
O SPOSOBACH ZAGRANICZNYCH BIELENIA ROZMAITYCH
MATERYI, przez *Norberta Alfonsa Kumelskiego*.
(*Giąg 2gi ob. w. s. 157*).

O bieleniu płócien.

Odtąd jak poznano sztukę przygotowywania rozmaitych tkanin, nie obcą też się stała i sztuka bielenia: powszechnie jest wiadomo, że wystawując surowy len i pieńkę czyli konopie na połączone działanie wody i światła słonecznego, można wywabić pierwiastek farbujący, którym one w naturalnym swym stanie są pokryte. Od najdawniejszych czasów usiłowano wytłumaczyć ważny ten fenomen; lecz zdaje się, iż poki natura światła będzie niedocieczoną, póty nic, prócz domysłów i błędów, stanowić nie można.

Bielenie płócien może się rzeczywiście odbywać, jak rzekliśmy dopiero, przez samo tylko działanie światła i rozcieku; lecz w tym razie wymaga dłuższego czasu, który fabrykanci doświadczeni dawno już skrócić potrafili, używając nadto niektórych działaczy, a mianowicie ługów i kwasów. Daleko wprzód jeszcze nim odkryto chlorynę, bielono już płótna wybornie. Flandrya i Hollandya są celnemi krainami w których sztuka ta najpierwiej znako-

micie udoskonaloną została. Z tamtąd sposoby wydoskonalone do innych państw przeniesiono: i dziś już w tym względzie wszystkie fabryki europejskie są sobie równe, wyjąwszy rossyjskie.

W bieleniu płócien zachowują się niektóre działania przygotowujące, które w każdym jego sposobie są jednakowe: trzeba wprzód wybrać ile można, płótna jednakię cienkości i koloru, aby zmiany, którym uledez mają, odbywały się we wszystkich jednostajnie i w równym czasie. Drugie działanie ma się zasadzać na oswobodzeniu ich od istot obcych, jakimi bywają napawane dla ułatwienia tkania. Kley, klayster albo krochmal, któremi zaprawia się płótno, w czasie roboty, mogłyby wzbraniać niciom, wbierania w siebie istot czynnych, i sprzeciwiać się ich działaniu. Przed wszystkiém więc należy wprzód zniszczyć oklejającą tę istotę, a to takim sposobem, któryby nie działał na włókna roślinne. Osiągnąć to zwykle można, przez pewny gatunek roztropnie kierowaney fermentacyi, do czego potrzeba wprawy; dzieje się zaś w sposób następny: naprzód składa się płótno w fałdy równe; potém kładzie się do kadzi lub wanny, warstami; a między każde dwie warsty, w miarę ich składania, leje się po kilka wiader wody rzeczney go-

rażey. Jeśli płótno mało ma kleju, tedy do kadzi wsypać należy cokolwiek otrębi lub mąki żytney, iżby prędzey wzbudzić fermentacyą (*). W innym razie, przymieszki tey nie potrzeba. Skoro się już kadź napełni, przykrywa się; a na płótno kładą się gnioty czyli ciężary, aby się podnosić nie mogło w czasie fermentacyi, rychło potém następującey, i tém prędzey szerzącey się, im wyższa jest temperatura. O ustanowieniu się jey, ostrzega plewka, powstająca na powierzchni płynu, a osobliwie bąble gazu, na wierzch wychodzące. Po ukończeniu fermentacyi, gaz postrzegać się nie daje, a błonka opada. W ten czas należy dobywać i myć płótno: następuje to zwykle we 24, 30 lub 36 godzin, wedle biegu fermentacyi i cienkości płótna; wreszcie samo tylko doświadczenie może nauczyć, jak poznawać przyzwoitą na to porę. Jeśli zaś pora ta chybia, będzie można uledez stracie całego płótna: dosyć jest albowiem niekiedy kilku minut, aby się zaczęła fermentacya zgniła, i zepsuła płótno. Nikt jeszcze podobno nie starał się oznaczyć, jaki gatunek fermentacyi w tym razie ma miejsce, i jak ta na płótno działa.

(*) P. Kleman sądzi, że naylepiej byłoby dodawać patoki, aby do mieszaniny nic nie przydać takiego, coby mogło sprzyjać fermentacyi zgniłej.

Wiadomo tylko, że dobywający się w tym czasie gaz jest palny, i że powstaje także nieco kwasorodu, który potem niknie. Z tąd widzimy, że tu też same towarzyszą fenomeny, co i rozkładowi istoty klaystrowey (*gluten*) w czasie robienia krochmalu. Nie zdaje się, aby tu miała następować porządna fermentacya winna, i aby patoka mogła być jaką pomocą.

Fermentacya ma za cel nie sam tylko rozkład klaystrów, pokrywających płótno; przykłada się ona owszem do rozszerzenia otworów tkaniny tak, iżby je przenikać mogła woda, a obce istoty przy nich będące, aby mogły być opanowane przez rozmaite działacze i łatwo pozbawione. Jakkolwiek bądź, płótna powinny się jak najstawniej wypierać wnet po fermentacyi. Tym sposobem pozbywają się większej części brudu, różniącego się istotnie od pierwiastku farbującego nici, a który nie rozpuszczając się w tych samych, co wspomniany pierwiastek płynach, szkodzi wielce bieleniu, zwłaszcza batystów, linonów i nici kręconych. Pranie odbywa się różlicznymi sposobami: częstokroć używają do tego dwóch drewnianych walców, pomiędzy którymi przepuszcza się płótno; walce te powinny być pod nakryciem, przy strugę płynącej wody; niższy walec jest gład-

ki, drugi zaś żłobkowaty czyli bruzdowany; niekiedy bruzdy te robią się odlegle jedna od drugiej i w krzywym kierunku. Układa się za zwyczaj kilka takich walców wciąż jeden obok drugiego. Gdy kawał płótna, pomiędzy dwoma pierwszymi przeciągniony, spada znowu do wody, wówczas podeymuje się i pomiędzy dwoma następnymi umieszcza i t. d., (patrz fig. 6). Po wielu fabrykach, używają w tymże celu koła poziomego, obracającego się około swojego środka, którego obwód opiera się na kołkach podobnie jak dach młyna wietrznego, (patrz na fig. 7). Robotnik kładzie na niem płótno; a drąg z korbą przytwierdzony do koła skrzydlatego, nadaje pierwszemu obrót powolny tak, że wszystkie kawały płótna, przechodzą kolejną pod pewną liczbą walców, wprawianych do ruchu, przez obrót wału drugiego koła. Doglądający tego, przewraca płótno i podsuwa następnie wszystkie jego części pod walce. Strumień wody, dostarczany czerpakami, przy kole skrzydlatém znajdującemi się, skrapia ciągle płótno, i unosi wszelkie rozpuszczające się jego cząstki. Od niejakiemu atoli czasu, przyznają pierwszeństwo machinie oczyszczającej, z pożytkiem używanej w Anglii, którą tam zowią: *darh-wheel* (patrz na fig. 8). Machina ta składa się niejako

z beczki czyli pudła, obracającego się na swej osi za pomocą korby, i mającego wewnątrz cztery przegrody, przecinające się pod kątami prostemi. Każda z tych przegrod odpowiada otworowi, zrobionemu w dnie którémkolwiek. Rurka, połączona z naczyniem dostarczającym wody i zamknięta kurkiem, wprowadza przez dno przeciwne strumień, wpadający do otworu okrągłego w pudle. Przez każdy ze czterech otworów, odpowiadających przegrodom, wkładają się dwie sztuki płótna; machine nadaje się ruch jakakolwiek siłą a potem odkręca się kurek. Za każdym obrotem, sztuki płótna spadają z jedney przegrody na drugą, a większa część wody je napawający, wyrzucana jest z maszyny skutkiem silnego ugniecenia, pochodzącego od spadania płócien. Używając należycie tej maszyny, można wyprać i porządnie oczyścić ośm sztuk płótna w przeciągu kwadransa; lecz aby pożądaný nastąpił skutek, potrzeba aby średnia chyżość ruchu pudła, wynosiła 20 do 22 obrotów na minutę. Jeśliby obracanie było prędzszé, płótno zostałoby jak przyklejone, przy ścianach obwodu, mocą siły odśrodkowey, a ztąd przez cały ciąg działania, jedną i tąż samą wodą byłoby napętnione, i zgoła wymyćby się nie mogło. W Anglii wszędzie wpro-

wadzono w użycie tę maszynę zamiast wszystkich innych wyżej wymienionych, bądź, że za jej pomocą wiele oszczędza się czasu, bądź też, że nieodmienia miąższości płótna, silnym i nieustannym jego wybijaniem. Dzisiaj ją zaprowadzają we Francji.

