



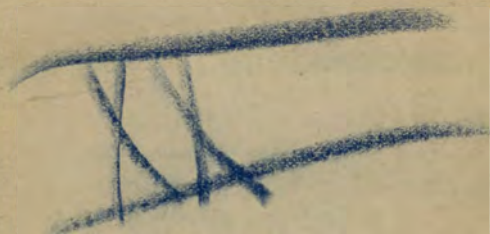


1147

---

PLAST

CRISTE





# PIAST

CZYLI

PAMIĘTNIK TECHNOLOGICZNY.

---

---

*Za pozwoleniem Cenzury Rządowéy.*

---

# P I A S T

CZYLI

## PAMIĘTNIK TECHNOLOGICZNY, OBEYMUJĄCY

PRZEPISY GOSPODARSTWA DOMOWEGO  
I WIEYSKIEGO, OGRODNICTWA, SZTUK PIĘ-  
KNYCH, RĘKODZIELŃ I RZEMIOŚŁ, NIE-  
MNIĘY LEKARSTWA DOMOWE, POSPOLITE  
I ZWIERZĘCE.

---

TOM XX.

---

*W*arszawa;

W Drukarni przy ulicy Mazowieckiej N<sup>o</sup> 1349.

1830.







# ODDZIAŁ I.

## GOSPODARSTWO WIEYSKIE, DOMOWE I OGRODNICTWO.

---

### I.

#### O pszczelnictwie.

Przez *W. J. J. Nagórskiego*, *Professora Praktycznego w Szkole Agronomicznej w Marymącie.*

(Ciąg dalszy.)

---

#### CZĘŚĆ DRUGA.

*Kalendarz pszczelny.*

W R Z E S I E Ń.

73. Podbierają się pszczoły, które się na chowanie nie zdadzą, lub które są w złym stanie, iak pod liczbą 70. wyrażono.

Do podbierania pszczół, używa się tego sposobu, iak i do

1\*

poprawy ich stanu (I. 71), bo z takowego podbierania, dwa pożytki wynikają, to jest: wzmocnienie pozostawionych na chowanie pszczół, i korzyść z podebranego miodu.

Na odwrot też w ulach i korszach składanych, ulepszanie stanu pszczół, przy podbieraniu, skutecznie można, w sposób następujący.

74. Gdy będą takie dwa ule składane, w których pszczoły są w niebezpiecznym do chowania stanie, a w szczególności, jeżeli w ulu, który niech się nazywa AB, złożonym z półtula przedniego A, i z półtula tylnego B, w półtulu A jest warsta krótka, czarnych i pogiętych szyb woskowych, i w nich małego znajduje się miodu; w półtulu zaś B jest warsta szyb z miodem, długa do sa-

mego dna, w dobrym porządku, z wosku białego, i napełniona miodem;

Jeżeli znowu będzie drugi taki ul, nazwany CD, złożony z połula przodkowego C, i z półula D tylnego, z których w połowie pierszýj jest warstwa szyb z wosku białego, ku dołowi pociągniona, miodem i zarodem w znaczney części napełniona, a w półulu D warstwa szyb woskowych dosyć długa, i dobra, lecz bez miodu; w takim stanie tych dwóch uli, można naydogodniejszym sposobem pszczoły połączyć, i z ich warsztatów wybrać co lepszego.

Naprzód odenrkniy ul AB, w przecięciu pionowém, cokolwiek półula od siebie odsuń, i przez szpary dymem pszczoły po obydwóch stronach ula pod-

kurz. Gdy pszczoły odstąpią; nożem z iednéy, i z drugiéy strony na bokach ula szyby woskowe przekróy, a otworzywszy ul na dwie połowy;

Półule przednie A, w którém jest wszystko w stanie gorzszym, przenieś z mieysca na 10 lub 15 kroków.

Do półula B tylnego, przystaw tymczasowo półule iakie próżne, dla zakrycia przeciętych szyb z pszczołami i miodem.

Potém z półula A wykurz dymem wszystkie pszczoły, a na swoje mieysce do pozostałego półula B tylnego powrócą.

Toż samo zrób z drugim ulem CD, lecz w nieco odwrotny sposób. To jest: rozszparuy go, wykurz pszczoły, lecz zamiast półula C, przedniego, w którym jest wszystko w sta-

nie lepszym; odstaw półule D ze swego miejsca na kilkanaście kroków, w którym iest wszystko podleysze.

Z tegóż półula D pszczoły wykurz, a wypędzone powrócą do półula przedniego C, tak iak w tamtym razie wróciły do półula tylnego.

Miód i wosk z półula przedniego A, należącego do pierwszego ula, i z półula tylnego D, należącego do drugiego ula, wybierz, i obróć na swój użytek.

Weź natychmiast lepsze półule C z pszczołami, i zanieś do półula B, które także w dobrym stanie, z pszczołmi w swoim miejscu stoi. Złóż oby dwa półula, tak aby ul całkowity stanął. Pszczoły, które będą chciały wychodzić; powganiaiy dymem do ula, nakoniec

zamknij go szczelnie, sznurkami pozwięzuy, i na dnie kołkami przyciśnij. Drzwiczki do wylotów pozamykaj, a zrób tak ciasne oddechy, dla dochodzenia powietrza, któremi się pszczoła przecisnąć nie może.

Pszczoły w taki sposób połączone, zanieś na inne miejsce o kilka kroków, i postaw. Drugiego dnia nad wieczorem przynieś, i postaw z ulem te pszczoły, na miejscu ula AB albo na miejscu ula CD. Po zachodzie słońca, drzwiczki do wylotów otwórz, a możesz tak łatwym sposobem, i stan pszczół w gromadę, od 15 do 25000 mocną pomnożyć, warsztat ich wewnętrzny poprawić, miodu i wosku podebrać.

Takim samym sposobem postępuje się, i z korszami składanymi.

75. Jeżeli komu iść będzie o utrzymanie pszczoł młodych, a ubogich w miód, których już nie jest czas karmić; to jeszcze takie tylko na zimę bezpiecznie zasilać można, które na początku tego miesiąca, przynajmniej 12 funtów miodu, w plastrach zasklepionego mają, pomiędzy którym i gniazdo ciepłe, i zapas żywności miećby mogły, przynajmniej wystarczający do wiosny.
76. Gdy pszczoły na całą jesień dostaną karmi; natenczas bynajmniej z gniazda swego, zapasu na zimę potrzebnego, nie naruszają. Przeto zasilanie takowe, potrzeba dawać na początku Września. A gdzie się znajdują w bliskich lasach wrzosy, które o tym czasie kwitną, i piękne do tego służą ciepła i pogody; to dopiero zasilać trze-

ba od połowy Września takie pszczoły, które na zimowe gniazdo i zapas, 12 funtów miodu nie mają.

Na takową karm podasz na miseczkach drewnianych, czystego miodu w plastrach, a gdy go mieć nie będziesz; to w czystéy patoce. A jeżeli ta będzie zagęsta, czyli zbyt tęga, lub scukrzała; to ją rozbiy, z iedną piątą lub z iedną szóstą częścią wody ciepłéy, tak aby się złyżki spuszczać mogła. Jeżeli zaś będzie miód kupny rzadki, i nie czysty; bez wody gotuy, i wyszumuy, a wyklaruje się.

Takiego lub innego miodu, daway co trzeci dzień, na raz po iednym funcie, podstawiając w naczyniu, po zachodzie, a z rana zaraz przed wschodem słońca odbierz, i mieysce odrobinami zapruszone, zatrzyy wapnem



lub popiołem, i wymieć czysto z pruszu. To powtarzaj, dopóki pszczoły miód będą brały; chociażby go i 9 funtów wyszło. Tego miodu nie żałuj, bo gdy ieszcze panują ciepła i pogody; to i drzewa nieco tłustych soków z siebie wypuszczają, a z tych pszczoły mogą wosku ieszcze tyle zbierać; że miód podany, złożony w komórkach woskowych, zasklepią, a tym sposobem lepięć się zaopatrzą.

77. Skoro postrzeżesz w Październiku, lub gdy zimna nastąpią, że pszczoły iuż miodu nie biorą; to go więćey nie dawaj, bo się iuż na zimową leżą, w górze ula utaborowały w gniaździe (\*), skąd się iuż przed zimą, na dół

---

(\*) Wyrazu *utaborować*, używają zwyczajnie pasiecznicy i bartnicy nasi.

ula nie spuszcza, a poruszać ich wtedy jest zawsze rzeczą szkodliwą, bo gdy nawet która mimo lub samowolnie zgniazda się wyruszy; więcéy iuż do niego powrócić nie może, i ginie.

78. Żadne syropy z warzywa i owoców, na zimę w naszym kraju, dla pszczół nie są pożyteczne, bo ich tylko z głodu iedzą takie pszczoły, które iuż własnego miodu nic nie mają, i naidłszy się, nic z nich nie zanoszą do swych komórek woskowych. Prawdziwy zaś miód, nietylko że im jest zdrowy, ale go nadto chciwie zabierają, przerabiają, do szyb swych znoszą i w komórkach woskowych na zapas dalszy zasklepią.

79. Doświadczenia pokazały, że tylko cukier miałko tłuczony, i mieszany z miodem, albo sy-

rop z cukru, przegotowany z częścią wody, i wyczyszczony, przerabiaią. Pszczoły na miód, w czasach ciepłych, i z cukru wyciągniętym woskiem, zasklepiaią komórki woskowe, i napełniaią z syropu cukrowego przerobionym miodem (\*). Lecz i w tém zachodzi różnica, bo to tylko robia na wiosnę, nim kwiaty nastaną, lub też w izbie utrzymywane, i wypieczzone pszczoły, które miłośnikom pszczół, oprócz zabawy, pożytku nie przynoszą.

Podług moich doświadczeń, pszczoły na wiosnę, w razie potrzeby, nim pora zbierania

---

(\*) P. *Witwicki* w swoich wyjątkach *Środki ratowania pszczół*, w Warszawie 1827, cukier mieszany z miodem, za dobry przyznaie, i dowodzi, że i sam cukier z chlebem pszczolim, nazwanym perzgą, mieszany, iest skuteczny.

miodu z kwiatów nastąpi; sporządzonym ze samego cukru syropem, przez krótki czas, żywić można, który oprócz P. *Witwickiego*, zalecają i zagraniczni pisarze, lecz zasilanie pszczół karmią cukrową na zimę, w naszym kraju byłoby zbyt kosztowne.

(Ciąg dalszy nastąpi).

## II.

### O chodowaniu Czerwca.

*Przez W. J. J. Nagórskiego, Prof. i t. d. i t. d.*

(Ciąg dalszy.)

---

## R O Z D Z I A Ł VI.

### O zbieraniu Czerwca.

Powiemy w Rozdziale VIII, w wyrachowywaniu rozmnażania się owadu czerwcowego, że w łucie iednym robaczków czerwca, naywiększych żywych, mieści się sztuk 1200, średnich

1500, a drobnych 2000, i że od każdych trzydziestu dwóch samic, na przychowek można się spodziewać na zapłód dwunastu samic, a każda samica wydać może swego rodzaju robaczków czerwca sztuk dwadzieścia.

Gdy podług takowéj zasady, już rozmnożenie się czerwca jest spodziewaném, i stósownie do uprawionych działów, nie będzie zachodziła żadna potrzeba, aby go na większych przestrzeniach zaprowadzać; natenczas przystępować można, do zbierania czerwca na farbę. Lecz nie takich tu potrzeba wiadomości, do zbierania go w massach znacznych, iakie nam niektórzy pisarze podali. Radzą oni obierać czerwca poczwarki, z podkopywanych roślin, i teżsame rośliny na powrot zagrzebywać w ziemię, aby nadal do żywienia czerwca użyteczne były. Lecz sposób ten nie od-

powiada swemu celowi, iak okażemy zaraz.

1. Podkopywanie rydlem roślin, według moich doświadczeń, wychodzi na tożsamo, co kopanie ziemniaków pod krzakiem, który iuż podebrany został, albowiem roślina wykopana z korzeniem, i obrana z owocu, drugi raz go wydać nie może, lub też i sama uschnie.

2. Aby można poczwarki czerwca, zręcznie i skoro, rękoma od korzenia odrywać; iestto niepodobieństwem, chociażby się poczwarki czerwca pod krzaczkami roślin nayobficiéy znajdowały. Bo nie są obsadzone w takiéy liczbie, iak w winnych gronach jagody, tylko tu i owdzie na korzeniu i prętach rośliny pojedynczo przyczepione, i to tak mocno; że ich koniecznie nożykiem albo palcami, tak iednak ostrożnie odrywać trzeba, aby nie rozetrzeć delikatnego pęcherzyka gdyż zaraz wycieka farba.

Z tego powodu sposób powszechnie podawany, nie może być dogodny, do zbierania czerwca w massach wielkich. Nadto, potrzeba mieć wielką liczbę robotników, aby tym sposobem z rozległego pola, czerwec zbierać można było, gdy jeden człowiek kopiąc, i obierając rękoma, przy największej nawet obfitości, zaledwie dwa łuty przez cały dzień nazbierać go jest w stanie, co po wysuszeniu na czystą farbę, więcéy nad łut jeden nie uczyni.

Bydź może, iż z tak nietrafnego sposobu, używanego w zbieraniu czerwca, a stąd nienagrodzonéy samych nawet robotników pracy, najlepsze usiłowania zaniedbane były, i chodowanie tak użytecznego owadu, w zapomnienie poszło.

W Ameryce, na roślinie *Cactus*, czyli *Opuncyi koszenillowey*, która podobną jest do figowego drzewka, owad koszenilli żywi się iéy owocem,

i w tak znacznych massach gromadzi się na krzaczkach téy rośliny, że Amerykanie podściełają tylko płótna, i otrząsają z roślin robaczki koszenilowe, podobne do naszego czerwca, których tam także na farbę szkarłatną zbierają. Lecz nasz czerwiec tym sposobem zbierany byź nie może, bo tylko w czasie, kiedy słońce naymocniéy dogrzewa, wychodzi na roślinę czerwcową (*scleranthus perennis*), która iest bardzo niska, i prawie przy saméy ziemi swe gałązki rozpościera, albo teź rozchodzi się częścią po roślinach, częścią po ziemi nierównéy i piaszczystéy, skąd trudnoby go było otrząsać lub zbierać, na rośliny zaś wyższe, to iest: czerwiec roczny (*scleranthus annuus*), iastrzębiec kosmaczek (*hieracium pilosella*), pod któremi się rzadko mnoży, w ciepłych dniach małoco, w chłodnych zaś wcale na nie nie wstępuje, a po południu, od godziny 3ciéy roz-



chodzi się, i ukrywa pod kępami roślin, i po całym przestrzeni roli, a jeżeli czas jest chłodny; to jeszcze rychły zagrzebuie się w ziemi. Przeto nie można tym sposobem, iak zbierają w Ameryce koszenillę, naszego czerwca zbierać.

Zpomiędzy doświadczonych rozmaitych środków, jeżeli kiedy późniejsze doświadczenia nie odkryją łatwiejszych, następujący najlepiej się udaje, którego tym czasem trzymać się trzeba.

Niech będzie sporządzony mały pług, tak aby bok lemiesz, kraiący ziemię, i trzusto, były dobrze zaostrome, a pług do  $2\frac{1}{2}$  cali najgłębię zapuszczał się w ziemię. Pług takowy ma mieć 10 cali boku prostego, 12 cali ukośnego, a  $7\frac{1}{2}$  cala szerokości, mierząc lemiesz pod spodem.

Jeżeli tego konieczna będzie potrzeba, aby go od czasu zasiania rośliny czerwcowej w roku czwartym, a od

zasadzenia owadu w roku trzecim dobywać; to tylko w saméj plantacyi pasiecznéj, można będzie już w czwartym roku czerwiec wyorywać, dla zbierania i przenoszenia go na inne obszerniejsze pola, lecz to z taką ostrożnością czynić trzeba, aby przynajmniéj, na przypadającym każdym trzecim kroiu, pas ziemi nietykanéj zostawić, a to dla zostawienia części na dalszy rozplód.

Wszelako w wielkiém polu, nie można ieszcze od czasu zasiania roślin w czwartym, a od czasu zasadzenia owadu w trzecim roku, czerwca z ziemi dobywać, aż dopiero wtenczas, kiedy według przepisu w rozdziale IV, na wszystkich działach, rośliny uprawione będą, i gdy owad do roku piątego a naylepiéj do szóstego znaczniéj się rozmnoży.

Dopiero odtąd w polach ma się wyorywać czerwiec, następującym sposobem :

Gdy działły, tak iak w rozdziale IV o uprawie 10ciu morgów powiedziano, uprawne i zasadzone zostaną; działły te pierszéry i drugiéry uprawy, powinny bydź ze wszystką rośliną, pługiem przewrócone, dział zaś trzeci, który był w roku trzecim zaorany, i zasadzony; ieszcze nie powinien bydź tykany. Działły zaś te, z których rośliny wyorane zostały, i owad, w sposób niżéry opisany, obrany; bronami drewnianemi raz zawlec, i zrównać rolę potrzeba, a naydaléy w tydzień rośliną czerwcową zasiać, i po zasiewie drugi raz, przewróconemi drewnianemi bronami napoprzek przywlec.

Owadu iuż nanowo zaprowadzać nie potrzeba, bo ten będzie się iuż sam z przyległych, nietykanych działów, na świeżo uprawne działły, pod młode rośliny rozchodził, i rozmnażał.

Dla zabespieczenia zaś tego owadu od wielkich mrozów, i dla dalszego

śprawiania roli, aby w czasie właściwym i roślinom przydawać siły rośnienia; w jesieni, przed spadnięciem śniegów, na działły świeżo zasiane, gnoiu nawieść i bardzo drobno roztrząsnąwszy, na roli cienko rozesać potrzeba. Na wiosnę, rychło grabiami i widłami bryły ziemi poroztrzasać, aby drugi raz ruszony gnóy, lepiéy i drobniéy rozdzielony został, a od pietnastego Kwietnia, iuż należy się działły w spokojności zostawić.

W miesiącu Maiu, gdy rośliny młode, iuż się nad powierzchnią roli krzewić i rozwiać poczną; iuż liszka młoda z przyległych, pozostawionych na rozplód działów, szybko przybiegnie, lub ją wiatr pod młodą roślinę przeniesie, wkrótce się nayobficiéy przy korzonkach roślin przyczepi, i w poczwarkę przemieni.

W tém tu mieyscu objaśnić winieniem, co następuje: Mniemali niektórzy, że się tylko pod dwuletnim

korzeniem rośliny czerwca, poczwarka znajduje, ale inaczej się dzieje. Pokazało się wprawdzie, że się u staréy rośliny, nie tak pod iéy suchym dwuletnim korzeniem, iak pod gałęzistym krzakiem, od 30 do 60 poczwarek czerwca znajduje; ale za to bardzo drobnych, i nikczemną farbę wydających, młode zaś, iednoroczne rośliny, chociaż cienkie mają korzonki, i z dwóch lub trzech gałązek szczupły składają krzaczek; to iuż taka każda roślinka od pięciu do dziesięciu sztuk uczonego czerwca, poczwarek żywi, z których daleko większe wyrastają robaczki, i wyborniejszą farbę wydają.

Dlatego w roku następującym, nie tylko stare rośliny na działach rzędu trzeciego wyorać, ale i przyległy dział rzędu drugiego, z młodą rośliną i czerwcem wyorać, i zebrać można, zostawiając wszelako dział rzędu pier-

szego, z nietykaną rośliną i owadem, dla dalszego rozplodzenia.

Tym sposobem na dziale drugim, pognóy już zeszléy iesieni potrząśnięty, i przyorany, i nadal sprawi rolę. Nasienie zaś na tymże, i na trzecim dziale wyorany, w powyższy sposób posiać należy.

Wszelako na dziale trzecim pod iesień, pognóy rozestany, w podany wyżej sposób, bydz winien. Tak kolejno, w każdym roku postępować się będzie, aby przy zbieraniu czerwca, iedna trzecia część iego z rośliną, zostawała w roli, dla dalszego rozplodzenia, nietykaną, i tak co rok pognoiem, w powyższy sposób uprawianą, a wtedy coroczny zbiór farby otrzymywać można.

(Ciąg dalszy nastąpi).

---

## III.

## O chodowaniu iedwabników.

Przez *W. J. J. Nagórskiego, Prof. i t. d.*

(Ciąg dalszy.)

---

## R O Z D Z I A Ł VI.

*O postępie, w którym rozrastają się drzewa, i pomnaża się dochód z iedwabników.*

Ażebym mógł dać wyobrażenie czytelnikom, iak są prędkie postępy w zakładach pasiecznych gospodarstwa iedwabniczego, i w iakim stosunku rosną z niego pożytki; odwołuję się do tych, którzy chodują iedwabniki. Zgadzaiają się oni na to, że drzew czteroletnich 450, lub dziewięcioletnich 70, wydaie cetnar liści, i że tym cetnarem liści można wyżywić taką liczbę iedwabników, która funt iedwabiu wyda. Lecz chcąc ieszcze bydz pewnieyszym zgody wypadków rachunku, z wypadkami doświadczenia, w tablicy tu załączonéy

przypuszczam tylko, że dopiero w roku piątym, drzewek 450, a w roku jedenastym drzew 70, wydadzą cetnar liści, z którego funt iedwabiu otrzymać mamy.

