
IZYS POLSKA

czyli

DZIENNIK UMIEIĘTNOŚCI, WYNAŁAZKÓW, KUNSZTÓW
I REKODZIEŁ, POŚWIĘCONY KRAJOWEMU PRZEMY-
ŚLOWI, TUDZIEŻ POTRZEBIE WIEYSKIEGO I MIEY-
SKIEGO GOSPODARSTWA.

Tom III, Rok 1826, Część druga, Ner 10.

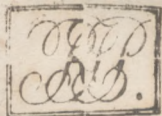
XX.

O UPRAWIE I PRYZRĄDZANIU MARZANNY FAR-
BIERSKIEY WE FRANCYI i HOLANDYI.

z rysunkami na Tab. III.

(z Pisma: *Annales des arts et manufactures* Tom XIII).

Marzanna (po franc. *garance*, po niem. *Krapp* albo *Röthe*) stanowi iednę z naykorzystnieyszych gałęzi holenderskiego handlu. W podróży naszey w Holandyi, mieliśmy sposobność przypatrzeć się naydrobnieyszym szczegółom postępowania i pilności przy uprawie i przyrządzaniu tey rośliny.



ny. Że marzanna holenderska nad wszystkie europejskie celuie (co powszechnie iey przyznają), iestto skutkiem szczególny staranności, iakiey Holendrzy dokładają przy iey suszeniu i tłuczeniu. Marzanna uprawiana przez Holendrów iest *rubia tinctorum foliis annuis caule aculeato*, to iest, z liściem rocznym, prętem kończystym. Głównym źródłem dochodu Zelandyi, Zierikzée i Schouwen, iest uprawa tey rośliny; ona wynagradza wszelkie straty złego zbioru zboża. Można sobie wyobrazić, iak wielka musi bydź iey produkcyja, kiedy sama Angliia sprowadza z Holandyi za dwa milliony zł. hol. marzanny; Francya i inne narody, także biorą iey za bardzo znaczną summę.

W Lewancie i południowey Francyi hodują tę roślinę przez zasiew i rozsądę.

Na zasiew sporządzają tam następującą mieszanicę:

Do funta nasienia marzanny, dodaie się ćwierć funta świeżey, czyli świeżo w moździerzcu utłuczoney marzanny, a do kaźdey ćwierci funta tak utłuczoney, przylewa się cztery funty wody, rozwiędzioney dwiema uncjami wódki; w tey mieszaniu trzyma się nasienie przez całą dobę; dla zapobieżenia zaś, aby się nierozgrzało, należy ie trzy razy mieszać w przeciągu tego czasu. Następnego dnia przekłada się mieszanicę do kotła lub panwi, napelnioney odwarem końskiego gnoiu, który na pięć lub sześć dni wprzó-

dy w temże naczyniu winien bydź ugotowany. Mięszanina moczy się w pomienionym odwarze, przez dwa lub trzy dni, przy bardzo częstem wzruszaniu; aby ziarna kielek niepuściły; poczem wykłada się na płachty rozestlane na ziemi, dla osuszenia ziarenek, tak, iżby niezlepiając się wyschnąć mogły. Skoro młode roślinki wykłuwać się zaczęły z ziemi, należy je podlewać, jeżeli niemasz deszczu.

Roku następnego młode roślinki przesadzaią się; tym celem ziemia się przeoruje, a roślinki sadzą się w bruzdkach wrytych pługiem. Do tej czynności potrzeba dwóch ludzi; pierwszy wymuie roślinę z ziemi, rozpościera włókniste iey korzónki poziomo w bruzdzie; drugi zaś przykrywa ie ziemią. Gdyby korzónki były zadługie, naówczas robotnik robi kołkiem małe w ziemi dziury, tak, iżby pieniek rośliny, po wsadzeniu iey, nie był więcey iak na trzy cale ziemią okryty.

We dwa lata późniey, w miesiącu wrześniu, napełniaią się torebki nasienne obfitem ziarnem, które się zbiera, skoro kolor iego zupełnie szernicie. Dwoiakie iest w tej mierze postępowanie: iedni zbieraią nasienie potroczę, wmiarę iak doyrzewaią ziarnka, zostawiając niedoyrzałe w torebkach dopóki niedoydą, i to postępowanie iest naykorzystnieysze, lubo długiego wymaga czasu; drudzy zaś spostrzegłszy, że większa część ziarenek iuż doyrzała, urzynaiają łodygę tuż przy ziemi, suszą ią, a po-

tem wydobywają nasienie; w każdym atoli przypadku, to szczególniey należy mieć na uwadze, aby nasienie doskonale wprzód wyschło na słońcu, nim do dalszego zachowane zostanie użytku.

Trzy razy na rok zrzynać można łodygę rośliny, zaczynając tę operacyą z początkiem maja w drugim zaraz roku. Zwyczaj ten we Francyi upowszechniony pomaga wzrostowi rośliny, i przyczynia się do powiększenia wagi iey korzenia; za każdym atoli urznięciem pieńka, lub zebraniem nasienia, potrzeba roślinę ogarnąć ziemią. Łodyga marzanny daje wyborną dla bydła paszę, która iednak czerwieni cokolwiek krowie mleko, i żółtego koloru udziela masła, chociaż bynajmniey nieszkodi iego dobroci.

W miesiącu październiku roku trzeciego, wyrzyna się korzenie marzanny z ziemi, i przysposabia do mielenia i t. d. Po wydobyciu z ziemi rozścierną się na deszczkach, umieszczonych pod szopą, lub w miejscu od słońca i deszczu należycie ochronionem, gdzie schną w cieniu przez trzy lub cztery dni, stósownie do pory dżdżystey lub pogodney, a raczey, dopóki niezmiękną tak, iżby się z łatwością giąć dawały, i żadney niepuszczały wilgoci przy rozcieraniu między palcami. Na tém kończy się suszenie korzeni, w cieniu nim się doskonale wysuszą w piecu. W tym celu kładą się w piec piekarski, zaraz po wydobyciu z te-

goź chleba; otwór pieca zostawia się napół otwarty, aby para przezeń uchodzić mogła. Skoro korzenie doskonale wyschną i skruszeją, zanoszą się do stodoły, i tamże młóca; następnie przewiewają, i przepuszczają przez sito, dla odłączenia ziemi, łupinek i innych nieczystości; ze stodoły zanoszą się do młyna.

Zwyczajem jest we Francyi, dla uzyskania piękniejszej farby, moczyć marzannę, przed zmieleniem, w wodnej z następujących mięszanin:

1. Na każde 100 funtów marzanny bierze się 15 kwart wody, zawierającej 1 funt ³⁰ ałunu rozpuszczonego na gorąco; albo

2. Na każde 100 funtów marzanny, bierze się także sama ilość wody, zawierającej funt miodu rozwiedzionego w wodzie na zimno; albo

3. Do takiejże ilości marzanny i wody przydaie się 2 funty miodu; albo

4. Na 100 funtów marzanny nalewa się 10 kwart octu; albo nakoniec

5. W 15 kwartach wody, rozpuściwszy, na gorąco, dwa funty sody, przydaie się do tego roztworu, po odstawieniu go od ognia, 3 funty nawozu owczego, zebranego i ususzonego w ciągu upłynionego miesiąca maja; wszystko razem mięsza się od czasu do czasu, przez trzy lub cztery dni; nakoniec mięszanina zostawia się spo-

koynie, i zlewa czysty płyn, który wystarcza do 100 ft. marzanny.

Pomienione pięć mięszanin niesłużą zarówno do wszystkich gatunków marzanny; samo tylko doświadczenie wskazać może, która dla którego zasługuje na pierwszeństwo.

Po opłókaniu nakłada się marzanna do obszernej kadzi, a raczy umieszcza na dnie dużego statku, i przez dwa lub trzy dni zwilża jednym z pomienionych rozcieków; dopiero rozściela się na deszczkach, i dopóki na wpół nie wyschnie, wzrusza częstokroć i przewraca szuflą, dla przeszkodzenia, iżby nie spleśniała.

Marzanna miele się na młynkach ręcznych, albo tłucze stępami, iakie w oleiarniach bywają używane; korzenie przez czas nieiaki mielone, zlepiają się zrazu na miazgę; pierwszy gatunek mąki otrzymuje się zapomocą sita, iestto proszek niezmiernie miąłki, nazwany we Francyi marzanną przyodziaaną, (*garance robée*) z powodu, że ziareneczka pokryte są ieszcze cienką skórką, czyli łupinką. Co nieprzeszło przez sito, suszy się znówu na słońcu, puszcza na młynek i powtórnie przesiewa; mąka tym sposobem otrzymana iuż iest lepszego od poprzedzaiącej gatunku; zowią ją we Francyi: *garance non robée*. Nakoniec, najlepszy gatunek marzanny otrzymuje się z reszty, pozostałej po powtórnym przesianiu i zmieloney w zwyczajnym młynie,

którego kamienie winny być cokolwiek więcej od siebie oddalone, niżeli przy mieleniu zboża. Zmielona marzanna znówu się przesiewa: ten gatunek zowią *garance grappe*.

Trzy gatunki marzanny, pomienionym otrzymaney sposobem, poddają się przez całą noc działaniu wilgoci powietrzney; pakują przed wschodem słońca w beczki, i zachowują w wilgotney piwnicy; gdzie im dłużej zostają, tym więcej farba bywa ceniona.

Uprawa marzanny w Holandyi i rozmaite sposoby przyrządzania tey rośliny.

UPRAWA GRUNTU.

Rola pod marzannę zasila się przyzwoitą ilością nawozu, i sprawia iak naystarowniej; ta roślina lubi grunt nieco lekki, ale obfity w ziemię roślinną (próchnicę czyli płonkę); bo w nim korzenie z większą rozpościerają się łatwością. Po zasianiu i przeoraniu, urządza się rola w taki sposób, iżby grzędy miały kształt kabłąkowaty, i blisko 4 cale podniesienia w środku. Dziewięć takich grzęd idzie na ieden zagon holenderski (*reed*); rola czyści się za pomocą grabi, i przysposabia pod rozsadę.

Holendrzy niemają zwyczajui zasiewać marzannę; ale ją wychowują z rozsady; robota przyspiesza się lub opóźnia, stósownie do pory roku. Tamteysi wieśniacy trzymają się uporczywych

w tej mierze przesądów; podług ich zdania najlepszą porą do sadzenia młodej rozsady, jest czas, w którym kwitną jabłka zwane *Bruin-Zoeteling*. Naówczas zbierają wypustki z korzenia i prętą rocznych lub dwuletnich roślinek, składają je w kosze i utrzymują w stanie, ile możliwości, najswieższym, przestrzegając aby młode flance niezwiędły, nim wsadzone zostaną w ziemię.

Robotnicy powinni być opatrzeni narzędziem do sadzenia rozsady, które wyobrażają na tab. III. *fig.* 2, 3, i 4. Jest ono podobne do kielni mularskiej; trzonek tego narzędzia może być, według upodobania, dwoiakim sposobem osadzony; na *fig.* 2. rękojeść odstaie cokolwiek od łopatki żelaznej. Połowa plantatorów przykłęka prawem kolanem; w każdej bruździe znajdować się powinien jeden robotnik; za nimi zaś przykłęka druga połowa robotników lewem kolanem; na koniec chłopak, z koszem w ręku, na czele pierwszego rzędu, rozdaie flance plantatorom.

Robotnicy, co na prawey klęczą nodze, trzymają narzędzie w lewey ręce, rozsadę zaś w prawey; a wtykając swoje narzędzia w ziemię, robią w niej otwory ukośne cokolwiek i naprzód nadane, po prawey stronie kabłakowatey grzędy, i natychmiast wsadzają w nie flance, jednę obok drugiej, każdą silnie obciśkając ziemią.

Drugi rząd plantatorów, trzymających przeciwnym sposobem narzędzia i rozsadę, zajmuje lewą stronę grzędy; przyczem zważać powinni, iżby nie więcey, iak po cztery wysadki, w równych odstępach przypadało na teyże samey linii. Położenie ich i odległość od siebie oznacza się przez ustanowienie iedenastu rzędów, na wzdłuż całego zagonu (*roed*).

Ponieważ tak niewygodne klęczenie na iednem kolanie, wkrótce utrudza robotników; ci więc często dla ulżenia, nawzajem mieniaią swoje mieysca; sposób ten lepszy jest, niżeli, gdyby stojąc wykonywać musieli swoją robotę.

PIELĘGNOWANIE MŁODYCH ROŚLINEK.

Roślinki w wilgotney posadzone ziemi, rosną dosyć skoro, na suchym atoli gruncie ledwo nie zaraz potrzebują deszczu; trwała posucha wielką ich część umarza; cotylko zniszczeie, iak najstaranniey zastąpić potrzeba świeżą rozsadą; bo konieczna w gospodarstwie oszczędność niedozwala polewać wodą tak obszerney gruntu przestrzeni. Niektórzy plantatorowie holenderscy rozumieją, że uniknąć można tego niebezpieczeństwa, maczając rozsadę przed sadzeniem w wodnym roztworze ziemi i gnoiu; podlega iednak wątpliwości, czyli ta przezorność w rzeczy samey jest pomocną.

Brak deszczu w przyzwoitym czasie, to jest zaraz po zasadzeniu w ziemię wysadków, jest prawdziwą w uprawie marzanny klęską. Nietyle wszakże szkodzi im posucha, gdy już cokolwiek podrosną. Niemniej niebezpiecznym z tego względu, a osobliwie w Holandyi, jest działanie mrozu; który czyni ją pośrednią. Ale pierwsze zamrożenie ziemi nie tyle szkodzi korzónkom, ile ponawiające się następnie przymrozki. Naówczas bowiem wierzchnia ziemia warsztwa pierwszym ścisniona mrozem, rozwalnia się przez odwilż; a temsamem każdy następujący mróz coraz głębiej przenika, tak dalece, że nakoniec wpływ ostrego klimatu umarza po większej części obnażone korzónki.

Po wysadzeniu rozsady, pozostaie tylko robota oczyszczenia i wypielenia gruntu z szkodliwego chwastu. W Holandyi dają butwieć łodydze na polu, nieużywając iey na paszę dla bydła. Skoro zbudwie łodyga, przykrywają czupryny, z korzeni wystające, na 2 lub 3 cale ziemią; nie dla tego, aby ie przezto ochronić od mrozu wczasie zimy, ale raczej w celu utworzenia warszty spulchnionej ziemi, w któreyby puszczały rośliny odrostki i buynicy do przyszłego plonu krzewić się mogły. Tymżesamym sposobem postępuie się w roku następującym.

W pierwszym zaraz roku okopują się rośliny

ny za pomocą małego płużka zwanego obsypnikiem; lecz w drugim roku, gdy się już korzónki rozrosną, ogarniać je należy ziemią zapomocą rydla albo gracy.

W trzecim roku marzanna zupełnie dojrze-
wa: w niektórych okolicach Zuid-Beveland
sprzątaią ją z pola przy końcu drugiego roku.

ZBIÓR MARZANNY.

Zbiór marzanny zaczyna się z początkiem wrze-
śnia. W Holandyi używają do tego żelaznych ry-
dlów, których okucie powinno mieć 22 cale dłu-
gości; aby podkopywać można korzenie i wyciągać
z ziemi bez nadwężenia. Korzenie, w miarę
tego, iak je dobywają robotnicy z ziemi, układają
się tuzinami w kupy i często przewracają, aby prze-
schły do wieczora. Naówczas gromadzą się w kupy
i zostawiają przez trzy lub cztery dni na otwar-
tem powietrzu, którego działanie uwalnia je w czę-
ści od wilgoci; przy końcu tego czasu stają się
także miększymi. Bez tej gibkości, niepodobną
byłoby rzeczą uniknąć znaczney straty przy łado-
waniu i wyładowaniu korzeni z wozów, z powodu
łamania się ich i kruszenia. Korzenie zawożą się
nakoniec w taczkach do suszarni, gdzie dalszemu
poddają się postępowaniu.

Plon marzanny bywa tak obfity, że w przecią-
gu trzech lat iedeu *gemet*, czyli pół morga holen-

derskiego, zawierający 50,700 stóp \square hol. wyda-
ie 2,000 ft. korzeni, a czasem dwa razy tyle; co
bynajmniej niezależy od gatunku rozsady, ale
od dobroci gruntu. Nayobfitsze bywają zbiory
w Zelandyi, i na wyspie Schuven; a zaś w Zie-
rikzée uprawa marzanny, i sposoby przyrzą-
dzania iey korzeni, przyprowadzone zostały do
naywyższego stopnia doskonałości.

SUSZENIE MARZANNY.

Dzdzyste Holandy klima niedozwała tamtey-
szym plantatorom suszyć marzanny na słońcu; mu-
sieli więc iąć się sztucznych wtey mierze spo-
sobów, a z tąd wyniknęła potrzeba używania pie-
ców, albo suszarni, w których sztuka okazała się
dzielniejszą ieszcze w skutkach swoich od samey
natury. Obrabianie marzanny wymaga dziewięciu
ludzi; a mianowicie: maystra piecowego, od któ-
rego zależy pomyslny skutek całej operacyi; dwóch
pomocników, którzyby go, wraze potrzeby, za-
stąpić mogli; dozorecy przy stępie; poganiacza
do koni; nakoniec, czterech chłopców albo kobiet
do pomocy robotnikom.

Marzanna suszy się nayprzód wbudynku nazwa-
nym wieżą *fig. 6*. Korzenie przynoszą się ze sto-
doły, lub szpichlerza, gdzie dotąd zostawały w ko-
szach opatrzonych czterema uszkami, windują
do góry zapomocą bloku utwierdzonego pod da-

chem, i rozścielaia na pokładzie z deszczek w pierwszym oddziale *a*; skoro cokolwiek przeschną w tym oddziale, winduią się, tymżesamym sposobem, lub przekładaia przez drabinki spustowe, zapomocą małych szufel, do drugiego oddziału *b*; następnie do trzeciego *c*; nakoniec do czwartego *d*; w każdym zaś oddziale dopełnia się świeżą marzanną, co ubyło przez przełożenie suchey. Ta robota trwa dniem i nocą, dopóki cały zapas korzeni niezostanie wysuszony. Ciepła dostarcza piec, opatrzony kilką rurami, który ogrzewa się węglem kamiennym lub torfem; piec ten umieszczony jest na dole. Kanały rozchodzą się naksztalt promieni, *g*, *h*, *fig. 6*, ze środka trzonu na wpół zaokrąglonego, ku murom wieży. Każdy kanał ma pokilka otworów, które zatykaią się lub otwieraią cegłami, w celu powiększenia lub zmniejszenia, a nawet zupełnego wypuszczenia gorącości. Otwory te powiększey części winny bydź zamknięte. Dym przeszedłszy przez cztery oddziały suszarni, uchodzi na zewnątrz budowli dwoma lufami *i*, *i*, urządzonemi w samym szczycie dachu, które otwieraią się i zamykaią, stósownie do okoliczności, w celu powiększenia lub zmniejszenia gorąca. Tenże sam skutek, iak wyżey się rzekło, sprawić można, zamykaiąc lub otwieraiąc

większą albo mniejszą liczbę otworów u pomienionych kanałów.

Skoro marzanna należycie wyschnie, przenosi się z suszarni do stodoły, tamże się wymłaca, i przepuszcza przez sito, dla oddzielenia ziemi i innych nieczystości; następnie korzenie czyszczą się przez wianie, łamią na drobne kawałki, i zanoszą do pieca, dla ostatecznego wysuszenia.

Piec nazwany u Holendrów *Ast*, składa się z ogniska A, *fig.* 8, i długiego kanału I, K, *fig.* 9; Cała szerokość daszku wynosi 91 cali amszterd; szerokość ogniska 19 c. a wysokość 16. c. Piec zawiera 53 cale wysokości od trzonu aż powyżej daszku. Dwa spadziste boki tegoż mają po 6 stóp długości. Całkowita zaś długość od L, do M, *fig.* 9. wynosi 50 stóp; a fundament czyli podmurowanie kanału, ma 12 cali wysokości od ziemi do trzonu.

Ognisko G, H, trzyma $9\frac{1}{2}$ stopy długości; z tyłu, tuż poza ogniskiem, zaczyna się kanał, mający 15 cali wysokości, zewsząd szczelnie zamurowany, a szczególniej w sklepieniu; po bokach tego kanału urządzają się otwory, przez wyięcie cegieł ruchomych, co murom boczny nadaie weyrzenie ścian kratkowanych, iak widać w przecięciu pieca na *fig.* 10. Przez te otwory gorącość wychodzi na zewnątrz; gdy tymczasem dym, ciągnąc popod czeluścią, uchodzi do komina. Zewnątrz po każdej stronie pieca wzno-

szą się mury obwodowe L, M, i N, O, otaczające zewsząd piec od trzonu aż do komina, dla zatrzymania gorącości. Na tych murach leżą pochylone drewniane ramy, które formują pewny rodzaj daszku; ramy te są okryte dychtowną siatką z końskich włosów, na której rozściela się marzanna dla ostatecznego wysuszenia. Siatka włosiana dozwala na wskrós przenikać gorącości, która zupełnie wysusza korzenie marzanny; co wymaga 24 godziny czasu. Siatki metalowe, nieznanne Holendrom, lepiej posłużyłyby do tego celu. Po wysuszeniu zanoszą się marzanna do stępy.

TŁUCZENIE MARZANNY.

Stępa do tłuczenia marzanny znajdować się powinna w bliskości suszarni, pieca, albo też szopy, w której korzenie schną w cieniu; zważyć jednak należy, aby była oddalona od innych warsztatów, z powodu, że rozlatujący się na około pyłek przy ich tłuczeniu, mógłby łatwo wznieść pożar, ile że tłuczenie marzanny skutecznia się pospolicie w nocy, przy latarni.

Zewnętrzny kształt tej budowli niema w sobie nic szczególnego; na Tab. III, fig. 11. wyobraża wewnętrzne jej rozporządzenie w perspektywie.