Kiedy już płótna doskonale się oczyszczą z kłajstru i wszelkiego obcego w nich brudu, wtenczas biorą się do bielenia, dla pozbawienia pierwiastku farbującego. Sądzono zrazu, że w bieleniu dosyć jest użycia stopniami chloryny i ługów; lecz doświadczenia przekonały, że działanie światła słonecznego niczem zastąpione być nie może, zwłaszcza w tkani lnianej; dla tego więc musiano do niego się uciec. Sposób bielenia, używany dziś w Anglii, Francji i innych krajach Europy, różni się od holenderskiego, przydaniem tylko do tego chloryny, nader przyspieszającej postęp owego działania. Tak więc teraz w ogólności, mające się bielić płótno, wystawuje się na przemian na działanie ługów, światła słonecznego, chloryny i kwasów. Działania zaś te są mnogie, każde bowiem powielekroć się powtarza. Wyliczmy tu je wszystkie, na pewną ilość płótna. Powtarzanie ich konieczne, dowodzi, że istota farbująca nie zarazem się wywabia, lecz jakoby warstami.

Lubo chloryna i światło zdają się działać w jednym kierunku, atoli bez wątpienia różnemi sposobami; pierwsza, nie ogranicza swego działania, jak mniemano, samą tylko odmianą składu istoty farbujującej, przez odjęcie jej wodorodu; owszem łączy się jeszcze z nią; a użycie alkali, służy nie tylko do ropuszczenia części istoty farbujującej, uległej działaniu chloryny, ale razem i do wydobycia samej chloryny, wsiekłej w tkaninę. Co się tycze światła, tedy o działaniu jego tyle tylko wiadomo, iż usposabia istotę farbującą do łączenia się z kwasorodem, i że kombinacyi tej szczególnie sprzyja, ciągłe utrzymywanie płótna, wilgotném. Może bydz, jak twierdzą niektórzy pisarze, że światło działa w tym razie, podobnie jak podniesiona temperatura, wzbudzająca częstokroć taką wzajemną na się czynność, pomiędzy składowemi częściami, iż tworzą nowe odmiennych własności związki. Prócz tego wiadomo, iż działaniom chemicznym naybardziej dopomaga zbieg ciepła i wilgoci. Wszystkich niemal jest zdaniem, że istota farbująca łącząc się z kwasorodem, w prawdziwy się kwas przeistacza; a dla wydobycia tego kwasu, szczególnie potrzebne są alkali. Nakoniec, ze względu na stopień pożytku, jaki przynieść mogą w bieleniu kwasy, trze-

ba wyznać, iż doświadczenia jasno o tem przekonały; zdaje się, że już należyście dowiedziono, iż główny ich cel zależy na wydobyciu węglanu wapna, pochodzącego z działania alkali na sole zawarte w wodzie, i osiadające na niciach; na zabranie tej ilości alkali, która mogłaby pozostać przy tkaninie, i prócz tego na rozpuszczeniu niektórych metalicznych niedokwasów, zwłaszcza niedokwasu żelaza, mogących znajdować się w istocie roślinney, i ją kalać.

Wyliczenie działań, odbywanych za zwyczaj w bieleniu płótna lnianego surowego.

Jeżeli weźmiemy za przykład 360 sztuk płótna, wyfermentowanego i należyście oczyszczonego, i przypuścimy, że długość każdej z nich wynosi 45 arszynów (32 metrów), a waga 1 1/2 funta, wszystkich zaś 100 pudów i 35 funt., wówczas w bieleniu, następne trzeba odbyć działania:

1	Zanurzenie do ługu z 63 funt. potażu (perlasse)						
2	— — także —	87	—	—	—	—	
3	— — — — —	100	—	—	—	—	
4	— — — — —	87	—	—	—	—	
5	— — — — —	87	—	—	—	—	
6	— — — — —	79	—	—	—	—	
7	— — — — —	77	—	—	—	—	
8	— — — — —	77	—	—	—	—	(*)

(*) Dziś zamiast potażu we Francyi używają niemal wyłącznie sody (przywęglanu sody).

Po każdym wyługowaniu należy wyprać płótno w maszynie oczyszczającej, wyżej opisaney, i rozścielać na łące przez cztery lub pięć dni (*), stosownie do pory roku i przymiotów tkani. Po czém odbywa się:

9 Zanurzenie na 12 godzin do wody, zaprawioney kwasem siarczanym.

10 Zanurzenie do ługu z 35 funt. potażu i pranie.

11 Zanurzenie na godzin 12 do chloryny, i pranie.

12 Zagotowanie w ługu z 31 funt. potażu i pranie; rozestanie na łące.

13 Powtórzenie poprzedzającego działania.

14 Powtórzenie działania, pod liczbą 9.

15 Namydlenie czarném (albo szarém) mydłem i pranie.

16 Zaprawienie (*appret*).

17 Suszenie.

Wypada tu zrobić uwagę, że nie podobna stanowczey naznaczyć liczby i powtórzeń wszystkich wspomnionych działań; fabrykanci sami z doświadczenia powinni je

(•) Istotom tylko alkalicznym, winno płótno własność opierania się przez czas długi, połączonemu działaniu światła, powietrza i wilgoci. Płótno surowe prędko się od tych działaczy psuje, jeśli nie uległo akcyi alkali.

odmieniać wedle okoliczności. Grubość płótna, moc tkani, ciepło atmosferyczne i pory roku są okolicznościami, na które w tym razie wzgląd dawać koniecznie należy.

Jużeśmy na początku tego artykułu powiedzieli, co się zachowuje chcąc otrzymać ług wyborny, i jakim sposobem z pewnością oznaczyć można stopień jego mocy; tu zatem wypada nam tylko przydać niektóre uwagi dotyczące się użycia tej istoty gryzącej. Naprzód, nie należy nigdy zanurzać do ługu płócien mokrych: będąc albowiem napojone wodą, nie mogą brać w siebie dostateczney ilości ługu; ta nawet, która w nie wsieka, osłabia się nazbyt, przytomnością wielkiej ilości wody. Wszakże nie najlepiej też jest, zanurzać płótna zbyt suche; gdyż wówczas przemakają, zwłaszcza bardzo grube, w niektórych tylko miejscach; dla tego najlepiej jest brać je do ługowania, w stanie cokolwiek wilgotnym. Ługowanie to, zawsze się odbywać powinno z pomocą ogrzania; działanie bowiem ługu skuteczne jest tylko w dosyć podniesioney temperaturze. Naydogodniejszy w tej mierze aparat, powszechnie przyjęty, wyobraża fig. 9. Pośród wielkiej kadzi z dnem podwójnym, utwierdza się walec ołowiany, miedziany, lub drewniany, którego koniec wyższy nieco się wznosi nad brzegami ka-

dzi, niższy zaś przechodzi przez dno pierwsze i łączy się z rurką, służącą do przepuszczania gorących par wody, z osobnego kotła przy kadzi, wystawionego na temperaturę wrzenia. Płótna, lub inne rzeczy mające się łągować, umieszczają się w przestrzeni, pomiędzy ścianami walca i kadzi, zawartey. Nalewa się wprzód na nie łąg a potem wpuszcza się para do walca, która będący w nim łąg ogrzewa. Płyn ten przez ogrzanie rozszerzony, i w objętości powiększony, wylewa się brzegami walca na płótno, przechodzi przez nie, ostyga, ścieka przez otwory w dnie wyższém znajdujące się, na dno niższe, a z tamtąd osobną rurką wraca do kotła, z kąd znowu podnosi się w parze, i tym sposobem ciągły utrzymuje się potok. Za każdym razem, gdy wypada nagrzać lub ostudzić płótno, trzeba to robić pomatu i stopniami: przez szybkie albo wtem zagotowanie, równie jak przez nagłe oziębienie, istota farbująca twardnieje na niciach płótna, i zamiast odstawania, mocniej do nich przylega. Radzą także, aby nigdy nie zostawiać płócien suchemi, skoro są ogrzane, chociażby przez czas naykrótszy. Dla tego więc, jak tylko łąg spływa z kadzi, wnet natomiast trzeba nalać wody ciepłej, lub też dobyć i rozwinąć płótno. Bez tey ostrożności, temperatura co raz

się powiększa, mianowicie w środku, a płótno zepsuć się może, zwłaszcza kiedy jest zbyt cienkie. Z resztą nie zle jest w tym razie, używać nieco tęższego, jak zwykle, łągu: gdyż część alkali doskonale się łącząc z włóknem roślinnym, zabezpiecza je od wszelkiego gnicia. Inaczej rzecz się ma wcale, jeśli płótna lub nici surowe były tylko napojone wodą, albo bardzo słabym łągiem: wówczas bowiem następuje zbyt nagłe podniesienie się temperatury, a często nawet gorzenie.

