

# Ślawianin.

## TYGODNIK

DLA RZEMIOŚL, ROLNICTWA, HANDLU, DOMOWEGO  
GOSPODARSTWA I DLA POTRZEB PRAKTYCZNEGO ŻYCIA W OGÓLNOŚCI.

---

No. 3.)      W SOBOTĘ 14, LUTEGO 1829.      (cena 22.gr.)

---

SPIS RZECZY. — Gospodarstwo mléczne w *Karyntyi*, 33. — O sile prochu, 39. — Konserwatoryum Paryzkie sztuk i rzemiośl (dokończenie), 40. — Farbowanie na żółto siarczykiem arseniku, 45. Nowy sposób farbowania na pomarańczowo bawełny, 46. — Telegraf, 47. — Obserwacye, 48. —

---

A te wędrowne branki z Alpów i Zuławów,  
Dumne wychowanice, Helwetów, Batawów,  
Znajdując wszystkie wdzięki swéy oyczystéy ziemi  
Darzą nowe siedliny skopcami pełnemi.

*Woronicz. Sybilla.*

**ROLNICTWO.** — *Gospodarstwo mléczne w dobrach Wiesenau w Karyntyi i czynione tamże doświadczenia nad zbieraniem śmietany, robieniem masła i iego przetwarzaniem, dla zapobieżenia psuciu się i gorzknienu onego.* przez J. Soellner. — Zwyckle trzymam w *Wiesenau* 15. do 16. krów doynych i z tych dochowuję się najpiękniejszych iałówek. Postępowanie moje iest bardzo proste: iak tylko się krowa ocieli umieszczam ią w oborze wspólneý pomiędzy krowami doynemi, gdzie pozostaie ciagle bez względu czyli się ią doi czynie, czy ciele ią ssielub nie.

Krowy moje dwa razy na dzień doią się i tyleż razy karmę dostaią. Mam zwyczaj ważyć kaźde ciele zaraz po urodzeniu; waga cielęcia pospolicie 70. do 85. funt. Wied.

wynosi. Cieleta na chów przeznaczone muszą ssać przez 8. tygodni, to nie przeszkadza jednak że w ciągu tego czasu, jeszcze doją te krowy tak, że każda a zwłaszcza starsze silniéjsze i dojniéjsze, czwartą część zwyczajnego doju, a nawet czasem i więcéy dać muszą.

W *Wiesenau* nigdy nie wypędzają krów na pastwiska, ale trzymają je ciągle w oborze za szyje uwiązane. Poją się dwa razy dniem w podworzu przy korycie.

Wszystkie moje krowy pochodzą z pięknego gatunku doliny *Lawant* bardzo podobne do krów z *Neumarkt* i *Friesach*. Samo mięso iednéy takiéy krowy waży pospolicie 500. funtów *Wied.* ogólna zaś waga dochodzi do 8. centnarów po 100. f. *W.* U mnie krowy nieprędzcy się po piérwszy raz ciela, aż po skończonym pół trzecia roku, a młode byki gdy mają  $1\frac{1}{2}$  roku, do stada są puszczane i dla tego po czterech latach iako za ciężkie i nie zdadne, na rzeź przeznaczają się; z iednéy sztuki będzie 8. do 9set funtów *W.* samego mięsa, waga zaś całkowita około 15. centnarów *W.* wynosi.

Zielona pasza daie się od końca *Maia* do *Listopada*, iest to trawa, konieczyna albo różne wyki gatunki, a późniéy liście rzepy, brukwi i kapusty. Przy takiéy paszy, a osobliwie w czasie niepogody zakłada się krowom słoma rano i wieczór, do którój, pomimo naylepszej i obfitéy zielonéy paszy mają iakiś instynktowy pociąg; ztąd gnój ich iest rzadki, a mléko wyborne.

Zimowa pasza składa się z siana z mieszanego ze słomą. Na czas doienia przygotowywa się dla nich osobna karma, składająca się z 40 *Maass W.* plew moczonych przez 36. do 48. godzin w 20. *Maass* zimnéy wody, i z 126. funtów drobno usiekanéy rzepy, buraków lub głąbików z kapusty i t. p. Ta ilość iest przygotowana na ieden dóy dla wszystkich krów, na każdą zatem dziennie, to iest na dwa razy, prócz namoczonych plew po 15. funtów *W.* rzepy wypada.

Mléko zaraz po wydoieniu cedzi się, czerpając z konwi skopkiem i lejąc na sito trzymane nad donicą czyli dzięźą, która jest z białej blachy i ma 10. do 11. cali średnicy a  $2\frac{1}{2}$  cala głębokości. Ta płytkość naczynia jest bardzo korzystna jeżeli na masło, bo chociaż mniejsza ilość śmietany otrzymuje się jak w naczyniu głębszym, ta wszakże daleko jest tłuszczyjsza, mniej bowiem w siebie zabięra twarogu przy wydzielaniu się, i dla tego masło z takiej śmietany dłużey bez zepsucia utrzymuje się. Do każdej dzięży odmierza się jedna *Maass* ( $5\frac{2}{3}$  kwaterki n. m.) i dla porządku zaraz zapisuje się.