Ruch stęporów skutecznia się zapomocą dużego kołowrotu konnego, u którego wał trzyma 12

stóp długości, a średnica koła 51 stóp. Za iedno-razowym obrotem koła, tryb obraca się pięć razy. Wał trybu, sporządzony z drzewa dębowego, trzyma 50 cali średnicy. Stęporów znajduje się 6: O, P, Q, R, S, T, a palców 18-24 w miarę potrzebnej w działaniu chyżości.

Kołowrót konny przedzielony jest od stępy, którą wyobraża w perspektywie rysunek, gdzie właśnie robotnik zatrudniony jest u stępy. Stęporzy iesionowe poosadzane w otworach pomiędzy poprzecznymi tarcicami *e, f, g, h*, mają po $5\frac{3}{4}$ cala w kwadrat, a po $14\frac{1}{2}$ stopy na długość; ich końce uzbroione są ośmią toporami z lanego żelaza, których właściwy kształt wyobraża *fig. 12*; każdy stępor waży z okuciem 500 ft. Ich plan pod spodem ma kształt gwiazdy, którą wyobraża *fig. 15*. Stęporzy w padają w koryto z drzewa dębowego, na $10\frac{1}{2}$ stopy długie, na 25 cali wysokie, a na 29 szerokie. Samo atoli wydrążenie koryta, niema więcey iak 7 stóp, i 5 cali na długość; na szerokość w górze 2 stopy, a u dołu 15 cali; na głębokość zaś 19 cali; dno koryta powinno być należycie umocowane żelaznemi obręczami i klamrami.

W temto korycie tłucze się marzanna. Całe przyrządzenie spoczywa na podmurowaniu z cegieł. Wczasie operacyi robotnik przewraca od czasu do czasu marzannę łopatką, zgarniając koczzenie pod stęporzy. Obok stęporów znajdują się

cztery skrzynie, w które ssypuie się utłuczona, przesiana, i rozgatunkowana marzanna. Skrzynie te widać przy W, X, i t. d.

O ROZMAITYCH GATUNKACH MARZANNY.

1. Marzanna zwana w Hollandyi ONBEROOFDE; iest niezmiernie miątką i ubita; przedaie się w beczkach ważących od 900 do 1200 ft.

2. *TWee en EEen*. Gdy się marzanna tłucze, kora i naypoślednieysze iey części rozkruszaią się naypierwey; a że się zaraz przesiewa, więc te części naypierwey przechodzą przez sito, na którem zostaię lepszy gatunek, co się niedał do razu rozkruszyć; gatunek ten sypie się napowrót do koryta i tłucze na nowo; a ponieważ, iak pokazało doświadczenie, niewięcey otrzymuie się iak trzecia część pierwszego, a zaś $\frac{2}{3}$ części drugiego gatunku; przymieszanie więc tego, ulepsza poślednieyszy gatunek.

3. *EEN EN EEN*; ta mięszanina sporządza się tymże samym sposobem, iak poprzedzaiąca, z tą atoli różnicą, że przy powtórnem tłuczeniu, zamiast dwóch, przydaie się iedna tylko część lepszego gatunku.

4. *MULLEN*; iestto pozostała reszta po przesianiu pierwszego i drugiego gatunku. Niektórzy plantatorowie znouu poddaią takową działaniu stęporów, w celu odniesienia większey z tąd korzy-

ści. W ogólności nie tam nieidzie na nieużytek; nawet bowiem resztki i śmiecie z szusznarni i pieców, albo mięszają się z tym czwartym gatunkiem, albo przedają oddzielnie; pył młynowy zmiata się także, pakuje i przedaie pod nazwiskiem BEER.

Holendrzy rozumieją że światło szkodliwy wywiera wpływ na marzannę; tłuką więc ją pospolicie w nocney tylko porze, a że z powodu nadzwyczajney suchości korzeni, łatwo mógłby powstać pożar, czynią zatem zadosyć i swoim przesądom i boiaźni, oświecając mieysce, gdzie się stępa znajduie, bladem światłem lampy, zamkniętey w tróygraniastey ramie ze szkłem. *Fig. 14* wyobraża tę lampę wraz z iey podstawkiem.

KOSZTA UPRAWY I PRZYRZĄDZENIA MARZANNY.

Sprawienie i zgnojenie 1 <i>gemet</i> , czyli $\frac{1}{2}$ morga hol. (morg hol. blisko dwa razy większy iest od polskiego), kosztuie	100 fr.
Rozsada	33 „
Sadzenie rozsady	22 „
Pielenie chwastu przez trzy lata.	57 „
Przysypywanie ziemią czupryn na dwie zimy	16 „
Zbiór, czyli wrywanie przy końcu trzeciego roku	80 „
Sprzęt i ładowanie	7 „
Suszenie i tłuczenie	57 „
	<hr/>
	372 fr.

Jeżeli 1. *gemet* albo pół morga hol, wydaie 1500 ft. hol. naówczas 1. cetnar marzanny kosztować powinien blisko 25 fr; aloli zdarza się, że w nieurodzaynych latach 1 *gemet* wydaie tylko 4 do 500 ft; w takim przypadku 1 cetnar marzanny kosztować będzie 72 fr.

OBIAŚNIENIE RYSUNKÓW.

Fig. 1. wyobraża operacyą sadzenia rozsady.

a, robotnik nachylony ku ziemi, i sadzący flance prawą ręką.

b, robotnik klęczący wykonywa tę robotę lewą ręką. Jest ona mniej mozolna od poprzedzającej.

c, dwie ręce oddzielnie wystawione, na rysunku dla lepszego wyobrażenia roboty.

Fig. 2, 3, i 4. rozmaite widoki narzędzia ogrodniczego do robienia dołków na rozsadę. Fig. 2 wyobraża je w ręku robotnika *b*; trzonek tego narzędzia odstaie cokowiek od łopatki żelazney. Fig. 3. wyobraża narzędzie w ręku robotnika *a*; a fig. 4 pokazuje je z przodu; *a*, iest trzpień żelazny; *b*, łopatka; *c*, trzonek drewniany.

Fig. 5 kosz do przenoszenia korzeni z pod szopy do suszarni.

Fig. 6 wyobraża przecięcie na wysokość, a fig. 7. plan suszarni.

a, b, c, d, są cztery oddziały, czyli piętra suszarni, w których suszy się marzanna; pokłady przedzielające pomienione piętra sporządzone są z łat drewnianych, utwierdzonych na poprzecznych belkach, w takiej od siebie odległości, iż gorącość nawskróś przeymować może korzenie; w środku tych pokładów porobione są czworoboczne otwory, przez które windują się na wyższe piętra kosze napełnione marzanną.

e, blok utwierdzony pod dachem, poniżej otworu czworobocznego, przez który przechodzi sznur do windowania koszów.

f, ognisko pieca do ogrzewania suszarni.

g, g, g, rury prowadzące gorącość, które rozchodzą się ze środka trzonu, nakształt promieni.

h, koniec iedney z pomienionych rur, wznoszący się do góry w lekkim zagięciu.

i, i, dwa małe lufciki, urządzone w dachu suszarni, które, dla zmniejszenia lub powiększenia gorącości, otwierają się i zamykają według upodobania, zapomocą dwóch sznurków przechodzących przez bloczki

k, Czeluście u pieca, zewsząd szczelnie zamkniętego; czeluście to na iednę tylko cegłę iest grube.

l, drzwiczki u pieca, przez które nakłada się materyał palny.

m, ruszt i popielnik.

n, drabinka oparta o boki otworów kwadratowych, zapomocą której robotnicy na wyższe dostają się piętra.

o, o, o, otwory urządzone w kanałach ogniowych. Są one tak szczupłe, że jedną cegłą zamknąć je można. Na rysunku widzimy te cegły odłożone na bok. Jeżeli gorącość jest zawielka, naówczas robotnik zamyka pewną liczbę wzwiankowanych otworów, i tym sposobem, według upodobania, reguluje temperaturę.

Fig. 8, wyobraża w perspektywie piec do suszenia marzanny.

Fig. 9. plan pieca.

Fig. 10. przecięcie jego na wzdłuż.

A, elewacja pieca z przodu.

B, daszek pieca okryty ramą, na której rozpościera się marzanna.

C, brzeg utrzymujący ramę.

D, robotnik rozgarniający marzannę.

E, F, *fig. 10*, mur otaczający boki pieca.

G, H, ognisko.

I, K, kanał ogniowy, ciągnący się od ogniska do komina.

L, M, N, O, *fig. 9*, mur obwodowy, na którym opierają się ramy.

P, Q, haki żelazne podpierające daszek pieca.

R, S, boczne mury kanału I, K, wyprowadzone spadzisto do samego komina, i opatrzone na wzdłuż otworami, przez które wychodzi gorącość.

T, część komina.

ab, ab, ab, ramy drewniane, okryte siatką włóśianą, leżące na lisztwach przytwierdzonych do szczytu B, i brzegu C; na tych ramach rozpociera się marzanna.

Między figurami 9 i 10 widzieć można jeden z pomienionych haków *p, q*, wyobrażony z przodu, w kształcie podwojnych wideł; część dolna tych wideł obeymuje wierzch kanału; na wierzchniej części *q*, opiera się drewniana belka.

Fig. 11. wyobraża w perspektywie stępe do tłuczenia marzanny.

K, L, wał opatrzony palcami do podnoszenia stęporów.

O, P, Q, R, S, T, sześć stęporów.

U, wieko, którem zamyka się koryto, dla zapobieżenia, aby nierozpraszał się pyłek.

V, wydrążenie u koryta w które wpadają stępory; na rysunku widać robotnika podgarniającego marzannę pod stępory.

Y. Lampa do oświecenia, umieszczona za szkłem

w trójkątnej ramie, dla bezpieczeństwa od ognia.

a, b, c, d, palce wału K, L,

e, f, g, h, poprzeczne tarcice, pomiędzy którymi chodzą stępory.

Fig. 12. wyobraża okucie stęporów w większym rozmiarze.

a, b, rychwy przy końcu stęporów, dla lepszego umocowania okucia.

cd, ef, gh, ik, topory u stęporów do siekania korzeni w rozmaitym kierunku.

l, m, trzonek żelazny osadzony w drewnianym wałku.

Fig. 13. widok stęporu z podspodu.

Fig. 14. wyobraża lampę w perspektywie.

a, a, drzwiczki szklane; *b*, podstawek; *e*, lampa w latarni.

Fig. 15 wyobraża małą, prostą gracę, którą robotnik zgarnia marzannę pod stępory.

NB. O uprawie marzanny, patrz także w niniejszego. Dziennika Numerze 5, z r. 1821. str. 77.

XXI.

O UPRAWIE LNU,

podług przepisu P. Laforest, obrabiać się mającego na cierlicy mechaniczney, bez poprzedzającego moczenia i roszczenia.

Dokończenie artykułu przerwane go w Tomie II. Izyd. P. N. 8. na str: 383.

Powszechnem iest mniemanie, że len dzieli się na kilka gatunków; lecz ta różnica iest tylko pozorna. Len bywa czasem drobny, a czasem większy; tu wcześniejszy, owdzie późny; ale ztąd bynajmniey wnosić nienależy, iżby znaydywać się miało kilka gatunków tej rośliny. Pora siewu, natura gruntu, iego położenie, klima, a nadewszystko nawóz, sprawiają wprawdzie ową różnaitość w długości, ale niestanowią rzetelney różnicy.

Opisanie prętu.

Lubo wszystkim znaiomy iest len, nieodrzeczy jednak będzie umieścić krótki opis tej rośliny.

Len ma pręt u wierzchołka gałęzisty, gładki, okrągły, czczy wewnątrz i włóknisty; korzónki drobne, nitkowe, kosmate, rozrastające się poziomo, wzdłuż powierzchni gruntu, i usycha-

iące na pniu, jeszcze przed sprzętem, w miarę dojrzewania rośliny. Pręcik wysoki bywa na 2, 3, a czasem i 4 stopy, stósownie do natury gruntu i gatunku nasienia, a jest tak giętki, że zalada powiewem wiatru nakształt wodnych buia się fa-li, ale nie wylega; częstokroć iednak bywa tak gęsty, i tak cienki, że niemoże utrzymać się na pniu o swoiey mocy; naówczas potrzeba go otyczać iak groch i inne strączkowe rośliny, łyczko lnu, co do wewnętrznego i zewnętrznego składu, nieróżni się, zdaniem naszym, od łyczka konopnego; ale niema żadnych guzów ani chropowatości. Gdy len podrośnie na 2 lub 3 stopy, a nie zupełnie jeszcze doyrzeie; naówczas, uiąwszy garścią kilkanaście prątków, i prowadząc zlekka ręką od spodu do wierzchołka, pozostaną na ręce ślady wosku. Co do innych wewnętrznych i zewnętrznych substancyj, mają one, w czasie wegetacyi, i po zupełney dojrzałości, tenżesam wpływ na włókno lniane, iak na konopne.

O wyborze gruntu.

Nayistotnieyszą rzeczą w uprawie lnu iest: przy-zwoity wybór gruntu, którego własności wpły-wają, albo na gatunek nasienia, albo też na cien-kość włókna i obfitość plonu; razem bowiem i do-

rodność nasienia, i delikatność lnianego włókna, trudno na tej samej ziemi osiągnąć.

Pod tym ostatnim względem, to jest, jeżeli zamiar uprawy zasadza się szczególniej na delikatności włókna, najlepszy jest grunt żyzny, a nawet cokolwiek zawierający gliny, i leżący w nizinie, byle nie błotnisty; przytem potrzeba, aby był pulchny, i zbliżał się, ile możności, w własnościach swoich do ziemi roślinnej, czyli próchnicy. Na cięższym nieco gruncie lepiej udaie się nasienie; na lekkim zaś włókno bywa delikatniejsze, cieńsze i nieiako iedwabniste. W każdym atoli przypadku należy zasilać rolę przyzwoitą ilością nawozu i sprawiać ją głęboko. Chociaż bowiem len wypuszcza na powierzchni ziemi bardzo znaczną ilość cienkich nitek i korzenie jego są krótkie; roślina ta przecież znaczney potrzebuie głębokości, aby przyciągać mogła do siebie pożywe substancye, i wysila rolę.

Zalekki grunt, piaszczysty, żwirkowy, i krzemienisty, nie jest przydatny pod len; ponieważ w czasie posuchy, brak potrzebney wilgoci wczesniej czuć się daie, i umarza życie rośliny przed iey dojrzeniem; wprawdzie len i na takich udaie się gruntach, ale tylko w słotnych latach, kiedy spodnia ich warsztwa, wciągnąwszy w siebie podostatkami wilgoci, zabezpieczyć może roślinę od szkodliwego wpływu upałów.

Na każdym atoli gruncie obfitość plonu zależy od temperatury powietrza w ciągu roku. W latach gorących niziny i wilgotne miejsca urodzajniejsze są od suchych i górzystych, chociażby te nawet tłustą miały ziemię; ale gdy rok jest słotny, obfitsze bywają zbiory na gruncie suchym i górzystym.

Niektórzy plantatorowie czynią uwagę, że len na lekkim gruncie, lubo delikatniejszy bywa; nim iednak doyrzeie, nabiera pospolicie koloru brunatnoczerwonego, który w nim na zawsze pozostaje; że łatwo się rozgrzewa i przeie; że nakoniec płótna z niego wyrabiane bywają plamiste, i niedają się iednostaynie wybielać. Słuszną jest ta uwaga co do lnu, z gołego piasku, lub z ziemi zupełnie lekkiej, osobliwie, kiedy lato jest suche; ale len na gruncie tłustym i ciężkim rzadko kiedy podlega tym wadom.

Dawne niesie przysłowie: „len nie sieie się po lnie” Ta roślina lubi zmianę mieysc; przez lat kilka na iedney zasiewana roli; wyradza się i niekzemnieie, mimo naywiększey rolnika staranności; są iednak grunta, wktórych przez lat kilka utrzymywać się może.

O uprawie gruntu.

Rola na zasiew lnu sprawia się, ile możności, naypulchniey i naymieley; pożyteczną było-

by rzeczą, gdyby ogrody warzywne, z tego względu, za wzór służyły.

Naylepszy sposób uprawy zasadza się, bezwąt-
pienia, na obrabianiu gruntu zapomocą rydla ogro-
dniczego; ale że w okolicach, gdzie znaczną ilość
lnu zasiewają, tak mozolne i kosztowne postępowanie
upowszechnić się nie da, pospolicie więc uży-
wają do tego pługa.

Zaraz po sprzęcie zboża, przeoruje się ściernisko, z początkiem sierpnia, w okolicach na
południe wystawionych, a w miejscach na pół-
noc leżących we wrześniu; w kilka dni potem bro-
nuje się rola, dla pokruszenia bryłek, i wywlecze-
nia chwastu; gdyby zaś co później zeszło, znowu
przeorać ją należy, dla wykorzenia szkodliwego
ziela; ta robota jest tylko uzupełnieniem pierwszej.

W październiku powtórnie przeoruje się pole;
ale tą razą niepotrzeba skib zawlekać broną, o-
wszem takowe, ile możności, górować powinny; aby
spodnia ziemi warszta wystawiona była na działanie
powietrza, i głębiej przenikać ją mogły śniegi,
mgły, lub zimowe deszcze.

W marcu, w okolicach południowych, a w pół-
nocnych czterema tygodniami później, skoro zie-
mia oschnie cokolwiek z wilgoci, wypełniają się
bruzdy dobrze przegniłym nawozem, który natych-
miast przysypać potrzeba ziemią. Postępowanie to
jest lepsze, niżeli mierzwienie roli przed samym

zasiewem; zresztą środek ten służy zamiast trzeciego przeorania, które nieuchronnie byłoby potrzebne, chociażby nawet wtenczas ziemi niemierzwiono. Gdyby w wspomnionym czasie, ani mierzwić, ani orać chciano; potrzeba przynajmniej wyrównać skiby broną, i spulchnić ziemię; gdyby atoli użycie brony, z powodu zbytney twardości gruntu, okazało się bezskuteczne; naówczas koniecznie potrzeba go przeorać. Przeciwnie zaś, grunt miękki i tak grzędki, że konie i woły utrzymać się na nim niemogą, potrzeba obrabiać motyką, lub innem podobnem narzędziem; a w razie, gdyby i człowiek utrzymać się na nim niemógł, lepiej iest czekać, dopóki rola należycie niewyschnie; inaczey zostałyby udeptana, lub nadto rozrobiona.

Spulchniwszy iak naydoskonaley i rozkruszywszy ziemię, potrzeba ią po raz czwarty przeorać przed samym zasiewem. Jeżeli grunt iest świeżą nowiną, odłogować powinien przez rok cały, a przynajmniej przez całe lato w okolicach, gdzie len na iesieni zasiewaią; w przeciagu tego czasu kilkakrotnie przeorywać go należy, dla rozkruszenia ziemi; albowiem iednorazowe przeoranie, iak pokazało doświadczenie, na naylżeyszym nawet gruncie, iest niedostateczne. Dla wynagrodzenia kosztów tak staran-

ney uprawy, możnaby wreszcie, w przeciągu pomienionego czasu, zasiać rolą rozmaitemi roślinami, a szczególniej wymagającemi częstego, podczas wzrostu, obrabiania, iak np. kukurudzą, bobem, rzepakiem, i t. d; przeto bowiem znacznie spulchnia się ziemia i wypleniałą szkodliwe dla lnu chwasty; za każdym atoli siewem dobrze ją gnoić potrzeba, aby przed zasianiem lnu nie została wysilona.

Len bardzo dobrze udaie się na owsisku; szczególniej, ieżeli nieszczędzono nawozu; a lepiej jeszcze po sprzęcie roślin, głęboko zapuszczających swoje korzenie, iak np. lucerny, koniczyny, i innych, z których sztuczne składają się łąki; pomienione rośliny, niewysilając wierzchniej warszty gruntu, czynią ją przydatniejszą pod len, ile, że korzenie iego nietak głęboko zachodzą w ziemię.

O nawozie.

Nawóz doskonale przemacerowany i przegniły iest dla lnu nayprzydatniejszy; owczy i koński na pierwszeństwo zasługuie przed bydłowym. Zwyczajem iest w niektórych okolicach, gnoić pole na długi czas przed siewem, to iest, zaraz po trzecim przeoraniu, a następnie przysypywać nawóz ziemią. Gdyby okazać się miały

chwasty, czwarte przeoranie je wyniszczy, a len czysty zeydzie.

Muł z wód stojących, przegnite rośliny i ludzkie exkrementa, są także bardzo dobrym nawozem; ale trzeba, aby przed użyciem naymniey przez 6 miesięcy macerowały się i schły na powietrzu.

Zwielką także korzyścią użyć można popiołu, marglu, wapna, w okolicach, gdzie znaiome są tego rodzaju nawozy.

O porze zasiewu.

W południowych departamentach Francyi zasiewają len przy końcu września i w pierwszej połowie października. Zwyczaj ten przynosi dwoiaką korzyść; *1od:* że ziemia przezto nietak się wysila; bo im dłuższego czasu potrzebują rośliny do swego wzrostu, tym mniej wyczerpią iey żyźność; *2re,* że obfitsze bywają zbiory lnu wcześniej posianego. Lecz te dwie korzyści, z dwiema także połączone są niedogodnościami; a *1od:* że len tym sposobem wystawiony będąc na działanie mrozu, częstokroć niszczeie, gdy zima iest tęga, a szczególniey, ieżeli mrozy zaraz po deszczach następują; *2re:* że włókno nie iest tak delikatne.

Len późny, co do gatunku, ustąpić musi pierwszeństwa wcześnemu; iest słabszy, a zatem więcey mu szkodzi posucha; więcey przytem zawiera części drzewnych i październicy, a temsamem mniej

wydaie włókna; nakoniec więcey mu szkodzą pchły ziemne.

O wyborze nasienia.

