

WALEM DARE

NA ROK

1877.



KOLEDA

DLA

GOSPODYŃ.

PRZEZ

Autorkę **365** Obiadów



WARSZAWA.

SKŁAD GŁÓWNY W KSIĘGARNI GEBETNERA I WOLFFA.

LWÓW.

KRAKÓW,

Księgarnia Gubrynowicza i Schmita.

Księgarnia Dygasińskiego.

DRUK. K. KOWALEWSKIEGO ULICA KRÓLEWSKA 23.

1876.

*do Wpisanie k. Wanda
do dnia 11. grudnia 1876*

8440/63

O-2a
5-20

207375. 1877
II

Дозволено Цензурою
Варшава 1 Октября 1876 года.

Gurialowski Inna
K-c, ul. Różnicza 7
27.6.63 100.-w
R. 1888, 1877

x 104885

207375 II

Święta ruchome na rok 1877.

Kościół Rzymsko-Katolickiego.

Niedziela Starozap.	d. 28	Stycznia
„ Mięsopus.	„ 4	Lutego.
„ Zapustna	„ 11	Lutego
Popielec	„ 14	Lutego
Niedziela Wstępna	„ 18	Lutego
Wielkanoc	„ 1	Kwietnia
Krzyżowe dni . . .	„ 7, 8 i 9	Maja
Wniebowstap. Pań.	„ 10	Maja
Zielone Świątki . .	„ 20	Maja
Świętej Trójcy . .	„ 27	Maja
Boże Ciało	„ 31	Maja
Niedziela 1 Adwentu	„ 2	Grudnia

Kościół Wschodnio-Katolickiego.

Niedziela Myt. i Far.	d. 16	Janwar.
„ Miasopust. . . .	„ 30	„
„ Syropustn. . . .	„ 6	febrala
„ Werbujaja	„ 20	marfa
Woskresenie Christi	„ 27	„
Wozniesienie Hosp.	„ 5	maja
Soszewstwie Ś. Ducha	„ 15	„
1 den Petrowa Posta	„ 23	„

Mięsopustu, rachując od Nowego Roku do Popielca, jest tygodni 8 dni 5.

Cztery pory roku.

Wiosna zaczyna się d. 21 Marca.
Lato zaczyna się d. 22 Czerwca.
Jesiń zaczyna się d. 23 Września.
Zima zaczyna się d. 22 Grudnia.

Suche dni.

Pierwsze dnia 7, 9 i 10 Marca.
Drugie dnia 6, 8 i 9 Czerwca.
Trzecie dnia 19, 21 i 22 Września.
Czwarte dnia 19, 21 i 22 Grudnia.

Zaćmienia w roku 1877.

W roku 1877 przypadają cztery zaćmienia słońca i dwa księżycy, z których trzy zaćmienia słońca i dwa księżycy będą u nas widzialne.

Pierwsze zaćmienie słońca cząstkowe dnia 13 Lutego o godzinie 10 minut 11 rano, widzialne u nas we wszystkich miejscowościach i okolicach kraju.

Drugie zaćmienie słońca cząstkowe dnia 15 Marca o godzinie 4 minut 18 rano, niewidzialne u nas.

Trzecie zaćmienie słońca cząstkowe dnia 9 Sierpnia o godzinie 6 minut 51 rano, 6-culowe, widzialne u nas.

Czwarte zaćmienie słońca cząstkowe dnia 7 Września o godzinie 2 minut 21 rano, widzialne w całej Europie.

Pierwsze zaćmienie księżycy całkowite dnia 27 Lutego o godzinie 7 minut 49 wieczorem, widzialne u nas.

Drugie zaćmienie księżycy całkowite dnia 27 Sierpnia o godzinie 1 minut 41 rano, widzialne w całej Europie.

E W A N G E L J E

NA WSZYSTKIE NIEDZIELE I UROCZYSTOŚCI.

w roku 1877.

Na Nowy Rok, u Łukasza św. w rozdz. 2
O obrezaniu Chrystusa Pana.
„ Niedzielę po Nowym Roku, u Mat. św.
w rozdz. 3 *O Chrzcie Chrystusa w Jordanie.*
„ Trzech Króli, u Mat. św. w rozdz. 2
O ŚŚ Trzech Królach.
„ Niedzielę 1 po 3 Królach, u Łuk. św.
w rozdz. 2 *O Chrystusie w 12-tu latach.*
„ Niedz. 2 po 3 Król., u Jana św. w rozdz.
2 *Ogodach w Kanie Galilejskiej.*
„ Niedzielę 3 po 3 Królach, u Mateusza
św. w rozdz. 8 *O tředowatym i o setniku.*

Na Niedz. 4 po 3 Król., u Mat. św. w rozdz.
8 *O uspokojeniu batwanów morskich.*
„ Oczyszczenie N. M. P., u Łukasza św.
w rozdz. 2 *O przyniesieniu Chrystusa do kościoła Jerozolimskiego.*
„ Niedz. 5 po 3 Król., u Mat. św. w rozdz.
13, *O siejbiarzu i rozmaitem nasieniu.*
„ Niedzielę Starozap., u Mateusza św.
w rozdz. 20 *O robotnikach w winnicy.*
„ Niedzielę Mięsoпустną, u Łukasza św.
w rozdz. 8 *O nasieniu i roli.*
„ Niedzielę Zapustną, u Łukasza św. w rozdz.
18 *Jezus przepowiada swą mękę.*

Na Niedzielę Wstępną, u Mat. św. w roz. 4
O poście i djabie, który kusił Jezusa.
 „ Niedz. Suchą, u Mateusza św. w rozdz.
 17 *O przemienieniu się Jezusem.*
 „ Niedzielę Głuchą, u Łukasza św. w roz.
 11 *O wyrzuceniu czartów.*
 „ Zwiastowanie N. M. P., u Łuk. święt.
 w roz. 1 *O przystąpieniu Anioła Gabriela
 do N. P. M.*
 „ Niedzielę Srodopostną, u Jana św.
 w rozdz. 6 *O nakarmieniu 5000 ludzi.*
 „ Niedzielę Białą, u Jana św. w rozdz. 8
O żydach chcących ukamienować Jezusa.
 „ Niedzielę Kwietnią, u Mat. św. w roz.
 21 *O wjeździe Chrystusa do Jerozolimy.*
 „ Wielki Czwart., u Jana św. w roz. 13
O wieczerzy Pańskiej.
 „ Wielki Piątek, Passja według Jana św.
 w rozdz. 18 i 19.
 „ Niedzielę Wielkanocną, u Marka św.
 w rozdz. 16 *O Zmartwychwstaniu Chry-
 stusa Pana.*
 „ Poniedz. Wielkanocy, u Łukasza św.
 w roz. 24 *O dwóch uczniach Chrystusa.*
 „ Niedz. Przewodnią, u Jana św. w roz.
 20 *O pokazaniu się Chrystusa uczniom.*
 „ Niedzielę 2 po Wielkanocy, u Jana św.
 w rozdz. 10 *O Chrystusie dobrym Pa-
 sterzu.*
 „ Niedzielę 3 po Wielkanocy, u Jana św.
 w roz. 16 *O odejściu Chrystusa do Ojca.*
 „ Ś. Stanisława, u Jana św. w roz. 10 *O*
Chrystusie dobrym Pasterzu.
 „ Niedzielę 4 po Wielk., u Jana św. w roz.
 16 *O przyczynie odejścia Chrystusa.*
 „ Niedzielę 5 po Wielkan., u Jana św.
 w roz. 16 *O skutkach prośby w Imieniu*
Jezusa.
 „ Wniebowstąpienie Pańskie, u Marka ś.
 w r. 16 *O Wniebowstąpieniu Chrystusa.*
 „ Niedz. 6 po Wielk., u Jana św. w roz.
 16 *O przyjściu pociechy Ducha Św.*
 „ Zesłanie Ducha św., u Jana św. w roz.
 14 *O zesłaniu Ducha Św.*
 „ Poniedz. Świąt., u Jana św. w rozdz. 3
O rozmowie Chrystusa z Nikodemem.
 „ Trójcę św., u Mateusza św. w rozdz. 22
O mocy danej Chrystusowi.
 „ Boże Ciało, u Jana św. w rozdziale 6
O Sakr. Ciała i Krwi Chrystusa Pana.
 „ Niedzielę 2 po Św., u Łuk. św. w roz.
 14 *O wezwaniu na wielką wieczerzę.*
 „ Niedzielę 3 po Św., u Łuk. św. w rozdz.
 15 *O zgubionej owcy i groszu.*
 „ ŚŚ. Piotra i Pawła, u Mateusza św.
 w roz. 16 *O władzy danej Piotrowi.*
 „ Niedzielę 4 po Św., u Łukasza św. w r.
 5 *O obfitym polowie ryb.*
 „ Niedzielę 5 po Św., u Mateusza św.
 w roz. 5 *O sprawiedliwości i pojedna-
 niu się z bratem.*
 „ Niedzielę 6 po Św., u Marka św. w r.
 8 *O nakarmieniu 4000 ludzi.*

Na Niedzielę 7 po Św. u Mateusza św.
 w roz. 7 *O fałszywych prorokach.*
 „ Niedzielę 8 po Św., u Łuk. św. w roz.
 16 *O niesprawiedliwym szafarzu.*
 „ Niedzielę 9 po Św., u Łukasza św. w r.
 15 *O zburzeniu Jerozolimy.*
 „ Niedzielę 10 po Św., u Łuk. św. w roz.
 16 *O faryzeuszu i celniku.*
 „ Wniebowzięcie N. M. P., u Łukasza św.
 w roz. 10 *Mowa Chr. P. do Marty.*
 „ Niedzielę 11 po Św., u Marka ś. w roz.
 7 *O głuchym i niemym.*
 „ Niedzielę 12 po Św., u Łuk. św. w roz.
 10 *O rannym Samarytaninie.*
 „ Niedzielę 13 po Św., u Łuk. św. w roz.
 17 *O uzdrowieniu trędowatego.*
 „ Narodzenie N. M. P., u Mat. św. w r. 1
Księgi rodzaju Jezusa Chrystusa.
 „ Niedzielę 14 po Św., u Mat. św. w roz.
 6 *O słuźeniu Bogu i mamonie.*
 „ Niedzielę 15 po Św., u Łuk. św. w roz.
 7 *O wskrzeszeniu syna wdowy.*
 „ Niedzielę 16 po Św., u Łuk. św. w roz.
 14 *O uzdrowieniu opuchłego.*
 „ Niedzielę 17 po Św., u Mat. św. w roz.
 22 *O miłości Boga i bliźniego.*
 „ Niedzielę 18 po Św., u Mat. św. w roz.
 9 *O uzdrowieniu paralytyka.*
 „ Niedzielę 19 po Św., u Mateusza ś. w r.
 22 *O wezwaniu na gody weselne.*
 „ Niedzielę 20 po Św., u Jana św. w roz.
 4 *O Chorym synu królewskim.*
 „ Niedzielę 21 po Św., u Mat. św. w roz.
 18 *O dłużniku złośliwym i stłudze.*
 „ Wszystkich ŚŚ., u Mat. św. w rozdz. 5
O tych, którzy są błogosławieni.
 „ Dzień Zaduszny, u Jana św. w roz. 5
O wskrzeszeniu umarłych.
 „ Niedzielę 22 po Św., u Mateusza ś. w r.
 22 *O oddawaniu czynszowej monety.*
 „ Niedzielę 23 po Św., u Mat. św. w roz.
 24 *O wskrzeszeniu córki księcia.*
 „ Niedzielę 24 po Św., u Mat. św. w roz.
 8 *O Jezusia i uczniach na morzu.*
 „ Niedzielę 1 Adwentu, u Łuk. św. w r.
 21 *O znakach na niebie i ziemi.*
 „ Niedz. 2 Adwentu, u Jana św. w roz. 1
O poselstwie Jana do Chrystusa.
 „ Niepokalane Poczęcie NMP., u Mat.
 św. w rozdz. 1 *Księgi rodzaju Jezusa*
Chrystusa.
 „ Niedzielę 3 Adwentu, u Jana św. w r.
 1 *O poselstwie żydów do Jana.*
 „ Niedzielę 4 Adwentu, u Łuk. św. w r.
 3 *O Janie opowiadającym chrzest.*
 „ Boże Narodzenie Ewang. u Łuk. św.
 w r. 2 *O Narodzeniu Chrystusa Pana.*
 „ Św. Szczepana 1-go Męczen., u Łuk. św.
 w roz. 23 *O posyłaniu proroków.*
 „ Jana Ewang., u Mateusza św. w roz. 21
O naśladowaniu Chrystusa.
 „ Młodziank., u Mat. ś. w r. 2 *O rucieczce*
do Egiptu i rzezi niewiniątek w Betleem.

DNI GALOWE NA ROK 1877.

Które należy obchodzić przez nabożeństwo i uwolnienie uczniów od lekcji.

STYCZEŃ. Dnia 25 Grudnia (6 Stycznia) Pamiątka wyswobodzenia kościoła i państwa rossyjskiego od napadu Gallów, a z nimi 20 plemion.

Dnia 1 (13) Nowy Rok rnski, oraz rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Aleksieja Aleksandrowicza*.

MARZEC. D. 3 (19 Lutego) Pamiątka wstąpienia na tron Jego Ces. Kr. Mości Najjaśniejszego ALEXANDRA II MIKOŁAJEWICZA.

Dnia 10 (26 Lutego) Rocz. ur. J. C. W. W. X. ALEXANDRA ALEXANDROWICZA Następcy Tronu.

KWIECIEŃ. Dnia 16 (4) Pamiątka szczęśliwego ocalenia J. C. K. M. N. ALEXANDRA II-go MIKOŁAJEWICZA.

Dnia 18 (29) Rocz. urodz. J. C. K. M. N. ALEXANDRA II-go MIKOŁAJEWICZA oraz urodz. J. C. W. W. X. *Mikołaja Michałowicza*.

SIERPIEŃ. Dnia 3 (22 Lipca) Imieniny J. C. K. N. MARJI ALEXANDRÓWNEJ i J. C. W. W. X. *Marji Teodorównej* Małżonki Następcy Tronu.

Dnia 27 Lipca (3 Sierpnia) Rocz. urod. J. C. K. M. N. MARJI ALEXANDRÓWNEJ, oraz rocz. ur. i Im. J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikotajewicza* Starszego i Im. J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikotajewicza* Młodszego.

WRZESIEŃ. D. 26 Sierp. (7 Wrz.) rocz. koronacji Ich C. K. M. Najjaś. ALEXANDRA II-go MIKOŁAJEWICZA i Najjaśniejszej MARJI ALEXANDRÓWNEJ.

D. 30 Sierp. (11 Wrz.) Im. J. C. K. M. Najj. ALEXANDRA II-go MIKOŁAJEWICZA i J. C. W. W. X. ALEXANDRA ALEXANDROWICZA Następcy Tronu i J. C. W. W. X. *Aleksandra Michałowicza*, tudzież urodz. J. K. M. *Olgi Mikotajewnej*, Małżonki Króla Wirtemberskiego, oraz święto Orderu ś. Alexandra Newskiego.

LISTOPAD. Dnia 14 (26) Urodziny J. C. W. W. X. *Marji Teodorównej*, Małżonki Następcy Tronu.

Następujące dni należy obchodzić przez nabożeństwo.

STYCZEŃ. D. 22 Grud. (3 Stycz.) Im. J. C. W. W. X. *Anastazji Michałownej*, D. 10 (22) ur. J. C. W. W. X. *Piotra Mikotajewicza*.

LUTY. D. 3 (15) Rocz. ur. J. C. W. W. X. *Mikołaja Konstantynowicza*, oraz święto Orderu ś. Anny. D. 4 (16) rocz. ur. J. C. W. W. X. *Wiary Konstantynównej*.

MARZEC. D. 25 Marca (6 Kwiet.) ur. J. C. W. W. X. *Xieni Alexandrównej*.

KWIECIEŃ. D. 1 (13) ur. J. C. W. W. X. *Aleksandra Michałowicza*.

D. 10 (22) Rocz. Ur. J. C. W. W. X. *Włodzimierza Alexandrowicza*.

MAJ. D. 23 Kwiet. (5 Maja) Im. J. C. W. W. X. *Aleksandry Józefównej* i J. C. W. W. X. *Aleksandry Petrównej*.

D. 27 Kwiet. (9 Maja) Rocz. Ur. J. C. W. W. X. *Serzego Alexandrowicza*.

D. 29 Kwiet. (11 Maja) rocz. ur. J. C. W. W. X. *Sergjusza Alexandrowicza*.

D. 6 (18) rocz. ur. J. C. W. W. X. *Mikołaja Alexandrowicza*.

CZERWIEC. D. 20 Maja (1 Czerwca) Im. J. C. W. W. X. *Aleksieja Alexandrowicza*, oraz J. C. W. W. X. *Aleksieja Michałowicza*.

D. 21 Maja (2 Czerwca) Im. J. C. W. W. X. *Konstantyna Mikotajewicza* i J. C. W. W. X. *Konstantyna Konstantynowicza* i rocz. ur. J. C. W. W. X. *Aleksandry Petrównej*.

D. 1 (13) Czerwca rocz. ur. J. C. W. W. X. *Dymitra Konstantynowicza*.

LIPIEC. D. 21 Czer. (8 Lipca) roczn. ur. J. C. W. W. X. *Aleksandry Józefównej*.

D. 27 Czer. (9 Lipca) pamiątka zwycięstwa Piotra W. pod Poltawą nad Karolem XII.

D. 29 Czerwca (11 Lipca) Im. J. C. W. W. X. *Pawła Alexandrowicza* i J. C. W. W. X. *Piotra Mikotajewicza*.

D. 1 (13) Lipca roczn. ur. J. C. W. W. X. *Wacława Konstantynowicza*.

D. 5 (17) Lipca Im. J. C. W. W. X. *Sergjusza Alexandrowicza*.

D. 11 (23) Lipca Im. J. C. W. W. X. *Olgi Mikotajewnej* i J. K. M. *Olgi Konstantynównej*, Małż. J. K. M. Króla Helenów i J. C. W. W. X. *Olgi Teodorównej*.

D. 15 (27) Lipca Im. J. C. W. W. X. *Włodzimierza Alexandrowicza*.

D. 16 (28) Lipca roczn. ur. J. C. W. W. X. *Anastazji Michałownej*.

SIERPIEŃ. Dnia 10 (22) Sierpnia roczn. ur. J. C. W. W. X. *Konstantyna Konstantynowicza.*

D. 11 (23) Sierp. roczn. ur. J. C. W. W. X. *Jerzego Michałowicza.*

D. 16 (28) Sierp. roczn. nr. J. C. W. W. X. *Katarzyny Michałówny.*

WRZESIEŃ. Dnia 22 Sierpnia (3 Września) roczn. ur. J. K. M. *Olgi Konstantynówny.*

D. 8 (20) Września rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Olgi Teodorówny.*

Dnia 9 (21) Wrz. rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Konstantyna Mikołajewicza.*

Dnia 17 (29) Wrz. Im. J. C. W. W. X. *Wiary Konstantynówny.*

PAŹDZIERNIK. Dnia 21 Września (3 Paźdz.) roczn. ur. J. C. W. W. X. *Pawła Alexandrowicza* i Im. J. C. W. W. X. *Dymitra Konstantynowicza.*

D. 22 Wrz. (4 Paźdz.) święto orderu równo-apostolskiego Xięcia Włodzimierza.

D. 23 Wrz. (10 Października) Im. J. C. W. W. X. *Wacława Konstantynowicza.*

D. 4 (16) Października roczn. urodzin J. C. W. W. X. *Michała Michałowicza.*

Dnia 5 (17) Października roczn. narod. J. C. W. W. X. *Marji Alexandrówny.*

Dnia 13 (25) Październ. roczn. urodzin J. C. W. W. X. *Michała Mikołajowicza.*

LISTOPAD. Dnia 6 (18) rocznica ur. J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza* Młodszego.

Dnia 8 (20) Im. J. C. W. W. X. *Michała Mikołajewicza* i *Michała Michałowicza*, tudzież święto wszystkich Cesarско-Ruskich Orderów.

GRUDZIEŃ. Dnia 24 Listopada (6 Gaudnia) Im. J. C. W. W. X. *Katarzyny Michałówny* i święto orderu św. Katarzyny.

Dnia 26 Listopada (8 Grudni) Im. J. C. W. W. X. *Jerzego Alexandrowicza* i *Jerzego Michałowicza*, Święto orderu s. J. J. J. J. J.

Dnia 30 Listopada (12 Grudnia) święto orderu Andrzeja Apostoła.

Dnia 6 (18) Grudnia Im. Ich CC. W. W. W. W. XX. *Mikołaja Alexandrowicza*, *Mikołaja Konstantynowicza* i *Mikołaja Michałowicza.*

Dnia 16 (23) Grudnia roczn. urodzin J. C. W. W. X. *Aleksieja Michałowicza.*

DOM CESARSKO-RUSKI.

Jego Cesaraka Mość Najjaśniejszy Pan, Cesarz i Samowładca Wszech Rossyi, Król Polski, **ALEXANDER II-gi MIKOŁAJEWICZ**, urodził się dnia 17 (29) Kwietnia 1818 r.; wstąpił na tron 19 Lutego (3 Marca) 1855 r.

Jej Cesarzka Mość Najjaśniejsza Cesarzowa **MARJA ALEXANDROWNA**, urodziła się d. 27 Lipca (8 Sierpnia) 1824 roku.

Jego Cesarzka Wysokość Cesarzewicz, Następcza Tronu, Wielki Xiążę **ALEXANDER ALEXANDROWICZ**, urodził się dnia 26 Lutego (10 Marca) 1845 r.

Jej Cesarzka Wysokość, Cesarzówna, Następczyni Tronu, Wielka Xiężna **MARJA TEODOROWNA**, urodziła się dnia 14 (26) Listopada 1847 r.

Jego Cesarzka Wysokość Wielki Xiążę **Mikołaj Alexandrowicz**, urodził się dnia 6 (18) maja 1868 r.

Jego Cesarzka Wysokość Wielki Xiążę **Jerzy Alexandrowicz**, urodził się dnia 27 kwietnia (9 maja) 1871 r.

Jej Cesarzka Wysokość Wielka Xiężna **Ksienia Alexandrówna**, urodziła się dnia 25 marca (6 kwietnia) 1875 r.

Jego Cesarzka Wysokość Wielki Xiążę **Włodzimierz Alexandrowicz**, urodził się dnia 10 (22) kwietnia 1847 r.

Jego Cesarzka Wysokość Wielki Xiążę **Alezy Alexandrowicz**, urodził się d. 2 (14) stycznia 1850 r.

Jego Cesarzka Wysokość Wielki Xiążę **Sergjusz Alexandrowicz**, urodził się dnia 29 kwietnia (11 maja) 1857 r.

Jego Cesarzka Wysokość Wielki Xiążę **Paweł Alexandrowicz**, urodził się dnia 21 września (3 października) 1860 r.

Jej Cesarzka Wysokość Wielka Xiężna **Marja Alexandrówna**, urodziła się dnia 5 (17) października 1853 r.; zaślubiona J. C. W. W. X. *Alfredowi Edyburgskiemu.*

Jego Cesarzka Wysokość Wielki Xiążę **Konstanty Mikołajewicz**, urodził się dnia 9 (21) września 1827 r.

Jej Cesarzka Wysokość Wielka Xiężna **Alexandra Józefówna**, urodziła się dnia 26 Czerwca (8 lipca) 1830 r.

Jego Cesarzka Wysokość Wielki Xiążę **Mikołaj Konstantynowicz**, urodził d. 2 (14) lutego 1840 r.

Jego Cesarzka Wysokość Wielki Xiążę **Konstanty Konstantynowicz**, urodził się d. 10 (22) sierpnia 1850 r.

Jego Cesarzka Wysokość Wielki Xiążę **Dymitry Konstantynowicz**, urodził się dnia 1 (13) czerwca 1860 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Wacław Konstantynowicz*, urodził się dnia 1 (13) lipca 1862 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna *Olga Konstantynówna*, urodziła się d. 22 sierpnia (3 września) 1851 r., małżonka J. Kr. M. Króla Helenów Jerzego I-go.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna *Wiara Konstantynówna*, urodziła się dnia 4 (16) lutego 1854 r.; zaślubiona J. C. W. W. X. Wilhelmowi Wirtembergskiemu.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Mikołaj Mikołajewicz Starszy*, urodził się dnia 27 lipca (8 sierpnia) 1831 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna *Aleksandra Piotrowna*, urodziła się d. 21 maja (2 czerwca) 1838 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Mikołaj Mikołajewicz Młodszy*, urodził się d. 6 (18) listop. 1856 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Piotr Mikołajewicz*, urodził się d. 10 (22) stycznia 1864 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Michał Mikołajewicz*, urodził się d. 13 (25) października 1832 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna *Olga Teodorówna*, urodziła się d. 8 (20) września 1839 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Mikołaj Michałowicz*, urodził się d. 14 (26) kwietnia 1859 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Michał Michałowicz*, urodził się d. 4 (16) października 1861 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Jerzy Michałowicz*, urodził się d. 11 (23) sierpnia 1863 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Alexander Michałowicz*, urodził się dnia 1 (13) kwietnia 1866 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Sergjusz Michałowicz*, urodził się dnia 7 października 1869 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Aleksy Michałowicz*, urodził się d. 16 (28) grudnia 1875 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna *Anastazja Michałówna*, urodziła się dnia 16 (28) lipca 1860 r.

Ich Cesarskie Wysokości Xiążęta Romanowscy, Xiążęta Leuchtenbergscy:

Jego Cesarska Wysokość Xiążę *Mikołaj Maksymilianowicz*, urodził się d. 23 lipca (4 sierpnia) 1843 r.

Jego Cesarska Wysokość Xiążę *Eugenjusz Maksymilianowicz*, urodził się dnia 26 stycznia (8 lutego) 1847 r.

Jego Cesarska Wysokość Xiążę *Sergjusz Maksymilianowicz*, urodził się dnia 8 (20) grudnia 1849 r.

Jego Cesarska Wysokość Xiążę *Jerzy Maksymilianowicz*, urodził się dnia 17 (29) lutego 1852 r.

Ich Cesarskie Wysokości Xiężniczki Romanowskie, Xiężniczki Leuchtenbergskie;

Jej Cesarska Wysokość Xiężna *Marja Maksymilianówna*, urodziła się d. 4 (16) października 1841 r., Małżonka J. X. M. Wielkiego Xięcia Badońskiego Wilhelma.

Jej Cesarska Wysokość Xiężna *Eugenja Maksymilianówna*, urodziła się dnia 20 marca (1 kwietnia) 1845 r.

Jej Królewska Mość *Olga Mikołajewna*, urodziła się dnia 30 sierpnia (11 września) 1822 r., Małżonka J. Kr. M. Karola Fryderyka Alexandra Króla Wirtembergskiego.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna *Katarzyna Michałówna*, urodziła się dnia 16 (28) sierpnia 1827 r., Małżonka J. X. M. W. X. Jerzego Meklemburg-Strelieckiego.

Dzielnice		Liczba domów		Liczba mieszkańców	
Nazwa	Adres	1870	1880	1870	1880
Stary Rynek	1-10	15	18	120	150
Nowy Rynek	11-20	20	25	160	200
Plac	21-30	10	12	80	100
Ulica	31-40	30	35	240	300
Wzgórze	41-50	12	15	96	120
Łąka	51-60	8	10	64	80
Wzgórze	61-70	18	22	144	176
Plac	71-80	5	6	40	48
Ulica	81-90	25	30	200	240
Wzgórze	91-100	10	12	80	96

STYCZEŃ

(Słońce wstępuje w znak Wodnika dnia 21)

STYCZEŃ ma dni XXXI		ЯНВАРЬ	STYCZEŃ
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚW. KOŚCIOŁA Rz.-Katol w Cesarstwie
1 P.	Nowy Rok. Fulgencjusza B.	20 Дек. 1876 С. м. Игн.	GRUD. Teofila Męcz.
2 W.	Makarego Opata.	21 M. Iuliana i Петра	Tomasza Ap.
3 S.	Daniela M. i Genowefy P.	22 Vel. Mч. Анастаси	Flawjana.
4 C.	Tytusa i Grzegorza BB.	23 Sv. Феодула Павла	Wiktorji P. M.
5 P.	Telesfora P. i Emiljan. P.	24 П. М. Евгении и Ник.	† Adama i Ewy (<i>Wig.</i>)
6 S.	* Trzech Króli.	25 РОЖ. Г. ПИС. ХР.	Boże Narodzenie.
7 N.	1 po 3 Król. Lucjana M.	26 СОБОР. ПР. БОГ.	Szczepana M.
8 P.	Seweryna Opata.	27 1 МУЧ. СТЕФАНА	Jana Ewangelisty.
9 W.	Marejanny P. M.	28 Ан. Никанора	Młodzianków.
10 S.	Agatona P. i Wilhelma B.	29 Sv. 14,000 младенц.	Tomasza Kantuaryjsk.
11 C.	Hygina i Teodora.	30 M. Аписи Флитера	Eugenjsza B. i Daw.
12 P.	Arkadjusza M. i Jana B.	31 Пр. Мелани Римл.	Sylwestra Papieża.
13 S.	* Weroniki Fanny.	1 Янв. 1877 ОВР. ГОС.	Srzc. Nowy Rok.
14 N.	2 po 3 Kr. <i>Imienia Jezus.</i>	2 Сильвестра и римс.	Makarego Opata.
15 P.	Pawła I-go Pastelnika.	3 Прор. Малахи	Daniela M. i Genow.
16 W.	Marcella Papieża	4 Соб. 70 апост.	Tytusa B.
17 S.	Antoniego Op.	5 Мч. Θεονεμιτα	Telesfora Biskupa.
18 C.	Katedry ś. Piotra w Rzymie.	6 БОГОЯВ. ГОСП.	Trzech Króli.
19 P.	Henryka B. M. i Kanuta Kr.	7 Соб. с. Иоанна кр.	Łucji M. i Teodory.
20 S.	Fabjana i Sebastjana MM.	8 Пр. Георгия и Емел.	Seweryna Opata.
21 N.	3 po 3 Kr. Agnieszki P.	9 M. Подievкта	1 po 3 Kr. Marc.
22 P.	Wincentego i Anastaz. MM.	10 С. Григория Ниск.	Agatona i Wilhelma.
23 W.	<i>Zasłubiny N. M. P.</i>	11 П. Θεοδοσιја и Мих.	Hygina i Teodoz.
24 S.	Tymoteusza B.	12 M. Татяны, с. Савы.	Arkadjusza i Honor.
25 C.	Nawrócenie ś. Pawła.	13 Мч. Ермила, Страг.	Weroniki P. i Godfr.
26 P.	Polikarpa B. M. i Pauliny.	14 Стефана, Иосифа.	Hilarego B. i Fel. M.
27 S.	Jana Chryzostoma B. W.	15 П. Павла фивейск.	Pawła i Pastelnika.
28 N.	Starozap. Karola Wiel.	16 МЫТ. П. ФАР. Пок.	<i>Im. Jezus.</i> Marcellego.
29 P.	Franciszka Salezego B. W.	17 При. Антонія Вел.	Antoniego Opata.
30 W.	Martyny P. M.	18 С. Леонасиа и Кир.	Kat. ś. Piotra w Rz.
31 S.	Piotra Nolaski.	19 Пр. Макария египет.	Henryka B. i Kanuta.

