

Gazeta Przemysłowa.



Kraków

Ilustrowany organ przemysłu, rękodzielnictwa, gospodarstwa i handlu krajowego.

Rok II.

Wydawany przez WALEREGO KOŁODZIEJSKIEGO inżyniera cywilnego w Krakowie.

Przedpłata | na rok wynosi w Państwie austr. 6 Zł. na pół roku 3 w. a.
z przesyłką | w Królestwie pruskiem 5 Tal. 2 1/2 Tal.
Prenumerata w Królestwie Polskiem wynosi półrocznie 2 Rsr. 90 kop.
którą przyjmują wszystkie urzęda pocztowe Królestwa Polskiego.

Wychodzi
w Sobotę.

Przedpłatę przyjmuje Biuro Redakcyi, Rynek główny Nr 493, nowy 37.
Ogłoszenia (inseraty) techniczno - przemysłowe przyjmuje za opłatą od wiersza dro-
bnego (Petit) za każdorazowe umieszczenie po 15 kr. w. a. z doliczeniem opłaty stęplowej
30 kr. w. a. Redakcja i zarządca drukarni c. k. Uniwersytetu Jagiellońskiego.

Przyrząd do obrączkowania winorośli.

Jak wielkiej doniosłości jest obrączkowanie winogrodu, niech służy jeszcze za dowód i ta okoliczność, że mechanicy i ogrodnicy starają się ulepszać machinki do obrączkowania; i tak między innymi pan nadogrodnik i nauczyciel Kiesel w Gracu znacznie ją poprawił i uprościł. Ta machinka, której części pojedyncze są: aa ujęcie przy użytku, c zawias, za pomocą którego więcej lub mniej ściska się winorośl, dd zastrzone noże, które korę winogrodową przecinają, ee dwie sprężynki zastrzone między nożami, które razem z cięciem nożów korę winogrodową w szerokości jednej linii oddalają, bb otwory, któremi obskrobana sprężynami kora wypada — ma tę wielką korzyść, że wszędzie gdzie jest potrzebne obrączkowanie, wygodnie dostać się można bez przeskoku.

Dodać tu muszę, iż doświadczenia potwierdzają, że obrączkowanie jest dosyć stosownym środkiem na chorobę winogrodową.

W tym roku zacząłem obrączkować moją winorośl w tydzień po okwitnieniu, tym porządkiem, jak tu następują: Prezon Malingrae 6 Lipca, 12 Lipca Djament, 13go czerwone Malwasiae i wczesny lipski, 14go niebieski portugalski i Chasel królewska, i t. d. i t. d. Zawiązki są piękne.

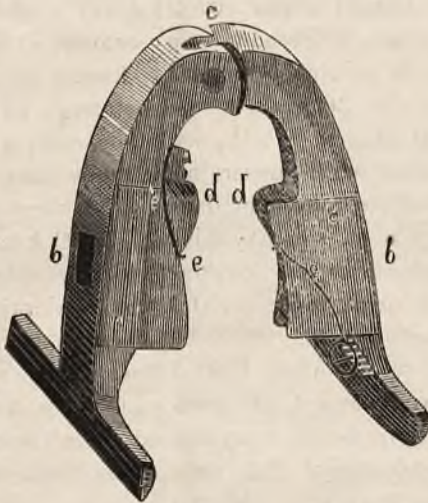
Żabińce dnia 15 Lipca 1867.

Leonard Horodyski.

Jaki jest najlepszy sposób zużycowania perzu?

Pytanie to zajmuje znowu obecnie gospodarzy angielskich, również na posiedzeniach stowarzyszeń rolniczych niemieckich jest kwestja ta rozbieżna; dla tego sądzimy, że jest na czasie zestawić różne zdania, które się w tym względzie objawiły i osądzić je ze stanowiska umiejętności. Przedewszystkiem musimy podać kilka botanicznych uwag o perzu. Perz (*Triticum rapea*) należy do roślin zimujących w ziemi a po wyrwaniu go z tejże, jedynie szkodliwie na niego działają długie

upały i długotrwała posucha. Kładziemy szczególnie nacisk na długotrwałą posuchę od chwili, kiedy perz z ziemi wyrwany został, nie ma bowiem prawie trawy, któraby tak wytrzymała była na wszelkie wpływy temperatury i klimatu jak perz, co właśnie się uzasadnia jego budową. Oprócz korzeni rozróżniamy na tej roślinie łodygę nad i pod powierzchnią ziemi; część znajdująca się nad powierzchnią ziemi jest dostatecznie znana; część zaś znajdująca się w ziemi a którą rolnik korzeniem nazywa, zasługuje na szczególną naszą uwagę, bo ona właśnie zawiera najważniejsze organa sprzyjające dalszemu rozrastaniu się rośliny. W miejscu zetknięcia się korzenia i łodygi widzimy mnóstwo żółtych korzonków wyrastających z resztek liści przeszłorocznych, podczas gdy liczne



Przyrząd do obrączkowania winorośli.

pędy rozgałęziają się na wszystkie strony w ziemię; żółte te koniuszki czyli korzonki są to niejako zawiązki przeszłorocznych pędów. Pędy same są to podziemne łodygi prawie zupełnie tak zbudowane jak źdźbła, z tą różnicą, że nie rozwijają zielonych liści tylko zamiast nich mają łuski. Łuski znajdują się na zgrubiałych miejscach odrostka i tworzą oczka, które oczekują sprzyjającej sposobności, aby się rozwinąć i wypuścić źdźbło do góry a na dół silne korzenie. Części łodygi pomiędzy dwoma takimi kolankami zawarte, służą niejako za zbiorniki pożywienia dla oczek, i zostają tylko w bardzo słabym fizjologicznym związku z rośliną, do której należą; pożywienie tych części łodygi składa się z lepy, kleju, cukru a niekiedy i trochę skrobi. Skoro pojedynczy taki pęd wypadkowo od rośliny macie-

rzystej zostanie oddzielony, wtenczas gdy go się wsadzi do ziemi, zachowuje się on zupełnie jako latorośl innej rośliny. Przy budzeniu się wegetacji oczka w kolankach puszczają i tworzą nową roślinę kosztem pośrednich kolanek łodygi; pociąwszy więc taką odrośl na tyle części ile jest kolanek, otrzymamy z każdego kolanka nową roślinę. Własności te perzu należy mieć na względzie przy następnie podanych sposobach wyniszczenia albo najlepszego zużycowania perzu.