W tablicy téy cały postępek od roku piątego do pietnastego iest oznaczony, a z tego okazuje się, że się w roku piątym, w ogrodowéy pasiece, mającéy drzew morwowych 5400, zbiór iedwabiu od dwunastu funtów rozpoczyna, i z podrastaniem drzew, co rok znaczniéy postępuje. Lecz tu tylko w takim razie dalsze rozmnóżenie drzew morwowych zastosować można; ieżeli cała pasieka ogrodowa na drzewa morwowe obróconą będzie. Natenczasby w roku szóstym, znowu o drugie tyle drzewek, to iest 5400 przybyło, z których każde cztery sta pięćdziesiąt wyda po funcie iedwabiu, a z przeszłorocznych drzewek 5400, mających po lat sześć, trzy sta siedm-dziesiąt sztuk, iuż także po funcie ie-



dwabiu przyniesie. Czyli, pięciole-  
tnie, z sześćioletniemi, wynoszące ra-  
zem drzew sztuk 10,800,

w roku 6tym

wydadzą już iedwabiu funtów 29

a takowy szacuiąc po złotych 32

uczyni dochodu złotych 928

Wreszcie, postęp dalszy, w stosun-  
ku wieku, i rozłożystości drzew, co  
rok znacznieszy będzie, i jeżeli ża-  
dne nadzwyczajne nie przytrafią się  
przypadki; to tak dalece urośnie, że  
w roku dziesiątym zbierać będzie mo-  
żna iedwabiu funtów 351, i mieć za  
niego złotych 11232 dochodu. W roku  
zaś pietnastym, za iedwabiu funtów  
1717, złotych 54944 zyskać można.

W takim przeto stosunku, począ-  
wszy od roku piątego, w każdym roku  
następowałyby coraz wyższe dochody,  
iak to wyrażniéy tablica obrachunkowa  
wykazuje, w którój dla skrócenia ra-  
chunku opuszczono ułomki.

Na ostatek, od roku piątego licząc aż do piętnastego, to jest przez lat dziesięć, można otrzymać zbiór iedwabiu funtów 5913, szacowanego po złotych 32, za który wpłynęłaby summa 189216 złotych; gdy do roku 15go pasieka ogrodowa mieć będzie 100000 drzew morwowych, od dziesięciu do piętnastu lat liczących. Każdy myślący, rozważając ten postęp, przekonany być może: Naprzód, że 100000 drzew, w pasiece ogrodowej dostatecznie pomieścić się może, na 120000 prętach kwadratowych powierzchni, i że jeszcze pomiędzy tą dziką zarośłą, szerokie i piękne do przechadzki ulice porobić można. — Powtóre: że taka liczba dobrze rozkrzewionych drzew, łatwo może wydadź naznaczoną ilość iedwabiu.

(Ciąg dalszy nastąpi).

## IV.

## O przechowywaniu masła.

Przez *Dra. Andrew Ure.*

---

Sposób zwyczajny zachowywania masła, polega na dodaniu soli kuchennéy. *P. Eaton* powiada, iż wszystko masło, używane w Konstantynopolu, bywa sprowadzane z Krymu, i z Kirbay, a przecieź zachowuje smak właściwy sobie, gdyż go topią za świeża na miernym ogniu, i szumią, a po stopieniu, solą go zwyczajnym sposobém. Tak więc przyrządzone, i przez dwa lata zachowuje wszystkie swoje pierwiastkowe własności, a jeżeli starannie jest topione; nie zmienia nawet ani smaku, ani koloru. *P. Thénard* zaleca sposób, używany pomiędzy Tatarami: każe on topić masło, trzymając naczynie w wodzie, na 65 stopni R. gorącém, i zostawić w spokoyności dopóty, dopóki **wszystek ser nie opa-**

dnie, i płyn nie stanie się przeźroczystym. Wtedy każe zlewać go z wierzchu, lub cedzić przez płótno, oziębic w mieszaniu soli i lodu tłuczonego, albo w wodzie źródlaney świeżey, do której soli dodano. Nakoniec chowa się go w naczyniach zamkniętych, w miéyscu zimném, a przez 6 miesięcy, i dłużej zachowa pierwotną dobroć, zwłaszcza gdy zrucać z niego będziemy wierzchnią warstę. Jeżeli przystępując do użycia, rozrobimy go szóstą częścią (co do wagi) sera; będzie zupełnie podobne do świeżego.

## V.

### Sposób odjęcia smaku nieprzyjemnego wódce.

*Bibl. phys. écon.*

---

P. *Pommier* radzi, odeymować smak nieprzyjemny wódce, dystylując ją z oliwą. Od czasu iak w Departamentach Moselle i Lorraine zaczęto

odbierać smak ziemiaczanéy wódce, dodając do niéy olejku z migdałów słodkich, i dystylując ją powtórnie; postrzeżenie to na większą zastosowano stopę, z dosyć pomyślnym skutkiem. Zdaie się, że w tém działaniu, oleiek migdałów słodkich, rozpuszcza w sobie oleiek lotny ziemniaków, zawarty w wódce, i nie dozwala mu się w dystylacyi ulatniać, alkohol więc tym sposobem otrzymany, nie ma nieprzyjemnego smaku, który od tego olejku pochodzi.

## VI.

Sposób robienia wódki, zwanéy *Kirsch-Wasser*, z śliwek, wiśni, i jeżyn, używany w Szwaycaryi.

*Bibl. Phys écon.*

---

Oberwawszy wiśnie z ogonków, rozciera się je wałkiem, i trzyma w miejscu miernie ciepłym. W ciągu fer-

mentacyi, która zwykle trwa dwa tygodnie, czasem iednak kończy się w trzech lub czterech dniach; przykrywa się naczynia, w których są roz-tarte wiśnie, i mięsza się co dwa dni. Gdy się fermentacya ukończy; dystyluie się, lub zachowywa w tym stanie owoc, w naczyniach zamkniętych. W celu przeszkodzenia przypaleniu się; mięsza się starannie, i nie przykrywa alembika, aż się gotować zacznie. Z resztą postępuje się, iak przy dystylacyi wódki zwyczajnéy. Dotąd, dokąd wódka z wiśni odchodzi przezroczy-sta; iest tak mocna, iak bydz winna, lecz skoro zaczyna odchodzić mętna; iest słabą, i ta zachowuie się zwykle do powtórnego nabiiania wiśni.

Można tym sposobem otrzymać spirytus i z wiśni suchych. Na ten cel moczyć ie trzeba w wodzie gorącey, a potém rozrobić w beczce, znaczną ilością wody, i zostawić do fermentowania, które się powoli uskutecznia.

Rozciera się pestki z wiśniami zosobna, i mięsza z owocem zafermentowanym, i teto pestki nadaią wódce ów smak przyjemny gorzkawy, którego nie posiada wódka zbożowa.

Ta wódka im starsza; tém iesel  
lepsza.

Tym samym sposobem robić można wódkę z śliwek, którą często przedaia za wódkę z wisien, lecz łatwo można rozpoznać oszukanie, bo wódka z śliwek po zmieszaniu z wodą; nabiera koloru mlécznego, i nie ma zapachu przyjemnego pierszý.

Wyrabiaia także w wielu mieyscach Szwaycaryi, wódkę z ieżyn, którą często przekładaia nad *Kirsch-wasser*.

## VII.

**Napóy domowy, powstały przez fermentacyą.**

*Bibl. phys écon.*

Mieszkańcy wsi, będąc częstokroć  
pozbawieni trunków, otrzymywanych

przez fermentacyą, zwłaszcza podczas wielkiego gorąca, gdy prace w polu są naybardziéy utrudzaiące; zmuszeni są pić wodę, która częstokroć nie jest zupełnie czystą. Stąd powstaią różne choroby. Lubo łatwoby było tego uniknąć, dodaiąc do wody nieco octu; przezcooby powstał napóy zdrowy, i orzeźwiaiący; lecz gdy pracuiący, zwykle przekładaiają napoie wyfermentowane, zwłaszcza nie posiadaiące wiele alkoholu; podaiemy tu więc sposób, przyrzadzania takowego napoiu, bardzo tanio daiący się wykonać.

Chcąc otrzymać beczkę tego napoiu, 150 kwart zawieraiącą; weź  $4\frac{1}{2}$  funta ciasta z miąłkiéy mąki, naléy na niego 8 do 10 funtów wody, doday  $5\frac{1}{2}$  funta melasu (u nas melas lub farynę cukrową, móglby miód zastąpić), wley to wszystko w baryłkę, doléy na pełno wodą, i lekko zaszpuntuy. Ten roztwór winien bydź trzymany w miejscu, nie bardzo zimném, dla u-



łatwienia fermentacyi. W przeciągu trzech tygodni, płyn będzie przezroczysty, i zdatny do picia.

Jeżeli mu chcemy nadać smak jabłczniku; łatwo to skutecznie można, trzymając w beczce przez dwa lub trzy dni, w czasie fermentacyi, woreczek z kwiatem bżowym, suchym, w ilości  $\frac{1}{2}$  uncyi.

Można mu nadać smak piwa, zamiast kwiatu bżowego, dodając odwaru chmielowego, z  $1\frac{1}{2}$  funta chmielu. Odwar ten robi się, nalewając na chmielowy kwiat, wody wrzącój, i trzymając przez dostateczny przeciąg czasu w naczyniu przykrytém. Przed zlanie, cedzi się przez serwetę.

### VIII.

Napój zwany we Francyi *winem ubogich*, szczególniéy żniwiarzom użyteczny.

*W. X. S. S. K. K. P. w K. W.*

Bierze się 30 funtów porzeczek czerwonych i białych, z których osta.

Pia stt.

XX

4

tnie będąc soczystsze i słodsze, wię-  
cý nadaia smaku. Bierze się nadto  
tyleż funtów czereśni lub wiśni, i  
z pestkami rozciera. Gotuie się dwie  
kwarty iałowcu w pięciu kwartach wo-  
dy, i funt miodu przydaie. Gdy to się  
wrburzy i odszumuie; mięsza się z so-  
kiem porzeczkowym i wiśniowym  
w beczce, napełnioný wodą. Wy-  
mieszawszy dobrze; zostawia się przez  
nieiaki czas w spokoyności, a gdy się  
podstoi; zlać można w butelki, któ-  
rych do 150 wypełnionych zostanie.

Prócz tego można ieszcze dodać  
parę kwart wódki.

## IX.

### Sposób robienia syropu do rydzów.

---

Powinna się woda studzienna mo-  
cno gotować, potém wystudzić, tak aby  
tylko letnia była, w tę włożyć iaia  
świeże ze skorupką, i sypać miatko  
utłuczoný soli, póki iaie na wierzch

nie spłynie, mieszając wodę kilka razy, abysię sól prędzéy roztopiła. Rydze wypłókać do czysta, ułożyć ich na przetaku, na którym przez pół godziny powinny zostawać, aby dobrze osiąkły z wody, potem ułożyć ich w słoju, deszczótką i kamieniem przycisnąć, i nalać syropem, tyle aby na wierzchu stał, co zrobiwszy, wynieść do piwnicy.

*Sposób robienia różnych gatunków kremu.*

(Dokończenie)

---

**X.**

**Krem wypiekany sposobem angielskim.**

---

Naprzód zagotuy kilka razy pół czwartéy kwarty słodkiego mleka, z kawałkiem cynamonu, potem wbiy w garnek 15 całych iay, doday ćwierć funta gorzkich migdałów, miątko na

tarce utartych, 12 łutów cukru podobnież utartego, niemniéy skórki z iednéy cytryny, równie na tarku obtartéy.

To wszystko razem miészaiąc kołotuszką przez kwadrans, rozkłuć należy, a nie przestaiąc miészaiąc, wley ugotowane iieszcze gorące mleko. Tak urządzony krem, wylawszy na głęboki talerz, wstaw w piec miernie ogrzany, i piecz zwolna.

## XI.

### Krem z gorzkich makaraników.

---

Weź kwartę słodkiego mleka, wbiy do tego 12 żółtek, wsyp łyżkę stołową przedniéy mąki, i rozkłuć dobrze, potém doday ćwierć funta cukru, na cytrynie otartego, i pół funta drobnych rodzyneków. Tak przyprawną masę miészaiąc nieustannie, raz za gotuy, i nie przestaway miészaiąc aż do

zupelnego teyże wychłodzenia, co gdy nastąpi; pozostałe z iay białka na piankę ubite wmięszay, wyłoż krem na talerz głęboki kupiasto, i piecz w ochłodzonym piecu, i ieszcze ciepły day na stół.

## XII.

### Krem na sposób hiszpański

---

Weź 3 łyżki ryżowémąki, 3 żółtka, 3 łyżki wody kryniczney, i 2 łyżki wody, z kwiatem pomarańczowym przepędzonéy, wmięszay to wszystko razem, doday półkwarty sparzonéy słodkiéy smietanki, a postawwszy naczynie z massą tak przyprawną na żarzących węglach; mięszay nieustannie, i zagotuy iak zwykle na krem. Ugotowawszy, day na stół w małych kubkach.

## XIII.

## Śmietana wybiiana.

---

Weź 8 białek, rozkłuć ie dobrze, doday potém pół kwarty dobréy śmietany, i tyleż hiszpańskiego wina, ocukruy podług upodobania, włóż cokolwiek skórki cytrynowéy, i ubiiay tak przyprawną śmietanę miotełką na pianę, która gdy należycie zgęstnie; zbierz łyżką stołową, i ułoż kupiasto na półmisku.

## XIV.

## Drugi gatunek kremu z pistacyi.

---

Weź funt pistacyi, wley do niego sporą łyżkę wódki francuzkiéy, utłucz dobrze w kamiennym moździerzku na masę, którą potém w rądel włożywszy; wley pół kwarty śmietanki, wbiy dwa żółtka, i rozkłuć kołotuszką iak najlepiéy. Tak urządzoną mas-

sę postaw na żarze, i miészay do póty; póki naleźycie nie zgęstnie. Nie trzeba iednak, aby się gotowała. Wystudziwszy, day na stół.

## XV.

### Krem z pomarańcz, odmiennym sposobem.

---

Naprzód skórkę z pomarańczy cieńutko obkroioną włóż w rądel, wciśnij soku z czterech pomarańcz, doday 8 łutów cukru, kwaterkę wody, pianki z pięciu iay, a postawiwszy rądel z tak przyprawną massą na wolnym żarze; miészay nie przerwanie, aż do zgęstnienia, co gdy nastąpi; przetrzyy przez sito, i wychłodź naleźycie. Potém wbiy w rądel osobny 5 żółtek, rozkłuć dobrze, i z powyższą massą wymięszawszy, postaw na wolnym żarze, i miészay zwolna, dopóki gotować się nie zacznie. Odstawiwszy,

wychłódź zupełnie, ponaleway w kubki, i day na stół.

## XVI.

### Krem karmelkowy.

---

Wież trzy łuty cukru, skórkę z iednéy cytryny, filiżankę wody krynicznej, i zagotuy to wszystko razem w rądelku. Gdy cukier cokolwiek brunatnego koloru nabierze; wléy 8 filiżanek wody, doday ieszcze ćwierć funta cukru, a zagotowawszy dobrze wychłódź, w tak wychłodzoną i zupełnie zimną massę, wmięszay 6 żółtek, rozkłuć dobrze, i precedź parę razy przez sito, którą ponalewawszy w kubki; gotuy w rądlu, wrzącą wodą nalany, przez 10 minut, sposobem iak wyżéy opisanym, i day zimno na stół.

---



## XVII.

Krem czekoladowy na inny  
sposób.

---

Zagotowawszy pół kwarty słodkiego mleka, włóż pół funta czekolady, i mieszaj, dopóki zupełnie nie rozpuści się, dodaj potem 5 kapłonich lub kurzych żołądków ususzonych, i miałko utłuczonych, ocukruj w miarę, przetrzyj przez sito w rądel, który przykrywszy nakrywą; postaw na wolnym żarze, nałożywszy z wierzchu cokolwiek żarzących węgli, aż należyście zagotuje się, i wstaw do piwnicy, ażeby się sciał na galaretę.

## XVIII.

Krem sposobem najłatwiejszym.

---

Pół kwarty gęstey śmietanki, zagotuj z kawałkiem cukru, dodawszy co-

kolwiek wanilii, i wychłódź: to zrobiwszy, rozkłuć zosobna 6 żółtek, i tyleż białek, iak naylepiéy zmięszay z tém łyżkę przedniéy mąki, niemniéy zagotowaną śmietankę, a postawiwszy naczynie z tak przyprawną massą na żarze, mięszay nie przerwanie, aż do zgęstnienia, co gdy nastąpi; wley tę massę na półmisek głęboki, posyp z wierzchu miątko utłuczonym cukrem, i przypiecz rozpaloną w ogniu żelazną łopatką.

## XIX.

### K r e m z k a w y.

*(Drugi gatunek).*

Weź 8 łutów palonéy i zmielonéy kawy, ugotuy iak zwyklye w  $\frac{1}{2}$  kwarcie wody, i wymięszay z kwaterką słodkiéy sparzonéy wprzód śmietanki. Potém wbiy w garnek 16 iay całych, rozkłuć kołotuszką, a mięszaiąc nie-

ustannie, léy zwolna ugotowaną, i w miarę ocukrowaną kawę. Zresztą zachoway przepisy, w poprzedzającym artykule wyszczególnione, i tak urządzony krem day zimno na stół.

## XX.

### Krem wanilowy wykładany.

---

Wziąwszy kwartę słodkiéy śmietanki, zagotuy takową z 8 łutami cukru, i kawałkiem wanilii, poczem wychłódź. Potém wbiy w rądel 12 żółtek, i 3 całe iaia, wymieszay z ugotowaną i wychłodzoną śmietanką, precedź przez sito, a wysmarowawszy zlekka masłem przygotowane formy czyli kubki; ponaleway w nie powyższym sposobem urządzoną masę, poustawiay w rądlu, wrzącą wodą napełnionym, i przykryy nakrywą, nałożwszy z wierzchu cokolwiek żaru.

Gdy rzeczona massa, a właściwie krem zgęstnieje (niedopuszczając wszelako gotowania); wyłóż na półmisek, zręcznie kubki przewracając. Pozostałą masę, mieszając na wolnym żarze dopóty, dopóki do warząchy przylegać nie zacznie; polej wyłożony z kubków krem, i day na stół.

## XVI.

### Sposób robienia stokwiszu z szczupaka albo sandacza.

---

Trzeba ażeby szczupak był żywy, któremu ucina się głowa, płata się na dwoje, krew się wyciera chustą, ażeby iéy nic nie zostało, i wymuią się wszystkie kości, potem kładzie się szczupak do wanienki, w której przygotowany popiół letni (popiół do tego naylepszy olszowy), i w tém popiele zagrzebany szczupak leżeć powinien dziewięć dni, po dziewięciu dniach wymuie się szczupak z popiołu, mo-

czy się parę dni, gotuie się z włoszczyzną, tak iak kapucyński.

Pozostały od gotowania szczupak, wymuie się z popiołu, i kładzie na chłodzie. Do powtórnego gotowania, dłużey go moczyć potrzeba iak pierwey, gdyż nadto przeydzie popiołem.

## XXII.

### Kielbasy Oxfortskie.

*Die englische Goldgrube.*

---

Kraie się drobno:

Wieprzowiny młodéy funt 1

Wołowego tłuszczu — 1

Skórka z pół cytryny,

tłucze się

Muszkatołowa gałka

trze

Ośrodkki z chleba funta  $\frac{1}{2}$  i

Liści z szałfii — 6

Bierze się do tego przyzwoitą ilość

Piast t. XX. 5

Pieprzu,  
Soli,  
Tymianu,  
Maieranu i  
Cząbru.

Wszystko mięsza się iak naydokładniéy, z otrzymanéy massy utaczaią kielbasy, i w świeżém maśle smażą, lub na roście pieką.



## XXIII.

Angielski *Pudding*.

*Die englische Goldgrube.*

Bierze się

Mięsa wołowego pokraianego

funta  $\frac{1}{2}$

Bułek utartych . . . — 2

Mąki przedniéy . . . — 1

Jay . . . . . 2

Śmietany troszkę,

Rodzyneków małych i dużych,

Cukru cokolwiek,

Cynamonu i

Muskatołowego kwiatu.

Z tego wszystkiego robi się ciasto, przez dolanie mleka nadaie mu się gęstość, iak ciastu na babki, i piecze w formach wysmarowanych masłem.