Odmiany księżycza.

☾ Ostat. kw. d. 6 og. 2 m. 45 w.

☽ Nów. d. 14 og. 2. m. 43 r.

☼ Pier. kw. d. 22 og. 4 m. 30 w.

☾ Pełn. d. 29 og. 8 m. 56 r.

Święta żydowskie.

Dnia 6 i 13 Szabasy, d. 15 Rozchodesz Swat, d. 20 i 27 Szabasy, d. 29 Chamiszeusor Beszwat.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia	Przyby- to dnia	KSIĘZYCA		
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. m.	
1	8 12	3 56	7 44	— 6			3 17 r.
4	8 11	3 59	7 48	— 10	we	dnie	
7	8 10	4 3	7 53	— 15	6 47	w.	
10	8 9	4 7	7 58	— 20	10 50	w.	
13	8 7	4 11	8 4	— 26	1 30	r.	we
16	8 4	4 17	8 13	— 35	5 14	r.	
19	8 1	4 21	8 20	— 42	7 48	r.	6 47 w.
22	7 57	4 27	8 30	— 52			10 11 w.
25	7 54	4 32	8 38	1 0	we	dnie	0 22 r.
28	7 50	4 37	8 47	1 9			3 43 r.
31	7 45	4 43	8 57	1 19			6 57 r.

STYCZEŃ.

W miesiącu tym wszelkie zapasy spiżarni, apteczki i piwnicy są w całej pełni, całą więc gospodarczą czynnością pani domu jest używanie swej pracy przez przyjmowanie gości i licznie odwiedzających się wzajemnie znajomych. Miesiąc ten bowiem zwany karnawałem przeznaczony jest na odpoczynek i zabawy, w mieście na bale i wieczorne zebrania, na wsi na kuligi, wesela i t. p. W rodzinnem zaś kółku cały ten miesiąc schodzi na czytaniu lub projektach zabaw, przygotowańiach toalet wieczornych, których wzory podaje tak obszernie poczynając od 1 Numeru roku w szpaltach swoich *Bluszcz*, pismo dla kobiet. Suknie balowe lekkie powinny się szyć na prędcie, to jest bardzo szybko w obszernym pokoju na dużych stołach lub deskach, tak aby nie uległy zniszczeniu i świeżo były wykończone—nie radzę je szyć wieczorami, bo lekka tkanina łatwo od ognia zająć się może.

Smażenie pączków, faworków, robienie kremów, galaret, które w tym miesiącu naturalnie bez lodowni wybornie się udają, jest codzienną pracą w styczniu.

Wiejskie gospodynie, zajmują się przedzeniem czystego już lnu, konopi; następnie robieniem płótna; mniej umiętne dziewczki zająć darcie pierzy z zabitych jesienią gęsi. W karmniku już w styczniu karmić stosownie do potrzeby większą lub mniejszą ilość wieprzaków młodych rocznych (bo ze starszych niesmaczne) na szynki wielkanocne, które to karmienie trwa trzy do czterech tygodni.

W tym miesiącu należy lodownię, lub kto tej nie ma głęboko kopane doły zaopatrywać w lód, nie spuszczać się na luty, który częstokroć bywa dżdżysty i bez mrozów,—można jednak zostawić to na początek lutego.

Rozkład pracy		Praca		Praca		Praca		Praca	
Praca	Praca	Praca	Praca	Praca	Praca	Praca	Praca	Praca	Praca
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

Obmiary księżyca

Świąta żydowskie

Jan 2 Szabat, d. 10 Szabat
 (Nawin) d. 12 i 14 Niedziela
 d. 17 i 18 Szabat (Zocher), w
 24 Pn. Szabat, d. 27 Pn. d.
 28 Szabat Pn.

LUTY

(Słońce wstępuje w znak Ryb dnia 19).

LUTY ma dni XXVIII.		ФЕВРАЛЬ.	LUTY.
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚW. KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
1 C.	Ignacego B. i Brygidy	20 Янв. Пр. Ефимія	Strycz Fabjana i Seb.
2 P.	Oczyszczenie N. M. P.	21 П. Максима инов.	Agnieszki Panny.
3 S.	Błażeja Biskupa M.	22 Ан. Тимофея	Wincentego i Anast.
4 N.	Mięsop. Ansgarego.	23 Св. муч. Климента	Zastubienie N. M. P.
5 P.	Agaty P. M.	24 Прп. Ксеиїи и Мак.	Tymoteusza B. M.
6 W.	Doroty i Teofila.	25 Св. Григорія Богос.	Nawrócenie św. Pawła
7 S.	Romualda Op.	26 Прп. Ксенофонта	Polikarpa.
8 C.	Jana z Matty W.	27 Перен. мощ. с. Иоан.	Jana Chryzostoma.
9 P.	Apolonji P. M.	28 П. Еврема, Снрина	Karola W. i Rajm.
10 S.	Scholastyki P.	29 Перен. мощ. с. Игн.	Franciszka Salezego.
11 N.	Zapustna. Eufrozyny P.	30 Н. МЯС. Соб. 3 св.	Mięs. Martyjny P.
12 P.	Gaudentego.	31 Св. Кира. и Иоанна	Piotra Nolski.
13 W.	Juljana M.	1 ФЕВР. Н. ВЛУД. С.	LUTY. Starozap.
14 S.	† Popielec. Walentego M.	2 СРЪТЕНІЕ ГОСП.	Oczyszczenie N. M. P.
15 C.	Faustyny i Jowity M.	3 Св. Симеона и Анны	Błażeja B. M.
16 P.	Juljanny P.	4 Пр. Исидора и Кипр.	Ansgarego B.
17 S.	Sylwina B. i Sabina.	5 Муч. Агаѳи	Agaty Panny M.
18 N.	Wstępna. Konstancji P.	6 П. СЫР. П. Вук.	Zapust. Doroty P.
19 P.	Konrada Wyznawcy.	7 Прп. Парвєнїя.	Romualda Opata.
20 W.	Leona B. i Eucharjusza.	8 В. м. Θεοδора	Jana z Matty.
21 S.	Eleonory P.	9 М. Никифора	Apolonji P.
22 C.	Katedry ś. Piotra w Ant.	10 С. м. Харлампїя	Scholastyki P.
23 P.	Romana P. i Piotra Dam.	11 Св. мч. Власїя	Eufrozyny P.
24 S.	Macieja Apostoła.	12 Св. Алексїя митр.	Gaudentego B. W.
25 N.	Sucha. Flawjana i Sygfr.	13 П. Мартинїяна	Wstępna. Juljana.
26 P.	Aleksandra B.	14 Св. Кирилла и Авк.	Walentego Kap. M.
27 W.	Anastazego P. i Leonarda.	15 Тв. Ан. Онисима	Faustyna i Jowity.
28 S.	Romana Opata.	16 М. Памфила Павла	Juljanny P.

Odmiany księżycy.

- ☾ Ost. kw. d. 5 o g. 5 m. 52 w.
- ☽ Nów. d. 13 o g. 10 m. 11 r.
- ☾ Pier. kw. d. 20 o g. 4 m. 47 m.
- ☽ Pełn. d. 27 o g. 7 m. 49 w.

Święta żydowskie.

Dnia 3 Szabas, d. 10 Szabas
(Szkułym) d. 13 i 14 Rozchodesz
Ad. r. d. 17 Szabas (Zucher), d.
26 Post. Estery, d. 27 Purym d.
28 Szuszan Purym.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Przybył. dnia g. m.	KSIĘZYCA	
	Wschód	Zachód			Wschód g. m.	Zachód g. m.
	g. m.	g. m.				
1	7 44	4 45	9 1	1 23	we dnie	0 2 r.
4	7 39	4 50	9 11	1 33		3 37 r.
7	7 33	4 56	9 23	1 45		6 37 r.
10	7 28	5 2	9 34	1 56	8 3 w.	we dnie
13	7 22	5 7	9 45	2 7	11 48 w.	
16	7 16	5 13	9 57	2 16	2 1 r.	
19	7 10	5 19	10 8	2 30	4 42 r.	
22	7 4	5 24	10 19	2 41	6 32 r.	
25	6 58	5 30	10 32	2 54	7 37 w.	
28	6 51	5 35	10 44	3 6	we dnie	

L U T Y.

Zaraz w początkach tego miesiąca powinna się zająć czy to w mieście staranna i zabięga gospodyni—czy na wsi z obowiązku, zabiciem wieprzaków na szynki wielkanocne aby kiszki, kielbasy świeże, i wszelkie podroby i odpadki pozostałe od solenia mięsiwa, zużyć w zapusty, przypadające zwykle w początkach tego miesiąca dla domowników, którzy z utęsknieniem oczekują rok cały na specjały. Przepis urządzenia wieprzy podany w poradniku porządku przez autorkę 365 obiadów.

Ponieważ luty jest miesiącem mroźnym należy więc gdzie są ryby i ludzie znający się na tém robić przerebłę i łowić takowe—marynować w occie na post lub używać świeże. Zająć się praniem, bo już mårco-wo słońce bieli najlepiej bieliznę. Dzień uż bywa znacznie dłuższy, można się zająć szyciem bielizny i przerabianiem sukien potrzebnych na wiosnę. Na wsi w końcu tego miesiąca można robić piwo, ocet, sok z żurawin, które są najlepsze z pod śniegu w tym miesiącu zebrane, butelkować miód z beczki. Również w tym czasie powinna się już przygotować mąka na pieczywo wielkanocne, aby była dobrze wyschnięta, zresztą i młyn jest wtedy wolny i zboża w śpichrzach pełno. Wszelkie gatunki kasz na następny przednówek już w lutym trzeba przysposobić. Wędzenie szynek i różnych wędlin zaczyna się odbywać w drugiej połowie lutego. W końcu na wsi już jest robota w inspektach. W mieście pieczarki w piwnicy urządzić; pilnować dobrze piwnicznych zapasów czy się nie psują, przy zbliżającej się wiosnie. Kartofle zaczynające wyrastać obrywać starannie. Kto w styczniu nie zaopatrzył się w lód, stanowczo w lutym to zrobić powinien, nie spuszczając się już w żadnym razie na wilgotny często marzec.

Jabłka w piwnicach często przebierać i ustawiać na deskach, tak aby jedno drugiego nie dotykało (patrz Dz. II).

17 H. L. ...
18 G. ...
19 P. ...
20 M. ...
21 S. ...

Długość		Waga		Cena		Lp.	
m	cm	g	kg	zł	gr	1	2
1	10	100	0.1	10	100	1	1
2	20	400	0.4	40	400	2	2
3	30	900	0.9	90	900	3	3
4	40	1600	1.6	160	1600	4	4
5	50	2500	2.5	250	2500	5	5
6	60	3600	3.6	360	3600	6	6
7	70	4900	4.9	490	4900	7	7
8	80	6400	6.4	640	6400	8	8
9	90	8100	8.1	810	8100	9	9
10	100	10000	10.0	1000	10000	10	10

MARZEC

(Słońce wstępuje w znak Barana dnia 20).

MARZEC ma. dni XXXI.		МАРТЪ	MARZEC
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚW. KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
1 C.	Albina B. i Anton.	17 Фев. Θεοδора Тир.	Luty. Sylwina i Don.
2 P.	* Heleny Cesarzowej Wd.	18 Св. Льва папы	Konstancji P.
3 S.	Kunegundy Cesarzowej.	19 Ап. Архиппа и Фил.	Konrada Wyznawcy.
4 N.	Głucha. Kazimierza Król.	20 Пр. Льва катал.	Sucha. Leona B.
5 P.	Teofila B. i Fryd.	21 Пр. Тимофея	Elooney P.
6 W.	Wiktora i Wiktoryna. MM.	22 Мч. Маврыкия	Kat. ś. Piotra w Ant.
7 S.	Tomasza z Akwinu.	23 Св. мч. Поликарпа	Romany P.
8 C.	† Jana Bożego W. i Beaty.	24 Об. гл. Іоанна Кр.	Macieja Apostoła.
9 P.	Franciszki Rz., Cyrylla i Met.	25 С. Тарасія ар. конс.	Flawjana Męczen.
10 S.	* SS. 40 Męczenników.	26 Св. Порфирія арх.	Aleksandra B.
11 N.	Środop. Konstantego W.	27 Пр. Прокопія Дек.	Głucha. Anastazego.
12 P.	Grzegorza Papieża.	28 П. Василія, Марины	Romana Op.
13 W.	Krystyny i Modesty PP.	1 МАРТЪ. М. Евдокія	Marz. Albina Bisk.
14 S.	Matyli Królowej.	2 Св. мч. Θεοδοτα	Heleny Cesarzowej.
15 C.	Longina M i Leont.	3 М. Евтропія и Вас.	Kunegundy Cesarz.
16 P.	Cyrjaka, Djaka i Tacjana.	4 П. Герасима	Kazimierza Królew.
17 S.	Gertrudy Panny.	5 М. Конона пр. Мар.	Teofila Biskupa.
18 N.	Biała. Gabriela Arch.	6 42 муч. въ Амморіи	Srodop. Wiktora.
19 P.	<i>Józefa Obl. N. M. P.</i>	7 Василія и Ефрема	Tomasza z Akw.
20 W.	Archippa i Eufemji P.	8 Пр. Феофилакта	Jana Bożego i Beaty.
21 S.	Benedykta O.	9 Св. 40 муч. Θεοφιλα	Franciszki.
22 C.	Pawła B. i Oktawjana.	10 М. Кодрата, Кипр.	ŚŚ. 40 Męczenników.
23 P.	Katarzyny Królów. Szwedz.	11 С. Софронія патр.	Konstantego Wyzn.
24 S.	Marka i Tymoteusza MM.	12 Пр. Феοφана	Grzegorza Pap.
25 N.	Kwietnia. Ireneusza.	13 С. Никифора патр.	Biała. Nicefora B.
26 P.	Ludgiera B.	14 Венедикта	Matyldy Kr.
27 W.	Ruperta B.	15 М. Агапія и Алексан.	Longina i Leontynu.
28 S.	Syksta Pap. i Doroteusza.	16 М. Савина	Cyrjaka D.
29 C.	Wielki. Eustazego.	17 П. Алексія чел. Бож.	Gertrudy Panny.
30 P.	Wielki. Kwiryna M.	18 С. Кириллa Геруе.	Gabriela Archan.
31 S.	Wielka. Balbiny i Kornelji.	19 М. Хрисанѳа, Даріи.	<i>Józefa Oblub. N. M. P.</i>

Odmiany księżyca.

- ☾ Ost. kw. d. 6 o g. 11 m. 28 w.
 ☉ Nów d. 15 o g. 4 m. 18 r.
 ☽ Pier. kw. d. 22 o g. 1 m. 46 w.
 ☾ Peł. d. 29 o g. 6 m. 52 r.

Święta żydowskie.

Dnia 3 Szabas (Pura), d. 10 Szabas (Parszes Nachodesz), d. 15 Rozchodesz Nison, d. 17 Szabas d. 24 Szabas (Hagudeł), d. 29 i 30 Pejsach, czyli pierwsze dni świąt Wielkanoc., d. 31 Szabas Chałhamoet.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Przybył. dnia g. m.	KSIEZYCA		
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. m.	
1	6 49	5 37	10 48	3 10			0 14 r.
4	6 42	5 43	11 1	3 23	we	dnie	3 31 r.
7	6 36	5 48	11 12	3 34			5 49 r.
10	6 29	5 53	11 24	3 46	8	11 w.	
13	6 22	5 59	11 37	3 59	11	46 w.	
16	6 15	6 4	11 49	4 11	1	47 r.	
19	6 8	6 9	12 1	4 23	4	1 r.	we
22	6 1	6 14	12 13	4 35	5	28 r.	
25	5 54	6 19	12 25	4 47			7 43 w.
28	5 47	6 25	12 38	5 0	we	dnie	11 16 w.
31	5 40	6 28	12 48	5 10			1 26 r.

MARZEC.

W tym miesiącu kończy się odpoczynek gospodyń tak miejskich jak i wiejskich. Nadchodzące święta Wielkanocne wymagają przygotowań. Zaraz w pierwszej połowie miesiąca należy się już ostatecznie zająć urządzeniem mięsiwa, szynki, głowizny i t. p. Salami i kiełbasy wędzone najlepiej się udają krótko wędzone, a następnie suszone na wietrze marcowym. Ozory wołowe i pekefleisz, które nie wymagają tak długiego czasu do solenia jak wieprzowina, należy robić w początku miesiąca, nigdy więcej jak 10 dni do dwóch tygodni w soli leżeć nie powinny—ozory więc po szynkach wędzić, kładąc je w pecherze, gdyż inaczej uschną zanadto wisząc na powietrzu. Wszelkie wędliny powieszona w przewiewnym miejscu nabierają od samego przewiewu marcowego powietrza wybornego smaku. Dla tego też w tym miesiącu czy to w mieście czy na wsi największe odbywają się prania bielizny—gdyż tak woda marcowa jak i słońce ma własność bielienia jej. Wszelkie drobiazgi białe należy koniecznie w marcu poddać działaniu słońca. Płótno zrobione w czasie zimy przy marcowym słońcu najlepiej jest bielić. 1 Marca zaczyna się kurs praktycznego gotowania autorki 365 obiadów, ulica Królewska Nr. 3. W końcu miesiąca jeżeli czas po temu i nie ma obawy zimna można już otwierać okna zabezpieczone na zimę, czyścić mieszkania z zimowego kurzu, myć podłogi, zaprawiać (patrz nowa zaprawa, poradnik porządku przez autorkę 365 obiadów) posadzki, aby taka robota nie zostawała na ostatni przed wielkanocą tydzień, gdzie już trzeba myśleć o przygotowywaniach wielkanocnych, szczególnie jeżeli wielkanoc wcześniej przypada. W marcu największa jest obfitość najlepszych pomarańczy, wtedy więc a nie kiedy indziej trzeba wszelkie zapasy z pomarańczy przygotować—jak skórki smarzyć w cukrze, —wódki, likiery, pomarańcze owe i t. p. W tym miesiącu inspekta dobrze urządzone i opatrzone wymagają ciągłej roboty (patrz kalendarz robót przy ogrodach i inspektach). W tym miesiącu także można już sadzić kury na jaja, z których to wyhodowane kokoszki zowią się marcówki i są najpierwsze do znoszenia jaj przed świętami Bożego Narodzenia. Jaja znoszone przez kury ładne, duże i nieśne odkładać oddzielnie, albo je dawać do wylegania—notabene jaja znoszone przy kogucie dobrej odmiany.

MARZEC		KURCZYKI		KURCZYKI		KURCZYKI	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	

KWIECIEŃ

(Słońce wstępuje w znak Byka dnia 20).

KWIECIEŃ ma dni XXX.		АПРѢЛЬ	KWIECIEŃ
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚW. KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
1 N.	Wielkanoc. Teodory M.	20 МАРТЬ Н. ВЕРЬ.	MARZ. Kw. Eufemji.
2 P.	Wielkanoc. Franciszka à P.	21 Јакова Епископа	Zenedykta Op.
3 W.	Ryszarda Biskupa.	22 Св. мч. Василия	Pawła B. i Oktaw.
4 S.	Izydora Biskupa.	23 П. мч. Никола	Katarzyny Kr. Szw.
5 C.	Wincentego Fer. W.	24 Пр. Захарии, Артем.	Wielki. Marka i Tym.
6 P.	Celestyna P. i Wilhelma Op.	25 БЛАГОВ. ПР. БОР.	Wielki. Ireneusza.
7 S.	Saturnina B.	26 Соборъ арх. Гавр.	Wielka. Ludgiera B.
8 N.	Przew. Dyonizego Bisk.	27 СВ. ВОСКР. ХРИС.	Świąteczny.
9 P.	Zwistowanie N. M. P.	28 СВ. ПОНЕДѢЛЬН.	Wielkanoc.
10 W.	Ezechjela Proroka.	29 СВ. ВТОРНИКЪ	Cyrylla Męczennika.
11 S.	Leona Papieża.	30 П. Иоанна	Kwiryna Męczennika.
12 C.	Juljusza P. i Damiana B.	31 Пр. Игнатія еписк.	Korneli i Balbiny M.
13 P.	Hermenegilda M.	1 Apr. Пр. Марии er.	Kwiec. Teodory M.
14 S.	Tyburcjusza i Walerjana.	2 Пр. Тита, м. Полк.	Franciszka à Paulo.
15 N.	2 po W. Grobu Chr., Bazylissy.	3 П. Цикиты, м. Феод.	Przew. Ryszarda B.
16 P.	Lamberta M.	4 Јосифа и Реоргия	Zwistow. N. M. P.
17 W.	Anieli i Rudolfa B.	5 Θεοδουла	Wilhelma O.
18 S.	Apolonjusza.	6 Евтихія	Celestyna.
19 C.	Hermogensa M.	7 П. Георгия и Данила	Epifanjusza B.
20 P.	Sulpicjusza i Serwiljana M.	8 Св. Ап. Иродіона	Dyonizego B.
21 S.	Anzelma B.	9 Мч. Евсехія	Marji Kleofy.
22 N.	3 po W. Op. S. Józefa, Sotera.	10 M. Терентія, Маке.	2 po W. Grobu Chr.
23 P.	Wojciecha Bis. M.	11 Антипы ма.	Leona Pap.
24 W.	Bony P. i Fidelisa M.	12 Пр. Василия еписк.	Juljusza P.
25 S.	Marka Ewangel.	13 Св. мч. Артемона	Hermenegilda M.
26 C.	Marcelina i Kleta M.	14 С. мч. Мартина пап.	Tyburcjusza i Waler.
27 P.	Teofila Biskupa.	15 Ап. Аристарха	Bazylissy i Anastazji.
28 S.	Witalisa Męczennika.	16 Мч. Агания, Ирины	Lamberta M.
29 N.	* 4 po W. Piotra Męcz.	17 Пр. Симеона перс.	3 po W. Op. św. Józ.
30 P.	Katarzyny Seneńskiej P.	18 Прп. Иоанна	Apolonjusza M.

Odmiany księżycy.

- ☾ Ost. kw. d. 5 o g. 7 m. 34 w.
 ☽ Nów. d. 13 o g. 6 m. 25 w.
 ☾ Pier. kw. d. 20 o g. 8 m. 28 w.
 ☽ Poł. d. 28 o g. 6 m. 13 r.

Święta żydowskie.

Dnia 1, 2 i 3 Chałchamcoed czyli wolne święta, d. 4 i 5 Ostatnie dni świąt Wielkanocnych, d. 7 Szabas d. 13 1-szy dzień Rozchodesz Ijor, d. 14 Szabas i drugi dzień Rozch. Ijor, d. 21 i 28 Szabasy.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Przybył dnia g. m.	KSIĘZYCA		
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. m.	
1	5 37	6 31	12 54	5 16			2 21 r.
4	5 31	6 37	13 6	5 28	we dnie		4 19 r.
7	5 24	6 42	13 18	5 40	7 2 w.		
10	5 17	6 47	13 30	5 52	10 34 w.		
13	5 10	6 52	13 42	6 4	0 31 r.		
16	5 3	6 57	13 52	6 16	2 34 r.		
19	4 57	7 2	14 5	6 27	3 55 r.		
22	4 50	7 8	14 18	6 40			
25	4 44	7 13	14 29	6 51	we dnie		we dnie
28	4 38	7 18	14 40	7 2			

KWIECIEŃ.

Jeżeli wielkanoc jest wczesna to koniec marca lub początek kwietnia schodzi za przygotowaniami wielkanocnych. Radzę każdej gospodyni, w ostatnim tygodniu już w poniedziałek zająć się przygotowaniem rodzenek, migdałów i tarciami cukru z głowy do bab (patrz Jedyne Praktyczne Przepisy, edycja 8) gryź te znużone roboty zajmują wiele czasu i mitrząją samo pieczenie jedli nie są pierwiej gotowe, tem bardziej że nie radzę nigdy wcześniej piec bab nawet parzonych jak w piątek, a lepiej w sobotę, cała przyjemność ciasta, które się zwykle jada aż po za przewodnią niedzielę, stracona jeżeli się je ma stare od razu. Mazurki można piec we środę i czwartek. Szyunki i wszelkie mięsiwa gotować w sobotę rano, pieczyście piec na świeżo w same święta, bo chwała Bogu już dawny niehygieniczny zwyczaj wyszedł z użycia jądania samego zimnego mięsa w oba święta Wielkanocne. Zaraz po świętach w pierwszych dniach, trzeba robić kaszę kartoflaną z pozostałych od ciasta białek, które zachowane w garnku obwiązany papierem w zimnej piwnicy przechowują się dobrze kilka dni. W pierwszej połowie kwietnia, gdy ziemia już nie zmarznięta zaczyna się robota w ogrodzie, tak w miastach jak i na wsi. W drugiej należy siać len. W kwietniu zaczyna się największa ilość krów cielić, cielaki z marca i kwietnia najlepsze są na przychówek, gdyż i krowa daje więcej mleka i wiosna jest porą łatwiejszego wychowania ich. Prosiaki z kwietnia są także najlepsze do przychówku. W miesiącu cały kwiecień schodzi na przerabianiu i przygotowaniu wiosennych ubiorów dla całego domu, a dzień długi i pora nie zbyt gorąca jest po temu do każdej roboty. W kwietniu należy starannie pilnować w piwnicach kartofli wyrastających na wiosnę, aby je obrywać z korzeni i wszelkie warzywa jakie jeszcze są przebierać zepsute odrzucając. Kapustę kwaszoną częściej jak w zimie obmywać. W początku kwietnia już na dobre trzeba sadzić drób, kury, kaczki, gęsi, indyki najpóźniej. Ten miesiąc daje już nowalje, jest więc ciągła robota w inspektach i ogrodach (patrz kalendarz robót w inspektach i ogrodach dział 4). Cały ten miesiąc rwa kurs praktyczny gotowania.

Wielkanoc		Wielkanoc		Wielkanoc		Wielkanoc	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	

Obliczenia
 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31.

MAJ

(Słońce wstępuje w znak Bliźniat dnia 21).

| MAJ ma dni XXXI. | | МАЙ | MAJ |
|------------------|---|--------------------------------------|---|
| Dnia | ŚWIĘTA KOŚCIOŁA
Rzymsko-Katolickiego | ИМЕНА СВЯТЫХЪ
Православной Церкви | ŚW. KOŚCIOŁA
Rz.-Katol. w Cesarstwie |
| 1 W. | Filipa i Jakóba Apostołów. | 19 Апрель. Пр. Иоанна | Kwіęc. Hermogensa. |
| 2 S. | Anasztego B. i Zygmunta. | 20 П. Θεοδора | Salpicjusza. |
| 3 C. | Znalez. ś. Krzyża i Aleksan. | 21 Св. муч. Іаннуарія | Anzelma B. |
| 4 P. | Florjana M. i Moniki. | 22 Пр. Θεοδора | Sotera i Kaja P. M. |
| 5 S. | Piusa V Papieża. | 23 В. муч. Георгія | Wojciecha B. M. |
| 6 N. | 5 po W. Jana w Oleju. | 24 Мч. Саввы стратил. | 4 po W. Bony i Fid. |
| 7 P. | Domicelli P. | 25 С. Ан. Ев. Марка | Marka Ев. |
| 8 W. | Stanisława Biskupa M. | 26 Св. мч. Василя | Kleta P. i Marcellina. |
| 9 S. | Grzegorza Bisk. | 27 Св. Мч. Симсона | Teofila B. |
| 10 C. | Wniebowst. P. Izydora. | 28 Мч. Максима | Witalisa M. |
| 11 P. | Mamerta Biskupa. | 29 Св. 9 мучениковъ | Piotra Męcz. |
| 12 S. | Pankracego Męczennika. | 30 Апостола Іакова | Katarzyny Senefiskiej. |
| 13 N. | 6 po W. <i>NIP. Eask. Serv.</i> | 1 Май. П. Іереміа | MAJ. 5 po W. Filipa. |
| 14 P. | Bonifacego M. | 2 Афанасія Великаго | Zygmunta Kr. |
| 15 W. | Zoły z 3 córkami. | 3 M. Тимофея и Мав. | Znalezienie ś. Krzyża. |
| 16 S. | Jana Nepomucena M. | 4 Мчч. Целарія | Florjana i Moniki. |
| 17 C. | Paschalis i Weroniki. | 5 ВОЗНЕСЕНІЕ ГОСП. | Wniebowstąpienie P. |
| 18 P. | Eryka Kr. i Wenantego M. | 6 Прав. Іова. многост. | Jana w Oleju Ap. |
| 19 S. | Piotra Celestyna P. | 7 Знам. честь. Крест. | Domicelli Panny. |
| 20 N. | Zesłan. S. Ducha. | 8 Ап. Іоанна Богосл. | 6 po W. Stanisława. |
| 21 P. | Świąteczny. Donata M. | 9 С. Николая Чуд. | Grzegorza Nazjańsk. |
| 22 W. | Julji Panny Męczenniczki. | 10 Ан. Симона Зилота. | Izydora Oracza. |
| 23 S. | Decyderjusza B. M. | 11 Св. Меод. и Конст. | Mamerta B. |
| 24 C. | Joanny Wdowy. | 12 СС. Елифанія и Гер. | Pankracego M. |
| 25 P. | Grzegorza i Urbana Pap. | 13 Мч. Александра | Serwacego M. |
| 26 S. | Filipa Nerjsza. | 14 Мч. Максима | Bonifacego Męcz. |
| 27 N. | Trójcy Św. Magdaleny. | 15 СОЩЕСТВІЕ С. Д. | Zesłanie św. Ducha. |
| 28 P. | Germana Bisk. | 16 Оеодора | Pon. św. Jana Nep. |
| 29 W. | Teodozji Męczenniczki. | 17 Ап. Андроника | Paschalis W. |
| 30 S. | Feliksa Papieża i Ferdynanda. | 18 М. Θεοδοτα и Іулія | Feliksa B. |
| 31 C. | Boże Ciało. Petronelli P. | 19 Св. муч. Патрыкія | Piotra Celestyna. |

Odmiany księżycy.

- ☾ Ost. kw. d. 5 o g. 1 m. 52 w.
- ☾ Nów. d. 13 o g. 7 m. 11 r.
- ☾ Pier. kw. d. 20 o g. 5 m. 6 r.
- ☾ Peł. d. 27 o g. 6 m. 14 r.

Święta żydowskie.

