



JAN SCHUMANN
LWÓW
PLAC BERNARDYŃSKI
A: 14

NAJNOWSZE WIADOMOŚCI
o
wzrobach żelaznych.

Nr. 4.

Wrzesień
1890

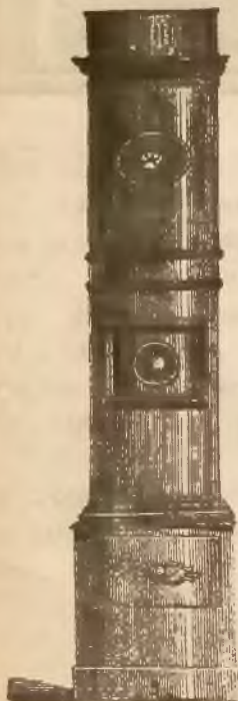
Treść:

Piecyki oszczędności. — Piece słupowe z gotownią. — Torf jako środek desinfekcyjny. — Klozety torfowe. — Schody kręcone z żelaza kutego. — Aparaty wychodkowe. — Drzwiczki do pieców z zamknięciem hermetycznym. — Skrobacz do mięsa. — Szczypce do cukru. — Puszki do mielenia pieprzu. — Młotki do bicia mięsa. — Korkociągi Lew'ego. — Naczynia lane żelazne emaliowane. — Garnki papinińskie. — Zamki i kłódki wertheimowskie. — Rozmaite doniesienia.

Powołując się na wydane w tym roku Nr. 1, 2 i 3 *Najnowszych Wiadomości* o wyrobach żelaznych, zwracam szczególną uwagę P. T. Publiczności na zajmującą treść tych a mianowicie: Miary i wagi metryczne. Wyżymadła. Łącuchy dla gospodarstwa. Łóżka żelazne. Umywalnie żelazne. Żelazka do prasowania. Maszynka do robienia lodów. Kuchnie blaszane. Kasy ogniotrwałe. Maszyny do szycia. Sikawki ogniowe. Narzędzia dla kowali wiejskich etc. które to artykuły jak najlepszej jakości polecam.

Na żądanie wysyłam 3 numeru gratis i franco, tak samo i następujące bez jakiegokolwiek zapłaty.

Jan Schumann.



Piecyk oszczędności, wykonany z blachy, lekki do transportu, przez wysokość swoją zatrzymuje płomień dłużej niż znane niskie piecyki. Największą zaletą tychże jest wylepienie paleniska **glinką ogniotrwałą**, bez obawy że ściany blaszane przy silnym nawet ogniu z **drzewa, torfu** lub **węgla** zanadto się rozpalą. Z powyższych i wielu innych względów polecić mogę te piecyki do ogrzewania **przedpokoi, pomieszczeń służby, sionek i pokoi kawalerskich**. Używają się one także z korzyścią do przystawienia do pieca murowanego, który podczas ostrej zimy za mało ogrzewa. W końcu do wysuszania ścian wilgotnych.

Nr.	3	4	5	6	
wysokość	90	97	106	117	$\frac{1}{m}$
średnica	17	19	21	24	$\frac{1}{m}$
Cena złr.	4-50	5-20	6—	7—	bez rur.



Piece słupowe z gotownią, wykonane podług tego samego systemu jak piecyki poprzednio opisane, są jednak znacznie większe i dlatego użyteczne do większych pokoi; nadto mają powyżej paleniska osadzoną laną płytę z krążkami do wyjmowania. Osobne drzwiczki zamykają tę improwizowaną kuchnię. Nazwijmy ją „Gotownią”, ona oddaje nie małe usługi: wodę zagotować, odegrzać potrawy, sprzążyć mleko, a nareszcie smażyć można doskonale bifsztyki, denstować zrazy nelsonskie, rozbratle, kotlety, jednym słowem, bez wielkiego trudu i kosztów na opał mieć można śniadanie i kolację. Obydwa gatunki pieców opisanych nie wymagają żadnego podmurowania, ani też podkładek z blachy.

Nr.	17	18	19	
wysokość	127	139	152	$\frac{1}{m}$
średnica	25	28	31	$\frac{1}{m}$
Cena złr.	11—	12—	14—	bez rur.

Wymiana wypalanej po kilku latach cegły ogniotrwałej może być u mnie małym stosunkowo kosztem załatwiona, w tym celu posyłam także na prowincję gotowe cegielki. Dla należytego utrzymania paleniska, należy co roku powstające szczeliny zwyczajną gliną wysmarować. (Dobrze jest do gliny domieszać sproszkowaną starą kafę t. z. porcelanową, również talerze pobite porcelanowe na proch stłuczone dają doskonały materiał do wylepienia paleniska).

Torf jako środek desinfekcyjny.

Mając zamiar polecić P. T. Publiczności **klozety torfowe** które posiadam na składzie, uważam za stosowne przy tej sposobności podać w streszczeniu niektóre uwagi o **torfie jako środku desinfekcyjnym**, z pominięciem innych własności, a to środka nawozowym i opałowym.

Wiadomo jest że torf powstaje wskutek powolnego zwięglania się części roślinnych przy niedostatecznym przystępie powietrza a obfitej wilgoci, które się stosunkowo do starości pokładu coraz lepiej zwięglają. Warstwy głębsze dostarczają materiał opałow, warstwy zaś zwierzchnie dają torf włóknisty który po osuszeniu służy na podściółkę dla bydła, a sproszkowany do **desinfekcji** lecz nie w ścisłym znaczeniu tego słowa; nie niszczy bowiem zaraźliwych środków podczas gniecia ciał organicznych ale działa **antiseptycznie**, jest środkiem przeciw gniciu i posiada