## XXIV.

### pudding z ziemniaków.

*Die englische Goldgrube.*

---

Ziemniaków 24 łuty ugotować, odcedzić, utrzyć, dodadź

Tłustości 2 łuty,

Mleka blisko kwaterkę,

Sera utartego 2 łuty, i tyle wody nalać, ile potrzeba do nadania stosownej gęstości, i piec w glinianych formach.

## XXV.

Sposób dochodzenia, czy w occie nie znajduie się witryol.

*Mme Celnart.*

---

Że ocet iest sfałszowany siarkowym kwasem czyli witryolem, przekonać

się można, rozpuściwszy *solan baryty*, i roztworu tego wpuściwszy 20 kropel do 4 łutów octu. Jeżeli się nie maści; to nie ma kwasu siarkowego. Im jest mętniejszy, i im więcéy mętów osiada; tém witryolu jest więcey.

Próbę tę trzeba robić w naczyniu szklaném np. szklance, gdyż metalowe, od kwasu uszkodzonémby zostało.

## XXVI.

### Ażeby wino nie kwaśniało.

*Mme Celnart.*

---

Postrzegłszy, że wino zaczyna kwaśnieć, kładzie się orzechy suche na rozżarzone węgle, a gdy się przepalą; wrzucają się do wina, i iak naylepiéy naczynie zatyka. Po dwóch dniach, jeżeli dostatecznéy ilości orzechów użyto; wino odzyskuje swą dobroć.

---



## XXVII.

## Sposób marynowania szparagów.

Wybierają się iak najmnieysze, przekrawają na kilka części, i posypują solą i goździkami, grubo utłuczonymi. Układają się w słoju szklanym, lub polewanym garku, przesypując solą, tak aby na spodzie i na wierzchu była warsta soli. Nalewają się octem winnym, i obwiążują pęcherzem lub t.p.

## XXVIII.

## Surrogaty kawy, herbaty, i kakao.

*Mem. prat. d. Chim. Manuf.*

W Niemczech zamiast herbaty używają kwiatu i listków poziomek, zbierając ie gdy są ieszcze nie rozwinięte, susząc w cieniu, obrawszy wprzód z ogonków, lecz bez płókania. Ta roślina, gdy iest dobrze wysuszoną,

daie tak dobrą herbatę; iż ją z trudno-  
ścią od prawdziwéy odróżnić można.

W Ameryce znowu zamiast her-  
baty, używają liści, z rośliny *ledum*  
*liliifolia*, które także bardzo przyie-  
mny dają napój. Ta roślina, ponie-  
waż może się w Anglii utrzymywać;  
mogłaby więc i u nas być chodo-  
waną.

Orzechy sasafrasowe, umielone,  
lub utarte, zastąpićby wybornie mogły  
kawę, kakao, i t. d. Nietylko bo-  
wiem dają napój bardzo pożywny;  
lecz nadto na wiele słabości np. ka-  
tar, choroby skrofuliczne, i t. p. bar-  
dzo pomocny.

## XXIX.

Sposób utrzymywania kalafiorów  
przez zimę.

*Annales Scient. de l' Auvergne.*

---

Ten sposób winni iesteśmy P. Cock-  
Burn, który w miesiącu Lutym przy-

słał do Towarzystwa ogrodniczego w Londynie, głowę kalafiora, mającą 30 cali średnicy.

Sięią się w początku Lipca na pochyłości wzgórza, obróconey ku południowi. Gdy już młode roślinki się nabiorą; rozsadzają się w ten sposób; aby pomiędzy jedną a drugą, odległość była na 12 do 14 cali. Ponieważ nie mogą znieść nad 3° lub 4° mrozu; w połowie zatém Listopada, przesadzają się w gnóy, zostawiając przy korzonkach, ziemi iak naywięcéy. Obcina się liście, w miarę ich tworzenia się, i zbiera się te kalafiory naprzód, które są mniéy wytrzymałe na zimno.

### XXX.

#### Kalendarz Ogrodniczy.

*Z dzieła Wodzickiego: O ogrodach.*

(Ciąg dalszy).

#### *Zatrudnienia ogrodnicze.*

#### CZERWIEC.

Już w tym miesiącu większa część kwiatów naszych rozkwitła. Ogrodnik

sieie ieszcze późne kalafior, brokole, rzepy, kalarepy, sałaty, fasole, rzodkiew czarną, równie iak trybulę, rzeczuchę, szpinak, i ten siew ponawia co 15 dni, aż do Września. Jeszcze się ablegruie, i wtyka oranżeryjne gatunki. Już się wymuie kwiatowe cebulki, na których nac poźółkła, i odeymuie im się nasiona. W tym miesiącu mamy także wczesne ziemniaki, i drobne cebule. Melony, arbuzy, i ogórki powinny już bydź dostate, a w ogóle naywięcący się w tym miesiącu plewi, gracie, i polewa.

LIPIEC. *Z Dzien. Ogrod. Wodz.*

Około 15, oczkować można gruszki, pigwy, głogi i iabłka. Natężone upały wymagają częstego polewania, dla zapewnienia zaś drzewkom potrzebnéj wilgoci; radzą obsypywać pnie tłuczonym węglem drzewnym, i nakrywać go ziemią. Ma bowiem własność zatrzymywania dłużej wilgoci. Zasia-

waią się ieszcze fasole i groch cukrowy, dla tego aby ie zbierać w Wrześniu, i Październiku, ale wybiera się na to, stanowisko od wiatrów, murami zastłnione. Toby się jednak w Polsce nie udało. Zasiewaią ieszcze kalafior, rzepę, brokole, rzodkiew, w miejscach wilgotnych: na użytek sierpniowy sałatę, mangold, cykoryę, trybulę, i zimową rzodkiew: na użytek ieszenny kapustę medyolańską, rzepę, i cebule na zimę. W zacieniowaném zaś miejscu, nasienia truskawek, które się przyprusza piaskiem, pomieszczanym z próchnem nawozu. Takowa rozsada, w Kwietniu się przenosi na grządki, i tego samego roku wydaie owoc.

W połowie tego miesiąca obsypuią się selery, które się morzyć maią (blanchir). Kalafior, się przesadzaia, aby dojrzewały w Wrześniu. Wykopie się czosnek, rokambuł, i szczypiorek, iak tylko nać na nich poźółknie.

To samo robi się z cebulą, która się wystawia na iarkie słońce, dla osuszenia. Tak wystawione, zasłaniać jednak od deszczu potrzeba. Nie spuszczaiąc się na przemiiające deszcze, kwiatki o wschodzie słońca, i wieczorem się podlewają. Goździki się ablegruią, sieie w skrzyniach nasienie tulipanów, hiacyntów, ananasów, i ranunkułów, a to na ziemi lekkiey: na zimę zaś wnoszą się te skrzynie do szklarni. Pleć się powinno ustawnie, i obrzynać nadpsute liście, nawet te które nie będąc suchemi, zwiiiają się, bo w takich robactwo się gnieździ. Wymować z ziemi należy przednieysze lilie, amarylki, i inne cebulowe kwiaty, które iuż od trzech lat w ziemi nie tknięte stały, a odiawszy od nich pasierby, znowu się sadzą na nowéy ziemi. Nadewszystko zaś, wody żałować nie potrzeba roślinom, na grządkach wrzoso-wéy ziemi stojącym, iako to: *Rododendronom*, *Azaleom*, *Kalmiom*, *Hor-*

*tensyom* i t. d. Georginie nawet, jeżeli chcemy widzieć na nich kwiaty piękne; nie powinny być zapomniane.

W landszaftowym ogrodzie soki leniwiéy krążą, a rzuty drzew i roślin iuż drzewiec zaczynaią. W tym miesiącu przeto ogrodnik odrzyńa uschtę łodygi, równie iak odrośle, któreby w krzewach, pniom do podniesienia się przeszkadzały. To samo ma się rozumieć względem gałęzi na drzewach, których wybuiałość szpeciłaby koronę, i zawadzała téyże foremności, równie iak o witkach i rzutach wodnych, tudzież o korzeniowych odbitkach, niemniéy gdy poniżéy zaszczepienia, pień wypuszcza dzikie gałązki. Szpalery grabowe strzygą się w tym miesiącu, oczkuie się iuż także, zwłaszcza na gatunkach exotycznych, mianowicie zaś centifolie, na wysokich dzikich różach, i płaczące Robinie na wysokich pniach akacyi biały.

Że się w tym miesiącu wody stojące zabrudzają, jeżeli kto je ma w ogrodzie swoim; glony starannie zbierać z nich powinien, i przestrzegać aby im wody nie zabrakło. Szczęśliwszy, kto ma strumień żywéy wody w ogrodzie, takowy w czasie posuszy zwracać powinien na rabaty kwiatowe, i grządki truska-wek, które w Lipcu odświeżają się w czasie saméy kanikuły. Świeżo posadzonym drzewkom liść roniącym, zbywać w tym miesiącu na wodzie nie powinno. Wyniesione na dwór ma pilnie przeglądać ogrodnik, zwłaszcza też te, które w piasku są zakopane, bacząc aby korzenie ich dziurkami nie wychodziły. Podlewaiąc z góry takowe rośliny, z ich korzeni spłukuje się ziemia. Aby tego uniknąć; powinien ją mchem przykrywać, i nie inaczéy kropić takie rośliny, iak zapomocą pompy lub sikawki.

Dla nadania roślinom lepszego kształtu, strzygą w tym miesiącu ich koro-



ny, dla tego że ieszcze rany przed zimą zalać się mogą. Szczepią się także pomarańcze, a do ich kibłów świeża dosypuje się ziemia. Na kosztowniejszych roślinach zbiera się nasienie, i natychmiast zasiewa na wrzosowéj ziemi, albo na inspekie ostygłym, i dobrze zacieniowanym.

W gorący szklarni rośliny inaczéj się nie kropią, iak zapomocą sikawki lub pompy, często powietrze się odnawia, przez uchylene okien, ieżeli nie ma wentylatorów. Kropią się także ścieszki między niemi będące, tudzież na wielkie upały podnoszą się nawet okna, a gdy ciepłe są nocy; Francuzi ie i wtenczas uchylają. Bardzo często okurza się te rośliny tytuniem.

(Ciąg dalszy nastąpi.)

---

## XXXI.

## Nowy sposób chodowania porzeczek.

*Journ. des Connaiss. Usuelles.*

---

*W Rocznikach Przemysłowych* (Annales de l'Industrie) znajduje się opisany nowy sposób chodowania porzeczek, który polega na tém, ażeby gałązkom nadadź naprzód położenie pionowe, a potem je wierzchołkami z sobą związać, i utworzyć z nich sklepienie. Słowem, ażeby po obu stronach ogrodowój ulicy, utworzyć z nich sklepienie szpalery. W tym celu trzeba zasadzić młode i mocne krzaczki dwoma rzędami, tak aby krzaczek od krzaczka w każdym rzędzie był odległy na trzy stopy, a rząd od rzędu na 5 i pół stopy. Obiera się na krzakach cztery odnóżki, którym nadaie się położenie pionowe, zostawia się zaś jedną lub dwie odnóżki, których w miey-

sce, iakim przypadkiem uszkodnych, użyćby można. Przy każdym krzaku wtykaią się w ziemię źerdki, na 5 stóp długie, do których przywiązuią się odnóżki, a gdy te dosięgną wierzchołka tyczek; buduię się krata drewniana sklepista, tak iak pod sklepiony szpaler, na siedm stóp w samym środku wysoka. Wtedy odnóżki odwiązuią się od tyczek, a przywiązuią do pionowych prętów kraty, którą w sześć lat naydaley zagaią.

Nadawanie krzakom porzeczkowym potrzebnego kształtu iest bardzo łatwe. Na wiosnę ucinaią się boczne gałązki, niepotrzebne, przy samych głównych prętach, wierzchołki odnóg stanowiących szpaler, starannie utrzymuią się w potrzebnym kierunku, i obcinaią się co rok powyżey pierszego mocniejszego pączka. Tym sposobem osiąga się obfitość, piękność, i łatwość w zbieraniu owocu.

## XXXII.

**Osobliwszy sposób, otrzymywania kwiatów w zimie, używany w Niemczech.**

*Bibl. phys. écon.*

---

Odpiłowywa się z drzewa, którego chcemy mieć kwiaty, gałąź stosownej wielkości, zanurza się w źródle, i zostawia w spokoyności przez godzinę lub dwie, przezco części zmarzłe odtaiają. Wnosi się potém tęż gałąź do ogrzanego pokoju, i ustawia prostopadle w naczyniu drewnianém, zawieraiącym wodę zimną, dla tego aby wapno nie działało na korę. Dodaie się do wody, wapna niegaszonego, i w tym płynie gałąź musi zostać blisko przez 12 godzin, poczem się wyymunie, i wkłada w wodę zimną, maiącą w sobie cokolwiek witryolu, który zapobiega iey psuciu się. W krótkim potém czasie, kwiaty się okażą, a na-

koniec i liście. Jeżeli dodamy więcéy wapna niegaszonego; kwiaty prędko się rozwiną, jeżeli go zaś nie użyjemy; gałąź wolniéy rozwiać się będzie, i liście poprzedzą kwiaty.

### XXXIII.

Sposób zabezpieczenia nasion, przesyłanych z odległych krajów.

*Journal des Connais. Usuelles.*

---

Powszechnie wiadomo, że wszelkie zmiany w cieple, i świetle, przystęp i odmiany powietrza, wpływają na zdolność wschodzenia nasion. Jeden z Dzienników Angielskich powiada, że P. *Boxburgh*, który przez długi czas zostawał w Indyach, znalazł sposób, doskonałego przechowywania nasion, które do Anglii posyłał. Powłóczył on je gummą arabską.


---

**XXXIV.****Sposób wygubienia pchlic w kapuście i grochu na pniu.**

---

Upatruie się czasu po rześistym deszczu , lub skrapia się obficie , potém posypuie popiołem z rozmaitego ziela. Sposób ten iest tak skuteczny, iż rzadko dwa razy powtarzać go trzeba.





## ODDZIAŁ II.

SZTUKI PIĘKNE, RĘKODZIELNIE,  
I RZEMIOSŁA.

---

### XXXV.

Malowanie farbami wodnemi, i  
ogólne zasady w dobieraniu, i  
składaniu różnych kolorów.

*JW. S. S. Rp. K.*

---

W robieniu farb, do malowania  
zwierząt służących, są następujące  
przepisy:

*Konie*

Maści rudéy, kasztanowatéy, buła-  
néy, i t. p. mieć będziesz; mięszając

Ochrę czyli Rudę żelazną czerwoną, lub żółtą, z farbą Czarną, cieniuiąc również Czarną farbą, a ożywiając Ochra czerwoną i farbami białemi. Szpakowate; i stalowo-żelazne; Czarną z Białą, cieniuiąc Czarną: lub Białą z Sadzami rudemi. Czarnéy czyli karéy maści; Czarną farbą, lekko czyli blado używaną, cieniuiąc Czarną z Keating, Sadzą rudą, a podwyższając Massykotem.

### *Niedźwiedzie*

Maluy Ochra rudą czyli brunatną, z Rudką czyli Ochra czerwoną, i farbą Czarną, a cieniuiy Sadzą rudą, i Czarną, z kości słoniowéy paloną.

### *Wilki*

Sok lukrecyi hiszpańskiéy z Czarną, cieniuiąc również Czarną farbą.



*Ośle*

Czarną i Białą, dodając cokolwiek brunatnéy Ochry, a cieniując farbą Czarną.

*Słonie*

Czarną, Białą, i sokiem lukrecyi wzajem mieszaiąc, a cieniując Czarną i Sadzą brunatną. Do nozdrzy; Cy-nober z Białą, cieniowane Czarną.

*Małpy, Kuny, Koty, i t. p.*

Blado - czerwona z Czarną, ożywia-  
jąc Massykotem i Białą. Pyski, łapy  
i spód kałduna, Czarną z Sadzą rudą,  
cieniując Czarną, Żółtą, i trochę  
Ochry.

*Jelenie, Reny, Daniele*

Ochrą rudą, cieniując grzbiet Sadzą  
brunatną. Brzuch i słabiznę farbą  
Białą, pysk i uszy czerwonawo, ko-  
pyta czarno, uda zaś czarno cieniując.

*O w o c e.**Jabłka*

Naśladowie Massykot z Śniedzianką  
czyli Gryspanem mieszany, a cie-  
niowany brunatną Ochłą.

*Gruszki*

! ! Massykot z Ochłą brunatną, cieniując  
i kropkując lub płatki dając. Rumie-  
niec podobnież iak w jabłkach.

*Wiśnie*

Cynober z Lakką, cienie z Karminu,  
ożywione Cynobrem i Białą farbą.

*Poziomki i Truskawki*

Białą, powleczoną Cynobrem i Lak-  
ką, cieniując przednią Lakką, oży-  
wiając Minium, i Massykotem, a  
wierzchem przeciągając Białą i krop-  
kując Bleywasem.

*Winogrona*

*Błękitne*, Ciemno-Purpurową, cieniowaną Błękitną. *Białe i zielone*: Gryszipanem czyli Śniedzianką z Massykotem, cieniując Gryszipanem, ożywiając Massykotem z Białą.

*Brzoskwinie i Morele*

Massykotem maluy, Ochłą brunatną cieniuy, rumieńce day z Lakki, ożyw farbą Białą.

*Róża*

Królowa kwiatów, żąda Karminu czystego, lekko rozprowadzonego i delikatnego Błękitem Peruwiańskim przeciągnięcia, przezco do iéy koloru zbliżyć się będzie można. Cienie daie tenże Karmin, lecz co do mieysc więcéy przyćmionych; doday do niego cokolwiek Indychtu, przezco pulchność zyska. Główki pyłkowe u dzikich, znacz Gummiguttą. *Liście*, z wierzchu Zieloną Szakłakową (Zaft-

grynem), cieniując Indygo i Szakłakową z iagód; spód zaś Białą, umięszaną z Indygo i Zaftgrynem, cieniując Zaftgrynem. *Pączki róży*, Karminem blado obmytym, a w miejscach cienistych mocniéy. Cieniowanie powinno być iak naydelikatniejszy, a to dlatego, aby kwiat nietylko naturalną przezroczystość, ale i przyjemność zachował. Nakoniec: co do *pieńków, gałązek i liści*; wypada gruntować i malować Szakłakową zieloną, a następnie obmywać.

### *P t a s t w o .*

#### *Orły szare i t. p.*

Czarna z Brunatną na grunt, do cieniowania zaś z Indygo, a na ożywienie piór Ochra ruda, i farby Białe. *Dziób i szpony* Zaftgrynem, cieniując Sadzą brunatną. *Oczy* Cynobrem, ożywiając Massykotem, lub Szafranem maluy, Cynobrem cieniuy-

*Orły białe*

Prócz doboru farb białych, i cieniowań przedniemi czarnemi farbami; do obwodów i piór, srebra potrzeba. *Dziób i nogi złote; oko ogniste, rubinowe.*

*Łabędzie*

Białą, cieniując Czarną. *Dziób i nogi czarne lub czerwone, oczy żółte, z tęczą we środku.*

*Gęsi*

Białkiem ołowianém, cieniując czarno. *Nogi ciemno lub żółtawo, a dziób żółto-czerwono.*

*Bażanty*

Czarno i biało, *oczy iak u orłów, nogi Żółtą (w bryłkach), cieniowanie Czarną.*

*Indory i indyczki*

Górą czarno, świetno, i biało, daléy coraz więcéy mieszano, aż do biało-

ści ku brzuchowi idąc, który iako i spód sam nakrapiano, z cieniami czarnemi wyrabiaj.

### Sowy

Ochra miesza się z Białą w różnych cieniowaniach, a na nogi bierze się żółta Ochra.

Ponieważ w malowaniu wodném używać się zwykło gummy, ałunu i t. p. załączamy tedy ich przygotowania.

## XXXVI.

### Woda gummowa.

---

Dwa łuty gummy arabskiéy, i łut cukru przedniego (2 razy oczyszczonego czyli rafinowanego), rozpuść w kwarcie wody czystéy miękiéy (deszczowéy lub pędzonéy), precedź przez muślin, zléy w flaszkę, zatkaj, i strzeż od kurzawy.

**XXXVII.****Drugi przepis.**

Najczystszy białości gummy arabskiéy weź ile chcesz, zawiąż w płatek czysty wełniany, albo co lepsza w ba-wełniany, i zawieś ją w wodzie zdrowéy, trzymając aż do iéy rozptynienia się. Jestli zamocną, co z połysku farb widać; dodaj wody. W przeciwnym razie; gummy dorzucay (\*).

Tą wodą pospolicie rozrabiają się farby, tyle biorąc; aby farby po przeschnięciu dały się łatwo pęzelkiem odwilżonym rozrabiać, i zmywać.