Pierwszy i wielostronnie zalecany sposób zależy na wydobyciu perzu pługiem albo ryskalem o ile tylko można na wierzch i pozostawienia go na roli dla zupełnego wyschnięcia, a następnie wyschnięte pędy na miejscu za nawóz zużytkować. Sposób ten jednak ma tę złą stronę, że pędy perzu zostawione na roli tylko w wyjątkowych razach zupełnie uschną. By się udało tym sposobem wyniszczyć perz, potrzeba aby w czasie worywania perzu było bardzo suche powietrze, aby grunt był lekko piaszczysty nie wciągający z powietrza wiele wilgoci, i żeby przez dłuższy czas była stała pogoda z wiatrem. Trudno jednak, by w naszym klimacie można na to liczyć, żeby te wszystkie warunki zawsze wypełnione zostały. Przy tym jeszcze trzeba mieć na uwadze, że wilgoć zawarta w pędach, które są pokryte grubą skórą nie wysycha prędko, w tym nawet razie, gdy pęd na całej swojej powierzchni wystawiony jest na działanie powietrza; trudno bowiem przypuścić, aby każdy pęd ze wszystkich stron był wystawiony jednakowo na działanie powietrza, gdyż wiele z nich napowrót skibą przykryte zostają, drugie zaś pokrywa sucha ziemia, którą wiatr na nie zwiewa; używając więc tego sposobu wyniszczenia perzu, przyczyniamy się raczej do rozmnożenia go.

Drugi sposób jest, aby wyorany perz zgromadzić na kupę, posypać niegaszonym wapnem i tym sposobem otrzymać nawóz; nad tym sposobem nie zatrzymujemy się dłużej z powodu znacznego nakładu, jakiemu jego wykonanie wymagało.

Nie o wiele lepszym jest sposób zwożenia perzu na kupy kompostowe, w nadziei, że tam zgnije; pokazało się bowiem, że te kupy po jakimś czasie pokrywają się zielonością, gdyż pędy perzu wypuszczają liście. W takim tylko razie, gdyby pędy były pokryte gnijącymi substancjami na kilka stóp, i zupełnie zamknięte od przystępu po-

wietrza, w takim razie tylko zupełne zgniecie perzu byłoby możliwem.

Jeżeli więc idzie tylko o zużytkowanie perzu na nawóz, zdaje się nam najkorzystniejszym, jeżeli rzekając się uzyskania części organicznych perzu, poprzestaniemy na mineralnych, i w tym celu zgromadzony na kupy perz na polu spalemy. W takim razie są koszta najmniejsze, perz się zupełnie wyniszcza a części mineralne otrzymuje się w zupełności.

Jednak samo przez się nasuwa się tu pytanie, czy też nie ma lepszego sposobu zużytkowania perzu jak na nawóz? Jakoż nie zaniedbano i nad tem pomyśleć, pierwszy sposób w jaki zużytkowano perz, było użycie go zamiast słomy, tu pokazało się, że nakrywanie kopców z kartoflami perzem jest bardzo korzystnem. Jeszcze korzystniejszém atoli jest użycie perzu na podściółkę zamiast słomy w owczarniach. W stajniach najprędzej zostanie zniszczoną siła kielkowania perzu przez częściowe odcięcie przystępu powietrza, rozdrobnienie pod kopytami i przez ostrą ciecz amoniakalną. Przytém trzeba jednak na to uważać, żeby perz nie za krótki czas leżał w stajni, ponieważ nie usycha on zupełnie w kilku tygodniach, osobliwie pędy leżące pod ścianami, które mają światło i powietrze, i mniej podlegają trawieniu przez bydło, wychodzą z niezniszczoną siłą kielkowania i gdyby się takie pędy z nawozem na rolę wywozły, toby znowu się perz zakorzenił. Z tego powodu trzeba perz leżący pod ścianami przetrząsać i znowu za podściółkę używać, najlepiej w owczarniach. W razach tylko, gdy nawóz mamy wywieść na łąkę, to nie szkodzi, jeżeli się znajdują żywe oczka perzu, bo trawa nie traci na wartości, jeżeli się w niej perz znajduje, a otrzymuje się przez to gęsty porost trawy.

Wartość perzu jako paszy zależy na zawartej w nim wielkiej ilości cukru, który łatwo fermentuje, kleju i lepy, których ilość Stenkouse dokładnie oznaczył. Doświadczenia czynione okazały, że perz jako pasza dla koni jest bardzo korzystnym; drobno posiekany perz jedzą także kury, również i owce jedzą perz kiedy jest jeszcze świeży, ale nie długo, gdyż im się uprzykrzy. W najnowszym czasie próbowano, aby perz zużytkować przy robieniu kwaśnego siana, z dobrym rezultatem, gdyż tym sposobem twarde włókno roślinne mięknieje i zwierzęta go prędzej trawia i łatwiej rozpuszczalnem się staje.

Na zawartej w perzu lepie polega użycie tegoż do wypiekania chleba i w tej mierze różnie czyniono doświadczenia przez pojedynczych jako i stowarzyszenia; chleb otrzymany z perzu był smaczny, ale koszta wyrobu w stosunku do pożywności były za wysokie. Taki sam stosunek zachodzi przy wyrobie piwa i wódki z pędów perzu. O zużytkowaniu perzu jako środka lekarzkiego nie chcemy tu mówić, wspomniemy tylko, że psy chcąc sobie wywołać wymioty, żują liście perzu.

Zebrawszy wszystkie czynione doświadczenia, okazuje się, że najkorzystniej jest używać perz za podściółkę w owczarniach, że atoli nim go z nawozem na rolę się wywiezie, przedtém przekonać się trzeba, czy siła kielkowania perzu jest zniszczoną.

Pan Wiktor Jakobi w *Landw. Anz.* opisuje sposób zużywania perzu na paszę dla bydła w okolicach nadreńskich: „W tym celu przy odkładaniu ścierniska pod uprawę rzepy pastewnej (ściernianki) i zasiewy jesienne zbierają kobiety perz, który w obfitości się tamże znajdując, oplaca trudny podjęty przy zbieraniu. Wymłóciwszy go zaraz na polu z grubsza, z ziemi, znoszą w płachtach lub na takach do chałup, gdzie takowy wysuszywszy dobrze na słońcu, powtórnie takowy do czyściska wymłacają, a następnie zaparzywszy zadają go krowom jako karmę. W ten sposób biedni ludzie otrzymują znaczną ilość dobrej karmy, gdyż przy takim postępowaniu wszystkie pożywne części w perzu zostają, a rozmiękczone włókno nie sprawia trudności w trawieniu. Karma ta zadawana krowom i kozom przyczynia się wiele do ich mleczności. W ten sposób więksi właściciele tamtejsi pozbywają się najkorzystniej perzu z pól swoich, a oraz powstrzymują biedniejszą klasę od

kradzieży polnej, gdyż ta w zbieranym perzu znajduje dostateczną ilość karmy dla bydła swego.