Dnia 1 Łagboumer, d. 5 i 12 Szabasy, d. 13 Rozchodesz Siwan, d. 18 i 19 Szewuot, święta uroczyste, pamiątka odebrania 10-ro Bożego przykazania, d. 26 Szabas.

| Dnia | S Ł O Ń C A | | Długość dnia
g. m. | Przyby-
ło dnia
g. m. | K S I E Z Y C A | |
|------|-----------------|-----------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| | Wschód
g. m. | Zachód
g. m. | | | Wschód
g. m. | Zachód
g. m. |
| 1 | 4 32 | 7 23 | 14 51 | 7 13 | | |
| 4 | 4 26 | 7 28 | 15 2 | 7 24 | we dnie | 2 24 r. |
| 7 | 4 21 | 7 33 | 15 12 | 7 34 | 8 18 w. | 3 46 r. |
| 10 | 4 16 | 7 38 | 15 22 | 7 44 | 11 13 w. | |
| 13 | 4 11 | 7 42 | 15 31 | 7 53 | 0 35 r. | |
| 16 | 4 6 | 7 47 | 15 41 | 8 3 | 1 59 r. | |
| 19 | 4 2 | 7 51 | 15 49 | 8 11 | 3 7 r. | |
| 22 | 3 58 | 7 56 | 15 58 | 8 20 | | we dnie |
| 25 | 3 54 | 8 0 | 16 6 | 8 28 | | 9 10 w. |
| 28 | 3 51 | 8 4 | 16 13 | 8 35 | | 0 29 r. |
| 31 | 3 48 | 8 7 | 16 19 | 8 41 | we dnie | 1 52 r. |

Maj ów piękny, poetyczny maj jest miesiącem nabiątu. Najlepsze masło jest majowe i największa go ilość wszędzie, bo bydło mając już świeżą paszę najwięcej daje mleka, a że jeszcze i upaków nie ma więc go najłatwiej dobrze wyrobić i oddzielić od maślanki, dla tego masło majowe jest najtrwalsze, i owe litewskie najwyborniejsze masło bywa majowe. W maju więc trzeba zbierać masło na całoroczny zapas soląc go dobrze (patrz poradnik porządku). W mieście rzadko kiedy bywa tak tanie w maju, aby go warto było skupować i zbierać na zapas zimowy. Gdzie jest założone gospodarstwo mleczne na sposób zagraniczny, w tym miesiącu najlepiej się udają wszelkie sery ze słodkiego mleka. W ogrodach największa robota, sadzenie rosady i różnych flanców, warzywa etc. zaczyna się zaraz w początku maja. Maj jest rzeczywistym miesiącem przednówka, bo już zaczyna być pusto w piwnicy i spiżarni, a jeszcze ani ogród ani las nic nie daje. W końcu dopiero maja pojawiają się grzyby tak zwane majowe, gdzie ich jest obfitość trzeba suszyć w rozmaity sposób, na słońcu suszone krajane można tylko dobrze w maju robić, gdyż na jesieni już słońce tak mocno nie grzeje i nie suszy. Marynować nie trzeba dopiero jesienne, gdyż często bez psucia upaków letnich nie przetrzymują. W tym miesiącu także zaczyna się największa robota około drobiu, bo największy łąg ma miejsce. Kwiat bżowy należy w tym czasie zbierać i suszyć na lekarstwo. Późniejsze gatunki lnu sieją się dopiero w maju. Ponieważ w maju najdłuższe już są dni i mało się pali światła w początku miesiąca, więc trzeba wszystkie lampy, szkła, rezerwoary, banie wymyć wolną wodą z sodą lub szarym mydłem, knoty wyjąć, zawiązać w papier, lampy powycierać bibułą i pochować w pudła lub do szafy, aby spokojnie doczekały się jesieni. Z końcem maja kończy się kurs praktyczny gotowania, ulica Królewska Nr. 3.

18 Mr. L...
17 Mr. M...
16 Mr. T...

| Dzień | Wzrost | | Ciężar | | Ciepota | |
|-------|--------|----|--------|----|---------|----|
| | cm | kg | °C | °C | °C | °C |
| 1 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 2 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 3 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 4 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 5 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 6 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 7 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 8 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 9 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 10 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 11 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 12 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 13 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 14 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 15 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 16 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 17 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 18 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 19 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 20 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 21 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 22 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 23 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 24 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 25 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 26 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 27 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 28 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 29 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| 30 | 137 | 10 | 37 | 37 | 37 | 37 |

Opisany...
Wzrost...
Ciężar...
Ciepota...

CZERWIEC

(Słońce wstępuje w znak Raka dnia 22).

| CZERWIEC ma dni XXX. | | І Ю Н Ъ | CZERWIEC |
|----------------------|---|--------------------------------------|---|
| Dnia | ŚWIĘTA KOŚCIOŁA
Rzymsko-Katolickiego | ИМЕНА СВЯТЫХЪ
Православной Церкви | ŚW. KOSCIOŁA
Rz.-Katol. w Cesarstwie |
| 1 P. | Juwencjusza K. i Fortunata. | 20 MAJ. Św. Aleksy | MAJ. Bernarda Sen. |
| 2 S. | Erazma B. i Blandyny P. M. | 21 Św. Konstantyna | Donata i Heleny. |
| 3 N. | 2 pò Św. Klotyldy Król. | 22 Mł. Wasypiska | Sw. Trójcy. Julji P. |
| 4 P. | Saturniny P. | 23 <i>1 Piotra pòsta</i> | Dezyderjusza. |
| 5 W. | Walerji i Bonifacego. | 24 Епифаша | Joanny Wd. |
| 6 S. | Norberta Opata. | 25 Обрѣт. гл. Іоанна К. | Grzegorza VII. |
| 7 C. | † Roberta Opata. | 26 Ап. Карпа и Алфея | Filipa Nerjusza W. |
| 8 P. | <i>Serca Jezus. Medarda B.</i> | 27 C. m. Фераонта | Jaana P. i Bedy Kap. |
| 9 S. | Felicjana i Pryma MM. | 28 Św. Пшкты и Игн. | Germana Biskupa. |
| 10 N. | 3 po Św. Małgorzaty Kr. | 29 Mł. Теодосіа | 2 po Św. Теодозји. |
| 11 P. | Barnaby Ap. | 30 Прп. Ісаакія Далм. | Feliksa P. i Ferd. |
| 12 W. | Onufrego Pustelnika. | 31 C. Ап. Ерміа | Petroneli Panny. |
| 13 S. | Antoniego Padowskiego. | 1 Іюнь. Іустина Фил. | Czerwiec. Fortunata. |
| 14 C. | Bazylego Biskupa. | 2 Św. Никифора | Blandyny Panny M. |
| 15 P. | Wita i Modesta. | 3 Mł. Лукплліана | Laurentyna i Klotyld. |
| 16 S. | Benona B. i Justyny P. | 4 Św. Митрофана | Saturniny Panny. |
| 17 N. | 4 po ŚW. Adolfa B. i Marc. | 5 Św. мч. Доровея | 3 po Św. Bonifacego, |
| 18 P. | Marka i Marcelego MM. | 6 Виссаріона | Norberta B. |
| 19 W. | Juljanny P., Gerwaz. i Prot. | 7 Mł. Теодота | Roberta Opata. |
| 20 S. | Sylwerjusza i Florentyny. | 8 B. Mł. Теодора Стр. | Maksymina. |
| 21 C. | Alojzego Gonzagi. | 9 Św. Кирилла Арх. Ал. | Pryma i Felicjana. |
| 22 P. | Paulina Biskupa. | 10 C. m. Тимофея еп. | Bogumila i Małgorz. |
| 23 S. | Agrypiny P. M. | 11 Ап. Варооломея | Barnaby Apostoła. |
| 24 N. | 5 po Św. Nar. s. Jana Chrz. | 12 Пр. Онуфрія В. | 4 po Św. Onufrego. |
| 25 P. | Prospera Biskupa. | 13 Аквилны Мч. | Antoniego Pad. |
| 26 W. | Jana i Pawła MM. | 14 Пр. Елисея и Меод. | Bazylego Biskupa. |
| 27 S. | Władysława Króla Węgiers. | 15 Прор. Амоса и Іоны | Wita i Modesta. |
| 28 C. | Ireneusza B. M. | 16 Śв. Тихона амахон. | Benona C. i Justyny. |
| 29 P. | Piotra i Pawła Apost. | 17 Mł. Мануила и Ием. | Adolfa B. i Marcjana. |
| 30 S. | Emilji i Lucyny PP. | 18 Mł. Леонтія, Іпатія | Marka i Marcelego. |

Odmiany księżyca.

- ☾ Ost. kw. d. 4 o g. 7 m. 28 r.
- ☽ Nów d. 11 o g. 4 m. 17 w.
- ☾ Pier. kw. d. 18 o g. 7 m. 55 r.
- ☽ Peł. d. 25 o g. 7 m. 23 w.

Święta żydowskie,

Dnia 2 i 9 Szabasy, d. 11 i 12 Rozchodesz Tamus, d. 16 i 23 Szabasy, d. 28 Szywusor Betamus post), d. 30 Szabas.

| Dnia | SŁOŃCA | | Długość dnia
g. m. | Przybył dnia
g. m. | K S I E Z Y C A | |
|------|-----------------|-----------------|-----------------------|-----------------------|-----------------|-----------------|
| | Wschód
g. m. | Zachód
g. m. | | | Wschód
g. m. | Zachód
g. m. |
| 1 | 3 47 | 8 9 | 16 22 | 8 44 | | 2 16 r. |
| 4 | 3 44 | 8 12 | 16 28 | 8 50 | we dnie | 3 38 r. |
| 7 | 3 42 | 8 15 | 16 31 | 8 53 | 9 54 w. | |
| 10 | 3 41 | 8 18 | 16 36 | 8 58 | 10 38 w. | |
| 13 | 3 40 | 8 20 | 16 39 | 9 1 | 0 26 r. | |
| 16 | 3 40 | 8 21 | 16 42 | 9 3 | 1 35 r. | wednie |
| 19 | 3 40 | 8 22 | 16 43 | 9 4 | 3 6 r. | |
| 22 | 3 40 | 8 24 | 16 41 | 8 5 | | 9 48 w. |
| 25 | 3 41 | 8 24 | 17 42 | ubył 1 | we dnie | 11 32 w. |
| 28 | 3 42 | 8 23 | 16 41 | 0 2 | | 0 23 r. |

C Z E R W I E C

Kto ma odnawiać mieszkanie, malować pokoje lub drzwi i okna olejno, oklejać obicie itp. niech zaraz w Czerwcu się zabiera do tego, przednówek czas najwolniejszy dla gospodyni, a upał i powietrze po temu, farby i klej schną prędko nie zostawiając odoru żadnego. Czy w mieście czy na wsi robota około odnawiania mieszkania i domu, odświeżania i politurowania mebli (patrz poradnik porządku przez autorkę 365 obiadów) w tym miesiącu się uskutecznia. Tylko niedbałe gospodynie zostawiają to do jesieni, kiedy największa jest robota w domu. Przystawianie i podlewanie pieców tak pokojowych jak kuchennych, w czerwcu ma miejsce. Wszelkie ziola już w tej porze należy zacząć zbierać. W mieście szycie białizny i pranie odbyć się powinno przed Ś. Janem. Firanki należy popruć, ufarbkować i bez krochmalenia pochować, w lecie bowiem najczęściej się wyjeżdża, nie potrzeba więc zawieszać. Wełniane rzeczy z zimy jak kaftaniki, pończochy, koszulki, spódniczki itp. wyprać w mydle (patrz poradnik porządku przez autorkę 365 obiadów) i schować, aby brudne i spocone przez lato nie leżały, bo nie zdrowo i niszczą się prędzej, a i móle po mydle nie zalegają się tak łatwo. Futra i wszystkie wełniane rzeczy mocno kilka razy w tym czasie przetrzepać, na letnie przechowanie (patrz poradnik porządku przez autorkę 365 obiadów). Dywany i inne większe tym podobne rzeczy przesywać kamforą i złożone zostawić w ciemnym pokoju. Z aptecznych zapasów w pierwszej połowie czerwca trzeba smażyć agrest, w drugiej poziomki i truskawki, w końcu samym miesiącu należy smażyć różę. Groszek zielony na zimę suszyć (patrz Jedyne Praktyczne Przepisy, edycja 8).

LIPIEC

(Słońce wstępuje w znak Lwa dnia 23).

| LIPIEC ma dni XXXI. | | І Ю Л Ь. | LIPIEC |
|---------------------|---|--------------------------------------|---|
| Dnia | ŚWIĘTA KOŚCIOŁA
Rzymsko-Katolickiego | ИМЕНА СВЯТЫХЪ
Православной Церкви | SW. KOŚCIOŁA
Rz.-Katol. w Cesarstwie |
| 1 N. | 6 po Sw. Teobalda i Teod. | 19 Июнь. Ап. Иуды | 5 po Sw. CZER. |
| 2 P. | <i>Nawiedzenie N. M. P.</i> | 20 Мч. Меодія | Sylwerjusza i Flor. |
| 3 W. | Heliodora, Anatol. i Alfr. | 21 М. Іуліана и Терен. | Aloizego Gonzagi. |
| 4 S. | Józefa Kalasantego Wyzn. | 22 Св. Мч. Евсеvія | Paulina Biskupa. |
| 5 C. | Filomeny i Karoliny. | 23 М. Агринины | Агрюпы П. М. |
| 6 P. | Izazasza Pr. i Dominiki P. | 24 Рожд. Св. Іоанна кр. | <i>Nar. św. Jana Chrz.</i> |
| 7 S. | Willibalda i Apolonjusza. | 25 Пр. мчц. Феvрошн | Prospera i Febronji. |
| 8 N. | 7 po Sw. Elżbiety Wd. | 26 Прп. Давида | 6 po Sw. Jana i Paw. |
| 9 P. | Anatola i Cyryla. | 27 Прп. Сампсона | Władysława Kr. |
| 10 W. | 7 braci MM. i Amalji P. | 28 Св. Кира и Іоанна | Ireneusza B. M. |
| 11 S. | Sabina Wyznawcy i Pelagji. | 29 С. АП. ПЕТР. И ПАВ. | Piotra i Pawła. |
| 12 C. | Jana Gwalberta Opat. | 30 Соб. 12 апостоловъ | Emilji i Lucyny. |
| 13 P. | Małgorzaty P. M. | 1 Июль. Космы и Дам. | LIPIEC. Juljasza. |
| 14 S. | Bonawentury Kardynała. | 2 Пол. ризы Богород. | <i>Nawiedzenie N. M. P.</i> |
| 15 N. | 8 po Sw. Roz. Apostołów. | 3 Мч. Іакнфа и Вас. | 7 po Sw. Heljodora. |
| 16 P. | <i>N. M. P. Skaplerznej.</i> | 4 Андрея Критскаго | Józefa Kalasantego, |
| 17 W. | Aleksego Wyznawcy i Berty. | 5 Прп. Аванасія | Agatona i Filomeny. |
| 18 S. | Szymona z Lipna i Kamila W. | 6 П. Сисоя В. М. Лукн | Dominiki Panny. |
| 19 C. | Wincentego à Paulo. | 7 П. Фомы, м. Лукіана | Apolonjusza i Pulch. |
| 20 P. | Czesława W. i Eljasza Pr. | 8 В. м. Прокопія | Elżbiety Wdowy. |
| 21 S. | Praksedy P. i Daniela Pr. | 9 Св. мч. Панкратія | Cyrylla B. i Anatolji. |
| 22 N. | 9 po Sw. Mariji Magdaleny. | 10 Пр. Антонія Печер. | 8 po Sw. Amelji. |
| 23 P. | Apolinarego Bisk. | 11 Вмч. Евфимін | Piusa P. i Pelagji. |
| 24 W. | Krystyny Panny M. | 12 Мч. Прокла и Иларія | Jana Gwalberta Op. |
| 25 S. | Jakóba Apostoła, | 13 Соб. Ар. Гавріила | Małgorzaty Panny M. |
| 26 C. | <i>Anny Matki N. M. P.</i> | 14 Апостола Акилы | Bonawentury B. |
| 27 P. | Natalji P. i Pantaleona. | 15 Св. В. Кн. Владіміра | Roz. Apost. i Henryki. |
| 28 S. | Innocentego P. i Celsa M. | 16 Св. мч. Афиногена | <i>N. M. P. Skaplerznej.</i> |
| 29 N. | 10 po Sw. Jana z Dukli. | 17 Всл. мчц. Марины | 9 po Sw. Aleksego. |
| 30 P. | Abdona i Julity. | 18 Мч. Емилиана | Szymona z Lipna. |
| 31 W. | Ignacego Lojoli Wyznawcy. | 19 Пр. Макрины и Ром. | Wincentego à Paulo. |

Odmiány księżyca.

- ☾ Ost. kw. d. 3 o g. 11 m. 39 w.
- ☽ Nów d. 10 o g. 11 m. 48 w.
- ☾ Pier. kw. d. 17 o g. 3 m. 0 w.
- ☽ Peł. d. 25 o g. 10 m. 0 r.

Święta żydowskie.

Dnia 7 Szabas, d. 11 Rozhodesz Aw. d. 14 Szabas (Chazon), d. 19 Tyszeaw, d. 21 Szabas (Nachmi), d. 25 Chamyszusor Beaw, dnia 28 Szabas.

| Dnia | SŁOŃCA | | Długość dnia | Ubyło dnia | KSIEZYCA | |
|------|--------|--------|--------------|------------|----------|----------|
| | Wschód | Zachód | | | Wschód | Zachód |
| | g. m. | g. m. | g. m. | g. m. | g. m. | g. m. |
| 1 | 3 44 | 8 21 | 16 38 | 0 5 | we dnie | 1 41 r. |
| 4 | 3 47 | 8 21 | 16 34 | 0 9 | | 3 36 r. |
| 7 | 3 49 | 8 19 | 16 30 | 0 13 | 9 41 w. | we dnie |
| 10 | 3 52 | 8 17 | 16 25 | 0 18 | 10 53 w. | |
| 13 | 3 55 | 8 15 | 16 20 | 0 23 | * * * | |
| 16 | 3 59 | 8 12 | 16 13 | 0 30 | 1 0 r. | |
| 19 | 4 2 | 8 9 | 16 7 | 0 36 | 3 31 r. | 9 34 w. |
| 22 | 4 6 | 8 5 | 15 59 | 0 44 | | |
| 25 | 4 11 | 8 1 | 15 50 | 0 53 | we dnie | 10 52 w. |
| 28 | 4 15 | 7 56 | 15 41 | 1 2 | | * * * |
| 31 | 4 19 | 7 51 | 15 32 | 1 11 | | 1 34 r. |

LPIEC.

W tym miesiącu największa praca około konfitur, galaret, sokó w i t. p. Jednocześnie dojrzewają w lipcu maliny, porzeczki, wiśnie szklanki i lotówki, morele, a z tych właśnie owoców soki i konfitury są najlepsze. Wszystko już zaczyna dojrzewać, należy baczenie pilnować ogrodu, owoców, doglądać warzywa (patrz kalendarz robót ogrodowych dział 4) oraz zbierać i suszyć zioła apteczne. Indyki młode dostają korali, najniebezpieczniejszy czas dla nich do przejścia, po kilkadziesiąt pada wtedy z upalu i niedopilnowania.

Gdzie gospodarstwo pszczolne zaprowadzone, po zebraniu miodu można zaraz się zająć urządzeniem takowego na napój. Len zasiany w kwietniu,—w końcu Lipca się wrywa i przesusza. Ważniejszych prac w dziale gospodarstwa kobiecego w tym czasie nie ma. Skrzętna jednak gospośia nigdy sobie i domownikom próżnować nie pozwoli lecz wynajdzie zajęcie przynoszące i korzyść własną i pożytek dla ogółu.

SIERPIEŃ

(Słońce wstępuje w znak Panny dnia 20).

| SIERPIEŃ ma dni XXXI. | | АВГУСТЪ. | SIERPIEŃ |
|-----------------------|---|--------------------------------------|---|
| Dnia | ŚWIĘTA KOŚCIOŁA
Rzymsko-Katolickiego | ИМЕНА СВЯТЫХЪ
Православной Церкви | SW. KOŚCIOŁA
Rz.-Katol. w Cesarstwie |
| 1 S. | Piotra w Okowach. | 20 Юль. Илиі и Аврамія | Ліп. Eljasza i Czesł. |
| 2 C. | <i>N. M. P. Anielskiej.</i> | 21 Пр. Симеона и Іоан | Daniela Прор. i Praks. |
| 3 P. | * Znalezienie św. Szczepana. | 22 Св. Маріи Магдалены | Марји Магдалены. |
| 4 S. | Dominika Wyznawcy. | 23 Мч. Трофіма | Apolinara Biskupa. |
| 5 N. | 10 po Sw. <i>N. M. P. Śnieżnej.</i> | 24 Мчч. Христини | 10 po Sw. Krystyny P. |
| 6 P. | <i>Przemienienie Pańskie.</i> | 25 Успеніе св. Анны | Jakóba Apost. |
| 7 W. | Kajetana Wyznawcy. | 26 Св. мч. Ермолая | Анны Матки N. M. P. |
| 8 S. | * Cyrjaka i Larga Męcz. | 27 Паиседеімона | Natalji Panny M. |
| 9 C. | Romana Męczennika. | 28 Ап. Прохора и Ннк. | Innocentego K. i Celsa. |
| 10 P. | Wawrzyńca Męczennika. | 29 M. Каллніка | Marty i Serafyn P. |
| 11 S. | Zuzanny i Dыгny PP. | 30 Ап. Сильи | Аbdona i Sonnena M. |
| 12 N. | 12 po Sw. Klary Panny. | 31 Св. Евдокіма | 10 po Sw. Ignacego. |
| 13 P. | Hippolita i Kassjana MM. | 1 Авг. Пр. др. кр. Г. | Sier. Piotra w okow. |
| 14 W. | + Euzebjusza Kapłana. | 2 Церв. мч. Стефана | <i>N. M. P. Anielskiej.</i> |
| 15 S. | Wniebowzięcie N. M. P. | 3 Пр. Ісаакія | Znal. św. Szczepana. |
| 16 C. | Rocha Wyznawcy. | 4 Св. 7 отроковъ | Dominika Wyzn. |
| 17 P. | Anastazjusza i Mirona M. | 5 M. Евсигнїя | <i>N. M. P. Śnieżnej.</i> |
| 18 S. | Agapita Męcz. i Bronisławy. | 6 ПРЕОБРАЖ. ГОСП. | Przemienienie Pańsk. |
| 19 N. | 13 po S. Jacka i Benigny P. | 7 Прич. мч. Дометія | 12 po Sw. Kajetana W. |
| 20 P. | Bernarda Opata. | 8 Емліяіна Испов. | Cyrjaka M. |
| 21 W. | Joanny Fremiot Wdowy. | 9 Ап. Матеія, м. Ант. | Romana Męczennika. |
| 22 S. | Symforjana Męczennika. | 10 Мч. Лаврентія | Wawrzyńca Męczен. |
| 23 C. | Filipa Benicjusza. | 11 Пр. Феодора п Ваc. | Zuzanny Panny. |
| 24 P. | Bartłomieja Apostoła. | 12 Мч. Фотія и Памѣ. | Klary Panny. |
| 25 S. | Ludwika Króla Fran. | 13 Пр. Максіма | Hippolita i Kassjana. |
| 26 N. | 14 po Sw. Zefiryna Pap. | 14 Пр. Міхеї | 18 po Sw. Euzeb. |
| 27 P. | Cezarjusza B. | 15 УСПЕНІЕ ПР. БОГ. | Wniebow. N. M. P. |
| 28 W. | Augustyna B. Dokt. Kościoła. | 16 Нерукотвор. образа | Rocha Wyznawcy. |
| 29 S. | Ścięcie św. Jana Chrzciciela. | 17 Мч. Міропа | Anastazjusza B. |
| 30 C. | Feliksa Męczennika. | 18 M. Флора и Лавра | Agapita Męcz. |
| 31 P. | Rajmunda Wyznawcy. | 19 Мч. Андрея страт. | Benigny i Bronisławy. |

Odmiany księżyca.

- ☾ Ost. kw. d. 2 o g. 12 m. 33 w.
- ☽ Nów. d. 9 o g. 6 m. 51 r.
- ☾ Pier. kw. d. 16 o g. 12 m. 50 w.
- ☽ Peł. d. 24 o g. 1 m. 41 r.
- ☾ Ost. kw. d. 31 o g. 10 m. 53 w.

Święta żydowskie.

Dnia 4 Szabas, d. 9 i 10 Rozcho-
desz Ełut, 11, 18 i 25 Szabasy.

| Dnia | S Ł O Ń C A | | Długość
dnia | Ubytek
dnia | K S I Ę Ż Y C A | |
|------|-------------|--------|-----------------|----------------|-----------------|--|
| | Wschód | Zachód | | | Wschód | Zachód |
| | g. m. | g. m. | | | g. m. | g. m. |
| 1 | 4 21 | 7 50 | 15 29 | 1 14 | we dnie | 2 22 r.

we dnie

8 1 w.
9 20 w.
10 53 w.
0 18 r. |
| 4 | 4 26 | 7 45 | 15 19 | 1 24 | 8 12 w. | |
| 7 | 4 30 | 7 39 | 15 9 | 1 34 | 9 21 w. | |
| 10 | 4 35 | 7 34 | 14 59 | 1 44 | 10 30 r. | |
| 13 | 4 40 | 7 28 | 14 48 | 2 55 | * * * | |
| 16 | 4 45 | 7 22 | 14 37 | 2 6 | * 2 16 r. | |
| 19 | 4 50 | 7 16 | 14 26 | 2 17 | | |
| 22 | 4 55 | 7 9 | 14 14 | 2 29 | we dnie | |
| 25 | 5 0 | 7 3 | 14 3 | 2 40 | | |
| 28 | 5 5 | 6 56 | 13 51 | 2 52 | we dnie | |

WRZESIEŃ

(Słońce wstępuje w znak Wagi dnia 22).

| WRZESIEŃ ma dni XXX. | | СЕНТЯБРЬ | WRZESIEŃ |
|----------------------|---|--------------------------------------|---|
| Dnia | ŚWIĘTA KOŚCIOŁA
Pzymsko-Katolickiego | ИМЕНА СВЯТЫХЪ
Православной Церкви | SW. KOSCIOŁA
Rz.-Katol. w Cesarstwie |
| 1 S | Idziego Opata i Wiktora B. | 20 Августъ. Самуила | СИВРИКЪ. Bernada. |
| 2 N. | 5 po S. Stefana Kr. Weg. | 21 Апостола Фаддея | 14 po S. Joanny. |
| 3 P. | Bronisławy i Seraffi P. | 22 M. Агафоника | Filipa i Zachęszusa B. |
| 4 W. | Róży i Rozalji Panormitań. P. | 23 Sv. муч. Приня | Symforjana |
| 5 S. | Wiktoryna i Justyniana. | 24 Sv. муч. Евтихія | Bartłomieja Apost. |
| 6 C. | Zachęszusa Proroka. | 25 Ап. Варооломея | Ludwika Kr Fran. |
| 7 P. | * Reginy Panny Męczen. | 26 M. Адрияна и Натал. | Zefiryna i Róży P. |
| 8 S. | Narodzenie N. M P. | 27 Прп. Симена | Cezajusza i Rufa B. |
| 9 N. | 16 po S. Imienia NMP. | 28 Прп. Моисея мур. | 15 po S. Augustyna. |
| 10 P. | Mikołaja z Toledo. | 29 УСВК. ГИ. ЮАН. II. | Ściegie św. Jana Chrz. |
| 11 W. | * Teodory, Prota i Emiljana. | 30 СВ. АЛЕКСАН. НЕВ. | Feliksa M. i Róży E. |
| 12 S. | Walerjana i Salezjusza. | 31 Полож. и Богород. | Rajmunda Wyznawcy. |
| 13 C. | Mauryljusa Biskupa. | 1 СЕНТЯБРЬ. Симсона | WRZESIEŃ. Idziego O. |
| 14 P. | Podwyższenie św. Krzyża. | 2 Sv. Іоанна постника | Stefana Kr. i Maks. |
| 15 S. | Nikodema Kapł. Męcз. | 3 Sv. муч. Анфима | Izabelli Krolewej. |
| 16 N. | 17 po S. Cypryana B. | 4 Sv. мч. Вавилы | 16 po S. Rozalji P. |
| 17 P. | 5 ran św. Franciszka. | 5 Пр. Захаріи и Елие. | Wiktoryna B. |
| 18 W. | Józefa z Kop. i Tomasz. | 6 Вос. ч. арх. Михаила | Zachęszusa Pror. |
| 19 S. | Konstancji i Januarjusza. | 7 Мч. Созонта | Reginy Panny. |
| 20 C. | Eustachjusza Męcзеника. | 8 РОЖД. ПР. БОГОР. | Narodzenie NMP. |
| 21 P. | Mateusza Apost. i Ewangel. | 9 С. Іоакима и Анны | Gorgonjusza M. |
| 22 S. | Maurycego Męcзеника. | 10 Мчц. Минодоры | Mikołaja i Poleherji. |
| 23 N. | 18 po S. Tekli Panny M. | 11 Прп. Теодоры | 17 po S. Teodory P. |
| 24 P. | Gerarda B. | 12 Мч. Автонота | Walerjana i Gwid. |
| 25 W. | Aurelji P. i Kleofasa B. | 13 Sv. Корнелія сотп. | Mauryljusa B |
| 26 S. | Cypriana Męcзеника. | 14 ВОЗДНІЯЖ. КРЕСТА | Podwyż. św. Krzyża, |
| 27 C. | Kosmy i Damjana. | 15 M. Никиты и Порф. | Nikodema i Emila. |
| 28 P. | Wacława Króla Czeskiego. | 16 Vel. мчц. Евфиміи | Cypryana i Kornel. |
| 29 S. | Miechala Archaniola. | 17 ВЪРЫ, Над. Любви. | Justyna i 5 ran 6 Fr. |
| 30 N. | 19 po Sw. Ławystawa z G. | 18 Sv. Евменія | 18 po S. Józefa i T. |

Odmiany księżyca.

- ☾ Nów. d. 7 o g. 2 m. 21 w.
- ☽ Pier. kw. d. 14 o g. 1 m. 12 r.
- ☼ Peł. d. 22 o g. 5 m. 18 w.
- ☾ Ost. kw. d. 30 o g. 7 m. 21 w.

Święta żydowskie.

Dnia 1 Szabas, d. 19 i 20
Trąhki czyli Nowy rok 5638 od
stworzenia świata, d. 10 Post
Gdalis, d. 15 Szabas (Szuwa), d.
17 Jomkipur czyli Sądny Dzień,
d. 22 i 23 święta Kuczki czyli
Palma, d. 24, 25, 26 i 27 Chałha
moet czyli wolne święta, d. 28
Hoszanorabu, d. 29 i 30 ostatnie
dni św. Palma.

| Dnia | S E O Ń C A | | Długość
dnia | Ubyło
dnia | KSIEZYCA | |
|------|-------------|--------|-----------------|---------------|----------|---------|
| | Wschód | Zachód | | | Wschód | Zachód |
| | g. m. | g. m. | g. m. | g. m. | g. m. | g. m. |
| 1 | 5 11 | 6 47 | 13 36 | 3 7 | we dnie | 4 8 w. |
| 4 | 5 16 | 6 40 | 13 24 | 3 19 | 7 48 w. | |
| 7 | 5 21 | 6 34 | 13 13 | 3 30 | 9 1 w. | we dnie |
| 10 | 5 26 | 6 27 | 13 1 | 3 42 | 10 59 w. | |
| 13 | 5 31 | 6 19 | 12 48 | 3 55 | 1 6 r. | |
| 16 | 5 36 | 6 11 | 12 38 | 4 7 | 5 6 r. | 6 26 w. |
| 19 | 5 41 | 6 5 | 12 24 | 4 19 | | 7 47 w. |
| 22 | 5 46 | 5 58 | 12 12 | 4 31 | we dnie | 9 22 w. |
| 25 | 5 51 | 5 51 | 12 0 | 4 43 | | 0 58 w. |
| 28 | 5 56 | 5 44 | 11 48 | 4 55 | we dnie | 1 53 r. |

WRZESIEN.