**XXXVIII.****Woda alunowa.**

Ośm łutów alunu, gotuy w półkwarty (do 3 kwaterek) wody miękiéy,

---

(\*) Chcąc muchy odpędzić, do wody gummowéy, soku z kollokwiatów (lub suchych wymoczyć) dodawać można.

dopóki się nie rozpuści: precedź przez papier wodny czyli bibułę czystą, a będziesz miał gotową wodę ałunową. Nim się malować zacznie; wprzód cokolwiek téy wody rozgrzać należy, i nią papier od spodu, zapomocą gąbki raz i drugi (a jeżeli grubszy; to do 4 razy) przeciągnąć. Tym sposobem nietylko zapobiegamy pełznieniu farb, ale co większa, zyskuiemy na ich piękności i blasku. Przy ałunowaniu, za każdém pomaczaniem, dobrze papier wyschnąć powinien; nim drugi raz przeciągać się będzie.

### XXXIX.

#### Woda ługowa z potażu.

---

Weź potażu w krupkach (*Perlasche*) łut ieden, trzymay go przez cały dzień w wodzie deszczowéy czystéy, potem cedź raz i drugi przez bibułę; dopóki ług zupełnie nie będzie czysty. Ług tak otrzymany, nie małych iest użyt-



ków, a nade wszystko w infuzyi brezylii, który blask i piękny kolor podwyższa. Chceszli mieć i czystsza i doskonalsza wodę ługową; bierz czysty potaż, i rozpuszczay go w wodzie pędzonéy.

## XL.

**Farba biała ze skorupek od iay.**

*W. F. P. J. F. D.*

---

Zedrzéy błonkę ze skorupek od iay, utrzymaj skorupki na pył delikatny, zwycaym sposobem przygotuy, i używaj.

Przymioty téy farby są następujące: że się nie rozlewa, i z innemi farbami nie łączy, białosc iéy trwała, i wydatna.

Mianowicie w malowaniu wodném użyteczna, a osobliwie téż w malowaniu kwiatów, do listków kwiatowych, pręcików, i słupków. W ogóle tam, gdzie wyraźność potrzebna.

## XLI.

## Pianka dla malarzy z białek.

---

Białek tyle ile chcesz (starannie od żółtek odłączonych), ubij łyżką lub kopystką drewnianą należycie, dla otrzymania pianki, postaw je w spokojnym miejscu przez 12 godzin, a gdy się wyczyszczą, używaj.

## XLII.

## Złoto i Srebro płynne do malowań welinowych.

---

Złoto w płatkach (*Blattgold*) najprzedniejsze, utrzymaj naprzód z mocną, gummową wodą, i rozrób tąż wodą, a gdy już doskonale utarte będzie; zmieszaj go z troszką *sublimatu* (*Mercurius sublimatus corrosivus*), również wodą gummową rozrobionym. Chcąc wyłączać kosztowniejsze wyroby, galanterye i t. p.; odwilż pęzelek

w wodzie, następnie w złocie tak przygotowaném, umaczay, i maluy.

Chcąc zaś do podobnych robót używać srebra; przyrządź go podobnież iak złoto, lecz nie z gummową wodą, ale z pianką białkową, powyżéy opisaną.

### XLIII.

**Węgiel i krédki dla rysowników,  
malarzy i t. p.**

---

Węgiel drzewny czysty, ziarna przedniego drobnego, piłką angielską porznięy na laseczki, żądanéy wielkości, włóż ie w garnuszek czysty, woskiem roztopionym wypcńiony, i trzymay przez pół godziny na wolnym ogniu, potém ie wydobądź, a gdy ochłodną; używay.

Zaletą ołówków podobnych iest, nietylko taniość, ale i trwałość wielka rysunków, niemi wykonanych,

Podobnym sposobem wyrabiaią się krédki malarskie, tak czerwone iak i czarne, które są twarde i trwałe.

## XLIV.

Usposabianie farb, ażeby się chwytaly papieru tłustego i wernixowanego.

*Journal des Connaissances Usuelles.*

---

Przymięszywa się do farby, nieco wołowéy żółci, a ponieważ żółć posiada własności mydła; rozpuszcza więc tłustość papieru, i ułatwia czepianie się farby.

## XLV.

Zaffry robota.

---

Zaffra nie czém inném iest, tylko popiołem czyli niedokwasem kobaltu, który do wielu robót, a mianowicie do nadawania farb błękitnych

naczyniom glinianym, fajansowym, porcelanowym i t. p. służy. Wyrabia się następującym sposobem: bierze się kobalt, na drobne rozbiia kawałki, oczyszczony od obcych części, drobno tłuże, i przez sito druczane (mosiężne) przesiewa, następnie pławi, i w piec umyślny płasko sklepiony wrzuca, tak aby płomień bił na niego, dla tego aby czasami pościaskiem żelaznym mieszany, mógł się wydymić, czyli arseniku, z którym pospolicie rudy kobaltowe są połączone, pozbyć. Tym sposobem prażony kobalt, w 4 do 9 godzinach przemienia się w ciemno-szary popiół, czyli niedokwas, który *Zaffrą* albo *Saffrą* zowią. Wydobyty z pieca, dla bryłek które miewa, na nowo tłuże się i przez sita sieie. Tak atoli otrzymany popiół, iaki właśnie w handlu mamy, rzadko bywa czysty, ale zwykle z 2 i 3 częściami piasku pomieszany, dla tego do robót przedniejszych na nowo musi

bydź prażony, w wodzie pławiony, tarty i siany, i tym sposobem oczyszczony, służy szczególniéy do wyrabiania smalty.

## XLVI.

### Smalty wyrabianie.

---

Popiołu kobaltu czystego część 1  
 Piasku przedniego białego . — 3  
 Potażu czystego . . . . — 1  
 Zmieszane i stopione, dają szkło błękitne, które utłuczone, przesiane i w umyślnych do tego młynach zmełte, *Smaltą* czyli *Szklém kobaltowém* nazywają.

Farby błękitne kobaltowe, bądź z zaffry, bądź też ze smalty otrzymywane, są iedne z naytrwalszych i naystalszych, między wszystkiemi farbami ogniotrwałemi, albowiem naymocniejszy ogień bez zmiany wytrzymują. Służą między innemi, do wyrabiania

nietylko szkieł, skłówek kolorowych, ale i sztucznych kamieni drogich np. lazuru, turkusu, szafiru i t. p.

## XLVII.

### Purpura złota Kassjusza.

---

Bierze się Woda Królewska czyli kwas saletro-solny (*Aqua Regia*), rozpuszcza w niéy przednie złoto, tyle go dorzucając, aby kwas zupełnie złotem nasycić, co się poznaie po tém, kiedy dorzucając, już go więcéy nie chce rozpuszczać. Prócz tego robi się zosobna znowu drugi podobny roztwór czystéy przedniéy cyny w wodzie królewskiéy. Otrzymane roztwory, zlewają się razem, przez co opadać będzie miątki męt czyli proszek purpurowy na dno, który zebrany i w wodzie pędzonéy obmyty, iest *niedokwasem złota, purpurą złotą Kassjusza* w sztukach nazywany.

Użytki *proszku Kassysza* są wielkie, mianowicie w malowaniu porcelany, emalii i szkła. Szkło samo nie tylko purpurowo-czerwono, ale i fioletowo nim farbować można, i to w pięknym przezroczystym kolorze, dla tego właśnie używa się do wyrobienia kamieni drogich, naśladowanych *np.* granatków, rubinów i t. p.

## XLVIII.

### Sposób robienia ultramaryny z *lapis lazuli*.

*Secrets des arts. J. B.*

Weź funt *lapis lazuli*, lub tyle ile chcesz, wybierz sztuczki z najpiękniejszym kolorem i żyłkami złotymi, poczem probuy je następnie: Weź kawałek tego kamienia i połóż go na węglu rozpalonym, dmiy na węgiel przez godzinę, poczem go ostudź. Jeżeli wtedy za dotknięciem rozsypuie się iak ziemia; nie iest zdatny na ten użytek. Jeżeli zaś iest stale spoiony,



i zachowuje swój kolor; jest bardzo dobrym. Weź więc funt lub ile chcesz tego kamienia, utłucz go drobno, i wypalaj w piecu do topienia, przez pięć kwadransy, poddymając ciągle mieszkiem. Gdy to ukończysz; weź dobrego octu dystylowanego, w który wrzucić sztuczki kamieni rozpalone, dla ich ugaszenia, poczem wymiay je z octu i wysusz. Następnie weź dwie kwarty wody w naczynie gliniane polewane, dodaj nieco miodu białego nietopionego, i to zagotuj: zbieraj pianę z wody miodowój dotąd, dokąd się tworzy, poczem ją ostudź, i dodaj do niój po trochu *sanguis draconis*, w ilości orzecha. Lecz ta żywica ma być zupełnie czysta, i dobrze sproszkowana. Gdy się dobrze wymoczy; przecedź wodę przez płótno białe, i wlej ją w naczynie gliniane polewane. Uważaj, ażeby woda nie była ani bardzo mętna, ani przezroczysta, lecz środek trzymająca, wpływa to bowiem

na piękność azuru. Teraz wspomniony kamień, z wyżéy wspomnioną wodą rozcieray przez pięć kwadransy, poczem go zbierz w szklanę, lub naczynie polewane szerokie, i wysusz w cieniu, strzegąc się słońca, gdyżby utracił swój kolor. Gdy dobrze wyschnie; rozetrzéy go znowu na proszek drobny, który zachoway dobrze w płótnie gęstém dla zrobienia następującego ciasta.

### Weź

Żywicy surowéy biały uncyy	2
Smoły greckiéy . . . . .	— 2
Mastyxu . . . . .	— 2
Oleiu lnianego . . . . .	— 2
Terpentyny . . . . .	— 2
Wosku świeżego . . . . .	— 2

Utrzyy na proszek to, co się da utrzcć, pokray wosk w kawałki, i włóż wszystko w naczynie gliniane, nowe, polewane. Mięszanina iuż iest przyzwoicie stopiona; ieżeli kropla rzucona na wodę, nie przylega wcale do rąk wil.

gotnych. Wtedy precedza się, gdy jest jeszcze gorąca, przez płótno, w naczynie napełnione wodą zimną. Jeżeli ciasto będzie zimne; nie przeciecze przez płótno, potrzeba go przeto zostawić dotąd w wodzie, dokąd nie stwardnieje, poczem wyjąć i wysuszyć.

Pokray to ciasto na drobne kawałki, i wystaw na ogień w kociołku pobielanym. Gdy przy topieniu zacznie powstawać łoskot; dodaj do niego dwie uncye oleju z migdałów gorzkich, i gotuj wszystko przez dwa zdrowaś marya, poczem wsyp proszek z *lapis lazuli* w naczynie, weź kociołek, i wlewy potrochu z niego w naczynie, w którym jest *lapis lazuli* w proszku, mieszając pręcikiem, dokąd się wszystko nie złączy. To gdy nastąpi, ostudza się wszystko, poczem nasmaruy ręce oliwą, i weź tę mieszaninę, zmieszay ją dobrze rękami, dla dobrego połączenia, a przy-

prowadziwszy to do gęstości chleba;
 kładzie się w naczynie polewane, i
 trzyma w niém przez przeciąg 12 dni.
 Gdy z tego chcesz otrzymać azur;
 zrób ług z popiołu winnych latoro-
 śli, przeźroczysty, rozgrzeway go w ko-
 cietku dotąd, dokąd tylko ręką wy-
 trzymać możesz, włóż wyżéy wyra-
 żone ciasto w naczynie polewane, i
 doleway dotąd do niego ługu, dokąd
 się potrzeba okaże, poczém wolno
 mięszay, dokąd azur pokazywać się
 nie zacznie, a skoro się go postrzega;
 wléy ten ług z azurem w naczynie
 polewane. Potrzebą mieć pewną ilość
 tych naczyń. Potém znowu doday
 innego ługu gorącego, i postępuy iak
 wprzody. Wléy to znowu w naczy-
 nie polewane, i postępuy podobnie aż
 dotąd, dokąd zupełnie nie będzie
 azuru. Potrzeba wiedzieć, że na
 funcie kamienia, gdy iest dobry, nie
 traci się iak uncyą, a otrzymuie się
 zaś 12 uncyy, to iest pięć uncyy bar-

do pięknéy ultramariny, 4 uncye miernéy, 3 uncye naylichszéy. Każdy z tych trzech gatunków azurów zbiera się czysto, przekłada się z naczynia jednego w drugie, a gdy jest czysty, wysusza się w cieniu, nie na słońcu. Skoro dobrze wyschnie, weź szklanę wódki, zamocz w niéy trochę brezylii w dobrym gatunku, poczem pokrop azur tą wódką i wysusz; powtarzay to przez trzy dni, a wtedy azur zabierze kolor téy farby, poczem gdy wyschnie; kolor będzie bardzo miękki, i nadzwyczajnie piękny. Zachowuie się go w workach skórzanych, dobrze zszytych i mocno obwiązanych.

## XLIX.

### Robota Azurów.

*Secrets Chimiques.*

Weź trzy uncye soliammoniackiéy, i sześć uncyy grysphanu, utrzymaj to wszystko na proszek, który zwilgociwszy,

; jeszcze na nowo trzyj z kwasem winnym, aż przybierze podobieństwo ciasta dosyć rzadkiego. Włóż to wszystko w retortę szklaną, i zakop w gnóy, zostaw przez dui 5, a otrzymasz całą mieszaninę zmienioną w azur.

Inny sposób b. dobry robienia azuru, używany w Niemczech, iest następujący. Dystyluie się funt witryolu, i puł funta saletry, z trzema uncjami cynobru. Płyn otrzymany z téj dystylacyi, rozpuszcza metale, a ieże i nim potrzemy czoło konia, sierć będzie biała w mieyscach potartych. Lecz wracaiąc do naszego przedmiotu, kładzie się w ten płyn, miedzi, a skoro się rozpuści; dodaią cyny, prażonéy aż do białości, a zostawiwszy to wszystko przez trzy dni; otrzyma się piękny azur.

*Inny bardzo piękny azur.*

Weź octu dystylowanego bardzo mocnego funt, rozpuść w nim dwie

uncye soli ammoniackiéy sproszkowa-  
 néy, a potém funt wapna bardzo bia-  
 łąego, zrobionego ze skorup od iay, wraz  
 z iedną uncyą opiłków miedzianych.  
 Włóż tę mieszanię w naczynie mie-  
 dziane, i przykryy dobrze pokrywką  
 miedzianą, tak ażeby powietrze nie  
 miało tam przystępu, i nic się nie u-  
 latniało. Zakop to wszystko na mie-  
 siąc w gnóy koński, poczem azur bę-  
 dzie bardro piękny.

### *Inny azur.*

Weź siarkanu żelaza, mocno wy-  
 prażonego iedną część, kwiatu siar-  
 kowego dwie części, zmięszay to wszy-  
 stko, utrzyy na proszek, który wsyp  
 w retortę szklaną, i wszystko zostaw  
 w gnoiu przez dni 40, poczem wymiy,  
 a znaydziesz mieszanię zmienioną na  
 bardzo piękny azur.

## L.

Sposób poznawania sfalszowanego indygo, przez kupców i farbierzy francuskich używany.

*Rogge.*

---

Poznawanie dobroci indygo z powierzchniowych znaków; iako to: z koloru, twardości, pływania po wodzie, słabego lub mocnego przylegania do języka, jest niepewne, i tylko chemiczny, rozkład może nas w tym względzie zaspokoić.

Dwa kawałki równy wielkości téy farby, różnią się częstokroć co do wartości o 100 na 100. Niektóre gatunki ledwo tylko 20 części farby, w stu częściach zawierają, a reszta 80 części są obcemi ciałami, które przymieszano. Jeżeli więc farbierz, do pewny ilości materyi, użyje tak zły farby tyle, ile dobréy użyć potrzeba; natędy kolor będzie pięć razy słabszy,



a jeżeli sfałszowaném indygiem chce tęż samę ilość materyi ufarbować tak dobrze, iak prawdziwą farbą; na ten czas 5 razy więcéy użyć go musi. Stąd okazuje się, że tak pofałszowana farba, powinna kosztować pięć razy mniéy, niż czysta, gdy tymczasem kosztuje niekiedy o piątą część więcéy, bo czasami kolor fałszywy na materyi, w robocie ieszcze się psuje.

Mamy tego przykład na manilskiem indygo, które choć z ziemią ałunową zmiészane, ma przecieź poźór najlepszey farby, iest świetnego błękitnego koloru, narysowane paznokciem, ukazuje naypiękniészą miedzianą farbę; a pospolicie ma tylko  $\frac{1}{4}$  część pierwiastku farbuiącego, a  $\frac{3}{4}$  części ziemi ałunowey.

Bardzo długo używano kwasu solnego, do poznawania ilości farbnika, znajduiącego się w indygo, lecz wykazywał tylko w brazylskiem i karo-lińskiem, kamień wapienny (węglan wa-

pną), a w manilskiem ziemię ałunową; innych zaś ciał nie dawał poznać, jak np. gipsu (siarkanu wapna). Próba przez palenie, nie wydawała znowu mączki (krochmalu), różnych gumm, węgla ziemnych, ani błękitu pruskiego, które późniéy przymięszywać zaczęto: lecz następujący sposób, przez P. Pugh, obywatela z Rouen podany, wszystkie te fałszerstwa wykrywa, i powszechnie też jest przyjęty.

Tłucze się łut indygo w żelaznym moździerzu, sypie do szklanego lub glinianego naczynia, nalewa  $4\frac{1}{4}$  funta wody, przystawia do ognia, a gdy się ogrzeie; sypie się 2 łuty sproszkowanego witryolu zielonego (siakanu żelaza), potém przez kilka minut gotuje, i dodaje 6 łutów świeżo ugaszonego wapna. Wtedy tworzy się gips (siarkan wapna), i żelazo (niedokwas żelaza) łączy się z iedną częścią wapna, a w drugiéy rozpuszcza się indygo, które ukazuje się na powierz-

chni płynu w postaci korzuszka, koloru tęczowego. Zdeymuie się więc naczynie z ognia, zostawia w spokojności przez kwadrans, aby osad opadł, potem się rozciek iak nayostrożniéy zlewa, ażeby nic mętów nie naruszyć.

Tym sposobem otrzymany osad, gotuie się raz ieszcze z 4 funtami wody, i w czasie gotowania, 1 łut witryolu żelaznego, i 3 łuty niegaszonego wapna dodaie: podobnieź studzi się roztwór, i ciecz zlewa z mętów, do pierwszego rozcieku.

Ta robota powtarza się dopóty, dopóki się wszystko indygo nie rozpuści, to iest, dopóki się tylko korzuszek koloru tęczowego, na gotowanym rozcieku tworzyć będzie.

Czy się ieszcze w osadzie znaduie farba; następującym sposobem pewniéy się przekonamy. Bierze się gotuiący się rozciek na łyżkę srebrną, i puszcza parę kropli kwasu solnego, ieżeli kolor błękitny powstanie; bę-

będzie to znakiem, że nie wszystko ieszcze indygo rozpuszczone zostało.

Gdy się okaże, że iuż wszystko indygo z osadu wyciągnięte zostało; zlewają się wszystkie roztwory, z gotowania pochodzące, w iedno naczynie, tyle kwasu solnego dodaie, ażeby płyn smak kwaskowaty przybrał. Wapno, które dotąd z farbą połączone było, łączy się z kwasem solnym (tworzy się solan wapna), a indygo oddziela się, i opada na spód.

Po opadnieniu indygo, precedza się roztwór przez papier (drukowy), popłuknie naczynie mięką wodą, i popłuczyny te podobnieź się do pierwszego cedzą roztworu. Do sześciu razy nalewa się ieszcze miękiéy wody na osad, będący na cedzidle, ażeby go z kwasu solnego oczyścić, a gdy iuż popłuczyny nie okazują żadnych śladów kwasu (\*); natenczas suszy się

---

(\*) O czém się można przekonać ięzykiem, a naylepiéy papierkami lakmuse-

iak naylepiéy osad, wraz z cedzidłem, i waży iak naydokładniéy, a waga ta, ieżeli ze ścisłością postępowano, okaże ilość czystéy farby. Przymieszane ciała, zostaną w roztworze.

W doświadczeniu tém lepiéy iest roztworów wcześniéy przed pół godziną z osadów nie zlewać, ażeby nie nierozpuszczalnego w rozcieku nie zostawić, i żeby indygo zupełnie było wolne od obcych części. Jeżeli zaś tego czynić nie chcemy; natedy oczyszczone indygo, próbie palenia poddać trzeba. W tym celu odważoną część iuż oczyszczonego, na rozpalone żelazo rzucić należy, i jeżeli się nie spali wszystko; pozostałość zważyć, i wedle wypadłego stąd stosunku; pewną ilość od całości otrzymanego, niby czystego indygo, odjąć trzeba. Jeżeli więc

---

wemi. Patrz przypisek w tomie XVI. P. str. 136.

np. z łuta indygo oczyszczonego, nie spaliło się  $\frac{1}{10}$  część łuta; z każdych 10 łutów, łut odjąć trzeba.