Mléczarnią moją gdzie stoją same dzięże z mlékem na zsiadanie przeznaczoném, każę często przewietrzać i utrzymię w nięj iednostayną temperaturę od 12. do 15. stopni *Réaumur*a. W 36. do 48. godzin zbiera się śmietana, a to wtenczas gdy ięj korzuch jest tak suchy na powierzchni, że nie lgnie do palców, i gdy rzadkie mléko pod nim zaczyna się ścinać w masę galaretowatą przy dnie naczynia. Zbięranie zsiadłey śmietany uskutecznia się przez odgarnięcie ięj naprzód od brzegów naczynia, poczem nachyla się dziężkę i wylęwa się zwolna mléko z pod spodu, śmietanę kopyścią przytrzymując; mléko to stawia się do dalszego kwaśnienia w większych naczyniach.

Zebrana śmietana za każdym razem zapisuje się, co łatwo uskutecznić się daie, policzywszy tylko liczbę dziężek z których każda iednę *Maass* iak się wyżey powiedziało mléka zawięra.

U mnie codziennie robi się masło, i codziennie ilość otrzymanego bez zwłoki waży się. Raz tylko ieden w tydzień przetapia się masło, a to całkowita ilość z tygodnia od razu. W tym celu stawia się masło w żelaznym garnku, bez żadney przyprawy we dwie godziny po upieczeniu chleba do pieca; w 5. do 6. godzin wszystko masło

roztopi się i czysty tłuszcz oleisty klarowny wydziela się. Piec jednakże powinien być jeszcze tyle gorący, aby pianą czyli szumowina powstająca na powierzchni masła podczas topienia, nie była biała ale żółta iakby przyrumieniona. Wtedy wystawia się ów garnek z pieca i tłuszcz póki ciepły zléwa się w przygotowane czyste naczynia: a tak cała robota iest ukończona.

Rachuiąc w przecięciu z kilku lat, iedna krowa doyna wydaie w *Wiesnanu* 1000. *Maass* mléka rocznie, i byłoby ieszcze więcéy gdyby obecnie pomiędzy memi krowami doynemi, nie znajdowała się znaczna część młodych i gdyby cielęta nie będąc iak właśnie teraz na chowanie przeznaczone, zamiast 8. tygodni tylko przez dwa tygodnie ssały, iak zwykle gdy mają pójść na mięso.

W średnim stosunku ostatnich czterech lat, otrzymuię z  $8\frac{7}{10}$  *Maass* Wied. (3 garce i  $\frac{1}{4}$  kwaterki n. m.) mléka, ieden funt Wiedeń. (1. funt i  $12\frac{3}{10}$  łutów n. w.) masła, stąd iedna krowa rachuiąc na nią tylko 1000. *Maass* ( $354\frac{1}{2}$  garcy n. m.) mléka, daie 115. funt. Wiedeń. (blisko 15g. funtów n. w.) masła rocznie; czyli  $94\frac{9}{10}$  funtów W. (przeszło 131 f. n. w.) masła topionego, z funta bowiem masła świeżo zrobionego otrzymuię się  $26\frac{2}{5}$  łutów.

Przekonałem się że w miesiącu czerwcu iest zwykle mléko najtłustsze: otrzymuię corocznie w téy porze roku z  $7\frac{1}{2}$  do 8. *Maass* mléka, ieden funt W. masła. W ogólności w miesiącach letnich mléko obfitsze iest w masło, gdyż w zimie potrzebuię blisko 10. *Maass* mléka na funt W. ieden masła, ale iednak nigdy spełna dziesięciu. Wypadki rozlicznych i wielokrotnie powtarzanych własnych doświadczeń, które przez wiele lat z wszelką troskliwością i dokładnością czynilem, dla wyiaśnienia ważnych zagadnień dotyczących chodzenia około mléczywa i użytkowania z niego, są wyszczególnione w załączonym tu porównawczym wykazie, z którego wypływa:

*1ód* że tłuściość z mléka tym łatwiéy się wydziela, im dłużéy z niéim w związku zostawała, a przy niestosowném obeyściu się z mlékiem, ledwo nie połowa tłuściości przez kwaśną fermentacyą niknie, to jest prawie o półowę mniéy masła otrzymuie się w tym ostatnim przypadku: iak tego porównanie doświadczeń pod liczbą 7. i 1. dowodzi, z którego pokazuie się, że podług większego lub mniéjszego pośpiechu w zbieraniu śmietany i wyrobieniu z niéy masła, iedna krowa, wyda rocznie 122. albo tylko 74. funtów W. masła. To samo niemal okazują doświadczenia pod liczbą 6. i 7, że tylko małe opóźnienie w zbieraniu śmietany zmniéjszyło ilość masła od iednéy krowy o 12. funtów W. w ciągu iednego roku.

*2re* że samo pilne przestrzeganie przyzwoitego czasu w zbieraniu śmietany, zapewnia masło naytłustsze i naymniéy części obcych w sobie zawieraiące. Jakoż z porównania wypadków pod liczbą 1. i 2. z wypadkami pod liczbą 5. widać iż, w téy ostatniéy 120 $\frac{7}{10}$  f. W. masła dały 100. f. W. wytopionégo tłuszczu, gdy tym czasem pod liczbą 1. i 2. 139 $\frac{5}{8}$  f. W. potrzeba było, aby otrzymać tę samą ilość 100. funtów tłuszczu. Masło prócz tego zrobione z późno zebranéy śmietany, dla tych nieczystości jest i mniéy smaczne i daleko prędzéy się psuie.