Z iakiegokolwiek bądź kraiu pochodzi siemie lniane, ma swoje charakterystyczne własności, po których poznaie się dobroć iego. Dobre nasienie powinno być krótkie, grube, okrągławe, iędrne, ważne, tłuste, koloru iasnego; zielone zaś i niemające tych własności odrzuca się i obraca na inny użytek, np. do potrzeb lekarskich, wytłaczania oleiu i t. d. Plantatorowie słynących z uprawy lnu okolic, na pierwszy rzut oka poznają pomienione własności nasienia; ale mniej świadomi wtey mierze, czynić wprzódę powinni rozmaite próby. Chcąc poznać, czyli nasienie iest iędrne, bierze się go w garść i ściska między palcami; miarą iędrności iest śliskość, z iaką wymykają się ziareczka. Aby zaś poznać wagę nasienia, rzucić ie potrzeba w naczynie napełnione wodą; ieżeli nie iest czcze, wkrótce opaść powinno na dno naczynia. W celu przekonania się, czyli podostatkem zawiera oleiu, rzuca się na ogień, albo rozpalone żelazo; a skoro dotknie się węgli, powinno natychmiast zapalać się z trzaskiem. Wprawdzie każde nasienie trzeszczy, gdy się go rzuci na żelazo rozpalone; ale bywa czasem, że niewszystkie ziareczka pryskają razem; co iest znakiem niedo-

skonałości nasienia. Nakoniec dla przekonania się, czy nasienie jest dobrego gatunku; czy nie jest zastare, i t. d. posiąć ie potrzeba na inspekcie; a ciepło gnoiu sprawia, że dobre nasienie w przeciagu kilku dni puszcza już kiełki.

Naydoświadczęsi gospodarze są tego zdania, że odmiana nasienia jest nieuchronną. Nietylko bowiem nikczemnieie len, ieżeli nasienie przez lat kilka raz poraz na teyże samey zasiewane jest roli; ale nawet na gruncie z takiemiż samemi własnościami, iakie miał poprzedni, z którego został zebrany; bez względu na odległość tychże gruntów od siebie. Niekoniecznie potrzebne jest sprowadzanie nasienia z zbyt dalekich okolic; przeniesienie go z departamentu do departamentu, a nawet z gminy do gminy, jest dostateczne.

Grunta iednakowey natury, zawsze mają pewną w własnościach odmianę, która staie na przeszkodzie znikczemnieniu ziarna, szczególniey, kiedy z iednego departamentu przewiezionem zostanie do drugiego. Grunt ciężki, mniej lub więcey gliniasty, wydaie dorodne nasienie, ieżeli len nie prędzey zbiera się z pola aż zupełnie doyrzeie. Nasienie na ciężkim gruncie odmienia się pospolicie co trzy lata; na lekkim, ieśli można, każdego roku.

O zasiewie.

Niemożna ściśle oznaczyć, iaka ilość nasienia dla każdej przyzwoita jest roli; właściwy wtey mie-

rze stosunek wskaże doświadczenie. Ziemia tłusta nietyłe wymaga nasienia co chuda. Len iesien-ny gęściey się sieie od wiosennego. Chcąc otrzy-
 mać piękne i dorodne nasienie, rzadko zasiewać
 należy, a gęściey, jeżeli delikatność włókna jest szcze-
 gólniejszym uprawy celem.

W ostatnim przypadku wysiewa się pospolicie
 180 ft. ziarna na $\frac{1}{3}$ część hektara; (cokolwiek wię-
 cey iak $\frac{3}{5}$ morga n. p. m); a w pierwszym niewię-
 cey iak 130 ft. tak, iżby po 5 ziarn wypadało na
 długość iednego cala.

Niektórzy plantatorowie holenderscy i duńscy
 utrzymują, że iest rzeczą bardzo skuteczną: *iod*, za-
 siewać wieczorem, obrawszy do tego dzień, w któ-
 rymby przewidzieć można, że następney nocy
 spadnie rosa; *zre*, zostawić przez całą noc posiane
 ziarno na powierzchni roli, aby się napoiło rosą,
 a przed wschodem słońca zawlec broną. Niepo-
 dlega zaprzeczeniu, że rosa i działanie wilgotnego
 powietrza nocnego, przyspieszają kiełkowanie ziar-
 nek, należycie zwilżonych przed zawleczeniem.

Doświadczeni gospodarze mają zwyczaj mo-
 czyć siemie w czystey wodzie, na kilka godzin
 przed posianiem; co z tego szczególniey względu
 iest pożyteczne, że odłączywszy, zapomocą wa-
 rzęchy, czcze ziarna, na powierzchni wody pły-
 wające, użyć można do wysiewu tych, co osiadą
 na dnie naczynia. Zresztą ziarna nasiękle wodą

skuteczniej opieraia się działaniu posuchy, w pierwszych wegetacyi chwilach i rychley puszczaia kietki; co iest niemałą korzyścią, ilekroć późno zasiewać potrzeba. Zważyć iednak należy, że moczenie nasienia iest szkodliwe, gdy len gęsto ma bydz posiany; przeto bowiem ziarnka pęcnieią, i nie-tyle się ich zmieścić może w garści sieiącego; albo iezeli nie sieie się ręką, ziarnka nie z taką łatwością wypadaią z narzędzia siewnego na ziemię; a tém samém len byłby rzadki.

Przy zasiewaniu bierze się pospolicie nasienie między palce; w niektórych okolicach sieią całą garścią. Lecz naywięcey na tem zależy, aby siać równo, obieraiąc do tego dni pogodne, iżby wiatr nierozwiewał ziarnek, i niepsuł rzutu sieiącego.

Posiane ziarno zawleka się albo broną z kolcami ostremi, i dostatecznie ciężką, albo też zapomocą miotły cierniowey. Obydwa sposoby przydatne są tylko na roli należycie spulchnioney. Dla lepszego wyrównania ziemi, zawlekać należy po trzy lub cztery razy, na wzdłuż i na poprzek; wspomnieną miotłę można także przytwierdzić za broną. Pług zagłęboko przysypuie ziarno, które niewięcey iak na 5 lub 6 liniy powinno bydz ziemią okryte.

Dobrze iest także, zaraz po zasianiu, walcować rolę; przeto bowiem wyrównywa się i tężcie

wierzchnia ziemi warszta, a len schodzi iednostayniey.

Postępowanie po zasianiu.

Len niecierpi obecności innych roślin; chwasty i rozmaite ziół gatunki naywiększe sprawiaią w nim szkody; częste przeto i starowne pielenie, iest nieuchronnie potrzebne.

Im dżdżystsza iest pora roku, tym buyniey rozpościeraią się chwasty; szkodzą one więcey lnu iesiennemu, niżeli posianemu na wiosnę; z powodu, że przez całą zimę wraz ze lmem krzewiąc się w ziemi, wycieńzaią zapas pożywnych substancyy, które są niezbędnie potrzebne do iego wzrostu i wegetacyi. Naylepiey iest przedsiębrać pielenie lnu, gdy podrośnie na 2 lub 3 cale; niższy łatwoby się dał wykorzenieć. Jeżeli przed zbliżeniem się słotney pory, len niedoymdzie ieszcze do tey wysokości, potrzeba czekać wiosny; albowiem pierwszy po wypieleniu przymrozek umorzyłby roślinki.

Skoro pręt podrośnie na 5 lub 6 cali, iuż nie można weydz na grzędy lmem zasiane bez uszkodzenia plonu; albowiem drzewna tey rośliny łodyga, przestawszy bydz gibką, raz stłoczona, z naywiększą się podnosi trudnością.

Naylepszy sposób iest wyrywać chwast rękami, wykonywaiący tę robotę niepowinni mieć żadne-

go obuwia. Pielenie lnu wymaga niepospolitej rzęczności; albowiem roślina iest ieszcze tak delikatna, a iey korzónki tak płytko rozpostarte w ziemi, że potrzeba z naywiększą postępować ostrożnością, aby wraz z szkodliwym chwastem nie zniweczyć plonu. Tą robotą trudnią się pospolicie kobiety lub dzieci.

Nayuporczywsze ziele iest kaniańka (*cuscuta*). Ta pasorzytna roślina, owiia się na około lnu, wiąże i oplata pręty swoiemi włókienkami; nakoniec, albo ie przytłumia, albo przynajmniej znacznie wynędzia.

We Flandryi tylko, Holandyi i północney Francyi podpieraiają len tyczkami; gdzieindziej trzyma się ón na pniu o swoiey mocy. Tyczenie uskutecznia się następującym sposobem: cienkie tyczki, lub gałązki (brzozowe nie są przydatne do tego użytku, bo spostrzeżono, że od nich włókno czernieie) zaostrzaią się przy końcu, a w środku, na 18 blisko cali od końca zaostzonego, nacinaiają nożem ogrodniczym, tak, iżby niefamały się przyzgięciu. Następnie osadzaią się w ziemię małe widelka, na 4 lub 5 cali głęboko, tak, iżby na 1 blisko stopę ponad ziemią sterczały: osadzać ie potrzeba rzędami w odstępach 6 lub 7 stóp; dopiero gałązki przyrządzone wpychaiają się w ziemię końcami zaostzonymi, zginaiają w miejscu nacięcia, i zakładaiają na widelka. Gałązki niepowinny być

zagęsto osadzone, aby nieocieniały miejsca zasianego lmem. Jestto w prawdzie dosyć mozolna praca, ale ją stokrotnie pożytek wynagradza.

O zbiorze lnu.

Wcześniejsze lub późniejsze dojrzewanie lnu zależy od rozmaitych okoliczności; a szczególniej od pory roku, w której się zasiewa, własności gruntu, klimatu i pogody.

Dojrzałość lnu poznać się po większej lub mniejszej łatwości, z jaką wyłuszczają się ziarczka z główek nasiennych, gniotąc je w rękach; zresztą żółknienie i więdnienie liści, brunatny kolor główek, ich ku ziemi pochyłość, są także niewątpliwemi skazówkami bardzo bliskiej dojrzałości.

We Francyi, w departamentach *Pas de Calais* i *Aisne*, zostawiają na polu łodygę, dopóki zupełnie niedożyte, niezważając na to, że przez zawczesne wyłuszczenie się siemienia, znaczną ponieść można stratę. Z takiego lnu wyrabiają mieszkańcy tamtejszych okolic owe sławne basty i korónki. Według ich zdania, otrzymana z lnu dojrzałego przędza jest trwalsza i mocniejsza; a przeciwnie słabsza, jeżeli się len wrywa nim zupełnie dożyte.

Inni zaś utrzymują, że łodyga powinna być jeszcze zielona, i że lepiej jest wrywać len,

skoro kwiaty, rozwiniawszy się zupełnie, więdnąć zaczną; iestto według ich zdania naywłaściwsza do tego pora; albowiem od chwili ukazania się zawiązków kwiatowych, łodyga staie się coraz mocniejsza; a gdy zupełnie dojrzeie, części włókniste drewnicią, i z większą trudnością oddzielaią się na cierlicy paździerze, a przez to znaczniejsze ponoszą się straty. Flamandczykowie za naydoświadczeńszych w tym względzie uważani, obstaiają za zbiorem lnu zupełnie dojrzałego; twierdzą oni, że włókna lnu zawcześnie wyrwanego, tracą ową ciągłość i spoyność, od której trwałość płótna zależy. Ostatnie zdanie przyjęte zostało przez Towarzystwo rolnicze w Rennes.

Holendrzy przekonali się, że im dojrzałszy iest len, tym mocniejsze bywa włókno; posiadaią oni sztukę rafinowania go do naywyższego stopnia.

Ponieważ niewszystkie łodygi w tymże samym dojrzewaią czasie, a tylko naydojrzałsze z pożytkiem obrabiać można na cierlicy mechaniczney; należy ie więc nie razem, ale cząstkowo wrywać. Dla tey przyczyny, w czasie zbioru, co dwa dni zwiedzać potrzeba pole, przestrzegaiąc starannie, aby dojrzałe tylko pręty były wrywane.

Zboże albo się kosi, albo żnie sierpem; w prawdziem postępowanie to przynosi pewną stratę słomy: ale taka strata niczem iest w poró-

wnaniu z kosztami, iakichby wymagało wrywanie zboża. Lecz inna iest rzecz co do lnu; todyga tey rośliny wydaie szacowne włókno, i całkiem spożytkowana bydź może. Dla tey przyczyny rękami wrywa się z ziemi; co nie iest trudną rzeczą, z powodu: że iey korzenie nierozpóścieraią się głęboko w ziemi. W miarę tego iak się len wrywa, potrzeba go oczyszczać z chwastu i tenże od niego oddzielać.

Snopki lnu przyzwoitéy obiętości, to iest mające blisko funta wagi prócz nasienia, związuią się poniżey główek nasiennych, dla łatwiejszego wyłuszczenia ziarenek, i ustawiaią storcem na polu w pewney od siebie odległości. Wiatr przewiewa ie na wskrós i wysusza w przeciągu kilku dni. Jeżeli pada deszcz, krople iego spływaią na ziemię nieszkodząc bynajmniey roślinie.

Len tyczony, który zpowodu swoiey giętkości, długości, i ciężkości główek nasiennych, niemoże utrzymać się na pniu o swoiey mocy, potrzeba, w miarę iak się wrywa z ziemi, składać na lasy; a jeżeli pada deszcz, przewracać od czasu do czasu. Pospolicie wysycha wprzeciągu 5 lub 6 dni; naówczas wiąże się w snopki blisko funta ważące prócz ziarna, a następnie wystawia na działanie powietrza przez cały dzień, a nawet i przez całą noc, jeżeli pora iest pogodna.

Gdy len doskonale wyschnie, wbiiają się w ziemię cztery żerdzie, w czterech kątach kwadratu; ziemia okrywa się słomą na 1 lub 2 cale, dla ochrony od wilgoci, a potem snopki układają się rzędami na poprzek i na wzdłuż w stóg przewiewny, na 5-6 stóp wysoki, który przykrywa się słomianym daszkiem. Po upłynieniu 15 dni lub 3 tygodni, wymuią się snopki dla odziergania główek nasiennych. Tym sposobem ułożony len nabiera żółtego koloru, i staje się przydatniejszym do wyrabiania korónek.

Nasienie wyłuszcza się sposobem zwyczajnym; naygorzey jest młócić len; bo przeto nadweręża się włókno.

Po wyłuszczeniu ziarna, znowu układają się snopki w kupy przewiewne; nakoniec zanoszą pod szopę, gdzie wprzódy należycie wyschnąć powinny, nim poddane zostaną działaniu cierlicy mechaniczney.

XXII.

O RASACH, KRZYŻOWANIU, I ULEPSZANIU ZWIERZĄT DOMOWYCH.

Od czasu, iak gospodarstwo rolnicze na zasadach rozumowanych opierać zaczęto, hodowa-

nie i ulepszenie zwierząt domowych zaięły także uwagę znakomitych nauką i doświadczeniem agronomów; między wielą tego rodzaju pismami, myślący gospodarze, i w chowie bydła ważność zasad ocenić umiejący, z niemałym zapewne pożytkiem czytać będą dzieło Dra Sturm: *Ueber Racen, Kreuzungen, und Veredlung der landwirthschaftlichen Hausthiere*, r. 1825 wyszłe w *Elberfeld*, a w którym autor obszerniey rozwinał, i nowemi sprawdził doświadczeniami postrzeżenia i wnioski, iakie dawniey iuż do powszechney był podał wiadomości w rozprawie swoiey: *o nayważniejszych cechach rasowych*. (r. 1812).

Ogólna treść tego ciekawego dzieła iest następująca:

We wstępie określa autor znaczenie wyrazu *rasy*, i różnicę zachodzącą między *bastardami*, a *zawodem*. Przez *rasę* rozumiemy zwierzęta iednego rodzaju, tudzież iednego i tegoż samego gatunku, którym wszystkim charakter główny iest wspólny, lubo szczegółowo różnią się między sobą pewnemi cechami, które zależą od miejsca pobytu, klimatu, sposobu życia, a z którymi w nayściśleyszim zostaią związku. Z połączenia dwóch gatunków, np. konia i osła, rodzą się *bastardy* (muły); a przez spuszczenie, czyli krzyżowanie dwóch ras, powstaią mieszańce *rasowi* to iest, nowy *zawód* czyli *gniazdo*.

Pierwszy rozdział zawiera opis rozmaitych cech rasowych. Rasy różnią się między sobą kształtem kości i budową szkieletu; inne odmiany, np. co do masy mięsa i części miękkich stanowią poddział ras.

1) Łeb jest naypospolitszą i naypewniejszą cechą rasową u wszystkich gatunków zwierząt, co stoją na wyższym organizacyi umysłowey stopniu, to jest, które mają więcej umysłowych zdolności i są lepiej pod tym względem usposobione. Według zdania PP. Ebel i Sömmering oznaczyć można miarę tego usposobienia: przez stosunek średnicy wielkiego mózgu, do średnicy przedłużonego mózgowego mlecza. Szerokość przedłużonego mlecza, poza węzłami mózgowemi, ma się według P. Cuvier, do szerokości mózgu:

U człowieka, iak	1 : 7.
— małpy	— 1 : 4. i 1 : 5.
— psa	— 6 : 11. albo 3 : 8.
— świni	— 5 : 7.
— owcy	— 5 : 7.
— wołu	— 5 : 17.
— konia	— 8 : 21.

Możnaby więc, co do umysłowego usposobienia, następujący ustanowić porządek: człowiek, małpa, wół, koń, pies, owca, świnia. Autor trzymając

się doświadczenia, kładzie między zwierzętami domowemi najprzód psa, a następnie konia, wołu, owcę, świnie.

Doświadczenie przekonywa: że pospolicie u młodych, łeb kształci się na wzór samca, a tylne części na wzór samicy. Najcelniejszej części utworzenie bezwątpienia musi być sprawą samca, iako zachowawcy rasy.

Z tądto zdaie się wypływać zasada: że w przekształceniu iedney rasy na drugą, zmiana piętna rodowitości (*typus*) od nayszlachetniejszey zaczyna się części, to iest od łba, a postępuje ku grzbietowi. Przykład ulepszonych koni czeskich naywidoczniey sprawdza to zdanie: łeb przypomina dzielnego ogiera stad rządowych, a tył, krzyż i t. d. klacz staro-czeskiej rasy. Na stwierdzenie pomienioney zasady przytacza autor mnóstwo przykładów.

Co do łba, spostrzegać się daią następujące cechy, rozróżniające iedną rasę od drugiej: 1) wielkość łba względem wielkości całego ciała, z którem w ścisłym zostaje stósunku; 2) iego kształt; 3) pojedyncze części, a mianowicie kształt, wielkość i osada oka, ucha, i t. d. Rogi w stanie naturalnym mogą być także uważane za cechę rasową.

Z tąd wynika ważna w praktycznem gospodarstwie zasada, „aby, krzyżując rozmaite rasy,

wybierać samców z najpiękniejszymi łbami i przednimi częściami; maciory zaś mające krzyż i kłoc kształtnie zbudowany i szczególnie piękne członki wystające. W przekształceniu iedney rasy na drugą, naywięcey także na samcu zależy; albowiem za iego pomocą i macierzyńska natura z czasem da się przeistoczyć.

2. Szyja ważną iest także cechą rasową. Tu potrzeba mieć na uwadze: *1od*, iey osadę na tułubiu i przy głowie; *2re*, długość albo krótkość; grubość lub cienkość, tudzież kształt prosty albo gięty; *3cie*, rozmaite przypadkowe okoliczności, np. grzywę, szerść, wole czyli podgardle.

3. Podobnież zwracać potrzeba uwagę na pierś i przednie nogi.

4. Budowa kłocu obeymującego brzuch i grzbiet, bywa rozmaita w rozmaitych rasach. W tey mierze potrzeba mieć na w zględzie: *a)* iego długość; *b)* szerokość i wysokość; *c)* kształt iego przecięcia, który bydź może walcowaty owalny, lub soczewkowaty; *d)* linią zewnętrznęy powierzchni, od kłębu do bioder, która częstokroć bywa prosta, wyniosła, lub wklęśta.

5. Krzyż i tylne części. Łeb i krzyż są to końce członków uzwierząt. Pierwsza wyobraża nieiako umysłową, a drugi właściwie zwierzęcą naturę. Od tylney części głównie zależy ruch zwierzęcia; ztąd iey ważność; rozliczne w iey

kształcie odmiany także odróżniają jedną rasę od drugiej. Ciekawe jest i ważne sławnego anatoma Dra Weber odkrycie: że u wszystkich ludzi średnica głowy i średnica miednicy, są sobie równe.

Co do krzyża, zważać potrzeba na różnicę jego szerokości, i linią względem poziomą, osobliwie przy końcu, gdzie zaczyna się ogon. Ilekróć korzeń ogona nad krzyżem góruje, jestto znakiem, że zwierzę ma znaczną siłę w tyle; przeciwnie, jeżeli korzeń przypada niżej pacierza (krzyż spadzisty) oznacza to, że zwierzę jest słabsze. W kształcie ogona widzimy także różne odmiany; według postrzeżeń autora, samiec ma przeważający wpływ na ukształcenie tak przednich części iako i ogona. Budowa tylnych nóg jest także wielkiej wagi. Ze względu ich rozmaitego kształtu uważać potrzeba;

a, na stosunek długości wyższego i niższego, golenia,

b, na formę ud, czyli pośladków, które z powodu niezliczonych odmian stanowią jedną z najistotniejszych cech rasowych; ponieważ część ta ma związek z harmonią całego ciała;

c, na kształt całej nogi. Jeżeli wyższa i niższa goleń przypadają w kierunku linii prostej, oznacza to szczególniejszą siłę nogi; a jeżeli w przegubie tworzą kąt mniej więcej otwarty, lub ostry, jestto znakiem mniejszego lub większego

usposobienia do chyżości w biegu. Itak, u wszystkich skoro-bieżnych zwierząt, niższa goleń krótsza iest od wyższej; np. u chartów, wyścigowych koni i t. d.