W tém doświadczeniu iedną ieszcze okoliczność zachować trzeba, to iest, żeby nie na iednym kawałku farby, lecz na kilku próbę robić, bo dopiero stąd z pewnością o dobroci indygo sądzić można. Jeżeli zaś tylko z iednym próbę wykonać chcemy; trzeba iak najlepszy wybrać.

### *Pasty, czyli skłótki w różnych kolorach.*

*JW. S. S. Rp. K.*

---

Różne są sposoby wyrabiania szkielek farbowanych, ich atoli dobroć i czystość, niemniéy nadobność kolorów, od doboru materyałów, a szczególniéy od szkła zawisła. Naylepszym do tego szkłem, a razem nayczystszym i nay-

twardszém, stanowiącém podstawę, czyli duszę szkła kolorowych, jest szkło dyamentem fałszywym, kamieniem czeskim, czyli sztrassesem (*Pierre de Stras*) zwane, którego są następujące gatunki, i sposoby robienia.

## LI.

**Kamień czeski, czyli sztrass najprzedniéyszy, i naitwardszy (to jest, pierwszego rzędu).**

☞ Bierze się przedniego pławionego piasku białego . . . . . funtów 12

Potażu przez saletrę oczyszczonego . . . . . — 7

Saletry przedniéy . . . . . — 1

Boraxu dobrego weneckiego . . . . . —  $\frac{1}{2}$

Przed stopieniem, piasek, lub zamiast tego użyty krzemień biały, sam winien być w mōżdzierzu tłuczony, a następnie z resztą materyałów razem bity, mieszany, a nakoniec topiony.

*Sztrass drugiego rzędu, mniéy  
twardy.*

W skład iego wchodzą tézsame,  
co wyżéy części, z dodaniem atoli:

Arszeniku łutów 8

Boraxu, dla łatwiejszego

stopiena, ieszcze pół funta,

Soli kuchennéy funt.

Ponieważ przez dodawanie soli, sta-  
ie się zbyt kruchym; do wyrabiania  
tedy drobniéjszych kamyków, używa-  
nych przez iubilerów, mianowicie do  
*fasetowania* czyli *ściankowania* mniéy  
jest gatunek ten zdatnym.

*Sztrass trzeciego rzędu, to iest miéki.*

Piasku białego czyszczonego fun. 6

Minium . . . . . — 3

Potażu czyszczonego . . . . . — 2

Saletry . . . . . — 1

Postępowanie tożsamo, co w przy-  
padku pierszym.



*Sztrass czwartego rzędu, najmiejszy.*

Piasku czystego białego	funt.	6
Minium	—	3
Potażu przedniego	—	3
Saletry czystéy	—	1
Boraxu	—	$\frac{1}{2}$
Arszeniku	łutów	6

Kamienie czeskie tak otrzymane, są miękkie, łatwo-topliwe, w miernym nawet ogniu, dla dodanego atoli arszeniku, dłużej w roztopieniu utrzymywać się powinny. Można je robić w zwyczajnym ogniu bez pieca, i farbować, byle tylko tygiel dobrze żarzewiem obsypać, strzegąc napruszenia w tygiel, równie iak ulatwiających przy topieniu dymów białych, iako szkodliwych. Jeżeli szkło podobne, do zwyczajnych robót ma bydź używane; można go dla oszczędzenia kosztu, bez boraxu robić, lecz za to większy ogień w topieniu poddać

należy. Można natomiast dodać i soli kuchennéy funt ieden. Jeżeli zaś skłóWKi życzymy sobie mieć czyste, piękne (doskonałéy wody), wolne od skaz, bulek i t. p.; bez boraxu się nie obejdzie. Gatunek ten kamieni czeskich, używa się do wyrobów na tarcie i mycie mniéy wystawionych, iakimi są kolczyki, wisiorki, grzebienie damskie ozdobne i t. p. Na pierścionki zaś i sprzączki; twardszych past używać wypada.

Przestrzegać z resztą należy przytopieniu tych past, ażeby, co nie raz zdarzać się zwykło, na spodzie tygla nie pozostała iaka część piasku niestopionego, przez to albowiem skłóWKi miałyby nadmiar ołowiu (z minium) i soli, a tém samém na wolném powietrzu, nie byłyby trwałe, nabyłyby na powierzchni z czasem plam, i mgły.

## LII.

## Pasta ciemno-błękitna.

---

*Liczba 1.*

Sztrassu czyli kamienia cze-  
skiego 1go lub 2go rzędu funt 10

Zaffry . . . . . drachm 6

Kamienia czarnego czyli

Braunsztaynu . . . . . — 2

Topi się iak wyżej.

Chcąc mieć kolor żywszy; mniéy zaffry i manganazu brać należy. Jeżeliby zaś wpadać miała w kolor czerwony; to manganaz opuść. Na kolor czysty błękitny; zamiast manganazu, bierze się łut niedokwasu miedzi (czyli wapuionéy miedzi, popiołu miedzi), a zaffry tylko połowa.

*Liczba 2.*

Będzie, biorąc kamień czeski trzeci, i postępując tym samym sposobem.

*Liczba 3.*

Daiąca pastę twardą, szafirową, będzie; biorąc:

Kamienia czeskiego pierwszego lub drugiego rzędu . . . . . funt. 10

Zaffry drachm 3 i skrupuł 1  
czyli razem biorąc, skrupułów 10

Purpury złotéy Kassysusa drachmę 1.

#### *Liczba 4.*

Jest pastą tańszą od trzeciéy, bierze się albowiem zamiast purpury Kassysusa; manganazu czarnego skrupułów ośm. Skłótki podobne, należyście zrobione, i szlifowane pięknie; w niczym prawie z weyrzenia, nie ustępują szafirom prawdziwym, zwłaszcza numer trzeci. Braunsztajn albowiem tu dodany, odeymuie im nie tylko żywość, ale co większa, brudnemi ie zwykł czynić.

#### *Liczba 5.*

Również szafirowa; z 3go lub 4go sztrassu robiona, sposobem zwyczajnym, będąc podleyszą pastą; nie zasługuie na to, aby ją zaffrą farbować.

*Liczba 6.*

Kamienia czeskiego . części 8

Smalty najpiękniejszéz — 1

dają pastę do szafiru podobną. Chcąc aby więcéy wpadała w purpurowy kolor; mydła szklarskiego czyli braunsztaynu dodać należy.

*Liczba 7.*

Naśladująca kamień *wody morskiej*, czyli *aquamaryny*, składa się:

z Sztrassu 1go lub 2go . funt. 10

Miedzi dobrze z siar-

ką wapnionéy, . łutów 6

Zaffry skrupuła iednego.

**LIII.****Pasta złoto-żółta.**

Kamienia czeskiego 1go lub 2go funtów 10 bez saletry sporządzonego, topi się z 3 łutami dobrze zniedokwaszonego żelaza.

## LIV.

## Pasta naśladowiąca topaz.

Sztrassu 1go lub 2go i pasty powyższéy równe części utłuczone, i razem stopione, dają skłówkę topazową ciemną. Chcąc kolor iéy podwyższyć lub zniżyć; w różnych proporcjach części składowe dobierać trzeba. Chcąc zaś aby złocisty kolor, z niedkwasu ołowiu pochodzący, panował; brać należy sztrass bez saletry robiony, przeto obeysdź się można, nawet bez dowania pasty złoto-żółtéy.

## LV.

## Pasta chryzolitowa.

Kamienia czeskiego 1 lub 2<sup>go</sup>  
 Nru . . . . . funtów 10  
 Żelaza kalcynowanego drachm 6

*Al b o.*

Sztrassu N. 3 lub 4 bez sa-  
 letry robionego . . . funt. 10

Żelaza kalcynowanego drachm 6  
Stop, iak wyżéy.

## LVI.

## Pasta Szmaragdowa.

---

*Liczba 1.*

Sztrassu N. 1 lub 2 . . . funtów 10  
Niedokwasu miedzi ser-  
waserem precypitowanego łutów 6  
Niedokwasu żelaza, także  
przez precypitowanie otrzy-  
manego . . . . . drachm 2

*Liczba 2.*

Bierze się wszystko, iak wyżéy, lecz  
sztrass bez saletry.

## LVII.

## Pasta Purpurowa piękna,

---

*Liczba 1.*

Kamienia czeskiego 1 lub 2 funtów 10  
Zaffry . . . . . drachm 6  
Purpury Kassysusza . . . . . — 1

*Liczba 2.*

Sztrassu iak wyżéy	funtów	10
Manganezu czarnego	łutów	2
Zaffry	—	1

*Liczba 3.*

Kamienia czeskiego 3go lub 4go f. 10.  
Z resztą postępuy iak zwyczajnie.

## LVIII

**Pasta ametystowa.***Liczba 1.*

10 funtów sztrassu 1go lub 2go z 3  
łutami manganazu czarnego, i drachmą  
z affry.

*Liczba 2.*

Sztrassu 10 funtów, i to 1go lub 2go  
rzędu.



## LIX.

## Pasta dyamentowa.

---

Piasku białego przedniego,	
czystego . . . . .	funt. 6
Minium wybornego . . . . .	— 4
Potażu najczystszeo . . . . .	— 3
Saletry przedniéy . . . . .	— 2
Arszeniku . . . . .	łutów 10
Mydła szklarskiego, czyli Braun-	
sztaynu . . . . .	skrupuł 1

Postępowanie zwyczajne, dla arszenuku iednakże, massa w roztopieniu dłużej trzymana bydz winna.

Jeżeli skłówki podobne, doskonale bez bulek i skaz zeszkłone zostaną; będą doskonałéy czystości, czyli *wody piękney*, i blasku mocnego. Jeżeliby cytrynowéy udały się farby; to manganazu przyczynić np. skrupuł. Można pastę otrzymać twardszą, jeżeli ołowiu mniéy, a soli użyjemy wię-

céy, albo jeżeli ogień gwałtowniéy natężyć będziemy, lecz przez zmniejszenie minium, mniéy podobną będzie do dyamentu.

## LX.

## Pasta czarna.

*Liczba 1.*

Sztrassu 1go lub 2go	. funt.	6
Zaffry	. łutów	2
Braunsztaynu	. drachm	6
Żelaza mocno kalcynowanego	—	6

*Liczba 2.*

Sztrassu 1go lub 2go bez saletry robionego	. funt.	10
Zaffry	. łutów	2
Manganezu czarnego	. drachm	6
Żelaza mocno zwapnionego	—	5

## LXI.

## Pasta mleczna czyli opalowa.

---

*Liczba 1.*

Kamienia czeskiego 1go lub 2go, funt. 10  
 Rogu na biało dobrze upalo-

nego . . . . . — 1

Postępuje się iak wyżej.

Na przedniejszy gatunek skłówek,  
 kość słoniową, a na podlejszy zwy-  
 czayną na biało paloną, brać wypada.

*Liczba 2.*

Będzie z 10 funtów sztrassu 3go lub  
 4go, z tymże samym dodatkiem.

*Liczba 3.*

Szkła kryształowego czyli flintglasu  
 funtów 10, arszeniku doskonale bia-  
 łego funt ieden, razem sproszkuy,  
 utrzymy, i w miernym ogniu top, aż do  
 zupełnego wzajem połączenia, strze-  
 gąc, aby nad potrzebę ognia nie prze-  
 dłużyc.

*Liczba 4.*

Sztrassu któregobądź funtów 10, popiołu cynowego (niedokwasu) albo czystéy cyny lub antymonu, niedokwaszonych saletrą, półtora funta, razem utarte, w miernym ogniu roztop. Skłówką ta od emalii białéy, iedynie ilością użytego niedokwasu różni się.

*Liczba 5.*

10 funtów sztrassu, z połową funta biało palonéy kości zwyczajnéy, słoniowéy, lub rogu bydłéciego, stopione, dają pastę opalowego weyrzenia.

**LXII.****Pasta rubinowa.***Liczba 1.*

Pięknéy farby czerwónéy pastę, mieć będziesz, biorąc: sztrassu 1go lub 2go tłuczonego funta ieden, z trzema

drachmami purpury Kassysusa, w moździerzu iaspisowym, agatowym, lub kamiennym utartych, a potem razem stopionych. Dodając purpury mniej lub więcej; kolor jaśniejszy lub ciemniejszy będzie. Podany przepis służy szczególniej na rubiny, oprawiane *na wylot* (à jour), na kółczyki, wisiorki, grzebienie i t. p. Osadzane bowiem nieprzeźroczysto czyli w torebki, iak np. w pierścieniach; bledszyć farby bydz mogą, bo folga kolor blady podwyższy, a oszczędzi się kosztu na purpurę.

### *Liczba 2.*

Funt sztrassu 3go lub 4go i 2 drachmy purpury. Postępuje się iak wyżey. Jest również piękną, lecz kruchszą.

### *Liczba 3.*

Jest naytańszą, i wpada w kolor pomarańczowy. Składa się z połowy funta sztrassu 3go lub 4go, połowy funta

szkła antymonialnego (*vitrum antimonii*), i półtoréy drachmy purpury złotéy.

### LXIII.

#### Pasta granatowa.

---

##### *Liczba 1.*

Kamienia czeskiego 1go lub 2go funt.	2
Szkła antymonowego . . . . .	— 1
Mydła szklarskiego, czyli Braun-	
sztainu . . . . . drachma	1
Purpury złotéy Kassyusza . . . . .	— 1

##### *Liczba 2*

Znacznie od pierwszéy tańsza, nie źle iednak granatki naśladowie.

Sztrassu 1go lub 2go funtów	2
Szkła antymonowego . . . . .	— 2
Manganezu czarnego drachm	2

Jeżeli by kolor wypadł zaiasny, lub zaciemny, w numerze pierwszym lub tym drugim; to manganazu mniéy dodawać należy. Pasty te z resztą, no-

szą także numer kolejny, powyższéy rubinowéy, to jest 4 i 5.

Cheący mieć skłóWKi lub granatki w kolorze octu czerwonego; biorą na to: Sztrassu 1go lub 2go, dwa funty, szkła antymonowego funt 1, i niedokwasu przedniego żelaza mocnego (dobrze zniedokwaszonego) łut ieden.

Naprzód topią ochrę ze sztrassem, dla otrzymania szkła czystego, a potém dorzucaią szkło antymonialne, na proszek utarte, mięszaią (np. ułamkiem lutki gipsowéy), i trzymaią w ogniu, aż do zupełnego wszystkich części zjednoczenia.

Cheąc mieć numer drugi téy pasty; sztrassu 3go lub 4go użyć do tego można, biorąc z resztą też same ciała, i postępując takimże w topieniu sposobem.

Tym sposobem otrzymane pasty, równie iak i kamienie drogic sztuczne, szlifuią się podług pewnych zasad, i przepisów. Skład kamieni drogich sztucznych, równie iak i sposoby szli-

fowania, podamy w następującym to-  
mie Piasta.

#### LXIV.

Sposób odkrywania szczelin (*fente*)  
w surowych kamieniach drogich,  
przez *Brewstera* podany.

*Bullet. des Sciences. Férussac.*

---

Kamień wykopany, trzeba zanurzyć w oleju anyżowym, lub t. p. i obracać go na różne strony. Najmniejsza szczelina, czyli szpara, stanie się widoczną, przez łamanie się światła.

*Uwaga.* Zwyczajny sposób, wynaydywania szczelin w kamieniach drogich, jest następujący. Moczy się kamień naprzód w oliwie, a potem w kwasie siarkowym. Jeżeli się w kamieniu znajdują jakie szpary; oliwa się w nie wciśnie, a kwas siarkowy niszcząc ją, wykrywa ślady szczelin.



## LXV.

## Sposób posrebrzania sztab miedzianych.

*Nicholson.*

---

Cała sztuka w posrebrzaniu miedzi, na tém polega, ażeby w jednym czasie stopić powierzchnią srebra i miedzi. Powierzchnia miedzi, do której mamy przytopić srebro, równa się naprzód pilnikiem, zostawując iéy pewien chropowatości stopień.

Ogrzewa się stosownie srebro, namazuie słabym kwasem solnym, równa, i wyciera na téy powierzchni, którą ma być obrócone do miedzi.

Powierzchnie srebra i miedzi, mające się spoić, namazują się roztworem boraxowym, składają się metale owemi powierzchniami do siebie, i mocno krępują drutem. Kładą się tak urządzone do ognia, i ogrzewają, dopóki się nie nadtopią, i nie złączą.

ze sobą. Wwymuią się z ognia, i studzą.

## LXVI.

Sposób zdymowania srebra  
z miedzi.

*Nicholson.*

---

Robi się roztwór

z 3 funtów witryolu,

1½ — saletry i

1 — wody.

W roztworze tym gotuje się miedź posrebrzana, dopóki srebro nie zeydzie, które oddziela się od płynu, do-  
rzucając soli kuchennéy.

## LXVII.

Sposób spaiania (lutowania) żelaza,  
stali, i surowca, przez *Siébe*.

*Journ. des Connaiss. Usuelles.*

---

W naczyniu glinianém topi się borax,  
i dodaje się dziesiąta część salmiaku,

a gdy się to stopi, i dobrze z sobą złączy; wylewa się na blachę żelazną, i studzi. Tak otrzymana materya szklista, proszkuje się, i w równych częściach mięsza z niegaszoném wapnem.

Żelazo i stal, które spaić mamy, ogrzewa się do czerwoności, i posypie rzeczonym proszkiem, który się topi, nakształt laku. Potém kładzie się znowu w ogień, i ogrzewa, lecz daleko słabiéy, niż zwykle do spaienia, wymuie z ognia, i zbiia młotem, a spoienie iak naydokładnieysze następuie.

P. *Siébc* zapewnia, iż sposób ten nie zawodzi nigdy.

## LXVIII.

Sposób polyskiwania pieców, blach, i innych sprzętów z surowca.

*Journal des Connais. Usuelles.*

1. Oczyść naprzód przedmiot, z surowca robiony, twardą szczotką, i

zdeym z niego rdzę i t. p. trąc piaskiem.

2. Sproszkuy ołówek (*mine de plomb*), i naléy octem.

3. Potrzyy sprzęt tym proszkiem, zapomocą szczotki.

4. A gdy wyschnie; szoruy podobnieź szczotką, dopóki się nie będzie lśnił, iak zwierciadło.

## LXIX.

### Sposób robienia naczyń kamiennych angielskich.

---

Lulkowa glinka (którą w Anglii biorą z Dorsetschir) pławi się w wodzie, dla odłączenia części grubszych, kamiennych, i t. p., które opadają na dno. Zmulona woda, mająca w sobie czystą glinę, zlewa się, i cedzi przez włosiane sita, i rąbkowe czyli krepowe. Płyn tak otrzymany, mięsza się dopiero z innym, również gęstym, zrobionym z krzemieni, na pył zmie-

lonych. Mięszanina stąd powstała, suszy się w piecu do zawiesistości przyzwoitéy, i nakoniec toczą się z niéy naczynia.

Naczynia utoczone, kładąc w piec do wypalania, w osobne torebki gliniane wstawiają, ustawiając ie w górney części pieca. Po 48 godzinach pobytu w piecu, dopiero się daie polewa, zapomocą soli kuchennéy, która się otworami, w górze pieca będącemi, wrzuca. Wrzucona sól, wydaie dym gęsty, który unosząc się do góry, wchodzi w torebki, w których się naczynia znaydują, łączy się z częściami krzemienistemi naczyń, i zeszkla ie, czyli polewa.

## LXX.

**Naczynia kamienne żółte, inaczéy naczyniami królowéy zwane.**

---

Lubo tego rodzaju kamionka, wyrabia się z tychże samych ciał, co i naczy-

nia angielskie; stosunek ich atoli równie jak polewa iest różna. Co do namułu, biorą pospolicie 4 części gąszczu z krzemieni, a 18 gliniastego. Inni zaś od 20 aż do 24 części biorą namułu glinkowego, a tylko 4 krzemiennego, w czém iednak pamiętać należy na rodzaj, i odmiany glinki, która w iednéy i teyże saméy kopalni odmieniać się może, a tém samém mniéy lub więcéy części krzemienistych dodatku potrzebować będzie. Chcąc tedy byđz pewnym swego; próbę czyli doświadczenie iednego pieca odbyć należy, albowiem, ieżeli będzie w naczyniach zbytek krzemionki; na ten czas z pieca wystawione, na wolném powietrzu łatwo pękaią, i pryskaią. Jeżeli iéy zaś mają zamało; to się przyzwolicie zeszklieć nie będą mogły.

---

## LXXI.

## Naczynia Delfterskie.

Podobnież wyrabiaią z piasku i glinki, wypalaią atoli lżéy dla tego, aby nagłe zmiany ciepła i zimna znosić mogły. Polewa bywa z piasku pyłkowego, niedokwasu ołowiu, i niedokwasu cyny, który służy na to, aby polewa nieprzeźroczystą była.