Wypada też nieco dać potrzebnych przestrog, względem wyściełania płócien na łąkach. Ziemia na to obrana, powinna być okopana rowami i przerznięta kanałami równoległymi, oddalonymi od siebie na stop 50 lub 60. Nie każda woda do skrapiania płócien jest przydatna; trzeba aby była doskonale przezroczysta, i ile możliwości czysta: inaczej, będzie brudzić płótna, osadzając na nich istoty, jakie w sobie zawiera. Skrapianiem zajmują się zwykle parobcy, którzy czerpią wodę w kanałach i po obu stronach zlewają nią płótna za pomocą długich warzęchwi albo czerpaków. Łąka jak nacyściej utrzymana być powinna; pilnie zagładzając kretowiska i inne zwierzęce nory. Nigdy płótna na gołej ziemi rozciągać nie należy; trawa

na niey powinna bydź dosyć wysoka i buyna, aby mogła utrzymać na sobie płótno, nie kładąc się na ziemi (*); powietrze ławtwo dokoła je okraża i mocno działa na powierchnią dolną. Jeśli trawa temu warunkowi zadosyć nie czyni, zastępuje się w tedy sznurami, rozpiętymi pod płótnem; nakiedy sznury te przeciągają się i nad płótnem, w celu przeszkodzenia mu zwijania się od wiatru.

Powiedzieliśmy już wyżej, dla czego płótna zanurzają się do wody kwasem napojoney, przy końcu bielenia; teraz pozostaje nam tylko jedną w tej rzeczy uczynić uwagę. Niekiedy i zagraniczni, na wzór Rossyan, używali serwatki kwaśney; rozlaney pewną ilością wody (**). Home pierwszy doradził używać zamiast jey, kwasu siarczanego, którego akcyą nierównie pewniey kierować można; lecz do tego należy wprzódy jeszcze roztwór przygotować, nielejąc nigdy kwasu zgęszczonego

(*) Dotąd nie wytłumaczono jeszcze działania niszczącego ziemi na istoty roślinne; wszakże to bardzo jest widoczne: wiadomo, że nici bez zepsucia przez długi czas zachowują się w wodzie czystey; niechże się włożą do wody błotnistey, psują się nie zwłocznie, lub gniją.

(**) Zdaje się że sér dzielnie służyć może do oczyszczania nici; wiadomo albowiem, iż do nici kręconych, linonów i batystów najlepiej używać kwasów mlecznych.

do kadzi, pó złożeniu w niey już płótna; gdyż ten płyn gęsty i ciężki dosyć trudno mięsza się z wodą, a wstanie czyścieyszym nadzwyczajnie jest gryzący. Zwykle do 2¹/₂ funt. wody, bierze się $\frac{1}{3}$ łuta gęstego kwasu, a roztwor ten używa się ciepły, aby tém łatwiey mógł przenikać tkaninę.

Namydlenie czyli wytarcie mydłem szarém, kończy process bielenia, i ma za cel przyprowadzenie do jednostayney białości niektórych części płótna, które dla różnych przyczyn, nie mogły się należycie wybielić przez działania poprzednicze.

Pod imieniem *zaprawy* rozumieją się rozmaite processa, przez które przechodzą płótna nim się wypuszczą w handel, tak dla nabrania blasku i niejakiego błękitu w białości, jako też przyzwoitey tęgości, w rozmaitych zdarzeniach wymaganej jak np. w płótnach na bieliznę stołową i zwyczajną, używanych. Często tych przygotowań używają w złym celu, do pokrycia wad płótna, a zatém oszukania kupca. Processa te w ogólności rozmaitemi odbywają się sposobami, lecz zawsze prawie zapomocą krochmalu, lub mąki z kartofli, podobnie jak się zaprawia bielizna po wypraniu; tudzież za pomocą wałkowania albo gładzenia rozmaitym sposobem.

Od niejakiego czasu, zaczęto w całej

Europie wyrabiać znaczną ilość płócien bawełnianych, do bielenia których, służy dopiero opisany sposób, na płótna lniane; z tą atoli różnicą, że w tym razie nie ma potrzeby rozściełać je na łąkach i wielkiego używać ługowania, gdyż istota farbująca bawełny różni się od zawartej w niciach lnianych, i łatwiej zniszczoną być może; przed zaczęciem jednak bielenia, trzeba wypalić puch okrywający te płótna, aby ich powierzchnią równiejszą uczynić i nadać niejako pozor lnianego płótna. Powierzchnowe to opalenie odbywa się powszechnie za pomocą szczególnego aparatu, opisanego w niektórych dziełach technologicznych (*); wymaga ono wielkiej wprawy uwagi i sztuki ze strony rzemieślnika. W Anglii przenoszą nad nie, użycie środka lepszego i bezpieczniejszego. Miasto wypalania puchu na blasze metalicznej rozpaloney, niszczą go szybkim przesuwaniem płótna nad płomieniem gazu wodorodnego (fig. 10). Aparat ten urządza się w sposób następujący: wpuszcza się gaz do dwóch walców czołowych A i B, skąd wymyka się przez wiele małych otworków, leżących na jedney linii CD, tak że po jego zapale-

(*) Dictionnaire technologique, pod wyrazem: *Appreteur*, pl. 4 de Technologie, fig. 3, 4 i 5.

niu, płomień ze wszystkich otworków, zlewa się na jedną płaszczyznę. Dwa walce drewniane E, F, opatrzone korbami, służą do rozwijania i nawijania płótna, G, H dwa bloczki do jego oddalenia od ognia; a J, K szczotki walcowate, do podniesienia puchu, nim się płótno przemknie przez płomień. Oczywiście rzecz jest, że tym sposobem od razu opalają się obie strony płótna; że zaś, podług woli, można nadawać płomieniowi tę lub inną wysokość, stosownie do ilości wymykającego się gazu, przeto łatwo się wniesie, iż cały process nader jest prosty i nadzwyczajnie szybki. Lecz do tego aparatu, potrzeba jeszcze drugiego do wydobywania gazu wodorodnego, który skądinąd łatwo się urządzić może, z przyczyny łatwych, jak wiemy, na to sposobów. (*Dokończenie w Nrze następującym*).

O KORZYSTNEM UŻYCIU NIEDÓYRZAŁYCH I ZGNIŁYCH owoców, przez prof. Völker, przekład N. A. Kumelskiego. (*Dokończenie*).

O użyciu owoców zgniłych

Tak nazwane zgniłe jabłka, gruszki i inne owoce, podobny użytek mieć mogą, jak niedoyrzałe. Dla tego tu używam wyrażenia: *tak nazwane, zgniłe owoce*, iż

w istocie większa ich część, w zdrowym stanie tym przymiotnikiem oznaczona, właściwey jeszcze zgniliznie nie podpadła, lecz najczęściej znajduje się tylko w fermentacyi winney lub octowey, po której dopiero zgniła następuje. Jako zaś podług rozmaitych stopni fermentacyi, przez które owoce przechodzą, rozmaite może być ich użycie, przeto nad tém obszerniey nieco zastanowić mi się wypada.

Tak zwane *nadgnicie* jabłek, gruszek i t. d. następuje zwykle tam, gdzie w czasie spadania z drzewa, zgartywania i tym podobnych okoliczności, silnego uderzenia lub zgniecenia doświadczyły. W tych miejscach soki doświadczywszy ścisnienia, ulegają pewney *extrawazacyi*, skutkiem której na wierzch owocu występują, a będąc wraz z owocem dziełem kombinacyi organicznych, ulegają prawom chemicznym, dla których ustanawia się fermentacya winna; przez co część ta jabłka mięknieje i uszczupła się, czyli jak mówią *nadgniciu* ulega. Sok w tém miejscu wprowadzony w fermentacyą winną, działa sposobem drożdży na przyległe części zdrowego jeszcze mięsa owocu, póki następnie cały owoc nie zmięknieje. Wziąwszy wówczas pod prasę jabłka, gruszki i t. p., otrzymuje się cydr wyborny; cały albowiem ich sok, dobro-

wolnie w wino się przeistoczył. Stosownie do zbiegu okoliczności może owoc w stanie fermentacyi winney, dłużey lub krócey zostawać, nim w octową przejdzie, która zwykle prędzey wówczas następuje, gdy owoc jest popekany; wtedy albowiem powietrze atmosferyczne bezpośrednio na sok i wewnątrz owocu swym kwasorodem działać może i fermentacją kwaśną przyśpieszyć. Tak więc winny wprzód sok owocu, zamienia się rychło w płyn octowy. Fermentacja ta wreszcie przechodzi w prawdziwą zgniłą, skutkiem której substancja owocu przybiera postać gęstej masy; szlamowatej lub stęchłej; nadto w fermentacyi octowej, a mianowicie zgniłej, najczęściej owoc pokryty bywa pleśnią, niekiedy też drobnemi grzybkami. Po takim rzeczy objaśnieniu, wypada mi teraz obszerniey nad rozlicznemi zastanowić się użytkami, jakie z owoców nadgniętych, w różnych peryodach fermentacyi, mieć można.

