

# TYGODNIK ROLNICZO-PRZEMYSŁOWY

wydawany przez c. k. Towarzystwo gospodarczo-rolnicze Krakowskie.

Wychodzi w Krakowie raz na tydzień. Cena przedpłaty: półrocznie zlr. 2 kr. 30 mk., rocznie zlr. 5 mk. Na prowincji, z przesyłką półrocznie zlr. 3, rocznie zlr. 6 mk. Pieniądze prenumeracyjne nadsyłane być mają *franco* pocztą pod adresem: **do Redakcji Tygodnika rolniczo-przemysłowego** w Krakowie, w biurze c. k. Towarz. gosp. rolniczego, przy ulicy Szewskiej N<sup>o</sup> 335/6 z wyrażeniem: *pieniądze prenumeracyjne*, gdzie również adresowane być winny *franco* wszelkie zgłoszenia się przedmiotu pisma tego dotyczące. W Królestwie Polskiem przyjmują przedpłatę wszystkie Urzęda pocztowe za cenę półroczną rs. 3 kop. 8.

Przyjmują się: 1) wszelkie korespondencje, odezwy i rozprawy celowi pisma odpowiednie. 2) Ogłoszenia, obwieszczenia, doniesienia, uwiadomienia wszelkiego rodzaju, te ostatnie za opłatą: od wiersza petytowego za jednorazowe umieszczenie 3 kr. mk. za następne po 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kr. mk. z dopłatą 10 kr. za każde ogłoszenie na stempel rządowy.

## Usiłowania gospodarskie

hrabięgo du Couëdic.

Zamieściliśmy w Nrze 36 Tygodnika list z Ipswich dający obraz ogromnego ruchu rolniczego w Anglii. Na dowód, jak zawód ten odzyskuje wszędzie coraz wyraźniej wzniosłe stanowisko, jakie mu niezaprzeczenie przynależy, podajemy piękny artykuł zamieszczony w jednym z najświeższych numerów dziennika *l'Agriculteur praticien* wychodzącego w Paryżu, który zarazem dobitnie przekonywa, że wkłady w gospodarstwie wiejskiem *właścicielom* użyte, nie są bynajmniej fantazją pańską, jak wielu zatwardziałych rutynistów z upodobaniem i naigrawaniem utrzymywać zwykło, ale raczej kapitałem umieszczonym na pewny i wysoki, nie tylko materialny ale, że sobie tego wyrażenia pozwolimy, jeszcze wyższy moralny procent.

Oto są słowa autora tego artykułu p. Teodora Delbetz: Jak niegdyś waleczni rycerze przed rokiem 89 to piękne przyjęli godło, że *szlachectwo jest obowiązkiem*, tak i posiadacze wielkich majątności za dni naszych pojmują, że *własność jest obowiązkiem* także. Mały jest dotąd zaprawdę poczet tych, którzy się tęp przekonaniem z całą przejęli serdecznością i objawili je przez zaprowadzenie popraw w swych posiadłościach: wszakże dobry przykład silniejszym jest kusicielem od samego szatana, a i tu, jak w każdym zastosowaniu prawd ekonomicznych, gdzie interes ogółu łączy się z interesem osobistym, naśladowcy codzien będą liczniejsi.

Jednym z tych którzy się najbardziej przyłożą pismami do wielkiego dzieła odrodzenia naszego gospodarstwa, będzie niezaprzeczenie p. *Léonce de Lavergne*, który nam opowiedział, w sposób tak zajmujący, umiejętne prace i szczęśliwe a patrijotyczne usiłowania Anglii na tęp polu. *Hrabiemu du Couëdic*, z drugiej strony, przynależyć będzie zaszczyt prze-

konywającego poparcia, urzeczywistnieniem praktycznym, uczucie natchnionych sumieniem.

Najprostsza moralność wskazuje obowiązki obywatelskie; a te które wkłada posiadanie pewnej części ziemi ojczystej na jej właściciela, wchodzą w granice tego wielkiego zakresu obowiązków społecznych. Zbyt wszakże wielu właścicieli nie zna ich dotąd albo się niedostatecznie nad nimi zastanowili, i żyją, mimo strasznej nauki jaką przedstawiają dzieje, w występnej obojętności i niedbałości o ich żyzne ziemie, w gorączkowym odmiecie życia miejskiego. — Hrabia du Couëdic nie należy do ich liczby. Przejął się owszem tęp przekonaniem, że jako posiadacz części dziedziny powierzonej w zarząd ludzkości, przyjął na siebie obowiązek przed Bogiem i ludźmi przysparzać jej płodów, powiększać jej żyźność w całkowitym zakresie możebności, — a z nieznużoną czynnością prawdziwego syna dumnej Bretanii, jął się odważnie do dzieła i wypowiedział stepowym odlogom świętą walkę użyznienia.

Hr. du Couëdic posiada wszystko czego potrzeba, aby sobie zapewnić powodzenie w gospodarstwie: dokładną naukę, wytrwałość, cierpliwość, dostateczne kapitały; przetoż z wawrzynem zwycięzcy na czole, opowiada on swęj braci od pluga wielkie i szlachetne prace, jakich dokonał.

W pobliżu Quimperlé, w departamencie Finistère, leży majątność 200 hektarów \*) rozległa, która przed kilku jeszcze laty prawie zupełnie była nieuprawną. Siedmdziesiąt sztuk bydła utrzymywano mizernie na tych odlogach, które nie przynosiły jak 4120 franków i zaledwie były w stanie żywić 40 ludzi. Hr. du Couëdic, właściciel tęp majątności, zwanęj Lézardeau, powziął myśl wykonania na nię wszelkich ulepszeń do jakich mu się tylko zdawała sposobną, a

\*) m. w. 350 morgów.

bez wahania, tak często zgubnego w najlepszych zamiarach, silny przekonaniem dopełnić się mającego obowiązku, przeszedł do razu od powzięcia zamiaru do jego urzeczywistnienia. „Zostawić czasowi i wolno a stopniowo wzrastającą cenę czynszu dzierżawnego staranie o powiększenie dochodu, zdawało mi się zawsze, mówi p. du Couëdic, niegodnym obowiązków własności; poprawić grunta, podnieść ich wartość pracą, uważałem za jedyną właściwą rolę posiadacza ziemi.“ Mądre i głębokie wyrazy, oby znalazły u naszych właścicieli ziemskich odgłos sympatyczny, na jaki zasługują! Chcecie-li uczynić niepodobnemi wszelkie gwałtowne wstrząśnienia: otwórzcie szerokie szranki postępowi rolniczemu, a porzućcie niedodarowania błędną drogę po której od lat 18 kroczycie, kierując wszystkie zdolności i kapitały do miasta tylko, do spekulacji przemysłowych i do giełdy.