## LXXII.

## Lulek gipsówek wyrabianie.

Na podobne lulki, każda glinka użyta być może, byle była iltowatą czyli ciągtą, i w ogniu nietopliwą. Może być białą, lub na biało wypalona, choćby z siebie szarawo wyglądała. Powinna się w ogniu tylko cokolwiek ściągać, wolną być od wapna i żelaza (rudy), a nakoniec przez pławienie i szlamowanie, z kamyków

i piasku oczyszczona. Gdyby nie miała przyzwoitéy ciągłości; przez dodanie innéy stosownéy glinki poprawić ją można. Przygotowana glinka, biie się, gniecie, miele, płucze, suszy, sieie, a to wszystko dla nadania iéy żądanego stopnia delikatności i giętkości. Następnie toczy się na wzór lulek kolońskich, *gipsówkami* zwanych. Utozione lulki przebiiaią się drutem, i z tym kładą w miedziane formy, oleiem wysmarowane, aby do nich nie przywarły, wstawiaią się z formami w śrubnik (*Schraubstock*), i wyrabia się głowa czyli sama lulka, stęplem czyli czopkiem, również oleiem nacieranym. Potém następuie oczyszczanie ze zbytniéy glinki, od szpar w formach powstałéy, wytłacza się znak czyli cecha fabryczna, gładzi powierzchnia, nakoniec wysuszone, w torebkach lub skrzynkach wypalaią się.

Wypalone lulki połyskiwane bywają, do czego służy gatunek pokostu, albo



raczej powłoki z wosku, mydła, i kleiku z gummy np. tragantu zrobioney, która po obeschnięciu, płatem sukienym wycierana, polor żądany przyymuie.

### LXXIII.

Bruski czyli toczydła szlifierskie, w gatunku przednim, na sposób angielski.

---

Trzy części piasku rzecznoego przedniego, pławieniem należyie oczyszczonego, z iedną częścią lakki w ziarkach (*Lacca in granis*), w naczyniu glinianém np. garczku, topi się na masę, i z téy wyrabiaią się kamienie, w formie toczydeł szlifierskich. W środku zostawia się czworograniasty otwór, a gdy tężeć zaczyna; opatruie się osią, na stopionym laku osadzoną, a rozgrzawszy go trochę; toczeniem udziela się przyzwoity kształt okrągły.

Na bruski do polerowania służyć mające, takiego piasku dobierać należy, który przez muślin przedni z łatwością przechodzi. Lakki nadto 1 część, a piasku tylko 2, dostatecznymi będą. W Anglii biorą go z okolic *Ragimaul*. Składa się on z 1 części piasku czarnego magnetycznego (żelaznego), i z dwóch części ziarek drobnych, rogatych, krystalicznych, rudą żelazną czerwono zafarbowanych.

Kamieniarze angielscy zamiast piasku rzecznoego, biorą także na ten cel proszek z bardzo twardego granitu \*)). Te bruski zdzierają silnie, a chcąc je jeszcze zaostrzyć lepiéy, piaskiem je potrząsają, a nawet o węgiel cegły polewanéy (zeszklonéy) ścierają. Co większa, podobne bruski w Anglii wyrabiają *podręczne*, które na podobieństwo gałek, na laskach z sobą noszą.

---

(\*) O podobny granit w okolicach Warszawy nie trudno.

## LXXIV.

Powłóczenie naczyń glinianych i drewnianych woskiem, ażeby nie wsysały cieczy, i nie dozwalały im wietrzeć.

*Journal des Connaissances Usuelles.*

---

Ogrzewa się naczynie, naciera woskiem, i powtórnie ogrzewa, ażeby wosk wsiąknął. To nacieranie i ogrzewanie powtarza się dwa lub trzy razy, a w ogólności dopóty, dopóki potrzeba. Naczynia gliniane, nacieraia się zaraz po wyjściu z pieca. Powłoka ta nie dozwala naczyniom wsysać cieczy, iakimi są: woda, wino, ocet, oliwa. Płynu w takowych naczyniach nie ubywa, przez parowanie czyli wietrzenie, a wosk nie zmienia smaku rozcieków.

Tym sposobem woskowane naczynia, szczególniéy są użyteczne w prze-

chowowaniu wina, i wódki, które dość prędko parują.

Wodozbiory tym także sposobem powłóczyć można, a nie będą udzielały wodzie nieprzyjemnego smaku.

## LXXV.

**Nowa mieszanina słodu z chmielem, przez *G. A. Lamb.***

*Lond. journ. of arts.*

Robi się wyciąg z słodu, i chmielu, lecz w ten sposób, iż nietylko się części cukrowe i gorzkie wydobywają z tych istot, lecz i oleiek aromatyczny chmielu, a za dodaniem wody i drożdży, można otrzymać piwo. Aby otrzymać ten wyciąg; potrzeba namoczyć chmiel w wodzie gorącej, biorąc na funt chmielu, dwa garce wody, poczem dystyluje się dla odebrania olejku aromatycznego z chmielu. Pięćdziesiąt funtów chmielu, daie blisko

3 uncye tego oleyku. Z reszty pozostałego chmielu wyciska się woda, która się nieoddystylowała, a którą potrzeba tak wygotować, aby z 50 funtów otrzymać 15, poczem się ją studzi. Mięsza się 3 uncye oleyku z chmielu, z 15 funtami wyciągu, otrzymanego przez gotowanie. Ze słodem postępuje się zwyczajnym sposobem, i paruje się wyciąg w ten sposób, aby z korca słodu, otrzymaé można 23 funty. Po oziębieniu, dwa wyciągi przygotowane sposobem wyżej wskazanym, mieszają się wspólnie, w naczyniu glinianém lub drewnianém, mogącém mieścić 1150 funtów. Wyciąg z słodu, wygotowany do 15 funtów z wyciągiem, złożonym z chmielu, może się wybornie zachowywać w garczkach lub butelkach glinianych, dobrze zatkanych. Piwo z téy mieszanki robi się przez fermentacyą, dodawszy nieco drożdży. Na piwo szlacheckie, funt tego wyciągu miesza

się z garcem wody: na piwo lepsze stołowe, używa się wyciągu  $1\frac{1}{2}$  funta, na piwo zaś mocne, wziąć go potrzeba do 2 funtów na tężsamę ilość wody. W lecie można używać wody, mającéy temperaturę zwyczajną, lecz skoro jest zimno; woda nie powinna być zimniejszą nad 16 do 17 stopni Reaumura.

## LXXVI.

Usposabianie drzewa, ażeby się nie paczyło, ani pękało.

*Journal des Connaissances Usuelles.*

---

Do tego potrzebny jest kocioł z pokrywą, w którymby się gotowała woda, i obok niego skrzynia, ze wszęch stron zamknięta, i mająca związek z kotłem, za pośrednictwem rury. Drzewo kładzie się do skrzyni, która się napełnia parą z kotła. Trzyma się tam przez godzin dwie, mniéy lub

więcący, wyemuie, przenosi do izby ogrzanéy, a we 24 godzin, może bydź do roboty użyte.

## LXXVII.

Sposób nadawania drzewu zbitości, izabespieczania go od pruchnienia, podany przez *J. F. Astlie*,

*Bullet. des Sciences Ferussac.*

---

Pan *James Falconer Astlie* otrzymał patent swobody na wynalazek sposobu, którym nadaie drzewu zbitość, połysk, i własność opierania się pruchnieniu. Przepuszcza on tarcice między dwoma walcami, czyli walcuie je iak blachy. To powtarza po kilka razy, co raz między walcami bardziéy do siebie zbliżonemi. Dąb i machoń są szczególniéy do téy roboty zdatne.

---

## LXXVIII.

Sposób czyszczenia kopalu, po-  
dany przez *R. Gehschwendner*.

*Bullet. des Sciences. Férussac.*

---

Pan *Gehschwendner* nie opisuje  
w szczegółach swego sposobu, po-  
wiada tylko, że trzeba dystylować  
kopal w spirytusie winnym, a będzie  
bardzo dobry do wernixów. Towa-  
rzystwo Politechniczne Monachskie,  
o tym sposobie dało bardzo przychył-  
ne zdanie.





# ODDZIAŁ III.

LEKARSTWA DOMOWE I POSPOLI-  
TE, LECZENIE ZWIERZĄT, ROZ-  
MAITOŚCI.

---

LXXIX.

Na chrypkę.

*Nadesłał X. Sylwester Podobied.*

---

Weź dwie lub trzy główki czosnku, obrane z łupin, zetrzyj, i z tłuszczem wieprzowym w miarę, przy ogniu roztopionym, mieszaj, dopóki się maś nie zrobi. Wieczorem spać idąc, ogrzój nogi, tą maścią wysmaruj, i chustami owiń. Z rana pozbędziesz się chrypki. Jam tego lekarstwa nie doświadczał, ale ieden z pisarzy przywo-

dzi przykład: Nie tak dawno sławny we Francyi kaznodzieia tém lekarstwem zgubiwszy chrypkę; głos odzyskał. Zaczął on być podług zwyczaju oyczystego, codziennie postne miewać kazania, i po kilku dniach tak ochrypt; iż ledwo go każącego, blisko stojący słyszeli. Przez czas nieiaki różnych używał lekarstw, ale na próżno. Raz każącego zcicha słuchał ieden uczciwy lecz ubogi obywatel, zaraz po kazaniu odwiedza kaznodzieię, i odkrywa rzeczony sekret. Bez zwłoki tegoż wieczora używa go kaznodzieia, a nazajutrz wstąpił na ambonę z silnym i donośnym głosem, z zadziwieniem wszystkich.

## LXXX.

### Na r ó ż ą.

---

Uporczywa to jest słabość! Lekarstwo, które tu podaiemy, nie uważamy za niezawodne, lecz tylko opi-

suiemy rzecz, iak się stała. Pewna panienka uległszy téy słabości, używała zwyczajnych środków do iéy pozbycia się, lecz nadaremno. Prosty człowiek dowiedziawszy się o tém, oświadczył, że tę słabość uważa za łatwą do uleczenia, i podał taki sposób, ażeby nad częścią ciała, dotkniętą różą, *krzesać ogień*. Róża znikła. Taż sama panienka dostała iéy ieszcze po dwa kroć, raz z przestachu we śnie, drugi raz na iawie. Obiema razami używała pomienionego środka, i w obu razach pozbyła się cierpienia.

Wiele znamy tajemnic przyrodzenia, lecz wiele ieszcze podobno iest sposobów, przed nami ukrytych, których używa natura.

---

## LXXXI.

Lekarstwo na parchy, od którego  
oraz i pchły giną.

*Bibl. phys écon.*

---

Wsypuie się w garnek gliniany, cztery uncye kwiatu siarkowego, nalewa się na to funt orzechowego oleju, ogrzewa przy miernym ogniu, dopóki się nie rozpuści siarka, a olej nie nabierze koloru brunatnego. Mięsza się czasami drewnianą kopystką. Odstawia się od ognia, i przed zupełnym ieszcze ostudzeniem, dodaie się 4 uncye oleju terpentynowego, i iak naydokładniéy mięsza.

Lekarstwo to, zalecające się swą skutecznością i taniością, może byđ nader użyteczne dla wieśniaka.

Część zarażona, smaruię się.

---

## LXXXII.

O strupach, parchach, świerzbie  
i wszach bydła.*Werner.*

Strupy, sąto wyrzuty na skórze bydłęcia, których dostaie, gdy się zdrowe z chorém pociera lub styka. A zatém iest zaraźliwą chorobą. Osia-  
da naywięcý na grzbiecie, krzyżu, łopatkach, udach, przegubiu, i wewnę-  
trzným stronie przednich i tylnych nóg.

*Z n a k i.*

Z początku choroby, to iest: póki skóra nie zlenieie; dostaie bydłę wełny bez koloru, bladéy, prostéy, pomierz-  
wionéy i umarłéy, a gdy go się kto dotknie w tém mieyscu, gdzie się ta-  
ka zwiłłana wełna znayduie; to bę-  
dzie zębami gryzło, biło, pysk otwie-  
rało i stukało nogami, tupało, i tego  
kto przyciska, kąsało. Daley: okazu-

ie się na skórze iakiś kleiowaty brud, i za najmniejszym pociągnięciem wyłazi wełna. Potém okazuje iakąś niepokóyność, skrobie się często, i sama wełna wypada. Poźniéy wychodzą małe krosty na skórę, które się w strupiate wrzody zlewiają.

### *Przyczyny.*

Wszelkie nieczystości, które skórę i wełnę brudzą, iako to: gorące i niskie owczarnie, zła słoma, zaduch gnoiu, błota, proch na skórze i wełnie owcy padający, niedostatek soli, zła pasza, długie zamknięcie, i kiedy nie mają owce wygody.

### *Sposób leczenia.*

Skoro się te znaki postrzegą; trzeba wełnę blisko przy skórze ostrzydz, i wełnianą szmatą brud ze skóry otrzyć, a część wygoloną, codzién mocnym ługiem, z popiołu i kurzego łayna, w deszczówce namoczonego i warzonego, wymywać, albo też można do

przemywania wziąć wody z liścia tabaki, i to tak długo czynić; póki łuska z parszywych mieysc nie zniydzie, potém ie dopiero smarować maścią następującą.

Wzē kwiatu siarki łutów 2, świeżego mocno solonego sadła wieprzowego łutów 6, zmięszay razem, i tém smaruy parszywe mieysca, przynajmniéy raz na dzień.

Zamiast siarki, można także wziąć żywego srebra, które w téy chorobie naylepszym jest lekarstwem, lecz z niém trzeba ostrożnie postępować, i przestrzegać, aby się bydlę samo albo jedno drugiego nie lizało.

### *Świerzba*

Która się owcom naywięcéy na uszach, nogach i koło oczu wyrzuca, i sprawia, że czasem owcom oczy wyropieią, i uszy odpadną, iakem tego w dwóch owczarniach dostrzegł; także się podobnym iak wyżéy sposobem gubi.

## W s z y:

Także przez czyszczenie skóry, i smarowanie wyżéy wspomnioną maścią, giną, albo zamiast téy:

Weź na proch utartego nasienia  
 Sabatilli . . . . . łut 1  
 Świeżego i dobrze nasolonego  
 masła . . . . . — 6

Zmięszay razem, i używay, iak wspomnionéy maści.

Gdyby zaś owce oprócz parchów, ieszcze coś niezdrowego miały, a tego błotniste pastwiska i zła pasza była okazyą; można im przez ośm dni dawać następuiące lekarstwo.

Weź kwiatu siarki . . . . . kwintle 2  
 Korzenia goryczki (Gen-  
 tiana) . . . . . — 1

Zmięszay to z wodą i mąką, albo miodem, i daway owcom parszywym z rana. Sól nareszcie iest także lekarstwem na tę chorobę. Tym sposobem leczy się świerzba, nie tylko owiec, ale też była rogatego, i świni.



Parchy naybardziéy zarażaią konie, co się daie poznać z wyrzutu, który konia bardzo świerzbi, i który nawet dla ludzi ma bydź zaraźliwy. Przeciwnko téy zarazie doświadczone iest wewnętrzne lekarstwo.

Weź surowego szpizglasu (*antimonium*) . . . . . łutów 8

Czarnego korzenia (*helleborus niger*) . . . . . — 4

To na proszek utarłszy, podług potrzeby, daway w obroku łut albo dwa. Zewnątrz do obmywania:

Weź oleiu kwart dwie, doday proszku z much hiszpańskich kwintl 2, i zagrzéy.

Tém się wyleniałe mieysca, dwa razy na dzień smaruią, i zawsze przykrywaią.

### *Środki ochronne.*

Ponieważ ta choroba iest zaraźliwą; trzeba więc zaraz, zdrowe bydłę od

chorego odłączyć, dobry obrok, soli i wody czystéy dawać, i iak najczęściej obmywać.

*List Pana R. S. Obywatela Obwo-  
du Kwiawskiego*

*Do Redakcyi Piasta.*

---

Przed niedawnym czasem Wydawcy Piasta, otrzymali następujące pismo.

Pamiętnik technologiczny Piast, stał się prawdziwém dobrodzieystwem dla kraiu, podając naukę, doświadczeniami wspartą. Wieloliczne próby, okazały iego użytek w różnych gałęziach przemysłu, i wiele materyy przybyło dla naszego dobra, tak iż pismo to, iako mała Encyklopedia gospodarzy uważaną być może. Nie od rzeczy więc będzie, kiedy i ia dla wsparcia dobrego postanowienia, udzielię wiadomości o owcach we względzie ratowania ich na różne choroby, przy czém nawiasem spomnę,

że chcąc owce mieć zdrowe; nietrzeba im ieść żałować, a szczególnie dobréy i suchéy paszy, i to maxyma pierwsza. Druga iest ta, aby owce na rosę nie wypuszczać na pastwisko, o czém wie każdy, lecz i to zachowywać należy, aby zmoczone od deszczu, do domu nie powracały, albowiem stąd formują się zawiązki chorób, iakiemi są: motyllice, kondry i woda na płucach lub koło serca. Oto są sprawdzone przeze mnie lekarstwa.

### LXXXIII.

#### Lekarstwo na motyllice.

---

Na 200 owiec, bierze się pieprzu tureckiego utłuczonego łyżkę stołową czubatą, z solą mięszą, i rozdaie. Więcéy dawać nie radzę, gdyż owca chociaż zdrowa; koniecznie mieć musi 2 lub trzy w sobie żywe: większa więc dozys, umorzyłaby wszystkie, skądby się suchoty owcom przydały.

## LXXXIV.

## Lekarstwo na wodę koło serca.

---

Po rozebraniu owcy zdechłéy, przetrząć trzeba serce, jeżeli w niem nie masz krwi; wszystkie starania są bezskuteczne, bo już zapóźny ratunek. Jeżeli się okaże krew, choć najmniéy w sercu; uratuje się następującym sposobem. Na każdą sztukę rozrachować należy kwaterkę ięczmienia suszonego w piecu, i przez 9 dni naczczo zawsze jedną ilość dawać owcom w korytkach.

## LXXXV

## Lekarstwo na kołowrot.

---

Kołowrót wytępia gromady, a powszechnie naylepsze owce, i jest wieloraki, lecz nie wchodząc w to, iaki jest; zawsze idzie o to, aby go zgubić. Kto doświadczał tey straty; ten pewno wie, że iarlaki w koléy koło-

wrocieią, i to tak długo, póki nie skończą roku. Jak złączą drugi rok; ustaje choroba, lecz z iagniąt uformowane iarlaki, zaczynają się kołowrocić. Toż samo się dzieje z innemi owcami w każdym roku. Lekarstwo iest takie: na schodzie wybić kołowroty, dostać z nich serca, wątroby i lekkiego, to ususzyć na proszek, i rozdać z solą owcom. Lecz się to dzieć powinno w iednym dniu.

## LXXXVI.

### Lekarstwo na klęk.

---

Choroba ta trafia się naywięcéy w iagniętach, i można ją poznać po tém, że iagnięta na przednich kolanach się czołgają, i każde z nich prawie zdycha. Lekarstwo: w miesiącu Maiu biorą się raki, suszą całkiem w piecu, i te chowają. W czasie gdy się pokaże w owczarni ta choroba; kilka sztuk

takowych raków tłucze się na proszek,  
i rozdaie iagniętom z solą.

## LXXXVII.

### Lekarstwo na kądry lub wodę.

---

Kądra jest choroba, w której się owcom robią torby pod szczękami, i w tych torbach się woda mieści. Zapobiegając temu złemu, uważać należy pod iesień, stan zdrowia owiec, z naturalnego koloru wełny, a naybardziejziéy, czy owca jest wesółą, boiąca się, i czy wyskakuie, bo te znaki są niemylne. Przeciwnie, jeżeli są chore owce; wełna ich jest blada, są smutne, i wyskakiwać przestaią. Na tę chorobę następuiące podaię się lekarstwo.

W miesiącu Maiu zbierać potrzeba maiki, te wpuszczac w spirytus, np. kwaterkę maików do garca spirytusu. Po Świętáy Jadwidze przy tranzakcyi

nowego owczarza, gdy mu najczęścię kolega poprzednik iego, owce nibyto zatrut; nie trzeba czekać okazania się choroby, lecz kwaterką spirytusu malkowego, na 200 sztuk owiec rachując, zakropić sól dziegciową, i do trzeciego razu co dwa tygodnie to powtórzyć:

85

## LXXXVIII.

Sposób sprawiania apetytu wieprzom, które się tuczają.

*Bibl. phys. écon.*

Daie im się codziennie dwie garści owsa solonego, następującym sposobem.

Sypie się w naczynie owsa, ilość na dwa dni potrzebną, przesypuie się solą, i polewa wodą, tyle ile do napęcznienia owsa potrzeba.

Wieprze, iedzące ten owies, z chciwością pożerają karm wszelką.