6. Włosy, a szczególniej u niektórych zwierząt, są stateczną cechą rasową; w tym względzie trzeba mieć na uwadze ich długość, moc, kształt, miękkość, kędzierzawość, słowem, cały skład organiczny. Klima stanowczy ma wpływ na utworzenie włosów, i wtey mierze w pewnym zostaje stosunku z żywnością; dla tego też naywiększa część zwierząt, co w gorących klimatach żyją roślinami, a w zimnych wszystkie mięsożerne, mają szerść cieńszą, miększą, i więcey się ślniącą. U większey części zwierząt wyrastają dwoiakie włosy z iedney cebulki; to iest: wierzchnie, które są długie tęgie, wystające; a między nimi krótsze włoski spodnie, które są kędzierzawsze, wełnistsze; ostatnie szczególniej u zwierząt w zimnych klimatach. Im ciepleysze iest klima, tym rzadziej wyrastają prawdziwe włosy wierzchnie; a wyjąwszy zwierzęta mięso-żerne, pozostają tylko białe, ślniste, spodnie włosy. Uderzający tego przykład mamy na owcach; te bowiem, im w północnieysze przeniesione są okolice i utrzymanie ich iest mniej staranne, w tym równieyszym stosunku mają w runach swoich zmieszane włosy spodnie z wierzchniemi włosami.

Owce zaś w okolicach południowych, a szczególnie chowane wygodnie, zupełnie tracą włosy wierzchnie, i tylko pozostaie wełna, iako szerść spodnia. Oprócz żywności, ważny także ma wpływ na wyrastanie włosów, zdolność skórnych organów do przepuszczania wyziewów. Mięso-żerne zwierzęta mniej wyziewają przez skórę, niżeli żyjące roślinami; a wyziewanie to, czyli w ogólności działalność skóry, tym większa jest, im cieplejsze klima. Co do wełny, przedewszystkiem zważać potrzeba na iey długość, delikatność, miękkość, sprężystość, połysk, a nawet na kształt, który częstokroć bywa okrągły, przyplaszczony, albo czworograniasty. Kolor pospolicie bywa właściwy pewnym rasom.

Rozdział drugi: o zewnętrznych wpływach na ukształcenie ras, i różnych rasach zwierząt domowych.

Utworzenie lub przeistoczenie ras, naywięcey, zależy od klimatu, miejscowości i pożywienia.

1. *Klima.*

Autor mówi tu tylko o domowem, miejscowem klimacie; którego wpływ przeistoczyć może piętno rodowitości (*typus*) u zwierząt i roślin. Ciepło i zimno zdają się w tem naywiększy mieć udział. Tym sposobem głowiasta kapusta erfurcka przeistoczyła się na kalafiory

w Neapolu; a goły ięczmień egypski zamieniony został nad brzegami Renu na ięczmień pospolity. Klima nie tak prędko działa na zwierzęta, iak na rośliny; wpływa ono raczey na pojedyncze zwierząt części, a szczególniey te, co bliżey z roślinną spowinowacone są naturą, iakoto: włosy, pierze, rogi, niżeli na całą budowę ciała. I tak np. znajdujemy w Chinach nagie psy, bawoły z pojedynczemi gdzie niegdzie tylko włosami, i gatunki świń prawie bez szczeciny. Podobnież i rogi zdają się podlegać wpływowi klimatu; w gorącym niewaią kształt odmienny i osobliwsze zakręty, iak np. u niektórych wschodnio-indyjskich ras bydła, u owiec, kóz, bawołów. Od wpływu ciepła i zimna naywięcey także zależy wielkość ciała zwierząt: tegoż samego gatunku zwierzęta większe są w umiarkowanym klimacie, a mniejsze w gorącym, lub bardzo zimnym. To samo powiedzieć można o człowieku; ale naywidoczniey spostrzegać się to daie na koniach, bydle, i świniach.

Klima szczególnieyszy ma wpływ na temperaturament, który w gorących strefach nierównie bywa żywszy, i t. d. niżeli w zimnych; na przymioty i zdolności zwierząt. Co do cielesnych własności, wpływ klimatu spostrzegać się daie, oprócz włosów, *10d* na mięsie zwierząt, które nierównie iest delikatnieysze i smacznieysze w umiarkowanym, niżeli gorącym lub zimnym klimacie;

27e, na skórze, która u wszystkich zwierząt mniej jest dziurkowata w cieplejszych klimatach, a temsamem gęstsza, i spoiniejsza lubo mniej gruba. Ze skór brezylijskich wyprawiają najpiękniejsze rzemienie; 3, kości zwierząt w ciepłym, umiarkowanym i suchym klimacie są iędrniejsze, mniej dziurkowane, a jednak twardsze, niżeli w wilgotnym; np. coza różnica między kośćmi arabskiego i holenderskiego konia; 4, najwięcej mleka dają zwierzęta w umiarkowanym klimacie, a najmniej w gorącym, i bardzo zimnym. Mleczność krów portugalskich przewiezionych do Brezylji, niezmiernie się zmniejszyła. Co za różnica między krowami holenderskimi, angielskimi, i wschodnio-indyjskimi! 5, Tłustość w ciele zwierzęcem narasta w stosunku *sekrecyi* płynów; sekrecya wewnętrzna w klimacie zimnym i umiarkowanym nierównie jest znaczniejsza, i dla tego tworzy się tu wewnątrz więcej tłustości, a raczej łożu, iak u zwierząt w klimatach gorących, gdzie sekrecya skórna przemaga, i gdzie tłustość osiada powiększey części w tkankach komórkowatych pod skórą, wewnątrz zaś rzadko w znaczniejszey tworzy się *massie*, a ieszcze mniej twardego wyrabia się łożu. Uderzająca jest różnica, w temżesamem prawie klimacie co do szerokości, ale przy znaczney miejscowego odmianie, między rasami by-

dła górnego i hodowanego w dolinach; np. między rasą szwajcarską, a tyrolską, która wprawdzie w Niemczech staie się mięsistą, i pod skórą nabiera tłustości: ale nietyle wewnątrz wyrabia łoju, ile miejscowa. Co do chuci przyrodzonych; pociąg do płci bywa silniejszy w umiarkowanym i ciepłym klimacie, niżeli w gorącym, albo bardzo zimnym. Udolności instynktowe większe są w klimatach cieplejszych.

2. Miejscowość i pożywienie silnie wpływają na przymioty i piętno rodowitości u zwierząt; a że wpływ ten jest iednoczesny, więc niemożna czynić rozdziału między temi dwiema okolicznościami. Zwierzęta domowe dzielą się, według położenia ziemi, ze względu iéy wyniosłości:

- | | |
|--------------------------|-----------------|
| a) na górne, | np. owce, kozy, |
| b) z okolic wyniosłych — | konie, osły, |
| c) z nizin, | — woły, |
| d) z bagien | — świnie. |

a) Górne: owca, k o z a, odznaczają się szczególniejszą mocą w tyle; tudzież krótszą, a w ogólności nieco w tył zadartą szyją. Tył mają równiejszy; nogi krótkie; obdarzone są szczególniejszą siłą muskularną i żylastą, osobliwie w tylnych nogach. Organizacya ich nieuchronnie potrzebuie powietrza czystego, i suchego; ponieważ wilgotne w nizinach, nietylko im szkodzi, ale cały ich kształt przeistacza; szyja wyciąga się

a przeto większy nabywa długości; krótkie nogi przemieniają się na wysokie; nakoniec powiększa się tułów, a temsamem i cała budowa. Własności ich także ulegają odmianie; owca staie się mleczną, iak krowa; wełna się zmienia; tłustość, a raczyły, pomnaża się wewnątrz; słowem, zwierzęta górne nabywają, pod tym względem, własności zwierząt chowających się w nizinach.

b) *Zwierzęta z okolic wyniosłych: kón, osioł.* Ich części tylne i przednie równą mają proporcją, która zmienia się ze zmianą właściwego im miejsca pobytu. U tych zwierząt, gdy są przeniesione w góry, tył staie się rumowniejszy; w nizinach zaś nietylko przód się rozrasta, ale i całe piętno rodowitości tak dalece się zmienia, że pierwotną rasę zaledwo rozeznac można.

c. *Zwierzęta pochodzące z nizin.* Krowy przeszedłszy z nizin w góry, zmieniają budowę ciała i piętno rodowitości tak, że przybierają kształt i własności zwierząt górnych. Łeb się rozszerza, i staie mniej kończystym; rogi więcej na boki się rozchodzą i ku tyłowi zachylają; kręgi u szyi coraz bardziej sciskają się, a przeto i szyja staie się krótsza; pod szyją zwiesiste wyrasta podgardle, na którem skóra, przedtém wyprężona, w naturalne ściąga się fałdy. Tył staie się silniejszy i w stosunku przodu rumowniejszy. Jeżeli krowa pierwotný rasy, z powodu zna-

czniejszey w przednich częściach rumowności, miała pacierz więcey od przodu ku tyłowi spadzisty, a ogón niżej osadzony; naówezas w okolicach górzystych pacierz staie się więcey łęgowaty, tył wynioślejszy, a korzeń u ogona wyżej osadzony; iak np. u krów szwaycarskich i tyrolskich. Maią one rogi pieńkowate i krótsze; włosy kędzierzawsze, a na łbie, nawet w loki pozwiiane; mlecznosc mniejszą, ale zato mleko tłuscieysze.

d. Zwierzęta bagniste: świnia. Świnia w właściwych nizinach, które są naturalnem bydła rogatego siedliskiem, iuż pospolicie krótsze miewa nogi, lubo tu iey kłoc rozrasta się i przedłuża, oraz wysokich dostaie boków, np. wschodniofryzyska. Im w wyższe mieysca się przenosi, tym zwięzlejszą i mniejszą staie się iey budowa; łeb mniej śpiczasty i długi; czoło szersze; szyia krótsza ale grubsza, a tył okrągleyszy; iak np. u świń rasy hiszpańskiej, zwanych *merynosami*, które w Hiszpanii wraz z owcami pasą się na naywyższych grzbietach gór: ale równie iak hiszpańskie owce, delikatnieysze maią mięso; na żebrach i pod skórą prędzey nabieraią tustości, wewnątrz atoli mniej zawieraią sadła. Płodność, którą ich obdarzyło przyrodzenie, zmniejsza się w górach, iak u wszystkich zwierząt.

Pasza. Lubo naturalna pasza zwierząt mniej więcey zależy od miejscowego ich pobytu; wszelako

na wielorakie okoliczności, nietylko przy tey, ale i przy sztuczney paszy, zważać potrzeba. Za pierwszą w tey mierze zasadę możnaby przyjąć: że wszelkie roślin gatunki w nizinach i wilgotnem klimacie, wiednakiey wadze i objętości, nierównie więcey zawieraią wodnistych, niżeli stałych części; a temsamem: że zwierzęta z natury do życia wtakiem klimacie przywykłe, przeniosłszy się do klimatu przeciwnego, kształt ciała zmieniaią.

U większey części zwierząt, wielkość, kształt ciała i piętno rodowitości, zmieniaią się przy rozmaitości karmi i sposobie żywienia. Wpływ klimatu, w przekształceniu piętna rodowitości, zaczyna od części zewnętrznych, a kończy na wewnętrznych; żywność zaś uskutecznia to sposobem odwrotnym. Obfitość pożywienia powiększa najprzód i rozszerza naczynia trawiące: żołądek i wnętrza; z przekształceniem zaś tych miękkich części, zmieniaią się i stałe, to jest kości, a temsamem i cała szkieletu budowa. Żebra parte na zewnątrz staią się wypuklejsze; wmiarę tego ukształca się w równym stosunku pierś, krzyż i inne części tak, że cała budowa ciała uderzającym sposobem się rozszerza. Liczne tego przykłady mamy na wszystkich zwierzętach domowych, a nawet ptakach i roślinach. Próżny kwiat u roślin stae się pełnym na dobrej ziemi i przy obfitey żywności.

Uskutecznić to można, tak przez naturę iako i sposobem sztucznym; osobliwie przez utrzymywanie bydła na stajniach. W przeistoczeniu piętna rodowitości prędkiej działa sztuka niżeli sama natura; lecz zdaie się, że powrót do dawnego kształtu także łatwo następuje. Z tego pokazuje się: że stałe rasy (o tyle przynajmniej stałe, o ile przeistoczenie ich, z powodu innych wpływów, tylko tak powoli przychodzi do skutku, że zaledwo może być dostrzeżone), przez długi czas utrzymywać się mogą w swoim stanie pierwotnym, niepodlegając znacznej zmianie; oprócz gdyby warunki ich bytu zanadto sprzecznemi były z ich naturą.

Chów i przywyknienie mogą mieć znaczny wpływ na poiętność i przyrodzone udolności zwierząt, a nawet na kształt ich ciała; czego autor wielu trafnie dowodzi przykładami.

Podział ras rozmaitych zwierząt domowych, europejskich, (a szczególnie niemieckich).

I. RASY KONI (bez względu na dzikiego konia).

- A. Rasa koni z suchych wyniosłych płasczyzn: koń pierwotworny.
- B. Rasa koni z wilgotnych nizin: koń wyrodny, wbrew przeciwny poprzedzającemu.
- C. Pośrednia rasa, stanowi przejście z A do B, mniej więcej zbliżając się do pierwszej, lub ostatniej.

Cechy rasy A. Kón z suchych wyniosłych płaszczyn; reprezentantem tey rasy iest arabski, czyli wschodni.

Łeb suchy; czoło i nos proste; nozdrza wydegte, z wyniosłemi brzegami; uszy dobrze osadzone; oczy żywe i ogniste; szczęki szerokie, co iest skutkiem suchej zawsze paszy; szyia pięknie ukształcona i osadzona; kłęb mało wydatny, ozdobnie zaokrąglony; pierś stosowney szerokości, pełna i kształtna, żebra zaokrąglone, prawie w formie walca; grzbiet i krzyż proste; ogón wysoko osadzony; kości i nogi cienkie; wydatne żyły i silne muskuły; długie pęciny, a przecieź bez wady ścigania się; nogi okrągłe, i mocne. Kón tey rasy ma chód udatny; szczególniey w kłusie zaledwo zgina w kolanach nogi przednie, poruszaiąc ie tylko w łopatkach, co pospolicie zowią *wyciąganiem* nogi. Pobyty na ziemi twardey, nie gliniastey, iest przyczyną tey własności; dla tego teź wyciąganie nóg zawsze znamionuie rasę szlachetną.

Do tey rasy liczą się konie, co w części powstały przez krzyżowanie, a mianowiciey:

1. *Egypski*, z łbem nieco giętym.
2. *Perski*; u wielu z tych, nos garbaty; pierś nieco węższa; zresztą u obydwóch, prawie iednakie piętno rodowitości iak u koni arabskich.
3. *Turecki*, mięszaniec z arabskiego i perskiego.
4. *Barbaryyski* z Fezu, i Marokko. Nos garbaty; szyia cienka; krzyż długi.

5. *Tatarski*, podobny do poprzedzającego, lecz ma krzyż spadzisty, ogón nisko osadzony.

6. *Czerkaski*, większy od wymienionego pod A; iestto mieszaniec z arabskiego i perskiego.

7. *Ukraiński*, ulepszony przez rasę pierwotną A, i w tym stanie naydzielniejszy.

8. *Rossyjski*, podług klimatu i miejscowości, bardzo rozmaity.

9. *Węgierski*, *podolski* i *polski*, należą do tegoż działu.

10. *Angielski*, o ile przezto rozumieją się konie wierzchowe, lubo pochodzi z krzyżowania, i iest raczey sztucznym, niżeli naturalnym utworem.

Cechy rasy B. Konie z wilgotnych nizin. Re-prezentantem tej rasy iest: *fryzyjski*. Cała postać wielka, ciężka; kości grube; pierś szeroka; łeb duży, ciężki gruby; szyja mięsista, szeroka, krótka; grzbiet szeroki; żebra wydęte; prawie w kształcie beczki; krzyż szeroki i pospolicie rozpadły; ogón nisko osadzony; nogi i uda silne; kopyto płaskie i wielkie; stąpanie nieudatne, wymuszone; nogi przednie w kolanach zgina bardzo mocno, co iest skutkiem miejsca pobytu.

Do tej rasy liczą się:

1. Brabanckie i holenderskie konie, a nawet staro-angielskie, które, iak wszystkie angielskie zwierzęta domowe, pochodzą z Holandyi.

2. Holsztyński; łeb barani, czyli gorbonos; krzyż spadzisty; ogón nisko osadzony; uda grube; kopyto płaskie; są to właściwie tylko ulepszone fryzy.

Cechy rasy C. Koń środkujący między dwiema poprzednimi rasami; reprezentantem tej rasy jest: *meklemburski*.

Łeb suchy, prosty, dobrze ukształcony; szyja i pierś także pięknego kształtu; trzyma środek między A i B; podobnyż grzbiet i krzyż; ostatni nieco rozpadły. Stąpienie mniej udatne, nie tak szlachetne, iak u wymienionego pod A, ale mniej pospolite, iak u B. Ta wyborna rasa ledwo nie zupełnie już wygasła; bo co teraz zowią meklemburskimi końmi, są to pospolicie mięszące z angielskich i innych ogierów z kraiwemi klaczami. Możemy także z pewnością twierdzić, o wielkiej części koni zwanych meklemburskimi, że to są właściwie czeskie kraiove konie, przez rządowe ogiery, nietak ostatecznie ulepszone, iako raczej w pierwszych upięknione pokoleniach.

Do tej rasy liczą się konie:

1. *Hiszpańskie*
2. *Neapolitańskie*
3. *Limoneyskie*

II. RASY BYDŁA.

A. *Rasa pochodząca z niziu*; krowa pierwotworna: holenderska, fryzyyska, oldenburska.

Cechy: łeb długi, wązki, kończysty; rogi ku przodowi nachylone; uszy wązkie; nogi nadane naprzód;

szysia długa, cienka, bez podgardla (czyli wola); część przednia, osobliwie w łopatkach, szeroka, potężna; kloc wypukły, ale mniej beczkowaty, iak u wymienioney pod B; krzyż spadzisty; ogón długi, nisko osadzony; nogi wysokie i nieco cienkie; mleczność obfita.

B. *Rasa górna*: wyrodna krowa, wbrew przeciwna poprzedzaiącej, iako to: szwajcarska, tyrolska, i wszystkie krowy w okolicach górzystych.

Łeb szeroki, raczey czworograniasty niżeli długi, rogi i uszy ku tyłowi nadane; ostatnie szerścią okryte wewnątrz; szysia krótka, gruba, z podgardlem, które częstokroć tak szerokie bywa, iak sama szysia; kloc gruby, wypukły, nakształt beczki; krzyż wyniosły; ogón wysoko osadzony wyższy od krzyża; nogi mocne lecz krótkie.

C. *Pośrednia rasa*; z okolic płaskich wyniosłych; trzyma środek między A i B, iako to: krowa frankońska; wodeńska i t. d.

Łeb dłuższy i kończystszy iak u wymienioney pod B; uszy raczey proste niżeli naprzód wychylone; rogi rozchodzą się na boki, nienachylając się ani naprzód, ani ku tyłowi; grzbiet powiększey części prosty; krzyż szeroki, i niewyższy od przedney części; *święte kości* mają zawsze kształt trzygraniastey wyniosłości tuż przed korzeniem ogona; co widocznie spostrzegać się daie w mięszańcach z górney rasy i tey, co z nizin pochodzi,

III. RASY OWIEC.

A. Górna rasa; owca pierwotwna: me-
rynosy.

Budowa mierney wielkości, nietak spora iako raczey krępa i zwięzła; łeb szeroki, rogi kręte; czoło obroste wełną; oczy żywe; nos garbaty, a nad nim pospolicie kilka skórnych fałdów; wklęsłość oka głęboka; krzyż okrągły, mocny, nieco rumowny; nogi grubo-kościaste, i pospolicie do racie obroste wełną; wełna cienka, krótka, kędzierzawa, sprężysta.

Ze względu na budowę ciała, należy do tey rasy kilka gatunków owiec; ale może żadna co do wełny.

B. *Rasa z nizin*; owca wyrodna, wbrew przeciwna poprzedzającej, iakoto: fryzyyska i t. d.

Kłoc spory, długi, wyciągniony; łeb prosty rzadko kiedy gorbonosy, wełną nieobrosły; szyja długa, cienka, bez podgardla; nogi wysokie bez wełny; wełna długa, powiększey części ślniaca się. Owce tey rasy rodzą pospolicie po dwoie iagniąt. Oyczyzną ich iest Holandya, Fryzya, Daniia, i ledwo nie całe brzegi morza północnego. Ztey rasy pochodzi także znaczna część owiec angielskich.

C. *Rasa pośrednia*; stanowi przeyscie z A do B; żyje więcey w miejscach wyniosłych, niżeli między prawdziwemi górami.

Kłoc średniej wielkości; łeb czasem gięty, a czasem prosty, bez wełny; szyja kończysta, bez podgardla; nogi nieobrosłe wełną, wyższe, i nietak grube, iak u merynosów, lecz krótsze od wymienionych pod B.

Ze względu na wełnę dzielą się owce na trzy klasy następujące:

a) Owce zarazem z wełną i z włosami, które ze względu na wełnę uważać potrzeba za pierwotne.

b) Owce z samą tylko wełną, bez włosów (pospolite kraiowe).

c) Owce z wełną krótką, kędzierzawą, ale cienką, która zupełnie różni się od wełny owiec wspomnianych pod b; (merynosy).

Lecz także i ze względu na różnicę kształtu ogona dzielą się owce na trzy klasy;

a) owce z krótkimi ogonami, które poczęści oblane są tłuszczem, poczęści okryte włosami;

b) z długimi lecz tłustymi ogonami;

c) z długimi ogonami bez tłuszczu.

IV. RASY ŚWINI.

A. Dzika świnia, iako rasa pierwotna.

Łeb gruby; rzy szeroki; grube kły; uszy proste; szyja krótka, gruba; kłoc krótki, wysoki; ogón prostopadle wiszący; kolor szaro-czarniawy; żyje

w obszernych borach, w bliskości moczar i miejsc błotnistych.