*3cie* że tylko przy wczesném, to jest w właściwym czasie odbywaném zbieraniu śmietany, masło w większéy ilości i wlepszym gatunku otrzymane być może. Nadto zbieraiąc śmietanę z przyzwoitym pośpiechem, oszczędzi się wiele na liczbie naczyń, na miéyscu w mléczarni, i na czasie, zwłaszcza! do robienia masła potrzebnym.

Wątpię bardzo aby można osobliwie w większych gospodarstwach, używaiąc do mléka naczyń drewnianych, zachować taką czystość iaka jest do tego koniecznie potrzebna gdyż mléko któremu szkodzi naymniéjszy kwas wsiąkły

w drzewo i niedający się odmyć, niemniéj cierpi od łu-  
gu iaki się do czyszczenia tych naczyń używa, a wiado-  
mo iak jest trudno statki drewniane mieć wolne od niego.  
Chociaż do zachowania mléka w mléczarni używam sa-  
mych naczyń metalowych, i tylko ceber do mléka i skop-  
ki są drewniane, postrzegam przecieź zawsze na mléku po-  
wolniéjsze zsiadanie się śmietany, gdy dniem wprzód te  
drewniane statki ługiem czyszczone były, osobliwie ieżeli  
ie nie wypłukano dość troskliwie i kilkakrotnie wodą czy-  
stą; sądzę dla tego, że lepiéjby było mieć nawet ceber i  
skopce blaszane.

*Wypadki doświadczeń robionych w Wiesenaus na mlé-  
ku, co do zbierania śmietany i robienia masła.*

Do- świad- czenia	1 funt Wied. mléka <i>Maass</i>	Wied. masła: potrzebnie daie łutów W.	1000. <i>Maass</i> daie funtów W. masła:	mléka na 100 funt. tłuszczu trzeba masła:
I.	— 13 $\frac{1}{2}$	— 23.	— 74.	— 53. — 139 $\frac{5}{8}$
II.	— 11.	— 23.	— 88.	— 65. — 139 $\frac{5}{8}$
III.	— 10.	— 24.	— 91.	— 69. — 131 $\frac{7}{8}$
IV.	— 9.	— 25.	— 101.	— 79. — 127 $\frac{27}{32}$
V.	— 8 $\frac{7}{10}$	— 26.	— 114.	— 97. — 120 $\frac{7}{10}$
VI.	— 9.	— 24.	— 110.	— 80. — 137 $\frac{5}{8}$
VII.	— 8.	— 26.	— 122.	— 104. — 117 $\frac{5}{16}$

*Uwagi.* Doświadczenie I. z dnia 2. Marca 1803; mléka  
*Maass* W. 25, w wiednéy glinianéy dzieźce stało przez dni  
6. nim się zebrało śmietanę: wysokość mléka w naczy-  
niu 11. cali wynosiła; otrzymano z tego 1. funt 27. łut-  
tów, W. masła.

Doświadczenie II. z dnia 3. Marca 1803; *Maass* W. 25.  
mléka, stało przez dni 6. w naczyniu blaszaném; otrzy-  
mano masła 2. fun. 7. łót. W.

Doświadczenie III. z dnia 13. Lipca 1813. r; stało mléka przez dni 4. w naczyniach 6. szklanych, po 2. *Maass* w każdém; otrzymano masła 7. fun. 3. łót. W.

Doświadczenie IV. z dnia 13. Lipca 1813. r; stało mléka *Maass* W. 12. przez dni 4. w naczyniach blaszanych 12. w każdém po iednéy miarze. Otrzymano masła 1. f. 7. łt. W.

Doświadczenie V. na wiosnę 1822 r; stało mléka przez godzin 36. w płaskich metalowych naczyniach 175. *Maass* otrzymano masła 20 ft. W.

Doświadczenie VI. na wiosnę 1827, stało mléka *Maass* W. 24. przez dni 3. w naczyniach blaszanych 24, w każdym po iednéy miarze; otrzymano masła 2. ft. 21. łót. W.

Doświadczenie VII. na wiosnę 1827, stało mléka *Maass* W. 25 przez dni 4. otrzymano masła 2. ft. 30. łót. W.

---

ARTYLLERYIA. — *Uwagi nad mocą prachu strzelbowego P. Hansteen z Christianii.* — Obrachowałem kilka doświadczeń tutejszéy artylleryi, i otrzymałem tym sposobem niektóre ważne wypadki; naprzód oznaczyłem *współczynnika oporu powietrza*, powtóre, z wartości tego współczynnika znalazłem pierwiastkową prędkość pocisków, mając prócz tego dane odległości strzałów; potrzebie starałem się wynaleść prawo prężności gazu prochowego, a to ztąd, że doświadczenia były początkowo robione z działa dwudziesto ieden kalibru długości, które następnie aż do iedynasto kalibrowéy długości obcięte było. W chwili zapalenia, nim kula ruszyła z mieysca, na dziale sześciofuntowém, z  $2\frac{1}{2}$  funtowym naboim, pokazała się prężność gazu = 2087. atmosferom; to samo działo przy dwu funtowym naboim, pokazało prężność gazu = 2311. atmosferom. Ta pierwiastkowa prężność zdaie się być *w stosunku pierwiastków kwadratowych długości walca naboim pro-*

chowego. Większa prężność przy mniejszym naboju, pochodzić musi z zupełniejszego spalenia się onego; prężność gazu zdaje się zmniejszać w daleko raptowniejszym stosunku iak podług prawa *Mariotta*. Znaczna część tego zmniejszania się prężności, może pochodzić od uchodzący zapałem i otworem ilości gazu, a nawet od zniżający się temperatury podczas rozszerzania się (\*).

