

# 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. „ „ 2½ Tal.  
Prenumerata w Królestwie Polskiem wynosi półrocznie 2 Rsr. 90 kop.  
którą przyjmują wszystkie urzęda pocztowe Królestwa Polskiego.

Sobota  
16 Listopada

Przedpłatę przyjmuje Biuro Redakcyi, Rynek główny Nr 493, nowy 37.  
Ogłoszenia (inseraty) techniczno-przemysłowe przyjmuje za opłatą od wiersza drobnego (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.

## Fabrykacja terpentyny

przez Inż. Williama Kraetschmar.

(Ciąg dalszy patrz Nr. 65, 66, 97).

### Rektyfikacja czyli czyszczenie olejku terpentynowego.

Jako surowy produkt używa się tu bezpośrednio przy suchej destylacji otrzymany olejek terpentynowy — takiż sam surowy produkt uzyskuje się przez jednorazową destylację z dodaniem wapna z lekkiego oleju smołowego, który z jednej strony jest wynikiem suchej destylacji, z drugiej zaś jak to później zobaczymy, pochodzi z destylacji smoły.

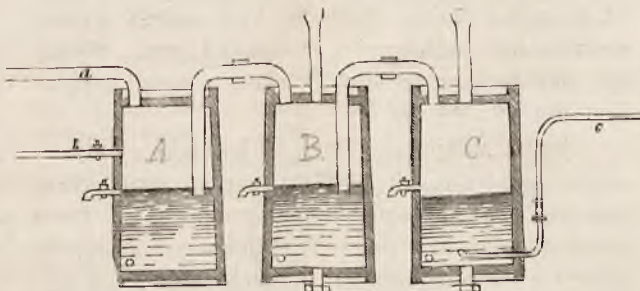
Do tej destylacji jako i rektyfikacji używam obok umieszczonego aparatu:

Trzy naczynia *A B C* z drzewa dębowego, dobrze obrobione, silnie okute, ustawione są na drewnianem rusztowaniu w takiej wysokości, iż do dna tychże dosięgnąć można. Naczynie *A* napelnia się z pierwszego piętra za pośrednictwem rury zamykanej śrubą holendrową, lekkim olejem smołowym do trzeciej części objętości (około 120 garncy) dodając do tego około 8% gaszonego wapna z taką ilością wody. Do naczynia tego wchodzi kilka cali nad dnem rura od kotła parowego zamykana kurkiem, a na dnie oprócz tego znajduje się kurek do spuszczenia płynu i mały miedziany cylinder zamykany śrubą holendrową do czyszczenia dna. Z górnej pokrywy wychodzi rura żelazowa zgięta w kolano z zamknięciem holendrowem do naczynia *B*, sięgając weń na 3" poniżej środka tegoż. Naczynie *B* z wyjątkiem rury parowej jest zupełnie podobnie urządzone, jak naczynie *A*, napelnia się ono do połowy rzadkim mlekiem wapiennym, tak że rura wychodząca z *A* zanurza się w niem na 3". Z *B* przechodzi podobnie rura do naczynia *C*, zanurzając się 3" w wodzie, którą naczynie *C* napelnia się do połowy za pośrednictwem rury wychodzącej z rezerwoaru *Z* pokrywy naczynia *C* prowadzi rura kolankowata do węzownicy chłodzącej. Puściwszy parę podniesioną do jednej atmosfery do naczynia *A*, to masa w naczyniu *A* poczyna się gotować; unoszące się gazy przechodzą do *B*, z kąd przez mleko wapienne dochodzą do naczynia *C*, gdzie przeszedłszy przez wodę dostają się do węzownicy, gdzie ulgają z gęszczeniu.

Tak otrzymany destylat, żółto zabarwiony surowy olejek terpentynowy, połączony z otrzymanym przy suchej destylacji, poddaje się dalszemu czyszczeniu czyli rektyfikacji.

Do tego używa się ługu sodowego ciężaru gatunkowego około 1.72, otrzymywanego przez dwugodzinne gotowanie skrzystalizowanej sody rozpuszczonej w pięciokrotnej ilości wody i rozłożonej wapnem gaszonym z wodą rozrobionem, w równej ilości z użytą sodą; następnie poddaje się parowaniu aż do potrzebnej gęstości i napelnia się nim szklane gąsiory, smarując szklane korki tychże lojem, aby się zanadto nie zassały.