Kilka uwag co do aparatów destylacyjnych

przez L. FREUNDT.

W najwięcej dotychczas używanym aparacie destylacyjnym Pistoriusza znajduje się w ogrzewaczu osobny oddział zwany zbiornikiem na witkę, w którym zgęszcza się flegma przepędzonego spirytusu. Po wypędzeniu spirytusu i po spuszczeniu zacieru z drugiego garnca destylacyjnego do pierwszego, wypływa ona z ogrzewacza wraz z zacierem i witką do drugiego garnca, z kąd wraz z wywarami dostaje się do żołądków zwierząt pożywających takowe.

Tym sposobem dostaje się do żołądków zwierząt pożywających wywary wielka ilość olejku śwędnego i mnóstwo kwasów organicznych; względ na szkodliwe skutki, jakie te części zawarte w wywarach na zdrowie bydła wywierają, spowodowały Freundta do zapobieżenia temu. W tym celu w zbiorniku umieścił Freundt osobną rurkę do odprowadzania witki, którą też po każdorazowym odpędzeniu nalewu wypuszcza tą rurą do rynwy odprowadzającej wodę z izby aparatuwej.

W najnowszych czasach ustawiają do pędzenia wódki aparata tak zwane kolumnowe, które pod względem szybkości wyrobu i ilości otrzymwanego alkoholu nie pozostawiają do życzenia; składają się one z garnca wewnątrz na dwa oddziały podzielonego i z kolumny z odpowiednim przyrządem miednicowym, mają jednak tę niedogodność, że nie mają zbiornika na witkę, a zatem jest niemożliwem oddzielenie szkodliwych części od wywaru. Jest to bezwątpienia błąd, którenby trzeba starać się usunąć.

Freundt oznaczył w swojej gorzelnii ilość kwasu, który codziennie z witką do wywarów odpływa. By to osiągnąć, zneutralizował dwie kwarty witki węglanem sody wysuszonym przedtém zupełnie w temperaturze 80° R. Do zupełnego zneutralizowania kwasu potrzeba było 38 granów bezwodnego węglanu sody, którejto ilości tej soli odpowiada 22 granów niedokwasu sody; w octanie sody łączy się 22.8 atomów niedokwasu sody z 37.6 kwasu octowego; nie zważając w tym razie na kwas mleczny zawarty w witce, lecz uważając go za kwas octowy, co zresztą uczynić można bez uszkodzenia prawdziwości rezultatu, to możemy liczyć, że na owe 22 grany niedokwasu sody wypada 36 granów kwasu octowego. W zwykłym occie powinno być $4\frac{1}{4}$ kwasu octowego, dla tego owe 36 gran. kwasu octowego odpowiadają 800 granom = $13\frac{1}{4}$ kwintlom octu; a zatem sześć kwart witki zawierają 10 łutów octu.

Jeżeli się przerabia dziennie 30 korey kartofli, to wydziela się przynajmniej 1.400 kwart witki, a ponieważ w 6 kwartach witki znajduje się 10 łutów octu, więc 1.400 kwart zawierają około 73 funtów octu.

Tę to ogromną ilość kwasu wraz z olekiem śwędnym i 1.400 kwartami wody spożywa niepotrzebnie bydło z wywarami, jeżeli witkę do nich wpuszczamy. Jak zaś to szkodliwie działać musi na trawienie zwierząt i jakie osłabienie wszystkich organów sprawia, łatwo odgadnąć można. Choroba bydła przy karmieniu wywarami jest jedną i to nie najmniejszą z niedogodności w gospodarstwie gorzelnianem, witka przytém wraz z częściami które zawiera, przyczynia się do tego, że choroba z taką występuje czasem gwałtownością; bez witki zawierają same wywary dość kwasu, który potrzeba neutralizować alkaliemi, gdyż zbyt kwasu szkodliwy jest dla organizmu zwierzęcego.

Z tego powodu Freundt zwraca uwagę na potrzebę urządzenia zbiornika na witkę przy każdym aparacie destylacyjnym a nagromadzoną witkę odprowadzać. Utraty spirytusu nie potrzeba się przytém obawiać, bo witka nie zawiera w sobie śladu spirytusu, okazały to próby czynione przez Freundta.

Oprócz tej masy wody, kwasu i olejku śwędnego zjada bydło z wywarami jeszcze i octan miedzi, tam gdzie witkę wpuszczają do wywarów, i z tego więc powodu zaleca się oddzielanie witki od wywarów. Chcąc jednak zupełnie uniknąć zanieczyszczania wywarów octanem miedzi (grynszpanem), to trzeba zarzucić miedziane garnce destylacyjne.

W miejsce garnce miedzianych zalecają się bardzo do użycia garnce drewniane z trzehecalowych smolnych, rdzewnych bali sosnowych. Jeżeli kto miał wątpliwość co do trwałości osobliwie środkowego dna w wielkim garncu, to niech ustawi dwa garnce obok siebie i połączy je w podobny sposób jak przy aparacie Pistoriusza. Chociaż co kilka lat trzeba odmienić który z nadpsutych bali lub też dno, to jednak można garnce drewniane z dobrego materiału przez długie używać lata. W gorzelnii Freundta znajduje się garnce drewniane używane 8 do 9 miesięcy w roku a już 10 lat pełni swoją służbę. Korzyść, którą się osiąga przy jednym wielkim garncu miedzianym, gdzie oddziały są jeden nad drugim i w którym razie mniej potrzeba pary wodnej, jak gdy są dwa garnce obok siebie, wyrównywa się przy drewnianych garncach tём, że drzewo jest gorzszym przewodnikiem ciepła jak metal i dla tego mniej się traci ciepła. Jeżeli jeszcze zważymy kosztą zakupna miedzianego a drewnianego garnca, to tём więcej się przekonamy o korzyści drewnianego garnca. Garnce miedziane na 3000 kwart objętości kosztuje 700 do 800 talarów, dwa zaś garnce drewniane po 1800 lub 2000 kwart objętości kosztują mając swojego bednarza 50 do 60 talarów. Za to co wynosi roczny procent od kapitału wkładowego na miedziane garnce i z procentu wypadającego na zużycie tegoż, możnaby sprawnie corocznie nowe drewniane garnce. Zarzuty czynione przez kotlarzy nie powinny niktogo zniechęcać za używaniem miedzianych garnców, nie nie przemawia chyba tylko interes kotlarzy, a każdy gospodarz powinien mieć przede wszystkim swoją własną korzyść na oku.

Mleczne soki roślinne

(pod względem przemysłowym).