---

ZAKŁADY PRZEMYSŁOWE. — *Krótką wiadomość o sławnym zakładzie Paryzkim Zbiorów rękodzielných i rolniczych, zwanym: Conservatoire Royal des Arts et M<sup>ét</sup>iers. — (Dołożenie) — Oto iest krótki rys obecnego stanu tego pięknego pomnika Francyi, który początkowo przez prywatną założony osobę, obdarzoną wielkim geniuszem w części machineryi technicznój. Chcemy mówić o *Faucansonie*, który w roku 1775. piérwszy kamień węgielny położył, i swoją własność, złożoną niemal z sa-*

---

(\*) Autor pracuje nad wywodną rozprawą w tym ważnym przedmiocie. Wiadome są doświadczenia *P. Oersted* nad prawem *Mariotta* i ich wypadki, które nietylko dla istot powietrznych wszelkiego rodzaju, i w każdym stopniu ciśnienia, ale nawet dla ciał ciekłych i stałych podług niego służą. Pomimo tego iednak *P. Borkenstein* wynurza swoją wątpliwość o powszechności prawa *Mariotta* osobliwie w wysokich ciśnieniach. Warto by powtórzyć ważne doświadczenia *PP. Rumford* i *Precht* w tym samym zamiarze robione. Doświadczenia nowe *P. Despretz* zdają się z zupełną pewnością obalać prawo *Mariotta*; znalazł on bowiem że, gazy które w wyższych ciśnieniach skraplać się dają, od równój sły ciśnienia, mocniój się kurczą iak inne. Gazy najłatwiejsze do skroplenia najwięcej oddalają się od prawa *Mariotta*, gaz nawet wodorodu, który do 15. atmosfer równo z powietrzem się zgęszcza, przy 20. atmosferach już wyraźnie pokazuje różnicę. Będziemy mieli sposobność w innym miejscu wywodniój te ważne dla *Artylleryi* opisać wypadki.

mych jego wynalazków, testamentem Królowi Ludwikowi XVI. zapisał. Skoro ten Monarcha wszedł jako dziedzic w posiadłość téj ważnéj puścizny, zaraz był mianowany *P. de Vandermonde* jego konserwatorem, pod stérem *P. de Montaran*. Król nie tylko przeznaczył roczny fundusz na utrzymanie w porządku i powiększanie tych zbiorów, ale nadto pałac *Mortagne* ich siedlisko zakupiwszy, nadał mu imie *Hotel Vaucanson*. Odtąd zbiór stopniami powiększany, z 60. sztuk zakładowych złożony, wzrósł w 4. lat na 160, a do roku 1787. na 220. W téj burzliwéj porze gdzie najświętszych zabytków nie szanowano, zakład ten iako rzetelnéj użyteczności narodu poświęcony, nie tylko nie uciérpiał, ale owszem w czasie największych zaburzeń, rzecz szczególna, wzrastał i w ten czas to *P. Vandermonde* Kommissyą osobną miał sobie dodaną, złożoną z kilku uczonych i rękodzielników; którój sekretarzem *P. C. P. Molard* mianowany został. W krótce, także sławny fizyk *Charles* powiększył iéy grono. Roku 1797. tak ogromnie ten zbiór się powiększył, że niemogąc się mieścić nie tylko w dawném miejscu, ale częściowo w Luwrze, i w innym gmachu, został przeniesiony do miejsca które dziś zajmuje. W ten czas to Konserwatorium utraciło sławnego *Contégo* z pomiędzy grona swoich administratorów, który do wyprawy Egipskiéj był wezwany, ale natomiast zyskało równie wielkiego człowieka w osobie *Montgolfiera*. W roku 1800. ze zmianą postaci administracyi zakładu, *P. Molard* dotychczasowy sekretarz rady został mianowany wyłącznym administratorem, a dawna rada, sama przez się ustała.

W r. 1814. Ludwik XVIII. mianował Xięcia *de la Rochefoucauld* Jeneralnego Inspektora szkół przemysłowych, także Inspektorem Jeneralnym tego Konserwatoryum, którym, iak dotąd kierować nieprzestał *P. Molard*. W r. 1817.

mianowany został Dyrektorem Konserwatoryum P. *Christian*, w miejsce Pana *Molard* który emeryturę otrzymał, a Poddyrektorem został P. *F. E. Molard* brat byłego Dyrektora.

W ciągu tych zmian zbiory nieprzystały się powiększać; wystawy publiczne 4-letnie a mianowicie r. 1806. i 1810, wzbogaciły go mnóstwem przedmiotów; Instytut Francuzki w roku 1807. odstąpił mu swych zbiorów; *Ferdynand Berthoud*, zapisał mu piękną kolekcją machin i narzędzi zegarmistrzowskich; nareszcie ten zakład otrzymał zbiór fizyczny P. *Charles*.