Dopóki jeszcze owoce w stanie fermentacyi winney zostają, mogą równie dobrze, jak i zdrowe, do wyrabiania *cydru* służyć; należy tylko w wyborze nadgniętych owoców przyzwoitą dawać bacność, aby między użytecznemi, to jest w stanie fermentacyi winney zostającemi, nie znajdowały się już ukwaszone lub prawdziwie zgniłe.

Przeglądając składy owoców zimą, trzeba każdy gatunek nadgniłych owoców w oddzielne złożyć naczynia. Wiele jest cech po których z dokładną pewnością wniesić można: czy owoc jaki jest w fermentacyi winney, octowey lub zgniłey.

I tak: wszystkie owoce nadpsute, którym jeszcze część zdrowey substancyi mięsney pozostała, równie jak te, co mają nie nadwężoną skurkę a żadney zgoła lub mało pleśni, są istotnie w fermentacyi winney i mogą do wyrabiania cydru służyć; te zaś, z których skurka już zlaźła, lub co grubą pleśnią i mnogimi grzybkami są pokryte, uważają się zwykle (lubo nie zawsze) jako uległe fermentacyi octowey lub zgniłey. W zdarzeniach wątpliwych, zapach zgarbionych w kupy owoców, do celnych charakterów w tey mierze należy: jeśli bowiem wyraźnie jest winny, owoce wówczas jeszcze do wyrabiania wina użyte być mogą; gdy zaś zapach ich wyraźnie jest kwaśny, tedy tylko ocet z nich otrzymać można. Nakoniec te, co zgnilizną trącą, jako zupełnie zgniłe, na stronę się odkładają, równie jak mocno spleśniałe.

Tym sposobem zgromadzony zapas nadpsutych, lecz do robienia cydru zdalnych jabłek i gruszek, bez odwłoki na miazgę się

tłucze (*) i wygniata. Wyciśniony sok, mający już wina własności, po lekkiej fermentacyi zlewa się do naczyń i podobnie jak cydr ze zdrowych owoców otrzymany do użycia służy; własnościami albowiem swemi zgoła się od tego nie różni, byleby tylko w wyborze nadpsutych owoców, przyzwoita zachowana była pilność, to jest aby między niemi nie było takich, które już przeszły w fermentacyą octową lub zgniłą i bardzo są spleśniałe; gdyż inaczej, otrzymany cydr wkrótce ulegnie fermentacyi octowej, albo też nabędzie stęchłego i ostrego zapachu i smaku; ostatni wszakże gdy nie jest zbyt mocny, wiadomém i zwyczajném w podobnych przypadkach użyciem, świeżo wypalonego i na proszek utartego węgla, odjąć łatwo można.

Cydr taki wyborniejszym stać się może, gdy się doń przymiesza podczas fermentacyi cukru, lub inney jakiey słodyczy, jakieśmy to już wyżej, mówiąc o wyrabianiu cydru z niedoyrzałych owoców, namienili.

Samo przez się rozumie, że cydr ze zgniłych owoców, innym winom będąc po-

(*) Chcąc część jeszcze zdrową mięsa. przy nadpsutym owocu znajdującą się, do suszenia *np.* użyć, trzeba ją wprzód nożem, całkowicie zgnitey pozbawić.

dobny, na wódkę lub ocet przerabiać się daje.

Do wyrabiania octu służą nie tylko zepsute jabłka i gruszki te, co się właściwie w fermentacyi octowey znajdują, lecz nadto i te, które jeszcze z fermentacyi winney nie wyszły; samych więc tylko prawdziwie zgniłych w tym przypadku unikać należy, podobnie jak bardzo spleśniałych; ocet bowiem przez to złego nabiera smaku; który jednak, jeśli nie jest mocny, z czasem niknie; wszakże można go także stłumić proszkiem ze świeżo wypalonego węgla, lub mocném octu ogrzaniem. W tym celu zlewa się w cynowe, lub dobrze wybielone miedziane naczynie i wystawuje się na ogień, póki zupełnie nie zagotuje się lub blisko tego; w drewnianych zaś naczyniach można to zagotowanie zastąpić gaszeniem w occie rozpalonych do czerwonosci krzemieni.

Tam gdzie nie wiele na zimę chowają owoców, a zatem gdzie na raz wielkiej ilości zgniłych jabłek zebrać nie można, następny sposób robienia octu, jest dobry. Przeglądając skład owoców zimą, należy zgniłe od zdrowych wybrać i utarłszy na miazgę, w naczynie stosowne złożyć, które najlepiej jest w ciepłym postawić miejscu; przez co i papka ta prędzej kiśnie, i

gdy potem świeża do tey się przyłoży, rychley fermentacyi ulega. Gdy się tak wielka ilość zgniłej miazgi jabłczaney w naczyniu zgromadzi, można ją wycisnąć; a otrzymany płyn jeszcze w naczyniu drewnianém, lub w wielkich garnkach kamiennych, przez czas pewny potrzymać, dopóki się w doskonały nie przeistoczy ocet.

GOSPODARSTWO WIEJSKIE NIDERLANDZKIE, w teraźniejszym swym stanie, czyli opisanie rolnictwa i połączonych z niém robót i zwyczajów w Niderlandach, przez J. I. DESERRA, ofiarowane CESARSKIEMU Wolnemu Towarzystwu Ekonomicznemu, i za jego staraniem wydane w Sankt-Petersburgu, w drukarni CESARSKIEY Akademii nauk, 1825, z rossiyskiego na polski język przekładane, przez *Michała ŁAWICKIEGO*.

(Ciąg 10ty p.w.s. 173.)

ROZDZIAŁ XX. *O chowie bydła.*

Dawniej chów bydła głównym był celem gospodarstwa flamandzkiego. Za czasow hrabiów flamandzkich bezpłatnie rozsyłano po wsiach najlepsze ogiery dla odstanawiania. Byli wtedy dozorczy, którzy, klacze, przeznaczone do rozmnażania dobrego gatunku, piętnowali, i surowie zabroniano łączyć je z innymi. Wybierano także do rozmnażania ogiery dobre. Dawny ten zwyczaj trwał długo, a nawet i za rządu austryackiego chowem bydła trudniono się. Lecz dziś wszystko to ustało, i chów bydła poszedł w za-

niedbanie. W kaźdey wiosce znajduje się kilku chłopów, mających jednoletniego lub dwuletniego buhaja. Ci wieśniacy często-kroć tak bywają biedni, że nie mają, ani własnego chlewu, ani siana, i po suchych rowach ścinają trawę, w cieniu drzew olchowych rosnącą. Kaźdy może sobie łatwo wyobrazić, jaki to musi bydź karm, który też w zimie nie jest zapewne lepszym. Tak nędzne i wycięzione zwierzęta czy-liż mogą wydać dobre pokolenie? Przez chci-wość wieśniacy nie chcą trzymać buhajow: wtedy bowiem muszą tracić jedną krowę doyną.

Możnaby łatwo temu zaradzić, nie uży-wając obcey pomocy, to jest: wychować, lub kupić takich buhajow, któreby miały przymioty, do ulepszenia pokolenia potrze-bne; karmić je kosztem gromady, i chować dla powszechnego użytku. Jesliby kaźdy zapłacił od krowy po pół franka, co teraz musi płacić za nędznego buhaja, wtenczas-by postrzegli, że gromada nie miałaby po-trzeby corocznie płacić. Tym sposobem możnaby z czasem bez żadnych wydatkow udoskonalić kaźdy gatunek bydła.