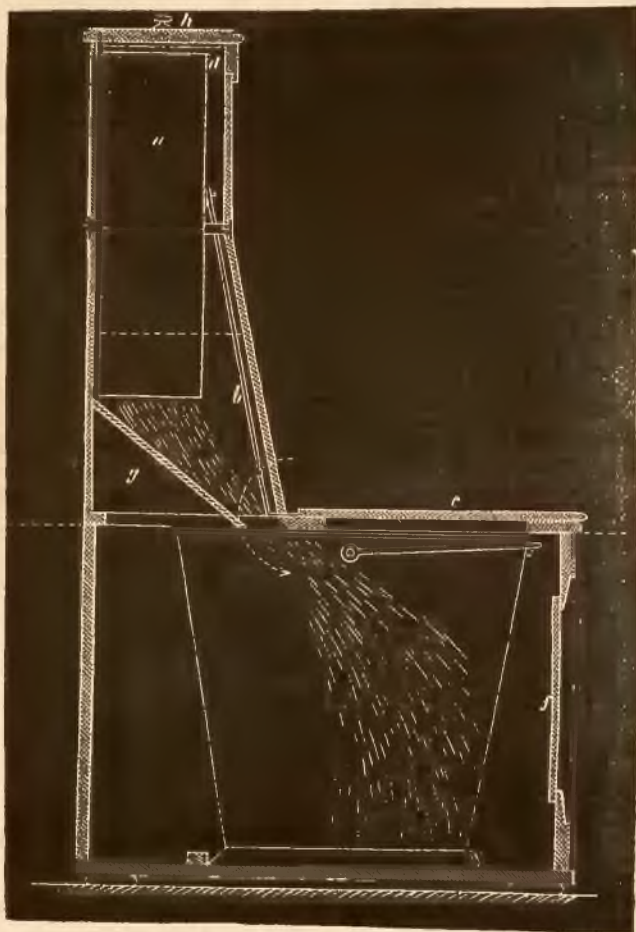
własności bardzo cenne a to, że **pochłania wszystkie gazy i wsiąka ciecz jak gąbka**. Zmieszanie pewnej ilości proszku torfowego z ekskrementami spowoduje **szybkie i zupełne odwozienie** takowych, a zarodki zaraźliwe pochłonięte wraz z gazami stają się nieszkodliwymi.

Ponieważ torf nadaje się najlepiej do ekskrementów mieszanych to jest stałych i płynnych można go zatem użyć do wszelkich wychodków, gdyż odpowiada w zupełności naszym warunkom, a podług obliczenia wypada na jedną osobę rocznie 50 klg. proszku co stanowi wydatek 1 zlr.

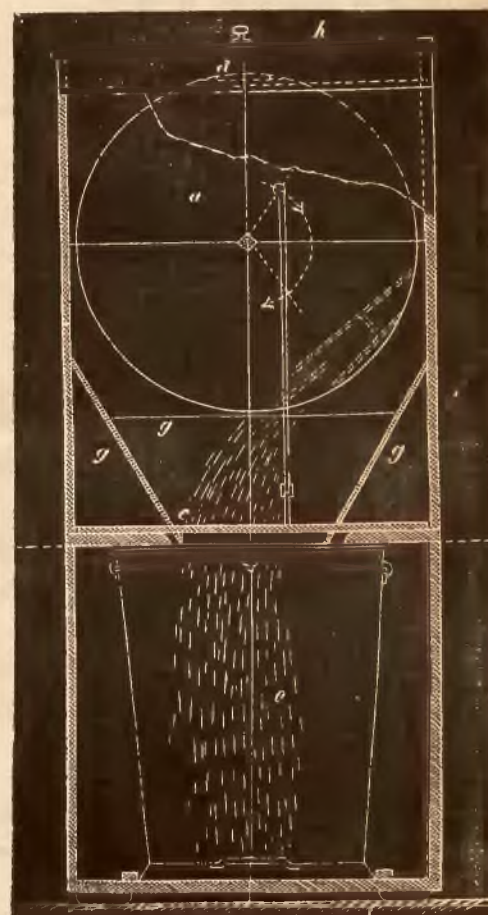
Z uwagi że klozety torfowe jako praktyczne są zagranicą rozpowszechnione a użycie ich i u nas wchodzić w życie zaczyna, polecam takowe wyrobu krajowego: najnowsze „**Excelsior**” jako najlepszy system ze wszystkich **w cenie 19 zlr.** Torf w proszku bez worków po 2 zlr. za 100 klg.

Dla bliższego poznanienia przedstawiam klozety „Excelsior” następującymi rysunkami ze sposobem ich użycia:

Widok z boku (w przekroju)



Widok z czoła (w przekroju)



EXCELSIOR

- a) magazyn z torfem w formie bębna
- b) drążek połączony z przykrywą za pomocą kolanka;
- c) przykrywa (wieczko);
- d) zasówka od magazynu;
- e) kufel blaszany owalny;
- f) drzwiczki;
- g) deseczki spadowe;
- h) przykrywa na pudło.

Patent 1890.

Wyrób krajowy.

Działanie.

Przez podnoszenie przykrywy (wieczka) **c** obraca się magazyn **a** w kierunku strzałki, a komórka w nim (oznaczona kreskami) napełnia się proszkiem torfowym. Zamknięcie zaś przykrywy powoduje obrót magazynu w swe pierwotne położenie (jak na rysunku), przyczem wysypuje się z komórki wszystkie torf w niej się znajdujący.

Napełnienie magazynu.

Napełnianie odbywa się mniej więcej raz na tydzień, mianowicie w następujący sposób:

Zdejmuje się przykrywkę **h** i wysuwa zasówkę **d** z magazynu, a przez powstały otwór nasypuje się proszku torfowego, ile się go zmieści, należy jednak wsypać torf lekko, więc nie

przygniatać go, torf bowiem ściśnięty nie mógłby się przy podnoszeniu i zamykaniu przykrywy, z magazynu wysypywać.

Magazyn obejmuje 6 klg. proszku torfowego. Chcąc wyciągnąć kufel, należy klozet przedtem zamknąć.

„**Wierchy**” (do istniejących wychodków) są tak samo zbudowane, z tą tylko różnicą, że dolna część klozetu z kufłem t. j. od linii x. x. odpada, albowiem w tym miejscu, gdzie jest kufel w klozecie, znajduje się w wychodku rura spadowa.

Sprzedają się do wychodków otwartych (dawniejszego systemu) (po zlr. 14) zaś do wychodków z rurami żelaznymi (po zlr. 15) bez ustawienia, loco magazyn.

Schody kręcone z kutego żelaza.

(Wyrób ślusarni Z. Piotrowicza i J. Schumanna).

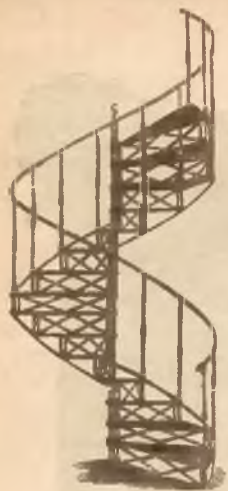
Bardzo często jest życzeniem mieć najkrótszą komunikację z wyższym piętrem, tak aby z dolnego pokoju wyjść można bezpośrednio do powyżej położonego. Potrzeba takiej łączności może być konieczną bądź to dla interesu, kancelaryi, które się mieszczą w parterze, a pomieszczenie na piętrze, lub też ze względów higienicznych komunikacja taka jest wskazana, dla uniknięcia przejścia przez chłodne sionki i klatkę głównych schodów.