Surowy olejek terpentynowy mięsza się w naczyniu drewnianem z 3% tego ługu sodowego przez kilka godzin, a następnie zostawia się tak długo w spokojności, aż ług dobrze się ustoi, że może być spuszczone. Ług ten później przerabia się na kreozot.



Olejek terpentynowy wypłukuje się następnie w tém samym naczyniu wodą, po spuszczeniu tejże, dodaje się 1½ do 2% skoncentrowanego kwasu siarkowego, z którym dobrze olejek wymięszać trzeba. Następnie kwas się odcinga, olejek terpentynowy powtórnie wodą płucze, i wpuszcza do naczynia *A* aparatu destylacyjnego, gdzie mięszając go z 4% wapna gaszonego wodą rozlanego rozpoczyna się destylacja, z której już teraz zupełnie czysty olejek terpentynowy wychodzi. Wlewa on się wreszcie do gąsiorów szklanych, w których pewien czas w spokojności zostając, zupełnie się wyjaśnia, jeżeliby mętny wyszedł z węzownicy.

Olejek terpentynowy daje się przez dłuższy czas tylko w naczyniach szklanych zupełnie szczelnie przechowywać, gdyż bardzo łatwo paruje, i dlatego nie można go trzymać w naczyniach o wielkiej powierzchni, jak wielkie drewniane re-

zerwoary wybite blachą metalową i zalutowane, z których przy najszczelniejszym zalutowaniu z czasem przecieka, a zresztą że najbłitsze drzewo wkrótce przenika.

Do transportu wystarczają zupełnie dobre dębowe beczki, jakie są używane na petroleum, przypuściwszy, że transport nie będzie dłuższy, jak kilka tygodni, gdyż po sześciu tygodniach najlepsze beczki przesiąka, co widoczne jest po poceniu się tychże.

Do przechowywania olejku terpentynowego używają się także podwójne beczki, w których próżna przestrzeń między ścianami wypelnia się wodą, te jednak wymagają w zimie ciepłego składu, a zatem piwnicy, aby woda w nich nie zamarała, gdyż w takim razie rozsadziliby beczki; również nie wierzę, by ten sposób zachowywania był tańszy od gąsiorów szklanych, które na każdym miejscu przechowywać się dają, szczególnie jeżeli huty szklane są w bliskości, a na gąsiory używać się będzie tylko szkło ordynaryjne. Co do łatwości tłuczenia się tychże, to nie należy się tego tak bardzo obawiać, jakby się zdawało, gdyż w praktyce się okazało, że najprościejsi robotnicy łatwo się przyzwyczajają do obchodzenia z niemi.

Olejek terpentynowy używa się głównie do rozpuszczania żywicy, do wyrobu lakierów i pokostów, szczególnie takich, które kopal w sobie zawierają; podobnie jak kanfina jest artykułem handlowym, zmieszany ze spirytusem używa się jako eter gazowy, lub też jak spirytus świetlny do oświetlania. Dalej znajduje użycie w medycynie i farmacji, szczególnie weterynaryi, w praniu bielizny i t. p.

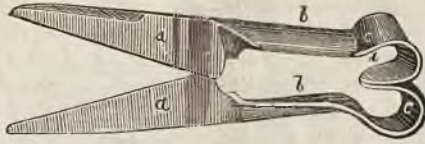
Teraz przychodzimy do drugiego ważnego produktu, którym jest:

### Dalsze przerabianie smoły drzewnej.

Do tego używa się kocioł pod lekkim daszkiem wmurowany wewnątrz budynku a oznaczony na rys. lit. *K*. Część kotła wystawiona na działanie ognia jest z żelaza lanego z dnem nieco wypukłym, pokrywa zaś szczelnie przynitowana i płaska jest z cienkiej blachy kotłowej. Cały kocioł jest zamurowany, aby pokrywa nie zostawała w styczności z powietrzem i nie oziębiała się, przez co cięższe oleje smołowe i wiele części tłuszczu, które unoszą się w kształcie pary zgęszczałyby się znowu na po-

## Poprawne nożyce do strzyżenia owiec.

Każdy owczarz przyzna, iż używane u nas powszechnie nożyce do strzyżenia owiec nie są zupełnie praktyczne, trzonek tychże bowiem będąc jednym łukiem nie wywiera dostatecznej siły, a zatem strzyżenie jest utrudnione. Poprawka, jaką wykonał na tego rodzaju nożycach Anglik Hopkison z Skeffield zdaje się być dosyć praktyczną. Poprawka ta zasadza się na tem, iż pojedynczy łuk u zwykłych nożyc, zastąpiony jest tu dwiema sprężynami *cc* spojonymi gwoździem przy *d*. Korzyść, jaką sprowadza ta poprawka jest, iż oprócz większej siły, umożliwione jest łatwiejsze naostrzenie pojedynczych ostrzy.