B. *Świnia do najwyższego stopnia przyswoiona*; wbrew przeciwna poprzedzającej, do tej rasy należą fryzyskie i t. d.

Łeb cieńszy, dłuższy; rzy kończystszy, mniej zadarty; uszy pospolicie obwisłe, kły krótsze i bardziej tępe; kłoc długi; boki wysokie; nogi krótkie, cienkie; ogón pospolicie zakręcony; szczecina cienka, stercząca tylko na grzbiecie, wszędzie zaś krótka i wełnista; kolor powiększey części biały, z czarnemi płatkami; (u świń niższostryjskich i ukraińskich pospolicie czarny); dochodzą do wagi 4-500 ft. Do tej rasy liczą się świnie, których ród pochodzi z niziny, iakoto: holenderskie, węgierskie i znane w Niemczech pod nazwiskiem szampańskich.

C. *Pośrednia rasa*; po części ieszcze wstanie dzikim, a poczęści już ułaskawiona; przebywa najwięcey w górach i miejscach wyniosłych; stanowi przejście z A do B, i ściśle trzyma środek między temi dwiema rasami. Do tego działu należą powiększey części świnie rasy kraiovey niemieckiej.

Rozdział trzeci: O krzyżowaniu i ulepszeniu.

Przez krzyżowanie, rozumie autor, iak się wyżej wspomniało, połączenie dwóch ras odmiennych. Niepodlega wątpliwości: że *mnóstwo roślin*

i zwierząt, które teraz za początkowe uważamy, powstały przez połączenie dwóch ras odmiennych. Można by je nazwać rasami pośrednimi. I tak utrzymuje autor, że merynosy, o których tyle rozprawiano, iż są rasą oryginalną, wrzeczy samey powstały przez zmieszanie dwóch ras odmiennych.

Z tego pokazuje się: że zapomocą samca, albo całkiem przeistoczyć można rasę, to jest przelać w nią oycowską naturę: albo przynajmniej utworzyć nową pośrednią, która co do składu najcelniejszych części, większe mieć będzie podobieństwo do samca niżeli do samicy. Tey zmianie podlega, nietylko piętno zwierzęcey rodowości, ale i ich instynktowa udolność. Z rozważania najosobliwszych przy krzyżowaniu wypadków, wywiódł autor następujące, na doświadczeniu oparte zasady:

Pierwsza zasada.

Samiec wykształca i zachowuje rasę; od niego zależy wyższa instynktowa udolność, kiedy samica podrzędnym tylko sposobem przyczynia się do utrzymania rasy. Samca można by przyrównać do nasienia, a samicę do roli, co przyjmuje nasienie, i z zarodków rozwija roślinę. Dobre nasienie wtenczas tylko dobry owoc wydać może, kiedy ziemia zarówno się do tego przyczy-

nia. Byłoby zatem niedorzecznością, utrzymywać, że udział samicy, iakożkolwiek z tego względu biernie się mającey, wcale jest niepotrzebny.

D r u g a z a s a d a .

Przekształcenie całego ciała; odróżnić potrzeba od przekształcenia pojedynczych części.

Dawno już znaiome jest to spostrzeżenie, że pojedyncze u zwierząt części, w krótkim zazwyczaj czasie, a nawet w pierwszym zaraz pokoleniu, na wzór samca się ukształcaią; kiedy inne, a mianowicie ogólne rodowitości piętno, statecznie opierają się przeistoczeniu. Między częściami, które zmieniają się nayłatwiey, kładzie autor naypierwey podrzędne, to jest, więcey spowinowane z naturą roślinną niżeli zwierzęcą, iakoto: włosy, rogi, kopyta, racice. Przeciwnie, właściwie zwierzęce części, trudniejsze są do przeistoczenia, i tym stateczniej opierają się zmianie, im samica większy ma udział, to jest, kiedy samica pochodzi z oryginalney rasy. Rasy powstałe w miejscach, będących naturalnym, iak się to wyżej przy podziale ras wyjaśniło, zwierząt domowych pobytom, nazywają się oryginalnemi; tych przeistoczenie przez rasę wbrew przeciwną, daleko idzie oporniej, niżeli przez rasę pośrednią.

Naywiększym podlega trudnościom, a przeto naypoźniej zdaie się następować przeistoczenie *udolności instynktowych.*

Trzecia zasada.

Przeistoczenie, albo utworzenie nowego rodowitości piętna, zazwyczaj dzieje się podług praw zmiany, czyli zrzucania zębów; zaczyna się zaś od tba, a postępuje ku tyłowi. Jeżeli rasa niecałkowicie przetwarza się; naówczas u mieszańców, forma ciała, a szczególniey rozmiarowa, ukształca się pospolicie na wzór samicy. Każdorazowa zmiana zębów oznacza nową życia epokę, a zwierzę dopiero wtenczas dopiero do zupełney przychodzi dojrzałości, kiedy zęby jego doskonale się rozwiją. Ile zaś lat wymagaia zęby do doskonałego rozwinięcia się, tyle pokoleń potrzeba, aby zapomocą samca: albo przeistoczyć, albo też nową oddzielną utworzyć rasę.

To przyrodzone prawo, które nasz autor pierwszy odkrył, ściśle się sprawdza na wszystkich gatunkach zwierząt. W Anglii np. koń z siódmego pokolenia już jest rasą ustaloną. Przychówek z tej rasy otrzymany, a zatem stanowiący osme pokolenie, użyty bydz może zamiast originalney rasy do ulepszania. Wiadomo, że u owiec zmiana zębów kończy się w czwartym roku. W czwartem też pokoleniu mestyce zupełnie są podobne do samca w częściach ciała, o których w pływie wyżej się wspomniało; tryków zaś z piątego pokolenia, według licznych doświadczeń, z równym skutkiem do

ulepszenia użyć można iak oryginalnych, przypuściwszy, że przy ulepszeniu zawsze jednokowe okoliczności miały miejsce. Doświadczenie to sprawdza się także i na bydle, które w tymże samym czasie zrzuca zęby; Autor tak pewnym jest swego twierdzenia, że wyzywa gospodarzy trudniących się chowem zwierząt domowych, aby mylność tego dowiedli. Następnie dodaje autor: że tu tylko była mowa o zupełnem ukończeniu zmiany zębów; bo chociaż wprowadzie u konia w 6, a u owcy częstokróć w czwartym już roku całkowita zmiana zębów do skutku przychodzi, tak, iż wszystkie już są na wierzchu; ztem wszystkiém w następnym dopiero roku dozwolone im jest od natury rzeczywiste wszystkich zębów użycie; i wtenczas dopiero przekształcenie zwierzęcia tak się ustala, że już daley rasa sama przez się rozplądzać się może.

Wyżey już namieniono, że przy spuszczeniu dwóch ras, samiec ma przeważny wpływ na ukształcenie łba i przednich części; przeistoczenie piętna rodowitości zaczyna się od łba, a postępuje wzdłuż pacierza ku tyłowi.

Rzeczywistość tey prawdy nie mogła się usunąć z pod uwagi żadnego baczneho zwierząt domowych wychowcy.

Czwarta zasada.

Im rasy są różno-rodnieysze, tym oporniej idzie przekształcenie, albo utworzenie nowej rasy trwałey; i na odwrót. Ta w prawach przyrodzenia ugruntowana prawda, nader ważne do praktycznego postępowania daie skinienia, za któremi częstokroć iść zwykliśmy, bynajmniey niezastanawiając się nad przyczynami. Jak natura nieczyni przeskoków, ale stwarza powoli, i stopniowo wszelkie skutecznia zmiany, od nieżywotnych rzeczy postępując do ożywionych, od poziomych do wyższych; tak i człowiek działać powinien, jeżeli ją chce mieć swoiey woli powolną. Będzie więc zawsze korzystniey, niepuszczać do razu ras różnorodnych, wbrew sobie przeciwnych: ale zachować w tym względzie stopniowe nieiako przeyscie. I tak np. chcąc konia brabanckiego przeistoczyć przez krzyżowanie na orientalnego, naybezpieczniey byłoby i naystosowniey, użyć do tego w pierwszem pokoleniu ogiera pośredniey rasy, a dopiero w następnem odstanawiać klacze z ogierem prawdziwie orientalnym, i t. d. To samo tyczy się wszelkich innych zwierząt domowych.

Ulepszenie.

Przez ulepszenie rasy, rozumi się: *udoskonalenie wszystkich części zwierzęcia*, które, albo się zasada na upięknieniu kształtu powierz-

chownego, albo też zmierza do pewnego celu gospodarskiego. Jest zaś dwoiaki: albo ogólne, przez spuszczenie lepszej rasy z pośledniejszą, czyli przez krzyżowanie dwóch ras odmiennych, albo też szczegółowe, przez wybór naysiękniejszych sztuk z iedney i teyżsamey rasy, w celu ulepszenia iey i udoskonalenia przez nią samę. I tak np. ulepszanie pospolitych koni kraioowych przez stanowienie wyborowych klaczy z rządowemi ogierami, możnaby nazwać ogólnem. To samo tyczy się bydła: przez spuszczenie kraioowych krów z szwajcarskim, albo wschodnio-fryzyjskim mendakiem, powstaie rasa pośrednia; i to iest ulepszenie ogólne. Toż samo także rozumie się o owcach i świniach. Przy ulepszaniu bydła, pomnożenie mleczości, mięsa, albo też tłuściości mającem na celu, naywięcey zważać potrzeba: na które części wpływ samca iest większy, a na które samicy, aby między oboygim właściwego niechybić wyboru. Autor trzymając się doświadczenia, ustanawia następującą z tego względu zasadę: *mleczość zależy więcej od samca, i przezeń w następne przelewa się pokolenia; od samicy zaś skłonność do opastości i przybierania mięsa.* Chcąc powiększyć mleczość krów w rasach górnych, odstanawiać ie potrzeba z mendakami fryzyjskimi, czyli pochodzącemi z nizin; aby zaś rasy w nizinach uczynić mięsistszemi i skłon-

nieyszemi do opastości, obierać wypada mendaków rasy pośredniéy albo górnéy. Dla stwierdzenia tey prawdy, przytacza autor to ważne doświadczenie: że naymleczniejsze krowy, w pewnym przeciągu lat, prawie samych byczków na świat wydaia.

Szczegółowe ulepszanie, które Angliey *in and in*, a my *ulepszaniem przez się* (*Inzucht*) zowiemy, na innych opiera się zasadach. Nieidzie tu bowiem oto, aby iedną rasę zapomocą drugiey przekształcić, albo teź nową pośrednią utworzyć: ale raczey, aby rasę ulepszyć i udoskonalić przez nią samę, stosownie do zamierzonego celu. Ten sposób ulepszenia, dla widoków gospodarskich, może iest nayważniejszym, o ile się przy nim mniéy na niepewność naraża, a iednak do żądanego może doprowadzić celu. Wymaga ón doskonałej znaomości stanu bydła, ciągłego nad nim dozoru, i dokładney wiadomości: iakie kształty zwierząt z łatwością podlegaią zmianom.

Naywięcey uderzaiący tego przykład dał Anglik Backewell, który przez długi przeciąg czasu, zupełnie nowe potworzył odmiany, tak bydła iak i owiec; które iednak rasami nazwane bydź niemoga.

Przy ulepszaniu ras samych przez się, naywięcey zależy na dokładnéy znaomości praw, którym wpływ samca i samicy podlega; bez czego zawszebyśmy na ślepy traf działali; a otrzymane *in-*

dividua sprzeciwiałyby się wbrew naszym zamiarom. Nayważniejszą z tego względu rzeczą zdaie się być trafny wybór samca i samicy, a jeżeli się niemylimy, B a c k w e l l tego ściśle trzymał się systemu. Albowiem chcąc otrzymać kłoc kształtny, długi, zaokrąglony, wybierał krowy temi szczególniej odznaczające się własnościami, a dobierał dla nich byków z krótką szyją i małym łbem, w celu utworzenia rasy, u którejby naycelniejsze części iaknaywiększą masę mięsa zawierały, a mniej pożyteczne, iak np. łeb, nogi, i t. d. iaknaymniej miały wagi.

Kiedy piętno rodowitości w pojedynczych częściach w rozmaity sposób iest zmienne, a ta rozmaitość przez rozliczne w spuszczeniu zwierząt dobieranie może być osiągnioną; tym łatwiej więc przez ten środek ulepszyć można podrzędne części w ciele zwierzęcem; do których liczą się wyżej wymienione, co mają większe naturą roślinną powinowactwo. Na tém zasadza się ulepszenie wełny, szczególniej u owiec, a nawet prawdziwych merynosów; z tego także względu, pożyteczne bywa parzenie, indywidualnem zwane, dotąd utrzymujące się w wielu oryginalnych owczarniach, lubo w rozlicznych przypadkach niedosyć ieszcze zważano na wpływ samca i samicy, tak ze względu na czas parzenia się ich, iako też i na ich własności *indywidualne*. Chwila w której obiedwie płci w iednę nieiako zlewają się całość,

zdaie się bydź niezmiernie ważną; a doświadczenia naytroskliwszych owczarzy, ieszcze niepodały nam zaspakajających wtey mierze rezultatów. Ośmielamy się w tey materyi, ze względem na poprzedzające założenia, podać następujące zasady, co do ulepszenia ras samych przez się:

1) Każda rasa bydła iakiegokolwiekbądź gatunku, byle tylko niezbywało iey na własnościach, iakich koniecznie pragniemy, sama przez się może bydź ulepszona: ieżeli chodzi o połączenie wielorakich w iednem *individuum* własności, które pomiędzy pojedyncze są rozdzielone. I tak np. zdarza się, że w pewney rasie koni, niektóre ciała części, u większey ich liczby, są bardzo poślednie; a znowu u innych szczególniey kształtne i piękne. Jeżeli więc przy spuszczeniu, na to szczególniey zwrócimy uwagę, aby owe nieudatne części ulepszone zostały przez celujące z tegoż względu *individua*; natenczas utworzy się płód nowy, mogący wszelkie żądane posiadać własności.

2) Przy łączeniu *indiwiduw* dla spłodzenia nowego, naywięcey natem zależy: aby różnica między nimi, ze względu na żądane w nowym utworze własności, niebyła za wielka; inaczey, z łatwością chybić można celu zamierzonego. Polepszenie nieudatnych części, albo utworzenie nowych własności, wymaga stopniowego postępowania, któ-

remu samowolne działanie natury za wzór służyć powinno.

Naylepszy tego przykład mamy na owcach. Do statecznie stwierdziło doświadczenie, że w całym gnieździe merynosów, w którym, co do cienkości wełny, nayrozmaitsze znajdują się sztuki, dalsze polepszanie bynajmniej nie uskutecznia się przez parzenie tryków, naycieńszą mających wełnę, z maciorami, u których wełna jest naygrubsza: ale przez wybór takich tryków, co trzymają środek między temi dwiema wełny cienkościami. Podobne wypadki, przez które także sprawdza się powyższe twierdzenie, znachodzą miejsce i u innych zwierząt.

XXIII.

LEKKIE, TANIE I TRWAŁE PODSTOLOWANIE DACHU.

wynalazku *P. Riegel* Budowniczego
w Wiedniu.

z rysunkami na Tab. IV.

P. Riegel, budowniczey, mając sobie poleczone r. 1820, wystawienie nowego dachu na wieskim pałacu Hr. Korompy w Węgrzech, wykonał to, z powodu miejscowych okoliczności dosyć trudne przedsięwzięcie, nowym i bardzo korzystnym

sposobem. Pomieniony budynek był już stary; mury jego trzymały tylko 18 cali grubości; a nadto trzeba go było podnieść o jedno piętro, którego wysokość, z powodu wewnętrznego rozmiaru pokoiów, wynosić miała $14\frac{1}{2}$ stopy, i które opatrzyć należało stosownej wielkości gzymsem. P. Riegel udało się pokonać te wszystkie trudności przez wynalazek nowego podstolowania dachu. Oto są własne słowa wynalazcy:

„Zapewne nicieden budowniczy, w moim znajdując się położeniu, obawiałby się na tak słabym budynku, co oprócz tego stoi w otwartem zewsząd miejscu, i zawiera 7 sążni 3 stopy szerokości, dać podstolowanie dachu, któreby, dla bezpieczeństwa od upadku całej budowli, szczególniey podczas gwałtownych wichrów, nie miało ciężkiego wiązania, ani znaczney wysokości. Wypadało mi zatem pomyśleć o wynalezieniu prostego, lekkiego, a jednak trwałego podstolowania, którego atoli sporządzenie niewielkiego wymagałoby kosztu. Tym końcem urzędzone zostało podstolowanie dachu, właściwie nienależące, ani do tak zwanych wysokich, ani też płaskich dachów, a które przed wszystkiemi innemi, z powodu taniości i technicznych korzyści, zasługuje na pierwszeństwo. Celuje bowiem nad wszystkie inne pięknnością zewnętrznego kształtu; a co do mocy, naysilowniejszym nawet opiera się bu-

rzom; do sporządzenia zaś iego, oprócz piły i siekiery, żadnych niepotrzeba narzędzi. Naymniey doświadczony cieśla, niełamiąc sobie głowy, wykonać potrafi budowę takiego dachu; co niemało przyczynić się może do upowszechnienia moiego wynalazku, osobliwie w odleglejszych od miast wioskach, gdzie pospolicie bardzo trudno o biegłych cieśli."

„Niepospolita i z tąd wypływa korzyść, że wzmiankowane podstolowanie bardzo mało potrzebuie drzewa; albowiem dziesiątą tylko część tego, co wychodzi na budowę zwyczajnych dachów. Tym sposobem niemało się także oszczędza na ręczney robocie i kosztach zwózki; gdyż sześciu rzemieślników ukończyć może, w przeciągu ośmiu dni, robotę dachu, którego sporządzenie sposobem zwyczajnym, wymagałoby dwóch miesięcy czasu; a ponieważ mniej drzewa wychodzi, więc iest rzeczą naturalną, że i koszta zwózki koniecznie mniejsze byđź muszą.

Niemniey ważna, przy stawianiu nowych budynków, iest i ta okoliczność, że z powodu zmniejszonego ciężaru, i rozpierającego ciśnienia dachu, mury o trzecią część mogą byđź cieńsze, tak, że na szerokość 45 stóp, niewięcey iak iednę stopę grubości zawierać mogą."

„Z pewnością powiedzieć mogę, że całkowity wydatek przy sporządzeniu takiego dachu, w po-

równaniu kosztów na dach zwyczajny, ma się iak 1:9. Stosunek ten wzięty został z obrachowania kosztów, na podstolowanie dachu w zamku Hr. Korompy, który 50 sążni trzyma na długość, a na szerokość 7 sążni i 5 stopy. Tamtejszy cieśla radził, aby go pokryć tak zwanym dachem płaskim, którego koszta wyrachował na 6547 zł. reń; dach zaś przezemie sporządzony kosztował tylko 668. zł. reńs.

„Ze względu ekonomicznego, tem ieszcze szczególnie celnie dach przezemie wynaleziony, że dla dłuższej swojej trwałości, albo zmniejsza, albo też całkiem oszczędza koszta tak częstej, iak zwykle bywa, naprawy. Trwałość ta zasada się na prostej konstrukcyi, i mocnem połączeniu wszystkich części w jedną całość, tudzież na zmniejszeniu ciśnienia rozpierającego, wywieranego przez murłaty na mury zewnętrzne; a ponieważ na nie działa czwarta tylko część ogólnego ciężaru, większa zatem trwałość budowli niepodlega zaprzeczeniu. Że zaś podstolowanie tym sposobem urządzone, najsilniejszym opierać się może wichrom, pochodzi to z nadzwyczajney szerokości krokwi, leżących katem, sporządzonych zaś z balów na 2 cale grubych, a na 11-12 szerokich. Nakoniec, do pokrycia takiego dachu przyda się wszelki materyał, iakoto: miedź, cynk, żelazo, łupek, dachówka i t. d.

„Wreszcie, bezpieczeństwo od burz i nawałnic zasadza się na tem, że najsilniejszy wichur w zruzyć nie zdoła krokwi na stopę szerokich. Naylepszym tego dowodem był nadzwyczajny w tamtejszych okolicach orkan, który w kilka miesięcy po założeniu nowego na zamku Hr. Korompy, dachu, niezmiernie był porobił szkody w pobliskich domach i lasach, i nietylko zerwał miedziany dach z pawilonu, o 20 sążni od zamku odległego: ale i w samym pałacu, podniosłszy z miejsca rusztowanie, do ukończenia fasady potrzebne, przerzucił je przez wierzch budowli, przezco uszkodziło się kilka kominów; lecz podstolowanie nowego dachu oparło się tej straszliwej nawałnicy, tak, że później niedostrzeżono najmniejszego wzruszenia murów połączonych z murem.

„Do lepszego umocowania i to się niemało przyczynia, że całą wysokość dachu na szerokiej budowli, o połowę zmniejszwszy, zmniejszyć także przeto można o połowę siłę wiatru, wywierającego nań swoje działanie. Pokrywszy dach ogniotrwałym materiałem, iakoto: miedzią, łupkiem, dachówką i t. d. można być zupełnie bezpiecznym od pożaru w pobliskiej wszczętej budowli; ponieważ dach ten niema żadnego na zewnątrz otworu, przez któryby się ogień mógł zakraść. A w razie, gdyby zaięło się w kominie, daleko tu łatwiej ugasić go można iak w każdej innéj bu-

dowli, z powodu: że nienarażając się na niebezpieczeństwo życia, przy wstępowaniu po drabinach na zewnętrzną stronę, natychmiast można się dostać na wierzch, gdzie kominy między dwoma dachami, iakby w korycie są umieszczone, i przez podawanie wody z rąk do rąk, skutecznie gaszenie.

„Ten nowy sposób urządzania dachów, podaje także wiele sposobności do nadobności budynków; przeto bowiem stają się niewidzialnemi owe sterzące na dachach kominy i dymniki, co psują estetyczny charakter i harmoniã w rysach ogólnego składu i stylu budowy; a temsamem oko, szczególniej zdala, z większem na nie spogląda upodobaniem. We Włoszech starają się wszelkiemi sposobami, przez stawianie balustrad i posągów zakrywać na dachach dymniki i kominy; lecz tam gdzie zbywa na przydatnych materyałach, artystach, lub możności upiększania budowli tak drogiemi ozdobami, weyrzenie ich mniej bywa powabne, a nawet szpetne, ilekroć niższą i piękniejszą część domu zasłania ulica wysadzona drzewami; bo zdaleka nigdy niewidzimy korpusu budowli, ale tylko dach z mnóstwem kominów i dymników.