Na posiedzeniu towarzystwa przemysłowego w Lipsku Prof. Süßdorf miał odczyt o sokach roślinnych mlecznych i ich znaczeniu przemysłowem, z czego podajemy wyjątki: Mleczne soki roślinne są fizykalnie do mleka zwierzęcego podobnymi, różnią się od niego jednak chemicznie. Nie znajdują się one w osobnych organach, lecz w naczyniach soków mlecznych i kanałach mlecznych. Soki mleczne znajdują się w roślinach makowych (*Papaveraceae*), euforbiowych (wilcze mlekowych, *Sapotaceen*) i t. d., po zaschnięciu tych soków tworzą one gumożywiec używane częstokroć w medycynie, jak myrrę, opium, asafoetidę, amoniakalną gumę i t. d., tu należy także gumigutta, żółta żywica używana do farbowania. Drzewo Manzanilla mające bardzo ostry sok mleczny, jako też drzewo mleczne albo krowie, które daje orzeźwiający napój, są już od dawna znane. Ważne znaczenie w przemyśle mają kauczuk i guttapercha. Kauczuk otrzymuje się z rozmaitych drzew i krzewów, których sok mleczny 32% kauczuku zawiera, de la Condainne przywiózł pierwszy w roku 1745 kauczuk z Ameryki do Paryża, z początku używano go tylko do wycierania ołówka, potem dopiero poznano jego elastyczność. W Anglii nazywają go India Rubber (indyjski środek do wycierania), we Francji używają amerykańskiej nazwy kauczuk, a w Niemczech nazywają go gumą elastyczną. W Ameryce środkowej otrzymuje się kauczuk z Siphonii, wielkiego drzewa dosięgającego 80 do 100 lat wieku, w zachodniej i południowej Ameryce z *Ficus elastica*, w Afryce z drzewa chlebowego (*Artocarpus*). Dawniej ścinano drzewa, ściągano korę i zeszkrobano sok mleczny, poczem oblewano niem kule gliniane i suszono w dymie, gdzie nabierał czarnej barwy. Potém rozbijano kule i otrzymywano tak zwane worki gumowe, albo głowy muryńskie. W nowej Kanadzie robiono tym samym

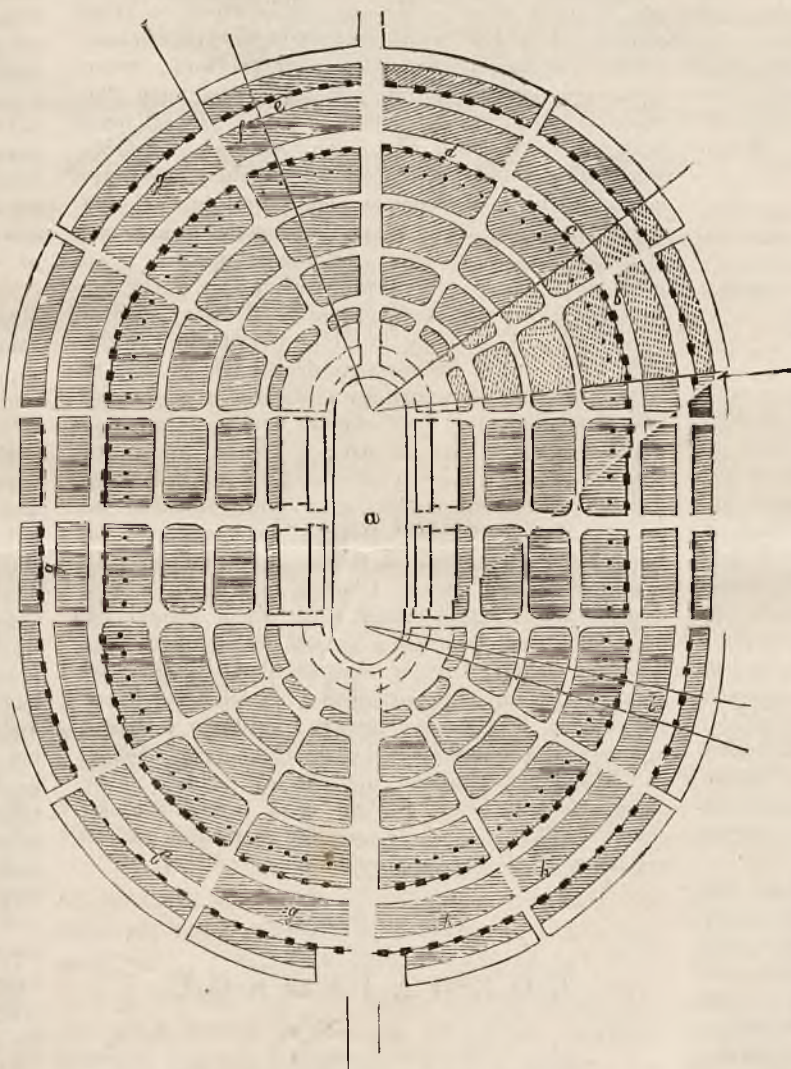
sposobem trzewiki, a z Indji wschodnich przychodzi w handel w kształcie zwierząt i bożków. Teraz rozrzucają korę drzewa a kauczuk wchodzi w handel w kształcie tablic lub sztab. Ilość soku otrzymanego z jednego drzewa jest bardzo rozmaita: w Indjach wschodnich daje jedno drzewo 40 do 50 funtów soku mlecznego, z których się otrzymuje 18 do 20 funtów kauczuku. Kauczuk w zimnie twardnieje, w cieple staje się elastycznym a w gorącu płynnym, w ogniu pali się kopającym płomieniem. W wodzie i w największej części kwasów jest nierozpuszczalny, weterze i oleju skalnym pęcznieje i daje się zagniatć. Gutta-perka albo Gutta-tuban pochodzi z drzewa Gutta-tuban rosnącego na wyspach Borneo, Sumatra, Jawa, jako też w Singapore i angielskiej Gujannie. Pierwszy raz sprowadzono guttaperkę do Londynu w roku 1830, ale aż do roku 1843 nie zwracał nikt na nią uwagi; w r. 1844 sprowadzono 2 ctr., 1845 r. 216 ctr., 1846 r. 7.152 ctr., 1848 r. 15.400 ctr., 1863 r. 36.000 ctr. guttaperki do Europy. W pierwszych czterech latach ścięto 300.000 drzew, teraz nadeinają tylko korę drzewa. Sok zagnieciony idzie w handel; guttaperka w zimnie bardzo twardnieje i łkowacieje, w cieple elastyczność traci, ale gniotąc ją, można jej z łatwością różne nadawać kształty; nie ma tak silnej woni jak kauczuk i jest równie trudno rozpuszczalną jak tenże. Jako zły przewodnik elektryczności jest bardzo dobrą do obciążania drutów telegraficznych, na powietrzu ukwasza się i staje się kruchą. Własności kauczuku i guttaperki łączy w sobie sok mleczny Balata (z francuskiej Gujanny). Użyteczność kauczuku i guttaperki jest bardzo wielką, już w roku 1790 robiono w Paryżu pierwsze próby wyrabiania z nich elastycznych tasiem i nieprzemakalnych pokryć. W roku 1820 wyrabiano z nich elastyczne tkaniny, a Mackintosh wyrabiał nieprzemakalne płaszcze z kauczuku, Lüttersdorf w Berlinie pierwszy go wulkanizował a Goodyear nadawał mu różne stopnie twardości, tak, że go teraz używają jako surrogat zastępujący róg, skórę, drzewo, fiszbin i metale. W takich jednak razach miesza się go z gliną, kredą, gipsem, siarczkiem ołowiu, bielą cynkową, piaskiem, szmirglem i sadzą. Surową gumę drą na przód maszynami w paski, potem przegnatają i suszą. Liczba przedmiotów wyrabianych z kauczuku i guttaperki jest niezliczoną, bo oprócz rurek, płyt, przykrywek, pasów do kół pasowych, poduszek napełnionych powietrzem, balonów, rzemieni do ostrzenia, gąbek do mycia, szczotek, kaloszy wyrabiają z wulkanizowanej i na twardo przyrządzonej gumy (ebonit także wulkanit), trąbki do słuchania, sztuczne podniebienia, laski, kule bilardowe, łańcuszki do zegarków, pióra do pisanja, pochwy do pałaszów, hełmy, oprawy do okularów, meble, grzebienie i wiele więcej innych przedmiotów.