## Rosliny korzenne handlowe.

### Baldaszkowate.

Kmin — kminek (*Carum Carvi*) rośnie po łąkach, i uważany jest jako dobra karma dla bydła, przez uprawę nasienie nabiera większej objętości i mocniejszego zapachu. Roślina ta rośnie na dwie stopy wysokości, korzenie jej mają kształt wrzeciona, łodygę w gałęzie rozrastającą się, liście pierzaste i na wiele części rozdzielone; kwiat zaś biało-czerwonawy. Nasienie jest podługowate, żłobkowane i skurczone, brunatne w białe paski, smaku gorzkawo-korzennego. Dodają go do zaprawy sera, chleba, kapusty i potraw, robią z niego także wódki, likiery i silnego zapachu, nieco lotny olejek używany w medycynie jako środek ułatwiający trawienie. Już Rzymianie bardzo wiele kminu używali. Uprawa kminu zwłaszcza czarnego przy gospodarstwie jest wielce pożyteczna, jest on bowiem ważnym lekarstwem w chorobach koni i krów, przyczynia się też wielce do dobrego wydatku mleka, równie jak koper włoski.

Na uprawę czarnego kminu dobrze jest pozostawić osobny mały kawałek w ogrodzie, wystawiony na działanie słońca, gdyż nie znosi on cienia.

Kmin udaje się bardzo dobrze na gruncie nie zbyt zwężym, trzymającym wilgoć, byle nie mokrym, czarnym lecz nie kwaśnym. Najwłaściwsze dla niego położenie jest głębokie, zacienione i od mocnych wiatrów ochronione pole; nie znosi świeżego nawozu; wymaga uprawy do 12 cali głębokiej. Pod kmin orze się pierwszy raz już w jesieni, drugi raz na wiosnę, bronuje i sieje na początku Maja. Nasienie brać należy z ostatniego zbioru. Dojrzewa w końcu Lipca. Wydatek zwykły jest 18 do 20 cent. z morgi. Cena centnara 12—15 złr.

Anyz udaje się lepiej w lekkich, ciepłych, mocno nawiezionych piaskowato-gliniastych gruntach, którym nie brak wilgoci, ponieważ nie znosi świeżego mocnego pognoju stajennego, następuje najlepiej po pognojonym przedplonie. Anyz wymaga bardzo wczesnego siewu na wiosnę; dlatego dobrze jest pole pod niego w jesieni zorać, pozostawić rolę, aby się w grubych skibach przez zimę odleżała, potem na wiosnę należy ją spulchnić niezbyt ciężką broną, zrównać i na 3—8 stóp szerokie zagony podzielić, poczem w środku Marca sieje się anyz siewem szerokorzutnym lub rzędowym. Z morgi austr. zbiera się zwykle 11½ cent. ziarna i 15—18 cent. słomy. Anyz płaci się za centnar 33—36 złr.

Zwyczajny koper włoski (*Foeniculum officinale*) rośnie w południowej Europie dziko na pagórkach kamienistych, u nas zaś uprawiany w ogrodach udaje się bardzo dobrze, w prowincjach austriackich uprawiany jest na wielki rozmiar. Nasienie kopru włoskiego skutkuje podobnie jak anyz, listki są bardzo podobne do kopru zwyczajnego, kwitnie żółto w Lipcu, sm. k ma słodkawy, dodają go do pieczywa i herbaty. Młode latorośle dodają do sałaty, używają go także do kwasze-

nia ogórków. Woda koprowa i olejek są znanym lekarstwem na cierpienia piersiowe i osłabienie organów trawienia. Do tego rodzaju należy także po stawach, przykopach, jeziorach dziko rosnący koper (*Oenanthe Phelandrium*), który nieznaną się biorą za szaleń jadowity (świnia wesz). Wielkie, grube, czasem pokrzyżowane korzenie, pływające po stawach, należą do tej rośliny. Łodyga jej jest wewnątrz próżna, rozrastająca się w grube odnogi, i ma bardzo rozłożyste, trzy razy nastrzępione liście. Korzeń jest przedłużeniem łodygi, krótki i tępo zakończony, poczonkowany, na białe komórki niemające żadnej w sobie wilgoci podzielony, dobry jest bardzo na karmę dla owiec i trzody, szkodliwy jednak a nawet trucizną dla koni.