W tym miesiącu jest nawał pracy dla gospodyń; zaczynają już na dobre dojrzewać węgierki, te najpożyteczniejsze ze wszystkich owoców. Konfitury robić w początku, kiedy nie są jeszcze przestale, następnie komputy czyli konserwy, a gdy zupełnie dojrzałe marynować, suszyć, w cukrze lub na lasach (patrz Jedyne Praktyczne Przepisy, wydanie 8), w końcu gdy już pękają ze słodyczy i dojrzałości robić powidła. Borówki w początku września są najlepsze i najdojrzalsze do smażenia, brzoskwinie, ananasy, arbuzy słowem wszystko pilne, wszystko woła, a dobra gospodyni powinna kolejno to brać do roboty co najprędzej może uleść zepsuciu. Pomidory są najpiękniejsze we wrześniu—korniszony koniecznie w tym czasie marynować wraz z cebulką szarlotką i innymi piklami. Rydze i grzyby jesiennie są już w obfitości z czego należy korzystać nie spuszczać się na później; jesień bywa u nas często sucha, i spuszczać się na czas późniejszy rydze i grzyby, można zostać zupełnie bez tych specjałów. Orzechy laskowe i włoskie zbierać i suszyć, aby na Boże narodzenie mieć potrzebny zapas.

Wrzesień jako miesiąc już chłodniejszy a obfitujący jeszcze w nabiał jest czasem zbierania zapasów masła na zimę i robienia serów. Taka obfitość wszystkiego jest pod ręką, że tylko brać i rozumnie używać. Grochy szablaste rozmaite zbierać, huskać i na górach rozsypać suszyć, jak również już cebulę, którą dla bezpieczeństwa można wykopać i na górę sypać. W tym czasie przypada moczenie lnu.

We wrześniu niech przezorna gospośnia zebrawszy wszelką starą watę, co jest w domu da do przerobienia, bo i taniej i prędzej zrobią a będzie gotowa na jesienne przerabianie watowych rzeczy jak np. kolder i t. p.

We wrześniu zaczynają się już długie wieczory, wyjąć więc lampy schowane, ponalewać i od pierwszego dnia użycia przyzwyczaić służące, aby po sprzątnięciu pokoi codziennie knoty obciąły i lamp dołady, czyniąc to systematycznie ze wszystkimi i to codziennie. Tym tylko sposobem można dojść do dobrze się palących, nie kopających lamp—a co najważniejsza nigdy wypadku być nie może—co częstokroć bywa, gdy nierozważna pani pozwala lampy dolewać i oprawiać wieczorem przy świetle, tym sposobem lampa nie dołana rano, pomimo nawet potrzeby koniecznej nie może być palona wieczorem.

PAŹDZIERNIK

(Słońce wstępuje w znak Niedźwiadka dnia 23).

| PAŹDZIERNIK ma dni XXXI. | | ОКТЯБРЬ | PAŹDZIERNIK |
|--------------------------|---|--------------------------------------|---|
| Dnia | SWIĘTA KOŚCIOŁA
Rzymsko-Katolickiego | ИМЕНА СВЯТЫХЪ
Православной Церкви | SW. KOŚCIOŁA
Rz.-Katol. w Cesarstwie |
| 1 P. | Remigjusza B. | 19 Свѣт. Мч. Трофіма | Wzr. Januarjusza. |
| 2 W. | Aniołów Stróżów. | 20 Wm. Евстафія | Eustachjusza M. |
| 3 S. | Ludomiła i Kandyda M. | 21 Димитрія Митр. | Mateusza Apostoła. |
| 4 C. | Franciszka Serafickiego. | 22 Мч. Фоки | Maurycego M. |
| 5 P. | Placyda M. | 23 Зац. с. и кр. Іоанна | Tekli P. i M. |
| 6 S. | Brunona W. | 24 Мч. Феклы | Gerarda i Pafnucego. |
| 7 N. | 20 po S. NMP. Różańc. | 25 Евфросиніи | 19 po S. Anreli P. |
| 8 P. | Brygidy Wd. | 26 Ап. ІОАНА БОГ. | Cypriana M. |
| 9 W. | Dyonizego B. | 27 Мч. Калистрата | Kosmy i Damjana M. |
| 10 S. | Franciszka Borg. | 28 Пр. Харитона | Wacława Króla Czes. |
| 11 C. | Placydy P. | 29 Пр. Кипріяна | Michała Archanioła. |
| 12 P. | Maksymiljana B. | 30 Мч. Григорія | Hieronima Doktora K. |
| 13 S. | Edwarda Kr. Ang. | 1 Окт. ПОК. ПР. БОГ. | PAŹDZIER. Remigjusza. |
| 14 N. | 21 po S. Wincent. Kadd. | 2 Св. мч. Кипріяна | 20 po S. An. Stróż. |
| 15 P. | Jadwigi Wd. i Teresy P. | 3 Мч. Дионисы | Kandyda M. |
| 16 W. | Florentyna i Gawła Op. | 4 Мч. Геродея | Franciszka Serafic. |
| 17 S. | Wiktora Biskupa. | 5 Мч. Харитины | Placyda M. Flawji P. |
| 18 C. | Lukasza Ewangelisty Ap. | 6 Св. Апостола Фомы | Brunona Wyznawcy. |
| 19 P. | Piotra z Alkantary W. | 7 Мч. Сергія | Marka, Osyty i Just. |
| 20 S. | Ireny Panny. | 8 Пр. Пелагии | Brygidy Wdowy. |
| 21 N. | 22 po S. Jana Kantego. | 9 Ап. Іакова | 21 po S. Winc. K. |
| 22 P. | Korduli P. M. | 10 Мч. Евлампія | Franciszka Borg. |
| 23 W. | Jana Kapistrana Wyznawcy. | 11 Ап. Филиппа | Placydy Panny. |
| 24 S. | Rafała Archanioła. | 12 М. Андроника | Maksymiljana Bisk. |
| 25 C. | Kryspa i Kryspina. | 13 Св. мч. Карпа | Edwarda Króla. |
| 26 P. | Ewarysta Papieża. | 14 Мч. Назарія | Kaliksta P. i Burchar. |
| 27 S. | Sabiny M. i Iwona Wyzn. | 15 Пр. Евфимія | Jadwigi W. i Teresy. |
| 28 N. | 23 po S. Szymona i Judy. | 16 Мч. Лонгина сот. | 22 po S. Florentyna. |
| 29 P. | Narcyssa Bisk. | 17 Пр. Осей | Wiktora B. |
| 30 W. | Zenobjusza B. i Zenohji. | 18 Ап. и св. Луки | Lukasza Ewangelisty. |
| 31 S. | † Wolfganga Biskupa. | 19 Пр. Іоанна блаж. | Piotra z Alkantary. |

Odmiany księżycy.

- ☾ Now. d. 6 o g. 11 m. 3 w.
- ☽ Pier. kw. d. 14 o g. 5 m. 39 r.
- ☾ Peł. d. 22 o g. 9 m. 4 w.
- ☽ Ost. kw. d. 29 o g. 2 m. 50 r.

Święta żydowskie.

Dnia 6 Szabas, d. 7 i 8 Rozchodesz Marcheswon, d. 13, 20 i 27 Szabasy.

| Dnia | SŁOŃCA | | Długość dnia
g. m. | Ubytek dnia
g. m. | KSIEZYCA | |
|------|-----------------|-----------------|-----------------------|----------------------|-----------------|-----------------|
| | Wschód
g. m. | Zachód
g. m. | | | Wschód
g. m. | Zachód
g. m. |
| 1 | 6 1 | 5 37 | 11 36 | 5 7 | | 9 40 w. |
| 4 | 6 6 | 5 30 | 11 24 | 5 19 | we dnie | * * * |
| 7 | 6 12 | 5 23 | 11 11 | 5 32 | | 3 20 r. |
| 10 | 6 17 | 5 16 | 10 59 | 5 44 | 6 7 w. | |
| 13 | 6 22 | 5 10 | 10 48 | 5 55 | 7 10 w. | we dnie |
| 16 | 6 27 | 5 3 | 10 96 | 6 7 | 9 4 w. | |
| 19 | 6 33 | 4 58 | 10 25 | 6 18 | * * * | we dnie |
| 22 | 6 38 | 4 54 | 10 12 | 6 31 | 3 3 r. | |
| 25 | 6 43 | 4 44 | 10 1 | 6 43 | we dnie | 5 36 w. |
| 28 | 6 49 | 4 38 | 9 49 | 6 54 | | 7 30 w. |

PAZDZIERNIK.

Jest to miesiąc najważniejszej pracy około działu kobiecego gospodarstwa. Im dłużej warzywa w ziemi, a owoce na drzewach dojrzewają tem lepiej, jednak nie należy zwlekać zbyt długo i z początkiem miesiąca kopać wszystko. Zimowe owoce jako i gruszki jesienne zbierać i chować (patrz D. II o zbieraniu owoców). Warzywa im później tem lepiej układać w kopczyk w piwnicy (patrz Poradnik porządku przez autorkę 365 obiadów) kartofle do piwnicy sypać i zaraz w początku miesiąca wieprze do karmnika wsadzić dla zużytkowania drobnych kartofli na wypas, karmić się powinny od 6 do 8 tygodni, aby na święto Bożego narodzenia były gotowe wędliny. W połowie miesiąca trzeba się zająć zaopatrzeniem domu i mieszkania przeciw zimnu, pokoje oczyścić gruntownie z kurzu, pajęczyny. Ściany ocierając płótnem suchym obwiązanem na szczotce, półkoje myć, zaprawiać już na półrocze zimowe, okna oklejać klajstrem i papierem, co najlepiej bo zimna nie przepuszcza, mechu nie kłaść bo prędko żółknie, lepiej piasek i watę osypaną krajaną kolorową włóczką. Kwas siarczany stawiać za oknem żeby nie zamarzały (patrz D. IV). Do futer w początku miesiąca zajrzeć czy są w dobrym stanie, gdyż wszelka przeróbka dobrze będzie zrobiona jeżeli swobodnie w wolnym czasie, gdy jeszcze mrozy nie są za pasem, bo wtedy i o kuśnierza trudniej i wszystko drożej. W ogóle wszelkie przysposobienie garderoby na zimę powinno mieć miejsce w październiku. Letnie suknie i wszelkie kolorowe perkale, których się już w zimie używać nie będzie sprać w wodzie z mydłem, białe, lub jeszcze mocno zfarbkować i bez krochmalenia, aby nie żółkły i schować na zimę do kufrów.

Gęsi karmić pośladem zboża, owsa i jęczmienia, przez 3 tygodnie w czwartym bić, skubać, oddzielając puch od pierzy i urządzać półgąski; galarety, czarniny itd. podług obszernie podanego przepisu w Jedynych Praktycznych Przepisach, edycja 8.

Z dniem 1 tego miesiąca rozpoczyna się jesienny kurs praktyczny gotowania u autorki 365 obiadów; lekcje mają miejsce 2 razy na tydzień, przy ulicy Królewskiej dom № 3.

| Wzrost | | Ciężar ciała | | Ciężar serca | | Ciężar płuc | | Ciężar wątroby | | Ciężar nerek | | Ciężar pęcherzyka | | Ciężar żółci | | Ciężar śledziony | | Ciężar trzustki | | Ciężar jelit | | Ciężar śledziony | | Ciężar trzustki | | Ciężar jelit | |
|--------|-----|--------------|-----|--------------|-----|-------------|-----|----------------|-----|--------------|-----|-------------------|-----|--------------|-----|------------------|-----|-----------------|-----|--------------|-----|------------------|-----|-----------------|-----|--------------|-----|
| 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| 150 | 155 | 50 | 55 | 100 | 110 | 100 | 110 | 100 | 110 | 100 | 110 | 100 | 110 | 100 | 110 | 100 | 110 | 100 | 110 | 100 | 110 | 100 | 110 | 100 | 110 | 100 | 110 |
| 160 | 165 | 60 | 65 | 120 | 130 | 120 | 130 | 120 | 130 | 120 | 130 | 120 | 130 | 120 | 130 | 120 | 130 | 120 | 130 | 120 | 130 | 120 | 130 | 120 | 130 | 120 | 130 |
| 170 | 175 | 70 | 75 | 140 | 150 | 140 | 150 | 140 | 150 | 140 | 150 | 140 | 150 | 140 | 150 | 140 | 150 | 140 | 150 | 140 | 150 | 140 | 150 | 140 | 150 | 140 | 150 |
| 180 | 185 | 80 | 85 | 160 | 170 | 160 | 170 | 160 | 170 | 160 | 170 | 160 | 170 | 160 | 170 | 160 | 170 | 160 | 170 | 160 | 170 | 160 | 170 | 160 | 170 | 160 | 170 |
| 190 | 195 | 90 | 95 | 180 | 190 | 180 | 190 | 180 | 190 | 180 | 190 | 180 | 190 | 180 | 190 | 180 | 190 | 180 | 190 | 180 | 190 | 180 | 190 | 180 | 190 | 180 | 190 |
| 200 | 205 | 100 | 105 | 200 | 210 | 200 | 210 | 200 | 210 | 200 | 210 | 200 | 210 | 200 | 210 | 200 | 210 | 200 | 210 | 200 | 210 | 200 | 210 | 200 | 210 | 200 | 210 |

Obiadki i przekąski
 1. Kuchnia
 2. Kuchnia
 3. Kuchnia
 4. Kuchnia
 5. Kuchnia
 6. Kuchnia
 7. Kuchnia
 8. Kuchnia
 9. Kuchnia
 10. Kuchnia
 11. Kuchnia
 12. Kuchnia
 13. Kuchnia
 14. Kuchnia
 15. Kuchnia
 16. Kuchnia
 17. Kuchnia
 18. Kuchnia
 19. Kuchnia
 20. Kuchnia
 21. Kuchnia
 22. Kuchnia
 23. Kuchnia
 24. Kuchnia
 25. Kuchnia
 26. Kuchnia
 27. Kuchnia
 28. Kuchnia
 29. Kuchnia
 30. Kuchnia
 31. Kuchnia
 32. Kuchnia
 33. Kuchnia
 34. Kuchnia
 35. Kuchnia
 36. Kuchnia
 37. Kuchnia
 38. Kuchnia
 39. Kuchnia
 40. Kuchnia
 41. Kuchnia
 42. Kuchnia
 43. Kuchnia
 44. Kuchnia
 45. Kuchnia
 46. Kuchnia
 47. Kuchnia
 48. Kuchnia
 49. Kuchnia
 50. Kuchnia
 51. Kuchnia
 52. Kuchnia
 53. Kuchnia
 54. Kuchnia
 55. Kuchnia
 56. Kuchnia
 57. Kuchnia
 58. Kuchnia
 59. Kuchnia
 60. Kuchnia
 61. Kuchnia
 62. Kuchnia
 63. Kuchnia
 64. Kuchnia
 65. Kuchnia
 66. Kuchnia
 67. Kuchnia
 68. Kuchnia
 69. Kuchnia
 70. Kuchnia
 71. Kuchnia
 72. Kuchnia
 73. Kuchnia
 74. Kuchnia
 75. Kuchnia
 76. Kuchnia
 77. Kuchnia
 78. Kuchnia
 79. Kuchnia
 80. Kuchnia
 81. Kuchnia
 82. Kuchnia
 83. Kuchnia
 84. Kuchnia
 85. Kuchnia
 86. Kuchnia
 87. Kuchnia
 88. Kuchnia
 89. Kuchnia
 90. Kuchnia
 91. Kuchnia
 92. Kuchnia
 93. Kuchnia
 94. Kuchnia
 95. Kuchnia
 96. Kuchnia
 97. Kuchnia
 98. Kuchnia
 99. Kuchnia
 100. Kuchnia

LISTOPAD

(Słońce wstępuje w znak Strzelca dnia 22)

| LISTOPAD ma dni XXX. | | НОЯБРЬ | LISTOPAD |
|----------------------|---|--------------------------------------|---|
| Dnia | ŚWIĘTA KOŚCIOŁA
Rzymsko-Katolickiego | ИМЕНА СВЯТЫХЪ
Православной Церкви | SW. KOŚCIOŁA
Rz.-Katol. w Cesarstwie |
| 1 C. | Wszystkich Świętych. | 20 ОКТЯБРЬ. Артемія | РАЗДІВНИК. Ієны. |
| 2 P. | <i>Dzień Zaduszny.</i> Wiktoryna. | 21 Пр. Пларіона Вел. | Urszuli P. M. |
| 3 S. | Huberta Biskupa. | 22 КАЗ. НК. ПР. БОГ. | Alfonsa i Kordul i P. |
| 4 N. | 24 po S. Karola Borom. | 23 Ап. Іакова, Ігнатія | 23 po S. Jana Kap. |
| 5 P. | Zacharjasza P. | 24 Мч. Арсѣы | Rafała Arch. |
| 6 W. | Leonarda Wyznawcy. | 25 Мч. Маркіана | Kryspa i Kryspina. |
| 7 S. | Wilibalda Biskupa. | 26 В. мч. Димитрія | Ewarыста Pap. M. |
| 8 C. | Godfryda Biskupa. | 27 Мч. Пестора, Марка | Iwona Wyznawcy. |
| 9 P. | Teodora Мęczennика. | 28 Мч. Терентія | Szymona i Tadeusza. |
| 10 S. | Andrzeja z Awelinu. | 29 Пр. мчц. Анастасіи | Narcyza i Euzebji P. |
| 11 N. | 25 po S. Marcina Biskupa. | 30 Мч. Зиновія | 24 po S. Zenobji. |
| 12 P. | 5 MM. w pust. pod Kaz. | 31 Ап. Стахія и Амв. | † Wolfganga. |
| 13 W. | Dydaka Wyznawcy. | 1 Ноябрь. Космы и Дам. | List. Wszyst. SS. |
| 14 S. | Serapiona Мęczennика. | 2 Епидифора | <i>Dzień Zaduszny.</i> |
| 15 C. | Leopolda i Gertrudy. | 3 Муч. Іосифа прее. | Huberta Biskupa. |
| 16 P. | Edmunda i Jana z tow. M. | 4 Пр. Іоанкія | Karola Boromeusza. |
| 17 S. | Salomei P. i Grzegorza Cnd. | 5 Мч. Галактіона | Zacharjasza i Elzb. |
| 18 N. | 26 po S. Stanisława Kostki. | 6 Св. Павла апост. | 25 po S. Leonarda. |
| 19 P. | Elzbiety Kr. Węg. | 7 Мч. Іерона | Willibalda. |
| 20 W. | Feliksa Walezjusza Wyzn. | 8 СОВ. АРХ. МІХ. | Godfryda Biskupa. |
| 21 S. | <i>Ofiarowanie NMP.</i> | 9 Ошишфора | Teodora Мęcz. |
| 22 C. | Cecylji Panny Мęczен. | 10 Апостола Ераста | Andrzeja z Awelinu. |
| 23 P. | Klemensa Papieża. | 11 Мины и Виктора | Marcina Biskupa. |
| 24 S. | Jana od Krzyża Wyzn. | 12 Св. Іоанна млодст. | Marcina Papieża. |
| 25 N. | 27 po S. Katarzyny Panny. | 13 Св. Іоанна златоуста | 26 po S. Dydaka W. |
| 26 P. | * Piotra Aleks. W. | 14 Філіппа Ап. | Klementyna. |
| 27 W. | Barlaama Pustelnika. | 15 Мч. Гурія и Димит. | Leopolda Wyznawcy. |
| 28 S. | Rufa M. i Mansfeta. | 16 Еван. Матфея | Edmunda Biskupa. |
| 29 C. | Saturnina Мęczennика. | 17 Св. Григорія еп. | Salomei Panny. |
| 30 P. | Andrzeja Apostoła | 18 Мч. Платона. и Ром. | Maksyma Biskupa. |

Odmiany księżycy. *

- ☾ Nów. d. 5 o g. 9. m. 39 w.
- ☽ Pier. kw. d. 13 o g. 1 m. 25 r.
- ☾ Pełn. d. 20 o g. 11 m. 12 w.
- ☽ Ostat. kw. d. 27 o g. 10 m. 13 w.

Święta żydowskie.

Dnia 3 Szabas, d. 6 i 7 Rozchodesz Kislew, d. 10, 17 i 24 Szabasy.

| Dnia | S Ł O Ń C A | | Długość
dnia
g. m. | Ubyło
to dnia
g. m. | K S I Ę Z Y C A | | we dnie
we dnie |
|------|-------------|--------|--------------------------|---------------------------|-----------------|----------|--------------------|
| | Wschód | Zachód | | | Wschód | Zachód | |
| | g. m. | g. m. | | | g. m. | g. m. | |
| 1 | 6 56 | 4 30 | 9 34 | 7 9 | 5 35 w. | | |
| 4 | 7 2 | 4 25 | 9 23 | 7 20 | 7 42 w. | | |
| 7 | 7 7 | 4 20 | 9 13 | 7 30 | 11 4 r. | | |
| 10 | 7 13 | 4 15 | 9 2 | 7 41 | 1 41 r. | | |
| 13 | 7 18 | 4 10 | 8 52 | 7 51 | 5 35 r. | | |
| 16 | 7 24 | 4 6 | 8 42 | 8 1 | | 4 11 w. | |
| 19 | 7 29 | 4 11 | 8 34 | 8 10 | | 5 55 w. | |
| 22 | 7 34 | 3 7 | 8 24 | 8 19 | | 8 30 r. | |
| 25 | 7 39 | 3 3 | 8 16 | 8 27 | | 11 38 r. | |
| 28 | 7 44 | 3 41 | 8 8 | 8 35 | | 1 49 r. | |
| | | | | | | 5 16 r. | |

LISTOPAD.

W listopadzie trzeba już na serjo myśleć o zaopatrzeniu piwnicy; warzywa i wloszczyznę układać przesypując obficie suchym piaskiem, kartofle sypiąc do piwnic podłożyć staremi deskami, aby nie gnily od ziemi i jeżeli można także piaskiem osypywać, ostatecznie zimowe owoce układać na zimowe przechowanie. Kapustę w końcu miesiąca kwasieć (patrz Jedyne praktyczne przepisy, wydanie 8), wieprze karmniki bić, słoninę solić, i mięsivo urządzać. Ponieważ zbliża się pora gdzie o baraninę będzie trudniej, więc marynować całą fasczke ćwiartek grubych na sposób sarny, co się daje przechować do 6-ciu tygodni (patrz Jedyne Praktyczne Przepisy, edycja 8). Na wsi robota około lnu i konopi. Długie wieczory nadają do roboty przy świetle lampy—cerowanie, reperacja wszelkiej bielizny—które powinno mieć miejsce co miesiąc przed miesięcznem praniem, bo źle, jeżeli bielizna nie zreperowana się pierze—w tym czasie robi się ze szczególną dokładnością z powodu braku innej pilniejszej roboty.

Podczas jesieni i zimy należy podwoić staranność o porządek domowy. Codziennie otwierać lufciki dla przewietrzania pokoi—a pomimo zamknięcia okien raz na tydzień ściany okurzać—pajęczynę zbierać, kurz starannie wilgotnem wyciśniętem z wody płótnem zbierać z kątów pokoi, z szaf, pieców, framug i t. p., pozostawiony bowiem raz, zbiera się w coraz większe kłęby, które następnie nie można wyprowadzić dopiero na wiosnę przy otwartych oknach—należy więc przyjąć za zasadę, że im ciśnieiej i brudniej w jakim miejscu, tem większą należy dokładać staranność w oczyszczaniu go. Im więcej starania w codziennym i tygodniowym porządku, tem łatwiejsze utrzymanie wszystkiego w normalnym stanie. Posadzkę froterowaną codziennie po zamiataniu wycierać grubemi szorstkiemi płatami.

Cały ten miesiąc trwa praktyczny kurs gotowania.

GRUDZIEŃ

(Słońce wstępuje w znak Koziorożca dnia 21).

| GRUDZIEŃ ma dni XXXI. | | ДЕКАБРЬ | GRUDZIEŃ |
|-----------------------|---|--------------------------------------|---|
| Dnia | ŚWIĘTA KOŚCIOŁA
Rzymsko-Katolickiego | ИМЕНА СВЯТЫХЪ
Православной Церкви | ŚW. KOŚCIOŁA
Rz.-Katol. w Cesarstwie |
| 1 S. | Eligjusz Biskupa. | 19 Ноябрь. Варлаама | List. Elżbiety Król. |
| 2 N. | Adw. Bibjanny Panny. | 20 Пр. Григ | 27 po S. Feliksa W. |
| 3 P. | Franciszka Ksaw. W. | 21 ВВ. ВО. ХР. Пр. Б. | Ofiar. NMP. |
| 4 W. | Barbary Panny Męcz. | 22 Ап. Филлимона | Cecylji P. M. |
| 5 S. | Sabby Opat a Piotra Chryz. | 23 Св. Александра Невс. | Klemensa Papieża |
| 6 C. | Mikołaja Biskupa Męcz. | 24 В. Мч. Екатерины | Jana od Krzyża. |
| 7 P. | Ambrożego B. W. Dok. K. | 25 С. м. Климента | Katarzyny P. M. |
| 8 S. | Niepckał Począ N. M. P. | 26 В. М. Георгия | Piotra i Konrada. |
| 9 N. | 2 Adw. Leokadji P. M. | 27 Мч. Іакова, пр. Ром. | 1 Adw. Barlaаma P. |
| 10 P. | NMP. Loretańskiej. | 28 Пр. Мч. Стефана | Mansfeta B. |
| 11 W. | Damazego Papieża W. | 29 Мч. Парамона | Satarnina M. |
| 12 S. | Aleksandra i Synezjusza. | 30 Ап. Андрея | Andrzeja Apostoła. |
| 13 C. | Lucji Panny i Otyłji. | 1 Дек. П. Наума | Grudzień. Eligjusza. |
| 14 P. | Spirydjona Biskupa. | 2 Прор. Аввакума | Bibjanny Panny. |
| 15 S. | Ireneusza i Euzebjusza Bisk. | 3 Пр. Софонія | Franciszka Ksawer. |
| 16 N. | 3 Adw. Albiny i Adelajdy. | 4 Vel. мчч. Варвары | 2 Adw. Barbary P. |
| 17 P. | Lazarza Biskupa. | 5 Прч. Саввы | Sabby Op. |
| 18 W. | Gracjana Biskupa. | 6 СВ. ПИКОЛАЯ ЧУД. | Mikołaja Biskupa. |
| 19 S. | Faustyny Wdowy. | 7 Св. Амвросія м. | Ambrożego Biskupa. |
| 20 C. | Teofila Męczennika. | 8 Пр. Патанія Ан. | Niep. Począ M. P. |
| 21 P. | Tomasza Apostoła. | 9 Зачат. св. Анны | Leokadji Panny. |
| 22 S. | Flawjana i Zenona Żołn. | 10 Мч. Мины, Ермог. | NMP. Loretańskiej. |
| 23 N. | 4 Adw. Wiktorji Panny. | 11 Пр. Данила и Луки | 3 Adw. Damazego. |
| 24 P. | † Wigilja. Adama i Ewy. | 12 Св. Спиридона | Synezjusza M. |
| 25 W. | Narodzenie Chryst. P. | 13 Мч. Евстратія | Lucji P. i Otyłji. |
| 26 S. | Szczepana Męczennika. | 14 М. Фирса и Филли. | Spirydjona Biskupa |
| 27 C. | Jana Ewangelisty. | 15 Св. Мч. Елевферія | Ireneusza M. |
| 28 P. | Młodzianków. | 16 Прор. Аггея | Eustachjusza M. |
| 29 S. | Tomasza Kantuaryjskiego. | 17 Прор. Данила | Lazarza Biskupa. |
| 30 N. | Dawida Kr. i Eugenjusza B. | 18 Севастиана и Мод. | 4 Adw. Gracjana B |
| 31 P. | Sylwestra Papieża. | 19 Мч. Воишатія | Faustyny i Nemez, |

Odmiany księżycy.

- ☾ Nów. d. 4 o g. 10 m. 50 w.
☽ Pier. kw. d. 12 o g. 12 m. 57 w.
☾ Pełn. d. 20 o g. 0 m. 20 w.
☽ Ost. kw. d. 27 o g. 6 m. 22 r.

Święta żydowskie.

Dnia 1 Szabas, rozpoczynają się Gody (Chanuka), trwają dni ośm, d. 6 i 7 Rozehodesz Tewas, d. 8 Szabas Chanuka, d. 16 post Asuro betajwes czyli pamiętka obłężenia 1-ej świątyni przez Nabuchodonozora, d. 22 i 29 Szabas.

| Dnia | SŁOŃCA | | Długość dnia | Ubyte dnia | KSIEZYCA | | we dnie |
|------|--------|--------|--------------|------------|----------|--------|---------|
| | Wschód | Zachód | | | Wschód | Zachód | |
| | g. m. | g. m. | g. m. | g. m. | g. m. | g. m. | |
| 1 | 7 48 | 3 50 | 8 2 | 8 41 | 5 33 w. | | |
| 4 | 7 53 | 3 48 | 7 55 | 8 48 | 8 53 w. | | |
| 7 | 7 56 | 3 46 | 7 50 | 8 53 | * * * | | |
| 10 | 8 0 | 3 46 | 7 46 | 8 57 | 2 19 r. | | |
| 13 | 8 3 | 3 45 | 7 42 | 9 1 | 6 56 r. | | 3 49 w. |
| 16 | 8 6 | 3 46 | 7 40 | 9 3 | | | 6 47 w. |
| 19 | 8 8 | 3 46 | 7 30 | 9 5 | | | 9 22 w. |
| 22 | 8 10 | 3 48 | 7 38 | 9 5 | | | * * * |
| 25 | 8 11 | 3 50 | 7 38 | Przybył. | | | 2 53 r. |
| 28 | 8 12 | 3 53 | 7 40 | — 2 | | | 6 27 r. |

GRUDZIEŃ.