Wystawa Paryska.

(Ciąg dalszy).

Ustawione przedmioty według państw i narodów rozdzielone są znowu dla ułatwienia przeglądu na pojedyncze grupy, które znowu dzielą się na klasy, i tak I. grupa (1 do 5 kl.) obejmuje sztuki piękne. II. (6 do 13 kl.) sztuki wyzwolone i materiały służące do ich wykonania, jako też wszelkie instrumenta matematyczne, fizyczne, astronomiczne i lekarskie wraz z lazaretami polowemi i t. d. III. (13 do 26 kl.) urządzenie mieszkań, obejmujące wszelkie meble służące tak do wygody jak i upiększenia. IV. (27 do 39 kl.) przedmioty służące do ubioru: wyroby wełniane, bawełniane, lniane, jedwabne, koronki, tiule, hafty, wyroby pasamotnicze, rękawicznice, fryzjerskie, obuwie, wachlarze, laski, parasole, wyroby złotnicze, ruśnikarskie, przyrządy podróżne, namioty, łóżka polowe, zabawki dla dzieci i starszych, i t. d. V. (40 do 46 kl.) płody surowe górnicze i hutnicze, surowe i przerobione płody leśne, myślistwa, rybołówstwa, rolnicze nie służące dożywiania a łatwo się przechowujące, produkta chemiczne i farmaceutyczne, próby i wzory chemiczne z blacharstwa, farbiarstwa, drukowania materji i appretury,

skóry, futra, stróny do instrumentów muzycznych i t. p. VI. (47 do 66 kl.) maszyny i narzędzia fabryczne i rękodzielnicze. Grupa ta mieści wszystko co się tyczy technologii mechanicznej i inżynjerji, jak wszelkie maszyny i narzędzia należące do górnictwa i hutnictwa, jako też plany i widoki kopalń, materiały i przyrządy dla gospodarstwa rolnego i leśnego, urządzenie wzorowych gospodarstw rolnych i leśnych, inżynjerję rolniczą, jak nawodnienie, sączkowanie, plany, modele budowli gospodarczych, maszyny i narzędzia rolnicze, nawozy organiczne i nieorganiczne, przyrządy do myślistwa i rybołówstwa, również materiały do przemysłu rolniczego, fabrykacji sztucznych nawozów, rurek sączkowych, fabrykacji sera i masła, młyny, fabrykacji skrobi, olearnie, gorzelni, fabryk cukru, rafinerji, chowu jedwabników, przyrządy piekarskie i cukrownicze, materiały do pracowni chemicznych, garbarni, fabryk porcelany, fajansu i wyrobów glinianych, przędzalnie, dalej wyroby powroźnicze, rymarskie, materiały i przyrządy do papierni, drukarni, typografii, stereotypii, litografii, chalkografii, pamkonografii, chromolitografii, marek listowych, bicia monet, maszyny do wyciskania guzików, piór i t. p. przyrządy i maszyny w fabrykach powozów, kolei żelaznych, telegrafów, żeglugi, materiały wszelkich gałęzi budownictwa. Tu się mieszczą także kotły parowe i inne motory przeznaczone do użytku wystawy, wraz z całym urządzeniem do przeprowadzania ruchu i przyrządami bezpieczeństwa. Grupa VII. (67 do 73 kl.) zawiera artykuły służące do pożywienia, świeże lub konserwy,



Plan wystawy pałacu w Paryżu.

a ogród środkowy, b dział austriacki, c niemiecki, d pruski, e dział Belgii i Hollandji, f kolonii francuskiej, g Francji, h Anglii, i kolonii angielskiej — w pozostałej części mieszczą się reszta państw Europy, Azja, Afryka, Ameryka i Australia.

w różny sposób przyrządzone i stosownie jak w różnych krajach są używane. Wiele z nich bywają codzień świeżo przyrządzane, tak, że zwiedzający według woli codzień z innego narodu kuchni potrawy pożywać mogą; do tej grupy przytyka korytarz wewnętrzny pałacu wystawy, w którym się mieszczą restauracje różnych narodów. VIII. grupa (74 do 82 kl.) zawiera żyjące produkta i wzory z dziedziny rolnictwa: urządzenie gospodarstw wiejskich, budowli gospodarstwie, przyrządy i maszyny rolnicze, bydło, konie, owce, ryby, pszczoły, jedwabniki, drób, gołębie, bażantarnie, psy. IX. grupa (83 do 88 kl.) urządzenie ogrodów, sprzęty i narzędzia ogrodnicze, cieplarnie, akwarie, wszelkie gatunki roślin, kwiatów i nasion. Nakoniec grupa X. (88 do 93 kl.) zawiera przedmioty dotyczące się poprawy fizycznego i moralnego położenia narodów, jak materiały i metody uczenia, urządzenie szkół, biblioteki dla starszych, dla warsztatów, stowarzyszeń, sprzęty domowe i ubiory odznaczające się taniością, kostiumy wszelkich narodów i ich mieszkania, wreszcie wyroby wszelkiego rodzaju wykonane przez samodzielną rękodzielniczkę, jako też narzędzia i przyrządy najważniejsze dla samodzielnego rękodzielniczkę, pracującego na swoją rękę.