„Od roku 1820, w którym pierwszy tego rodzaju dach w Korompie został wystawiony, wiele już podobnych naśladowano, w okolicach Trenczyna,

Preszburga i Neutra. Wynalazca powystawiał takie dachy na szopach, stodołach, młynach, spichlerzach, i t. d. a nawet ieden na gmachu bibliotecznym w Preszburgu.

Obiaśnienie rysunków na Tab. IV.

Fig. 1. Widok z ogrodu pałacu w Korompa, stojącego w mieyscu zewsząd otwartem. Rysunek wyobraża dach, iak rzeczywiście iest zbudowany; ani kominy, ani dymniki niepsują tu regularney i proporcjonalney iego linii.

Fig. 2. Widok z góry podstolowania, gdzie wyobrażona iest każda sztuka drzewa i iey położenie.

Fig. 3. wyobraża poprzeczne przecięcie w większym rozmiarze.

Fig. 4. wyobraża pojedynczą krokiew z boku.

Fig. 5. Kilka krokwi z przodu. Murlat *a*, zawiera 7 cali w kwadrat, a w odstępach co drugi sążeń przytwierdzony iest zapomocą żelazney klamry *b*, (*fig. 4* i *8*) do belkowania, służącego zamiast stragarza. Jeżeli ten stragarz nieprzechodzi przez całą szerokość budowli, naowczas spaia się zapomocą zwyczajney klamry (*fig. 3* przy *h*) ze stragarzem przeciwległym; *c*, są krokwie sporządzone z tarcic mających 2 cale grubości a 11 - 12 szerokości, i na cal głęboko wpuszczone w murlat *a*, (*fig. 6* przy *i*). Jeżeli pomienione krokwie, więcey ni-

żeli 14 cali zawierają długości, naówczas w środku dają się rozpory d , które podobnież sporządzają się z tarcic, i według odległości krokwi przyrzynaia, a zapomocą czopów, na 2 cale grubych utwierdzają. U wierzchu wpuszczają się krokwie w rygiel wierzchołkowy e , na cal głęboko (*fig. 7*). Rygiel ten spaja razem wszystkie części podstolowania dachu, i trzyma 6 cali w kwadrat. Krokwie przy swoim zastosowaniu, pod wierzchołkiem dachu, w miarę rozmaitey jego spadzistości, równie iak i każda czwarta krokwie u dołu, mocują się żelazną klamrą, (*fig. 4, 7, 9*). Między dwoma dachami znajduje się drewniana rynna, wylana smołą, (*fig. 3* przy k) która wodę sprowadza do kanałów.

U w a g a. Lubo niemożna zaprzeczyć użyteczności tego podstolowania w wielu przypadkach, a szczególnie na wąskich budowlach, gdzie się obyśdź może bez podwójnego dachu; z tem wszystkim łatwo tu spostrzedz, że śniegi, nagrodzone między dwoma dachami, iakby w dużem korycie mogłyby dach zbyt ciężce obciążyc, a przy roztaianiu, zalać wodą poddasze; wyrzucanie zaś śniegu i wyrąbywanie lodów, nietylko wielkiey wymaga pilności, ale niemogłoby zawsze bydź skutecznionem bez uszkodzenia pokrycia. R.

XXIV.

APARAT DO NIEUSTAJĄCEJ DESTYLACJI;
wynalazku PP. Cellier-Blumenthal i
 Derosne.

z rysunkami na Tab: III.

Oszczędność palnych materyałów, i uniknienie przerwy w robocie, są to dwa główne cele, do których zmierzać powinny wszelkie, w operacyach technicznej chemii, ulepszenia. Do osiągnięcia tego dwojakiego celu naywięcej bezwątpienia przyczynił się wynalazek aparatu destylacyjnego przez PP. Cellier-Blumenthal i Derosne. Sztuka destylowania, co przed 20 kilką laty na tak niskim była stopniu, doprowadzona teraz została do takiej doskonałości, że może już nic więcej, z tego względu, do życzenia niezostać (*). Pomieniony aparat urządzony jest na tej samej zasadzie, według której Adam, sprawca rewolucyi w sztuce destylacyjnej od r. 1800, urządził był swój aparat; lecz aparatowi PP. Cellier-Blumenthal i Derosne przyznać potrzeba pierwszeństwo dla tej szczególniej ważnej korzyści, że użyty byź może do destylacji nieusta-

(*) Może tylko co do destylacji wina? R.

iącey. Wystawmy sobie kocioł destylacyjny, z kilką innemi uszeregowanemi kotłami, co i z tamtym i między sobą połączone są zapomocą rur schodzących blisko dna; albo raczey wystawmy sobie aparat Woolfa, w którym kocioł destylacyjny, i dwie pierwsze lub trzy retorty, nalané są winem; a łatwo się przekonamy, że para, z gotującego się wina w kotle destylacyjnym, przeszedłszy do retort, wino w tychże także do wrzenia przywiedzie; a następnie; że im dalsze są retorty od kotła destylacyjnego; przy tym niższej temperaturze gotowanie w nich wina odbywać się będzie. Ponieważ zaś rozwiłająca się w kotle destylacyjnym para, zawiera więcej części spirytusowych, niżeli wino, z którego powstaie; w pierwszej zatem retorcie utworzy się mięszanina obfitsza w spirytus, iak samo wino; z tey przyczyny punkt wrzenia tey mięszaniny musi bydź niższy, a tey para będzie dwa razy tyle zawierać spirytusu, ile rozwiłająca się z kotła destylacyjnego. Z tego wypada, że w drugiej retorcie, lotnieysza ieszcze utworzy się mięszanina, której punkt wrzenia będzie ieszcze niższy i t. d. Widzimy więc, że w kotłach pośrednich, mięszaniny tym większą ilość spirytusu zawierać będą, im bardziey takowe oddalone będą od kotła destylacyjnego. Kiedy zaś para z ostatniego kotła, nalanego winem, przechodzi już do kotłów próżnych i zi-

mnych; naówczas ulega ona stopniowemu ochłodzeniu, i przeto spirytus coraz bardziey oddzielać się musi od przymieszanej wody, tak, że skraplający się plyn, tym więcey zawiera spirytusu, im w odlegleyszem opada naczyniu. Wiadomo bowiem, że z mieszaniny, złożoney z pary wodney i spirytusowey, która ostyga stopniowo, opadający plyn, w pierwszym naczyniu stosunkowo więcey zawiera wody, od skraplającego się w naczyniach następnych; a skoro parze niedamy tu przechodzić przez wino, ale natomiast zetkniemy ją z tym rozciekiem na obszerney płaszczyźnie, tak, iżby wisząc nieiako w powietrzu, tylko ciepła udzielać mu mogła; naówczas rozkład iey nastąpi w taki sposób, że więksey części wody zostanie pezbawiona; woda bowiem odstąpi spirytusowi swego ciepła, które utrzyma go w stanie pary. Przekonać się o tem łatwo możemy, mając na pamięci, że temperatura potrzebaa do utworzenia pary wodney wynosi $+ 100^{\circ}$ C. (80° R.); a zaś do utworzenia pary spirytusowey, tylko $+ 78^{\circ}$ C. ($62\frac{2}{3}^{\circ}$ R.).

Te są dwa destylowania sposoby, które PP. Blumenthal i Derosne zastosowali do swego aparatu, iak z następującego przekonamy się opisu. Obszerny keciol destylacyjny, nalany winem, połączony iest z innemi naczyniami *b, b, b, b*; każda z rur komunikacyjnych ma przy końcu

otwór, nakształt dzwonu rozszerzony, który zanurza się w winie, płasko nalanem na dnie każdego naczynia. Zresztą pomienione naczynia urządzone są w taki sposób, że w razie przepelnienia, wino przyptywające z innych części aparatu, przelewa się do naczynia następnego; to jest, z drugiego do pierwszego, z pierwszego do kotła i t. d. U wierzchu, ponad ostatniem naczyniem, umieszczony jest obszerny walec pionowy, wydrążony, zawierający pewną liczbę ścianek przedziałowych poprzecznych, które służą do tego, aby wino, spływające rurą *f*, rozpryskiwało się mogło w drobniejsze kropelki, i tym sposobem znacznie powiększała się jego powierzchnia. Te ścianki przedziałowe mogą mieć kształt rozmaity; tu mają kształt płaskich miseczek, mniejszego od walca obwodu, których wklęsłe i wypukłe strony naprzemian są obrócone ku spadającemu winu; wypukłe powierzchnie nałożone są metalowemi drucikami. Widzimy tu, że para, rozwijająca się z kotła destylacyjnego *A*, przechodząc przez naczynia *b*, uskutecznia pierwszy rodzaj destylacji; drugi zaś, przechodząc przez walec *B*, nazwany wodospadem (*cascade*). Para występująca z tego walca, nie jest jeszcze zupełnie uwolniona od wody; przechodzi więc przez rurę *g, g*, do naczynia *C*, nazwanego rektyfikatorem, gdzie w czasie przechodu swego pomiędzy poprzecznymi ściankami przedzia-

łowemi x, x , podlega ostudzeniu i traci znaczną ilość wody; ztąd przez rurę h , dostaje się do próżnego miejsca między ścianami walca D, i innego walca koncentrycznego, który w małym bardzo odstępnie, w około otacza walec D. Para więc się ieszcze tu ostudzając, skrapla się na płyn znacznie ieszcze wodnisty, który przez rurę i , spływa napowrót do rektyfikatora C, łączy się z zgęszczonym tamże rozciekiem, i, albo przez rurę a' dostaje się do ostatniego naczynia b ; albo też, jeżeli mieści w sobie podostatkiem części spirytusowych, wypuszcza się zapomocą kurka b' do konwi zbiorowéy. Nakoniec, otrzymać można ieszcze tęższy i rozmaitey mocy spirytus, zapomocą kurków v, v, v , mających komunikacją z węzłem z, z, z , do którego para wstępuje z miejsca próżnego k, k . Jest bowiem widoczną rzeczą, że przez otwór u najwyższego kurka, wypłynie wszystka ciecz, zgęszczona w pierwszym węźle zakręcie; a która mniej zawiera spirytusu od reszty pozostałej pary. Otworzywszy zaś drugi kurek zamiast pierwszego, zobaczymy, że wypłynie ieszcze większa ilość rozcieku, a temsamem para ieszcze doskonale oswobodzoną zostanie od wody, i t. d. Tym sposobem, stopniowo ostygająca para zgęszcza się w drugim węźle u, u, u , umieszczonym w rurnicy E, a spirytus spływa przez rurkę u , do podstawionej konwi. Obszerne naczynie G, bezprzestannie do-

starcza aparatowi wina, którego wypływ jest zawsze iednostayny, z powodu, że pierwey ścieka do mniejszego naczynia F, gdzie znayduie się pływająca kula, która otwiera i zamyka kurek przy naczyniu G, w miarę tego, iak powierzchnia wina zniża się lub podwyższa w naczyniu F. Wino wypływa z tego mniejszego naczynia do rury t, i napelnia rurnicę E; z tey następnie płynie przez rury s, i l, do dużego naczynia D, z kąd, rozgrzawszy się znacznie przez zetknięcie z węzami tak w naczyniu D iako i E, tudzież ze ścianami próżnego mieysca k, k, spada przez kaskadę B, do naczyń b, b, b, b; nakoniec, oddawszy wszystkie swój spirytus, dostae się do kotła A. Częstość, zamiast wina, pokazuje się woda w kotle destylacyynym; naówczas zamknąwszy kurek w, wypuszcza się wino z destylacyi pozostałe, do beczki F. Rura p, p, przy kotle destylacyynym, służy tylko do poznawania wysokości rozcieku w tymże kotle; a rura n, n, do wypuszczania płynu po skończoney operacyi. Rury d, d, d, d, u spodu naczyń b, b, b, b, służą także do ich wypróżniania; c, c, c, c, są to rury *bezpieczeństwa*. Aparat ten niepotrzebuie innego dozoru, oprócz staranności w utrzymywaniu ognia; rozmaite iego działania mają ściły z sobą związek; a ponieważ obeyśdź się można bez wody do chłodzenia, więc iaknaymniey wychodzi palnych materyatów. Niedawno

jednak podane zostały niektóre zmiany; najważniejszą jest następująca: ponieważ postrzeżono, że rozciek wypływający z kotła destylacyjnego A, tyle jeszcze zawierał spirytusu, że bez straty odlewać go nie należało; radzono więc, aby przydać jeszcze jeden kocioł, w któryby rozciek spływał z pierwszego naczynia *b*, i pod niego puścić ogień z pieca. Doświadczenia na wielką wykonane stopę, w celu porównania rezultatów aparatu niniejszego z aparatem Adama, który dotąd uchodził za najsłownalszy, pokazały, że użycie pierwszego trzy razy większe przynosi korzyści.

U w a g a. Wprawdzie opisany powyżej aparat służy do destylowania wina; lecz w krajach, gdzie przemysł na wyższym stanął stopniu, precedzają i w prassach wytlaczają robotę zbożową wyfermentowaną; co szczególnie w Anglii i Szkocyi zachowują; a przy takim postępowaniu aparat ten, bardzo dowcipny, niezmiernie oszczędzający czasu, opału i rąk ludzkich, może być wygodnie użyty do pędzenia wódki zbożowej; lubo niemożna zaprzeczyć, że jeszcze niektóre korzystne odmiany dałyby się w nim poczynić, szczególnie, co do kotła destylacyjnego. *R.*

XXV.

PROJEKT UŻYCIA CZCZOŚCI

do sprawienia regularniejszego chodu zegarów;

przez *I. K. Leuchs.*

W zegarach, doskonale podług zasad sztuki zrobionych, następujące okoliczności przyczyniać się zwykły do nieregularności chodu: 1. zmiana temperatury, to jest ciepła i zimna, sprawująca rozszerzanie się lub ściąganie części metalicznych, z których składają się kółka, sprężyny i t. d.; 2. zużycie kótek przez tarcie; 3. wciskanie się kurzawy; 4. zgęszczanie się używaney do smarowania kótek oliwy, która się przez wpływ kwasorodu atmosferycznego zniepokwasza; 5. opór, jakiego doznaje od powietrza ruch wewnętrzny mechanizmu.

Lubo ten opór mniej szkodzi, z powodu, że zawsze bywa iednostayny; utrudza wszelako ruch, a powiększając tarcie kótek, przyspiesza ich zepsucie, sprawia oraz, że w tymżesamym zegarze, chód zmienia się przy rozmaitem ciśnieniu powietrza. (*) W celu zaradzenia pierwszey nie-

(*) Spostrzeżono, że przy różnicy iednego tylko cala wysokości barometru, zmieniał się chód chronometru. Har-

dogodności, możnaby, gdzie się to da zrobić, obłożyć kopertę złym przewodnikiem ciepła. Tego wszelako dotąd nikt nie zrobił.

Przeciwno zepsuciu kółek w zegarze przez tarcie, niemasz innego środka, prócz smarowania oliwą, która je zmniejsza.

Zgęszczaniu się oliwy zapobiedz można, używając nayszczystszej i najmniej do oxydacyi skłonnej (*). Zawsze iednak z czasem oliwa się zgęszcza i ruch kółek utrudza.

Przez umieszczenie wewnętrznego mechanizmu, lub całego zegaru, w mocney szafce z metalu lub szkła, i wyciągnięcie z tejże powietrza, gdy chód zegara już jest należycie uregulowany, pomienione niedogodności dałyby się albo zmniejszyć, albo też i całkiem usunąć.

Zmiana temperatury działałaby naówczas mniej szkodliwie; ponieważ czczość jest złym cieplikiem przewodnikiem.

Oliwa niepodlegałaby oxydacyi, gdyż niebyłoby kwasorodu.

w e y przekonał się, że dobre zegarki kieszonkowe w rzadkiem powietrzu pędzą, a w gęstem powolniey chodzą; czasem zaś, lubo nie tak często, przeciwnie się dzieie. Dobry zegarek londyński kieszonkowy, inaczej idzie w Genewie, inaczej w Madrycie, Meksyku i t. d.

(*). Patrz Nr. 9. Izydy, Pol: str: 103.

Niemając do pokonywania oporu powietrza, kółka z większą obracałyby się łatwością i nietak prędkiemu podlegałyby zepsuciu; iużto w skutku ulżonego ruchu, iuż z powodu płynności oliwy, i doskonałego ochronienia wewnętrznego mechanizmu od kurzawy.

Naciąganie zegarów, dłuższego, np. rocznego, niemających biegu, których kopertę wypadaloby za każdą razą otwierać, i na nowo wyciągać powietrze, dałoby się uskutecznić zapomocą osobnego przyrządzenia, któreby bronilo od przystępu powietrza podczas naciągania.

Rozumie się samo przez się, że pomysł ten nie-rozciąga się do zwyczajnych zegarów, ale tylko do astronomicznych, nawigacyynnych, matematycznych, dla których stałby się wielce pożytecznym.

Te same korzyści, lecz w mniejszym stopniu, możnaby osiągnąć, napełniając kopertę gazem wodorodnym, zamiast powietrza atmosferycznego.

XXVI.

ZBIÓR PRZEPISÓW,

do wyrabiania wódki kolońskiej.

1. Przepis

Podług P. Robiquet z pisma: *Dict. technol.* T. VII: 120 *pots* (*) wódki; 6 drachm szałwii i tymianku (*thymus*); 12 uncyy roniownika (*melissa*) i miętkwi; 4 dr: ziela tatarskiego; 2 dr: dzięglu (*angelica*); 1 dr. kamfory; 4 uncye kwiatu różanego i fiołkowego; 2 uncye kwiatu lewandowego; 4 dr. kwiatu pomarańczowego; 1 uncya rzymskiego piołunu; 4 dr. gałek muszkatoowych, goździków, cynamonu, i *macys*; 2 cytryny i 2 pomarańcze; wszystko razem moczy się przez 24 godziny i destyluje w kąpieli wodney. Potem przydaie się 1 uncya, 4 dr. essencyi cytrynowey, cedratowey, (**) melissowey i lewandowey; 4 dr. essencyi nerolowey i z kwiatu rozmarynowego; 1 uncya essencyi iasminowey i 12 uncyy essencyi bergamotowey; nakoniec wszystko to się precedza.

(*) Miara franc. zawierająca 1 kwartę, 3,45 kwaterki: Podług tego poprawić przypisek w Nr. 8. str. 43g. R.

(**) *Cedrate*, gatunek drzewa i owocu cytrynowego R.

2. *Przepis*

Z pisma: *Code de Paris*: 100 *grammów* (prawie 8 łut. pols.) olejku bergamotowego, cytrynowego i cedratowego; 50 *grammów* (prawie 4 łuty pols.) olejku rozmarynowego, lewandowego, i z kwiatu pomarańczowego; i 25 *grammów* (prawie 2 łuty pol.) olejku cynamonowego, rozpuszcza się we 12 *kilogrammach* (blisko 30 łt.) spirytusu, mającego 36° tęgłości; 1½ *kil.* wody melissowej złożonéy (*eau de melisse composée*) i 1 *kilogr.* spirytusu rozmarynowego; po upłynieniu 10 dni odciąga się z tego $\frac{4}{5}$ przez destylacyą w kąpeli wodnéy i przydać 100 *grammów eau de bouquet*.

3. *Przepis*

Podług *P. Cadet de Gassicourt*, z pisma: *Dict. des Sciences medicales*: 2 kwarty spirytusu, na 32° tęgiego; po 24 kropel: olejku neroli, essencyi cedratowej, pomarańczowej, bergamotowej i rozmarynowej; 2 dr. kardamomów; z tego odciąga się $\frac{3}{4}$ przez destylacyą.

4. *Przepis*

1. Kwarta spirytusu na 32° tęgiego; 2 dr. olejku cytrynowego, i bergamotowego; 1 dr. essencyi cedratowej i $\frac{1}{2}$ dr. lewandowej; 10 kropel essencyi z kwiatu pomarańczowego; 10 kropel tynktury ambrowej; $\frac{1}{2}$ dr. tynktury piżmowej; 3 dr. tyn-

ktury benzoesowej; 2 krople różanej essencji; wszystko razem dobrze się mięsza, a potem precedza (lecz niedestyluie).

5. Przepis

Podług P. Pleney, który r. 1813 otrzymał na to francuzki patent: 24 kilogrammów spirytusu na 32-33^o mocnego; 146 centygrammów (*) olejku neroli; 440 centigr. cytrynowego; 146 bergamotowego; 146 cedratowego; 440 wody węgierskiej; 97 lewandowej; 100 nawłociowej (*aqua solidaginis*, czyli *virgae auraeae*); 72 wody rozmarynowej; wszystko to mięsza się razem, zatyka szczelnie w naczyniu i przez 48 godzin zostawia w miejscu ciepłym; ostudza przez 24 godzin, a potem precedza.

6. Przepis

Na tak zwaną *balsamiczną wodę* P. Fabre, który r. 1817 otrzymał na nią patent francuzki: 5 pint (**) spirytusu winnego destyluie się z 8 uncjami eteru octowego, 1 funtem balsamu *judea*, 1 funtem żywicy gwayakowej, 8 uncjami greckiego bobu, i 1 uncją anyżu gwiazdkowego, (wszystkie te materiały tłuką się wprzód i przez 48 godzin mo-

(*) Jedna drachma wagi pol. zawiera 316,8 centygrammów franc. R.

(**) *Pinte* miara franc. zawierająca 3,72 kwaterki, czyli prawie kwartę polską R.

czą w spirytusie); potem przydaie się $5\frac{1}{2}$ uncyi olejku z kwiatu pomarańczowego; 11 cedratowego, 3 rozmarynowego, 4 lewandowego; 4 tymiankowego; 10 cytrynowego; 10 bergamotowego; 5 dubeltowej wody różanę; 5 wody iaśminowej; 12 melissowej, i 55 *pint* spirytusu winnego; nakoniec wszystko razem destyluie się na nowo.