Lecz flamandczykowie przeciwnego są zdania: utrzymują oni, że krowy dobre pochodzą tylko z krów dobrych, bez wzglę-du na buhaja. Jeżeli przypadkiem dosta-

ną dobrą krowę, wtedy cielęta od niey drogo sprzedają; ale po dwóch lub trzech latach dziwią się, że to cielę, tak drogo zapłacone, zgoła nie jest do swojey matki podobnem.

To dostatecznie przekonywa jak bardzo tu zaniedbany jest chów bydła.

Aby dokładne dać wyobrażenie o chowie bydła u nas, i innych zatrudnieniach wiejskich w ogólności, powinienem namienić o ilości bydła, chowanego w Baleuil i o podziale gruntu. Ten stosunek w wielu sąsiadujących z sobą mieyscach i wioskach jest jednaki. Cały grunt, należący do tego okręgu, zawiera 9,584 gemetow, za które opłaca się czynsz; w tey liczbie jest 3,933 gemetow gruntu ornego, 62 gemetow gruntu ogrodowego i 502 łakowego, 2,646 gemetow pastwisk, 393 lasu należącego do wielu prywatnych ludzi, 24 gemetow pustoszy i 24 gemetow zajętych rzeką, za które graniczący gospodarze lub dzierżawcy płacą podatek. Tu liczą około 280 koni, przeznaczonych jedynie tylko do gospodarstwa wiejskiego: wieśniak bowiem flamanzki nie bawi się żadném rzemiosłem, lecz cały oddany jest roli.

Rozmnażanie koni tak jest małe, że na rok nie rodzi się więcey nad 20 źrzebiąt. Konie przypędzają po większey części z północnych stron Flandryi, gdzie się znajdują

wielkie stada. Konie te są bardzo rosłe, ale nieskładne i ciężkie; na nogach mnóstwo mają narośli, od kolana do kopyta pokryte są długimi i gęstymi włosami, kopyta szerokie na 11 cali, pierś szeroka, grzbiet prosty, krzyż szeroki, szyja gruba lecz krótka, głowa i uszy wielkie, z tém wszystkiém 4ro lub 5cioletniego konia, nie można kupić za 720 franków. Konie te mają tę jeszcze wadę, że oprócz robotników, z którymi są oswojeni, nikogo więcey do siebie nie przypuszczają, i jeżeliby się kto przez nieostrożność zbliżył ku nim lub się ich dotknął, tedy na śmierć zabijają lub silnie kęsają.

Pospolicie przeznaczają się na 36 lub 40 gemetow gruntu ornego, parę takich koni. Na początku żniwa należy ich zażywać pojedynczo do wszelkiego niegłębokiego orania, lub do innych lekkich robot, inaczej nie można ukończyć dwóch robot w czasie przyzwoitym. Konie te mogą być użyte do pracy na trzecim roku, po 15 zaś lub 16 latach do niczego nie są zdolne.

Rozmnażanie bydła rogatego dosyć jest wielkie. Wół 4roletni, na tłustém wykarmony pastwisku, lub w oborze, waży 500 lub 800 funtów. Te ostatnie rzadko się znajdują, ale zwyczajne woły lub byki ważą niekiedy 600 funtów. Cena mięsa

wołowego stosowna jest do ceny fasoli lub wytlóczyn, któremi je zimą karmią. Jeżeli lato jest gorące i suche, tedy cena mięsa jest wyższa; zwyczajnie zaś funt mięsa kosztuje pół franka. Liczą zwykle, że dobra krowa, dobrze karmiona w polu lub w oborze, powinna co dzień dawać półtora funta masła. Kawałek masła ważący $\frac{5}{4}$ funta, kosztuje frank jeden.

Z tego się okazuje, że wiele jest takich okolic, gdzie bydło rogate waży daleko mniej od tutejszego. Nogi ma wysokie, pierś nie dosyć niską, szyję wąską, plecy i krzyż nie szerokie, kości grube.

Cena mleka tu jest bardzo rozmaita podług miejscowych okoliczności. Około miast, korzystniey jest przedawać mleko świeże. Kwarta paryzka (pinte) mleka, kosztuje 5 lub 4 *sous* (*). Daley od miast mieszkańcy, biją z mleka masło, a masłanką karmią cielęta i świnie: robią także wiele séra, który jest podobny do limburskiego. Sér ten w miastach wielkich a szczególniey w Paryżu, drogo się płaci.

Choroby bydła, w innych miejscach wielkie zrzadzające szkody, u nas rzadko widzieć się dają; przypisujemy to ochędo-stwu zachowywanemu w chlewach w Flan-

(*) *Sous* równo 2½ grosz. pol. (R).

dryi, i pilnemu dozorowi bydła w każdym czasie.

Zimą utrzymują w chlewach taki stopień ciepła, jaki w najpiękniejszym dniu wiosennym zwykł bywać; okna w nich otwierają i zamykają podług tego, jak powietrze zewnętrzne jest zimne lub ciepłe. We Flandryi, sądzą powszechnie, że wielkie ciepło lub zimno szkodzi bydłu, ale są, którzy inaczej rozumieją.

W tej części Flandryi chowają także mnóstwo świń, które od innych gatunków różnią się długością swojego ciała, i długimi a szerokimi uszami na szerokiej głowie obwisłymi. Prosięta karmią maślaną z mąką fasolową; latem zaś razem z bydłem wypędzają w pole. A żeby świnię ziemi nieruły, i trawy nie psuły, dwa kółka drociane przez ryjak im przeciągają. Zimą biegają one po podworzu, i wtenczas zdejmują te kółka, aby mogły ryć nawóz i zbierać ziarna zbożowe, wytrzesione w czasie zwożenia, tudzież fasolę, którą bydło często wyrzuca niestrawioną. Świnię karmią po większej części zimą; wtenczas dają im zwyczajnie maślaną gotowaną i kartoflę, z mąką fasolową zmieszaną. Czas karmienia wtenczas się zaczyna, kiedy kartofla dojrzeje, i trwa do miesiąca marca. Jeżeli świnię po dwóch latach jedzą dobrze i są

spokoyne, tedy oprócz słoniny ważą 400, 450 i 500 funtów, niekiedy nawet ważą 550 funtów. Mięso świnię sprzedaje się daleko drożey od wołowego.

Te wielkie świnię biją powiększey części na wsi, lub sprzedają ludziom, mającym wielu robotników, jak fabrykantom i t. p. Ludzie ci, podobnie, jak wieśniacy, ciężko na otwartém powietrzu pracując, znajdują to mięso nie dość tłustém, chociaż sama prawda słonina. Przed ostatnią wojną, świnię często solono i wysyłano do portów Dunkierki i Ostendy. Biją także mnóstwo świń jednorocznych, które ważą niekiedy 200, 250 i 500 funtów.

Chow owiec jest tak mały, że w całym okręgu zaledwie 600 sztuk naliczyć można. Są to owce wcale buyne, i dają wełnę dosyć dobrą. Prawo utrzymywania owiec dawniey miały tylko niektóre dwory, ale dziś każdy może tyle chować, ile się podobą. Owiec w pole bez pozwolenia dzierżawcy nie wypędzają. Jeżeli grunt nie jest zbyt wilgotny, tedy wypędzają je pospolicie w żniwie: wtedy bowiem nie mogą wielkiej zrobić szkody. Jeśli przez niedbałość pastucha owce zrobią szkodę, tedy gospodarz za nią odpowiada. Owce pasą się po większey części po drogach i rowach, gdzie nędzną zgryzają trawę.

Co raz tu stają się znajomszemi owce hiszpańskie merynosy, i wielu już zaprowadziło je u siebie, ale wełna ich z czasem grubieje. Nie mogę powiedzieć, azali to jest prawda lub nie. Że odmiana klimatu i sposób życia owiec tych w krajach północnych są bardzo różne, łatwo jest widzieć z tego, co następuje: w Hiszpanii, kiedy ciepło w lutym co dzień wzmagać się zaczyna, owce wtedy, nie mając nic więcey prócz wełny, biegną z gór Estremadury w strony północne. W kwietniu zwyczajnie przechodzą na góry Segovii, Wuitrago, Torelagona, Kaseweda, Sammosiera, Guadalaxara, i inne mieysca, gdzie je strzygą. W tym czasie tamtejsze góry są pokryte marzanną, lawendą i rozmarynem; wszystkie gatunki koniczyny i mnóstwo ziół różnych rośnie nad strumykami i kaskadami, które pasterze hiszpańscy bardzo dobrze znają.