Trzy ostatnie grupy mieszczą się w parku otaczającym pałac wystawy, z którego do parku oprócz czterech bram głównych na krzyżujących się drogach

i dzielących pałac na cztery części, prowadzą 12 bram na drogach poprzecznych, razem więc jest bram 16, park jest również rozdzielony między różne narody, w nim są umieszczone pod dachem kotły parowe ogromnych rozmiarów, zakład para przeprowadzoną jest do wszystkich maszyn będących w ruchu w pałacu wystawy, tu się wznoszą całe fabryki, jak hamownie, huty szklane, odlewnie i t. p., wzdłuż parku przepływa rzeka zaopatrująca wodą wodociągi, akwarje i t. p. Po stronie Quai d'Orsay wznosi się teatr i sala koncertowa, gdzie najslawniejsi artyści świata całego występować mają. Obok szkoły wojennej znajduje się laboratorium i sala dla chcących przedstawiać jaką nową teorię lub nowe doświadczenia. We wschodniej stronie parku jest plac do próbowania koni i powozów.

Każdemu wystawcy dozwolono jest każdy swój wynalazek publiczności okazywać i zalecać, ale nie tylko wielcy przedsiębiorcy i przemysłowcy mogą z tego korzystać, lecz rzemieślnicy, klasa pracująca znajduje tu także pole do popisu dla siebie. W tym celu dla wykazania stosunku, w jakim stoi wyrób ręczny do fabrycznego, pozakładane są warsztaty, gdzie robotnicy z rodziną swoją pracują w swoim rzemiośle, mając pozwolenie zbywania natychmiastowo swych wyrobów, czego innym wystawcom nie dozwolono, a otrzymują przytęm wynagrodzenie od Rady zawiadowczej wystawy.

Dla zwiedzających wystawę cena wstępu w dniu 1 Kwietnia jako otwarcia wystawy była 20 franków od osoby, w pierwszym tygodniu wynosiła ona 5 fr., obecnie przed południem płaci się 2 fr., po południu franka od osoby. Kontramarków nie wydają, kto przejdzie ogrodzenie parku, musi powtórnie płacić chcąc wrócić. Dla ułatwienia kontroli wchodzących są przy wejściach urządzone kołowrotki (*tourniquets*), przy których przyrząd liczący wskazuje liczbę zwiedzających wystawę. Przy tych kołowrotrach sprzedają bilety, trzeba jednak mieć drobne pieniądze, gdyż nie mieniąją dla braku czasu, wprowadzić obok znajduje się biuro dla zmiany monet, jednak trzeba płacić za zmianę 5 do 10 centimów.

Za nagrody dla wystawców przeznaczono pierwotnie 100 medali złotych, 1000 srebrnych, 3000 brązowych, a liczbę zaszczytnych uznań oznaczono 5000. W następstwie jednak okazała się ta ilość nagród niewystarczającą, a na usilne nalegania ze strony sędziów, najwyższa instancja sądu nagród *Conseil superier* uwzględniając ogólne skargi, powiększyła znacznie ilość rozdać się mających medali, licząc złotych na 900, srebrnych 6000 i tyleż zaszczytnych uznań.

W skutek decyzji najwyższej instancji podzielono złote i srebrne medale w następującym stosunku między pojedyncze grupy:

Grupy	złot.	med.	sreb.	med.	Grupy	złot.	med.	sreb.	med.
II.	60	403	VII.	195	466				
III.	103	277	VIII.	25	125				
IV.	142	786	IX.	27	237				
V.	191	640	X.	42	168				
VI.	110	261.							

Liczba ta jakkolwiek znacznie podwyższona, okazała się jeszcze nie zupełnie wystarczającą, szczególnie brakło jeszcze 362 medali srebrnych, których uzupełnienia najwyższa instancja postanowiła żądać od komisji cesarskiej. Z powodu powiększenia tak znacznej ilości nagród, jest znowu wielu wystawców niezadowolonych, gdyż w mniemaniu ich przez to wartość nagrody wiele się zmniejszyła; tak to wszędzie trudno wszystkim dogodzić.

D. c. n.

Produkcja cynku.

Produkcja cynku w Szląsku upada coraz więcej z powodu coraz większego wyczerpania galmanu w Wyższym Szląsku. Z powodu wielkiego odhytu na surowy cynk chciano nieszczęściem w ostatnich czasach brakowi tego produktu silniejszą produkcją galmanu zadosyć uczynić. Przepłukiwano powtórnie stare, w dawnych czasach powyrzucane hałdy i wyzyskiwano z nich wprawdzie ubogi, tylko 6% zawierający, ale zawsze koszta produkcji pokrywający produkt; postęp techniki w hutnictwie i oszczędność na kosztach zarządu czyniły możebnem to postępowanie. Zresztą, ponieważ wszystkie prawie kopalnie żelaza w górnym Szląsku zawierają cynk, udało się więc cynk ten technicznymi sposobami w piecach żelaznych w kształcie pyłu cynkowego i niedokwasu cynku chwytać. Tym sposobem uzyskany cynk nie dochodzi wprawdzie dobroci wyprodukowanego z galmanu, i to jest właśnie przyczyną, dla czego pojedyncze gatunki z tych hut, które takim produkowaniem cynku szczególnie zatrudniały się, bardzo w cenie spadły.

Z tego cośmy powiedzieli, da się wyjaśnić zjawisko, dla czego suma wydobywanego galmanu w ostatnich czasach wzrosła, gdy produkcja surowego cynku zmniejszyła się, a to w następujących stosunkach:

	wydobyto galmanu	produkt. surow. cynku
w r. 1862	6,500.000 cetn.	821.000 cent.
„ 1863	4,500.000 „	784.700 „
„ 1864	4,800.000 „	751.000 „
„ 1865	5,400.000 „	708.600 „
„ 1866	5,650.000 „	697.300 „

Ceny surowego cynku nie pokazują w ogólności takiego postępu, jakiegoby się przy coraz mniejszej produkcji a ciągle mimo tego ożywionej konsumpcji spodziewać można, jest to winą złych czasów i położenia, w którym się przemysł cynkowy mianowicie pod względem małego obrotu znajduje. W przecięciu ceny te są następujące: za cetnar w r. 1862 5 $\frac{1}{4}$ tal., w 1863 5 $\frac{7}{30}$ tal., w 1864 6 $\frac{3}{5}$ tal., w 1865 6 $\frac{11}{30}$ tal., w 1866 6 $\frac{13}{24}$ tal. Szczególnie przeszły rok okazuje wielką chwiejność cen, bo gdy z początku tegoż roku aż do końca Marca przy żywym popycie ceny doszły do 7 $\frac{2}{3}$ tal., spadły podczas wojny w Maju i Czerwcu o całe 2 talary, podniosły się jednak zaraz znowu na 6 $\frac{2}{3}$ tal. i utrzymały się aż do końca roku.