Powyższe 200 hektarów pola w Lézardeau są dziś wykarczowane, osuszone, nawodniane, doskonale zasilone nawozami i dokładnie uprawione. Każdy hektar otrzymał kapitał do jego poprawy potrzebny. To też produkcja i ludność w czwórmasób wzrosły, wzniesiono ważną fabrykę, a wygodne mieszkania dla robotników zastąpiły niezdrowe chaty. P. du Couëdic wybudował nowych dróg na milę długości, a poprawił pół mili już istniejących: założył w Quimperle publiczne kloaki, w prywatnych zaś mieszkaniach przenośne, a tym sposobem zyskał ogromną ilość najcenniejszego nawozu, przyczyniając się zarazem do zaprowadzenia nader pożądanej czystości w najniezdrowszych dzielnicach miasta. Za pomocą dobrze obmyślonego systemu irygacji, korzystając z wód źródłanych i deszczowych sprowadzonych do zbiorników, użył jałowe wzgórze, wzniesione więcej niż 80 łokci nad poziom rzeki dotykającej do jego posiadłości, i otrzymał tym sposobem, w krótkim czasie, obfite sprzęty paszy, z gruntów dotąd odlegiem leżących i na zawsze za nieurodzajne uznanych. Gromadząc starannie, na długości  $\frac{1}{4}$  mili, wszystkie wody spływające z drogi rządowej przerywającej jego majątność, p. du Couëdic użył grunt najniezdrowszej natury i wydzierżawia go dziś po 140 złr. mk. morgę. — Co się tyczy gnojówek odchodzących z różnych obór i stajen, jako światły gospodarz nie dozwala im ginąć daremnie, ale je gromadzi, wraz z wodami deszczowymi, z odchodami kloak i pomyjami kuchennymi, w obszernych zbiornikach umieszczonych za zamkiem i budynkami gospodarskimi, na wierzchołku pagórka, z kąd te płynne nawozy rozprowadzone są jak najtrafniej urządzonemi rowkami po pochyłościach, na których rozwinęły najbujniejszą roślinność pasz rozmaitych. To też miasto 12 morgów miernych łąk, jakie dawniej posiadał ten majątek, ma ich dziś 84 morgi najwyborniejszego gatunku. — Nie mamy potrzeby nadmienić, że hodowla drzew owocowych i innych rozwinęła się równie postępowym kierunkiem jak uprawa łąk i gruntów ornych.

Aby zużytkować część drzewa i kamieni pochodzących z karczunku na wielki rozmiar wykonanego, który zamienił mało pożyteczne gaje na żyzne pola, p. du Couëdic powziął w swém sercu szlachetnym braterskie i wzniosłe natchnienie wybudowania prawdziwych osad roboczych, kształtnych dom-

ków (*cotages*), w których robotnicy u niego zatrudnieni, po cenach więcej niż o trzecią część niższych od zwyczajnych, znajdują dla siebie zdrowe i wygodne pomieszczenie.

„W zgromadzeniu tém, mówi światły i szlachetny gospodarz Lézardeau, wszystko jest skierowane pożytecznie ku wielkiej korzyści właściciela i utrzymaniu zdrowia mieszkańców: pomyje z kuchni i wszelakie odchody troskliwie są gromadzone; a starania te utrzymujące zdrowie mieszkań, wiele się przyczyniają do zwiększenia moich zasobów nawozu. Wody zaś z dachów, spływające do obszernej cysterny, stanowią, jak w wielu innych miejscach, pralnię do użytku mieszkańców tej małej osady.“

Wykonanie tego wielkiego przedsięwzięcia gospodarczego i humanitarnego, które się stało tak wielkiem dla okolic Quimperle dobrodziejstwem, zjednało p. du Couëdic, jak słuszną, największe poważanie. Wedle ścisłego obliczenia, wydał on na te ulepszenia 74,290 franków (29,716 złr. mk.), dochód zaś, jak przekonywają urzędowe kontrakty, podniósł się z 4120 fr. (1648 złr.) na 14,745 fr. (5898 złr. mk.).

Zwracamy na te cyfry uwagę większych właścicieli ziemskich, którzy w dobrej wierze utrzymują, że ziemia nie może u nas nieść właścicielowi więcej jak  $2\frac{1}{2}$  do 3%, i którzy, mimo najlepszych chęci i mimo przywiązania do kraju, pozostają w nałogowej nieczynności, właśnie z powodu tego błędnego przekonania. Na niczém wam nie zbywa, powiemy im kończąc te uwagi, abyście zwiększyli wasze dochody i pracowali nad dobrem waszej ojczyzny. Macie w ręku kapitał. Co się zaś tyczy owiej statecznej czynności umysłu i ciała, której dobry zarząd gospodarstwa wiejskiego koniecznie wymaga, — a dla której nie chcecie, i bardzo słuszenie, poświęcić całkowicie waszej niepodległości, — znajdziecie ją w światłej młodzieży, jaką wydają corocznie szkoły rolnicze: wezwijcie do pomocy te młode i piękne zdolności, które cały swój żywot poświęciły rolniczemu postępowi. Gospodarstwo francuzkie oczekuje po nich najznamienitszych usług i nie zawiedzie się na nich, jeśli ich wesprzeć waszemi kapitałami. Nie zapominajmy nigdy, że praca która upładnia ziemię, zapewnia porządek i bezpieczeństwo, i że, według mądrych słów Sullego, powtórzonych przez hr. du Couëdic: *wszystko zakwita w kraju gdzie kwitnie rolnictwo.*

## Różne sposoby karmienia owiec.

Czytając w dzienniku francuzkim kilka sposobów karmienia i tuczenia owiec w gospodarstwach prowadzonych z bardzo szczęśliwym skutkiem, sądzimy, iż kwestja ta nie jest jeszcze we Francji rozwiązana stanowczo między gospodarzami i muszą znajdować się tacy, którzy radziby mieć wiadomość o ilościach różnej paszy, jakie doświadczenie okazało dostatecznymi i dosyć tanimi do dobrego utrzymania pewnej ilości owiec. Skoro zaś Francja doszła w tej hodowli do wyższego już stopnia, możemy zatem przypuścić, że i u nas znajdują się tacy, którzy są w stanie porównać co do korzyści spo-

soby karmienia swoje z temi które tu podamy, inni, którym one za wzór posłużą.

Karma dla 100 matek, poczynając na 2 miesiące przed okoceniem aż do odsadzenia jagniąt.

I. przepis. Utrzymanie w ziemie.

| godzina karmienia    | gatunek paszy        | waga    |
|----------------------|----------------------|---------|
| 1 popas 7 godz. rano | słomy owsianej . . . | 250 zł. |
| 2 „ „ południe       | buraków . . . . .    | 200 „   |
|                      | siana . . . . .      | 60 „    |
| 3 „ „ 6 g. wieczór   | ziemniaków surowych  | 80 „    |
|                      | koniczu . . . . .    | 100 „   |

Karma ta może być przyjętą dla 100 jagniąt 10 do 18 miesięcznych.

II. przepis.

|                      |                                        |         |
|----------------------|----------------------------------------|---------|
| 1 popas 6 godz. rano | siana łąkowego albo potrawu . . . . .  | 100 zł. |
| 2 „ „ 9 „            | ziemniaków gotowanych . . . . .        | 80 „    |
|                      | albo 100 zł. buraków otrębów . . . . . | 24 „    |
| 3 „ „ południe       | lucerny lub koniczu .                  | 80 „    |
|                      | marchwi lub pasternaku                 | 140 „   |
| 4 „ „ 5 god. popoł.  | owsa . . . . .                         | 12 „    |
|                      | trzyn dobrze oczyszczonych . . . . .   | 16 „    |
| 5 „ „ 7 g. wieczór   | słomy owsianej . . .                   | 100 „   |
|                      | „ pszenicznej . . . . .                | 150 „   |

także dla 100 jagniąt.