Zrana o godzinie 9 owce chodzą po spadzistości gór, i tarzają się po wonney trawie. Jak tylko gorąco wzmagać się pocznie, wtenczas pastuch idzie w pole pokryte koniczyną, gdzie wysokie skały zasłaniają stada od upału słonecznego; po południu zaś o 5tej lub 6tej godzinie znowu wychodzi. Wieczorem wypuszcza 5 lub 6 wielkich psów dla strzeżenia owiec od wilków, których tam wielkie jest mnóstwo. Pasterz

uwiniąwszy się w płaszcz kładzie się spać na ziemi pomiędzy owcami. I tak dzień za dniem przechodzi. Pasterz może wybierać taki stopień ciepła, jaki się mu podoba, albowiem o pół godziny drogi, wyżej lub niżej, okazuje się na tych górach wyraźna odmiana w atmosferze.

W październiku w tey stronie wierzchołki gór, często są pokryte śniegiem, w dolinach zaś często deszcze przechodzą; wtenczas pasterze znowu przechodzą ze swojemi stadami do Estremadury i na granice portugalskie. Tu znajdują owce też paszę i również czyste powietrze, jakie miały w kwietniu w Segovii. Tym sposobem utrzymują się stada sławnego opactwa eskurjalskiego, księztwa Infantado, nader bogatego domu Medina-Celi i t. d.; których bogactwo po części składa się z owiec.

Pięć miesięcy gorących, od czerwca do listopada, są dla południowej i zachodniej części Hiszpanii porą nieznośną, a dla wielu roślin zabójczą. W ten czas pastuchy hiszpańscy przechodzą w strony północne, gdzie, jakśmy wyżej powiedzieli, podług upodobania wybierają, tak stopień ciepła, jak i paszę.

Zima na górach Segovii jest daleko sroższą, a niżeli tu mniemają, często bywają mrozy na 6 stopni; góry i doliny pokrywają się

głębokim śniegiem. Wtenczas stada pędzą w te strony, gdzie panuje wiosna.

U nas merynosy muszą przestawać na grubém pastwisku, w zimie zaś 6 miesięcy na sienie, słomie, rzepie i kartofli; muszą żyć gromadnie w chlewach zamknięte. Co za odmiana w ich rodzaju życia! Przez to może zmniejsza się ilość i dobroć wełny.

Kiedym postrzegł w Hiszpanii merynosy, poznałem, że dalekobyśmy lepiej postąpili, gdybyśmy zaczęli doskonalić nasze pokolenie owiec, przez użycie owiec hiszpańskich, niż utrzymywać prawdziwe merynosy. (*Ciąg dalszy nastąpi*).

O POPRAWIE WĘGIERSKIEGO SZAFRANU ALBO KROKOSU (*Flores carthami Preysiana*) i o jego użyciu do farbowania materyy bawełnianych, wełnianych i jedwabnych (*Polytechn. Journ. v. Dingler, XII T. 3 Nr 1823*).

Od czasu jak Mehmet Ali, basza egipski, sobie wyłącznie przywłaszczył handel szafranem egipskim, a przytém jeszcze zdarzony nieurodzaj, artykuł ten w handlu uszczuplił; cena jego w Niemczech do wysokiego podniosła się stopnia. Podrożenie to, od kilku lat mocniej się tam jeszcze uczuć dało, za pomnożeniem się fabryk w południowey Francyi, potrzebujących corocznie wielkiej ilości tey farbierskiej ro-

śliny, do przygotowania tak nazwanego roślinnego różu (*Rose végétal*), czyli pierwiastku farbującego szafranu.

Naturalne kraju położenie i handlowe związki, lepiej i dogodniey sprzyjały francuzom, jak nam, w nabywaniu z pierwszych rąk egipskiego szafranu.

Oddzielanie to czerwonego pierwiastku i przygotowanie szafranu stało się nieodbitém, po francuzkich, szwaycarskich i niemieckich fabrykach materyy wełnianych, jedwabnych i bawełnianych. Tymczasem po farbiarniach cieńszych robot, używano tey kosztowney farby, w niedostatku włoskiego i dobrego hiszpańskiego szafranu, a pomierna cena, dogodnieyszą ją czyniła we względzie ekonomicznym, od włoskiego lub węgierskiego produktu. Lecz potém, gdy cena roślinnego różu we dwoje, lub we troje się podniosła, i gdy sami fabrykanci do jego drożyzny przyczynili się, przyszło do tego, że nareszcie musiano uciec się do tańszych szafranu gatunków.

Gruntując się na tey zasadzie, że zalety wschodniego szafranu pochodzą raczey od jego przygotowania, a niżeli z natury samey rośliny (pierwiastek bowiem farbujący, tak we wschodnim, jako hiszpańskim, włoskim, węgierskim i niemieckim szafranie, też same ma własności, różniąc się tylko ilością),

hurtowy kupiec Preis w Pescie usiłował, nie tylko krajowy węgierski szafran doprowadzić do doskonałości najlepszego alexandryjskiego, przez stosowne przygotowanie, ale nadto jeszcze starał się powiększyć w nim ilość pierwiastku farbującego, który przedawał pod nazwiskiem szafranu węgierskiego (*Flores carthami Preysiana*).

Aby się przekonać o tém, że węgierski ów produkt nie ustępuje w niczem najlepszym wschodnim i rzymskim szafranu gatunkom, w użyciu do farbowania materyy bawełnianych, P. Kurrer, robił doświadczenia, których wypadki są następujące:

1) *Co do koloru:*

Szafran węgierski ma kolor wysoki ponsowy, gdy tymczasem 1szy gatunek szafranu wschodniego jest nieco światlejszy i żółtawy.

2) *Pierwiastek farbujący żółty rozpuszczający się w wodzie.*

Pierwiastek ten, z dobrze wysuszonych szafranu gatunków, oddziela się zwyczajnym sposobem, przez ich częste i pilne płókanie i wygniatanie w cienkich workach, w rzeczney wodzie. Kwiaty szafranu, pozbawione pierwiastku żółtego farbującego, po wysuszeniu w jedney temperaturze, następane dały wypadki: z 4 funtów węgier-

skiego, pozostało 2 funty i 25 łotów, straty, zatem 1 funt i 4 łoty; z tyłuż funtów egipskiego 1szego gatunku, zostało 2 funty i 12 łót., a przeto straty 1 funt 20 łót.; ze 4 zaś funtów rzymskiego szafranu, pozostał 1 funt 28 łót., ubyło zatem 2 funty i 4 łoty.

3) *Pierwiastek farbujący czerwony.*

Pomienione wyżej szafranu gatunki, każdy z osobna były wrzątkiem nalane, i po dodaniu po 20 łotów, miążko utłuczonego krystalizowanego węglanu sody, przez trzy godziny zostawały w spokoyności; po zcedzeniu nakoniec wody, resztę dopóty zlewałem wodą świeżą, póki ta farbować się zupełnie przestała. Do tych szafranowych wymoczków, dodawałem po równey ilości rozpuszczonego w wodzie *weinsztei-nu* (winian potażu), a pierwiastek ich farbujący, zbierałem białą bawełnianą materją jednej przędzy, który wybornie do niej przystał. Ilość pierwiastku farbującego czerwonego, ze trzech oddzielnych odwarów, pokazują następane wypadki.

Szafran węgierski farbował różowo dwa razy więcej, co do wagi, materji bawełnianej, jak szafran alexandryyski. Rzymski zaś, ze względu na ilość tego pierwiastku, czterokroć pośledniejszym okazał się od węgierskiego. Szafran Preysa, w po-

równaniu z najlepszym hiszpańskim, 40 lub 45 procentami jest lepszy (*).

Ufarbowane trzema gatunkami szafranu, w ciemno-różowy kolor bawełniane materye, dla porównania farby, kładzione były w wązkich paskach pod wyrżnięty ciemno-szarawy papier, co pokazało, że mają jednaką barwę.

Jeśli zaś damy wzgląd na stratę wagi w wyżej opisanych doświadczeniach, szafranu węgierskiego i najlepszego wschodniego, wniesiemy, że oba gatunki, co do ilości zawartego w nich pierwiastku farbującego czerwonego, mało się między sobą róż-

(*) Professor Chemii w Węgrzech Jan Szuster śledził szafran, ze względu na pierwiastek farbujący czerwony. Wypadki jego doświadczeń były takie: 10d) 8 łótów szafranu alexandryjskiego, przysłanego mu z Tryestu, dały 1 kwintę pierwiastku czerwonego, za pomocą której materya bawełniana przyymowała kolor blade-różowy, jedwabna zaś zgoła się nie farbowała. 2re) 8 łótów szafranu Preysa, tymże sposobem przygotowanego, dały 4 kwinty czyli 1 łót pierwiastku, farbującego materya bawełniana światło czerwonym kolorem. Jedwab nim farbowany, przyymował kolor jasno i ciemno-różowy, lub światły rumiany.