Miesiąc adwentu, czyli postu obserwowanego ściśle w kraju naszym. W samym początku zaopatrzyć się w baryłki śledzi, moczyć, wyjmując ilość tylko zużytkować się mogącą, marynować (patrz 365 Obiadów, edycja 10). Jest to czas spokojnego wytechnięcia dla gospodyń. Wszędzie pełno zapasów, czas zimny, nic nie podlega zepsuciu, używać tylko trzeba. Piwa, octy, drożdże przysposabiać. Wolnym czasem piec pierniki, makagigi, marcepany. Wieczorami szyć kalendarzy dla dzieci, domowników i biednych. Przed świętami zająć się oczyszczeniem mieszkania, zaprawieniem jadalnego pokoju, który nigdy nie wytrzyma tak długo jak inne, praniem zbrudzonych firanek aby na ostatni tydzień nie zostało zbyt dużo roboty. Na wilją w mieście kupować ryby dzień przed wilją, solić sparzoną solą podług przepisu w 365 Obiadach. Kto chce mieć ryby bardzo tanio niech kupuje w wilją po godzinie 12, ale wtedy musi skwitować z dobrego urzędzenia.

Dyspozycya na Wigilją (patrz 365 Obiadów) dla służących w mieście lub dla *stołu drugiego* tak zwanego szlacheckiego na wsi. Barszcz, ryby gotowane, kapusta z grzybami, kluski z makiem, kasza jaglana, gruszki suszone, racuszki na oleju smażone. Dla stołu czeładnego na wsi *stół irzeci*: Barszcz, ryby gotowane, kapusta, kluski z makiem, kasza greczana, gruszki suszone.

Do świąt Bożego Narodzenia trwa jesienny kurs gotowania.

Dział I.

STANOWISKO

NIEWIASTY POLSKIEJ W RODZINIE.

Spółczeństwo gnane gorączkową żądzą postępu, wstrząsa fundamenta budowy, porusza dawnej organizacji porządek, stawia nowe systematy, przeprowadza reformy, a te dążności i zmiany wywołują stan przejściowy, w którym niełatwo utrzymać równowagę, bezstronność. Lecz idee posunięte do ostateczności, zawracają wkrótce ku naturalnemu rozwojowi, a nowe zasady, oczyszczone z chwilowej krańcowości, dopełniają rzeczywistego postępu.

Biada jeżeli ktoś nie zrozumie tego falowania idei w epokach ruchu i zechce tętna pulsu życiowego przy zastygłym sercu, mierzyć zardzewiałym w przesądach umysłem; jeśli zapragnie ruchy społeczne ku postępowi dążące, sądzić z grubych objawów, jakimi często ludzkość bolejąca instynktownie wyraża swe cierpienie i potrzeby. Doskonale nie się społeczne wiekowem jest w świecie, w miarę czasu giną bez śladu feudalizm, inkwizycye, przywileje miejskie, handel murzynami, niewola ludu, monopole i zawistość kobiet.

Pojęcia moralnych warunków bytu społecznego dziwne przechodzą koleje. Pod presją potrzeby, w obec uczucia niedostatku wytwarzają się nowe idee, które częstokroć zmuszone do przelamywania przeszkód i uprzedzeń, z początku zbyt krańcowo objawiają się. W rozmaitych epokach cywilizacji mieliśmy to falowanie idei, gdzie najburzliwsze i na pozór wszystko rujnujące rewolucje poprzedzają nowy porządek społeczny i w następstwie powodują pewne dla przeszłości ustępstwa, na zasadzie których następuje równowaga i powolne

dopełnienie tego, czego dawniej brakowało. Dla tego każdy objaw nowego kierunku w społeczeństwie energiczniej wyrażony, trzeba badać bezstronnie, gdyż chociaż w rozmaity sposób przedstawiać się może, wyraża niewątpliwie uczucie potrzeby dopełnienia jakiegoś braku, który społeczeństwo cierpiało lub cierpi.

Jednym z ważniejszych problemów społecznych, dopominających się dziś rozwiązania jest kwestja kobieca. Jeśli ułatwienie komunikacji idei i ludzi, wytworzyły w naszych czasach pewne kosmopolityczne kierunki, skutkiem cywilizacyjnej solidarności różnych państw i narodów, to jednak pamiętać należy, że charakter narodowy, wyrobiony klimatem i wiekowymi dziejami, musi zachować pewne odrębności tak w pojęciach jak obyczajach. Boć plemiona, narodowości to są jakoby wielkie rzeki, różne zasoby przynoszące morzu i wzajemnie dopełniając się, stanowią tę wielką ludzkość. Dla tego korzystając z ogólnej cywilizacji, nie można każdej obcej idei na pamięć wprowadzać, i umiejętnie stosowanie, opartem być musi na znajomości warunków miejscowych.

Idea emancypacji, równouprawnienia kobiet, dziś podniesiona we wszystkich prawie częściach świata, w jednych ludziach budzi entuzjazm, w drugich lekceważenie lub pogardę. A jednak ten powszechny objaw wywołany być musi potrzebą konieczną.

Aby ocenić tę potrzebę, wypada poszukać przyczyny; szczegółowo przegląd w innych krajach wartości moralnej kobiet, i ich użyteczności w społeczeństwie, za wiele miejsca zabrałby w tym krótkim obrazku. Dla tego zwrócimy się do naszych kobiet.

Wójcicki i Szajnocha przedstawili nam dawne niewiasty polskie, które z młodu w twardej obowiązkach chowane, bez wahania musiały je spełniać na każdym stanowisku. Wpływ dworu za francuskich królowych rozluźnił obyczaje i osłabił tradycję. Dalej wiek 18 reszty dokonał. Na początku naszego stulecia zapomniano o dawnych cnotach; miejsce żywotów Skargi zajęły romansidła francuskie, a obowiązki żony, matki, obywatelki, zastąpiły zajęcia strojami i zabawami. Wprawdzie z wpływem odrodzonej literatury a następnie Hoffmannowej zawrócono do tradycji, lecz wychowanie i kierunek kształcenia na fałszywej podstawie oparte, musiały ograniczać pożytek działalności na dobrych intencjach. Dziś jeszcze rozbierając program przygotowa-

nia dziewczynki na kobietę użyteczną w życiu, spotykamy na czele nauk: języki obce, muzykę, malarstwo, taniec i gimnastykę; jako dodatek traktuje się lekkie wyobrażenie o jeografji i historii, czasami daje się trochę teoretycznych wiadomości o naukach przyrodniczych, a znajomość literatury dopełnia się czytaniem skandalicznych romanów francuskich. Gdy tym zasobom umysłowym towarzyszy lat 16, poprawne ułożenie, i jaka taka powierzchowność, następuje gorąca żądza wyjścia za mąż dla niezależności.

Więc celem swoboda — nie obowiązki, i nie dziwnego, bo o obowiązkach do 16 lat nie było czasu mówić i myśleć. Obowiązki kobiecie to strój, salon, swoboda i zabawa; praca, użyteczność, rezygnacja w nieszczęściu, cierpliwość w przeciwności, to barbarzyńska chińszczyzna.

U nas pod tym względem nie gorzej jak gdzie indziej. W obec twardych warunków życia, spostrzegli się mężczyźni, że tak zwana piękniejsza połowa rodzaju ludzkiego potrzebuje reformy. Rozumni organizatorowie wyrzekli, iż kobieta potrzebuje emancypacji t. j. wyzwolenia z ograniczenia i niedołęstwa, że potrzebuje równo-uprawnienia, t. j. podniesienia do godności pełnienia obowiązków w rodzinie i społeczeństwie. Że wyrazy te niezrozumiane, chorobliwie zostały pojęte to nie dziwnego, gdyż reforma w wychowaniu i kształceniu kobiet nie łatwe to zadanie. Trudno to zrozumieć, iż hołdy składane w salonie nie zawsze dowodzą szacunku, że bajroniści bawią się w bóstwa nie wierząc w nie, że efemeryczne sukcessa nie zaspokoją potrzeb ducha, że powierzchowny blichtr nie zastąpi wartości rzeczywistej.

Powoli jednak gorącą żądzą zdobycia katedr uniwersyteckich, zastąpi przekonanie o potrzebie znajomości sadzenia pietruszki, i ugotowania rosółu, a godziny trawione nad układaniem loków i powtarzaniem plotek sąsiedzkich przemienią się w pedagogiczną pracę nad rozwojem umysłu dzieci, powierzanych dotąd niemoralnym i ograniczonym piastunkom.

Wszczepił się przesąd w kobiety, że spełnieniu obowiązków towarzyszy szypewien rodzaj poniżenia, np. do dobrej gospodyni przywiązany jest zarzut ograniczenia, matce zajętej dziećmi, towarzyszy posądzenie zadomowienia czyli nieświadomości co dzieje się w świecie. Tym czasem kuchnia, ogrodnictwo, zarząd domu, wychowanie dzieci potrze-

buja gruntownego kształcenia się, obszernych wiadomości, jeśli mają być spełniane z szczególnym pożytkiem. To wpojenie przekonania o potrzebie gruntownego kształcenia się, jest najtrudniejszym zadaniem. Reforma zakładów naukowych, które powinny przygotowywać kobietę do przyszłych obowiązków jest konieczną, niech talenta posiadają artystki, gospodynie znajomość, żony cnotę, a matki niech wiedzą, że mają dostarczyć społeczeństwu użytecznych ludzi.

A. B.

KOBIETA

NA POLU EKONOMJI POLITYCZNEJ.

Jestto przedmiot prelekcji publicznej, jaką miał Lorenz Stein w Wiedniu. Wydana później w osobnej broszurze, prelekcja zwróciła na siebie uwagę dwiema rzeczami: 1) tem, że jest dobrze napisaną i 2) że wbrew oczekiwaniom, do jakich sam tytuł upoważniał, nie zajmuje się wcale emancypacją. Dr. Stein położył sobie co innego za zadanie niż emancypację. Wziął on fakt drobny codziennego życia, oszczędność, i wykazał wielkie jego znaczenie w życiu ogólnem społeczeństwa; wziął ciche powołanie kobiety jako pani domu, gospodyni i wyznaczył mu w gospodarstwie społecznem stanowisko dorównujące najgłośniejszym, za najważniejsze uznawanym, działom pracy materialnej — stanowisko samoistne, kobiecie tylko właściwe, jej własne, z istotą jej społeczną nierozzerwalnie złączone. Pomysł autora, jeżeli nie jest oryginalnym, to odznacza się jednością i siłą logiczną, a piękna forma wykładu nadaje mu wdzięk niezaprzeczony.

Na polu ekonomii politycznej krząta się, trudzi i dobija lepszego losu, kobieta-człowiek szukając sobie dróg nowych do zarobku, nowych form pracy, które dotychczas bądź wcale znane nie są, bądź też wyłącznie w mocy mężczyzn zostają. Praw do tego, któżby jej śmiał zaprzeczać? Stworzona na ziemi chce na ziemi żyć — żyć to znaczy jeść, a ma jeszcze niera do nakarmienia dzieci kilkoro, siwą matkę starszą, ma siostry i braci młodych, potrzebujących prócz chleba jeszcze

i światła; ma męża chorego, niezdolnego lub niechającego pracować, marnotrawnego wreszcie, albo pijaka, męża, który nietylko na dom nie daje, ale jeszcze z niego wszystko co może wynosi. Cóż ma kobieta robić? musi szukać pracy, musi często zaniedbać obowiązków właściwych matki, aby z *miłości macierzyńskiej* dzieciom za domem chleba poszukać. Nie ma w tem żadnej sprzeczności — sprzeczność, jeśli jest, to w życiu samem. Życie przynosi ze sobą to jarzmo konieczności, w której praca idealna, etyczna nie zawsze przyjąć się może w obec żelaznego nakazu pracy materialnej, ekonomicznej, przeznaczonej — do zaspakajania głodu fizycznego. — Ale głód moralny! — Pragnienie wiedzy, harmonji, bogactwa duchowego! Mocny Boże, czy mają ten głód święty, te pragnienia ludzie, należący do class wyższych, opływający w dostatkach, nie potrzebujący drżeć o jutro, nie myślący o tem czy, gdy to straszne jutro nadejdzie, kolebka dziecka nie zamieni się w trumnę?! — I co tu deklamować, co tu dziwić się, że kobieta szuka uczciwego zarobku, uczciwego sił swoich spożytkowania, i że w przewidywaniu tych potrzeb, jakie kiedyś dopomną się od niej pracy, stara się pozyskać jak najwięcej środków, stać się jak najlepszym motorem, jak najlepiej do trudów się uzdolnić, aby mieć z nich jak największy zarobek dla siebie i swoich najbliższych? Cała kwestya kobieca tkwi właśnie w tym zarobku na chleb powszedni, w konieczności życia i wyżycia na ziemi. Nie ma i nie może mieć kobieta prawa do pracy (*droit au travail*), o jakim bredziła we Francyi, chcąc niem ludzkość całą, mężczyznę i kobietę, dziecię i starca, uszczęśliwić demagogia z r. 1848; ale ma kobieta prawo kształcenia się, do pracy i pracowania na ogólnych zasadach współzawodnictwa, przedaży i pokupu. Kto jej tego prawa odmawia, ten chyba zawiścią się rządzi lub lęka się wywołać walkę między mężczyzną i kobietą, walkę, która gdyby się raz rozpalila jako fakt społeczny, musiałaby istotnie być srogą, okropną — szczęściem tylko, że się nigdy nie rozpali — natura bowiem sama nigdy na nią nie pozwoli, a obawy są płonne, lub też w złą wierzę nasuwane.

Dotąd występuje istota ludzka, z zasad rozumu równouprawniona przez naturę i Opatrzność z mężczyzną, równych więc z nim praw w zastosowaniu społecznem, dopominać się mogąca — oczywiście w granicach sił i uzdolnień, które nigdy jednakowemi nie będą. Formalnie

jednak dla sił i zdolności swoich kobieta tego samego dopominać się może, co już od wieków na udział mężczyzny przypada. Ani jej źródła wiedzy zarobkowej tamować, ani pracy odmawiać nie wolno, dla tego tylko, że ona kobietą jest, a przyzwyczailiśmy się przez tyle wieków widzieć przy pracy po za rodziną samego tylko mężczyznę. Równouprawienie do zarobku powinno więc być zupełnem, jeśli urządzeniami i teorjami swemi nie mamy uświęcić tyranji i niewolnictwa; wydzielenie zaś właściwych zajęć czyli rozdział ogólnej pracy między mężczyznę i kobietę, lub też pogodzenie ich ze sobą około jednych i tych samych ognisk zarobkowania, będzie tylko rzeczą cierpliwej, trzeźwej, badawczej roztropności. Kto się zdobyć na nią nie chce i same zagadnienia nastęrczające się w trybunale wiedzy, *per non sunt* traktuje, ten widocznie chce, aby miejsce rozwagi zajęło szaleństwo, i aby ono urządzało stosunki społeczne. — Praca kobiety w społeczeństwie (nie tylko w rodzinie) niczem już wygładzić się nie da i przeciwnie coraz więcej postępować będzie.

Weźmy teraz sferę światła, oświaty i nauki kobiecej, sferę, w którą myśl koniecznie wkroczyć musi po wyjściu z mrocznych obszarów trudu i zarobku, głodu i chleba, niedoli i dostatku, do którego przecież każdemu niezależnie od najpodnioslejszych przekonań i dążeń duchowych zdążać wolno. — Dostatek ten wyobrażamy sobie jako minimum środków, jako sumnę mienia dostateczną, wystarczającą na życie, pewną i stałą; wyobrażamy go sobie, jako jutro spokojne, widzimy go w formie rumianych, zdrowych policzków dzieci, mających zawsze co jeść, widzimy go i szanujemy jako stan, w którym nędza nie potrzebuje nigdy sprzymierzać się z grzechem, aby indywiduum mieć mogło marną, jedną więcej chwilę istnienia. Ale jest jeszcze dostatek inny — jest pełnia — względna zawsze i wszędzie — wiedzy, jest potrzeba wypełnienia umysłu pewną sumną wiadomości bądź użytecznych dla człowieka czynnego, bądź pożądaných dla ducha myślącego. Co się ma stać z tym dostatkim umysłowym: czy i do niego, do tego minimum, odpowiadającego minimum środków materjalnych w materjalnym dostatku, kobiecie dążyć wolno? Nie tylko wolno — ale potrzeba. Praktyczne oznaczenie tego minimum rozwiązuje kwestję obowiązkowego kształcenia kobiet — ale jest niezmiernie trudnem i po długim tylko rozbiorze,

po długiem ucieraniu się życia z rozumem, dojść do niego będzie można.

Pojęcie dostatku w obu warstwach bytowania ziemskiego: fizycznej i umysłowej, dostarcza nam danych do oznaczenia granic, na jakich winny się zatrzymywać dążenia indywiduów kobiecych do chleba i światła. Tylko to, co koniecznie potrzebne — prawem ogólnem, zasadą wspólną dla wszystkich, a takimi tylko teorja zajmować się może — być powinno: nie nad to. Po zyskaniu najniższej, niezbędnej stopy praw i zaspokojeniu tak samo odmierzonych potrzeb ogólnie-ludzkich, kobieta przestaje być *człowiekiem*, a staje się *kobietą*. Tłómaczymy się jaśniej. Przeznaczeniem kobiety, w planie Opatrzności złożonem, tradycją wieków uświęconem, nieoszacowanemi dobrodziejstwami dla ludzkości opromienionem — przeznaczeniem jej specjalnem, które czyni ją *kobietą*, to jest istotą z ostatecznych celów ducha i natury, odrębną od mężczyzny, istotą samoistną w swych właściwościach i siłach, istotą *sui generis*, taką, której żadna inna istota na świecie w ogólnym rozwoju i pochodzie dziejowym ludzkości nie zastąpi — przeznaczeniem takim kobiety jest przeznaczenie rodzinne. Kobieta jako osobny typ człowieczeństwa, dla rodziny została stworzoną i dla rodziny, nie dla fabryki, uniwersytetu, lub świata, w szerokiem przedmiotowym heglowskiem znaczeniu, żyć powinna. Jej światem rodzina, dom. Tam ona tylko ma pełnię swego bytu, swego przeznaczenia; tam tylko żyje normalnie. Wszystko inne wyjątkiem tylko być może, wyjątkiem nieraz chwalebny, zaszczytny, ale nigdy zasadą: zasady tej nie można mieścić w bogactwie nad dostatek wyniesionym, w łaskach nadzwyczajnych nieba, w uśmiechu losu, w darach geniuszu, w wybrykach stworzenia. W zasadzie, kobieta dla rodziny istnieje i dla rodziny, dla domu kształconą być musi. Plan opatrzności jest wyraźny: nie jednakowość, ale zgodność w odmienności, czyli harmonia, była celem wywołania na świat i postawienia obok siebie dwóch różniących się między sobą czynników duchowych. Kto nie ma jeszcze przekonania w tym względzie, lub ma przekonanie przeciwne, a nie chce się gwałtem upierać w swoim, ten niech przeczyta brylantowej przezroczystości i blasku, poświęcone temu przedmiotowi karty w Estetyce Libelta: — Sam fakt istnienia wskazuje przeznaczenie, a przeznaczenie znowu dyktuje bezwarunkowy nakaz wychowania kobiety dla rodziny i nierozdzielnego z nią

domu. Tysiące i miliony rąk, umysłów i istot zastąpić zawsze może kobietę w innych dziedzinach życia i pracy w ludzkości: nic jej nie zastąpi nigdy, przynigdy w rodzinie, jako matki i pani domowego ogniska. Ztąd ta bezwarunkowość, powszechna, obowiązkowość wyznaczonego kobiecie stanowiska w ludzkości. Nic tu nie pomogą uniesienia poetów i ludzi dopatrujących się na każdym kroku, przy każdej najbliższej okazji uniwersalnego, bezwyrazowego pierwiastku nieskończoności (*l'infini*), takiejś mglistej, chorobliwej potęgi duchowej, a spuszczejących z uwagi zasoby, środki i cele rzeczywistej, zdrowej do działania na ziemi dla społeczeństwa powołanej duchowości. Do tej ostatniej stosuje się określenie Goethego *Das ewig Weibliche*; możemy i powinniśmy pod nie podciągnąć nietylko miłość, ale inne poważniejsze stosunki życia: życie całe, najszczytniej duchowe, życie moralne ludzkości. W życiu tem kobieta działa jako potęga samoistna, odwieczna. Jeżeli chce stanowisko to utracić, niechaj się tylko wyrzeczce wiekuistej odrębności swojej, niechaj przestanie być *kobietą*, a zacznie być *człowiekiem*, abstrakcją filozoficzną; psychologicznie bowiem zdobyć sobie samodzielność, istotność własną, ma nietylko prawo, ale i obowiązek.

Tę niczem nieprzepartą prawdę, że kobieta przedewszystkiem kobietą być powinna, czuje silnie autor prelekcji, która myśli naszój dostarczyła punktu wyjścia do powyższych uwag. Stein przywiązuje wielką wagę do tego, że kobieta może być już według stanu pojęć dzisiejszych nietylko kwiatem powabnym, ale i rzeczywistym czynnikiem w pracy „potężnego” naszego wieku. Zdaniem jego, kobieta nie chce być mężczyzną, ale chce być tą siłą, jaką mężczyzna nigdy stać się nie może. Rozmaitość w życiu jest dla życia niezbędną. Gdyby wszystkie istoty i siły, mówi, były jednakowemi, życie w początku swoim znajdowałoby się już u kresu. Kobieta w życiu musi być kobietą, wiedza jej zatem praktyczna do życia przeznaczona, nie może być taką jak odpowiednia wiedza mężczyzny. Więc i o ekonomii społecznej inaczej mówić będzie professor do kobiet, a inaczej do mężczyzn. Jak mianowicie?

Określiwszy dobro materialne, mienie, bogactwo, jako ustawiczny proces, ustawiczny ruch w wytwarzaniu i ponownem odtwarzaniu wartości, t. j. przedmiotów użytecznych, autor wskazuje kobiecie stanowisko samoistne w działu spożywania. Jako rozdawczyni mienia i ochro-

nicielka jego pod dachem domowym kobieta żadną inną potęgą zastąpić, wyręczyć się nie da. Mężczyzna w rodzinie starać się ma i zabiegać o wartość; o produkcję,—kobieta o najlepszy sposób spożycia tej wartości: oboje dążyć powinni do wytworzenia kapitału, majątku, przez właściwe ustosunkowanie wartości produkowanych (zdobywanych pracą) do spożywanych. Taka rola kobiety w ogólnem gospodarstwie społecznem stanowi przedmiot specjalnej nauki ekonomicznej: *Ekonomji narodowej kobiet* (Nationaleconomie der Frauen). Ta ekonomja uczy kobietę poznania tego w czem tkwi wysokie jej posłannictwo gospodarcze, a przez nie i etyczne.

Wartość ekonomiczna kobiety, jako siły znajdującej się w świecie, siły do innych niepodobnej, wartość nie tylko dla jednostki, ale i dla całej ludzkości, tkwi w pracy kobiecej, regulującej spożywanie bogactw przez społeczeństwo. Jeżeliby na tem polu nie kobieta zrobić nie mogła, nie do zrobienia nie miała—cała ekonomja polityczna byłaby dla niej bez znaczenia. Dobre gospodarstwo domowe polega na ustosunkowaniu spożywania bogactw czyli wydatków—do produkeyi, czyli dochodów, do zasobów dostarczanych przez pracę i kapitał. Otóż utrzymanie tego stosunku w pożądaney równowadze zależy od kobiety. Nie zasługuje na nazwę kobiety, istota zapominająca o konieczności tej równowagi. Ale aby o niej pamiętać mogła, powinna znać stan majątku, zasób środków do życia stale napływających, powinna wspólnie z mężem układać budżet domowy. Mąż prawa do tego odmawiający jej, sam się z pod prawa rodzinnego wylamuje.—Przyznanie kobiecie tego prawa stanowi dla Steina pierwszy punkt ekonomicznego wyzwolenia kobiety. Wydatkowanie—oto dziedzina wydzielona kobiecie jako żonie i matce w gospodarstwie społecznem. Na tem polu zakwita już nie przymiot, ale w naszych czasach, przy powszechnem prawie życiu nad stan *cnota oszczędności*.

Etat domowy dzieli Stein na sześć części: jedną przeznaczą na komorne, drugą na odzież, światło, opał, służbę; trzecią na wydatki nadzwyczajne jak choroby, śmierć, zabezpieczenia od strat i same straty; czwartej części nie pozwala wcale tykać i każe ją na przyszłość zachować nietkniętą. Dwie ostatnie, czyli jedną trzecią część ogólnego funduszu na utrzymanie domu oddaje kobiecie na codzienne i co tygodniowe wydatki (stołu i kuchni), wraz z nieograniczoną władzą roz-

porządzania nią według woli i uznania. Dla wyrobienia w kobiecie przyszłej gospodyni, stałych podstaw i miary sądu, radzi Stein młode panny w szkołach uczyć rachunkowości, zmierzającej do oznaczenia właściwego stosunku między majątkiem a pojedynczemi potrzebami i środkami ich zaspakajania przy każdej osobnej skali zamożności. Nowa ta nauka wskazywałaby naprzykład: ile wolno dziennie spożyć cukru, herbaty, kawy, masła i t. d. przy 2,400 rs. rocznego dochodu, a ile przy 800? Ile kosztuje przez zimę opalenie jednej lampy, ile paliwa potrzebuje kuchnia w domu liczącym pięć osób, trzy, dwadzieścia osób i t. p.

Tak już przyzwyczailiśmy się do zbytku, do marnowania majątków ojcowskich, do lekceważenia najboleśniejszych przykładów upadku majątkowego, tak już i u nas mężowie zaczynają sobie radzić jak mogą „dla dobra ukochanej żony i najdroższych dzieci,” sprzedając uczciwość i nieposzlakowane imiona, że na tę rachunkowość, na tę oszczędność niemiecką nie jeden może z czytelników ramionami wzruszy. A jednak słusznie mówi Stein: „że ten surowy codzienny porządek w domu i wydatkach domowych, ta karność w gospodarstwie, codzienną pracę kobiet podtrzymywana, jest najpiękniejszym jej posagiem.” Uczmy więc dziewczę — woła — nie tylko jak być *kobietą*, ale jak być *gospodynią*. Na jej pracy gospodarczej zasadza się ostatecznie całe gospodarstwo narodowe.

„W domu swoim kobieta jest królową.” Autor bardzo pięknie mówi o *domu*, o jego znaczeniu duchowem, cywilizacyjnem. Naród bez ognisk domowych, jest narodem bez cywilizacji; z domem dopiero rozpoczyna się cywilizacja. O wielkiej massie ludzi powiedzieć potrzeba, że jeśli w domu nie znaleźli punktu ciężkości dla swego życia, nie znajdują go już nigdzie. Prawdziwą życiodawczą potęgą domu jako instytucji, jako pewnego uspołecznienia (odmiennego od rodziny) jest kobieta, jest jej osobistość. Ona wszystko ożywia, wszystko w ruch wprawia; jest źródłem nie tylko użyteczności, ale i powabu życia. Autor mówi tu wielką prawdę o kobiecie. Jej to bowiem porządek, pracowitość, rozum, usposobienie umysłu, smak, temperament i sam nawet charakter w ładzie domowym występują, z ładu domowego się wypromieniają. Dom ma być według Steina nie tylko królestwem kobiety: powinien on być jeszcze jej dziełem. Bez kobiety nie ma ładu

w domu, nie ma samego domu. Kobieta stoi na straży porządku. Porządek podwaja wartość pojedynczych rzeczy, a przez to podnosi i wartość całości. Siostrzycą porządku jest czystość. Oboje przyczyniają się do oddziaływania przeciwko niszczącym dobytek domowy wpływom naturalnym. Autor oblicza, że przez gospodarność swoją, przestrzeganie porządku i czystości, kobieta w monarchji austryackiej może oszczędzić rocznie każdej rodzinie 5 guldenów w przecięciu. Na tyleż obrachowuje sumę rocznych oszczędności w jadle i napojach i cyfrę ogólną oszczędności, jakieby z dobrego gospodarstwa, bez żadnego ograniczania się w życiu, wynikały przy sześciu milionach rodzin w Austrii, ustanawia na 60 milionów guldenów. Tyle jest warte dla społeczeństwa 40 milionowej ludności — spełnianie przez kobietę obowiązków dobrej gospodyni. W samym tylko Królestwie Polskiem według tej samej stopy można rocznie zaoszczędzić trzydzieści kilka milionów.

Przykłady te i obrachowania dostatecznie wskazują rolę kobiety, mamy ciągle na myśli istotę *sui generis* — w gospodarstwie społecznem. Niech oszczędza, będzie produkować — niechaj produkuje oszczędność. Żadnych reform nie potrzeba do tej produkcji, potrzeba tylko poprawy wychowania i obyczajów. Warunek to najcięższy w rzeczywistości, ale najlżejszy w teorji; kwestja stawia się jasno, zrozumiale, dostępne dla wszystkich. Tak produkować może każda kobieta: bogata i biedna, uczona i ciemna, wysoko stojąca w społeczeństwie i postawiona nisko przez los.

Kobietom niedbającym o gospodarstwo domowe, nie troszczącym się o to co mąż i dzieci zjedzą i wypiją, nie pojmującym surowego obowiązku oszczędzania, a gniewającym się tylko lekkomyślnie na mężów, iż im za mało dają pieniędzy na dom, kobietom, które nie były nigdy, lub przestały być *paniami domu*, radzimy odczytać z uwagą następujące słowa broszury D-ra Steina, włożone w usta kobiety, imieniem całego stanu swego przemawiającej:

„Mężczyzna, który do nas należy, nie zostaje dla nas zawsze takim jakim był, ale pod jednym względem nie zmienia się wcale. Jeżeli odgadniesz, to mniejsza o młodość i wdzięki: lata nie zabiorą ci tego, coś sobie sama zdobyła. Nie zapominaj o tem, że mężczyzna chce widzieć oblubienicę w narzeczonej, ale że chce mieć żonę w kobiecie,

którą poślubił. Chce istoty, któraby go nie tylko kochała, ale go także i rozumiała. Chce kogoś, coby miał dlań nie tylko bicie serca, ale i rękę zmarszczone czoło gładzącą; kogoś, coby wypromieniał z siebie spokój i ciszę, porządek, panowanie bez hałasu nad samym sobą i tysiącem rzeczy, do których mężczyzna ten codziennie powraca. Chce on kogoś coby nad wszystkim rozciągał urok *kobiecości*, będącej ożywczem ciepłem domu."

Najlepszą jest miłość zdobyta nie młodością, ani wdziękami, ani bogactwem—ale pracą, pracą u ogniska domowego—pracą ciągłą, nieustającą, poświęceń, trudów ale zarazem rozkoszy i błogosławieństw pełną.

O EKONOMICZNEM ZNACZENIU

KOBIECYCH ROBÓT RĘCZNYCH.

Pomimo nowych zarobków, jakie usiłuje zdobyć sobie pracująca kobieta, pomimo tego, że przemysł silnie wkroczył w dziedzinę dawnej jej pracy, niemniej ta jej praca: robota ręczna, ma zawsze wagę swoją, nawet w narodowym gospodarstwie każdego kraju. We Francyi jest obecnie 257,000 koronczarek, kobiet, dziewcząt, a nawet dzieci, dzienny zarobek tychże za 10 godzin pracy wynosi od półtora do półczwarta franka. Szkoły uczące koronczarstwa i potrzebnego do tej delikatnej pracy rysunku są: w Alençon, Dieppe, Caen, Puy; przytem istnieje wiele pomniejszych szkółek i wiele koronczarek przyjmuje na naukę młode dziewczęta. Przemysł ręcznych koronek przynosi Francyi kilkanaście milionów rocznie.