W wielu gospodarstwach ustanowiono karmę codzienną dla każdej owcy następującym sposobem:

|                      | 1)       | 2)       |
|----------------------|----------|----------|
| Siana . . . . .      | 1,48 zł. | 1,75 zł. |
| Ziemniaków . . . . . | 2,0 „    | 1,0 „    |
| Owsianki . . . . .   | 1,0 „    | 1,0 „    |

Sól i przyprawy gorzkie, jakimi są: korzeń genecjany \*) , jałowy jałowcu, piołun, są wyśmienitemi środkami do utrzymania zdrowia owiec; daje im się takowych codzień na każdą owcę małą ilość np. soli 0,008 funta, genecjany 0,012, jałowcu 0,004 do 0,006 funta. Genecjana rośnie obficie w lasach, na gruncie wapiennym; suszy się korzeń na słońcu i rozciiera na żarnach.

Kilka uwag dotyczących uprawy lnu.

W dzienniku *Gem. Wochschr. v. Würzburg* podaje Ockel następne uprawy lnu dotyczące wiadomości. — Co do suszenia siemienia lnianego, nadmienia on, że już w dzienniku centralnego towarzystwa w Kwidzynie (Marienwerder) i Gdańsku udzielone było sprawozdanie o następującej próbie.

W stósownie urządzonej suszarni, wysuszono kolejno różne ilości nasienia, w temperaturze 50, 42, 35, 30, 25 i 15° R. i te zasiano każde osobno, na jednako uprawnych i

równiej rozległości kawalkach gruntu, obok takiegoż kawalka obsianego siemieniem niesuszonem. — Już sprzęt surowego lnu ten zajmujący przedstawił rezultat, że wyrosły z nasienia suszonego w temperaturze 30 do 40° ciepła, nierównie był dłuższy od tego który pochodził z nasienia niesuszonego albo też suszonego w niższej temperaturze. Jeszcze więcej stanowczo przekonała ilość otrzymanego czystego włókna o wielkiej korzyści wysuszania nasienia; pokazało się bowiem przy próbach, że np. len z nasienia suszonego w temperaturze 30 — 50° ciepła, dał 19 do 20% czystego włókna, kiedy z niesuszonego nasienia nie było jak 13%, z suszonego w temperaturze 15° 12%, 20—25° 17%. — Ockel uważa temperaturę +40° R. za najwyższe a zarazem za najodpowiedniejsze ciepło do suszenia nasienia lnianego.

Co się tyczy uprawy lnu, używają w majątności *Garden* na Pomorzu następującej metody: W jesieni rozrzucają nawóz na koniczysku (po skoszeniu nasiennój), i starannie go przyorują; na wiosnę bronują tylko, len zasiwiają i w kółko zawłóczą. Skutkiem takiego postępowania bardzo mało rzuca się chwastów, które też z łatwością dadzą się wyplewić; a od czasu zaprowadzenia tej metody nigdy len w *Garden* nie chybił.

Niemniej zasługuje na uwagę sposób uprawy lnu przyjęty przez pewnego gospodarza szląskiego. Otrzymuje on od wielu lat najpiękniejszy len przez to, iż skoro tylko roślinki na 2 do 3 cali wyrosną, w pogodny, eichy wieczór, kiedy nazajutrz można oczekiwać ranniej rosy lub deszczu, rozsiewa na nie, ile możności najjednostajnej, miłąką mączkę gipsową; co przez kilka dni powtarza. Pchły ziemne giną, roślinki szybko podrastają, i już po 3 tygodniach widocznie się pokazują błogie skutki gipsowania.

Wytłumaczenie przypadku, gdzie kozioł miał cycki i mléko.

W numerze 36 tego pisma, na stronie 286, pisze p. A. Mieczyski o kozle, który się u niego urodził z dwiema cyckami, wydzielającemi mléko podobnie jak u kozy.

Zjawisko to nie jest zbyt rzadkie, gdyż wszystkie samce zwierząt ssących mają cycki, różniące się od samiczych li tylko o wiele mniejszem ich wykształceniem co do wielkości. Tak samo ma się rzecz i co do mléka u samca. Znajduje się ono często w cyckach nowonarodzonych samców i w brodawkach piersiowych nowonarodzonych chłopców. Fizjologja opowiada bardzo wiele wypadków, historycznych dla sztuki lekarskiej, gdzie mężczyzna karmił dziecko mlékiem swych piersi. Wypadek ze wspomnianym koziołkiem jest odwrotną stroną niezbyt rzadkiego zjawiska, że samicy nie nabrzmiewają mlékiem gruczoły mléczne po urodzeniu młodych. Takie kobyły i suki zdarzają się dosyć często, które swych młodych, dla braku mléka, karmić nie mogą.

Zboczenia te od normalnego stanu nie polegają na żadnych spostrzegalnych różnicach wewnętrznej budowy wymienia lub cycków. To samo i co do rzeczzonego koziołka: nie wydając go, rozdzieliłoby się jego mléko w ciele bez względu

\*) *Gentiana lutea*, pospolicie goryczką zwana.

na większy wyrost jego cycków, tak samo jak u innych koźłów których nikt nie próbował doić dla normalnie małych ich cycków.

Najciekawszą rzeczą z tego wszystkiego mogłoby być stanowienie tym kozłem matki która go urodziła, aby doświadczyć, czy w synach powtórzyły się wyrodny przymiot ojca. Stanowiąc nim inne samice, mniej jest prawdopodobieństwa aby młode samce odziedziczyły ten przymiot, niżeli przy użyciu go do rozplodu z matką, siostrami jego lub samicami blisko z nim pokrewnymi.

J. B. R.

## SKAZÓWKA

### jak żywić, pielęgnować i utrzymywać bydło rogate

przez

C. I. Eisbein

Nauczyciela przy szkole rolniczej w Badersleben.

(Dokończenie—zob. N. 37 Tyg.)

Zanim przejdziemy do przyrządzania paszy, pozwolimy sobie dla bliższego wyjaśnienia podać rozmaite surrogata paszy, ułożone podług ich pożywności, uwzględniając także stosunek ich objętości do wagi.