Odbyt na surowy cynk Szląski w roku przeszłym można w ogólności nazwać dobrym, mianowicie do związku celnego Francji i Anglii przesytki były bardzo ożywione. Tylko interes z Ameryką prawie zupełnie ustał, z powodu wysokiego tancecznego cła wehadowego.

Interes na blachy cynkowe był w r. 1866 prawie nic nie znaczący, bo gdy w r. 1865 wywieziono ich około 222.000 cetn., pozbyto go w przeszłym roku ledwie 150.000 cetn. Oprócz klęsk wojennych główną przyczyną tego niedoboru było wysokie cło wehadowe zjednoczonych Stanów Ameryki północnej, które żywy dawniej odbyt w te strony zupełnie powstrzymało. Nareszcie są taryfy kolei żelaznych, które przy małym znaczeniu naszych komunikacji wodnych niestety jedyną drogę transportu stanowią, jeszcze są tak wysokie, że także do Francji i Włoch większy wywóz jest niemożliwym.

Nowy rodzaj opału i przenośne ogrzewacze

(Combustible-Stoke zwane pâte de carbone).

Pod tym nazwiskiem wprowadzono w użycie bardzo ważny produkt, który jeżeli przymioty tegoż okaza się prawdziwe, może mieć wielkie znaczenie. Węgla ta masa posiada niepoślednią własność palenia się bez płomienia, dymu i wszelkiego odoru, a nadewszystko bez rozwijania zabójczego gazu kwasu węglowego. wydając wprawdzie bardzo powoli jednak wiele ciepła. Głównym jej składnikiem zdaje się być ściśnięty saletrowany miał węglowy, po wypaleniu zostawiając obficie białego popiołu. Masa ta jest opakowana w skrzynkach obejmujących 10 cegiełek 3 $\frac{1}{2}$ ” długich a 1 $\frac{1}{2}$ ” szerokich, ważących razem $\frac{1}{2}$ funta; we Francji kosztuje takich 10 cegiełek franka (41 cent.) Ponieważ każda cegielka pali się blisko 4 do 5 godzin, opał więc tym sposobem wynosi nie pełna centa na godzinę; do podpalenia wystarcza szczypka drzewa.

Chociaż dołączony francuskim zwyczajem pięknie rzecz ubarwiający przepis używania tej masy, powiada, że masa ta wywiązuje przy paleniu „nieodbitcie, jak każdemu wiadomo, do oddychania potrzebny kwasoród i azot,“ to jednak mija się to z prawdą, gdyż raczej wywiązuje z niej kwas węglowy i nieco amoniaku, jednak w ilości bardzo małej, a głównie bez przymieszki gazu kwasu węglowego.

Z powodu przymiotów tej masy można używać jej do ogrzewania zamkniętych przestrzeni, w których użycie zwyczajnego węgla drzewnego byłoby zdrowiu szkodliwym, tak n. p. w każdym gospodarstwie domowym przy grzaniu dusz do prasowania, w kapeluśnictwie do ogrzewania używanych także narzędzi, zresztą szczególnie do utrzymywania w cieple potraw i napojów przy użyciu właściwych do tego narzędzi, do gotowania kawy w podróży i w gospodarstwie kawalerskim.

Narząd używany do ogrzewania tą masą (*Chaufferette*) może służyć do różnych celów. Składa się on z 7” długiej a 5” szerokiej skrzynki z blachy mosiężnej z uchem i zamknięciem, otworami dla przeciągu i regulatorem. Wewnątrz znajduje się przez całą długość przyrządu na podstawie siatka druciana, na którą kładzie się masa ogrzewająca, nie dotykająca jednak ścian, tym sposobem ciepło równo na wszystkie strony się rozchodzi. Chaufferetka więc stanowi piecyk przenośny i w Berlinie podczas zeszłorocznej zimy a od dawna w Paryżu użycie jej bardzo prędko się rozpowszechniło, szczególnie dla dam, do ogrzewania nóg w powozach, na kolejach i w kościele, z korzyścią także zastąpić może miejsce kamionek z gorącą wodą używanych do ogrzewania nóg chorym w łóżku.

Ceny nawozów.

Chemik Ackersmann podaje ceny różnych nawozów dla środkowej Saksonii przez Pr. Stöckhardta. Podług tego cennika wyrachowuje Pr. St. istotną wartość najużywanych nawozów i porównuje z nią ceny handlowe tychże. Podajemy niektóre z tych wyrachowań w srebrnych groszach, kładąc w klamrze cenę tych nawozów praktykowaną w Saksonii: peruwiańskie guano 138,5 (140), fosfor guano 118 (130), bardzo miętka mąka z kości 90,5 (95), roztworzone guano peruwiańskie 137 (145) i t. d. Roztworzone peruwiańskie guano nie jest zatem więcej o talara warte, jak podaje wyrachowanie jego części składowych, jak to fabrykanci tegoż utrzymywali, zarzuty zaś czynione w swoim czasie przeciw temu, potwierdza w zupełności cennik Pr. St. Do podanych liczb co do wartości złożonych nawozów nie przywiązujemy wielkiej wartości, za zupełnie prawdziwe mamy je tylko w razie ocenienia wartości pojedynczych nawozów, jak n. p. podfosforanów, o ile w nich tylko rozpuszczalny kwas fosforowy kupujemy; kto więc może nabyć podfosforan zawierający 20% rozpuszczalnego kwasu fosforowego za 3 talary, niesłusznieby czynił, jeżeliby kupił inny fosforan zawierający 15% kwasu fosforowego drożej jak za 2 $\frac{1}{4}$ talara. Chcąc zaś porównywać wartość mieszaniny z siarkanu amonii i podfosforanu, jaka się znajduje w fosfor-guano z parzoną mączką z kości, która ostatnia ma mniej więcej tyleż azotu co pierwsza, jest podług nas tak niemożliwym, a raczej rezultatem tak nie wzbudzającym zaufania, jak gdybyśmy chcieli porównać siarkan amonii i saletran sody na podstawie zawartego w nich azotu. Chociaż funt azotu w saletrze drożej kosztuje niżeli w siarkanie amonii, to przecież będziemy w wielu razach woleli używać saletry ze względu na jej większą działalność; i jak długo nie znamy bezwzględnej wartości każdej części składowej złożonego nawozu, tak długo też oznaczenie wartości nawozów będzie tylko przybliżonym.