W tym celu budowano najpierw schody kręcone, t. z. ślimakowe z drzewa, te jednak zajmowały wiele miejsca, następnie zaczęto robić z żelaza lanego, tych znowu ujemną stroną była kruchość materiału przy dość znacznym ciężarze. Montowanie tych schodów z lanego żelaza było mozolne, w transporcie łatwe do uszkodzenia, przy tem trwałość wcale nie zadowalniająca a ceny wysokie.

Liczne zamówienia i wielki popyt za schodami kręconymi (ślimakowemi) zachęcił niektóre fabryki do wyrobu takowych z kutego żelaza, pierwsze próby wypadły jeszcze nie zupełnie zadowalniająco ale z czasem skonstruowano idealnie pojedyncze z kutego żelaza, lekkie i małym kosztem.

Nie chcąc za zagranicą pozostać w tyle, a zwłaszcza w wyrobach tych, które rozporządzalnemi środkami w kraju wykonać można, podjęliśmy się wyrobu powyższych kutych, lekkich i tanich schodów.

Dostarczone dotychczas kilkanaście sztuk, zadowolniły zamawiających najzupełniej. W dzisiejszych czasach przymuszony jest przemysłowiec przy skrętniej pracy, mieć również staranie w zapoznanin najszerszych kół ze swojemi nowymi wyrobami, z braku bowiem podobnego rozgłosu i interesowani zgłaszać się nie mogą, dlatego też donosząc niniejszem o tym przybytku w wyrobach krajowych polecamy go szanownym względem.



Rysunek uboczny przedstawia schody na jakie podane są poniższe ceny, a które obliczone są dla wysokości piętra 3 1/2 mtr. Schody opatrzone ozdobnemi poręczami o gęstym rysunku oraz z rękojeścią drewnianą politurowaną kosztowałyby stosunkowo wyżej. Ceny i rysunki na takowe podajemy tylko na osobne żądanie.

Praktyczne zalety posiadają nasze schody pojedyncze a mianowicie: stopnie są zrobione z blachy karbowanej aby zapobiedz poślizgnięciu, listwa ręczna jest z żelaza półokrągłego, może być małym kosztem stosowną materiją obszyta, u góry przy wejściu dostarcza się potrzebną baryerę dla okolenia otworu, pozostawiając tylko miejsce wolne gdzie stopnie schodów się zaczynają.

Schody wychodzą z fabryki naszej kompletne, bywają dla próby zupełnie ustawiane, ześrubowane, przypasowane a pojedyncze części liczbowane dla łatwiejszego dobrania i ustawienia na miejscu przeznaczenia tak, by je w danym razie byle sprytny kowal mógł zmontować.

Zwyczajnie posyłamy farbą olejną pogruntowane a tylko za osobnem wynagrodzeniem dostarczamy lakierowane lub złocone.

Ceny schodów kutych kręconych na 3 1/2 mtr.

o szerokości stopni	63	79	95 ^{cm}
loco fabryka złr.	110.—	135.—	165.—

Szerokość stopni stanowi promień koła zajmowanego przez schody, i tak: schody 63 ^{cm} wymagają otwór okrągły w powale względnie podłodze o średnicy 126 ^{cm} (nie szkodzi dodać zawsze 4 ^{cm}).

Wymiar wysokości należy podać najdokładniej od podłogi dolnego pokoju do podłogi górnego. W celu dokładnego zdjęcia wysokości zaleca się przewiercenie snfitu i podłogi.

Wyłączne życzenia co do wyjścia lub wejścia na dole, uprasza się na sporządzonym planiku bliżej skreślić a takowe o ile konstrukcyja pozwoli będą uwzględnione.

Schody zwyczajnie umieszcza się w rogach pokoi, byle tylko na ich szerokość nie były na przeszkodzie drzwi lub okna; także mogą być umieszczone w połowie ścian wolnych — zależy to od miejscowości — szczególnie te jednak muszą być przy zamówieniu podane.

Czasami przy robieniu otworu w powale okazuje się potrzeba przecięcia belki w tym wypadku zakłada cieśla tak zwany „weksel”. Otwór należy na okrągło sprowadzić a boki stropu deszczułkami wyłożyć. Tyle, w ogólności o schodach kręconych, bliższe możliwie potrzebne objaśnienia i rysunki dostarcza na żądanie **Biuro techniczne warsztatów przy ul. Grodeckiej l. 83.**

Aparaty wychodkowe.



Muszla zwyczajna bez wody Nr. 4489

zaopatrzona pochyłą klapą z ciężarem, która zamyka obszerny otwór: może być z łatwością w czystości utrzymana i ma średnicę 24 ^{cm}.

Ze składu we Lwowie sprzedają po złr. 4-50.

Krażki drewniane do których od spodu te muszle przykręcić można, a następnie w każdy otwór tylko włożyć a w razie potrzeby wyjąć, sprzedają loco mój Magazyn Lwów, po zł. 1-50 białe, zaś po złr. 2-50 politurowane.



Muszla z klapą Nr. 4490

dwuramienną i kurkiem do wody wymaga osobnego montowania i bywa łączona z wodociągiem, jeżeli takowy w kamienicy istnieje, a w razie przeciwnym, można urządzić w odpowiednim miejscu rezerwoar na wodę.

Loco Lwów Magazyn sprzedają po złr. 12.

Koszt montowania wynosi zł. 5 do 12, zależnie od tego czy potrzebny rezerwoar.

Aparat kompletny do wody, t. z. angielski Nr. 4491

łatwy do ustawienia, dlatego na wieś bardzo się zalecający.

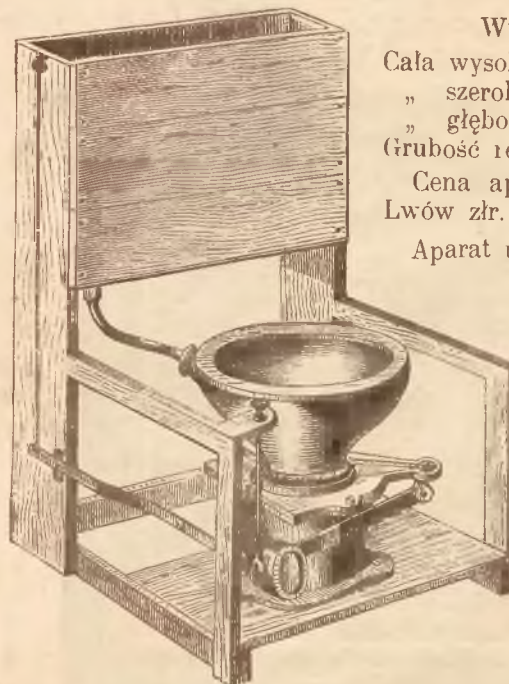
Wymiary aparatu.