#### Skazówka porównawcza pożywności z objętością najużywanych surrogatów paszy.

| Wyszczególnienie                                       | 100 funtów siana<br>równe funtów | 100 funtów mają<br>objętości stóp<br>szesnastu<br>szesnastu | Wyszczególnienie                                                                | 100 funtów siana<br>równe funtów | 100 funtów mają<br>objętości stóp<br>szesnastu |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Ziarno.</b>                                         |                                  |                                                             | Liście buraczane .                                                              | 600                              | 4,5                                            |
| Pszennica i żyto . . . .                               | 33                               | 2,2                                                         | Koniczyna zielona,<br>lucerna, espar-<br>cetta, mięszani-<br>na i t. d. . . . . |                                  |                                                |
| Jęczmień . . . . .                                     | 44                               | 2,7                                                         | <b>Słoma.</b>                                                                   |                                  |                                                |
| Owies . . . . .                                        | 50                               | 3,9                                                         | Pszenna i żytnia .                                                              | 300                              | 1,7                                            |
| Strączaste . . . . .                                   | 33                               | 2,2                                                         | Jęczmionka i ow-<br>sianka . . . . .                                            | 200                              | 2                                              |
| <b>Głaby i korzenie.</b>                               |                                  |                                                             | Tatarka i proso .                                                               | 200                              | 2,4                                            |
| Ziemniaki . . . . .                                    | 200                              | 2,2                                                         | Grochowiny, bob-<br>winy i soczewica                                            | 160                              | 2,3                                            |
| Bulwy . . . . .                                        | 250                              | 2,2                                                         | Plewy . . . . .                                                                 | 150                              | 7                                              |
| Buraki . . . . .                                       | 300                              | 2,4                                                         | Rzepowiny . . . .                                                               | 200                              | 10                                             |
| Brukiew . . . . .                                      | 300                              | 2,4                                                         | <b>Odchody.</b>                                                                 |                                  |                                                |
| Marchew . . . . .                                      | 280                              | 2,4                                                         | Mąka posłednia .                                                                | 50                               | 4,3                                            |
| Rzepa . . . . .                                        | 400                              | 2,8                                                         | Otręby . . . . .                                                                | 70                               | 5,5                                            |
| <b>Siano.</b>                                          |                                  |                                                             | Makuchy . . . . .                                                               | 60                               | 4,5                                            |
| Siano łączne dobre                                     | 100                              | 14—16                                                       | Kielki słodowe .                                                                | 130                              | 8                                              |
| Siano łączne po-<br>śledniejsze . . . . .              | 150                              | 16—18                                                       | Słodziny . . . . .                                                              | 100                              |                                                |
| Siano z koniczy-<br>ny lub mięszani-<br>niny . . . . . | 95                               | 16—18                                                       | Wywar **) . . . .                                                               | 600                              | 1,5                                            |
| <b>Zielona pasza.</b>                                  |                                  |                                                             | Wyciski . . . . .                                                               | 300                              | 3                                              |
| Trawa . . . . .                                        | 450                              | 4,5                                                         |                                                                                 |                                  |                                                |

\*) Pozostawiamy liczby podane przez Autora odnoszące się do wagi i miary pruskiej, z nadmienieniem, iż komuby chodziło o dokładne oznaczenie ile 100 funtów więd. mają objętości stóp sześć. więd.; pomnoży liczby tej rubryki przez  $\frac{1172}{1000}$ ; dla oznaczenia zaś ilości stóp sześć. polskich na 100 funt. warsz. przez  $\frac{1122}{1000}$ .

(P. R. T.)

\*\*) Kwarta wywaru waży  $2\frac{1}{2}$  funty; jedna zaś stopa sześcienna zawiera 27 kwart. (1 stopa sześć. więd. zawiera prawie 33 kwarty krakowskie; stopa sześć. polska 24 kwarty warsz.).

Skuteczność paszy można powiększyć stósownem jej przyrządzeniem, albo mechanicznem czyli zdrabnianiem, lub też chemicznem czyli przez fermentację, czyniącą paszę strawniejszą i smaczniejszą.

Zdrabnianie, czyli raczej rznienie siana na sieczkę, skutecznia się ladami, a w większych gospodarstwach sieczkarniami konnemi lub też parowemi. Ma zaś za cel mięszać rozmaite rodzaje paszy, mianowicie mniej przez bydło lubione z innemi pożywniejszemi jak np. sieczkę z sźrótem, zupą makuchową, wywarem itd. Oszczędza się przytém wiele słomy.

Korzeniami nieposiekanemi nie można wcale paść bydła bez niebezpieczeństwa, pominąwszy że im drobniej pokrajane tém pożywniejszą stają się paszą przemieszane z sieczką. Korzeniowe rośliny albo się siekają ręcznemi siekaczami, albo krają maszynami w kręgi lub kostki. Siekać wszakże trzeba krótko przed paszeniem, przystęp bowiem powietrza i wyzięwy bydła, jeżeli pasza obok lub w oborze przyrządzana bywa, wywołuje fermentację i oksydację (?), czyniącą karmń odrażającą i szkodliwą.

Ziarno powinno być zesźróutowane lub rozgniecione, nie zbyt drobno jednak, aby mączka nie zalepiała kiszek, co jest niezdrówem.

Do chemicznych operacji należą także następujące, zmieniające nie tak zewnętrzną postać paszy, jak raczej istotę i własności jej.

I tak naprzód *gotowanie*, tam mianowicie polecenia jest godne, gdzie pasza składa się z surrogatów posłednich i twar-dych np. ze słomy, rzepowin. Te więc przez gotowanie stają się miększemi, strawniejszemi. Z dodatkiem sźrótu pasza taka jest dobrą dla krów i opasów, lecz nie dla bydła ro-boczego ani tęcz dla młodocianego, czyni je bowiem ocieźale-mi i niewytrzymałemi.

Naparzanie gorącą wodą nie jest tak skutecznem, lecz za to o wiele tańszem. Poprzedni sposób jest wielce w Belgji, Saksonji i Nadreńskich prowincjach, ostatni w okolicach Alten-burga używany.

Chcąc sobie oszczędzić kosztów zakładania parników i materiału palnego, można ten sam prawie skutek osiągnąć przez *pocenie* się paszy. Rośliny bowiem mają ten przymiot, że, wciągając wodę, rozwijają ciepło i przechodzą w rodzaj fermentacji winnej, skoro części zmiekczone i rozgrzane mo-cno na sobie leżą. Trzeba jednakże wybierać takie, które ani zbyt spojnie ani tęcz zbyt lekko z sobą się wiążą; w pierw-szym bowiem razie potrzebna cyrkulacja powietrza ustaje, w drugim przeszkadza się rozwinięciu ciepłika. Tak np. potrawu i rzepowin w większej ilości użyć nie można; tém lepsze jest siano, słoma, buraki i kartofle, jako tęcz i odcho-dy buraczane w cukrowniach. Łatwem jest przysposobienie takiej paszy. Ściele się cienka warstwa słomy, na to warstwa sieczki z siana, na to znów warstwa roślin korzennych, po-lęwa się lekko wodą i mocno się depee. Dobrze będzie dla smaku trochę osolić. Na tę warstwę przychodzi druga, która również powinna być przydeptana, co tak długo się robi, póki potrzebna ilość na dzień jeden nie zostanie złoźona. Kopiec powinien być około 4 stóp wysoki. Po 48—72 go-

dzinach jest zdalny do spaszenia. Przechodzi ciepło wewnętrzne kopca 18 lub 20° R., wówczas powinien być przed zadaniem wychłodzony.

Jako dodatek do małych racji zimowych, do czego gospodarz nieprzewidzianymi okolicznościami zmuszony być może, zaleca się pasza *kiszona*. Rozumiemy pod tym nazwiskiem ziarno szrotowane i gotowane kartofle, wodą rozrzedzone i zaprawne kwasem (np. od chleba), które w stanie fermentacji bywają spasione; lub też pasza zielona np. liście buraczane, które w beczcze drewnianej lub w dole murowanym, warstwami osolonemi ułożone i ubite być na ten cel powinny. Taką kiszonkę bydlę chętnie je: ziarno i kartofle kiszone dla krów dojnych i opasów wyborną są karmą.

