	22 28	25 16
Groch biały	— — —	305 — 360	— —	26 14	31 8
« szary	— — —	390 — 435	— —	33 27	37 26

Sprzedano 800 belek sosnowych po 3²/₃ srgr. stope kub.

Kursa zamian: Londyn 6, 18; Hamburg 150¹/₄; Amster. 141¹/₄.

Alexander Makowski.

W upłyłym tygodniu sprowadzono do Warszawy (prócz tego co w śpichrach znajduje się) żyta czwartki 3220, pszenicy 3860, jęczmienia 1120, owsa 4060, grochu 870, gryki 620, kaszy jęczmienniej 890, mąki żytniej 1027, mąki pszennej 691, kartofli 1750, siana fur 1860, słomy fur 750.

Srednie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi

z upłyłego tygodnia,

to jest od dnia 9 do 15 grudnia 1860 roku.

	rsr.	kop.	korzec		od rsr.	kop.	korzec
Żyta czwartki	7	19 ¹ / ₂	4 40	Kaszy jęcz. ord.	9	10	
Pszeniczy ditto	10	8 ¹ / ₂	6 15	Słomy pud.	—	27	
Grochu polnego	7	54 ¹ / ₂	4 60	Siana pud.	—	36	
» cukrowego	10	21	6 23	Drzewa sos. sąż.	7	80	
« fasoli	10	33	6 30	Wół dobry	—	—	
Gryki	4	67	2 81	» średni	—	—	
Jęczmienia	5	74	3 50	» liche	—	—	
Owsa	3	42	2 6	Ciele	—	—	
Mąki pszennej przedniej pud	2	12 ¹ / ₂		Baran	—	—	
Mąki ordynar. żytniej pytlow.	1	35		Wieprz dobry	—	—	
żytniej razowej	—	—		» średni	—	—	
gryczanej pud	—	95		« liche	—	—	
Kaszy jaglanej	—	—		Masła pud.	8	70	
czwartki	11	80 ¹ / ₂		Słoniny «	4	60	
« grycz. zw.	9	59 ¹ / ₂		Kartofli czetw.	2	58 ¹ / ₂	1 59
« drobnej	15	49 ¹ / ₂		Okowity wiadro bez podatku	2	48	
« jęcz. perł.	22	96		Garniec	—	81	

Wprowadzono z Cesarstwa bydła rassy stepowej sztuk 352, z opasów w Królestwie sztuk 1, z Królestwa bydła rassy krajowej sztuk 612, z pozostałego remanentu zeszłego tygodnia sztuk —, w ogole sztuk 965; wieprzy 935, cieląt 398, baranów —; z tych zakupiono na miejscową konsumpcję: wołów sztuk 814, wieprzy 680, cielęta i barany wszystkie; na liwerunek wołów sztuk 41; z bydła stepowego wprowadzono do Powązek sztuk 5, do Nowogiergiewska 12, do Nowogodworu —, do Mokotowa —; z bydła rassy swojskiej wyprowadzono w różne miejsca Królestwa sztuk 50, na chów do Warszawy i Pragi 15; z powrotem do domu jako niesprzedane na targu 18, pozostało remanentem 10.

Sprostowanie.

W ostatnim numerze Korrespondenta w artykule «O systemie zagospodarowania powierzchni leśnej» (Krysztofa Liebicha) — zasła następna omyłka druku: — Strona 2ga, szpalta 1sza, wiersz 18ty — zamiast przeciw nieukształtowanemu — należy czytać przeciwnie ukształtowanemu.