W roku zeszłym 1874, za współudziałem księżnej Walli została otworzoną w Londynie przy Sloane-Street pracownia kunsztownego haftu białego i kolorowego; obecnie pismo angielskie poświęcone interesom pracy i pracujących: *Labour News*, doniosło pod dniem 14 sierpnia, że pracownia podobna delikatnego haftu ma powstać „na nowych zasadach”, dodając przytem, że piękny haft, odrobiony starannie i odznaczający się artystycznymi zaletami rysunku, jest zawsze dobrze płatnym i żądanym.

Anglia jest krajem wielkich majątków, a zatem i wielkich pań, stąd taka wykwinna robota może być zyskowną i poszukiwaną więcej niż gdzieindziej: wszędzie przecież ręczna praca kobieca w tym kierunku znajduje sobie względny odbytu, u nas tylko na nieszczęście tak nie jest. Zalewa nasze sklepy wyrób niemiecki, tak masowo do nas sprowadzany, że należy się zapytać, czy to jest wina handlujących, czy brak pracowitości z naszej strony? Ani jedno, ani drugie: handlujący nabywa wszędzie, gdzie mu się przedstawia towar dobry, w warunkach ceny przystępnej, wiele zaś z naszych kobiet pracowałoby dzień i noc, byle zarobić grosz potrzebny, a ten rodzaj pracy delikatnej i przyjemnej znalazłby wiele rąk chętnych w tych właśnie klassach wyższych a niebogatych, dla których wynalezienie zarobkowej pracy jest najtrudniejszą rzeczą. Ale brak nam tej przemyślnej inicjatywy, któraby kupcowi towar w odpowiednich ilościach przedstawiła, zebrawszy go poprzednio od robotnic pojedynczych, brak nam zorganizowania tak tego działu pracy, jak wielu innych. Z przyczyny to tego braku, siły nasze marnieją, a kraj nieustannie się uboży takim towarem przywozowym, który na miejscu mógłby być wyrobionym nie gorzej, a nawet lepiej, skoro tylko ma być porównany z niemieckim. Ten zawsze jest wyrobu lichego, nietrwałego, w dodatku niegustowny i całą jego zaletę, która handlującego pociąga, jest taniość. My, produkując na mniejszą skalę, a przytem lepiej, bo wyroby nasze w ogóle są dobre i po francuzkich najlepsze, nie moglibyśmy wyrabiać tak tanio; odrzuciwszy przecież koszta sprowadzenia i cło, zapewne wyszłoby to na jedno. Ale trzeba ześrodkowania pracy, wytworzenia jej ogniska, koło w którym skupićby się mogła, podjęta w warunkach odbytu zapewniających i gdzie drugostronnie mógłby się zwrócić handlujący z żądaniem swoim. Bez tego nic nie pomogą z jednej strony żale i skargi, że wszystko z obcych rąk bierzemy, z drugiej zapewnienia, że u nas pracować nie warto, bo praca się nie opłaci. Aby temu położyć koniec potrzeba:

1) Aby ktoś zbadał ile i jakiego rodzaju przedmiotów ręcznej pracy kobiecej odchodzi u nas i podług tej wiadomości zakupił masowo—z pierwszej ręki materjały, do wyrobu tychże przedmiotów potrzebne.

2) Aby zaważwał robotnice i podług sumiennego obliczenia wyznaczył im ceny za pracę, dając im takową do wykonania ze swego materiału i podług swoich wskazówek. Robota powinna być w części wykonywaną w pracowni zakładu, w części dawaną do domów.

3) Aby urządził zarazem szkołę kształcącą robotnice przyszłe, bo i na to przygotować się trzeba, że początkowo nie znajdzie się dość rąk odpowiednio zręcznych.

Szkoła jest tu może rzeczą najważniejszą, jest jądrem i zarodem sprawy całej. Niemcy, których ręczna praca kobieca w postaci haftów kolorowych, szydełkowych, robót drutowych, idzie nie tylko do nas, ale i do cesarstwa, do Ameryki nawet, wiedzą o tem i oto od lat kilku dla postępu w tej gałęzi pracy została nakazaną w szkołach elementarnych obowiązkowa dla dziewcząt nauka robót ręcznych i wnoszą się ciągle szkoły, specjalnie temu działowi pracy poświęcone. Do najpierwszych należy znana w całych Niemczech *Szkoła robót kobiecych* w Reutlingen (królestwo Wirtembergskie), która za wzór podobnego przedsięwzięcia służyć może. Od lat bardzo dawnych kobieca ludność Reutlingen oddawała się z pokolenia w pokolenie przemysłowi ręcznych robót i tak jak u koronczarek francuzkich i belgijskich praca ta rozpoczynała się u nich od lat najmłodszych, od lat bardzo wczesnego dzieciństwa, trwając dopóki oczy starczyły, a nawet dłużej, bo siwe staruszki niezdolne już do dawnych wykwinnych robót z powodu osłabionego wzroku, oddawały się pilnie pracy drutowej. Wyroby te rozchodząc się początkowo przez jarmarki i kramarzy, wyrobiły sobie zwolna sławę i drogi handlowe, kupcy podobnych przedmiotów zwracali się już wprost do tego pracowitego ulu kobiecego i jak przedmioty wykwinnej elegancji zowią się: articles de Paris, tak hafty włóczkowe, perełkowe, pelowe, roboty na drutach, szydełkowe i wiązane, pochodzące z wyrobu kobiet tamtejszych, nazwane: Reutlinger Artikel, rozchodziły się szeroko za pośrednictwem niemieckich domów handlowych. Z czasem wskutek skrzętniejszego zabiegania o pracę kobiet powstała w Reutlingen przy elementarnej szkole miejskiej szkoła robót kobiecych, otwarta zrazu dla dziewczętnastu uczennic około 1868 roku, ale prędko spostrzeżono, że szkoła może przy rozszerzonym zakresie stać się pożytecznym i szczęśliwie rozwijającym zakładem, co też ziszcilo się najzupełniej. W lipcu 1870 roku otwarto szkołę urządzoną na

nowych zasadach nauczania ręcznych robót kobiecych, a licząca w pierwszym semestrze 27 uczennic, miała ich po upływie ośmiu semestrów 1337, czyli stała się największą ze znanych szkół robót kobiecych. Powiększająca się w miarę wzrastającej liczby uczennic, drużyna nauczycielska szkoły składa się z ochmistrzyni, dwóch nauczycieli, dziewięciu nauczycielek i trzech podnauczycielek, ale liczba uczennic dla braku miejsca w obecnym gmachu już wyżej wzrosć nie może, bo i tak szkoła cierpi na ważną wadę przeludnienia, co przecież wkrótce usunięciem zostanie. Gmina Reutlingen uzyskała sobie ze skarbu królestwa 68,571 marek, które jej rozporządzeniem ministerjalnem z dnia 4 czerwca bieżącego roku na budowę nowego gmachu dla szkoły przyznane zostały. Plan naukowy szkoły jest: roboty drutowe, szydełkowe i wiązane; szycie białe i krój bielizny; haft biały i kolorowy, oraz nicią złotą; szycie na maszynie, robota sukien i strojów, wykwinne pranie i prasowanie koronek i haftów,—nakoniec rysunek, który kształci smak, daje robotnicy poprawność i pewną w wykonywaniu roboty niezależność;—wiadomości handlowe i nauka utrzymywania ksiąg podług włoskiej metody podwójnej.

Szkoła posiada trzy rodzaje uczennic: jedne, które pragną tylko w robotach ręcznych się uzdolnić, drugie chcące szukać w nich zarobku i utrzymania życia, trzecie kształcące się na nauczycielki po zakładach żeńskich prywatnych i szkołach publicznych, i z tych to ostatnich szkoła Reutlingska jest najdumniejszą. Uważa to sobie za chwałę, że od niej to niejako, wyjdzie dla kobiet całych Niemczech wykształcenie w robotach ręcznych, że ona wspomóże swój kraj tą pracą, która nie wypędzając kobiety po za dom i rodzinę, wiąże ją owszem więcej z domem i rodziną—z kobiecością. Szkoła wykształciła od 1871 roku 81 nauczycielek, z których już 51 naucza po szkołach krajowych.

Na wzór szkoły w Reutlingen powstała szkoła robót kobiecych w Monachium i w Spirze.

Ciekawy jest szczegół, na który w przemowie swej do szkoły minister von Schwandner zwrócił uwagę uczennic. Królestwo Wirtembergskie przedstawia dla ludności kobiecej najmniej korzystne warunki, bo gdy w innych krajach niemieckich wypada przecięciowo na 1,000 mężczyzn 1,037 kobiet, w Wirtembergkiem jest ich 1,057. Dla tego kobieta stron tamtejszych tak skrętnie pracować musi, aby żyć mogła.

GOSPODARSTWO KOBIECE

PRODUKCYJNE.

Potrzeby nasze wzrosły, zmieniły się powoli i niedostrzegalnie, ale stanowczo, — czy wzrosły z niemi zarazem środki, któremi zaspokojone być mają? To przecież zupełnie od nas zależy. Jeżeli wszystko pośród nas się zmienia w znaczeniu postępu, a wiedza nasza i pilność, jako środki najpewniejsze, nie wzrastają razem z potrzebami, cóż dziwnego, że niedostatek, niepokój i narzekania spowszedniały między nami? gusta i wymagania nasze wzrosły ze świadomością i wolą naszą, trzeba nam tak samo zastanowić się nad środkami.

Zkąd przychodzą na targ wykwintniejsze pokarmy, przyprawy i łakocie stołów naszych, kto je produkuje? — po większej części drobne gospodarstwa zagraniczne. Tam duch godząc się z wymaganiami czasu użyczył swojej energii handlowi i przemysłowi, kobieta wzięła się również do pracy, na której jedynie wszelki dobrobyt opierać się może. Dawne jej gospodarstwo zostało zrównane z każdą inną produkcją, a rozumny skutek uwieńczył rozsądne usiłowania. Przestaśmy i my rozróżniać produkcję rolniczą na męzką, czyli uprawioną i na kobiecą, czyli tolerowaną. Wszystko co jest żądane przez konsumentów co zbyt znajduje, powinno stać w rozumnie urządzonej gospodarstwie na równym zupełnie planie; możliwa do osiągnięcia korzyść może tylko dać rzeczywistą przewagę jednej nad drugą produkcją. Otóż u nas tak się nie dzieje; to, czem w podziale pracy zajmowały się u nas dawniej gospodynie nasze, zostało zaniedbanem i nietylko na zbyt do miasta nie idzie, jak to ma miejsce zagranicą, ale z miasta sprowadzonym zostaje. To też widzimy wszędzie zgubną wymianę siekierki za kijek, czyli wywóz surowych produktów gospodarstwa wozami, dla przywiezienia za nie z miasta kilku wyrobów w koszyku lub pudełku, które na nieszczęście prawie wszystkie z zagranicy przychodzą, wyprowadzając z kraju grosz za to, co przy rozumnie i przemyślnie urządzonej gospodarstwie krajowem u nas równie dobrze wyprodukowanem być by mogło, bo produkowaniu temu stoi to tylko na przeszkodzie, że u nas nikt

do niego się nie bierze. Jak na to złe zaradzić? Najpospoliciej się tak dzieje, że ludzie, widząc nieodpowiedniość naszych wydatków z przychodem, wyższość cyfr handlu przywozowego z wywozowym, krzycząc na ruinę, wołają o oszczędność, potępiają zbytek i niepomierne chęci używania. Kto wie przecież czy to od tego zacząłby trzeba moralistom, kto wie czy upatrzyli najważniejszą złego przyczynę.

Oszczędność i zrzeczenie się mają swoje granice. Indianie amerykańscy mają mniej potrzeb od Jankiesów, ich zrzeczenie się dochodzi do bohaterstwa, kiedy u Jankiesa przez potrzeby jego prawie zbytkiem sięstają. A jednak ród Jankiesów potęguje się; ród Indian natomiast przeszedł mimo dzielności swojej w żebractwo. Tak bez końca rozprawiają u nas o pracy kobiecej, tak troskliwie dla niej nowych źródeł poszukują, ale podobno nie oglądamy się czy dawne dostatecznie wyczerpywać umiemy. Gospodarstwo wiejskie jest u nas dotąd główną podstawą ekonomicznego bytu, czy więc kobieta nie miałaby tam dla pracy swojej przedmiotu korzystnego? Czy folwark nie przedstawiałby kobiecie zajęć dobrze opłacających się i korzystnych? Zdaje nam się żeśmy się wyzwolili z wszelkich przesądów dawnej gospodarczej rutyny i że wszystko zrobionem już będzie, skorobyśmy tylko ulepszyli gospodarstwo rolne, stawowe, leśne i stajenne. Najłatwiej jest powiedzieć: różne drobiazgi, wyprodukowane w domu, kosztują więcej niż kupione. Twierdzeniu temu nie można przeczyć i trzeba dać wiarę, bo przypuścić nie można, że producenci sami siebie okłamują. Ta sama rzecz inaczej stawiona może się jednak inną okazać. Produkcja domowa wszystkich potrzebnych dla domu pokarmów i przypraw, może się rzeczywiście nie opłacać; być gorszą niż to dostać można. Z tego nie wynika jednak, aby się żadna nie opłacała, aby ogólna produkcja płodów i wyrobów gospodarstwa kobiecego była już we wszystkich gospodarstwach folwarcznych wypróbowaną i jako niekorzystna doświadczoną. Praktyka, właśnie praktyka, nie teoria wskazuje co innego. W małych gospodarstwach, gdzie się niczem nie gardzi, a najmniej pracą własnoręczną, gdzie bacność przewodniczy wszystkiemu, wyrastają z różnych odpadków produktu celne i cenne. Własnej staranności i własnego interesu nie można mierzyć łokciem dozoru zastosowanym do pomocników, niemających ani udziału w stratach i zyskach ani stosownych wiadomości. Ekonomisci nasi wykazują nam, że mała

własność produkuje więcej i lepsze gatunki niżeli duże. Dla czego? „Bo w malej przewodniczy zbiegliwość i potrzeba, kiedy w dużej niedbalość i pycha występować lubią”. Jeżeli potrzeba ma być główną pobudką rozumnego postępowania, to obecnie nie możemy się na jej niedostatek żalić. Obfitość dawno zginęła, stała się tradycją, nie należącą więcej do rzeczywistości.

Skuteczność rozkazów i dozoru osłabła, a ze zmianą wszystkiego i komendę zmienić trzeba. Żyjemy bowiem w czasach i okolicznościach bardzo odmiennych od niedawnej przeszłości. Praca stała się kosztowniejszą, konkurencja wzrosła, konsumenci żądają lepszego towaru, wszystko postąpiło; niepodobna producentom zostać w tyle, jeżeli nie chcą rzec się potrzeb swoich. Powiedzmy sobie prawdę: trzeba się wyłenić ze starej powłoki pańskiego niedołęztwa i *nauczyć pierwszych zasad produkcji*, by je stosować także do tak zwanego gospodarstwa kobiecego. Niedbalość Kasi lub Marysi trzeba zastąpić znajomością rzeczy samej gospodyni i pogodzeniem potrzeb swoich z wymaganiami dobrych pomocników. Chlewy i kurniki ciemne, zanieczyszczone oddawna, inne oddalone od domu, należy zastąpić jaśniejszemi, czystemi, a nadewszystko lepiej położonemi. Żyjemy w klimacie, w którym przez pół roku przeprawa dla kobiety delikatniejszej z jednego budynku do drugiego, z domu do inspektów i t. d. jest bardzo przykłą, jeżeli staranność nie zapobiegła dokuczliwości klimatu.

Pytając się różnych osób, handlujących produktami gospodarstwa kobiecego, zarówno jak producentów samych, staraliśmy się wykryć przyczynę jeżeli nieupadku, to przynajmniej złego bardzo stanu u nas gospodarstwa kobiecego. Prawda, że koleją żelazną taniej jest wieść sto mil z zagranicy, niżeli kilkanaście mil bez komunikacji po złej drodze. — Prawdą jest, że tam zregulowane stosunki handlowe zbliżają konsumenta z producentami; prawda, że dobre wykształcenie kobiet w tym kierunku wymaga dobrych książek szkolnych i innych pomocy naukowych, oraz nauczycielek świadomych swego powołania; że każda produkcja wymaga należytego poszanowania jej w narodzie, uznania jej zasługi i godności. Skoro tak jest chybiliśmy wszyscy: gospodarze wiejscy, gospodynie, ochmistrzynie pensji, nauczyciele, dający w nich lekcje, autorzy, dziennikarze, kupcy, ekonomiści, moralisci i różni przewodnicy narodu. Wszyscyśmy winni, jeżeli żyjemy kosztow-

nie i trujemy się na duszy i ciele pokarmami, które gdyby były w kraju wyprodukowane mogłyby nas zasilać i bogacić. Ołów, miedź, cynk, nikiel, arszenik, kwas siarczany, i inne przetwory jadowite i szkodliwe, oto jest co nam się w darze za naszą niedbałość i niewiedzę od obcych z przesyłaniami nam pokarmami i przyprawami dostaje. Szkiełka, pudełka, etykiety ozdobne, płacone rublami, a przychodzące z zagranicy z pokarmami i przyprawami, idą następnie w śmiecie i dostarczają nam obficie nawozu najkosztowniejszego ze wszystkich nowohandlowych.

Ulepszenie gospodarstw kobiecych przez pomnożenie i udoskonalenie ich produktów, nie jest rzeczą samych gospodyń i gospodarzy. Samo wykazanie i uwydatnienie potrzeby nic jeszcze nie stanowi. Tu wszyscy są interesowani: kupcy, rolnicy, ekonomiści, moralisci i filantropi, usiłujący zmniejszyć nędzę ubogich, miłośnicy nauk i wielbiciele postępu mają tu pole dla upodobanych sobie czynności, bo podniesienie jakiegokolwiek produkcji, daje się wszystkim dobroczynnie uczuć. Wyraz dobroczynność przypomniał mi drugą stronę naszego przeżycia się. Łaska, dobrodziejstwo, wsparcie i poświęcenie się, to czwórka, którą jedni lubimy jeździć, drudzy przyczepiać się do niej, aby nas wlekła. Obecnie są drogi dosyć utarte i gładkie, aby po nich jednym koniem jeździć, lub samodzielnie chodzić można. Jeszcze lepiej jest jeździć omnibusem w spółce z drugimi. Nie ubliża to nikomu dzięki postępowi oświaty. Precz tedy z łaską i dobrodziejstwem u zdrowych i silnych; podajmy sobie ręce, jak sobie podają gdzieindziej, przez stowarzyszenie różni producenci na wsi i w mieście dla osiągnięcia tańszej produkcji lub zyskowniejszej sprzedaży swych płodów. Zarozumiałość oświaty nabytej przez czytanie dla przyjemności, wyrobiła w nas dzielnych krytyków. Niechaj ci sami próbują schylić się dla przewodniczenia smakiem i wiedzą swoją w sferach ekonomicznych tym, którzy im się o wiele niższymi wydają. Wówczas nabędą przekonania, że ciemnota jest w rzeczach ekonomicznych mniej powszechną między niższymi, niżeli się wydaje wyższym, o czem przekonać się łatwo, tylko spróbujmy zjednoczenia sił naszych drobnych z większemi. Gospodarze folwarczni mają swoich ogrodników, pasieczników i mają lub mogą mieć dla siebie samych różnych pomocników specjalnie w zawodzie pewnej produkcji uzdołnionych; mają lub mogą mieć dla siebie samych przyrządy i zakłady do produkcji różnych wyrobów gospodarstwa kobiecego. Gospodarze folwarczni pro-

dukują dużo przedmiotów tego samego gatunku, co mniejsi ich sąsiedzi. Czy próbował już kto zmniejszyć koszta swojej produkcji przez przypuszczenie do udziału w niej za pewną zapłatą mniejszych sąsiadów swoich? Każdy młyn wiejski, każda olearnia i stępa folwarczna do kaszy jest takim przypuszczeniem do udziału. Potrzeba tylko praktykę tę zastosować do innych drobnych produkcji. — Czy musi każdy dom wiejski potrzebny mu chleb osobno wypiekać? Być może, iż tu i owdzie byłoby korzystniej dla wszystkich założyć piekarnię i za mąkę lub zboże oddawać chleb mniejszym i większym sąsiadom swoim. W niektórych okolicach uprawa i wyprawa lnu i konopi jest upowszechnioną. W innych uprawa warzyw dla części jadalnej lub dla nasienia. Czy nie mógłby właściciel folwarku pomódz sąsiadom przez sprowadzenie dla siebie i dla nich zarazem najlepszego nasienia, przez uprawę ogrodniczą doskonałej i wczesnej rozsady zająć swego ogrodnika, zainteresować go w pracy i dostarczać sąsiadom młodych roślin, na jakie się sami zdobyć nie mogą; a wtenczas produkcja stowarzyszona opłacałaby się pewno, bo przedstawiałaby przemysłowcom na wywóz handlowy do miasta już jakąś ilość poważną, gdy teraz produkcji cząstkowej więc drobnej, rozproszonej bez wieści o sobie, nie wie przemysłowiec gdzie szukać i woli się udać za granicę, gdzie mu się rzecz do nabycia gotowa przedstawia i dla tego bierze ją wtedy nawet, kiedy nie jest lepszą od krajowej. Wiadomo z doświadczenia, że: rozsada kapusty głowiastej dobrze pielęgnowana nie chybia i powinna być dwójaka. Jedna z nasienia kapusty, której główki są spiczaste, podobna do główek sałaty głowiastej. Tę rozsadę pielęgnuje się w słabo-ciepłych inspektach i na św. Jan główki są już gotowe do jedzenia. Drugą rozsadę sieje się w gruncie, aby mieć kapustę jesienną z okrągłymi głowami. Inspekta nie są zbytkiem dla ludzi uboższych. Korzystanie przeciw z pierwszych dni wiosny dla pielęgnowania roślin, z których żadne jeszcze dla mrozów w gruncie rość nie mogą, jest dzielnym sposobem pomnażania żywności. Ogrodnik folwarczny może właścianom być pomocny w hodowaniu dziczków z nasienia, szczepów drzew i krzewów ozdobnych i owocowych, w zakładaniu inspektów, w dostarczaniu im wszelkiej rozsady pewnej i dobrego gatunku. Wszak można się porozumieć z mniejszemi sąsiadami o produkcji i sprzedaży wyborowych nasion. Tu i owdzie może być porozumienie się trudne, może

nawet niemożliwe. Gospodarz sam nie ma na to czasu, ale gospodyni ma tu wielkie pole dla siebie. Nie do przebaczenia jest niedbalość w stowarzyszeniu dla hodowli jedwabników. Hodowla ta udaje się najlepiej przy wspólnych usiłowaniu mniejszych i większych właścicieli. *Roszenie lnu i konopi i wyprawa dalsza łodyg niedołączonym sposobem* dawnym, nie może się mierzyć z roszaniem i wyprawą w jednym zakładzie wspólnym pod pewnymi warunkami. Gdzie kwitnie hodowla gęsi, mogą być półgęski wędzone w większym rozmiarze i podług najlepszych sposobów produkowane. Pióra rozsortowane na skrzydłowe i na zdatne do przerobienia na pierze, zyskują na wartości *przez mycie, wyprawę i wybielenie*. Hodowla drobiu, tudzież sprzedaż wymaga podobnie przewoźnictwa umiejętniejszych, mniej umiejętnym i dla tego mimowoli mniej gospodarczym. Uprawa roślin lekarskich i farbiarskich potrzebuje robotników chętnych i zdolnych. Zainteresowawszy nią mniejszych sąsiadów, można być pewnym dobrych pomocników w kobietach i dzieciach. W przędzeniu wełny i farbowaniu jej, w robieniu serów i masła, powideł i suszonych owoców, krochmalu i *potraw mącznych handlowych*, (makaronów, biszkoptów), octu, wina owocowego da się u nas jeszcze wiele zrobić i tak ulepszyć, żeby z tych produkcji był zysk zamiast straty; albo żeby mieć *produkt tym samym kosztem lepszy, którym dawniej dostarczano lichego*. Czy ma przemysł jakie granice, czy istnieją dla niego trudności, którychby nie mógł zwalczyć? Przypuśćmy, że w którym dworku wiejskim żyje pięć kobiet, że panuje niedostatek i wszystkie pięć nudzą się, bo nie mają dla siebie zajęcia. Panie te umieją dużo robót kobiecych, są zacne i ukształcone. Cóż im przeszkadza uprawiać warzywa, robić tanie konserwy mięsne i roślinne, słowem uczyć wieśniaczki praktycznie wszystkiego, czego one potrzebują? Można tym sposobem zająć się z pożytkiem dla siebie i drugich. Produkcja nasion warzywnych jest także bardzo korzystną. Jeszcze korzystniejszą jest produkcja doskonałych nasion rolniczych byle się wziąć do tego, nadewszystko pod względem sprzedaży. — *Przepraszam za wyrażenie*, ale nieszczęściem takie jest powszechne przekonanie, że rzecz celną wyprodukuje lada głupiec, ale lichą dobrze sprzeda tylko zdolny kupiec. Najlepsze produkta marnują się, jeżeli produkującym nie pomaga dobre zorganizowanie się pod względem sprze-

daży swego towaru. Takim jest najprzód rozsortowanie towaru na wyborowy, średni czyli dobry i na brak niezdatny już i niepolecany do tego samego użytku, do którego służy towar dobry. Powtóre powinno być szczególnie średniego gatunku tyle, aby nikogo żądającego jej, odpowiedział: już brakło, odprawiać nie było potrzeba. Po trzecie towar należy dostawić tam, gdzie go najwięcej żądają, dostawić go w czasie należnym i dostarczając go w sposób najdogodniejszy konsumentom, *nieublaganym być na jakiegokolwiek ich niedbalstwa*. Co innego są stosunki kupców z przekupniami, a co innego wymaga moralność, interes producenta i konsumenta. Szanuje kupca jako pośrednika, który rzeczy, będące w jednym miejscu, w nadmiarze przenosi w drugie, gdzie ich mniej jest niżeli ich żądają; ale przekupnia, sprawiającego sztuczne podrożenie towaru, wykreśliła już nauka gospodarstwa społecznego z rzędu kupców producentów. Zbyteczny kredyt ciągnie za sobą konieczność nierzetelności kupujących, a zatem podrożenie towaru.

Przekonanie, że zakłady wzorowe prowadzone przez panie doświadczone w gospodarstwie kobiecym, a przyjmujące na praktykę córki gospodarzy wiejskich, które skończyły edukację w domu lub na pensji, mógłby mieć wielkie powodzenie. Chodzi tylko o to, aby źle zrozumiana ambicja pań zdolnych otworzyć podobne zakłady, nie zmieniła je ani w zamknięte grona rodzinne, ani uczyniła je zakładami dobroczynności.— Ani pierwsze ani drugie, nie uczyni ą zadosyć potrzebie.

Podniesienie gospodarstw kobiecych wymaga trzech następujących warunków, po pierwsze: zajęcie się tą sprawą w dziennikach krajowym, jako produkcji wielkiej części żywności, jednego z ważnych źródeł bogactwa krajowego, jako czynności zarobkowej dla wielu dziewcząt niezamożnych, jako sprawy zatem, która w miejsce milionów, daremnie wychodzących za granicę, mnóstwu ludziom najróżniejszych zawodów nowego zajęcia i zarobku dostarczyć może. Samo upowszechnienie wiadomości, niezbędnych w gospodarstwie kobiecym ile ludzi wprawia w ruch, z których jedni dają teorię, inni potrzebne pomoce naukowe, książki, sprzęty i zbiory naukowe, inni uczą ustnie, inni praktycznie. Jedni regulują stosunki handlowe czyli odbył, inni pracę i samą produkcję.

Po drugie, ukształcenie kobiet przez praktykowanie w zakładach prywatnych naksztalt młodzieży męskiej w gospodarstwach uznanych za wzorowe.

Po trzecie, przez zregulowanie odbytu w mowie będącego, produktów z jednej strony w składach drobnych po miasteczkach i powsiach, z drugiej strony w większych składach znaczniejszych miast i miejscach odbytu towaru w masie.

Bl. r. 1868.

JEDWABNICTWO.

Niema ani jednej podobno kobiety w kraju naszym, ile tyle oświeconej i umiejącej patrzeć na to, co się w nim dzieje od lat już przeszło dziesięciu, któraby nie widziała, że życie ojców, mężów i braci coraz jest twardsze, ich zabiegi o utrzymanie mienia i zapewnienie bytu rodzinom coraz liczniejsze i mozolniejsze, a mimo to jeśli nie całkiem bezowocne, to nie tyle skuteczne, by drobna na pozór pomoc kobiety nie była pożądaną, konieczną nawet. Ztąd pochodzi, że panie nasze na wsi mieszkające garną się coraz liczniej i coraz usilniej do gospodarstwa kobiecego, którego też znaczenie w ekonomii domowej i panowie uznając, przychodzą z właściwą zabiegom niewieścim pomocą — niegdyś odmawianą im kapryśnie raczej, niż z dobrze uzasadnionych dobrze wyrozumowanych pobudek. Szczegóły gospodarcze zarządowi kobiet oddawane zwykle wyłącznie, są dosyć liczne, a co większa, zdolne do szerokiego rozwinięcia, i do zajęcia pokaźnego znaczenia, jak gdzie który; sadownictwo, warzywnictwo, gospodarstwo nabiałowe, hodowla drobiu, coraz to szersze przybierają tu i owdzie rozmiary, a korzyści z nich rosące odpowiednio do pracy przedmiotom tym poświęcanej, odpowiednio do umiejętności, pozwalają opędzić niejedną potrzebę domu, której już nie podobałaby kassa zabiegami gospodarczemi wyłącznie mężczyzn zasilana i niekiedy zaskąpo zaopatrzona. I któraż

z kobiet, widząc jak się jej mózół nagradza, nie poczuje się do gotowości podwojenia usiłowań, by pomnożyć źródła tego dochodu, który ucześnieczanami dawniej drogami coraz rzadziej przybywa? Jest jednak niejeden jeszcze szczegół gospodarczy, któryby staraniem kobiet z zaniedbania mógł być wydzwignięty, gdzie go zaniedbano, albo stworzony tam, gdzie nie pomyślano o przyswojeniu go sobie. Jednym z takich szczegółów, łatwo do gospodarstwa wiejskiego wciągnąć się dających, jest jedwabnictwo. Poświęcano mu w piśmie niniejszem niejednokrotną wzmiankę, nie będzie on zatem nowością dla naszych czytelniczek; ale świadomość nie wystarcza gdzie czynu potrzeba. Więc żeby zachęcić kogo można i godzi się, do czynu, niniejszych kilka słów kreślimy, pragnąc serdecznie, żeby one pozyskały nasze gosposie wszelkiego wieku i położenia majątkowego dla przemysłu, łatwo dającego się zaprowadzić, nie trudnego do prowadzenia, mało zajmującego czasu, nie przeszkadzającego innym, niezbędnym zajęciom, a mogącego przynosić znaczne materjalne i niemniej znakomite korzyści — że już o przyjemności, delikatności zatrudnień z jedwabnictwem związek mających nie mówimy.