Aczkolwiek dostatek i dobroć paszy wielce się przyczyniają do zdrowia i pożytku z bydła, nie mniej ważnym jest obchodzenie się i pielęgnowanie. Przedewszystkiém zachować trzeba regularność w zadawaniu raz przyjętą. Nic nie ma szkodliwszego jak nieregularność, czyto zmiana dowolna codziennego czasu paszenia, czy też ilości dawaną paszy, raz większej drugi raz mniejszej. Ile to razy napotykamy gospodarstwa, w których na początku jesieni, gdy jeszcze pełne stodoły, brogi i piwnice, dają bydłu do zbytku, później wszakże, gdy widzą zmniejszające się coraz zapasy i ze strachem poznają że nie starczą, bydło głód cierpieć musi. Dużo wtedy na wiosnę czasu potrzeba, pomimo dostatniejszej paszy, nim bydło przyjdzie do siebie, pomijając nawet, że się nie tylko nie ma żadnej korzyści, lecz owszem największą się szkodę ponosi. Każdy zatem oględny gospodarz powinien po skończonych żniwach obliczyć, o ile możliwości jak najdokładniej, swoje zapasy i podług tego oznaczyć dzienną potrzebę zimową. Nie potrzeba wszakże zachowywać zupełnie niepotrzebnej pedanterji, któraby wymagała pomnożenia rąk roboczych, gdyby się chciało ważyć każdy snopeczek siana i każdy koszyk siewki. Wystarczy zupełnie, jeżeli się dzienną lub nawet tygodniową potrzebę oznaczy, odmierzy i odważy, oraz jeżeli zapasy dobrze zamykane i wydawanie ile możliwości dopilnowane będzie. Damy tu przykład praktyczny. Trzymając 30 sztuk starego bydła po 800 funtów (2—3 sztuki młodocianego liczą się na jedną sztukę starego), potrzebować będziemy sprzętu na paszę zimową z:

|       |                |                       |             |
|-------|----------------|-----------------------|-------------|
| 10    | morgów buraków | po 250 ctr.           | = 2500 ctr. |
| 7 1/2 | "              | łak po 40 ctr. siana  |             |
|       |                | i potrawu . . . .     | = 300 "     |
| 25    | "              | jęczmienia i owsa, po |             |
|       |                | 22 ctr. słomy . . .   | = 550 "     |

Liczyliśmy poprzednio 150 dni na lato paszenie, pozostanie nam się zatem dni zimowych 215, od 13 października do 13 maja włącznie. Pomnożywszy liczbę dni (215) przez ilość bydła (30) otrzymamy ilość potrzebnych ogółem racji 6450. Tą liczbą podzieliwszy rozmaite rodzaje paszy znajdziemy potrzebną dziennie ilość funtów. Otóż:

|                          |          |         |                          |
|--------------------------|----------|---------|--------------------------|
| 6450 : 2500 ctr. buraków | = 38 3/4 | ℥.      | dziennie na każde bydło. |
| 6450 : 300 "             | siana    | = 4 2/3 | " " " "                  |
| 6450 : 550 "             | słomy    | = 8 1/2 | " " " "                  |

Odlączmy ułamki, a ilość ztąd otrzymaną zachowajmy jako rezerwę na nieprzewidziane wypadki, późną wiosną, zepsucie paszy itp., i aby wyrównać mogące się zdarzyć niektóre niedokładności w obliczeniu wagi. Jako więc potrzebną dziennie na jedną sztukę ilość paszy oznaczmy:

|                                   |            |                                                   |                                      |                                      |      |
|-----------------------------------|------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|------|
| 36                                | ℥. buraków | = 12                                              | ℥. siana objętości stóp sześciennych | 0,8.                                 |      |
| 4                                 | " siana    | = 4                                               | " " " " "                            | 0,7.                                 |      |
| 8                                 | " słomy,   | z której połowa jako siewka reszta w całości dana | = 4                                  | ℥. siana objętości stóp sześciennych | 1,9. |
| Dodamy dla pomnożenia pożywności: |            |                                                   |                                      |                                      |      |
| 2                                 | " szrotu   | = 4                                               | ℥. siana objętości stóp sześciennych | 0,07.                                |      |
| 2                                 | " makuchów | = 3                                               | " " " " "                            | 0,13.                                |      |

Porcja zatem dzienna na sztukę wynosi 27 funt. siana objętości stóp sześć. 3,6.

Przy takowym podziale otrzyma każde bydło dosyć paszy, tak co do pożywności jako też co do objętości.

Tym sposobem potrzebujemy dla 30 sztuk dziennie: 1080 funt. buraków, 120 funt. siana, 120 funt. słomy, 120 funt. siewki, 60 funt. szrotu, 60 funt. makuchów, zatem na 215 dni: 2322 ctr. buraków, sprzątnięto zaś 2500 C. pozost. zatem na rezerwę 178 ct. 258 " siana, " " 300 " " " " 42 " 516 " słomy, " " 550 " " " " 34 " 129 " szrotu. 129 " makuchów.

Zupełnie jest obojętna czy dwa czy trzy razy na dzień zakładamy, byleby następne prawidła były zachowane:

- 1) Raz przyjęty czas paszenia, czy zimą czy latem, ściśle zachowany być powinien.
- 2) Przestrzeń czasu od jednego do drugiego zakładania nie powinna być zbyt długa, bydło bowiem zgłodniałe łatwo się przejada.
- 3) Po każdym zadaniu trzeba bydło w spokojności zostawić, aby mogło pokarm przeżuć.
- 4) Na jedno zadanie przeznaczona ilość, nie razem, lecz w kilku małych porcjach i w odpowiednich odstępach czasu dawana być powinna.
- 5) Przed wyżarciem jednej porcji, nie trzeba drugiej zakładać.

Bydło nigdy na świeżej, dobrej wodzie zbywać nie powinno. Najlepiej jest raz lub dwa razy dziennie pędzić bydło do wody, ażeby się napiło do woli. Gdyby można założyć studnię obok lub w środku dużego miejsca ogrodzonego albo też obok gnojówki, byłoby to najkorzystniej, bo by bydło mogło użyć świeżego powietrza i ruchu tyle do zdrowia potrzebnego. Bydło już przyzwyczajone można bez obawy, nawet w czasie największej słoty, na dworze pozostawić.

Lecz nie tylko dobra i pożyteczna pasza, napój i ruch na świeżem powietrzu przyczyniają się wielce do dobrego stanu bydła; urządzenie obory i czystość, są to konieczne warunki, od których niemniej zależeć będzie nasz dochód.

Obora przedewszystkiém tak zbudowaną być powinna, aby zimą 10 — 12° R. ciepłą, latem zaś chłodną była. I latem i zimą miara zachowaną być powinna. Gdy bowiem nadto zimno, źre bydło więcej niż za zwyczaj, żadnej stosunkowo

nie przynosząc korzyści; nadto zaś wielkie ciepło czyni je leniwym i skłonnym do przeziębienia.