## LXXXIX.

## Przestrogi względem obchodzenia się z prochem.

*Bullet. des Sciences. Férussac.*

Do ostatnich czasów, po fabrykach i zakładach prochu, strzeżono się tylko żelaza, iako wydającego iskry, przez uderzenie, a w iego miejscu używano mosiądzu, który tego niebezpieczeństwa nie okazywał. Lecz P. *Aubert*, Kapitan Artylleryi okazał, że uderzenie mosiądzu o mosiądz, może proch zapalić. Czynił doświadczenia w téj mierze w obecności Komitetu, przełożonego nad robieniem i składami prochu, których wypadki są następujące.

Proch zapala się przez uderzenie żelaza o żelazo, żelaza o mosiądz, mosiądzu o mosiądz, żelaza o marmur, ołowiu o ołów, lub o drzewo, gdy kulą z tego metalu strzelamy do drzewa. Dotąd czynone próby nie okazały, aby się proch zapalał, przez uderzanie żelaznym młotem w ołów, lub drzewo.



## XC.

## Przestrogi dla zakładających fabryki.

*Dictionnaire Technologique.*

Fabryki, by też nayużyteczniéysze, stają się częstokroć dla pobliskich okolic szkodliwe. Szkodliwości téy przedsięwzięcia nie przewiduie czasem, i postrzega ją dopiero wtedy, gdy już wzniósł zakład, i robotę rozpoczął, lecz w ten czas trudno się już cofnąć, a sąsiedzi nieprzyjemności znośić muszą. We Francyi i Anglii (zapewne i u nas) Rząd stara się tym nieprzyzwoitościom zapobiedz, i w tym celu podzielił wszystkie fabryki na trzy klasy.

W pierwszey umieścił fabryki, szkodliwe zdrowiu do pewnéy odległości. Te więc nie mogą być zakładane po wsiach i miastach, lecz w odległości od mieszkań ludzkich.

W drugiey fabryki wewnątrz tylko zabudowania szkodliwe, i te po-

zwała stawiać po miastach i wsiach, byle tylko na miejscu odosobnioném, i nie w połączeniu z domami sąsiedniemi.

W trzeciý naostatek, fabryki wcale lub bardzo mało zdrowiu szkodliwe, a te wśród zabudowań wznosić można.

Urządzenia te wedle okoliczności ponawiane i zmieniane bywają, i zakład fabryczny z jednéj klasy do drugiéj się przenosi, skoro w nim taka jest zaprowadzona odmiana, która szkodliwość zdrowiu usuwa. Na końcu tego przedmiotu podamy Tablicę téj klasyfikacyi.

*Przepisy, których przed założeniem fabryki dopełnić potrzeba (\*).*

Żaden fabryczny zakład, znajdujący się we wspomnionéj klasyfikacyi,

---

(\*) Przepisy te tyczą się Francyi, lecz wiadomość ich i dla nas może być pożyteczna.

nie może być przedsiębrany, bez poprzedniczego zezwolenia Rządu. Przedsiębiorca musi wprzód podać w téj mierze przedstawienie do Wójtą Gminy lub Burmistrza, a mieszkańcy, gdzie ma być założona fabryka, dają swoje uwagi względem iéy szkodliwości lub nieszkodliwości. Te uwagi roztrząsa Rada Lekarska, i daie o nich swe zdanie, a na mocy takowego zdania, Rząd odmawia lub dozwala przedsiębiorcy zamiar swój doprowadzić do skutku. W dozwoleniu tém nietylko daie się wzgląd na zdrowie sąsiadów, lecz i na inne okoliczności, iak np. czy zakład fabryczny nie ogotoci mieszkańców z wody, lub czy iéy nie zanieczyści i t. p. Z tego powodu Rada Lekarska, nie tylko się składa z Lekarzy, ale Chemików i Inżynierów.

*Warunki do pomyślności fabryki  
nieodbicie potrzebne.*

Że niektóre fabryki ze stratą znacznych nakładów upadają, przyczyną tego jest, iż przedsiębiorca źle obrał okoliczności, które na jego zakład wpływ wywierają, albo ich też wszystkich przewidzieć nie mógł. Po wzniesieniu dopiero fabryki dostrzega, że w rachubie swęj opuścił niektóre przypadki, że zanisko obliczył nakłady, a zawysoko wyroby swoje. Wymienimy tu więc główniejsze warunki, do pomyślności fabryk nieodbicie potrzebne, ażeby przeto, jeżeli nie zupełnie usunąć, to przynajmniej zmniejszyć straty, na jakie się wystawiają przedsiębiorcy.

*Odbyt wyrobów.*

Przed uskutecznieniem przedsiębiorstwa, trzeba się zapewnić naprzód,

czy wyroby, które ma wydawać fabryka, zakładać się mająca, będą miały przyzwoity odbyt, po iakiéy cenie, czy na miejscu lub w odległości, i iak daleko.

### *Współubieganie się (konkurencya).*

Jeżeli się w tém miejscu nie znajdują podobne fabryki, iakie zakładać mamy, pamiętać trzeba, że mogą z czasem powstać, że zatém odbyt towarów nie zawsze będzie taki, iak z początku, i nie po takiéy cenie, iaką w pierwiastkach zakładu naznaczamy. Jeżeli tego rodzaju rękodzielnie już istnieją; należy wziąć pod uwagę, że nowy zakład, aby sobie mógł dobrą zjednać opinią, zapewnić odbyt, i współubieganie wytrzymać; musi walczyć o pierszeństwo w dobroci wyrobów, i sprzedawać je po niższéy cenie niż inne. Wypada się zastanowić nad tém, że istniejące fabryki,

iż mają wyższość nad nowemi, przez dokładną znościomość stosunków miejscowych, ustaloną wiarę, nawykłość kupujących, i t. d. co wszystko do upadku początkowego zakładu silnie przyłożyć się może.

### *Zużycie (konsumpcya).*

Obliczywszy, jaki odbyt mieć powinna fabryka, aby się utrzymać mogła; potrzeba się zapewnić, jaki w miejscu zakładu mieć może, iak się daleko rozciągać, czy tylko ma się ograniczać samą okolicą, czy i za granicami kraju, czy przewóz (transport) nie jest zbyt kosztowny, i czy budowa machin, i wszelkiego rodzaju sprzętów, na miejscu uskuteczniiona być może.

### *Surowe materiały, służące na wyroby.*

Co do tego szczegółu, dowiedzieć się trzeba, czy będzie można dostać na miejscu materiałów, które wyra-

biać mamy, po iakiéy cenie, lub czy sprowadzać ie, i z iakim kosztem trzeba, i czy ich iest dostateczna ilość.

### *Opał.*

Ponieważ w naywiększém liczbie rękodzielni opał iest głównym przedmiotem; potrzeba zatém wiedzieć, czy go na miejscu, i po iakiéy cenie dostać można, czy się sprowadza z odległości, i iak kosztowny dowóz: czy tameczne zapasy wystarczą dla zakładu, i kiedy się w nie zaopatrywać należy.

### *Robotnicy.*

W wielu miejscach, a osobliwie tam gdzie przemysł stoi na nizkim stopniu, robotnik iest tani, lecz potrzeba przypuścić, że ze wznoszącym się zakładem, może się stać droższym, zwłaszcza, gdy się fabryki pomnażać będą.

*Przewóz (transport.)*

Przewóz materiałów surowych, opału, i wyrobów, powinien zwracać szczególną przedsiębiorcy uwagę, bo często jest zbyt kosztowny, a koszt ten codziennie prawie się zmienia. Niech więc zakłady, ile możliwości, wznoszą się w bliskości morza, rzek, kanałów, i gościńców głównych. W pozbywaniu towarów, nie trzeba się ograniczać miejscem pobytu, równie iak i uganiać się zbytecznie za odległą sprzedażą, bo przewozowy nakład cały zysk przenosić może.

*Z y s k.*

Niektórzy rękodzielnicy przestają na zwyczajnym procencie od kapitału, który włożyli w zakład, lecz żądanie to jest zamałe, bo wypożyczwszy kwotę pieniężną, bez żadnych wybiegów i starań, bez żadnego *chybtrafu* (ryzyko, hazardu), można podobną ciągnąć korzyść. Zważać po-



trzeba, że wypożyczonego kapitału, nie ubywa nigdy, gdy tymczasem w fabryce niszczeie, bo wszelkie maszyny i sprzęty psują się częstokroć, a z czasem zupełnie do użycia nie są zdadne: sam nawet budynek potrzebuie naprawy, a tym sposobem pierwotny kapitał przy użyciu niknąc, pomnaża się przez naprawy i odnowienia sprzętów, procent więc powinien być od zwyyczajnego większy, i coraz bardziéy wzrastać. I na to zwracać także swą uwagę potrzeba, przez iaki czas kapitał w surowych materyałach lub wyrobach zostaje: im czas iest dłuższy; tém naturalnie i procent większy być winien. Nie trzeba więc wiele gromadzić materyałów surowych ani wyrobów, lecz tyle tylko, ile ich w iak naykrutszym czasie pozbyć się można, bo długość czasu, przez który iedne i drugie leżą, pociąga za sobą wzrost procentu, a ten cenę wyrobu podwyższać musi, co iezeli iest współ-

ubieganiu się przeciwné; oczywista wynika strata, gdy taniéy sprzedawać trzeba, niż wykazuje godziwy procent.

### *Nakłady.*

W pierwotnym nakładzie, nie zważamy częstokroć na niektóre wydatki, iako to: na oświecenie, smarowidła do machin i wozów, przybudowania dodatkowe, beczki, pudła, goździe, pakunki, próby czyli doświadczenia poprzednicze, kotły, kradzież i t. p. co wszystko przecież obrachowane, wynosi pewną kwotę, od której procent pobierać winniśmy. Tak drobnych wydatków przewidzieć trudno, z tego powodu wyznaczysz na nie ogólną kwotę, i od niéy także potrzeba liczyć procent.

### *Wzrost zakładu.*

Powiedzieliśmy wyżéy, że z czasem odbyt wyrobów pomnożyć się może, w miarę więc odbytu, machi-

ny i wszelkie sprzęty, a co większa, sam budynek powiększyć się może. Przy wznoszeniu więc zakładu, na to pamiętać trzeba, ażeby plac był obszerniejszy, niżeli go wymaga początkowy zakład, a w budowaniu iego trzeba dawać wzgląd na to, ażeby się z łatwością dał powiększyć, ale nie tracił na wygodzie i ozdobie. Jeżeli w fabryce ma być parowa machina; trzeba ją tak urządzić, ażeby iéy z czasem większą siłę nadadź można.

### *Ulepszenia.*

Jeżeli przedsiębiorca chce współubieganie się wytrzymać, i przyzwolitą odnosić korzyść; powinien być baczny na doskonalenie się fabrykacyi, który się oddaie: wszelkie bowiem ulepszenia dążą do iak naytańszego pozbywania wyrobów: ieden więc fabrykant może ze znacznym zyskiem za cenę o pół mnieyszą swoje towary pozbywać, gdy tym czasem drugi za dwa razy większą, ieszcze tracić bę-

dzie. Starać się powinien, jeżeli nie o wyższość nad innemi w tym wzglę-  
dzie; to przynajmniéj w równi z nie-  
mi się utrzymywać, gdyż inaczéj swo-  
ich wyrobów nie pozbędzie się nigdy.

### *Zarząd i porządek w rękodzielni.*

Powszechnie wiadomo, ile podział  
pracy jest użyteczny, tego więc o ile  
to być może w samym zakładzie trzy-  
mać się trzeba, a wykonanie powin-  
no być iak najsćcisłejsze i tak urzą-  
dzone; aby w każdéj chwili ich po-  
stępnocenić było można. Oprócz tego  
porządek w zapisywaniu i korespon-  
dencyach, a nade wszystko rzetelność  
w każdym postępnoku odznaczać się win-  
na, to bowiem iedna zaufanie, na któ-  
rém polega kredyt czyli wiara publi-  
czna, bez którój zakład upaść musi.

### *Wychowanie rękodzielnicze.*

Niech młody człowiek, sposobiący  
się na fabrykanta, obok teoryi iakiéj

nabiera w szkole, ćwiczy się zawczasu w praktyce, ta bowiem wzmacniając ciało, pomaga rozwinięciu się władz umysłowych, oswaia bliżę młodzieńca z swoim zatrudnieniem, daje mu poznać trudności, na jakie się z czasem wystawia, a przeto zniewala go do ich rozwiązywania, i naprowadza na drogę ulepszeń.

---

## XCI.

Spis fabryk, które nie mogą być  
du (\*), dla szkodliwego wpływu  
z powodu pożaru, i z wie  
*Dict. des Arts*

---

Przedmioty szkodliwe zdro-  
wiu, lub inne złe prowadzą-  
jące skutki.

Robota *piołunowego wyciągu*, i pę-  
dzenie *takiegoż spirytusu*.

Robota *octanu ołowiu* (Sal Satur-  
ni).

Robota *kwasu solnego* (Spiritus sa-  
lis).

*Kwasu saletrowego* (aqua fortis).

---

(\*) Spis ten jest dla Francyi sporzą-  
dzony, lecz to, co we Francyi szkodliwy  
wpływ wywiera na zdrowie, co może się  
stać przyczyną pożaru i t. p.; i u nas

zakładane, bez zezwolenia Rządu na zdrowie, dla niebezpieczeństwa lub innych względów.

*et Métiers.*

---

Złe skutki, wynikające z zakładu, i klasa, do której należy zakład.

Pożar — klasa 2.

Wpływ szkodliwy na zdrowie — klasa 3.

Wyziwy szkodliwe — kl. 2.

Wyziwy szkodliwe — kl. 2.

---

także musi być zabronione. Wymieniamy tu tylko mniej znane przedmioty.

*Kwasu drzewnego przypalonego* (acide pyroligneux), gdy się gazy rozpraszają w powietrzu, nie spaliwszy się.

*Kwasu drzewnego przypalonego*, pomimo że się gaz wszystek pali.

*Kwasu siarkowego.*

*Stali.*

*Roztworów alkalicznych.*

*Zapałek chemicznych, z ciał piorunujących.*

*Krochmalu.*

*Żywic topienie, oczyszczanie i t. d. w dużych ilościach.*

*Bleywasu robienie*

*Białka Hiszpańskiego* (Blanc d'Espagne, Blanc de Meudon).

*Błękitu Pruskiego*, gdy się nie wszystek wypala.

*Boraxu* wyrabianie i rafinowanie.

*Swiec woskowych.*



Dym bardzo smrodliwy — kl. 1.

Dym smrodliwy — kl. 2.

Zapach nieprzyjemny, dym niezdro-  
wy, i szkodliwy roślinieniu — kl. 1.

Dym i pożar — kl. 2.

Mała niedogodność — kl. 3.

Niebezpieczeństwo, wynikające z wybu-  
chu piorunujących prochów — kl. 1.

Zapach bardzo nieprzyjemny — kl. 1.

Pożar, i smrodliwy zapach — kl. 1.

Szkodliwość zdrowiu — kl. 2.

Cokolwiek nieprzyjemności — kl. 3.

Zapach bardzo nieprzyjemny, i szkodli-  
wy zdrowiu — kl. 1.

Mała niedogodność — kl. 3.

Pożar — kl. 3.

*Swiec ze spermaceti.*

*Guzików metalowych.*

*Kiszek i błon czyszczenie.*

*Kamfory rafinowanie.*

*Liter odlewanie.*

*Tektury kleienie.*

*Popiołu pławienie (lavage).*

*Błękitu mineralnego (Cendres bleues, Mineralblau), i innych osadów miedzianych.*

*Wydzielanie złota i srebra ze śmieci złotniczych, za pomocą ołowiu.*

*Toż wydzielanie za pomocą merkuryszu.*

*Swiec robienie.*

*Robota około lnu i konopi.*

*Kapeluszów robota.*

*Węgla drzewnych otrzymywanie w naczyniach zamkniętych.*

*Węgla składy w miastach.*

*Węgla ziemnych oczyszczanie w naczyniach zamkniętych*

Pożar — kl. 3.

Hałas — kl. 3.

Zapach nieprzyjemny — kl. 1.

Pożar i smród — kl. 3.

Mała nieprzyzwoitość — kl. 3.

Smród — kl. 2

Mała nieprzyzwoitość — kl. 3.

Mała niedogodność — kl. 3.

Zapach i dym nieprzyjemny — kl. 1.

Wyziwy merkuryalne truiące — kl. 2.

Smród i pożar — kl. 2.

Smród i pożar — kl. 1.

Smród i kurzawa — kl. 2.

Dym, smród, pażar — kl. 2.

Pożar — mianowicie z otrzymanych  
w naczyniach zamkniętych — nie raz  
bowiem samowolnie się zapalają —  
kl. 3.

Smród i dym lubo nie wielki — kl. 2.

*Tychże oczyszczanie w naczyniach  
otwartych.*

*Kawy z cykoryi robienie.*

*Składy szmat (gałganów).*

*Chloru otrzymywanie.*

*Chlorków niedokwasowych, iak np.  
chlorku wapna.*

*Chromianu ołowiu.*

*Laku robota.*

*Kleiu robienie.*

*Kleiu z mączki i pergaminu.*

*Kleiu ze skór.*

*Strun.*

*Rogu płaszczanie.*

*Skór lakierowanie.*

*Skór przyrządzanie zapomocą ałunu  
i mydła.*

*Miedzi topienie i wyrabianie na  
blachy.*

*Pozłacanie metalów.*

Dym obfity, i smród — kl. 1.

Mała niedogodność — kl. 3.

Smród niezdrowy — kl. 2.

Wyziwy bardzo szkodliwe zdrowiu,  
które uchodzą z naczyń, i w czasie  
przelewania — kl. 2.

Wyziwy niebezpieczne dla zdrowia —  
kl. 1.

Mała nieprzyzwoitość — kl. 3.

Pożar — kl. 2.

Smród — kl. 1.

Mała nieprzyzwoitość — kl. 3.

Smród — kl. 2.

Smród — kl. 1.

Smród — kl. 3.

Smród i pożar — kl. 1.

Smród — kl. 2.

Dym niebezpieczny — kl. 2.

Niebezpieczeństwo dla robotników —  
kl. 3.

*Atramentu do pisania* robienie.

*Atramentu drukarskiego.*

*Cyny* wyrabianie na blachy.

*Sztupin (etoupilles)* robienie z piorunujących prochów.

*Blachy żelaznéy białéy* robienie.

*Wypalanie tkanek złotych i srebrnych.*

*Gazu wodorodnego* do oświecania przysposabianie.

*Galarety* wyciąganie z kości, za pośrednictwem kwasu solnego.

*Szklá* wykładanie mieszaninami metalowemi.

*Oleiu* robienie z nóg wołowych.

*Oleyku terpentynowego* składy i dystylowanie.

*Oleiu* czyszczenie kwasem siarkowym.

*Lakierów* robota.

*Niedokwasu ołowiu (lithargyrum).*

*Machin parowych*, których siła przewyższa dwa parcia atmosfery, utrzymywanie.

Mała nieprzyzwoitość — kl. 3.

Smród, pożar — kl. 1.

Mała nieprzyzwoitość — kl. 3.

Pażar, wybuch — kl. 1.

Mała niedogodność — kl. 3.

Smród — kl. 2.

Smród i dym — kl. 2.

Smród — kl. 3.

Złe skutki na zdrowie robotników —  
kl. 3.

Smród i pożar — kl. 1.

Pożar i Smród — kl. 1.

Pożar i Smród — kl. 2.

Mała nieprzyzwoitość — kl. 3.

Wyziwy szkodliwe — kl. 1.

Dym, i pękanie kotłów — kl. 2. ]

*Kordybanu* wyprawa.

*Niedokwasu 2go ołowiu (massicot)*

otrzymywanie wprost z ołowiu.

*Ciał zwierzęcych* dystylowanie.

*Minium* wyrabianie.

*Młynów* zakładanie, do mielenia  
gipsu, wapna, i t. p.

*Ochry czerwonej* robienie z ochry  
żółtej.

*Złota i srebra* czyszczenie (*affinage*)  
kwasem siarkowym.

*Kości* bielenie do wachlarzy.

*Kości* palenie na farbę czarną, do  
otrzymywania salmiaku i t. p.

*Papiéru* malowanie.

*Pergaminu* wyrabianie.

*Lulek.*

*Gipsu* wypalanie.

*Ołowiu* topienie, walcowanie, i  
wyrabianie kul i śrutu.

*Potażu* wydobywanie.

*Prochów* piorunujących robienie.



Smród — kl. 2.

Wyziwy niebezpieczne — kl. 1.

Smród rozchodzący się daleko — kl. 1.

Mała nieprzyzwoitość — kl. 3.

Hałas, kurzawa — kl. 1.

Dym — kl. 3.

Nieco nieprzyjemności, gdy aparaty  
nie są dobre — kl. 2.

Niedogodność lubo bardzo mała — kl. 2.

Smród w wielkiéy odległości — kl. 2

lub 3, stosownie do tego, czy się  
gazy wypalają lub nie.

Pożar — kl. 3.

Smród — kl. 2.

Dym — kl. 2.

Dym, hałas, kurzawa — kl. 2.