Cała wysokość	. . .	110 ^{cm}
„ szerokość	. . .	70 „
„ głębokość	. . .	59 „
Grubość rezerwoaru	. . .	15 „

Cena aparatu jak rysunek loco Lwów złr. 20.—

Aparat ustanowiony nad dołem kloacznym może być obity albo deskami gładkimi, albo też pojedyncze ściany z polami (Fülung) pod lakier lub politurowane.

Koszta tej roboty z ustawieniem we Lwowie są od 15 do 35 złr.



Uwaga. Taki sam aparat mogą urządzić z kubłem do wynoszenia, jakie odstawałem częstokroć na wieś, po cenach od 40 do 55 złr.

Drzwiczki do pieców z zamknięciem hermetycznym.

Ostatnimi czasy pokazały się wyroby drzwiczek, które pod nazwą „hermetyczne” albo wcale nie posiadają konstrukcji dla nich przepisanej, albo tylko w części dla tej nazwy naśladowane, zwodzą kupujących, gdyż nie odpowiadają celowi, podobnie jak nieszczelne zamykanie okien i drzwi sprowadza nam zimno do pomieszczeń, a nieszczelne czyli nie hermetyczne zamknięcie drzwiczek przy piecu, dozwala gorącu, którem piec po wypaleniu jest napełniony, do komina uchodzić.

Drzwiczki hermetyczne tam gdzie węglem, torfem lub koksem, chcemy palić, są konieczne, rury zaś używać w tym wypadku bez zasuw a to dla uniknięcia czadu, który wskutek przedwczesnego zamknięcia przewiewu do komina, wydziela się na pokój i staje się nieraz nawet śmierci przyczyną.

Przy piecach opalanych drzewem można również drzwiczki hermetyczne zastosować, w takim razie zasuwanie odpada także — lecz żadnej korzyści nie osiągnie się kupując drzwiczki liche, bo do takowych potrzebne są do kominowych rur zasuwki, aby ciepło wskutek nieszczelnego zamknięcia pieca, do komina nie uchodziło.

Lepiej zatem pozostać przy drzwiczkach zwykłych i zasuwach, niż nabywać lichotę nie osiągnąwszy przy tem najmniejszej korzyści.

Do drzwiczek rysunkami przedstawionych, które utrzymują na składzie, należą i popielniki, które w podanych cenach są objęte.

Dalsze części składowe okucia piecowego wysyłam na żądanie po następujących cenach:

Rury graniaste, które dają bez zasuwek od . . . 40—50 ct.

Ruszty stosownie do wielkości i grubości od . . . 25—55 ct.

Drzwiczki małe do luftów piecowych żel. lub mos. od 12—35 ct.

Płyty na wachlarze 16 ctm. szerokie i

długości 32	40	48	63 $\frac{1}{2}$
-------------	----	----	------------------

cena około 22	34	40	50 ct.
---------------	----	----	--------

Podkłady kute pod wachlarze

26	32	40	48 $\frac{1}{2}$
----	----	----	------------------

cena około 10	12	14	16 ct.
---------------	----	----	--------

Przy piecach okrągłych niekoniecznie muszą być i drzwiczki pół-okrągłe, a chociaż posiadają takowe na składzie w cenie od 3 zł. 60 ct. do 5 zł. polecam jednak płaskie, które przy piecach kamyczkowych nadające im u dołu podstawę graniastą mogą być również zastosowane.

Dodaję w końcu, iż drzwiczki, które niniejszem polecam mają szerokie skrzydła do wmurowania — a nie wąskie blaszki jak przy lichych wyrobach, oraz że jedno skrzydło jest przytwierdzone za pomocą śruby do ramy, a przez odkręcenie tej śruby można w razie potrzeby ramę drzwiczek z pieca bez uszkodzenia tego ostatniego wyjąć, co też jest nader ważne.



W dwóch wielkościach a mianowicie:

	I-sza	II-ga
Wymiar drzwiczek	7 × 7 cali	8 × 8 cali.
„ popielnika	4 1/2 × 7 „	4 3/4 × 8 „

Ceny:

Czarne Nr. 4474 I-szej wielkości, garnitur	zł. 2:80
„ „ 3046 II-giej „ „ „	3:25
Niklowane z połyskiem Nr. 3045 I-szej wielkości „ „	4:25



Jednej wielkości a mianowicie:

Wymiar drzwiczek	8 × 8 cali
„ popielnika	4 3/4 × 8 „

Ceny:

Czarne Nr. 4462 za garnitur	zł. 3:25
Niklowane bez połysku Nr. 3044 „ „	4:30



W trzech wielkościach a mianowicie:

	I-sza	II-ga	III-cia
Wymiar drzwiczek	6 × 6	7 × 7	8 × 8 cali
„ popielnika	3 1/2 × 6	4 1/2 × 7	4 3/4 × 8 „

Ceny:

Czarne Nr. 4463 I-szej wielkości, garnitur	zł. 2:40
„ „ 4464 II-giej „ „ „	3:—
„ „ 4465 III-ciej „ „ „	3:40
Niklowane z połyskiem Nr. 3047 II-giej wielkości, garnitur	5:30



W trzech wielkościach a mianowicie:

	I-sza	II-ga	III-cia
Wymiar drzwiczek	6 × 6	7 × 7	8 × 8 cali
" popielnika	3 × 6	4 1/2 × 7	3 3/4 × 8 "

Ceny:

Czarne Nr. 4466 I-szej wielkości, garnitur	.	.	zł. 2.35
" " 4467 II-giej	"	"	" 3.—
" " 4468 III-ciej	"	"	" 3.40
Niklowane z połyskiem Nr. 3048 I-szej wielkości, garnitur	"	"	" 4.40
" " " 3049 III-ciej	"	"	" 5.70

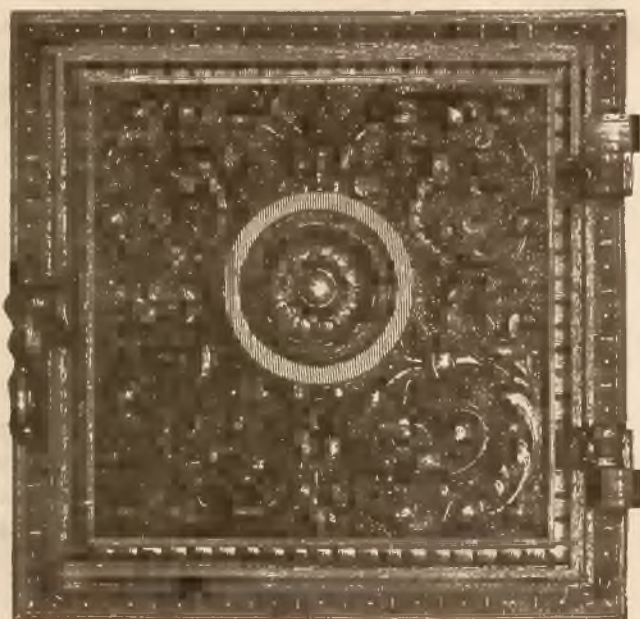


W czterech wielkościach a mianowicie:

	I-szej	II-giej	III-ciej	IV-tej
Wymiar drzwiczek	6 × 6	7 × 7	8 × 8	9 × 9 cali.
" popielnika	3 × 6	4 1/2 × 7	4 3/4 × 8	4 3/4 × 9 "

Ceny:

Czarne Nr. 4469 I-szej wielkości, garnitur	.	.	.	zł. 2.50
" " 4470 III-ciej	"	"	.	" 3.25
" " 4471 IV-tej	"	"	.	" 3.55
Niklowane z połyskiem Nr. 3050 I-szej wielkości, garnitur	.	.	.	" 4.40
" " " 3051 II-giej	"	"	.	" 5.—

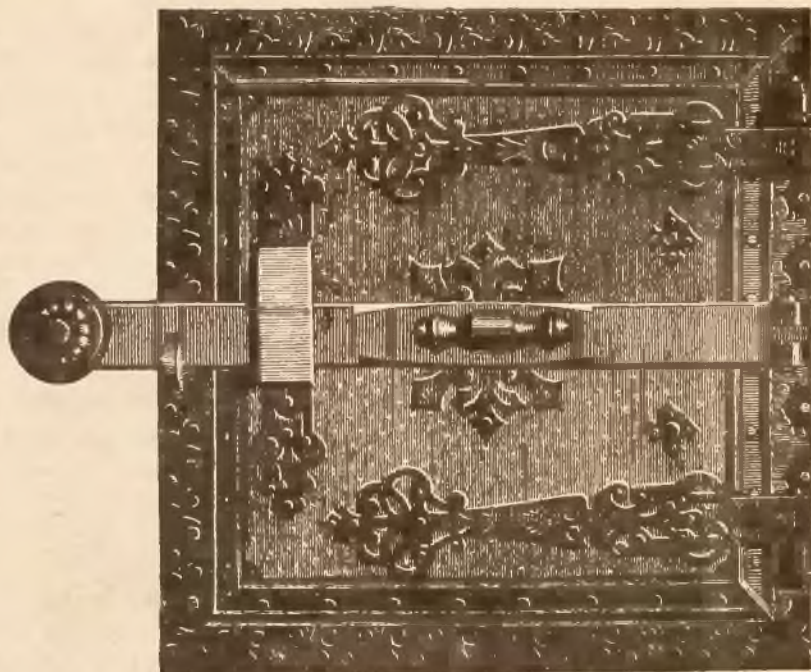


W jednej wielkości a mianowicie:

Wymiar drzwiczek	8 × 8 cali
" popielnika	4 3/4 × 8

Cena:

Niklowane z połyskiem Nr. 3707, garnitur zł. 6.40
Drzwiczki i popielnik mają na środku rozetę, którą za pomocą śrnby odkręcać można i tym sposobem przeciąg regulować.



W jednej wielkości a mianowicie:

Wymiar drzwiczek	7 × 7 cali
" popielnika	4 1/2 × 8 "

Cena:

Czarne Nr. 3927, garnitur zł. 4.—
Niklowane z połyskiem Nr. 3928, garnitur " 5.40
(U czarnych jest poprzeczka i śruba niklowana).

Skrobacz do mięsa.

(Patentowany najnowszy wynalazek).

W nowszych czasach za zdaniem lekarzy zarzucono podawanie potraw z mięsa siekanego a to z tej przyczyny, że soki pożywne wchodzą do stolnicy podczas tej czynności t. j. siekania a i żyłki które nie są strawne, w dodatku pozostają w mięsie. Natomiast polecono skrobanie nożem kuchennym — ale i ten sposób nie można było dotychczas nazwać doskonałym, albowiem żyłki pozostawały, a chociaż mięso smaczne, soku nie straciło, jest jednak niestrawne osobliwie dla chorych lub rekonwalescentów.



Ponieważ potrzeba jest matką wynalazków, więc i w tym wypadku zaradono złemu i uzyskano potrawy smaczne, soczyste z usunięciem żył przez użycie nowo wynalezionego przyrządu kuchennego jak fig. przedstawia. Skrobacze, które to chociaż niedawno

weszły w życie cieszą się ogólnym uznaniem, już to z powodu całkiem pojedynczej konstrukcyi a i co do ceny dla każdego domu przystępnej.

Oprócz dobroci samego narzędzia osiąga się i pewne korzyści, które w streszczeniu podaję.

Ze zwykłego mięsa na rosół, można mieć przez wyżyłowanie go skrobaczem za 5 minut lepszy bifsztyk jak z najlepszego mięsa, gdy przy skrobaniu nożem zwyczajnym potrzeba przynajmniej 20—25 minut mozolnej pracy. Mięso otrzymuje się **zupełnie bez żył**, gdyż takowe, nie rozdrabiając się w przyrządzie, pozostają na stolnicy.

Do skrobania wątroby, szynek etc. przy robieniu kielbas przydaje się skrobacz znakomicie. Przy młynkach mięsnych gdzie nietylko soki wyciekają, jest i ta niedogodność, że takowe często czyścić potrzeba, czyszczenie skrobacza wymaga tyle czasu ile czyszczenie zwykłego noża kuchennego. Mięso wyszłe z pod skrobacza, gdy wrzucimy do kipiącego nie tłustego rosolu, otrzymujemy w ten sposób spażone, a przez lekarzy bardzo polecane, dla chorych lub rekonwalescentów. Wreszcie skrobacz daje się użyć jako **Łuskacz do ryb** jak najlepiej.



Sposób użycia skrobacza jest pojedynczy: krając bowiem mięso wzdłuż żył w płatki grubości 1 do 1 1/2 cm trzyma się takowe za pomocą urządzonego w tym celu **przytrzymywacza** lewą ręką, a prawą się skrobie.

Przy zeszkrobywaniu łusek z ryb używa się przyrządu w ten sam sposób (skrobąc przeciw łuskom).

Ponieważ **skrobacz do mięsa** jest w każdej kuchni narzędziem potrzebnem, polecam go P. T. Publiczności jako bardzo praktyczny przyrząd w cenie wraz z przytrzymywaczem 1 zhr. 10 ct.