Obora zatem 10—12 stóp wysoka być powinna, mieć szczelnie zamykające się drzwi i okna, także powietrzociągi (lufta); dobrze opatrzoną powalę, któraby strzegła zarazem leżące na niej siano i słomę od psujących je wyziwów. Okna powinny się otwierać dla wpuszczania świeżego powietrza, jeżeli temperatura w oborze jest zbyt gorąca; być zarazem dość wielkimi, aby potrzebne światło przepuszczać.

Zważać potrzeba, ażeby bydlę dosyć miejsca miało w oborze. Bydlę średniej wielkości potrzebuje włącznie z korytami i miejscem do mierzwy stóp kwadratowych 50—66. Przyjmuje się na sztukę 8—10 stóp długości i  $3\frac{1}{2}$ —4 szerokości, prócz tego  $1\frac{1}{2}$ —2 stóp na żłób, i miejsce za bydlęciem 3—4 stóp szerokie na ścieki do odprowadzenia moczu i na ścieszki. Nader jest wygodnie aby pomiędzy dwoma żłobami było urządzone przejście, ażeby skotarz, zakładając paszę, nie potrzebował każdemu z osobna bydlęciu zasypywać; lecz wtedy na każdą krowę trzeba jeszcze dodać przynajmniej 2 stopy do 4—5 stóp zwykle szerokiego przejścia. W ogóle zatem na jedno bydlę miejsca potrzeba  $3\frac{1}{2}$ —4 stóp szerokości, a  $14\frac{1}{2}$ — $18\frac{1}{2}$  stóp długości.

Podłogę najlepiej jest wybrukować, lub dobrymi dębowymi balami wyłożyć. Spadku powinna mieć 3—4 cali. Czy lepiej jest stawiać żłoby przez całą długość obory, czy też na poprzecz, zależy będzie od miejscowości.

W obszerniej, jasnej i dobrze wybrukowanej oborze łatwo jest bydło w czystości utrzymywać. Dobrze będzie pławić bydło. Że pławienie latem zdrowe jest bydłu nie potrzebujemy dowodzić; lecz uważałem, że nawet zimą nic nie szkodzi.

Gdzie nie masz stawów lub większego strumienia, tam często chędożyć bydło i sucho a grubo słać trzeba. Przynajmniej dwa razy w tydzień powinno być bydło grzebielem wychędożone, co łatwo da się uskutecznić, dzieląc robotę tak, że każdego dnia kilka sztuk się wychędoży.

Na ściółkę, która najgłówniej przyczynia się do utrzymania czystości, najlepiej będzie używać słomy żytniej zimowej. Jarka, z większą korzyścią może być spasiona. Kto ma owece, niechaj wprzód słomę żytnią lub psenną im założy, i objedzoną dopiero ściela bydłu.

Ile potrzeba dziennie słomy na ściółkę, to zupełnie zależy od urządzenia obory, wielkości bydła, częstszego wynoszenia mierzwy. Najmniej jednakże potrzeba 4—6 funtów na jedną sztukę.

Jako słańsko używa się także trzcina, liście, mech, igliwie, trociny. Niektórzy nawet suchą ziemią ścielą, wszakże to nie zawsze jest praktycznym.

Jak często potrzeba gnój wyrzucać, zależy od urządzenia obory, ilości ludzi do pielęgnowania bydła przeznaczonych, głównie zaś od sposobu widzenia rzeczy gospodarza. Kto jednak ma wzgląd na zdrowie i czystość bydła, ten niechaj codziennie gnój wyrzucać każe, wtedy mianowicie kiedy wywar i paszę daje zieloną.

Najpomocniejszym do trawienia, a zatem najskuteczniejszym środkiem zachowania zdrowia bydła jest sól. Sól każdą pa-

sze smaczniejszą czyni i wzbudza apetyt. Daje się albo rozpuszczona w wodzie lub też sypie się w próżne koryto. Wielu gospodarzy codziennie, inni raz lub dwa razy na tydzień dają 2—3 łutów soli na każdą sztukę, co wynosi miesięcznie 1—2 funtów. Bierze się albo sól kuchenna, albo jeżeli ta zbyt droga, zwyczajna bydlęca albo też kamienna.

Ażeby tym wszystkim przez nas podanym warunkom dobrego chowania i pielęgnowania bydła uczynić zadosyć, potrzebna jest dostateczna ilość ludzi. Liczy się zwykle jeden pastuch do 16—20 sztuk, a jedna dziewczka do 10—12 sztuk bydła starego.

Własne doświadczenia wskażą każdemu, o ile od powyższej przytoczonych zasad będzie mógł odstąpić, aby błogie osiągnął skutki.

(Z Ziemianna.)

## Pszenica Banacka zimowa uprawiana i rozmnażana we wsi Rusocicach w folwarku Hr. Tenczyńskiego.

Od dawna starałem się o nasienie pszenicy Banackiej, aby wypróbować, czy w kraju naszym udać się może. Przed dwoma laty nabyłem cztery garnce pszenicy tego gatunku, lecz ziarno było dwuroczne, a przez złe zachowanie nadpsute to jest stęchłe: zasiałem je przeto gęściej niż zasięwam zwyczajną naszą pszenicę, to jest na 240 sążniach kwadr. Zasiów uskuteczniony 26 września 1854 roku, na gruncie świeżo pognojonym i dokładnie uprawnym, położenie zasianego gruntu pochylone ku wschodowi, tak że połowa zasianych składów była w nizinie, a druga połowa na wzgórzu. Skład ziemi obsianej pszenicą więcej za dobry żytny jak za pszeniczny uważać można. Pomimo sprzyjającej pory jesiennej, ledwo połowa ziarna powschodziła, a przez zimę tak wyginęły że na wiosnę 1855 r. w końcu kwietnia żadnego znaku rośnięcia nie było, kiedy zwyczajna polska pszenica bujną już zielonością okryła pole. Dopiero w początkach maja, po deszczach, moja banatka, wprawdzie bardzo rzadko, jednak bujnie zaczęła wyrastać; szczególnie w nizinie tak się rozkrzewiła, że z jednego korzenia nawet po 22 kłosa wyrastały; na górze zaś wyrosła rzadko, słoma była niska, kłosa małe; w ogóle jednak, z czterech garncy rozsianych na 240 sążniach kwadr. zebrałem kopę jedną snopów czternaście małej więzi, z wymłotu zaś otrzymałem korzec jeden garncy dziewięć miary krakowskiej, więcej przeto niż 10 ziarn z jednego; co, przez wzgląd iż nasienie nie było pewne a grunt nie pszeniczny, za dobry zbiór uważać można. W r. zeszłym zebrałą pszenicę wysiałem na dwóch morgach, to jest jedną morgę na świeżym pognojeniu, drugą zaś na tarczysku, pod którą nawóz w czerwcu był wywieziony.