Za terażniejszego Dyrektora mianował Rząd, Komitet ulepszeń i udoskonalień, złożony z Mężów (\*) zalecających się niemiędy głęboką nauką, iak przywiązaniem do przemysłu.

Już z niniejszego ogółowego obrazu, widać, że nieoszacowane iey zbiory, które z każdym niemal dniem ieszcze się pomnażaią, pomimo braku systematyczności, i niezupełności w niektórych częściach, musiały wiele przyłożyć się do udoskonalenia przemysłu we Francyi, przez tak ułatwiony do nich przystęp: a nawet dobroczynnie wpływać na przemysłową oświatę obcych narodów, tych mianowicie, które z nich korzystać nie zaniedbały. Konserwatoryum więc, uważane tylko z tego iednego stanowiska, to jest iako muzeum przemysłowe, obfitością swoich zapasów i łatwością wstępu musiało silnie działać na ogół, jest bowiem dla każdego odwiedzającego ważną szkołą, z której zapomocą katalogu ogólnego, każdy może znaleźć poradę i naukę w gałęzi przemysłu której się oddaie; jest to że tak powiem rodzaj biblioteki przemysłowey, która więcęy

---

(\*) Panów *Thénard*, *Tarbé*, *Héron de Villefosse*, *Ternaux*, i *d'Arcet*.

uzmyslaiać przedmioty, dzielniey, dokładniey i wkrótszym czasie działa na umysł, iak wszelkie xiążkowe opisy. Wpływ iego na przyspieszenie postępu rękodziel i rolnictwa tém musiał być większy, że sławni geniuszem przemysłowém mężowie, nad iego rozwinięciem czuwali. *Conté*, *Montgolfier*, i żyiaący dotąd szanowny starzec *C. P. Molard*, którego długie i czynne usługi dla konserwatorium, niemniey iak głębokość i rozmaitość przemysłowych wiadomości zadziwiaia; należą do pierwszego rzędu. Lecz nie na tém się kończy użyteczność tego zakładu, trzeba było osobliwie dla poczynaiących, zachęty, objaśnień i innych ułatwień, iakie sam tylko rozbiór biegłego nauczyciela uskutecznić może, trzeba było ieszcze, aby i osoby nie mogące odwiedzać stolicy, mogły z tych zbiorów korzystać. W tym celu *P. C. P. Molard* przywiódł do skutku swój dawnieyszy projekt szkoły bezpłatnéy rysunków zastosowanych do przemysłu; poźniey zaś za staraniem *P. Chaptal* wówczas Ministra spraw wewnątrznych, dodano do tego trzy inne kursa, to iest: 1szy Rachunków praktycznych, i Jeometrii początkowéy, 2gi Jeometrii wykręślnéy, i iey użytecznych zastosowań. 3ci Początków budownictwa i rysunku machin, zostawiając pierwszemu sam rysunek ręczny. Te iednak lekcye nie są publiczne, młodzież tylko przedstawiona przez prefektów Departamentowych, lub przez Burmistrzów stolicy, ma do niey przystęp, udowodniwszy wymagane kwalifikacye. W roku 1804, zaprowadzono szkołę tu przędzalni, i mianowano *P. Ferguson* nauczycielem w niey z pensją 3000. franków (przeszło 5000 złpol.); ta ostatnia szkoła w r. 1814. ustała.

Naostatek postanowieniem Królewskiem w r. 1819. zyskał ten zakład nowe rozwinięcie przydaniem kursów w głównych przedmiotach, to iest: kursu Jeometrii i Mechaniki przemysłowéy, kursu Chemii przemysłowéy, i kursu gospodar-

stwa przemysłowego. Wykładanie tych przedmiotów poruczone zostało sławnym mężom *Ch. Dupin, Clément-Desormes, i J. B. Say*. Te kursa są otwarte dla publiczności bezpłatnie, i pomimo że liczba słuchaczyw nieodpowiada nauce częściej ważności przedmiotów i wykładu, przecież zbawienne dla ogółu przemysłu przynosić musi korzyści.

Naostatek, aby ten zakład uczynić użytecznym dla tych nawet którym okoliczności niedozwalają odwiedzać stolicy, Dyrekcya nie tylko zajmuje się ogłoszeniem drukiem, opisów i rysunków tych wynalazków, których czas patentu swobody udzielonego we Francyi wyszedł, nie tylko szanowny dzisiejszy Dyrektor téj Instytucyi, wydaie osobne pismo peryodyczne przemysłowe wielkiej wagi, ale nadto Profesor tego zakładu Pan *Leblanc* obdarza publiczność częściowemi zbiorami doskonałych rycin, swych dokładnych rysunków.

Podług dzisiejszój organizacji tego zakładu, do obowiązków Dyrekcji należy: *1o d.* uważanie ciągle postępu przemysłu u obcych, przez coraz powiększające się związki i zamiany z zagranicą, dla wybrania wynalazków takich, które się daia we Francyi zastosować: do czego styczność ciąglą z kraioiwemi naybiegłyszemi rękodzielnikami niemałą jest pomocą; *2re.* udzielanie rad, iuż co do zakładów fabrycznych, machin i narzędzi, iuż co do sposobów postępowania, iuż co do osób zdolnych do wykonania lub kierowania żądanych przedsięwzięć. Jakoż wszystkie w téj mierze objaśnienia, które w swych archiwach posiada, stoia otwarte na żądanie, iezeli zaś ich niema, dokłada wszelkiej usilności i pośpiechu, aby wystarać się o nie, co przez swoje wpływy łatwiej może uskutecznić. *3cie.* naostatek Dyrekcya dla ułatwienia ruchu przemysłowego, nie tylko wskazuje wynalazcom niebędącym w stanie wykonania swoich planów, kapitalistóm z którymi by,

się nłożyć mogli, nie tylko przedsiębiorcom udaiącym się do nię po radę, udziela przestróg nad projektami, któreby ich często na stratę wystawiły, ale nadto wszelką zawsze w nię znaleźć można gotowość, gdzie tylko idzie o pomyslność przemysłu.