7. Przepis

P. Vauquelin z Rouen, patentowany roku 1812. Bierze się 4 uncye świeżego kwiatu lewandowego; 2 uncye wierzchołków z świeżego piołunu; $1\frac{1}{2}$ uncyi wierzchołków z świeżego izopu; 2 uncye wierzchołków z świeżego maioranku; $1\frac{1}{2}$ uncyi anyżu; 1 uncją iagód iałowcowych; 10 dr. kminku połowego; 1 uncją kopru; 10 dr. karolku; 2 uncye drobnych kardamomów; 2 uncye cynamonu; 2 uncye gałek muszkatowych; 1 uncją korzeni goździkowych; 2 uncye wierzchołków z świeżey macierzanki; 4 uncye suchych korzeni czeskiego dzięglu; wszystko razem się mięsza, nalewa 38 *ft.* oczyszczonego spirytusu, i zostawia spokojnie mięszaninę przez 48 godzin; nakoniec przepędza się spirytus w kąpeli wodney. Do przepędzonego dodaią się następujące czyste olejki i wody: 5 funtów złożoney wody melissowej; 8 *ft.* olejku rozmarynowego; 6 dr. olejku neroli; 1 uncya essencyi cytrynowey; 1

uncya cedratowey; 10 uncyy bergamotowey, i znowu się mięszanina przepędza przy bardzo wolney temperaturze, w kąpeli wodney.

8. Przepis

P. Suireau Durocherau, który na niego otrzymał patent w Paryżu 1811. Do 7 kwart spirytusu na $\frac{1}{6}$ stężonego i dobrze oczyszczonego, przydają się następujące oleyki: 1 uncya i 3 dr. portugalskiego; 1 uncya 5 dr. bergamotowego, 1 uncya cytrynowego; 1 uncya i 2 dr. przedniego neroli; 1 uncya 4 dr. *petit grain* neroli; 1 uncya rozmarynowego; 1 uncya lewandowego. Prócz tych oleyków, 1 uncya 7 dr. wody różaney; 1 uncya i 5 dr. iaśminowey; 1 uncya wody z kwiatu pomarańczowego; mięszanina cedzi się dwa razy przez papier, zostawia przez 14 dni w spokoyności, destyluje potém dwa razy, i przez 18 miesięcy zostawia w flaszach, w miernem cieple. Wódka kolońska tym sposobem zrobiona, trzyma 30-33^o tężości i ma zapach bardzo przyjemny.

9. Przepis

Na 10. kwart berl. spirytusu trzymającego 70^o podług Richtera, bierze się rozmarynowego oleyku 1 łut; cytrynowego 6 $\frac{1}{2}$; neroli 6 $\frac{1}{2}$; bergamotowego 2 $\frac{1}{2}$.

Nalawszy pomienione oleyki do spirytusu, wszystko razem dobrze się skłóca i przez 14 dni zo-

stawia w spokoyności, w naczyniu szczelnie zatka-
nem, aby się płyn ukłarował. Po upłynieniu te-
go czasu wódka już jest przydatna do użycia.

Przedewszystkiem na to zważać potrzeba, aby
oleyki były prawdziwe i jak najlepszego gatunku,
a spirytus żadney niemiał odraży.

Bardzo dobry produkt otrzymuie się, odciągając
spirytus ze świeżym kwiatem pomarańczowym,
przezco nawet można część drogiego olejku neroli
oszczędzić.

XXVII.

O UŻYCIU PŁUGA DO ROBOT GRABARSKICH.

P. Bruckmann, kapitan w woysku wirtem-
berskiém, podał do powszechney wiadomości w pi-
śmie: *Verhandlungen des Vereins zur Beförde-
rung des Gewerbfleisses in Preussen*, doświad-
czony przez siebie sposób przy zakładaniu kana-
łu w Friedrichshall, który zasługuie na uwagę.
Użył ón, do wyrycia ziemi, pługów umyślnie na
ten koniec przyrzadzonych. Jeden z tych plu-
gów, przez czterech ludzi prowadzony, a przez
8 koni ciągniony, wybrał, w przeciągu 3 go-
dzin, biorąc średnią miarą, 48,000 sześciennych
stóp ziemi, a w krótkce wykopano tym sposobem

2,500,000 stóp sześciennych ziemi. W miejscach, gdzie grunt był żwirkowaty i kamienny, użyto innego pługa, który doskonale wyorywał żwir i bynajmniej nie został uszkodzony przez długie używanie.

Dla ścisłego porównania ręcznej roboty z działaniem pługów, odznaczono kawał przestrzeni sześciu silnym i pracowitym grabarzom, aby ją wykopali zwyczajnymi narzędziami. Skutek pokazał: że pierwszy pług 960 ludzi; a drugi, 477 ludzi może zastąpić. Oprócz tego wyniknęła ztąd znaczna oszczędność przy wyschnięciu materiału, i z tego powodu ułatwienia wywózki. Pomysł ten da się także z korzyścią zastosować do zakładania dróg i fortyfikacyi. Prowadząc pług w kierunku nie prostym, iak przy zwyczajnem oraniu, ale ukośnym, robota znacznie zostałaby ułatwiona; gdyż tym sposobem mniejszej potrzeba siły do kraiania ziemi.

Niedawno także wynaleziona została w Paryżu nowa machina do kopania kanałów, do której można użyć koni, ludzi, lub iakiejkolwiek innej siły; ta machina może ryć ziemię na 10 stóp głęboko, a siła ośmiu 8 koni, utrzymuje ją w działaniu. W przeciągu jedney minuty wybiera z kanału 96 stóp sześcienn: ziemi.

XXVIII.

BRUNATNY SZMELC DO LUF STRZELBOWYCH.

Lufa powleka się najprzód, dla oczyszczenia iey z tłustości, wapnem palonem i tłuczonem, rozrobionem z wodą; wapno na niey przyschnięte ściera się szczotką, i powtarza tę robotę, dopóki lufa zupełnie niezostanie oczyszczona. Obydwa iey końce zatykają się następnie drewnianemi czopami, tak, iżby lufę można było trzymać w ręku i rozciek niewciskał się do wewnętrznego iey otworu; dopiero pociera się lufa szmatą zmaczaną w roztworze niebieskiego koperwasu (czyli siniego kamienia), dopóki na iey powierzchni nieukażą się plamy zielonawe i żółtawe, i niepostrzeżemy pewney chropowatości, będącey skutkiem powstającej oxydacyi. Naówczas chropowatość ta wygładza się za pomocą szczotki, a lufa znowu pociera się zmoczoną szmatą, dopóki widocznie nieukażą się na niey żyłki, i niepostrzeżemy, że już czas smarować ją mięszaniną naddającą iey brunatny kolor. Niektórzy puszkarze w Anglii sporządzają takową z 4 części niebieskiego koperwasu; $\frac{1}{4}$ cz. sublimatu (inni nieużywają go bynajmniej); 3 cz. słodkiego kwasu saletrowego (czyli eteru) i 2 czę. stalowey tynktury. Sublimat trze się razem z dwiema ostatniemi substancjami, a potem przydaie niebieski koperwas roz-

puszczony w wodzie. Smarowanie powtarza się, dopóki na lufie nieukażą się piękne żyłki brunatne, poczem natychmiast lufa polewa się wrzącą wodą, dla odłączenia soli, i pociera woskiem, albo szmatą zmaczaną w lakierze szellakowym. Robota ta udaje się lepiej kiedy powietrze jest wilgotne, iak w czasie upałów lub zimna.

W Niemczech uskuteczniają to zapomocą gorącej pary kwasu wodosolnego, i przez następne posmarowanie kwasem saletrowym rozlanym wodą (*Scheidwasser*) a wkońcu, rozgrzanie lufy, albo posmarowanie solnikiem antymonu (*butyrum antimonii*).

XXIX.

WYRABIANIE KALAFONII.

Zgęszczona żywica, pozostająca w kotle po destylacji olejku terpentynowego, znaioma jest pospolicie pod imieniem kalafonii. Ponieważ dla swojej ciągłości niemoże tak łatwo wypłynąć przez kurek znajdujący się u spodu kotła, wyczerpywać ją zatem potrzeba. Żywica ta przelewa się do naczyń drewnianych, ku spodowi zwężonych i obitych grubemi obręczami żelaznemi. W nich zostawia się, dopóki niestwardnieie; poczem zdeymuią się obręcze, i tym sposobem otrzymana kalafonia iuż jest przydatna do użytku. Im żółciejsza by-

wa, tym większą ma wartość. Przy destylowaniu więc, pilnie uważać należy na chwilę; w której olej i woda uparują; iedno-chwilowe bowiem przedłużenie, nadaie kalafonii kolor brunatny.

Żywica ta do nacierania strón na instrumentach muzycznych używana, pochodziła niegdyś z Kolofonii, miasta w Jonii, i z tąd swoje wzięła nazwisko. We Francyi wyrabiaią ją szczególniey w mieście Mirecourt, w departamencie w o g e z e ń s k i m, z kąd, wraz z muzycznemi instrumentami, po całej rozchodzi się Europie. Sposób wyrabiania iey iest następujący: z części żywicy, pozostałej po destylacyi terpentyny, topią się z 1 częścią białey żywicy, w żelaznym kotle, i przywodzą do wrzenia, przy słabym ogniu i ciągłym mieszaniu, aby żywica nieczepiała się ścian kotła; tym sposobem ulatnia się iey olej i woda. Gdy para rozwiać się przestanie, a mieszanka w stanie spokojnego roztopu znajdować się będzie, próbuie się, ostudziwszy kilka iey kropel na gładkim papierze, czyli kalafonii łatwo się daie rozkruszać i trzeć na proszek. W takim razie ogień się gasi i przykrywa kocioł. Po niejakim czasie zdeymuie się wierzchnia piana, a żywica pozostała na dnie naczynia, leie się w foremki papierowe, aby w nich ostygła. Potém smoła na nowo się gotuie. Po dwu- lub trzech warach, osad będący na dnie kotła wydobywa się, smoła się z niego wygotowuie, a po-

została reszta używa się do wypalania sadzy malarzkiej. Gdzieindziej czyszczą zwyczajną kalafonią, przetapiając ją z odrobiną octu. Seguin podaje następujący, z bardzo dobrym skutkiem doświadczony, sposób wyrabiania kalafonii:

Biała żywica, albo też terpentyna burdegalska, gotuje się przez 4 lub 5 godzin w studziennéy wodzie i rozpuszcza w spirytusie; rozczyń ten precedza się i poddaie działaniu strumienia chloru, dopóki płyn nieszczernieie, co iest skutkiem powstającego węgla. Węgiel oddziela się przez cedzenie, a potem kalafoniia strąca się zapomocą wody, zbierana filtrze, myje, rozpuszcza w gryzącym ługu, precedza, nakoniec strąca zapomocą kwasu octowego i znowu przemywa. Dopiero przetapia się starownie, i leie w foremki papierowe. Tym sposobem otrzymana kalafoniia iest przezroczysta, krucha, i daie się między paznokciami rozcierać na proszek; iest tania i ma wszelkie dobrej kalafonii własności.

P a y e n przekonał się, że 12sto godzinne gotowanie terpentyny z wodą, rozpuszczenie iey w spirytusie, cedzenie i destylowanie, a następnie iednogodzinne topienie przy słabym ogniu, dostateczne iest do doskonałego iey oczyszczenia. Przydawszy w czasie topienia odrobinę octu, kalafoniia lepiej się trzyma strón; czego szczególniej wymaga hasetla.

XXX.

WIADOMOŚĆ o MACHINIE DO PRZĘDZENIA LNU

wynalazku P. Hofer. (*)

Wynalazek maszyny do przędzenia lnu, również jak niegdyś przędzalni bawełny, był dla mechaników jednym z najtrudniejszych zadań, którego, mimo hojnych nagród, przez rządy francuzki i angielski ogłoszonych, dotąd jeszcze nikt dokładnie nie rozwiązał. Za główną, w tej mierze, przeszkodę uważano, że len zamało posiada ciągłości przezco nici często się rwały. Mimo to jednak udało się w 1825 r. P. Hofer z Meran, w Tyrolu, obdarzonemu znakomitym w mechanice talentem, wynaleźć maszynę do przędzenia lnu, która, zapomocą przyrządzenia bardzo dowcipnego, pomienioną usuwa przeszkodę, a ułatwiając przędzenie lnu, zapewne w tej gałęzi przemysłu ważną zrządzi zmianę. P. Hofer przybywszy do Monachium, objawił swoją myśl P. Ertl, tak chlubnie znanemu z prac mechanicznych, tak własnych, iako i dla sławnego niegdyś Reichenbacha wykonanych, który wzmiankowaną maszynę, według zasad wynalazcy, iaknajstarowniej i najdoskonalej

(*) Wiadomość wyjęta z pisma: *Berl. Nachrichten* Nr. 200 r. 1826.

zbudował w kształcie bardzo nadobnym; ma ona 24 wrzecionek; a siła iednego człowieka wystarcza do iey pędzenia. P Hofer otrzymał na swój wynalazek patent od rządu bawarskiego, o który starać się także będzie w Austryi i Prussach. Takie maszyny mogą bydź i na mniejszy wymiar, dla domowego użytku, o 4, 6, 8, wrzecionach, w miarę dogodności i potrzeby domowéy sporządzone. Posuwanie lnu uskutecznia się zapomocą dowcipnego mechanizmu, a grubość nitki zależy od położenia, iakie nadaie się kołu. Maszynę tę widzieć można w Monachium, w domu P. Huber, komisarza policyi, przy ulicy Dachau.

XXXI.

ROZMAITOŚCI.

16. *Galareta zaprawiona rumem*, która w paryzkich salonach iest teraz iednym z naymodniejszych i nayulubięszych przysmaków, wyrabia się sposobem następującym: na kwartę białego wina bierze się funt cukru; z tego cukru sporządza się syrop który się szumie. Następnie rozpuszcza się przy ogniu 2 łuty rybiego karuku i precedza przez płótno, a gdy karuk nawpół ostygnie, mięsza się z syropem. Gdy ta mięszanina prawie zu-

pełnie ostygnie, przylewa się wino, i z temże iaknaydoskonaley mięsza; nakoniec przydaie się łyżkę lub półtory łyżki dobrego starego rumu *jamayka*, wszystko razem się mięsza, i nalewa w małe szklaneczki, lub filiżanki.

(*Glasgow Mech. Mag.* 125).

17. *Sposób zachowywania soku cytrynowego.*
 Aptekarze przedaią czysty kwas cytrynowy krystalizowany; lecz ten niema ani smaku, ani zapachu cytryny. Żeglarze dopełniaią rumem szyię flaszy nalaney sokiem cytrynowym; atoli nie wszyscy, co lubią dobrą lemoniadę, maią takie upodobanie w rumie, iak żeglarze. Kapitan Bagnald wynalazł w Jamayce lepszy sposób zachowywania przez czas długi soku cytrynowego. Przedca ón wyciśniony sok cytrynowy, a napełniwszy nim flaszę kwartową, zatyka ią, i umieszcza w naczyniu napełnionem zimną wodą, w którey powoli przywodzi go do wrzenia. W tey temperaturze utrzymuie się sok cytrynowy przez pół godziny, a następnie ostudza aż do temperatury powietrza. Ten więc sposób nieróżni się od postępowania używanego przy zachowywaniu agrestu i innych owoców.

Gdy w kwietniu r. 1824 otworzono w Jamayce flaszę soku cytrynowego, pomienionym sposobem we wrześniu r. 1825 urządzonego; sok ten był mętny i białawy, a miał smak i zapach zupełnie

świeżego soku cytrynowego, okazywał zaś te same własności ieszcze w marcu r. 1825. (*)

18. *O czystości i zachowaniu destylowaney wody.* Raz destylowana woda daie się z wielką trudnością i tylko przez nieiaki czas zachować; atoli poddana dwukrotney destylacyi, zachowuie się przez czas bardzo długi, a iak okazało doświadczenie, po upłynieniu czterech lat, ieszcze była czysta. Dobrzeby było, gdyby używanie tego sposobu upowszechniło się po aptekach.

(*Bull. des sci. techn. Avril 1826*).

19. *O użyciu węgla zwierzęcego do czyszczenia kwasu drzewnego.* Podług rapportu złożonego Akademii umiętności w Sztokholmie, można użyć z dobrym skutkiem węgla zwierzęcego do umorzenia odrazy empireumatyczney w kwasie drzewnym. Berzeliusz przekonał się z kilku doświadczeń, że reszki węgla, w fabrykach błękitu pruskiego, po wydobyciu wodosinianu żelaza i potażu, w najmniejszey nawet ilości użyte, mają własność odeymowania smaku empireumatycznego kwasowi drzewnemu, i że całe, wtey mierze, postępowanie, zasada się na zmięszaniu

(*) Jestto sposób Apperta, umieszczony obszernie w N. 4 I. P. z r. 1822, na str. 385. i n. Zrobić tu wszelako musimy uwagę, że wrzenie płynu w szczelnie zatkanem naczyniu, grozi niebezpieczeństwem rozsadzenia tegoż i skaleczenia blisko stojących osób. R.

pomienionego kwasu z węglem, i następnem prze-filtrowaniu. Rozwiódłszy w wodzie kwas drzewny, tym sposobem oczyszczony, nieznalazł w nim Ber-z e l i u s z żadney odrazy.

(*Jour. de chimie medic.* 1826 r.).

20. *Użycie rozczyntu złota do marmurowania kompaturek na książkach.* Znaiomy jest introliga-torem sposób marmurowania skórek zapomocą roz-czynu żelaza. Do tego, według P. K r o e z e, użyć-by także można rozczyntu złota, sposobem nastę-pniącym: blaszki, a raczey, dla prędszego roz-puszczenia metalu, listki bite ze złota szczerogo, rzucaią się w mięszaninę złożoną ze dwóch czę-ści kwasu wodosolnego i iedney części saletrowe-go (*aqua regia*), i wteyże się rozpuszczają; kwa-su zaś tyle tylko użyć należy, ile potrzeba, aby złoto się rozpuściło; co skoro nastąpi, koncentru-ie się cokolwiek mięszanina, dla odparowania zby-teczney ilości kwasu. Rozczyn rozwodzi się na-stępnie wodą źródlaną, albo czystą deszczową, przyczem zważać należy, że im bardziey jest zgę-szczony, tym czerwieńsze bywa marmurowanie; ale także to mieć trzeba na uwadze, aby rozczyn zanadto niebył rozwiedziony; gdyż to iego moc zu-pełnieby osłabiło.

Mięszanina tym sposobem przyrządzona nadaie kolor purpurowy skórom niewyprawionym; ale ta własność nierozciąga się do skór garbowanych.

Aby ją zaś i do tych uczynić przydatną, należy wprzódzy zwilżyć ją roztworem wodo-solanu cyny. Zapomocą tego nowego sposobu złoto osadzając się, nabiera czerwonego koloru który się opiera działaniu najmocniejszych kwasów.

(*Bull. dessci. technol.* Nr. 7. 1826).

21. *Działanie wody na szkło.* P. Griffiths przekonał się z następujących doświadczeń, że szkło posiada własności alkaliczne. Grube szkło, zwane *flintglass*, utłuczone w moździerzu na drobny proszek położono na kawałku papieru kurkumowego; gdy ten papier zwilżono wodą, jego żółty kolor zamienił się natychmiast na czerwony, ledwo nie wtakim stopniu jak za użyciem wody wapiennej; doświadczenie to kilkakrotnie, z iak-naywiększą powtórzoną starannością, zawsze iednakowe okazywało skutki. Następnie nową ilość pomienionego szkła poddano przez kilka godzin działaniu wrzącej wody; zlany i odparowany roztwór obiawiał alkaliczne własności; tak przez smak iako i za użyciem innych odczynników. Inne doświadczenia pokazały, że alkali w szkłe pomienionem pochodzi z potażu, i że flintglas zawiera w 100 gramach blisko 7 gr. potażu. P. Griffiths znalazł także potaż w szkłe koronnem *krownnglass* zwanem, tudzież w białej emalii, i zielonem szkłe butelkowem.

Ułamki szkła starożytnego widoczniey ieszcze obiawiały własności alkaliczne, niżeli szkło dzisieysze. P. Griffiths spostrzegł, że szkło bardzo prędko podlega zepsuciu, znajdując się w zetknięciu z rozłożonemi istotami zwierzęcemi. Przytacza ón za przykład, okna w stajniach i butelki w podobnych znajdujące się miejscach, które częstokroć pokazują naypiękniejsze kolory tęczy; przypisuje ón te skutki materyi krzemionkowej w kształcie cienkiej łuski rozsianej po całej powierzchni szkła.

(*Technic. Rep.* 1826).

22. *Sposób czyszczenia rur wodnych.* Wapno w większey lub mniejszey ilości znajdując się w wodzie, tak z czasem zapycha te rury, że oczyszczenie ich znacznych wymaga kosztów. P. d'Arceet wpadł na myśl, aby poprostu przepuszczać przez nie strumień kwasu wodo-solnego (*) który, iak wiadomo, z nadzwyczajną łatwością rozkłada węglan wapna; tym sposobem udało mu się oczyścić kilka rur wodnych małym kosztem i w bardzo krótkim czasie.

(*Le Globe* 23 Maj. 1826).

23. *Skleianie bursztynu.* Powierzchnie skleiać się mających kawałków zwilżają się gryzącym (kautycznym) ługiem, i silnie spaią przy pomocy ciepła.

(*Glasgow Mechanics Magazine* Nr. 120).

(*) Zapewnie wstanie gazu.