Koper, którego są trzy gatunki: 1) zwyczajny koper; 2) włoski słodki; 3) azowski słodki karłowaty. Ten ostatni udaje się najlepiej w lekkim średnim gruncie; równe położenie na słońce wystawione, lub cokolwiek pochyłe najwięcej mu sprzyja, nie wymaga świeżego nawozu, znosi go jednak, lecz w takim razie należy go dawać już w jesieni, aby się przez zimę zupełnie rozłożył. Wysadki wychowuje się w inspekcie, a gdy dosięgły już wysokości 3 cali, zwykle w Lipcu, przesadza w rolę. Wydatek zwykły jest 13 cent. z morgi; cena przeciętna 6 złr. za centnar.

Kolędra (*Coriandrum sativum*), pochodzi również z południowej Europy, i uprawiana jest u nas dla nasienia. Roślina ta rośnie 3 stopy wysoko, kapsułki jej nie mają żadnej powłoki. Kwiat ma biały. Cała roślina, szczególnie podczas kwitnienia śmierdzi pluskwami. Nasienie suszy się, używają go do zaprawy pieczywa, a smażone w cukrze używa się na wzmożenie żołądka.

Kolędra udaje się najlepiej na głęboko zoraną, lekką, czystą glinę, dostatecznej wilgoci, najlepiej w okolicach równych, na działanie słońca wystawionych; nie wymaga świeżego nawozu, a gdy go dać wypadnie, robi się to pod jesień. Rola orze się głęboko pod zimę, zostawia się tak w grubych skibach, na wiosnę orze się powtórnie głęboko, potem bronuje i obsiewa. Do siewu używa się grubego, doskonale zralego dwuletniego ziarna; potrzeba go 12—20 funtów na morgę. Kolędra lubi przy wschodzeniu wilgotną, przy kwitnieniu zaś i wykształcaniu nasienia ciepłą i suchą porę. Wydatek 11 centn. ziarna z austr. morgi. Cena zwyczajna 15 złr. za centnar.

Chrzan (*Meerrettig, amoracia sativa*), z bardzo długimi i szorstkimi korzeniami, rośnie w wielkiej ilości na brzegach morza i rzek, dla swego zaś mocno szczypiącego smaku bywa po ogrodach jako roślina korzenna uprawiana. Głośny jest chrzan uprawiany koło Jeny i Bambergu. Tarty przykładany w plastrach jest jednym z najsilniejszych środków rwiących i drażniących skórę.

Chrzan udaje się we wszystkich rodzajach gruntu, wyjąwszy, jeżeli grunt nie jest suchym sam z siebie, obrócony ku słońcu jest najkorzystniejszy. Rola orze się przed zimą 24—30 stóp głęboko, pognają nawozem bydłowym, zostawia na zimę do odleżenia w grubych skibach, na wiosnę orze się powtórnie na głębokość 5 cali, a w lekkim gruncie walcuje, w ciężkim zaś bronuje. Do flancowania nadają się najlepiej korzonki długości 10 do 14 cali, grubości pióra, które kładą się poziomo 4—5 cali pod powierzchnią roli. Korzenie można pozostawiać 2—3 lat w ziemi, aby nabyły potrzebnej mocy; zwykle zbiór następuje już w pierwszym roku ku końcu Października albo na początku Listopada. Do sprzedaży zachowuje się go w dolach na 4—6 stóp głębokich wyłożonych słomą. Dochód w przecięciu 633 złr. z morgi, koszt uprawy 183 złr.

Cebula (*Allium Cepa*), pochodzi prawdopodobnie ze wschodu.

Czosnku (*Allium*) znajduje się około 23 gatunków, mają one kwiat kapsułkowany i właściwy sobie ostry zapach i smak. Młody szczypiórek jako i listki porów dodają się do zaprawy zup i jajecznic. Piękne podługne cebule jak i całe pory dają z ziemniakami doskonałą jarzynę. Chalotka i czosnek były ulubionym przysmakiem wszystkich ludów od najdawniejszych czasów, szczególnie zaś Żydów i Egipcjan, lecz mają

krywie zamiast uchodzić do rury chłodzącej. Z tego samego powodu na najwyższym punkcie pokrywy przyśrubowana rura miedziana prowadząca do rury chłodzącej opatrzona jest krótkim lecz szerokim kolanem, które o ile możności piaskiem musi być obsypane, również kanały ogniowe dosięgać winny ile możności najbliższej pokrywy. W najgłębszym punkcie kotła przyśrubowana jest rura odprowadzająca z żelaza lanego, która przechodzi przez obmurowanie kotła i kolkiem drewnianym jest na końcu zatkana. Kocioł ten obejmuje około 150 garncy, napelnia się go jednak smołą tylko do połowy, a zatem 75 do 80 garncy, gdyż smoła przy gotowaniu mocno się wznosi.