Cukier w kostkach kupowany w handlach, chociaż jest tylko nieznacznie droższy od cukru w głowie to przecież ogół gospodyń kupuje chętnie ten ostatni. Przyczyna tego mniej leży w różnicy ceny, jak w tem, że gatunek cukru ocenić można jedynie na większych przełamach i podczas rębania.

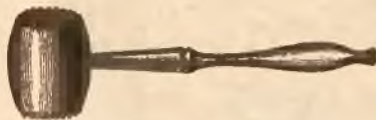


Kto zatem chce zaoszczędzić czasu przy mozolnem rębaniu cukru, niechaj sobie kupi obok uwidocznione **szcypce** które kosztują 1 zhr. 15 ct. Nr. 2805 a większe 1 zhr. 35 ct. Nr. 2806, z ohreńczą zaś u podstawki drewnianej o długim nożu 1 zhr. 80 ct.



Dla amatorów pieprzonych potraw, polecam puszkę Nr. 3836 w której można umleć pieprz szybko przy podawaniu potraw, aby takowy był świeżym. Z drzewa politurowana kosztuje obecnie tylko 40 ct.

Młotki do bicia mięsa. Świeżo kupione mięso nie zawsze jest po ugotowaniu kruche, dlatego bez różnicy jest zwyczajem każde mięso przed gotowaniem byle czem dobrze wytłuc.



Znacznie lepszy rezultat osiągną, używając niniejszego młotka, ten bowiem okuty żelazem karbowanem nie wydusza z mięsa soków pożywnych a do utłuczenia nie potrzeba tak silnego bicia.

Ceny:

Młotek drewniany z jednej strony okuty żelazem Nr. 2796 — 20 ct.
 „ „ z obydwóch stron „ „ Nr. 2797 — 28 ct.
 „ „ z jednej strony „ „ cynowanem Nr. 2794 — 32 ct.
 „ „ z obydwóch stron „ „ Nr. 2795 — 44 ct.

Ze składu polecam do tego samego celu pobijacze amerykańskie, oryginalnej formy, mające także ostrze długie do przecinania kości, są one wprawdzie z lanego żelaza lecz trwałe, kosztują lakierowane Nr. 653 — 60 ct. a cynowane Nr. 654 — 85 ct.

Nowy korkociąg oryginalny Lew'ego, który nie dziurawi korków, przynosi tę korzyść że korki można kilka razy używać, poleca się go jako bardzo praktyczny. Oryginalny kosztuje 1 zhr. 25 ct. Nr. 3029 (imitacyi po 60 ct. obecnie nie sprowadzam, bo każdą sztukę uszkodzoną przy pierwszorazowym użyciu zwracano mi).



Wyciąganie korka polega na chwyceniu go dwoma sprężynkami, które zapychają się między szyjkę od flaszki i korek, a przez skręcanie następnie korkociągiem w jedną stronę wyciąga się go z flaszki z największą łatwością byle tylko szyjka flaszki była wewnątrz gładka a korek miękki. Złożony tworzy zgrabny niklowany wałeczek. Podczas opisanej manipulacyi ma stać flaszka na stole.

Naczynia lane żelazne emaliowane.

Pomimo że ulubione naczynia blaszanne emaliowane są u nas rozpowszechnione, **naczynia lane** nie wyszły jednak z użytku. Bardzo wiele domów używa z zasady tylko te **ciężkie** garnuszki i rądelki lane a to z tej przyczyny, że w garnku **żelaznym** mleko nie przepala się tak łatwo jak w blaszannym, że pieczeń w brytfannie lanej nie wymaga tej czujności, jak gdy się piecze w blaszannej. Dolki wreszcie smarzą się w dołkownicy lanej jednostajnie, nie jak to bywa przy użyciu dołkownic blaszanych, gdzie dolki wychodzą na zewnątrz spalone a wewnątrz surowe.

Na korzyść lanych naczyń nadmienić także należy, że emalia łączy się trwalej z **porowatym** lanem żelazem, niżeli z gładką powierzchnią blachy, dlatego to emalia u lanych naczyń nie jest tak gładką jak przy naczyniach blaszanych.

Jak wszystkie wyroby, tak i ten produkują rozmaite fabryki, nie każda jednak ubiega się o pierwszeństwo, nie wszystkim zatem takowe oddać należy.

Źródłem naczyń lanych są Czechy a wyłącznie miejscowość „Pilsen”, z doświadczenia więc oddaję wyrobom tą marką zaopatrzonym pierwszeństwo polecając następujące wyroby tej fabryki.



Garnki równe.

Nr.	1/4	1/2	3/4	1	1 1/2	2	2 1/2	3	4
Objętość	1/2	3/4	1 1/4	1 1/2	2 1/4	3	3 1/2	4 1/4	5 3/4
Cena	13	17	21	26	34	42	50	58	74

Nr.	5	6	7	8	10	12	14	16	18	20	25	30
Objęt.	7	8 1/2	10	11 1/2	14 1/2	17	20	22 1/2	25 1/2	28 1/2	35 1/2	42 1/2
Cena	85	1—	1·15	1·30	1·55	1·90	2·20	2·50	2·90	3·30	4·50	6—

Rynki półgłębokie z uszkami.



Nr.	1/8	1/4	1/2	3/4	1	1 1/2	2
Objętość	1/4	1/2	3/4	1 1/4	1 1/2	2 1/4	3
Cena	13	16	19	24	30	34	42

Nr.	2 1/2	3	4	5	6
Objętość	3 1/2	4 1/4	5 3/4	7	8 1/2
Cena	50	60	75	85	1—

Na składzie są także rynki głębokie z uszkami następujące:

Nr.	2	3	4	5	6	8	10	12	14	16
Objętość	3	4 1/4	5 3/4	7	8 1/2	11 1/2	14 1/4	17	20	22 1/2
Cena	42	60	75	85	1—	1·30	1·75	2·50	3—	3·70

Następnie ryneczki małe z długimi rączkami do zapraszek.

Nr.	1/8	1/4	1/2	5/8	3/4
Objętość	1/8	1/2	3/4	9/10	1 1/4
Cena	15	18	21	24	27

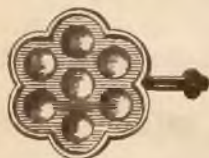
Brytfanny.



Nr.	1 1/2	2	2 1/2	3	4
Objętość	2	3	3 1/2	4 1/4	5 3/4
Cena	50	65	85	1—	1·10

Nr.	5	6	7	8	10
Objętość	7	8 1/2	10	11	14
Cena	1·30	1·50	1·80	2—	2·50

Na składzie są także brytfanny wyłącznie do pieczenia zajęcy, są one z czoła szerokie a ku końcowi znacznie zwężone czyli zbliżone do formy przysposobionego zajęcia. Korzyść w używaniu tych brytfanek jest ta, że sos nie wygotowuje się, gdyż jak najmniejsza płaszczyzna na dnie jest wolna. Cena 1 zł. 20 ct.