W jesieni kawki i gawrony wielką mi wyrządziły szkodę, niszcząc i wygrzebując zasianą pszenicę, a choć ustawicznie spędzano to szkodliwe zasięwowi ptastwo, to już równo z dniem całe pole liczne stada obsiadały; żałowałem więc że sięwu pod skibę nie uskuteczniłem. Pszenica zasiana na świeżem pognojeniu, w położeniu niskiem, udała się dobrze,

lecz zasiana w tatarszysku na wzgórzu, od mrozów i wiatrów tak ucierpiała, że tylko w bródach pozostała, na śródku zaś składu zupełnie wyginęła. Z jednej morgi zasianej na świeżym nawozie, na którą wysiano 21 garncy, zebrałem kóp pięć snopów siedmnaście, z omłotu zaś otrzymałem korcy siedm garncy dwadzieścia ośm, to jest 12 ziarn z jednego. Tak pomyślny rezultat mojego dwurocznego doświadczenia przekonał mnie, że pszenica Banacka korzystnie w kraju naszym uprawiana być może, szczególnie na gruntach nisko położonych, ilowatych i mokrych, to jest tam, gdzie w kolei płodozmianu żyto zupełnie się nie udaje, a zwyczajna nasza pszenica, czy biała czy żółta, bardzo liche i chybne wydaje zbiory. Pszenica Banacka zimowa należy do gatunku pszenicy wąsatki, kłos ma okrągły, podobny do kłosa orkisz, ziarno grube większe od zwyczajnej pszenicy, kolor ciemno-żółty, waga ciężka, korzec bowiem miary krakowskiej waży funtów 185 wiedeńskich, której to wadze żaden gatunek pszenicy polskiej nie wyrówna. Słoma nie różni się niczem od słomy naszych pszenic, plewa tylko jest ostrą. — Próbę pszenicy Banackiej ze zbioru tegorocznego przesyłam do biura Komitetu Towarzystwa gospodarzo rolniczego. Cztery korce tego gatunku pszenicy mam do ustąpienia, po cenie o fl. dwa kr. czterdzieści pięć mk. wyżej nad cenę targową za korzec, z odstawą do Krakowa. Życzący ją sobie nabyć, zgłoszą się zechcą do kamienicy przy ulicy Szpitalnej Ner 572, na drugim piętrze, lub wprost do Rusocic pod Czernichowem.

Rusocice dnia 16 września 1856 r.

**J. Kadłubowski.**

## Rozmaitości.

### Świeće parafinowe.

Parafina jest jednym z licznych produktów suchej destylacji torfu, węgla kamiennych albo drzewa. Pierwszym który ją otrzymał, był *Reichenbach*, dyrektor fabryk hrabiego Salma pod Bernem w Morawie. Odkrycie jej zrobił w r. 1829, a że się przekonał, iż nie wchodzi w związku z innymi istotami chemicznymi, dał jej więc nazwę łacińską mającą oznaczać jej obojętność (*parum affinis*). Otrzymanie jej jest bardzo łatwe i odbywa się przez dwukrotną suchą destylację mazi.

Wartość parafiny stanowi głównie wielka jej przydatność na świeće, przewyższające najlepsze stearynowe białością i paleniem się jasnym płomieniem.

I cóż z tego, ktoś się odezwie, że parafinowe świeće jaśniej się palą od stearynowych? Przymiot ten nie daje jeszcze chemikowi prawa do nudzenia nas opisem wyrobu, którego jeszcze nikt nie widział w naszym handlu, a tém mniej kokolwiek fabrykację jego rozpoczynać u nas zamyśla. — Że i dla gospodarzy wiejskich w niezbyt oddalonym czasie parafina interesującą być może, okaże się niżej, tymczasem proszę czytelnika o chwilę uwagi i cierpliwości.

Co *Reichenbach* przepowiadał 20 lat temu o parafinie, ziściło się już dzisiaj w Irlandji: parafina stała się dla tego kraju źródłem nowego przemysłu. W roku 1849 stanęła

w Irlandji pierwsza fabryka parafiny, świec z niej wyrabianych i produktów pozostających przy tej fabrykacji, a zdanych do oświetlenia w lampach. Wkrótce potem postawił drugą *Young* w Manchester, która wyrabia rocznie produktów za wartość około 40,000 ft. szterlin. W Niemczech istnieje od roku w *Beuel* koło Bonn trzecia fabryka, której świece parafinowe mają dobry odbyt, a zatem i dochody fabryki muszą być nie złe. Za tym przykładem ma powstać czwarta w Hamburgu i tak zapewne coraz więcej mnożyć się będą.

W Niemczech kosztuje funt tamtejszy świec parafinowych 41 kr. mk. (żł. wiedz. 49 kr.). Mimo tego wypada przecież oświetlenie niemi nie wiele drożej od światła stearynowego, bo się nie leją i palą się powolniej i jaśniej niż stearynowe.

Wiernym towarzyszem fabrykacji parafiny jest tak zwany *olej mineralny*, czyli mieszanina palnych płynów powstających przy suchej destylacji ciał węglistych. Olej mineralny pali się jasno i przyjemnie w lampach dobrze urządzonych i ma tę wyższość nad olejem roślinnym, że nie kopci. Gasić tylko i zapalać lampy z olejem mineralnym należy w sieni lub za obrębem pokoju, bo smolna woń przy gaszeniu i zapalaniu ich jest nie miła. Zapalone nie wydają już woni żadnej, a płomień ich jest czysty i jasny.

Udoskonalenie, ze względu tanioci, suchej destylacji drzewa, torfu i węgla kamiennych, dla otrzymania z nich węgla drzewnych lub koksu i licznych przetworów chemicznych—które dzisiaj w nieczystej mieszaninie nazywamy pospolicie *mazią*—może pociągnąć za sobą wielkie skutki, wywierające wpływ znaczny na rolnictwo, a zrzucić prawdziwą rewolucję w przemyśle. Użyteczność każdego przetworu chemicznego który zawiera się w mazi, daje nadzieję bardzo niskich cen parafiny i oleju mineralnego. Skutkiem tanioci tych dwóch ostatnich będzie wykluczenie łożu i olejów z rzędu ciał oświetlających, zaniechanie przeto uprawy roślin olejnych i brak makuchów.

Miejsce rzepaków zajmą na nowo rośliny krochmalne, a pozostające przy wyrabianiu krochmalu ze zboża kleiste ostatki, posłużą natenczas do zastąpienia makuchów. Krochmal zaś, który służył dotąd tylko na wódkę, do wyrobu gumy i cukru syropowego, otrzymał nowe zastosowanie, mianowicie w garbarstwie. *Teodor Klemm* w Pfullingen w Württembergu jest wynalazcą sposobu garbowania skór w dni kilka, za pomocą krochmalu i tłuszczu. Szczegóły tego sposobu garbowania nie są mi znane, wiem tylko, że z pomiędzy wielu sposobów szybko-garbarstwa jest to pierwszy który skór nie nadwęża, a nadaje im miękkość, ciągłość i sprężystość właściwą skóróm dobrze wyprawionym. Wyroby *Klemma* mają się odznaczać szczególną wytrzymałością na wilgoc i wodę. *Preller* z Londynu kupił od niego tajemnicę garbowania krochmalem i tłuszczem, wyrobił sobie na nią przywilej i założył fabrykę w Southwark w hrabstwie Surrey, której wyroby mają doskonały odbyt.