24. *Proch ruśniczy oleiem napuszczony.* Pewien Anglik miał doświadczyć, że zmieszawszy proch ruśniczy z odrobiną oleiu moc jego powiększyć można. Wtym celu napełnił ón do połowy prochem ruśniczym puszkę cynową, kształt rurki mającą, w której około 4 łutów tabaki zmieścić się mogło, i przydał odrobinę oczyszczonego oleiu; następnie zamknąwszy puszkę wstrząsał nią dopóki proch iednostaynego nienabrał koloru, i w nim żadney iuż niebyło można dostrzec wilgoci. Dopiero wykonał porównawcze doświadczenia, z prochem oleynym i nieoleynym; z których pokazało się, że pierwszy ma większą moc od ostatniego. Ale zarazem pokazało się z tychże doświadczeń, że proch oleiem napuszczony, lubo od przystępu powietrza należycie zabezpieczony, nie tak dobrze i nietak długo mógł być zachowany, iak proch bez oleiu. Mimo tey ostatney niedogodności, wartoby nowe wtym względzie przedsięwziąć doświadczenia; ponieważ, skoroby się większa okazała moc prochu, oleiem napuszczonego, okoliczność ta uczyniłaby go szczególniey przydatnym do rozsadzania skał pod wodą.

Fig. 1.



Uprawa i przyrządzenie marzanny farbierskiej

Fig. 8.



Fig. 15.



Fig. 6.

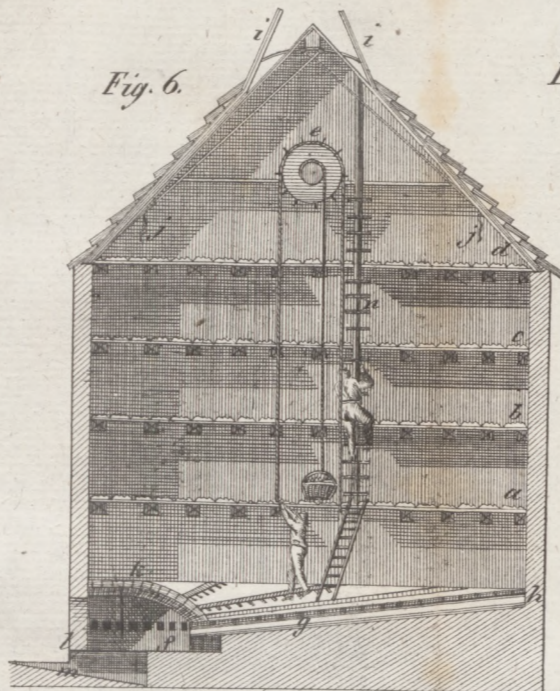


Fig. 14.

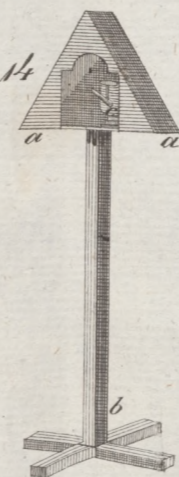


Fig. 12.

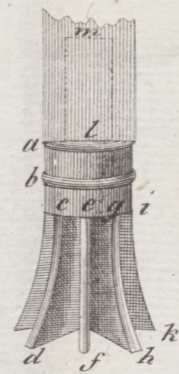


Fig. 7.

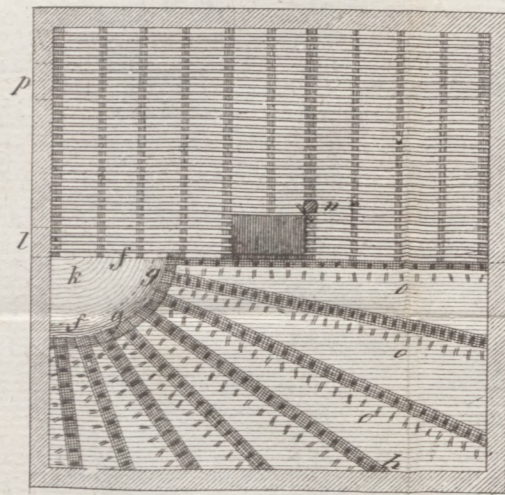


Fig. 13.



*Aparat do destylacji nieustajacej
P. J. Celie Blumenthal i Derosne*

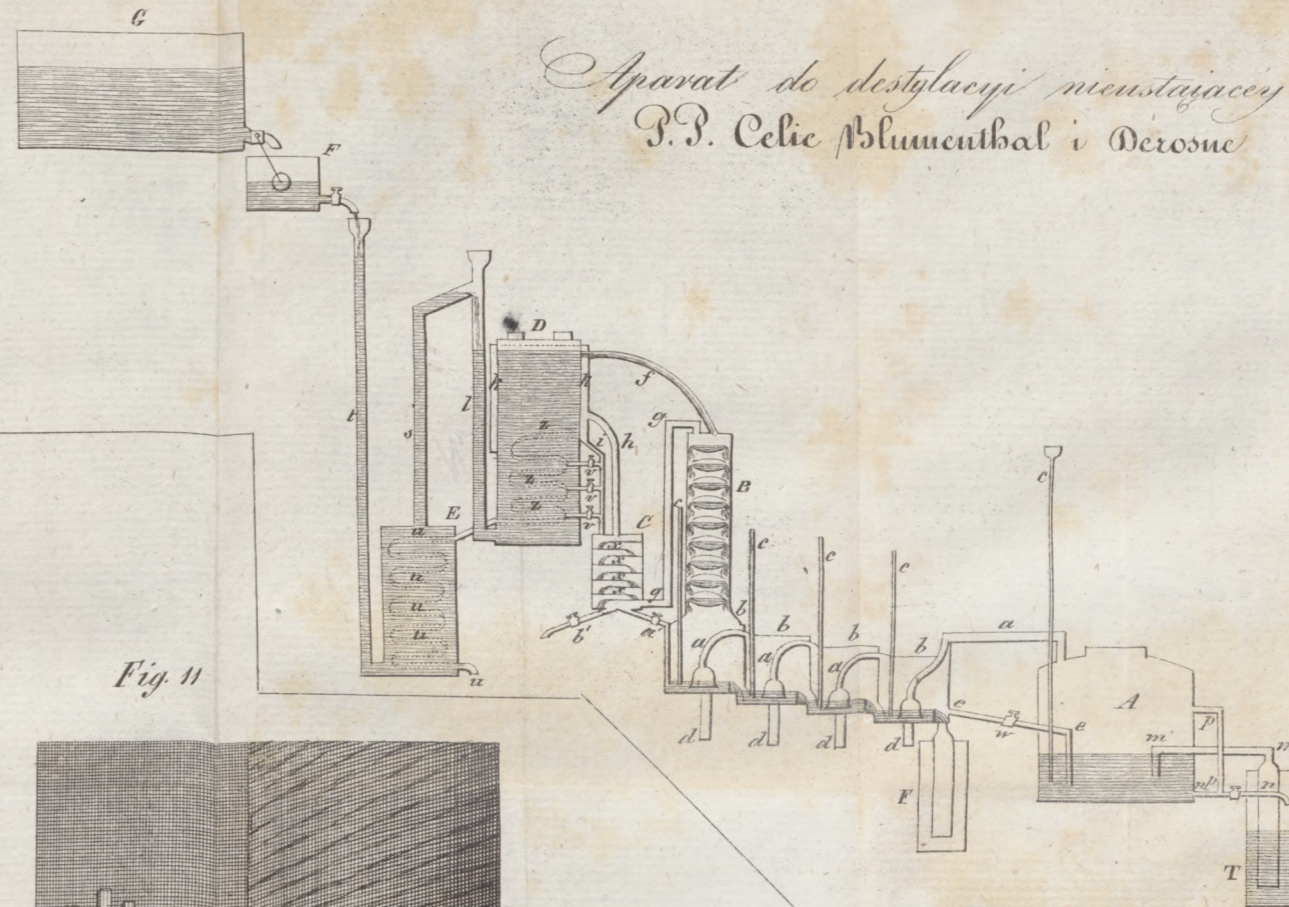


Fig. 11.

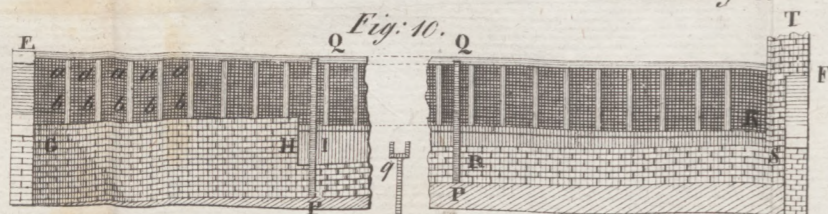
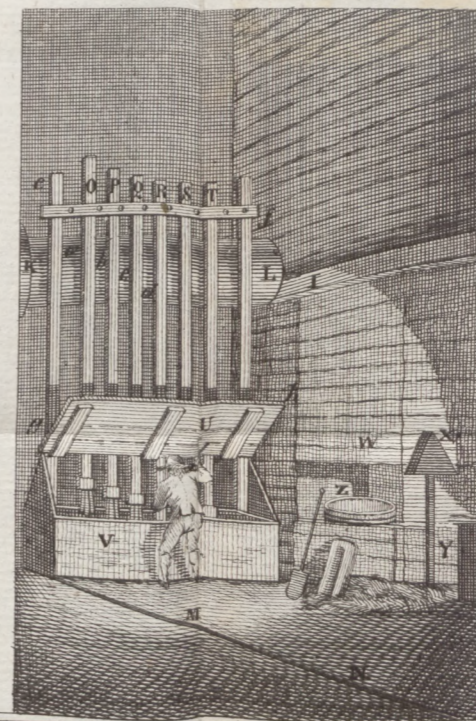


Fig. 10.

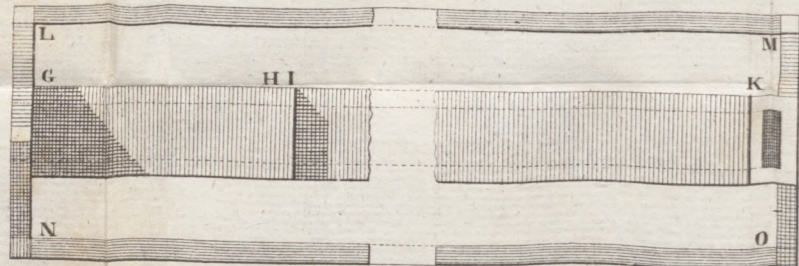
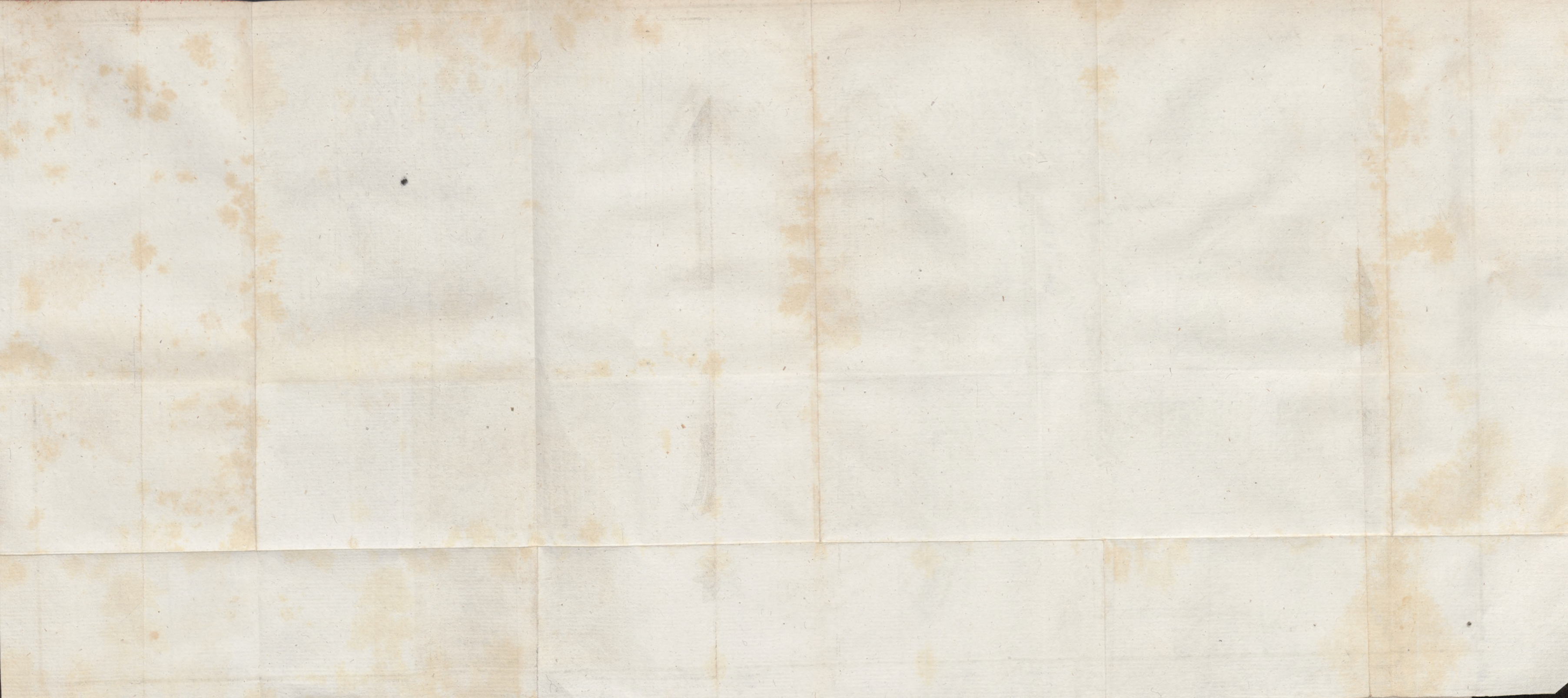
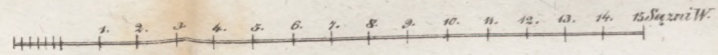


Fig. 9.

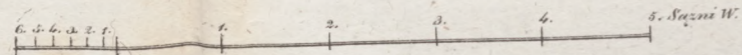


Podstolowanie dachu P. Kiegel.

Fig. 1.



Skala Fig. 1 i 2.



Skala Fig. 3.

Fig. 3.

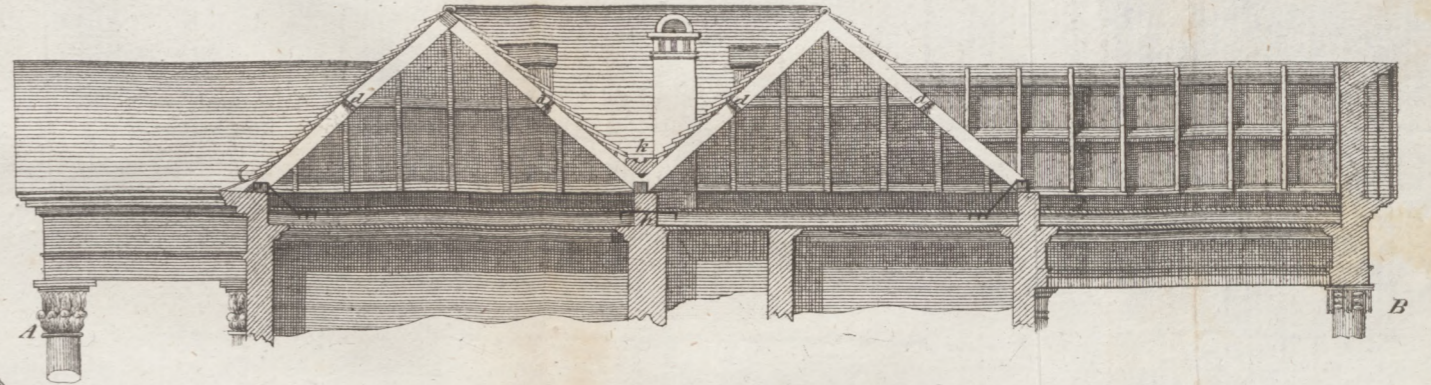


Fig. 8.



Fig. 9.

Fig. 4.

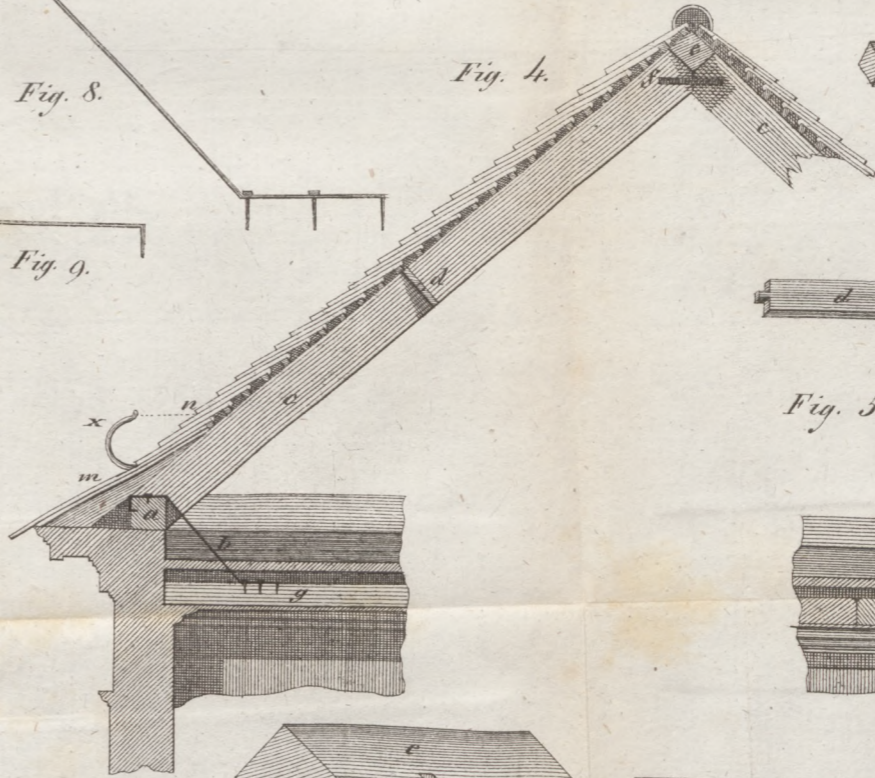


Fig. 5.

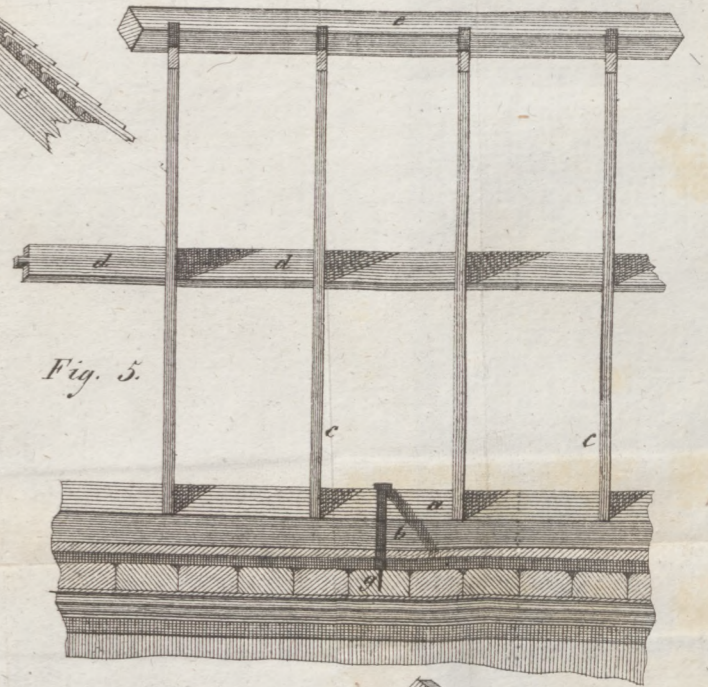


Fig. 6.

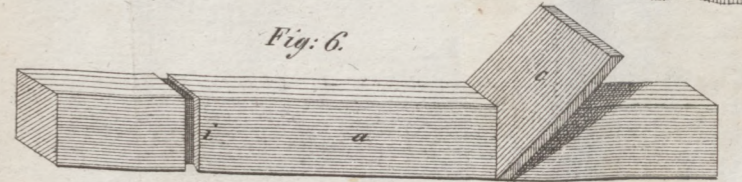
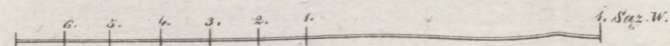
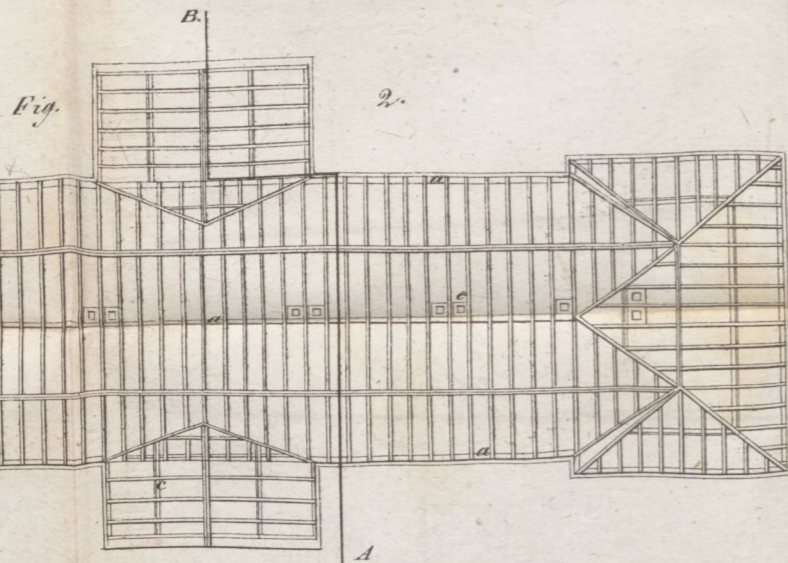
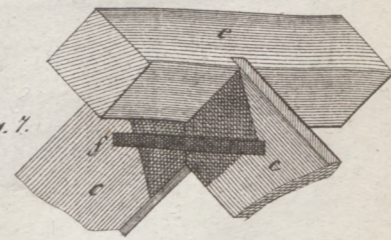


Fig. 7.



Skala do Fig. 4 i 5.