Podanemi uwagami nie chcemy jednak powiedzieć, że tablice Dr. St. nie mają żadnej wartości, chcemy tylko zwrócić uwagę, aby zawarte w niej rezultaty z przecznością przyjmować.

ROZMAITOŚCI.

— Wyzysk złota w Rosji. Rok 1865 był jednym z najpomyślniejszych dla produkcji złota w Rosji. Otrzymane rezultaty okazały wszędzie wyższe nad poprzednie lata korzyści. W wschodniej Syberji wydobyto w wspomnianym roku o 2.743 kilogr. złota więcej niż w roku poprzednim. Tak podniesioną produkcję złota, pomimo suszy roboty tamującej, przypisać należy nowo odkrytym pokładom. Zachodnia Syberja dostarczyła w roku 1865 o 272 kil. złota więcej nad rok 1864. Wyzysk tego kruszcu w Uralu nie przedstawia znacznych zmian w ostatnich latach.

W ogóle osiągnięte dotąd rezultaty w złotodajnych strefach wschodniej Syberji usprawiedliwiają powzięte przy pierwiastkowych badaniach tych stron nadzieje. Przedsiębiorcy narażeni przeszkodami, jakie im znaczne obszary kraju, trudność dostania robotnika i inne samą naturą stawiane okoliczności nastroczają, nie przestają coraz dalszych czynić poszukiwań. Aby powziąć wyobrażenie o znaczeniu pokładów złota tych podbiegunowych krain, w braku dokładnych statystycznych cyfer, dość powiedzieć, że ogólna produkcja złota w całej Rosji w r. 1864 doszła do 22.942 kil., zaś w 1865 roku 26.080 kil. Niższość liczebna roku 1864 pochodziła ztąd, że eksploatację wielu pól złota wschodniej Syberji tamowało opóźnione lato, podniesienie ceny żywności i brak obrotowych kapitałów. (*Gaz. Polska*).

— Użycie parafiny w cukrowniach. Oprócz wieloletniego zastosowania parafiny znajduje ona także zastosowanie i w cukrowniach, a mianowicie jako środek zapobiegający zbyt szkodliwemu pienieniu przy gotowaniu soku burakowego. Według E. Witmana parafina lepiej odpowiada temu celowi jak masło lub olej. Ilość oleju spożerowanego przy saturacji w parnikach jest znaczną w większych fabrykach, a kontrola robotników prawie niemożliwą. Olej i masło w skutek zawartego w sobie gryzącego wapna podlegają rozkładowi, albowiem kwas tłuszczowy i olejowy łączy się z wapnem osadzając się na spodzie, wydzielony przytęm niedokwas glicerylu łączy się z wodą i pozostaje jako gliceryna w melasie pomnażając jej objętość. Parafina topnieje już przy 33° C., wapno jej nie rozkłada i dla tego nie pomnaża objętości rozpuszczalnych części nie cukrowych w soku. Przy ostrożnym spuszczeniu saturowanego soku można płynającą po wierzchu parafinę w naczyniu zatrzymać i znowu do świeżego soku użyć. Jeżeli się to nie czyni, to 3 do 4 łutów parafiny wystarcza do naczynia 100 stóp kub. objętości, jeżeli się saturuje równocześnie sok i osad, zaś przy saturacji samego soku nie potrzeba tyle parafiny. Także przy wygotowywaniu w parnikach można odpowiednio celowi używać parafinę.

— Domy z bawełny. Amerykańskie gazety donoszą o nowym wynalazku, jednym w ciekawszych naszego czasu. Wynalazkiem tym jest sposób budowania domów z bawełny; robione dotąd próby uwieńczone zostały najpomyślniejszym skutkiem. Jako materiał do budowy używa się zieloną bawełną najgorszego gatunku, resztki bawełny z pól zbierane, odpadki fabryczne, słowem wszelkiego rodzaju bawełna, niezdolna dotąd do żadnego użytku. Z takiej bawełny wyrabia się masę, która po wyschnięciu staje się twardą jak kamień. Żeby pojąć możność takiego przekształcenia bawełny, dosyć jest wspomnieć twardość *papier-mâché*, z którego wyrabiają meble. Budowlana bawełna pokrywa się pewną materią nieprzepuszczającą wilgoci. Wedle zapewnień amerykańskich gazet, budowa domu z bawełny wymaga dwa razy mniej czasu, a trzy razy mniej kosztuje jak budowa z cegły. Jeśli obok tego zwrócimy uwagę na tę okoliczność, że bawełna budowlana jest materiałem niepalnym, a równie jak cegła trwałym, łatwo pojąć, że domy bawełniane będą miały pierwszeństwo przed ceglami, i że bawełna nabierze nowego znaczenia.

— Dom Clearing w Londynie, który teraz stał się tamże środkowym punktem ruchu handlowego, obraca tygodniowo przeszło 50 milionami, w pierwszym tygodniu Maja miał w obiegu 57.000.000 fst. W ciągu zatem roku obraca kapitałem blisko 3.000.000.000 fst. czyli 20.000.000.000 talarów.

Odpowiedzi.

Panu J. Z. w Smos... Na wezwanie nasze zamieszczone w Nr. 83 z prośbą o podanie rezultatów używania mat słomianych wyrobu W. Ciepanowskiego — otrzymaliśmy dotąd tylko jedną korespondencję, którą z żalem wyznaczyć musimy, wcale nie jest korzystną dla tychże.

Panu Prenum. Królestwa Polskiego. Żądany adres jest dostateczny: Adam Kaiser w Monasterzykach w Galicji.

I N S E R A T Y.

Wyszczególniona
12 medalami

W Paryżu 1867
srebrnym medalem.

FABRYKA PAROWA pokostów, lakierów, farb i mastyku

Andego et Froebego w Wiedniu

poleca swoje powszechnie za najlepsze uznane lakiery kopalowe na powozy i meble, pokosty bursztynowe i damarowe, siccatiwy, tarte farby olejne i lakiery na posadzki.

Czernidło drukarskie
do maszyn i pras.

Mastic
znany powszechnie
środek do zaszczelniania.

Fabryka: Simmering 334.

Skład: Wien, Bäckerstrasse N. 10.

W. RABINOWICZ w Krakowie

na Stradomiu Nr. $\frac{8}{25}$ Gm. VI.

wykonuje pokrycia dachów tak nowych jako też reparację będących nawet w stanie najgorszym, a to: blachą żelazną, cynkową, miedzianą, łupkiem kamiennym, tekturą ogniotrwałą, filcem lub ołowiem. — Materiał posiada w zapasie po cenach fabrycznych. — Oraz poleca swoje wyroby wszelkich naczyń blacharskich.