Konieczną podstawą jedwabnictwa są morwy; wbrew przesądowi doświadczeniem długoletniem odpieranemu, morwa w klimacie naszym doskonale się utrzymuje w każdej postaci, czy to drzewa wysoko lub niskopiennego, czy też krzaka lub żywopłotu. Kiedy zimy nasze sroższe mianowicie, zabijają drzewa i drzewka owocowe tysiącami i krociami tysięcy, to morwa wytrzymuje mrozy, nawet największe, albo małą ledwie od nich szkodę ponosi. Że tak jest rzeczywiście, dowodem są miliony drzew i drzewek morwowych w kraju naszym rosnących; dowodem jest rozwój jedwabnictwa nawet w *Sancyi*, o wiele dalej ku północy niż nasz kraj położonej. W czasach nie tak dawnych, kiedy u nas powstała spółka jedwabnicza (r. 1853) powszechny zapal do jedwabnictwa ogarnął był obywateli ziemskich i właścicieli ogrodów po miastach: siano morwy i sadzono je — i istnieją wszędzie, gdzie ich siekiera nie zniweczyła. Istnieją, to jako pojedyncze drzewa po ogrodach rozsypane, to jako gaje i plantacje, tysiące egzemplarzy liczące, istnieją by świadczyć o swej trwałości, mimo, że człowiek nie przykładą się do niej — bo, niestety, drzewa morwowe stoją bezużytecznie, albo mało komu przynoszą korzyść znaczniejszą, jak cień i trochę owocu,

pogardzanego zwykle. Jest więc w kraju naszym podstawa do przemysłu jedwabniczego, że tylko się schylić po jego owoce.

Bo trudno nazywać pracą łatwą zajęcie się hodowlą jedwabników, choć ona wymaga pewnej czujności i metodyczności. Ale cały zachód trwa miesiąc jeden tylko, albo i kilka dni więcej. Wyklutym z jajeczek robaczkom daje się kilka razy dziennie liście morwowego, a gdy się oprzędą, zbiera się kokony i oddaje spółce jedwabniczej, dla której nabywa je pan Rodkiewicz w Warszawie. Krótka instrukcja a jasna i dostateczna, obchodzenia się z jedwabnikami podczas ich krótkiego żywota, podana jest przez spółkę jedwabniczą w broszurce, którą w księgarniach Warszawskich i u p. Rodkiewicza za pięć kopiejek mieć można. W każdym domu znajdzie się kilka rąk dzieci, starców, bodajby kalek, które liść z drzewa zerwą i przyniosą go do wychowalni, urządzonej w ustąpionym jedwabnikom pokoju, w oranżerii lub jakim innym budynku, pozwalającym na regulowanie w nim światła i temperatury. I oto cały kłopot, niewielki bardzo, w ciągu kilku tygodni skończony.

A jakie korzyści? gotowa zapytać oględna gosposia.

Powiedziano wyżej, że korzyści są dwojakie, materialne i moralne, a jedne i drugie rosną w miarę rozwoju zatrudnień około jedwabnictwa. Materialne korzyści sam sobie każdy obliczy, wiedząc, że luta jajeczek jedwabniczych (kosztuje u Rodkiewicza około dwóch rubli) zawiera kilkanaście tysięcy ziarenek, mogących wydać tyleż żyjątek, które materję jedwabistą w liściu morwy znajdującą się, w organizmie swym przerobią na jedwab' i wysnują go z siebie nitką zawiniętą na kokon, w którym się dla kokonów przemieszczają. Powiedzą, że przy niepowodzeniu nawet z luta jajeczek wyhoduje się dobrze tylko dziesięć tysięcy kokonów; jeśli owady dobrze były żywione i osnuły się jak należy, to 300 kokonów ważyć będzie funt jeden, za który spółka zapłaci po 50—60 kopiejek; będzie więc przeszło 30 funtów kokonów, wartych blisko rs. 17; zysku zatem będzie przeszło 15 rubli z jednego luta jajeczek.

Jedwab ten rozwinięty jak należy (nie każdy to umie, bo tego uczyć się trzeba, ale nauczyć się nie trudno), wart jest więcej o całą pracę ludzką około tej czynności, po 8—10 rubli za funt, a skrecony (są do tego maszynki) i przygotowany dla tkacza, po 18—20 rubli.

Ale jakkolwiek zyskowne to przedsięwzięcie, nie radzimy paniom naszym, aby się niem w całej obszerności zajmowały, bo trzeba *umieć* rozwijać kokony i skręcać z cieniutkich nitok grubsze; kto nie umie psuje — to rzecz dowiedziona. Poprzestać więc trzeba na razie, na samej hodowli. A ileż to owadów wyhodować można tu i owdzie jeśli jeden robaczek jedwabniczy nie więcej spożywa liścia morwowego przez całe swe krótkie życie, nad dwa łuty! Drzewo piętnastoletnie, gdy dorodne, choćby je tylko w połowie z liścia obierać, dla nieszkodzenia mu, dostarczy materji na funt kokonów z górą; starsze na kilka lat starczy. Cóż powiedzą na ten skromny rachuneczek posiadacze gajów i plantacj morwowych, setki i tysiące drzew liczących? Zaiste! im więcej drzew do wyzyskania i większa ilość robaczków do hodowania, tem więcej trzeba miejsca i zachodu, ale też i korzyści większe. Radzimy spróbować wychowu jedwabników na małą skalę najprzód, by nabyć cokolwiek doświadczenia i rutyny; za rok lub dwa łatwo już przyjdzie zająć się znaczną stosunkowo hodowlą.

A korzyści moralne.

I na nie pracować trzeba, bo na tym świecie nie bez zachodu nie przyjdzie. Trzeba dawać tym stworzeniom pożywienie *regularnie*, obchodzić się z nimi *delikatnie*, bo się nie ruszą z miejsca, by szukać żeru, gdy głodne; potrzebują *czystości* powietrza i jednostajnej temperatury, więc pewnej *troskliwości* człowieka, która mu na dobro moralne wyjdzie, jak każde zetknięcie się bezpośrednie z naturą, organiczną szczególnie.

Ale nie tu koniec korzyściom materialnym i moralnym; jakkolwiek wysokoby je cenić przyszło, dopiero się one wówczas w całej wielkości swej okażą, gdy będą udziałem wielu. Kraj nasz liczne miliony wydaje na jedwabie z zagranicy sprowadzane, a mógłby te miliony zatrzymać w swych granicach i niejedno niemi przedsięwzięcie ożywić. Mało to znaczy, że ta i owa pani za kokony jedwabnicze własnej produkcyi, ma suknie dla siebie, ale dużo znaczyłoby, gdyby tysiące pań w tem samym znalazło się położeniu. A przecież co może kilka, to każda może. Nie idzie jednak bynajmniej o to, żeby się panie nasze stroiły w jedwabie, skoro im w wełnianej odzieży lub w perkalkach i płócienkach równie ładnie, a wygodniej i taniej. Idzie o danie krajowi przemysłu jedwabniczego. Daleko do tego jeszcze u nas, ale

bliżej niż było kiedyś we Francji za Henryka IV, kiedy nie było jednej morwy prawie w całym kraju. Znalazł się człowiek, nazwiskiem Olivier de Serres, który posadził morwy około Paryża, i namówił przyjaciół, żeby u siebie to samo zrobili. Dziś Francja ma z tego powodu po paru wiekach, 900 milionów franków zysku. Myśmy w lepszym dziś położeniu niż kiedyś Francja: mamy, dajmy na to, milion morw 20-letnich; z każdej weźmy tylko po 20 funtów liścia — a będziemy mieli przeszło milion funtów kokonów, wartości 600.000 rubli, czyli 4 miliony zł. polskich. Odwińmy jedwab z kokonów i skręćmy go, a produkt naszej pracy wart będzie dla tkacza cztery miliony rubli.

Z tego rachunku, a widzą wszyscy, że bardzo na niekorzyść przemysłu jedwabniczego obliczano, — pojąć łatwo, jakie ogromne na kraj spłynąć mogłyby korzyści z rozszerzenia się jedwabnictwa do tego stopnia, jak we Francji, to jest aż do zagród wieśniaczych. Jeśli zaś prawdą jest, że i korzyści moralne wynikną z hodowli jedwabników dla tych którzy się jej oddają, to prawdziwie obywatelska dusza nie omieszka do ich poszukiwania namawiać wszystkich, którzy tych korzyści nie przeczuwają, a najwięcej podobno ich potrzebują.

Panie nasze rozumieją doskonale potrzebę dobrego wychowania dzieci i zacnego zajmowania się domem; nie obcem więc im jest dziełko słynnego Aimé-Martin'a „O wychowaniu matek rodziny”. Niech sobie więc przypomną, co pisarz ten mówi o wpływie jedwabnictwa na okolicę jedną we Francji. Dla tych czytelniczek, które zapomniały co on mówi, kładziemy tu w przekładzie opowieść jego o uderzającym fakcie ¹⁾.

kanów, na potokach lawy nieuprawnych, i nieposiadających żadnych prawie roślinności, napotymano przed niedawnymi czasy resztki pokoleń na pół dzikich, których ciemnota i obyczaje przypominały okrucieństwo starych klanów Szkocji. Pokolenia te ukazywały się tylko zbrojno, a nędza ich była tak wielka, że religja nawet nie mogła jej zlagodzić. Co niedzielę widziano ich wychodzących z domów w odzie-

1) Z broszurki p. Ludwika Gossin. „Krótki rys hodowli morwy i jedwabników,” przekład p. L. Segietyńskiego. Warszawa 1875 r.



niu z ciemno-szarej wełny, w grubych drewnianych sabotach, ze strzelbą na ramieniu. Tak udawali się do kościoła, zostawiali broń przy bramie, a po modlitwie znów ją brali i udawali się do karczmy. Tam dzika wesołość następowała po chwilach modlitwy i pokory. Widywano ich po kilkunastu przy stole, kłócących się, wrzeszczących i oddających się rozpuście, która zawsze kończyła się zabójstwem kilku osób.

Taki to był stan górnego Vivarais jeszcze w 1770 roku; obecnie jakąż widzimy zmianę! Niema już ludzi zbrojnych, dzikich, zabójstwa się nie zdarzają,—ale także niema już ziemi leżącej odłogiem, niema nędzy, niema odosobnienia od reszty kraju. Drogi wygodne wiją się po górach, zamożne wioski wzniosły się tam gdzie liche stały budy; wszędzie napotykamy dostatek zamiast nędzy, ludzkość zamiast dzikości. Można by powiedzieć, że to nowy naród—a to jedynie tylko nowe pokolenie, zrodzone pod cieniem nieznanego drzewa; tem drzewem jest—morwa.

Tyle cudów wynikło z uprawy małego drzewka i hodowli wątłego żyjątką. Warto widzieć okolice, których cały los w ten sposób został zmienionym. Te góry od tak niepamiętnych czasów bezpłodne, dziś są obsadzone drzewami do samych wierzchołków; płaszczyzny przez długie lata odłogiem leżące, okryte są zielonością i urodzajne, każda wieś ma swoją plantację, miasta nawet ukazują się jak kosze zieloności, miasto Aubenas jest pysznem wzgórzem pokrytem domami, wpośród łąki pokrytej morwami. Morwa jest wszędzie; można by mniemać, że jest to drzewo krajowe, tak łatwo się ono rozmnaża, najszczuplejsze kawałki ziemi są morwą obsadzone.

W taki to sposób przekształciła się okolica Vivarais. Nowa uprawa zmieniła los kobiety, a za pośrednictwem kobiety, złagodniała dzikość mężczyzny. Jeżeli kto chce ucywilizować kraj, niech mu da roślinę pożyteczną, w uprawie łatwą, któraby mogła zatrudnić kobiety i dzieci. Łącznie z tą rośliną przyjdzie handel, z nim zaś drogi, a z temi myśli i wyobrażenia zbawienne; handel wzbogaca, łatwość komunikacji podnosi oświatę.

Ale najciekawszym faktem uwydatniającym chwałę Oliviera de Serres, który najpierwej wprowadził morwę do Vivarais, jest stan okolic sąsiednich. Skoro przybędziemy na wierzchołek góry napotykamy

wielki las sosnowy, ponurą zaslonę, zawieszoną na granicy dwóch okolic: Vivarais i Vélav.

Tam w klimacie ostrym kona drzewo jedwab wydające, do zupełnie innego wchodzimy kraju; góry są nagie, ziemia licho uprawna. Nie ma już rozkosznych gajów, bogatych plantacyj, niema już przyjemnej pracy dla kobiet, liścia do zbierania, gąsienic do pielęgnowania. Po cząwszy od tego lasu wszystko się zmienia; piękność fizyczna i piękność moralna znikają jednocześnie. Kobiety pod ciężarem pracy męskiej starzeją się przed czasem, mężczyźni są grubi i nieokrzesani, dzieci brzydkie i złośliwe, możnaby powiedzieć, że to jest inny zupełnie ród; a to jedynie z tego powodu, że brak jednego tylko drzewa w kraju — morwy”.

I cóż powiecie czytelniczki na ten ustęp? Azaliż nie wzruszy się serce wasze na widok nędzy moralnej, która was otacza, dotyka niemal; która wam tyle cierpień i szkód materialnych sprowadza? nie zechcecież nędzy tej zamienić na błogi stan dobrobytu i uobyczajenia? Zapewne, niema u nas tej dzikości jaka panowała niegdyś w Vivarais — bo ziemia nasza nie jest skalista i przyciąga do siebie pracowite ręce, a potem trud ich błogosławieństwem wielorakiem nagradza; ale ileż to jeszcze u nas wad i narowów do wykorzenia, nędz moralnych do usunięcia, ile rąk próżniaczych, któreby pracować mogły, ile niedołęstwa i kalectwa, które zebrze, a może z własnej żyć pracy. Dajcież więc przykład dobry, zajmując się łatwo i wdzięczną czynnością dla siebie i dla domu korzystną; natchnijcie otaczających was maluczkich chęcią do nieciężkiej pracy a korzystnej. Nakłaniajcie do siania i sadzenia morwy przy drogach i po miedzach, na podwórzach gospodarczych i przy budynkach dla ludzi, zwierząt, lub na plony i przybory gospodarcze przeznaczonych. Twórcie żywopłoty z morwy, hodujcie drzewa morwowe niskopienne, by łatwo było liść z nich zbierać, i by nie ocieniały zbyt znacznie pól pod inne przeznaczonych plony. Morwa wszędzie się przyjmie i rośnie pokaźnie, gdzie spód gruntu nie jest wilgotny. Zróbcie lepiej: siejcie morwę, twórcie szkółki i rozdawajcie prostaczkom (wkrótce płacić za nie będą), żeby je u siebie rozsadzali, by z naszego kraju ubogiego dziś jeszcze, stała się bogata Lombardja. Ci, co ją widzieli, nazywają ją wielkim ogrodem; to morwy rozsadzone przy kanałach, rowach, drogach, ogrodach, na miedzach i w podwó-

rzach, dają tej krainie podobieństwo do ogrodu. Czemużby u nas to samo być nie mogło? Wszak uprawa morwy nie przeszkadza uprawie innych płonów ziemi, ani drzew innych; a jeźliby wygurowała wierzbę, to nie tylko stałoby się to bez szkody dla kraju, ale i z ogromnym jego pożytkiem: bowiem morwa jako drzewo bez porównania więcej warta niż wierzba, choćby tylko na opał.

I kiedyś przyjdzie ten czas błogosławiony, gdy mieszkanka domu wiejskiego stanąwszy na jego progu, widzieć będzie jak okiem zasięgnie, linije i grupy drzew świeżych zielonością, dających krajobrazowi pozór ogrodu — a w każdej chacie, której próg przestąpi, spotka czystość i dobrobyt, ład i oględność w obyczajach zamieszkujących ją ludzi, na ich twarzach łagodność i spokój. Dużo wprzód wody upłynie, zanim te cuda zjawią się między nami, zanim dzisiejsze niepodobieństwo prawdą się stanie. Ale czyż dla tego, że coś z czasem dopiero ma przyjść, nie torować mn dróg, któremi przyjść jedynie może? czyż dla tego, że coś na razie skromne zapewni korzyści, odrzucić to, co je poręcza, i większe obiecuje? Macie morwę, to hodujcie jedwabniki: nie macie morw? to je siejcie — a czas tak szybko dla spraw ludzkich biegnący zrobi resztę. I przyjdzie chwila, w której ty sama, czytelniczko, albo twoje dziecko, zawoła z zadowoleniem obywatelskiem: Oto owoce mej pracy! czuję je, widzę, blisko siebie i daleko odemnie!

Zanim te słów kilka dojdą was czytelniczki, może czas nieustający nigdy, zabrnie nieco w tę wiosnę, która jest najwłaściwszą porą do prac rolniczych, i jedyną niekiedy do budowania podstaw przemysłów z rolnictwem związek mających. Ale jeszcze nie będzie zapóźno na to i owo. Morwę sadzić można do połowy niemal maja, dopóki pączki jej nie nabrzmieją; siał ją można w czerwcu a nawet i w lipcu — byle płonki miały czas umocnić się przed zimą. Na hodowanie zaś jedwabników nadchodzi najwłaściwsza pora, która się zaczyna razem z pierwszym na morwie listkiem — zatem pod koniec maja. Przyrządów mało potrzeba nadzwyczaj prostych, a tak prostych, że ich prawie przyrządami nazywać nie warto, szczególnie gdy idzie o hodowlę na małą skalę. Wiadomości potrzebnych łatwo nabyć, bo się postarano o upowszechnienie ich drukiem. Więc czego jeszcze potrzeba?

Dobrych chęci, przekonań o pożytku przedsięwzięcia o tyle mocnych, ile potrzeba, by zwalczyć nieuzasadnione uprzedzenia i dać po-

pęd do czynności, mającej z czasem zlać błogosławieństwo na kraj cały—błogosławieństwo, które się najprzód do tych zwróci którzy się ośmielą przodkować w dobrem dziele. W obywatelskiej tej sprawie najpierwszemi byćby mogli wszędzie pomocnikami duchowni, nauczyciele, emeryci, urzędnicy po mniejszych miastach, mieszkańcy ich wszyscy, rozporządzający byle kawałkiem ziemi—a wkrótce i czeladź do pomocy używana propagować zacznie świadomość, zachęcać do korzystania z niej na własną rękę, za przykładem przejętym od możniejszych. Do nich początkowanie należy, jest ich obowiązkiem obywatelskim.

Któż godniej to pojmie od was, zacne czytelniczki?

NAUKA GOTOWANIA w ANGLJI.

Jak wielkie znaczenie nabiera dziś w wychowaniu kobiety nauka gotowania, mamy świeży przykład na urządzonych w tym celu praktycznych wykładach tej nauki w Anglii. Kursa kulinarne na wystawie w Londynie, słuchane przeszło przez 50,000 osób, zwróciły w ostatnich latach uwagę na brak odpowiedniego wykształcenia i znajomości w tej materji. Nikogo nie dziwi, że w narodzie przodującym światu praktycznością, raz obudzony w tym przedmiocie interes, wywołał wielki meting w „Grosvenay-house”, gdzie zebrano pewną sumę pieniędzy, na założenie narodowej szkoły gotowania. Lady Barker, która wydała doskonałą i bardzo praktyczną książkę kuchenną, została zaproszoną na przelożoną tej tworzącej się szkoły. Powodzenie nowej instytucji było nadzwyczaj szybkie. W pierwszym zaraz tygodniu 16 uczennic słuchały wykładu, a między niemi spotykało się panie należące do wszystkich warstw towarzystwa; pokazało się, że liczba kobiet pragnących wtajemniczyć się w szczegóły sztuki kulinarnej jest daleko większą, niż nawet przypuszczano zrazu. Każda z uczęszczających pań, jakiegokolwiek jest jej położenie towarzyskie, musi się poddać jednemu i temu samemu regulaminowi; zapisująca się uczennica opłaca za prawo słuchania lekcji pięć gwinei, które to pieniądze po-

krywają również koszta kupna materiałów potrzebnych przy nauce gotowania. Cała nauka dzieli się na oddziały; w pierwszym wstępnym uczennice poznają sposób szybkiego rozpalania ognia na kominie, oczyszczania patelni do smarzenia, jak również rondli miedzianych, prac najpospolitszych, których znajomość jest jednak tak potrzebną nietylko dla dobrej kucharki, ale dla każdej pani, która w domu swoim chce mieć zdrowe i dobre jadło, przy czem dozór gospodyni jest bardzo często nieodbitnie potrzebnym. Po przejściu pierwszego oddziału, który jest obznajmieniem niejako z kuchnią, przechodzą uczennice na wyższe kursa, gdzie się uczą gotowania zup, rozmaitych potraw, jarzyn, legumin, przyrządzania i wybierania mięsa, słowem wszystkiego, czego ściśle biorąc nauczyć się w tej materji można. W końcu zdają egzamin ze wszystkich słuchanych przedmiotów, a pojętne i dobrze usposobione otrzymują świadectwo zrobionych postępów, które służy im następnie, jeżeli osoba jest ubogą i pracować potrzebuje, jako rekomendacja do otrzymania stosownego miejsca. Lecz spotyka się między uczennicami z równą usilnością i dobrą chęcią nauki panny wysokiego rodu, młode mężatki wyższych domów, jak i wiejskie dziewczęta pierwszy raz myślące starać się o służbę, lub kucharki wykwalifikowane, pragnące powiększyć zasób swych wiadomości. Że świadectwo skończonej nauki jest tak bardzo pożądanem dla tej ostatniej kategorii uczennic, może zrozumieć to łatwo każda pani domu, która przyjmując służącą nie wie nigdy z pewnością, czy znajdzie osobę istotnie gotować umiejącą.

Należy jeszcze dodać, że zadaniem szkoły jest również przysposabianie w tym kierunku nauczycielek do nauczania nieświadomych i biedniejszych, nie mających możności słuchania wykładów. Nauczycielki takie wybierane są z klasy niezamożnych kobiet, zasługujących na powszechny szacunek, które pracując na utrzymanie swoje i rodziny nie mogą od razu z lepszego położenia przejść w stan cięższy służących. Takie kobiety słuchają kursów bezpłatnie z warunkiem, iż stawiają się na każde wezwanie przełożonych tej instytucji, czy to dla udzielania nabytej nauki w domach prywatnych, czy też dla rozesłania w dalsze parafie lub miasta prowincjonalne, w celu utworzenia szkół w podobnym rodzaju. Towarzystwo zajmujące się rozgąłęzieniem tak potrzebnej wszędzie nauki gotowania, jest jak wszystkie w podobnym rodzaju towarzystwa angielskie, filantropijne. Poważne pisma fran-

cuzkie z wielkiem uznaniem wspominają o zakładaniu podobnych szkół w Anglii, z zazdrością dopominając się, aby jej przykład był naśladowany we Francyi. Idąc za dobrym kierunkiem i ja również wiadomości, pracę i czas mój chętnie poświęcam, aby coś podobnego u nas wytworzyć, prowadząc u siebie praktyczny kurs gotowania.

O przyjęciu gości, nakryciu stołu, winie, desce, łaźni i przyjęciach wieczornych.

Niezaprzeczona jest rzecz, iż piękność zawsze nas ku sobie przyciąga, a estetyczna forma jest miłą w każdym fakcie życia. Odeń często się zdarza spojrzeć z wytworną kolicą lub obiadem, a po-
 gątem serwisem a jednak bez gustu i estetyki podaniem; dla tego bie-
 re dziś bierą aby nieuprzedzone gospodarze zapoznać z warunkami ele-
 gantniej zastawy stołu.

Na małą liczbę osób dochodzący 7, najwygodniej i najmniej dla
 pięknobudajcych jest stół okrągły—rozmiar dwa przyciemniając, ja-
 kwój—przebieg do stołu potrzeba mieć, tu odległość nie tam-
 je nikomu dostania tego lub owego potrzebnego przedmiotu bez przy-
 zywania służby, która naturalnie przy małej liczbie osób nie była po-
 wiekszaną. Na większą liczbę potrzeba już stołu owalnego lub po-
 dłuższego, w szczególnym salonie jadalnym stawiając stół podobny kro-
 nieć od rogu do rogu robi się swobodniejszą przejście dla służby w
 roznoszeniu potraw. Na wielką liczbę zaproszonych trzeba także
 wkręcić stół z desek szpianych nie zajmujących wiele w szer-
 inie i wtedy zastawić je w podkowę, co znaczy jeden stół wzdłuż
 jednej strony pokoju, a dwa ramiona od tego stołu w poprzek.—
 Ciężka, biała holenderska bielizna jest wielką oxbord zastawą, niepo-
 winna być za sztywną ale i nie wielką, pranie z białym naczyniem
 do prania bielizny będzie zawsze ładną. Im dłuższy i suchszy spódn
 ofars pokrywając stół, nie sięgając jednak ziemi, tem bogaciej i po-
 ważniej wygląda nakrycie. W posredku stołu stać powinny wazon
 z kwiatami czy to świeżymi czy też sztucznie w zimie. Jeżeli mo-

Dział II.

O przyjęciu gości, nakryciu stołu, winie, deserach, i przyjęciach wieczornych.

Niezaprzeczoną jest rzeczą, iż piękność zawsze nas ku sobie ciąga, a estetyczna forma jest miłą oku w każdym fakcie życia. Otóż często się zdarza spotkać z wytworną kolacją lub obiadem, z bogatym serwisem a jednak bez gustu i estetyki podanemi; dla tego biorę dziś pióro aby niewprawne gósposie zapoznać z warunkami eleganckiej zastawy stołu.

Na małą liczbę osób dochodzącą 7, najwygodniej i najmiliej dla biesiadujących jest stół okrągły—rozmowa bywa przyjemniejszą, łatwiejszą—przyborów do stołu potrzeba mniej, tu odległość nie tamuje nikomu dostania tego lub owego potrzebnego przedmiotu bez przyzywania służby, która naturalnie przy małej liczbie osób nie bywa powiększaną. Na większą liczbę potrzeba już stołu owalnego lub podłużnego, w szczupłym salonie jadalnym stawiając stół podłużny ukośnie od rogu do rogu robi się swobodniejsze przejście dla służby w roznoszeniu potraw. Na wielką liczbę zaproszonych trzeba użyć wązkich stołów z desek zbijanych nie zajmujących wiele w szerz miejsca i wtedy ustawiać je w podkowę, co znaczy jeden stół wzdłuż jednej strony pokoju, a dwa ramiona od tegoż stołu w poprzecz.—Cienka, biała holenderska bielizna jest wielką ozdobą zastawy, nie powinna być za sztywną ale i nie wiotka, prana z błyszczem używanym do prania bielizny będzie zawsze ładną. Im dłużej i sucięj spada obrus pokrywając stół, nie sięgając jednak ziemi, tem bogaciej i poważniej wygląda nakrycie. W pośrodku stołu stać powinny wazony z kwiatami czy to świeżemi czy też sztucznemi w zimie. Jeżeli uro-

czystość jest weselna lub imieninowa piękny tort w środku, wazony z kwiatami po bokach, dalej kryształ z cukrami, suszonymi w cukrze owocami, kosze z pomarańczami i jabłkami, w zimie i na wiosnę winogronami i innymi owocami w lecie lub jesienią zawsze podłożonymi liśćmi winogron, porzeczek, malin lub kasztanów, kto ma może użyć liści pomarańczowych lub wreszcie orzechowych, które zawsze pewną woń wydają.