Garbowanie sposobem *Klemma* nie może rozwinąć się znacznie, mimo korzyści szybkiego wyrobu, dokąd wyrób parafiny i oleju mineralnego nie zastąpi w oświetleniu tłuszczów zwierzęcych i roślinnych, a tém samym nie uczyni ich

tańszemi, uprawę zaś roślin krochmalnych jeszcze powszechniejszą.

Kraj nasz, mający okolice obfitujące w węgiel kamienny, w torf i lasy, może się z nich spodziewać nowych źródeł bogactwa, przez samo powstanie smolarni wyrabiających różne przetwory chemiczne z istot zawartych w mazi, bez względu czy otrzymaną została z korzeni, z drzewa, torfu lub węgla kamiennego. Prócz parafiny i mineralnego oleju, znajduje się w mazi kreozot, bardzo skuteczny do zabezpieczenia ciał roślinnych i zwierzęcych od zgnilizny; jest w niej kwas octowy potrzebny w barwiarniach; gatunek alkoholu, metylowym zwany, zdalny do lamp, lakierów i politur, jest smoła zwyczajna, jest *eupion*, ciecz podobna powierzchniowo do płynnych tłuszczów, której używają w Anglii bardzo wiele do rozpuszczania kauczuku; jest inna woni narcyzowej, która służy do rozpuszczania siarki i fosforu. W mazi są jeszcze inne dwie istoty chemiczne, które, być może, zastąpią indygo, a przynajmniej staną się doskonałymi jego surrogatami. Jedną z nich, tak zwany *pitakal* (dosłownie z greckiego piękna żywica), jest wielu przymiotami, chociaż nie wszystkimi i nie chemicznym składem, nadzwyczajnie podobnym do najlepszego indygotu. Największą jego zaletą, która go stawia obok drogiego indygotu, jest wytrzymałość barwy na działanie ługów, mydła, wody i kwasów, równie niepełnienie od światła.

Oddzielenie i oczyszczenie któregośkolwiek przetworu chemicznego, który się w mazi znajduje albo otrzymanym być może w czasie suchej destylacji drzewa, torfu lub węgla, wypadłoby nazbyt drogo, gdyby o jeden z nich tylko chodziło. Wyrabiając zaś i czyszcząc jeden przy drugim, staje się każdy tańszym i zdalnym przez to do użycia go w praktyce. W ten sposób można rokować wielką taniość świec parafinowych i oleju mineralnego.

J. B. R.

#### Napój upajający z łądyg bulwy.

Renneville, gospodarz francuzki, widząc że dzieci, które najął do zbioru bulwy, ssaly jej łądygi, jako zawierające przyjemną słodycz, wpadł na myśl użycia ich na napój upajający. — W tym celu dał około 300 gramów łądyg bulwianych aptekarzowi w Amiens, który wykonał próbę następującym sposobem.

Łodygi porzniete nożem na kawałki i rozbite w moździerzu rozmoczył w 400 gramach zimnej wody. W 12 godzin potem wycisnął sok przez gęste płótno. Było go 300 gramów i miał smak mocno słodki. Dlatego nalał na pozostałą po wyciśnięciu masę znowu 300 gramów wody. Otrzymany sok po wyciśnięciu był jeszcze dosyć słodki, tak iż można było nalać po raz trzeci wodą, a otrzymany płyn użyć do nalania na świeżą masę.

Każdy z tych dwóch płynów zaprawiony osobno drożdżami, odbył fermentację we 3 dni, poczem precedzony, miał

smak słodkawy i przyjemny, podobny do wina; pierwszy był więcej różowy, drugi koloru wina madery.

Decharmes, korespondent akademii francuzkiej, który w osobnym sprawozdaniu o tém jej doniósł, mówi, iż sto funtów łądyg bulwianych mogłyby dać 100 kwart napoju upajającego, któryby wyrównał najlepszemu jablecznikowi. Masa zaś pozostała po wygnieceniu, mogłaby jeszcze służyć bydłu lub świnom na pożywienie.

W jesieni spróbuję powyższym sposobem sporządzić napój upajający i proszę gospodarzy uprawiających bulwę, aby z swjej strony zrobili próbę na większe rozmiary. W razie otrzymania dobrego napoju, mogłyby łądygi bulwy znaleźć nowe w gospodarstwie zastosowanie.

J. B. R.

### Kronika bibliograficzna rolniczo-gospodarcza.

#### c) Chemja i technologia gospodarczo-rolnicza.

- Liebiga Just. Dra. Nowe listy o Chemji zastosowanej do przemysłu, fizjologii i rolnictwa,** przełożył *Ludw. Nathanson*. Dr. Med. W Scc. Warsz. 1854 . . . Złp. 6.
- Nauka wyrobu i wypalania dobrych cegieł i dachówek,** jako też zakładania cegielni, z abrysem na stawianie cegielni i szopy. W Scc. Bochnia 1846 . . 10 kr.
- Neubert. Praktyczny gorzelnik, uwagami i przepisami objaśniony** przez F. Kohl. W Scc. Warszawa 1845. . . . . Złp. 2.
- Otto, Fr. Jul. Dr. i Karola Siemens. Nauka rozumowanej praktyki przemysłu gospodarskiego,** obejmująca: Piwowarstwo, gorzelnictwo, wyrabianie drożdży, wódek słodkich, octu, mączki, cukru z mączki i z buraków, wypalanie wapna, gipsu i cegły, otrzymywanie potażu, czyszczenie oleju, robienie mydła, masła i séra, wypiekanie chleba. Dla użytku przy wykładzie i słuchaniu tych przedmiotów w zakładach przemysłowo-gospodarskich, tudzież dla obeznania z niemi ziemian, techników i administratorów. Z 225 drzeworytami w dziele i 4ma tablicami sztychowanemi. Przełożył na język polski Tadeusz Szczepański M. N. P. 2 Tomy w duż. Scc. Warszawa 1852 . . . . . Złp. 48.
- Pelouze, P. E. O sztuce budowania kominów, o poprawieniu dawnych i o sposobach mieszkania od dymu zabezpieczających; tudzież o sztuce ogrzewania mieszkań i gotowania pokarmów z oszczędnością.** W 12cc. Warszawa 1836. . . . . Złp. 4.
- Philipp, R. Użycie kartofli na krochmal, syrop, cukier, gumę,** jako też fabrykowanie z nich doskonałego piwa, z 5ciu rycinami. Warszawa 1846 . . . . . Złp. 6.
- Piast — czyli pamiętnik technologiczny** obejmujący przepisy dla gospodarstwa domowego i wiejskiego, ogrodnictwa, sztuk pięknych, rękodzieł i rzemiosł; niemniej lékarstwa domowe, pospolite i zwierzęce. Tomów 24. W 12cc. Warszawa 1829—1830.
- Piątkowski, R. Gorzelnictwo czyli praktyczna nauka o wyrabianiu wódki z kukurudzy, kartofli i różnego zboża, to jest: jak robić zaciery, drożdże, podmlode, wyrabiać i używać słody, surowce zielone i suche, utrzymywać gniazdo czyli hołowicę i czyścić naczynia, z dołączeniem sposobów robienia dubeltowych drożdży p. Gumbinera i drożdży p. Mittelstaedta, aby osiągnąć można najwyższy wydatek spirytusowy.** W Scc. Lwów 1855 . . . . . kr. 45.