Ztąd pokazuje się, że szafran ulepszony nie równie więcej w pierwiastek czerwony obfituje, bo ma go we czwórnasób tyle, co alexandryjski. Wszakże w przytoczonych tu wypadkach doświadczeń Szustera zdaje się być omyłka: gdyż robiąc później próby na większej ilości, przekonałem się, że szafran Preysa, w porównaniu z egipskim najlepszym, ledwie dwa razy więcej zawiera w sobie pierwiastku farbującego.

żnią; jak to nawet i same pokazały doświadczenia.

4) *Użycie węgierskiego szafranu do farbowania materyy bawełnianych.*

Ponieważ ten szafran obfituje w pierwiastek czerwony, przeto uważa się za nader dogodny do farbowania materyy bawełnianych i przygotowywania krokosu. Nadto próby w tej mierze, na jedwabiu i wełnie robione, równie korzystne okazały skutki (*). *N. A. K.*

O NOWYM GATUNKU TRWAŁEJ KAPUSTY (*Brassica oleracea acephala fimbriata*). (*Politech Journ. etc.*)

Sinclair twierdzi, że ten gatunek w dziele Decandola o *kapuście*, nie jest opisany.

Wedle niego, zieleniejąca ta zawsze i mało znajoma kapusta, zasługuje na uwagę, zwłaszcza, że nie wiele jej rozmnażano z wysadków z ogrodu królewskiego w o-pactwie Boburn; a lubo jej podobna znajduje się i w ogrodach norfolkskich, ta atoli jest także rzadka.

W ogrodach hoburnskich utrzymywano ją tylko w celu ozdoby, od r. 1808 do

(*) Próby farbowania materyy bawełnianych za pomocą szafranu Preysa, robione przeze mnie, dały wypadki jednakie. Lecz jedwab przyjmował rozmaitą barwę, bardzo podobną do tej, jaką najlepszy szafran nadaje. Produkt więc Preysa zasługuje na uwagę farbierzy.

1814, dla drobno-poszarpanych jey listków i ciemno-czerwonego koloru, nie sądząc, aby mogła na pokarm służyć. Przez lat siedm krzewiła się ona w wazonach, na gruncie i w oranżeryi, nie kwitnąc jednak. Dopiero w 1817 r. jeden jey krzak zakwitł, lecz nie wydał nasion. Szczęśliwym jednak trafem, przekonano się wprzód, iż każdy wyrostek tej rośliny, posadzony w ziemi, przy stosowném doglądaniu, równie dobrze przyymuje się, jak kapusta z nasion powstająca. W gotowaniu dla proby na pokarm, postrzeżono, iż jest tak wyborna, jak najlepszy jarmusz. W r. 1815 zasadzono cały ogród 158 jardów wynoszący, wysadkami tej kapusty; i odtąd, bez wszelkiego starania i doglądu, wyjąwszy pełcie, przynosiła każdego prawie roku dwa razy tyle, jak inne zimowey kapusty gatunki. Wydawała ona bowiem na 10 kwadr. jardach 144 funty i 20 łótów, gdy tymczasem zielona kapusta na teyże samey przestrzeni, rodziła tylko 28 funtów i 6 łótów. Została ona przez 8 lat w gruncie, bez żadnego nawozu. Przy wspomnionych porównywających doświadczeniach, ścinano kapustę na 3 cale od ziemi; grunt, położenie, pora roku zawsze były jednostayne. Co do składowych części, kapusta ta podobna jest do brukwi. Jakoż:

1750 gr. trwałe kapusty	część pożyw- nych.	włókna roślin- nego.	wody
zawiera	109 gr.	233	1408
zieloney kapusty	110 —	220	1420
czerwoney —	112 —	280	1558

Doświadczenia te robione były przy równych warunkach okolicznościach, na wyrostkach do kuchni przeznaczonych. Do rozmnożenia trwałe tej kapusty Sinclair odkrył następny sposób: na początku kwietnia, lub kiedy już pora zimowej kapusty minie, odrzyna się głąb przy ziemi aż do korzenia. Ziemia rozdrabnia się rydlówką i z zielska się oczyszcza; i to jest wszystko, co należy zachować w rozmnożeniu tego gatunku. Jeśli chcesz zasadzić nową kapustę, tedy ścięte w marcu lub kwietniu głąbie, porznięte na sztuki, długości 6 do 7 cali mające, które się wkrótce rozkorzenia; boczne wyrostki i odnogi korzeniowe, wydają nieco później (choć w pierwszym roku nieznaczne) grube głąbie. Odrostki te albo się zaraz sadzą na tym miejscu, gdzie zawsze zostawać mają, rozsadzając je potem rzędami, o 20 lub 24 cale jeden od drugiego i polewając, póki korzeni nie puszczą, albo też można je sadzić w grzędzie na pulchnej rodzajnej ziemi, o 3 lub 4 cale jeden od drugiego, i potem dopiero rozkorzenione przesadzać na grunt, dla nich prze-

znaczony. Korzenie zasadzają się na trzecią część ich długości w ziemię. Grunt miernie żyzny jest najlepszy; wreszcie kapusta ta, podobnie jak inne gatunki, особливо w pierwszym roku, lubi ziemię urodzayną, i choć dobrze wzrasta, mało pożytku daje.

Dla niezupełnego rozwijania się kwiatu, mało ona wydaje nasienia. Lecz, że łatwo rozmnaża się z wysadków, a z nasienia często się wyradza, lepiej więc jest nierównie rozmnażać ją z wysadków.

Sinclair posiał 4 łóty nasienia, zebranego z głębi tej kapusty, utrzymywanych w oddaleniu od innych gatunków, a nawet od roślin strąkowych. Kiełki ztąd powstałe wydały 10 różnych gatunków kapusty, z których jeden tylko podobny był do pierwotnego, inne zaś różniły się tak kształtem, jako i kolorem liści, środkując niby pomiędzy kapustą jorkską, ranną, królewską i trwałą. *N. A. K.*

O RANNYM TURECKIM BOBIE. (*Politech. Journ. XIV*
Tom 1 Nr).

Towarzystwo angielskie, zachęcające do przemysłu, postanowiło nagrodę temu, kto by rozmnożył jakikolwiek gatunek tureckiego bobu, mogący doyrzewać i zbierać

się na początku kwietnia. Taunton posiał był taki bobu gatunek, jakiego dotąd nie widziano w Anglii, i o którego sam nie wiedział oyczyźnie. Otrzymał on ze stałego ład 1, od jednego ze swych przyjaciół, przed sześcią laty, całą kwartę tego bobu, i tyle rozmnożył, iż następne robić mógł doświadczenia. Ziarna tego bobu są małe, twarde, grube i ciężkie. Wydają one same przez się plon obfity, wytrzymując nawet ostre zimno. Można je siać od czerwca aż do listopada; naylepsza jednak do tego pora jest w październiku. Jeśli grunt nie jest pokryty wodą, bob ten może naycięższą zimę wytrzymać w chłodney i wilgotney glinie; a chociażby na wiosnę ostre szrony zniszczyły młode kietki, korzonki atoli nie obawiające się zimna puszcza je na nowo. Roślina ta w ogólności buyno się krzewi, tak, że Taunton w 1821 r. posiawszy tylko 7 gallonów, w obwodzie pięciu sążni, obfite zebrał żniwo. Bob ten nader jest wytrzymały i tylko po zaprzeszłej ciepłej zimie, gdy rozkwitał w marcu i kwietniu, będąc posianym w październiku, ucierpiał znacznie od późnych mrozów, kiedy przeciwnie siany w listopadzie, więcey przyniósł zbioru.