Taki to zakład którym się cieszy Francya ma cel prawdziwie dobroczynny, albowiem iest przeznaczony na udzielenie rady, objaśnień, i wszelkię pomocy, takim tylko, którzy pracowitością na zachęte zasługują; powinien on wzbudzić szlachetną zazdrość, w innych narodach, a tém samem słuszną chęć posiadania podobnego, zagrzewając możliwsiych do nieszczędzenia ofiar, które wdzięczność współziomków z lichwą im z czasem niechybnie i rzeczywicie powróci.

---

**PRACOWNIA CHEMICZNA.** — *Farbowanie wełny, bawełny lub iedwabiu siarczykiem arszeniku (aurum pigmentum) na sposób P. Bracconot.* — Mieszanina złożona z iednéy części siarki, 2. niedokwasu białego Arseniku i 5. potażu handlowego, topi się w tyglu glinianym; massa tak otrzymana gdy ostudzona rozpuszcza się w wodzie ciepłey; po przefiltrowaniu dodaie się do rozcieku otrzymanego, kwasu siarkowego czyli *oleum vitrioli* rozwolnionego wodą. Ztąd powstały osad piękny złoto-żółty, po dokładném obmyciu; rozpuścić trzeba w rozcieku ammonii gryzącęy chciawszy nim farbować. Roztwor ten robi się na zimno z wielką łatwością, ieżeli osad świeżo robiony i wilgotny; pozostanie on długo bez koloru i zupełnie przezroczysty, ieżeli się trzyma w pełném i dobrze zatkaném naczyniu, dopiero bowiem po długim przeciągu czasu, biały krystaliczny proszek w nim się osadza. W tym rozcieku zmaczawszy dobrze na zimno przedmiot który ma być farbowany

i iednostaynie wyżawszy, w miarę wysychania na powietrzu, nie tylko woda ale i ammoniia ulatnia się, a kolor mocno utwierdzony na materji pozostaje, który podług woli może być otrzymany we wszystkich odcieniach, jeżeli rozcieku użyje się przyzwoicie rozcieńczonego wodą, lub mnię, więcéy mocno stężonego. Ten kolor będąc tanim iest zarazem pięknym, nie płowieie wcale od światła, iest bardzo wytrzymały na działanie najmocniejszych kwasów; alkaliów tylko a zatem i mydła nie wytrzymaie, i dla tego naystosownięy użyty być może do farbowania takich przedmiotów, których mydłem prać nie potrzeba.

*Nowy sposób farbowania pomarańczowo bawełny:*  
W zakładach fabrycznych miasta *Mülhausen*, gdzie iak wiadomo farbierstwo na wysokim stoi stopniu, farbują często bawełnę na kolor piękny albo złoto-żółty, albo pomarańczowy chromianem ołowiu. Próbowano tego rodzaju farbowania w pracowni chemicznój Uniwersytetu, osobliwie na pomarańczowo, (bo farbowanie tą solą na złoto-żółto iuż iest znaiome), i otrzymano pomyślny wypadek.

Operacya udaie się dobrze trzymając się następującego postępowania: we wrzącém roztworze wodnym chromianu potażu obojętnego, macza się bawełna mająca się farbować; lepięy nawet potrzymać ją w tym roztworze przez kilka minut, poczem iednostaynie wyżać, ostudzoną zamoczyć i dobrze przepłókać w zimnój solucyi octanu ołowiu obojętnego (cukru ołowianego): poczem znowu wypłókuie się w wodzie czystój bieżącej, dopóki nieprzestanie puszczać. Jest to teraz piękny złoto-żółty kolor, który chcąc zamienić na pomarańczowy, dosyć iest zanurzyć we wrzącą wodę wapienną świeżo robioną, i w nięy przez kilka minut potrzymać, potem wyżać i wypłókać. W piérwszém działaniu chromian potażu utwierdzony na bawełnie, zamienia się przez zanurzenie w octan ołowiu

wiu na chromian ołowiu nierozpuszczalny w wodzie, a który jest obojętny; wrzenie zaś z wodą wapienną odbierając temuż pewną część kwasu przez wapno, zamienia go na chromian ołowiu zasadowy, który ma pomarańczowy kolor.

### TELEGRAF SŁAWIANINA.

*Korzyści użycia do garbowania łydyg z borówek.* — Garbarz z *Berncastle* doszedł, że  $3\frac{1}{2}$  funta suszonej rośliny *Borówka Czernica* (*Vaccinium Myrtillus*) do wygarbowania 1. funta skóry są dostateczne, do czego potrzeba 6. funtów kory zwyczajnej dębowej. Że zaś nadto rozpoznanie szczegółowe skóry tym sposobem garbowanej okazało, że ma wyższość nad skórą garbowaną zwyczajną drogą, radzić można przeto upowszechnienie tego odkrycia jako poprawiającego i tańszego materiału wyrobowego i oszczędzającego o wiele lasy dębowe mianowicie młodociane.