Niedogodność, lubo mała — kl. 2.

Niedogodność mała — kl. 3.

Pożar, wybuch — kl. 1.

- Czerwienidla pruskiego (Rouge de Prusse)* w naczyniach otwartych.
- Saletry* wyrabianie i czyszczenie.
- Krwi* suszenie i gotowanie.
- Soli* czyszczenie.
- Salmiaku* robota.
- Soli sodowéy.*
- Solanu* czyli *wodochloranu cyny.*
- Siarki* topienie, dystylowanie i robienie z niéy kwiatu.
- Cukru* rafinowanie.
- Łoju* topienie.
- Siarkanu miedzi* robienie.
- Siarkanu sody* w naczyniach otwartych.
- Siarkanu sody* w naczyniach zamkniętych.
- Siarkanu żelaza*, i *ałunu* z *pirytów.*
- Siarkanu żelaza i cynku*, z *ciał rozmaitych (de toutes pièces).*
- Siarczyków metalicznych* wietrzenie (*grillage à l'air*).
- Tabakierok papierowych* robota.

Wyziwy szkodliwe — kl. 1.

Pożar, dym — kl. 3.

Smród — kl. 1.

Mała nieprzyzwoitość — kl. 3.

Smród daleko się rozechodzący — kl. 1.

Dymu cokolwiek — kl. 3.

Smród — kl. 2.

Pożar — kl. 2. i 1.

Dym, smród — kl. 2.

Pożar, smród — kl. 1.

Mała nieprzyzwoitość — kl. 3.

Wyziwy szkodliwe roślinieniu — kl. 1.

Mała nieprzyzwoitość — kl. 2.

Dym — kl. 3.

Smród — kl. 2.

Wyziwy szkodliwe — kl. 1.

Pożar, smród — kl. 2.

*Kitayki i t. p. gummowanie.*

*Kamienia winnego czyszczenie.*

*Farbiernie.*

*Torpentyny otrzymywanie.*

*Płótna malowanie.*

*Urat czyli mieszanie uryny z wapnem.*

*Wernixów robota.*

*Octu robienie.*

Pożar, smród — kl. 1.

Mała niedogodność — kl. 3.

Smród — kl. 3.

Pożar, smród — kl. 1.

Pożar, smród — kl. 1.

Smród — kl. 1.

Pożar i smród — kl. 1.

Mała nieprzyzwoitość — kl. 3.

---

## XCII.

Nowy i prosty sposób rysowania na szlke, i robienia podziałek na ciepłomierzach czyli termometrach i t. p.

---

Szkło na skale przeznaczone, powleka się woskiem, oznacza się rysunek igielką aż do szkła, zanurza (lub napuszcza) w kwasie siarkowym, i potrząsa wydobyte z kwasu, pyłkiem z flusspatu zrobionym. Tym sposobem kwas siarkowy rozkłada flusspat, łączy się z zasadą jego, to jest wapnem, a uwalnia kwas fluoryczny, w fluspacie będący, który na miejscach obnażonych, szkło, a właściwie krzemionkę w niém będącą rozpuszcza, i wyżera. Tym sposobem można na wszelkiego rodzaju szklach, różne rzeczy rysować.

## XCIII.

## Zagadki arytmetyczne.

*Journal des Connaissances Usuelles.*

---

Zagadki te, godne są większego upowszechnienia, gdyż nietylko są nie-

winną zabawką dzieci, lecz zarazem i do zaostrezania ich dowcipu służyć mogą.

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1 —	2 —	4 —	8 —	16 —	32
3 —	3 —	5 —	9 —	17 —	33
5 —	6 —	6 —	10 —	18 —	34
7 —	7 —	7 —	11 —	19 —	35
9 —	10 —	12 —	12 —	20 —	36
11 —	11 —	13 —	13 —	21 —	37
13 —	14 —	14 —	14 —	22 —	38
15 —	15 —	15 —	15 —	23 —	39
17 —	18 —	20 —	24 —	24 —	40
19 —	19 —	21 —	25 —	25 —	41
21 —	22 —	22 —	26 —	26 —	42
23 —	23 —	23 —	27 —	27 —	43
25 —	26 —	28 —	28 —	28 —	44
27 —	27 —	29 —	29 —	29 —	45
29 —	30 —	30 —	30 —	30 —	46
31 —	31 —	31 —	31 —	31 —	47
33 —	34 —	36 —	40 —	48 —	48
35 —	35 —	37 —	41 —	49 —	49
37 —	38 —	38 —	42 —	50 —	50
39 —	39 —	39 —	43 —	51 —	51
41 —	42 —	44 —	44 —	52 —	52
43 —	43 —	45 —	45 —	53 —	53
45 —	46 —	46 —	46 —	54 —	54
47 —	47 —	47 —	47 —	55 —	55
49 —	50 —	52 —	56 —	56 —	56
51 —	51 —	53 —	57 —	57 —	57
53 —	54 —	54 —	58 —	58 —	58
55 —	55 —	55 —	59 —	59 —	59
57 —	58 —	60 —	60 —	60 —	60
59 —	59 —	61 —	61 —	61 —	61
61 —	62 —	62 —	62 —	62 —	62

Każdy z tych sześciu szeregów liczb wypisuje się na osobnych kartkach, i dla wygodniejszego trzymania, przyklepia na tekturze, lub t. p. ciałach.

Daia się wszystkie te tabliczki osobie, która ma zrobić zagadkę. Osoba zagadująca, obiera sobie w myśli jakąkolwiek liczbę, i przewraca te tabliczki, na których się ta liczba znajduje, a odgadujący znajduje ją, dodając do siebie wszystkie pierwsze liczby, przewróconych tabliczek.

*Przykłady.* Dajmy na to, że obrana liczba jest 18. Przewróci się więc 2ga i 5ta tabliczka, bo się na nich ta liczba znajduje. Dodawszy zatem do siebie liczby 2 i 16, które są pierwszymi na pomienionych tabliczkach; wypadnie liczba obrana 18.

Obrawszy liczbę 41; poprzewracaiają się tabliczki 1a, 4a, i 6a, których pierwsze liczby 1, 8, i 32 czynią 41.

Te zadania mogą się czynić nieco w odmienny sposób, to jest, zagadu-



iący może zatrzymać te tabliczki, na których się liczba obrana znajduje, odgadujący zaś będzie dodawał liczby pierwsze z tabliczek pozostałych, a odiawszy ich sumę od liczby 63, która jest sumą pierwszych liczb, wszystkich sześciu tabliczek; znajdzie umyśloną liczbę.

*Przykład.* Obrawszy sobie liczbę 41; odwrócić trzeba tabliczkę 2gą, 3cią, i 5tą, których liczby 2, 4, 16, dodawszy do siebie; uczynią 22, które odiawszy od 63; pozostanie liczba szukana 41.

## XCIV.

### Kilka słów o cynkowych dachach.

*Bullet. des Sciences. Férussac.*

W Polsce znane już są niektóre wady cynkowych dachów, lecz ponieważ się jeszcze u nas, podobno nie zdarzył pożar domu, pokrytego cynkową bla-

chą; skutki więc z tego rodzaju pokryć, w czasie tego nieszczęsnego wydarzenia, nie są jeszcze powszechnie wiadome, a może i samym budowniczym nie przychodzą na myśl. Z tego powodu umieszczamy, co następuje.

Dachy cynkowe topią się (cynk bowiem topi się w temperaturze, tylko półczwarta razy wyższyć, od temperatury wody wrzącý, to jest na 360 stopni R.) w czasie pożaru, i palącemi się kroplami cynku na wszystkie strony rzucaią. Dlatego trudno jest zbliżyć się do gorejącego budynku, pokrytego blachą, z tego metalu. Wydawca więc *Dziennika Politechnicznego* (wychodzącego w Paryżu) radzi (jeszcze w roku 1827), ażeby na pokrycie domów, używano blachy żelaznéy, tłustym wernixem powleczoney, i posypanéy popiołem, i piaskiem.

---

## XCV.

## Wiadomość o wódce iałowcowéy i araku z ziemiaków.

*Wyiątek z listu podružuiącego Polaka.*

Z Rotterdamu 21 Maia r. b.

Z *Wiadomości Handlowych.*

Wiadomo jest, iak korzystném w Polsce stało się, wypalanie wódki z ziemiaków (kartofli), lecz dotąd fabrykacya ta ogranicza się tylko na prostéy wódce i spirytusie. W Prusach P. Henryk Forster, Sekretarz w Wydziale celnym w *Kolonii* (nad Renem), wynalazł mały aparat, dodatkowy do aparatu *Pistoryusza*, za pomocą którego przepędzając przez węgle spirytus ziemiaczany, odeymuie się mu ten przykry zapach, który Niemcy *Fusel* zowią, i który wódkę ziemiaczaną odznacza. Otrzymany przez P. Förster spirytus, nabiera własności czystego alkoholu, z którego on potém wódkę

iałowcową (généievre), i arak wyrabia. Powiadał mi, iż w roku zeszłym do 3000000 kwart araku tego wyprowadzono do Rossyi i Polski. P. Förster wydał w przedmiocie tym dzieło, pod tytułem: *Gewerbebetrieb und Bestellung der Brennereien, u. Brauereien in Preussen. Berlin bei Runner. 2 Ausgabe.* Dzieła tego 11000 rozprzedano. Prócz tego połączywszy się z domem handlowym w kolonii, zakłada tamże szkołę normalną, w którą kształcić chce młodzież w tym przedmiocie. Oświadczył on gotowość swoją, przyjęcia młodych Polaków do swego instytutu, albo téż, co ieszcze użyteczniejszém staćby się mogło; obiecuie za stosowną nagrodą, udać się do Warszawy, i tam przez 6 miesięcy, a nawet przez rok kierować fabryką rumu, iałowcówki, który tak wielka ilość do Ameryki wychodzi. Żadnego innego warunku nie kładzie nad ten, aby zastał zwyczajną machineę *Pistoryusza*, których

tyle w Polsce liczymy. Fabrykacya ta niezmierne obiecuje zyski. Hollendrzy, bądź przez niewiadomość, bądź przez inne widoki, których *Förster* dokładnie nie znał, zakazali w swoim kraiu palić wódki z ziemniaków. U nas fabrykacya ta jest dozwoloną, obrócona przeto wódka ziemiaczana na dobry *genievre*, zastąpi miejsce iałowcówki, pędzonéy z żyta, wielki odbył w Ameryce i Rossyi mieć mogącý.

---

**DODATEK**

*do artykułu o róży (str. 134.)*

---

We względzie tego przedmiotu, dodadź ieszcze wypada, że mieyscem, dotkniętém różą, była łydka, że nie trzy, lecz pięć razy wymienionym sposobem leczono, i że pomyślny skutek nazaiutrz zaraz następował.

---

# SPIS PRZEDMIOTÓW

Z A W A R T Y C H

W TOMIE XX. PIASTA.

## ODDZIAŁ I.

*Gospodarstwo wiejskie, domowe, i ogrodnictwo.*

	<i>Stronica</i>
I. O pszczelnictwie ( <i>Ciąg dalszy</i> ) . . . . .	5
II. O chodowaniu czerwca ( <i>Ciąg dalszy</i> ) . . . . .	16
III. O chodowaniu iedwabników ( <i>Ciąg dalszy</i> ) . . . . .	27
IV. O przechowywaniu masła . . . . .	31
V. Sposób odjęcia smaku nieprzyjemnego wódce . . . . .	32
VI. Sposób robienia wódki, zwanéy <i>Kirsch-Wasser</i> , z śliwek, wiśni, i iezyn używany w Szwaycaryi . . . . .	33
VII. Napóy domowy, powstały przez fermentacyę . . . . .	35
VIII. Napóy zwany we Francyi <i>winem ubogich</i> , szcze- gólniéy żniwiarzom użyteczny . . . . .	37
IX. Sposób robienia syropu do rydzów . . . . .	38
<i>Sposób robienia różnych gatunków kremu</i> (Dokończenie) . . . . .	39
X. Krem wypiekany sposobem angielskim . . . . .	39
XI. Krem z gorzkich makaraników . . . . .	40
XII. Krem na sposób hiszpański . . . . .	41
XIII. Smietana wybiiana . . . . .	42
XIV. Drugi gatunek kremu z pistacyi . . . . .	—
XV. Krem z pomarańcz, odmiennym sposobem . . . . .	43

XVI. Krem karmelkowy . . . . .	44
XVII. Krem czekoladowy na inny sposób . . . . .	45
XVIII. Krem sposobem najłatwiejszym . . . . .	—
XIX. Krem z kawy ( <i>Drugi gatunek</i> ) . . . . .	46
XX. Krem wanilowy wykładany . . . . .	47
XXI. Sposób robienia stokwiszu z szczupaka albo sandacza . . . . .	48
XXII. Kiełbasy Oxfortske . . . . .	49
XXIII. Angielski <i>Pudding</i> . . . . .	50
XXIV. Pudding z ziemiaków . . . . .	51
XV. Sposób dochodzenia, czy w occie nie znajduje się witryol . . . . .	—
XXVI. Ażeby wino nie kwaśniało . . . . .	52
XXVII. Sposób marynowania szparagów . . . . .	53
XVIII. Surrogaty kawy, herbaty, i kakao . . . . .	—
XXIX. Sposób utrzymywania kalafiorów przez zimę . . . . .	54
XXX. Kalendarz Ogrodniczy (Ciąg dalszy) . . . . .	55
XXXI. Nowy sposób chodowania porzeczek . . . . .	62
XXXII. Osobliwszy sposób, otrzymywania kwiatów w zimie, używany w Niemczech . . . . .	64
XXXIII. Sposób zabezpieczenia nasion, przesyłanych z odległych krajów . . . . .	65
XXXIV. Sposób wygubienia pchlic w kapuście i grochu na pnium . . . . .	66

## ODDZIAŁ II.

### *Sztuki piękne, rękodzielnie i rzemiosła.*

XXXV. Malowanie farbami wodnymi, i ogólne zasady w dobieraniu, i składaniu różnych kolorów . . . . .	67
XXXVI. Woda gummowa . . . . .	74



XXXVII. Drugi przepis . . . . .	75
XXXVIII. Woda alunowa . . . . .	—
XXXIX. Woda ługowa z potażu . . . . .	76
XL. Farba biała ze skorupki od iay . . . . .	77
XLI. Pianka dla malarzy z białek . . . . .	78
LII. Złoto i Srebro płynne do malowań welinowych . . . . .	—
XLIII. Węgiel i krédki dla rysowników, malarzy i t. p. . . . .	79
XLIV. Usposabianie farb, ażeby się chwytaly papieru tłustego i wernixowanego . . . . .	80
XLV. Zaffry robota . . . . .	—
XLVI. Smalty wyrabianie . . . . .	82
XLVII. Purpura złota Kassysza . . . . .	83
XLVIII. Sposób robienia ultramaryny z <i>lapis lazuli</i> . . . . .	84
XLIX. Robota Azurów . . . . .	89
L. Sposób poznawania sfałszowanego indygo, przez kupców i farbierzy francuskich używany . . . . .	92
<i>Pasty, czyli skłótki w różnych kolorach</i> . . . . .	98
LI. Kamień czeski, sztrass nayprzedniwszy, i nay- twardszy (to iest, pierszego rzędu). . . . .	99
LII. Pasta ciemno-błękitna . . . . .	103
LIII. Pasta złoto-żółta . . . . .	105
LIV. Pasta naśladowiąca topaz . . . . .	106
LV. Pasta chryzolitowa . . . . .	—
LVI. Pasta Szmaragdowa . . . . .	107
LVII. Pasta Purpurowa piękna . . . . .	—
LVIII. Pasta ametystowa . . . . .	108
LIX. Pasta dyamentowa . . . . .	109
LX. Pasta czarna . . . . .	110
LXI. Pasta mléczna czyli opalowa . . . . .	111

LXII. Pasta rubinowa . . . . .	112
LXIII. Pasta granatowa . . . . .	114
LXIV. Sposób odkrywania szczelin ( <i>fente</i> ) w surowych kamieniach drogich, przez <i>Brewstera</i> podany . . . . .	116
LXV. Sposób posrebrzania sztab miedzianych . . . . .	117
LXVI. Sposób zdeymowania srebra z miedzi . . . . .	118
LXVII. Sposób spaiania (lutowania) żelaza, stali, i surowca, przez <i>Siébe</i> . . . . .	—
LXVIII. Sposób polyskiwania pieców, blach, i innych sprzętów z surowca . . . . .	119
LXIX. Sposób robienia naczyń kamiennych angielskich . . . . .	120
LXX. Naczynia kamienne żółte, inaczej naczyniami królowéy zwane . . . . .	121
LXXI. Naczynia Delfterskie . . . . .	123
LXXII. Lulek gipsówek wyrabianie . . . . .	—
LXXIII. Bruski czyli toczydła szlifierskie, w gatunku przednim, na sposób angielski . . . . .	125
LXXIV. Powłóczenie naczyń glinianych i drewnianych woskiem, ażeby nie wsysały cieczy, i nie dozwalały im wietrzeć . . . . .	127
LXXV. Nowa mieszanka słodu z chmielem, przez <i>G. A. Lamb</i> , . . . . .	128
LXXVI. Uspობabianie drzewa, ażeby się nie paczyło, ani pękało . . . . .	130
LXXVII. Sposób nadawania drzewu zbitości, i zabezpieczania go od pruchnienia, podany przez <i>J. F. Astlie</i> . . . . .	131
LXXVIII. Sposób czyszczenia kopalu, podany przez <i>R. Gehacwendner</i> . . . . .	132

## ODDZIAŁ III.

*Lekarstwa domowe i pospolite, leczenie zwierząt,**Rozmaitości.*

L XIX Na chrypkę . . . . .	133
LXXX. Na różą . . . . .	134
LXXXI Lekarstwo nu parchy, od którego oraz i pchy giną . . . . .	136
LXXXII. O strupach, parchach, świerźbie i wszach bydła . . . . .	137
<i>List Pana R. S. Obywatela Obwodu Kujawskiego</i>	142
LX\XIII. Lekarstwo na motylce . . . . .	143
LXXXIV. Lekarstwo na wodę koło serca . . . . .	144
L\XXV. Lekarstwo na kołowrot . . . . .	—
LXXXVI. Lekarstwo na klęk . . . . .	145
LXXXVII. Lekarstwo na kądry lub wodę . . . . .	146
LXXXVIII. Sposób sprawiania apetytu wieprzom, które się tuczają . . . . .	147
LXXXIX. Przestrogi względem obchodzenia się z prochem . . . . .	148
XC. Przestrogi gła zakładających fabryki . . . . .	149
XCI. Spis fabryk, które nie mogą być zakładane, bez zezwolenia Rządu, dla szkodliwego wpływu na zdrowie, dla niebezpieczeństwa z powodu pożaru i z wielu innych względów . . . . .	162

QUINTA PARTE

Faint, illegible text, possibly bleed-through from the reverse side of the page. The text is arranged in several lines and appears to be a list or index of some kind.

# T A B L I C A

Wykazująca postęp, w którym liczba drzew morwowych, i dochód z iedwabników wzrasta.

w Roku	Lata wieku drzew morwowych											Coroczna ilość drzew.	Jedwabiu	
	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		Ilość	Wartość, rachując funt po Złot. 32, wypada Złotych.
	Ilość drzew, wydających cetnar liści, z którego otrzymuje się funt iedwabiu.											Sztuk	Funtów	
5	5400	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5400	12	384
6	5400	5400	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10800	29	928
7	10620	5400	5400	—	—	—	—	—	—	—	—	21400	55	1760
8	23580	10620	5400	5400	—	—	—	—	—	—	—	45000	122	3904
9	25500	23580	10620	5400	5400	—	—	—	—	—	—	70800	231	7392
10	29500	25500	23580	10620	5400	5400	—	—	—	—	—	100000	351	11232
11	—	29500	25500	23580	10620	5400	5400	—	—	—	—	100000	477	15264
12	—	—	29500	25500	23580	10620	5400	5400	—	—	—	100000	672	21504
13	—	—	—	29500	25500	23580	10620	5400	5400	—	—	100000	945	30240
14	—	—	—	—	29500	25500	23580	10620	5400	500	—	100000	1302	41664
15	—	—	—	—	—	29500	25500	23500	10620	500	5400	100000	1717	54944

LIBRARY

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
100	101	102	103	104	105	106	107	108	109
110	111	112	113	114	115	116	117	118	119
120	121	122	123	124	125	126	127	128	129
130	131	132	133	134	135	136	137	138	139
140	141	142	143	144	145	146	147	148	149
150	151	152	153	154	155	156	157	158	159
160	161	162	163	164	165	166	167	168	169
170	171	172	173	174	175	176	177	178	179
180	181	182	183	184	185	186	187	188	189
190	191	192	193	194	195	196	197	198	199

INSTYTUT ZOOLOGICZNY  
Polskiej Akademii Nauk  
BIBLIOTEKA







40