Taunton zbierał swój bob w Surrey około połowy czerwca. Pożytki z tego ga-

tunku bobu na tém zależą, iż go można już przedawać w końcu lipca lub w początkach sierpnia, kiedy jeszcze bob jest rzadki, że zaś wygląda na bob przeszłoroczny, naypiękniejszy, przeto można na nim i zyskiwać. Nadto, ranny ten bob, doyrzewiający podczas letnich upałów, można natychmiast wymłacać; gdy przeciwnie bob dochodzący pod wpływem słabego już i mniej czynnego ciepła, trzeba długo trzymać w stogach lub szopach, nimby można było wymłacać; ztąd też wspomniony bob trzema miesiącami pierwey można wyprzedać, a to tem łatwiey, iż ten gatunek ze wszęch miar za naylepszy jest uznany, i wszędzie wyższą ma cenę. Nayważniejsza korzyść, jaką gospodarz z rozmnożenia tego gatunku bobu odnieść może, jest ta, iż gdy między zasiewem bobu a pszenicy, grunt nieco dłużej odłogować powinien, tedy po zbiorze rannego bobu, dosyć jeszcze letniey zostaje pory, do uparzenia się roli, na bliski w jesieni zasiew pszenicy. Gdy zaś ziemię przed końcem lipca uprawiać można, to jest po zbiorze już bobu; przeto wątpić nie należy, aby nawet i kleyki gliniasty grunt nie wysechł i nie przysposobił się, bez poprzedniczego odłogowania, nie tylko do zasiewu pszenicy, lecz i innego zboża.

Zdaniem Tauntona, bardzo dobrze jest zasiewać bob ten wespół z pszenicą; a na dowód tego przytacza swoje próby zasiewania: *dactylis glomerata* z pszenicą. Koszta uprawy roli pod ten bob wynoszą podług niego 1 funt szter. i 5 szylingów na akr czyli dziesięcinę, za wyoranie, sadzenie, troiste bronowanie, dwukrotne pełcie i trzebienie. Wiązka tego bobu waży do 63⁺ funtów; dziesięcina zaś gruntu wydaje od 21 do 30 wiązek. *N. A. K.*

Pompy pożarne, mechanika Ulrycha Schenk młodszego, z Bernu.

1od. Pompa ta osadzona jest na kołach i łatwo z miejsca na miejsce przewozić się może; albowiem długością siedm stóp nie przechodzi, a osi jej średniego są wymiaru. Prostym bardzo mechanizmem dyszel tak jest urządzony, iż odeymować i zastosowywać się z prędkością może.

2re. Służy ona razem do gaszenia pożaru, i dostarcza wody innym pompom działającym. Kiedy się tylko w tym ostatnim używa celu, może dostarczać wody czterém lub pięciu razem pompom zwyczajnym.

3cie. Do środka jej przytwierdzony jest

worek zastępujący pompę ssącą, którego otwor do 10 cali ma w średnicy. Worek ten zanurzony do strumienia lub kadzi z wodą, dostarcza pompie, za każdym poruszeniem drążka 501 cali sześciennych wody. Tłok przez 24 lub 28 ludzi poruszany ciska bez przerwy wodę na sto i sto dziesięć stóp, z taką mocą, iż ta zdolna jest z łatwością ruynować bruk, strącać dachówki z najwyższych budynków, i rozmiękczać, na pierwszym lub drugim piętrze tynk w sufitach.

4te. Woda, podług upodobania, może się rozdzielać na trzy rury; których średnice 7 do 8 linii wynoszą. Każda taka rura wylewa od uderzenia tłokiem, 167 c. szes. wody, która chociaż nie tak daleko sięga jak z pojedynczey rury, różnica ta jednak stanie się małą, skoro się rury przedłużą.

5te. Pompa tak jest urządzona, iż można wprost dwie rury kierować na ogień, a za pomocą trzeciej napełniać wodą, wielką pompę lub dwie mierne.

Owoż co jest szczególniejszego w składzie pompy pożarney P. Schenk. Korzyści zaś z niey, są następane:

1sze. Nie ma potrzeby czerpać i nosić wody do pompy: chyba wtenczas gdy miey-

sce nie dozwala użyć pomocy worka ssącego.

2re. Licząc 60 uderzeń tłoku na minutę, nowa ta pompa, wylewa w przeciągu tego czasu, 30,060 c. sz. wody, to jest zarazem tyle co trzy pompy pospolite, których skrzynie mają 5,5 calów w średnicy a 10 do 12 c. wysokości. Jakoż pompa zwyczajna tego wymiaru, bierze w siebie i wyrzuca przez minutę tylko 10,020 c. sz., potrzebując siły 20 lub 24 ludzi, gdy pompa P. Schenk dostarcza trzy razy tyle wody, i potrzebuje tylko 4 ludzi nadto.

3cie. Nakoniec siła z jaką wyrzuca wodę, oszczędza wiele czasu, trudów i niebezpieczeństw, na jakie się narażają, pożar gaszący. *N. A. K.*

Sposob zachowywania mumiy w Egipcie.

Czytamy w *Monthly-Magazine*, że Dr. Granville odkrył sposób, jakiego używali egipcyanie do zachowywania mumiy. Udało mu się zrobić mumie w Anglii, podobne we wszystkim do egipskich, które opierają się wszelkim zmianom angielskiego klimatu. Z doświadczeń Dra Granville pokazuje się, że wosk jest owym potężnym środkiem, którego egipcyanie w tym

celu używali. Nadto, też doświadczenia tak daleko są posunięte, iż przekonywają, że wszelkie istoty do zachowania ciał zmarłych użyte, na nic się nie przydadzą, skoro nie będą skombinowane z woskiem. Wkrótce wyйдzie z druku rozprawa, o mumii przywiezionej do Anglii w r. 1821 przez Sir Edmonstone, i poruczonej Drowi Granville. Mumija ta była tak dobrze zachowana, iż można było ją anatomizować. Było to ciało kobiety; przekonano się z pewnością o jej wieku i rodzaju choroby z której umarła. Przy odczytywaniu rozprawy, ukazano towarzystwu królewskiemu serce jej i płuca. *N. A. K.*

Kamizelki korkowe.

Użycie *skafandrów* czyli kamizelek korkowych, coraz bardziej upowszechnia się w Hollandyi. P. Scheerboom z Amsterdamu, wynalazca szczególnego gatunku skafandrów, d. 2 lipca zeszłego roku zapuszczał się w morze, w Scheveningen, nie daleko Hagi, na koniu okrytym, podobnie jak on, korą z dębu korkowego i dostał się bez żadnej szkody, aż do miejsca, gdzie w czasie rozbicia, osiadają zwykle okręty. Zamiarem jego było, okazanie podobieństwa, podawania lin za pomocą je-

go przyrzadzenia, do statków znajdujących się w niebezpieczeństwie, przez coby je można było przyciągać do brzegu. Koń przedarł się łatwo przez bałwany, potężne dosyć na ówczas; a tak można mieć nadzieję pomysłnych nadal skutków. *N. A. K.*

Wózek mechaniczny.

P. Barret, wynalazca wózka mechanicznego, który własnym ruchem może przebieść mil 120 w 15 godzinach, okazywał go na próbę w Lyonie d. 15 grudnia. Wózek ten oparty jest na trzech kołach; jedno z nich umieszczone na przodzie, jest pewnym gatunkiem rudla, służącym do kierowania go na wszystkie strony. Ruch udziela się dwóm kołom za pośrednictwem mechanizmu, wprawianego w działanie przez jednego człowieka, znajdującego się w powozie, który depce naprzemian dwa małe drewniane podnóżki, nakształt belek. Każde przyciśnienie, jeśli można wierzyć Barretowi, ma pędzić wóz na stóp 16: ztąd łatwo wyrachować, jaka byź może jego chyżość. Co naydziwniejsza, toto, że za poruszeniem tylko nogi, człowiek pędzący wózkiem, może nagle koła wstecz zwrócić i nadadź ich biegowi kierunek przeciwny. *N. A. K.*

Nowa sieć na rybę.

P. Escalon niegdyś mayster fabryk tiulów, uczynił jeden z nayważniejszych wynalazków: jest to robienie sieci na rybę, podobnych do tych, które się czółenkiem robią tkackiém. Jeden człowiek może zrobić tyle co piętnastu zwyczajnym sposobem.

Udoskonalenie machin parowych.

P. Large, naczelnik towarzystwa statków parowych na Saonie, wynalazł sposób urządzania kotłów, nadających machinom parowym więcey siły i lekkości, warunki nieodbicie potrzebne w żegludze na rzekach, lecz którym dotychczas zadosyć nie uczyniono. Kotły mają bydź proste, łatwe do zrobienia i zbyt trwałe, przy kształcie doskonale walcowym. Będą one mieścić małą ilość wody i wystawiać wielką powierzchnią na działanie ognia, którą on kilkakrotnie ogrzewać może, zkąd przy wielkiej ilości pary, oszczędzi się znacznie opału, a razem umniejszy się ciężar statku przez ujęcie drzewa lub innego materyału do palenia służącego. *N. A. K.*