*Nowy aparat dystylacyjny.* — W styczniu r. z. ogłosił P. Ewans w Londynie krótki opis swego urządzenia patentowanego, w którym alembik czyli garniec iako też i wężownica, na wydrażonej osi ciągle obracaia się, pierwszy nad ogniem, a druga w wodzie. Że tym sposobem uniknąć można przegrzania roboty, i przyspieszyć zgęszczenie mniej lotnych części płynu; ztąd więc za pomocą tego urządzenia od razu najmocniejszy spirytus zupełnie czysty ma się otrzymywać.

P. *D'Arcet* (nie *Darat*) Czł.: Aka: Umie: w Paryżu którego oddawna znanomy, arcy-użyteczny sposób otrzymania i czyszczenia galarety z kości, upowszechnił użycie téj ważnej dla ludzkości istoty, i ziednał mu za to słuszne uwielbienie, nadaie teraz nową iéj wartość świeżym swoim wynalazkiem pieczenia chléba, który składa się z samej mączki kartosflowej (nie łupin kartosflowych) i téjże galarety (nie kości). Chléb ten ma być we wszystkiém równy chlébu pszennemu, iak liczne doświadczenia nie tylko na małą ale i wielką stopę czynione przekonały, a przecie co dziwna, o połowę tańszy od tamtego.