Smoła mająca być destylowaną, nie powinna być świeżo z termokotłów wyjmowaną, lecz powinna przez pewien czas się ustać, aby woda się od niej dokładnie oddzieliła, gdyż smoła zanadto wodnista łatwo występuje przez wierzch kotła.

Z tej samej przyczyny z początku pali się pod kotłem ostrożnie i słabo, tak aby destylacja rozpoczęła się dopiero po 1½ lub 2 godzinach. Wtedy przechodzi najprzód już wspomniany lekki olej smółowy zmieszany z wodą i octem drzewnym; oba te płyny rozdzielają się od siebie, lekki olej przechodzi do destylacji terpentyny, wodę zaś z rozpuszczonym octem drzewnym przerabia się w celu uzyskania ostatniego.

Po upływie pewnego czasu następuje w destylacji pewna przerwa, z którą kończy się wypływ lekkiego oleju, jest to znakiem, iż trzeba silniej palić pod kotłem; następnie zaczyna wypływać olej cięższy zwany tu tranem, który jest tém tłuszczyjszy im destylacja bardziej ku końcowi się zbliża.

Tran ten jest to parafina i inne podobne stałe ciała tłuste, które ku końcowi coraz więcej w oleju się rozpuszczają, i wskutek czego olej staje się coraz tłuszczyjszy, gdyż skoro ostatki tranu zupełnie ostygną, część tych tłustych części osadza się w stanie gęstości masła. Prowadząc dalej destylacją aż do suchości, to na krótki czas przed ukończeniem powstaje powtórna króciutka przerwa, podczas której tran prawie zupełnie wypływać ustaje, a przy zwiększonym ogniu okazuje się parafina i jej podobne ciała gęstości masła nieco tylko żółto zabarwione, tak że rura chłodząca zatkałaby się, jeżeliby zawczasu nie zatamowano przypływu zimnej wody, co zawsze na kilka godzin przed ukończeniem destylacji nastąpić powinno. Po tłustych ciałach parafinowych okazuje się w końcu błyszczący proszek czerwono-brunatny, i na tem kończy się destylacja do suchości, tj. w kotle pozostaje tylko zupełnie sucha masa, bardzo twardy trudno-palny i mocno do ścian kotła przylegający koks, który użyciem dłutka i młotka usuniętym być musi.

Ja jednak nie destyluję smoly aż do suchości, lecz odciągam jedynie zawarty w niej olej ciężki, tran i część stałych ciał tłustych, włącznie z początkowo przechodzącym olejem lekkim zmieszany z wodą i octem drzewnym około 70 do 75%; albo względnie do okazujących się zjawisk destyluję tylko do drugiej przerwy w destylacji, poczem pozostawiam kocioł nieco ostudzeniu, i ściągam do beczek jeszcze gorące płynne pozostałości rurą w dnie kotła będącą, które wkrótce twardnieją w beczkach na błyszczącą czarną masę o szklanym złomie, co daje tak zwaną smołę okrętową, artykuł bardzo w handlu poszukiwany.

Tran wypływa zupełnie jasny w stanie ciepłym, z początku zabarwiony czerwono-żółto, w końcu połyskująco niebiesko, nalany w beczki lub flaszki zostawia po ostygnięciu biały osad parafiny, ciemnieje jednak powoli, aż w końcu staje się czarno-brunatny. Osiały tłuszcz zachowuje pod płynem barwę białą, wystawiony jednak na powietrze nabiera na powierzchni również barwy ciemno-brunatnej, pod tą jednak warstwą pozostaje kolor biały; okazuje się z tego, że zawiera on w sobie ciała, które pod przystępem powietrza szybko rozkładowi ulegają.

Tran przerabia się następnie na olej do smarowania machin, a w połączeniu z osiadłymi ciałami tłustymi daje patentowane smarowidło na wozy. (D. n.)