Dołkownicy o siedmiu zagłębieniach, które mogą być mniejsze czyli zwyczajne cena 50 ct. lub z wielkimi zagłębieniami w cenie 65 ct.

Tak bardzo pożądany dobry rosół i miękkie mięso otrzymamy z pewnością, używając do gotowania hermetycznie zamykanych garnków.

Garnki papinińskie znane od dawna, pomimo że uznano je jako praktyczne, zarzucono po części w teraźniejszych czasach.

Z doświadczeń uczonego „Papina” o garnku z hermetyczną pokrywą znajdujemy w każdej prawie elementarnej fizyce pouczające i przekonujące zastosowanie. Aby objaśnić zasadę gotowania i tegoż okolicznościowe objawy podaję w streszczeniu co następuje:

„Woda się gotuje” rozumiemy to zjawisko, gdy woda przez gorąco przemieniając się w parę kłębuje, uważamy wtedy ciepłotę wody za najwyższą. W teorii zapatrujemy się inaczej, bo z ciepłomierzem w rękę uznajemy ciepłotę gotującej się wody; wiemy również z do-

świadczenia że woda na wysokiej górze zagotuje się prędzej niż w dolinie, pomimo tego nie byłibyśmy w stanie chociaż w kipiącej wodzie na wysokiej górze mięso ugotować.

Na tych doświadczeniach oparci przyznać musimy że czem większe ciśnienie, tem bardziej woda się rozgrzewa, zanim zacznie kipieć (wiadomo że ciśnienie powietrza na górze jest mniejsze); a ponieważ przy gotowaniu mięsa chodzi o większą ciepłotę wody nie zaś o dłuższy czas gotowania się tejże, więc nie byłoby nic prościejszego jak zamknąć hermetycznie garnek przeznaczony do gotowania. Para wywiązująca się w pierwszych chwilach rozgrzewania się wody wywiera na tę ostatnią sztuczny nacisk, a tem samem staje się przyczyną silniejszego rozgrzania wody zanim takowa zacznie kłębować i nadmiernie w parę się przemieniać.

Uczony „Papin” zastosował był pierwszy to doświadczenie do kuchennego użytku, on to skonstruował garnek, który do dzisiaj nazywamy **garnkiem papinińskim** jak go niniejsza rycina przedstawia. Pokrywa garnka jest dokładnie obtoczoną tak samo i brzeg garnka, aby (przez skrócenie pokrywy na prawo gdy zajdą dwa ząbki u pokrywy za haczyki przy garnku i to każdy ząbek za odpowiedni haczyk, znaczone krzyżykiem), pokrywa z całą **dokładnością** do garnka przylgnęła. Niezbędnym okazał się **wentyl bezpieczeństwa** bez którego stanowczo nastąpiłaby eksplozja.



Garnki papinińskie z fabryki „Pilsen” są z najlepszego materiału wykonane (żelazo lane) i wewnątrz emaliowane, a ceny są następujące:

Nr.	1 1/2	2	2 1/2	3	4	5	7	10
Objętość	2	2 1/3	3 1/2	4 1/4	5 1/2	7 3/4	10	14
Cena	1·60	2—	2·40	2·80	3·40	4—	5—	7—

W nowszych czasach wyrabiają fabryki garnki podobne z ulepszeniem zamknięciem, lepszym wentylem bezpieczeństwa a dla wypuszczenia pary zaopatrzone pokrywą w osobny kurek mosiężny. Zamknięcie pokrywy stanowi kabłąk z kutego żelaza z dwoma zagięciami które za ucho garnka się zachacza a następnie za pomocą śruby umieszczonej na środku kabłąka, przyciska pokrywę do garnka.



Ceny garnków parowych.

Nr	3	4	6	10
Objętość	4	5	7	12
Cena	4·70	5·30	6·80	9—

Garnki powyższe w użyciu.

Obejście się jest jednakowe z obydwojema rodzajami garnków, tylko gdy przy **papinińskich** podnosi się umieszczony (wałeczek wentyl bezpieczeństwa) dla wypuszczenia pary, to przy **parowych** otwiera się kurek w tym samym celu.

Wypuszczenie pary przed otwarciem pokrywy jest konieczne nie chcąc się narazić na silne oparzenie. Gdy chcemy garnek otworzyć trzeba go na chwilę odsunąć od ognia, następnie otwiera się wentyl, względnie kurek mosiężny, a po wyjściu pary pokrywa się odśrubowuje. Garnki te napełnia się od razu wszystkim, nawet daje się potrzebną sól; przy napełnianiu wodą trzeba baczyć aby nie sięgała aż do brzegu garnka, dlatego przy wyborze wielkości trzeba liczyć że z jednego litra objętości garnka można mieć 1/2 litra rosółu, bo resztę miejsca zajmuje mięso, kości i jarzyny. Napełniony garnek ześrubować należy silnie i postawić na najgorętszym miejscu płyty kuchennej. Do zupełnego ugotowania mięsa liczyć można średnio dwie godziny.

Po otwarciu garnka wedle przepisu znajdziemy szumowiny na dnie garnka, teraz zlewa się czysty rosół do innego naczynia dla dalszego przysposobienia a zostawiając mięso z jarzyną w garnku, nakrywamy go powtórnie, zachowując w ten sposób w parze aż do podania.

Jaka różnica jest w gotowaniu w garnku parowym a zwykłym przekonąć się można gotując w garnku parowym starszy drób.

Także służyć mogą te garnki do **denstowania** różnych mięsów, gotować jarzyny w parze, robić wyciągi mięsne (buliony).

Na zrazy nelzońskie są hermetyczne naczynia jedyne, także gulasze pod hermetycznym zamknięciem lepiej mogą być sporządzone.

Gospodynie, zaznajomiwszy się z przysmakiem takich garnków zastosują go pewnie wielostronnie w praktyce.

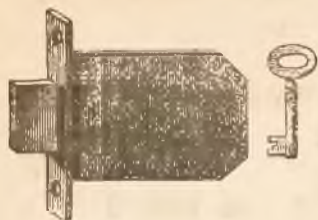
Mam nawet nadzieję, że wkrótce okaże się potrzeba sprowadzenia na skład innych hermetycznie zamykanych naczyń jak rynki od najmniejszych na jedną porcję do największych i to nietylko z lanego żelaza lecz także z blachy stalowej, cynowanej lub miedzianej, garnki parowe również z kutego materiału, nareszcie duże garnki do gotowania bulionów, który w każdym prawie obywatelskim domu się wyrabia, ale tylko w otwartych garnkach lub kotłach.