## TABLICA WSCHODU I ZACHODU SŁOŃCA I ZNAZNIENIJSZYCH PLANET

Data	Słońca		Księżycyca		Liczba dni upłynionych po nowiu	Merkurego		Wenusy		Marsa		Jowisza		Saturny		Uranusa	
	wschód	zachód	wschód	zachód		wschód	zachód	wschód	zachód	wschód	zachód	wschód	zachód	wschód	zachód	wschód	zachód
15 N. P.	5 <sup>g.</sup> 3 <sup>m.</sup> 3 <sup>s.</sup>	4 <sup>g.</sup> 57 <sup>m.</sup> 5 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 2 <sup>m.</sup> 4 <sup>s.</sup>	4 <sup>g.</sup> 59 <sup>m.</sup> 12 <sup>s.</sup>	7 <sup>g.</sup> 49 <sup>m.</sup> 38 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 26 <sup>m.</sup> 0 <sup>s.</sup>	1 <sup>g.</sup> 2 <sup>m.</sup> 50 <sup>s.</sup>	8 <sup>g.</sup> 24 <sup>m.</sup> 10 <sup>s.</sup>	4 <sup>g.</sup> 54 <sup>m.</sup> 45 <sup>s.</sup>	2 <sup>g.</sup> 50 <sup>m.</sup> 10 <sup>s.</sup>	4 <sup>g.</sup> 42 <sup>m.</sup> 1 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 44 <sup>m.</sup> 40 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 19 <sup>m.</sup> 3 <sup>s.</sup>	3 <sup>g.</sup> 33 <sup>m.</sup> 29 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 49 <sup>m.</sup> 40 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 36 <sup>m.</sup> 11 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 15 <sup>m.</sup> 3 <sup>s.</sup>
16 N. P.	5 <sup>g.</sup> 2 <sup>m.</sup> 4 <sup>s.</sup>	4 <sup>g.</sup> 58 <sup>m.</sup> 3 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 0 <sup>m.</sup> 4 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 0 <sup>m.</sup> 3 <sup>s.</sup>	7 <sup>g.</sup> 38 <sup>m.</sup> 33 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 25 <sup>m.</sup> 0 <sup>s.</sup>	1 <sup>g.</sup> 2 <sup>m.</sup> 53 <sup>s.</sup>	8 <sup>g.</sup> 22 <sup>m.</sup> 10 <sup>s.</sup>	4 <sup>g.</sup> 55 <sup>m.</sup> 45 <sup>s.</sup>	2 <sup>g.</sup> 47 <sup>m.</sup> 10 <sup>s.</sup>	4 <sup>g.</sup> 38 <sup>m.</sup> 38 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 40 <sup>m.</sup> 40 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 15 <sup>m.</sup> 3 <sup>s.</sup>	3 <sup>g.</sup> 33 <sup>m.</sup> 29 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 34 <sup>m.</sup> 34 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 36 <sup>m.</sup> 6 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 11 <sup>m.</sup> 41 <sup>s.</sup>
17 W. S.	5 <sup>g.</sup> 0 <sup>m.</sup> 5 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 5 <sup>m.</sup> 4 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 5 <sup>m.</sup> 5 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 33 <sup>m.</sup> 15 <sup>s.</sup>	7 <sup>g.</sup> 29 <sup>m.</sup> 29 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 21 <sup>m.</sup> 5 <sup>s.</sup>	2 <sup>g.</sup> 58 <sup>m.</sup> 58 <sup>s.</sup>	8 <sup>g.</sup> 17 <sup>m.</sup> 10 <sup>s.</sup>	4 <sup>g.</sup> 55 <sup>m.</sup> 45 <sup>s.</sup>	2 <sup>g.</sup> 44 <sup>m.</sup> 10 <sup>s.</sup>	4 <sup>g.</sup> 32 <sup>m.</sup> 28 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 31 <sup>m.</sup> 27 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 6 <sup>m.</sup> 6 <sup>s.</sup>	3 <sup>g.</sup> 33 <sup>m.</sup> 29 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 26 <sup>m.</sup> 9 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 31 <sup>m.</sup> 27 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 6 <sup>m.</sup> 6 <sup>s.</sup>
18 S. C.	5 <sup>g.</sup> 56 <sup>m.</sup> 6 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 4 <sup>m.</sup> 6 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 5 <sup>m.</sup> 6 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 59 <sup>m.</sup> 16 <sup>s.</sup>	7 <sup>g.</sup> 22 <sup>m.</sup> 19 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 16 <sup>m.</sup> 5 <sup>s.</sup>	1 <sup>g.</sup> 58 <sup>m.</sup> 3 <sup>s.</sup>	8 <sup>g.</sup> 14 <sup>m.</sup> 10 <sup>s.</sup>	4 <sup>g.</sup> 55 <sup>m.</sup> 45 <sup>s.</sup>	2 <sup>g.</sup> 41 <sup>m.</sup> 10 <sup>s.</sup>	4 <sup>g.</sup> 24 <sup>m.</sup> 24 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 23 <sup>m.</sup> 23 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 5 <sup>m.</sup> 5 <sup>s.</sup>	3 <sup>g.</sup> 33 <sup>m.</sup> 29 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 21 <sup>m.</sup> 5 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 23 <sup>m.</sup> 23 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 5 <sup>m.</sup> 5 <sup>s.</sup>
19 P. C.	6 <sup>g.</sup> 54 <sup>m.</sup> 6 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 5 <sup>m.</sup> 8 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 5 <sup>m.</sup> 8 <sup>s.</sup>	7 <sup>g.</sup> 49 <sup>m.</sup> 17 <sup>s.</sup>	7 <sup>g.</sup> 19 <sup>m.</sup> 15 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 16 <sup>m.</sup> 11 <sup>s.</sup>	3 <sup>g.</sup> 57 <sup>m.</sup> 4 <sup>s.</sup>	8 <sup>g.</sup> 12 <sup>m.</sup> 10 <sup>s.</sup>	4 <sup>g.</sup> 55 <sup>m.</sup> 45 <sup>s.</sup>	2 <sup>g.</sup> 37 <sup>m.</sup> 10 <sup>s.</sup>	4 <sup>g.</sup> 20 <sup>m.</sup> 20 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 19 <sup>m.</sup> 19 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 5 <sup>m.</sup> 5 <sup>s.</sup>	3 <sup>g.</sup> 33 <sup>m.</sup> 29 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 17 <sup>m.</sup> 17 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 19 <sup>m.</sup> 19 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 5 <sup>m.</sup> 5 <sup>s.</sup>
20 P. S.	6 <sup>g.</sup> 52 <sup>m.</sup> 5 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 5 <sup>m.</sup> 8 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 5 <sup>m.</sup> 8 <sup>s.</sup>	7 <sup>g.</sup> 49 <sup>m.</sup> 18 <sup>s.</sup>	7 <sup>g.</sup> 15 <sup>m.</sup> 15 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 11 <sup>m.</sup> 11 <sup>s.</sup>	3 <sup>g.</sup> 56 <sup>m.</sup> 3 <sup>s.</sup>	8 <sup>g.</sup> 9 <sup>m.</sup> 10 <sup>s.</sup>	4 <sup>g.</sup> 55 <sup>m.</sup> 45 <sup>s.</sup>	2 <sup>g.</sup> 34 <sup>m.</sup> 10 <sup>s.</sup>	4 <sup>g.</sup> 16 <sup>m.</sup> 16 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 17 <sup>m.</sup> 17 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 5 <sup>m.</sup> 5 <sup>s.</sup>	3 <sup>g.</sup> 33 <sup>m.</sup> 29 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 13 <sup>m.</sup> 13 <sup>s.</sup>	5 <sup>g.</sup> 13 <sup>m.</sup> 13 <sup>s.</sup>	6 <sup>g.</sup> 5 <sup>m.</sup> 5 <sup>s.</sup>

Petnia Księżycyca przypada dnia 18. o godz. 8. min. 39. sek. 50. wieczór. Lutego

## DOSTRZEŻENIA METEOROLOGICZNE CZYNNIONE WOBSEKRYWATORYUM ASTRO: WARSZ:

Luty 1899	Barometr		Termometr Réaumi:	Hygro-metr	Kierunek Wiatru	Stan Nieba
	w cal: redukowany do zera	i lin: paryż:				
6	cal. 27	lin. 9	86	98	zachodni	śnieg
7	27	8	85	99	zachodni	śnieg
8	27	9	83	97	północno - zachodni	śnieg
9	27	9	10	96	północno - zachodni	śnieg
10	27	11	39	95	południowo - wschodni	połudny
11	28	3	15	96	północno - wschodni	połudny
12	28	2	63	95	północno - wschodni	połudny

Dnia 90. przypada Za-  
 łożenie 1go Księżycyca Jowis-  
 szowego o godzinie 19. mi-  
 nut 44. sekund 50.

W DRUKARNI WĘKLEBEGO.  
 Nakładem Wydawcy.