Zamki i kłódki wertheimowskie.

Wiadomo że zamki prawdziwego systemu Wertheima są najpewniejsze, że je wytrychem otworzyć nie można, ani klucza dobrąć, gdyż na tysiące zamków, które fabryka wyrabia, nie znajdują się dwa przypadkiem jednakie. Obecnie zasypani jesteśmy **lichą imitacją** za granicą wyrabianą a niska cena jaką postawiono zupełnie odciągnęła publiczność od kupna prawdziwego choć drogiego zamku **wertheimowskiego**. Czemu raz też częściej domaga się całkiem słusznie zawiedziona publiczność aby w handlu dostać można dobry **zamek** i w całym tego słowa znaczeniu **pewny**.

Czyniąc zadość temu żądaniu podaję następującą kolekcję zamczków i tychże wymiary z najniższymi cenami.

Do każdego zamczku należą 2 klucze i są zaopatrzone liczbami które fabryka rejestruje, tak że po latach, przy podaniu tylko numeru, przysyła zaufanej firmie dokładnie wyrobiony kluczyk, który bez poprawek dotyczący zamek otworzy.

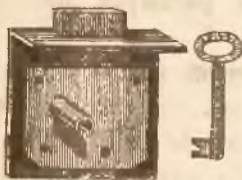


A. Zamczki wpuszczane do szaf mają każdy po dwa klucze; na składzie trzymam tylko na jeden spnt co jest zupełnie wystarczające, gdyż rygiel jest długi. Wymiar podaję od blaszki (Stulp) która jest mosiężną, do dziurki od klucza:

Wymiar do dziurki	30	40	50	60	$\frac{m}{m}$
Cena z dwoma kluczykami złr.	1·65	1·65	1·80	1·80	

B. Zamczki wpuszczane (jak powyższe) lecz do **szuflad**.

Wymiar do połowy dziurki od klucza	40	50	60	70	80	$\frac{m}{m}$
Cena z dwoma kluczykami złr.	1·65	1·65	1·65	1·80	1·80	



C. Zamczki mosiężne zapuszczane do szuflad (jak rysunek) z rurką mosiężną.

Wymiar do połowy dziurki od klucza	40	50	60	70	80	$\frac{m}{m}$
Cena z dwoma kluczykami złr.	1·75	1·75	1·75	1·90	1·90	

D. Zamczki mosiężne (jak ostatnie) lecz do **szaf**.

Wymiar do dziurki	50	60	70	$\frac{m}{m}$
Cena z dwoma kluczykami złr.	1·75	1·90	1·90	

Na żądanie sprowadzam zamczki powyższego wyrobu podług dowolnych tu nie podanych wymiarów jako też w garniturach t. j. rozmaite zamki otwierane jednym kluczem. Jeżeli żądany jest drngi spust, cena podnosi się o 25 ct. na sztuce. Także dostarczyć mogę t. z. zamczki paskwilowe do szaf tego samego wyrobu po złr. 5·20 podług podanej długości. Zamczki do pułtów lub kasetek kosztują złr. 3.

Zamki bezpieczeństwa do drzwi *pokojoyowych* do *magazynów*, *sklepów* i *kantorów*.

Z tych zamków wyrobu wertheimowskiego utrzymuję na składzie 80 $\frac{m}{m}$ całej szerokości, są one do wpuszczania w drzewo, na *dwa spusty* mają po *dwa klucze* i kosztują z dodaniem śrub i tarcz złr. 3.

Przy zamówieniu podać należy czy żądany jest *prawy* czy *lewy*, czy zamek ma być z obu stron do otwierania czy tylko z jednej strony w którym razie może być klucz z dziurką.



Nowe kłódki wertheimowskie t. z. kleszczykowe. One przy obrocie kluczyka rozwierają się same, a przez ściśnięcie tylko rozwartych ramion kleszczykowatych zamykają się niezawodnie.

Wysokość kłódki kleszczykowej	65	80	90	$\frac{m}{m}$
Cena z dwoma kluczykami liczbowanymi	1·80	2·40	3—	



Nowe kłódki wertheimowskie t. z. płaskie. Przy otwieraniu tych kłódek trzeba kłódek przycisnąć w środek, podczas gdy kluczyk wciska się **liczbami** do góry w szparę umieszczoną na boku kłódki.

Wysokość kłódki płaskiej	80	90	100	110	$\frac{m}{m}$
Cena z dwoma kluczykami	1·55	1·70	1·85	2—	

Rozmaite doniesienia.

Makaron włoski i suche wyroby z ciasta fabryki **M. Grzybińskiej i Sp. we Lwowie** polecam gorąco P. T. Publiczności. Wyroby powyższej fabryki jako odszczególnione srebrnym medalem rządowym na wystawie krajowej w Krakowie w roku 1887 celują wyborem smakiem, gdyż ciasto jest wyłącznie na jajach robione, a ceny są tak przystępne iż mogą służyć śmiało jako artykuły spożywcze do codziennego użytku. Nakładem tej fabryki wyszła z druku broszurka pod tytułem: **Zbiór 50 praktycznych przepisów** do sporządzania rozmaitych potraw z **Makaronu**. Broszurkę tę nabyć można we wszystkich księgarniach 25 ct. z przesyłką pocztową 30 ct. P. T. zamiejscowym odbiorcom dołącza się przy przesyłce egzemplarz broszurki gratis. (Przy przesyłkach wyrobów moich żelaznych, chętnie dołączam na żądanie, zamówione wyroby fabryki M. Grzybińskiej i Sp.).

Maszyna do prania systemu „Sasse“ mało używana za połowę ceny (30 złr.) do sprzedania.

Poszukuje się do kupienia lekkiego powoziku półkrytego, używanego jednak dobrze utrzymanego.

Pompki powietrzne po niskiej cenie (20 złr.) są jeszcze (kilka sztuk) do zbycia.

Maszyna centryfugalna do oddzielania śmietanki systemu „Laval“ na 50 litr, mało używana jest tanio do kupienia.

Szatkownice do kapusty o 2, 3 i 4 nożach ze szufladkami gładko wykonane, noże stalowe, są na składzie od złr. 3 do do złr. 6·50. Są także wyłączne **świdarki** do wyjmowania kaczanów z główek kapuścianych.

Prasa żelazna do autografii jest do sprzedania za złr. 25.

Pompe żelazną kompletną z rurami kutymi, nową, do studni 6 mtr. głębokiej można nabyć za złr. 35.

Sikawki do pożaru, do ogrodu i gospodarstwa całe żelazne na kółkach kosztują teraz tylko złr. 90. Każda gmina powinna wyborną sikawkę za tak niską cenę nabyć.