Na wsi należy liście przechowywać w piwnicy jak można najdłużej, gdzie niema oranżeryi, w mieście nabyć je można w składach ogrodniczych (u Bardeta, senatorska, pałac Zamoyskich). Jeżeli biesiada będzie miała miejsce przy świetle, przy którym zwykle każdy na wet obiad się kończy, powinny już naprzód stać na stole w dwóch przeciwległych końcach dwa świeczniki z opalonymi świecami, aby w czasie zapalania nie było zwłoki w świetle. W koło stołu w równych odstępach porozstawiać talerze po jednemu; po dwa jest mniej elegancko i tylko tam gdzie brak służby zmusza do tego, na talerzu w trójkąt złożona i ustawiona serweta pod którą bułeczka i zgrabna kromka chleba pytłowego leżeć powinna, na prawo nóż i widelec na podstawie dla ochrony obrusa, z wierzchu łyżka. Gdzie jest wielka obfitość studźców na dwie zmiany nie potrzeba kłaść podstawki przed noże, a raczej po prawej stronie nóż i łyżkę, po lewej widelec, tak jak się je w rękę bierze, w górze za talerzem łyżeczka deserowa za nią szklaneczka nie duża do piwa i wody oraz trzy kieliszki, większy do stołowego wina, mniejszy do mocnego podawanego zwykle po zupie i trzeci albo szampański płaski, wysokie są już dawno nie modne, jeżeli ma być podawany szampan, albo małe deserowe do starego węgryna podawanego przy deserze. Na prawo około kieliszków mały talerzyk do komputu lub sałaty. Puste miejsca na stole zapelnia deser na kryształach ułożony, oraz karafki lub modne szklanki z wodą, butelki z różnymi gatunkami win wszystko na podstawkach; serwis, musztardy, solniczki gęsto stawiane, cytryna przekrajana i t. p. Wina stawia się zwykle lekkie czerwone i białe razem po jednej butelce aby każdy podług gustu sobie wybierał. Po zupie nalewają, co w polskich domach jest zajęciem gospodarza, maderę, kseres (chery) lub jakieś mocne wino w małe kieliszki, dalej po rybie jeżeli nie ma ponczu rzymskiego mrożonego podawanego w dużych kieliszkach lub ma-

łych szklaneczkach piją reńskie czerwone i białe francuzkie stosownie do gustu, w końcu przy deserze gdy nie ma szampana daje się panom stare węgierskie, paniom słodkie malaga, muscat lunel, lub białe francuzkie, bardzo smaczne, słodkie, szumnie zwane „chateau ykem“ mające paskudną wadę drogości. Deserem zwiemy wszystko co wychodzi po za obręb legominy i słodkich dań jak kremy, galarety, lody i t. p. Dodać tu muszę, iż galarety od pewnego czasu wyszły zupełnie z użycia i w domach gdzie wysoka elegancja bywa rozwinięta w przyjęciu gości galarety uważane są za staroświecką potrawę; jakiś wyborny owocowy krem, mieszany gdzieniegdzie w formie z galaretą jest jeszcze na czasie. Modnem jednak daniem kończącym obiad lub kolacją są dziś tylko lody lub śmietanka bita mieszana z owocami smażonemi i zamrożona w formie lodów. Przy lodach podają szampana lub starego węgryzna, i tu następuje deser, do którego podają się mniejsze talerzyki, składający się stosownie do uroczystości lub zamożności domu z cukrów podawanych koniecznie przy ucztach weselnych, owoców świeżych estetycznie układanych, suszonych w cukrze, które to nam wyborne w zamian za grube pieniądze Francja, Włochy i Rossja nadsyłają, lub które staranna gospośnia stosując się do przepisów podanych w 8-jej edycji Jedynych praktycznych przepisów z łatwością w domu przysposobić sobie może. W tym miejscu przypomnę gospodyniom naszym co Bluszcz w № 23 pisma swego już doniósł obszernie, iż w Lublinie stowarzyszone damy otworzyły sklep zbytu produktów swego gospodarstwa. Otóż z tego powodu radzę tym paniom, aby zwróciły uwagę na dział owocowy gospodarstwa naszego. Owoce zagraniczne świeże a tem bardziej suszone w cukrze zabierają nam wiele grosza, gdy tem czasem u nas żyd arendarz ogrodu zarabia na naszej niedbałości i braku przyzwyczajenia do rzeczywistej zarobek dającej pracy. Suszenie smarzonych dojrzałych owoców w cukrze jest łatwą, miłą, tylko cierpliwości wymagającą pracą. Wracając się do deseru powiem, iż oprócz cukrów i owoców należą do niego torty, marengi, wszelkie delikatne ciasta prócz drożdżowych, makaroniki, konfitury w syropach. W zimie owoce świeże zastępują pomarańczami, kosztowne zaś cukry bardzo dobrze zamieniają bakalje a mianowicie rodzenki malaga, migdały w skorupkach, świeże figi i daktyle, to jest nie zbyt suche a miękkie. Angielskie cukierki, karmelki i orzechy są

zupełnie wykluczone z eleganckiego stołu zostawiając je tylko w rodzinnem kółku lub dla dzieci. Świeże jednak włoskie orzechy póki jeszcze zielona skorupa na nich, a jednak z łatwością oddzielają się jądra wewnętrzne podają się przy świeżych owocach, które to ostatnie zawsze i wszędzie będą dobrze widziane i na każdym stole śmiało pierwsze miejsce zajmują. Wszystko co tu dotychczas powiedziałam stosuje się tak dobrze do obiadu jak i kolacji w czasie przyjęcia gości. Oprócz tego tylko po obiedzie, podaje się bardzo dobrze czarna kawa w małych filiżaneczkach z malutkimi łyżeczkami, cukier osobno w koszyku, bo cukierniczki już dawno wyszły z mody, wykwentne likiery, które także można samą w domu przysposobić podług Jedynych praktycznych przepisów edycji 8-ej. Kawa i likiery podają się zwykle już po przejściu gości do bawialnych pokoi lub w męzkim, gdzie panowie udają się na cygara, zostawiając zwykle biedne panie swemu przemysłowi zabawy. Do likierów podają się małe kieliszeczki w takiej ilości ile jest osób pijących, gdyż likier pija się powoli i nawet damy go używają, gdy tym czasem przy wódce i przekąsce podawaną na osobnym małym stoliku przed samym siadaniem do stołu dwa lub 3 kieliszki wystarcza; zwyczaj bowiem mieć chce, iż każdy z panów pija do drugiego oddając mu w rękę kieliszek. Nie wyliczam tu nazw rozmaitych zagranicznych likierów, gdyż te kupujący znajdzie w cenniku sklepowym lub robiąc domowe w spisie książki, dodam tylko skład aromatów w kilku znanych i renomowanych zagranicznych. Cuirasao robi się z gorzkich pomarańcz i zielonych śliwek, włoskie Maraskino z gorzkich migdałów, „Parfait-amour“ z róży i wanilji; nowo-modny „aya-pana“ z rozmaitych ziół przeważnie gorzkich bardzo mocnych i aromatycznych, innych nazwa owocu lub korzenia wskazuje smak.

Wspomnieć mi jeszcze wypada o mniejszych i większych zebra- niach wieczornych. Dawniej podawano oddzielnie herbatę, oddzielnie kolacją dziś połączone te dwa dania nazywając herbatę razem z przekąską „herbatą po angielsku“.

Na zastawionym do herbaty po angielsku stole może się znajdować wszystko co tylko gospodyni ma i mieć może pod ręką, począwszy od masła, gęsto w małych maselniczkach rozstawionego, sérów,

wędlin, słonych i wędzonych ryb, śledzi, zimnego pieczystego eleganco w cienkie plasterki pokrajanego i ubranego zakolorowaną galaretą z nówek cielecych, wszelkich marynat, sałaty świeżej lub z jarzyn, kompotów, konfitur, ciast drożdżowych i suchych, owoców, jak w zimie pomarańcz, jabłek i t. d.

Stosownie do okoliczności, większego lub mniej licznego zebrania, a nawet stosownie do pory roku, podać można herbatę oddzielnie, a przekąskę następnie później. Naprzykład jesienią gdy wieczory wcześniej się zaczynają gość z przyjemnością wypije podaną mu filiżankę herbaty, a następnie o 10 godzinie, nieprzyzwoicie jest podać później, dać przekąskę; wtedy jednak przy herbacie podać należy w koszyku ciasto drożdżowe, a przy przekąsce wódkę i piwo lub wino.

Wiele osób podaje za napój powtórnie herbatę co przy zimnych miesiącach jest bardzo smaczne. Na wiosnę gdy się wszyscy późno schodzą i zebrania krócej trwają lepiej herbatę podawać razem z przekąską. Na większych tańczących zebraniach wyszedł już zupełnie z użycia zwyczaj podawania pomiędzy herbatą a kolacją tortów, pączków i t. p. Po herbacie z ciastem, roznoszą chłodniki jak lemoniada, a modniejsza dziś oranżada, orszada i lekkie wina, lody, owoce.

O 12 godzinie to jest o północy powinna być na stole kolacja zwykle ciepła w takich razach, i to jest jedyny sposób nauczenia zaproszonych do wcześniejszego zbierania się o czem tyle napróżno pisma codzienne piszą. Lepiej bo higieniczniej jest wcześniej zabawę zacząć i wcześniej ją skończyć, otóż gospodyni podając o 12 godzinie kolacją oprócz dobrego humoru wygłodzonych gości, ma pewność dłuższej i lepszej zabawy, a więcej jeszcze pewność wcześniejszego zbierania się, bo każdy znając zwyczaj domu podąży wcześniej, nie chcąc trafić już na zbliżającą się godzinę siadania do stołu, i tym sposobem powoli wzwyczajają się zaproszeni do zbierania się przed 9-tą. Uważam to za jedyny możliwy sposób przełamania zwyczaju późnego zbierania się. Po kolacji można roznosić w sali nie zjedzony deser, owoce, cukry i t. p. a chłodniki i lody zawsze i ciągle mile są widziane.

U w a g a. Krzesła powinny być ustawione w koło stołu, tylko przy zimnych śniadaniach i przekąskach, tak zwanych „a la fourchette“ można się bez tego obejść, co będzie dowodem, iż gospodyni zależy na przedszém zjedzeniu i powróceniu do zabawy w salonie.

O drugich śniadaniach, o zakąskach przedobiednich i delikatesach zagranicznych.

Czy to w codziennem życiu powszednich potrzeb, czy na innem polu szerszego znaczenia, spotykamy się wszędzie z nowością, która zwolna stając się zwyczajem wsiąka w obyczaje. Dlatego też nie można powiedzieć, aby moda wywierała władzę tylko nad ubiorem naszym, rozciąga się ona i do układu życia całego, do urządzenia domów i sposobu w jaki gościnność bywa w nich świadczona. Dla osób żyjących w dostatkach, bywających w tak zwanym świecie, w towarzystwach wykwintnych i za granicą, zmiany pod tym względem przychodzą nieznacznie i jak gdyby same przez się, ale są okolice odległej od miast położone, są młode mężatki niewprawne w przyjęcia, któreby chciały uczynić więcej eleganckimi i dla tych to osób piszę to słówko.

Co to jest drugie śniadanie i czy jest potrzebne? Oto pytanie, które przedewszystkiem postawić muszę. Niezaprzeczoną jest rzeczą, że czy kto później czy wcześniej wstaje, południe, to jest godzina 12, jest chwilą najlepszego apetytu, jednak są tacy, którzy utrzymują, iż drugie śniadanie psuje apetyt przy obiedzie, co jest rzeczą naturalną, jeżeli ktoś obiada wcześnie. Dawniej gdy układ życia, a poniekąd i podział pracy był inny, jadano obiady w południe, to jest między 12 a 1, najdalej 2 godziną, co na wsi, gdzie wszelakie zajęcia gospodarskie zawieszają się w południe, będące chwilą wypoczynku i pożywienia dla ludności rolniczej, więc i państwo, jeżeli chce być gospodarnem

jada o tój samój co i czeladź porze. Po wcześniejszym obiedzie podwieczerek i jakiś posiłek wieczorny jest konieczny.

Urządzenie pracy przemysłowej na Zachodzie, najpierwej kazało tam zamienić czas obiadowy i przenieść go z południa, na godzinę 5 lub 6 wieczorem, w zamian zaś obiadu około południa jadają drugie śniadanie. Za tym zwyczajem poszły w ogóle wszystkie miasta, uznając, że jest przy podziale pracy miejskiej dogodniejszym; w miastach też najwcześniejszy obiad bywa około godziny 4. I tak też zostało: szkoły i zakłady naukowe zamieniły dawniejszy system wykładu nauk, podzielony na przed i popołudniowe godziny, stosując się do nowej reformy układu godzin pożywienia i dziś wszędzie wykład nauk zaczyna się o 9 (dawniej o 8), a kończy o 3 lub 4 po południu, dając pomiędzy zajętemi godzinami kilka minut wolnych na spożycie drugiego śniadania.

Ta zmiana w gastronomicznym układzie społecznym, wytworzyła nowe kombinacje kulinarne; naturalnie na drugie śniadanie trzeba było wynaleźć oddzielny jadłospis z rzeczy, zaspakajających gwałtowny głód południowy, a które jednak nie psułyby apetytu do obiadu. Otóż rozmaitego rodzaju i gatunku są owe drugie śniadania. U nas ludzie pracy i wielkiego ruchu używają starodawnych polskich potraw, jak kielbasa z kapustą lub sosem, zrazy, bigos hultajski zrobiony z kapusty kwaszonej i różnych wyborowych resztek pieczeni, zwierzyny, wędliny i t. p., pekeflejsz, szynka na gorąco, wędliny zimne, masło i ser, jako dopełnienie śniadania. Przy takich sytych i posilnych potrawach gorzka, lub jaka korzenna wódka, jest konieczną, śniadanie może mieć miejsce tylko w pewnych okolicznościach, to jest; jeżeli po czystej herbacie rano panowie udają się do pracy fizycznej, w drogę, lub na polowanie, nie mając zamiaru wrócić wcześniej na obiad. Łatwo pojąć, że gospodyni pragnąca się popisać z obiadem, nie da gościowi takiego ciężkiego śniadania, jeżeli ten obiad ma nastąpić w trzy lub cztery godziny, pomnąc na to, iż pora południowa jest chwilą pożądaną dla żołądka. W zwykłych zatem okolicznościach można podać jedną z tych potraw na gorąco, przy zimnych zakąskach, jak na przykład; śledzie, sardynki, wędliny i pasztety na zimno, sery rozmaite podawane zawsze pod szklannym kloszem, dla silnego odoru, który wydają, a który nawet amatorom, po za chwilą spożywania, bywa nie miły.

Dawniej podawano przy śniadaniu konfitury w rozmaitych gatunkach i tu gosposie nasze sadziły się na pokazanie swęj sztuki, ale przekonano się, iż słodczye nie pobudzając apetytu, zły kontrast stanowią ze słonemi przysmakami, lub z podaną następnie zupą i dla tego dziś podają się konfitury jako deser przy końcu obiadu, kolacyi, lub na podwieczorek. Przy śniadaniach zaś spotykamy je tylko przy wystawnych gorących, tak zwanych: „déjeuné dinatoire“; przy których podaje się bulion lub barszcz w filiżankach, majonezy, polędwice, pasztety gorące, ryby, zwierzyna, a na deser w lecie owoce, w zimie konfitury; wtedy bowiem gościnną gospodyni pojmuje, iż nikt już obiadu jeść nie będzie wstanie, a w końcu śniadania także bywają podawane o późniejszej godzinie, jak na przykład: 2 lub 3.

Drugie śniadanie podaje się w następujący sposób. Na większą liczbę osób stół owalny lub długi, na mniejszą zawsze okrągły lepszy, bo dozwala każdemu łatwiejszy przystęp do każdego przedmiotu. W środku stołu zostawia się miejsce na gorące danie, po obu zaś stronach ustawia zimne, uważając zawsze na symetrię. W jednym końcu stołu kilka flaszek ładnych ze słodką i gorzką wódką, obok pokrajany chleb w koszyczku lub na salaterce, podłożony z ręcznie złożoną serwetką, masło, sól—w lecie rzodkiewka—w zimie śledzie, osobno do nich widelce i kanapki. Jeśli śniadanie ma być na prędce, tak zwane po francuzku: „à la fourchette“, wtedy małe talerze, noże, widelce i serwetki stawiają się po sześć razem w kilku miejscach, jeżeli zaś jest formalne, kładzie się całe nakrycie każdemu z osobna, ile jest osób; szklaneczki tylko do piwa, czy wina—jeżeli jest wino—postawić w około butelek. Po zaproszeniu gości do jadalnej sali, gdy po wódce zasiadą do zimnych wędlin i innych przekąsek, służba wnosi owo jedno gorące danie wybrane z podanych wyżej potraw i stawia na środku stołu, naturalnie stosownie do ilości osób dwa, czy jeden półmisek. W domach zamożniejszych lub przy więcej eleganckich śniadaniach, podaje się zamiast kielbasy lub zrazów, duży rostboeuf, polędwica, kotlety, szynka gorąca. Oprócz tego na stole stać powinno obok przekąsek, jedno zimne danie, to jest auszpik lub majonez z ryb, czy drobiu, wreszcie winegretta z ryby, cielęciny lub rołada z prosięcia, prosię w galarecie i t. p. Wszystkie zimne mięsiwa ładnie wyglądają ubrane galaretą z nówek cielęcych zafarbowaną cukrem palonym i ga-

łązkami świeżej zielonej pietruszki. Chleba kilka gatunków w koszykach, solniczki wraz z pieprzem, serwis z octem, oliwą i dwojakie gatunki musztardy, oraz chrzan, powinny zapełniać puste miejsca stołu. Im więcej tych przyborów, tem lepiej, gdyż każdy z biesiadujących znajdzie wszystko pod ręką, co mu do przyprawy podług gustu potrzebne.

Oprócz wyżej wspomnianych śniadań, podaje się jeszcze mała przekąska, przed samym podaniem wazy do stołu, złożona z rozlicznych, ale bardzo delikatnych i w małych ilościach podawanych słonych przysmaków, jak: kawior, sardynki, śledzie, pasztety w puszkach, kanapki (niżej podamy przepis ich układania), masło, rzodkiewka na wiosnę i t. p. pobudzające apetyt przedmioty — naturalnie kilka gatunków wódek, masło, chleb i bułka z ręcznie pokrajane. Podobna przekąska stawia się zwykle na osobnym stoliku w jadalnym pokoju i gdy waza na stole, przed zajęciem miejsca u stołu, każdy wybiera sobie, co mu do gustu przypadnie.

Chcąc wyczerpać przedmiot do ostatka, nie mogę przemilczeć o śniadaniach w dzień postny. Tak często się zdarza, iż jakieś imieniny lub uroczystość wypada w dzień piątkowy, w kółku ściśle przestrzegającym religijnego obowiązku postu, iż i o tem przemilczeć mi nie wolno. Gdy przecież nie wszyscy mogą pościć i nie wszyscy poszczą, nawet przy postnem śniadaniu stawia się w dwóch rogach stołu dwa zimne domowe, lub strasburskie pasztesy, a gdy te być nie mogą, trochę zimnej wędliny dla takich, którzy nie poszczą. Śniadanie zaś postne zastawia się w następujący sposób: W środku podłużnego stołu, na długim półmisku, stać powinien majonez z ryb w całości, szczupak, sandacz lub łosoś formą najlepiej się do tego nadają. Po dwóch stronach dwa okrągłe półmiski ryb w galarecie, najładniej obrane z kości i pięknie, elegancko pod galaretę przybrane. Na talerzach zaś gęsto powinny być porozstawiane wędzone ryby, jak: sielawy obrane delikatnie ze skórki po obu stronach, zostawiając główkę i ogonek nie tknięte, łosoś krajany — obok cytryna; jeżeli kto, jest wstanie, to ma rozmaite sprowadzane ryby, jak: pyszne sigi rossyjskie wędzone w całości z wetkniętym w nie nożem, flondry, marynowany łosoś elblązki, lub jeśli pora po temu, jesiotr i węgorz

swojego przyrządzenia. Homary (raki morskie) obrane; na wiosnę i w lecie sałata z naszych raków, a wszystko ubrane galaretą, sałata zieloną, jajkami i różnemi piklami, co już od gustu i starania gospodyni zależy. W dalszym ciągu przy mniej wykwintnych śniadaniach, minogi, pudełka dobrze otwarte z sardynkami, postawione na talerzykach, kilka gatunków śledzi świeżych i w różny sposób marynowanych, przekrajanych wzdłuż, z wyjętą ością środkową, ubranych mleczkiem, kaparami, oliwkami, pietruszką lub szczypiorkiem i polanych oliwą. Mleczko siekane z jabłkami i cebulką, chociaż bardzo smaczne, jest uważane za staroświeckie i pospolite podanie.

Jeżeli śniadanie jest bardzo wystawne, po zajęciu miejsc przez gości, służba wnosi dwa półmiski, stosownie do ilości osób, ryby gorącej z sosem lub masłem nigdy smażonej, która się tylko na obiad zamiast pieczystego, lub na kolację podaje; wiele bowiem osób dla zdrowia nie jada ryby zimnej. Oprócz tego, przy wystawném postnem śniadaniu w razie jeżeli zaproszeni nie zostają na obiedzie, podają się jarzyny delikatne, jak: szparagi, kalafior lub karczochy, a w końcu tort makaronikowy lub tym podobny sytny; konfitury (nigdy kompoty) i świeże owoce. Te ostatnie zawsze mają miejsce, a dobry gust gospodyni przewodniczy w układaniu ich w koszykach lub salaterkach wysokich na liściach winogronowych, porzeczkowych, malinowych, orzechowych lub kasztanowych. Zapełnienie stołu różnemi gatunkami serów, masłem, chlebem i całym serwisem, o którym obszernie wyżej wspominałam, ma równie miejsce przy postnem, jak i mięsnem śniadaniu. Nie zapomnieć tylko należy o stawianiu gościom octu, oliwy i cytryny, które to przyprawy do ryb, śledzi i kawioru są niezbędne, a z doświadczenia wiem, jak jedna, zbyt delikatna pani wstała głodna od kolacyi, bo jej za daleko sięgać było po ocet i oliwę, a bez tego ryba zimna jest nie smaczna. Nie potrzebuję powtarzać, iż kwiaty, kryształ i tym podobne przybory z symetryą ustawione zdobią stół i są oznaką gustu, staranności i znajomości rzeczy pani domu.

Pomimo iż podałam wykwintne sposoby urządzenia drugiego śniadania, nie można jednak żądać aby na wsi, najlepsza nawet gospodyni, mogła mieć wszystko pod ręką. Prababki nasze nie znały

sprowadzanych z zagranicy przysmaków, pasztetów, ryb i t. p., a głośne były na świat cały z gościnności; należy więc tylko zaopatrzyć spiżarnię we wszystko, co pora roku daje, a zawsze będzie czem przyjmując gości; zagraniczne sery zastąpić domowymi gomułkami i serami; wędliny można mieć swoje, pół-gęski bez kości, salami i t. p. (patrz Jedyne praktyczne przepisy, edycja 8), na post zrobić wyborny salceson z lina (patrz 365 obiadów, edycja 10); rozmaite domowe nalewki, wódki, likiery, miody zastąpią łatwo wina, piwa i portery zagraniczne, a owoce w cukrze i ciasta domowe, nie ustąpią pierwszym.

Podwieczorki letnie.

Podwieczorek rzecz prawdziwie polska i na wsi, gdzie wyjąwszy wystawnych przyjęć, obiady jedzą się wcześniej, gra on ważną rolę, tak gdy zebranie jest czysto rodzinne, jak i w razie sąsiedzkiej wizyty popołudniowej. Otóż o tym rodzaju posiłku poobiedniego, zwanym „podwieczorkiem“, chcę słów kilka powiedzieć. Dawniej głównym warunkiem podwieczorku była staropolska kawa z dobrą śmietanką, podawaną w płaskich, szerokich garnuszkach, o grubych kożuszkach, do tego nieodzownym warunkiem reputacji dobrej gospodyni, było ciasto domowe, czyli duże bułki na jajach, które pieczono raz na tydzień, a pieczono tak umiejętnie, że do ostatniego kawałka były świeże i dobre, przechowywane w chłodnej spiżarni. Dziś przecież gdy wszystko ulega zmianie i modzie, tylko w urządzonych na dawny sposób dworach, została kawa ciepła daniem podwieczorkowem. I dziś podają wprawdzie kawę, ale na zimno zwaną „Neapolitańską“, której przepis podaliśmy (w 365 obiadach), lub mrożoną gdy się spodziewają gości, gdyż trudno ją w moment zrobić, jak również i lody, które przy lodowni mieć nie trudno, ale przygotować je trzeba. Podają się także owoce rozmaite, jakie tylko pora roku wydaje; śmietanka do malin i poziomek, cukier, wino czerwone i arak do melonu lub arbuza, miód w plastrach lub patoka, śmietana kwaśna, chleb wiejski

żytni na serwatce i razowy, masło świeże bez soli, wreszcie konfitury, jeżeli owoców nie ma; kawę zaś podają tylko po obiedzie czarną, a przy tem śmietankę, którą podług gustu sobie każdy dolewa. Wino węgierskie podaje się tylko przy jedzeniu, a owe bułki wiejskie tylko rano przy kawie piekąc je co dwa, lub najwyżej trzy dni. Do podwieczorku podaje się także ciasto, ale słodkie, dobre, wykwintne, jak na przykład: marengi, makaroniki, babka wyborowa, lub tym podobne ciasta. Orzechy świeże włoskie, obrane z zielonej skórki, rozcięte na połowy, do tego cukier mialki, miód lub sól kto lubi, są modnem podaniem podwieczorkowem. Naturalnie do wszelkich takich rzeczy podają się nożyki rogowe, lub ze słoniowej kości i serwetki małe. Za napój do podwieczorku podaje się sok do wody, lekki miód lub biszof: Sorbety i wszelkie chłodniki oraz słodczyce są zawsze na czasie podane przy podwieczorku.

Wyrachowanie co się wydaje na wsi dziennie na człowieka na stół czeladni, a co na stół drugi czyli dworski.

Wiele młodych pań wychodzących za mąż nie posiada odpowiednich wiadomości gospodarczych, co naraża je na straty i daje zaraz poznać służbie, że pani nie umie być gospodynią. Gospodarstwo wiejskie szczególnież wymaga pewnej praktycznej znajomości rzeczy, która od razu nabytą być nie może, bo doświadczenie jest tu trudniejszem, aniżeli przy gospodarstwie miejskiem. Trzeba przytem mieć i to na uwadze, że z postępem czasu, który przyniósł wiele zmian społecznych i w warunkach pożywienia dla służby ogromne zaszczyły różnice. I tak: dawniej czeladź to jest parobcy i dziewczki, dostawali mięso tylko w święta uroczyste; gdy zaś dwór sam bił na potrzeby swoje bydło lub barany, wtedy i w niedzielę je dawano, a nawet w czasie żniw lub kosy, gdy było w domu jakie solone lub suszone mięso, dawano go

czeladzi. Dziś wymagania ludzi pracujących powiększyły się a kto chce mieć porządną służbę, daje mięso najmniej dwa, a nawet trzy razy na tydzień, czy takowe jest w domu, czy go kupić trzeba. Stół zaś dla dworskich, wymaga już koniecznie codziennie mięsa, wyjąwszy dwóch dni postnych, przez cały rok, a trzeci przez czas adwentu i wielkiego postu, choć w czasie wielkiego postu większa część służby szczególnie kobieca, pości bez mięsa przez cały tydzień.

Mięsa więc wydaje się po pół funta na człowieka tak na stół czeladni, to jest: trzeci, jak i na dworski, to jest: drugi. W święta gdy się daje na pieczeń lub na zrazy dla drugiego stołu, rachuje się funt na człowieka, gdyż tylko miękkie kawały się na to zużywa, a z kości i odpadków gotuje się krupnik lub barszcz. Dla czeladzi daje się, jeżeli jest w domu baranina lub wołowina solona, jak powiedziałam wyżej, trzy razy na tydzień. W dnie, w które nie daje się mięso, trzeba dawać skórki ze słoniny „szperkami“ zwane, po cztery cale długości na osobę. Słoninę liczy się do każdej potrawy na stół drugi, po łucie jednym na człowieka. Dla czeladzi używać można tak zwaną okrasę, złożoną z łaju wołowego lub baraniego i sadła wieprzowego: które wzięte po równej części, przesmarza się z cebulą, sypiąc trochę tłuczonego pieprzu i wymieszawszy dobrze, zlewa w garnki lub faski od masła, a następnie łyżkami daje się do słoniny lub sadła po łucie na człowieka do każdej potrawy.

Chleb bywa pieczony raz na tydzień, bochenki robią się po 3 funty, ważąc ciasto surowe i dodając po 4 łuty na funcie na wypieczenie. Razowego chleba rachuje się 2 funty na dzień na człowieka; chleb wydaje się tygodniowo, parobek dostaje 14 funtów, dziewczka 10 na tydzień. Służbie dworskiej daje się w niektórych okolicach także chleb razowy, w innych przecież piecze się dla dworskich albo chleb podsiewany, albo pytlowy na kwasie. Przecież służba wyższa, jak na przykład: panna służąca i tym podobne osoby, dostają chleb pytlowy, lecz ten kraje się w miarę potrzeby i nigdy się bochenkami nie dziela.

Mąkę na kluski dla czeladzi pytluje się zwykle z pośledniejszej pszenicy, mieszając jedną-trzecią żytniej, jeżeli pszenica droga. Na stół dworski używa się czysto pszenną, wydając na człowieka na oba

stoły jednakowo, po pół kwarty na kluski, czy zacierki; gdy się daje kluski w miejsce jarzyny, trochę więcej dodać trzeba. Kaszy jęczmienną daje się do krupniku z mięsem półkwaterek na człowieka, do krupniku bez mięsa, z kartoflami, liczy się kwarta na sześcioro ludzi.

W miejsce jarzyny dając kaszę jęczmienną lub gryczaną, daje się po kwaterce na osobę; jaglaną ponieważ jest sporsza, to jest: że więcej pęcznieje, daje się nieco mniej, czyli kwartę na pięcioro ludzi.

Grochu czy fasoli rachuje się po kwaterce na człowieka, czy to na zupełną czy na jarzynę. Kartofli na jarzynę do okrasy, lub do mleka kwaśnego czy słodkiego, liczy się po pół garnca. Na zupełną zwaną „kartoflanką“ garniec na troje ludzi. Na stół dworski, który ma zwykle pożywniejsze potrawy, liczy się mniej nieco kartofli.

W dnie postne daje się dla czeladzi na okrasę, czy to do kaszy, klusek lub kartofli, mleko zbierane lub kwaśne, a nawet maślanekę, licząc po pół kwarty na człowieka. W lecie na podwieczorki daje się mleko kwaśne lub maślanekę, czasem ogórki kwaszone, a wtedy mleko kwaśne lub słodkie na kolację do kartofli, w czasie roboty w polu wszystkie kwaśne mleko zużywa się dla służby. Na drugi stół także mleko lub masło, stosownie do potrawy.

W wielki post i w adwent czeladź, a częstokroć i służba dworska jada z olejem, przesmarzonym oddzielnym sposobem, liczy się go do jednej potrawy łyżka stołowa na czworo ludzi. Śledzie liczą się po jednym na człowieka tak na drugi, jak i na trzeci stół. Przy suchym poście, jak w wielki tydzień, lub w wigilie, daje się na zupełną piwo grzane, a prócz tego po czarce wódki.

Dyspozycya tygodniowa na stół trzeci czeladni, czyli folwarczny.

N i e d z i e l a.

Śniadanie.

Obiad.

Kolacja.

Kapuśniak.

Krupnik z mięsem; jarzyna: marchew, brukiew lub kapusta.

Kluski.

Śniadanie.

Obiad.

Kolacja.

Poniedziałek.

Krupnik z kaszy
jęczmiennój z kartoflami.

Barszcz z wędliną, groch.

Kartofle.

Wtorek.

Barszcz z kartoflami.

Rosół z kartoflami, jarzyna.

Kasza gryczana.

Środa.

Zupa kartoflana

Grochówka z wędliną i kapusta.

Kluski.

Czwartek.

Kapuśniak z kartoflami.

Krupnik z mięsem i jarzyna.

Kluski.

Piątek.

Kasza jęczmienna z mlekiem.

Kapuśniak i groch.

Kartofle.

Sobota.

Kasza gryczana z mlekiem.

Barszcz z zaprawką z pod śmietany z kartoflami.

Kluski.

Na śniadanie do barszczu z okrasą kartofle dają się tylko z solą. Do barszczu lub kapuśniaku w dnie suchego postu dają się grzyby suszone, a cebula i korzenie zawsze.

Stół drugi (dworski),

Niedziela.

Barszcz z kartoflami.

Rosół z fasolą, marchew i pieczeń.

Kartofle lub wędlina.

*Śniadanie.**Obiad.**Kolacja.*

P o n i e d z i a ł e k.

Zacierki ze słoniną.

Barszcz z mięsem i groch.

Kasza jaglana lub
jęczmienna

W t o r e k.

Kapuśniak z karto-
flami.Krupnik z mięsem, bru-
kiew.

Kluski.

Ś r o d a.

Krupnik z kartoflami.

Grochówka z wędzonką
i kapusta.

Kartofle.

C z w a r t e k.

Barszcz z kartoflami.

Krupnik z mięsem, rzepa
lub marchew.

Kasza jaglana.

P i a t e k.

Zacierki z mlekiem.

Barszcz z grzybami ze
śmietaną, groch.

Kartofle ze śledziem.

S o b o t a.

Kasza gryczana
z mlekiem.Zupa kartoflana, fasola
na kwaśno.

Kluski.

Dyspozycya na wigilią, na stół trzeci czeladni czyli folwarczny.

Barszcz lub mleko z siemienia konopnego, ryby gotowane, kapusta z grzybami, groch, kluski z makiem, gruszki i śliwki suszone, racuszki na oleju.

U w a g a. Zupa z siemienia konopnego na wigilię dla służby, urządza się zupełnie tak, jak migdałowa postna, z tą tylko różnicą, iż siemie mo-
czy się na noc, następnie tłucze w stępie i przelewa wodą, tym spo-
sobem otrzymuje się mleko, które osłodzone miodem i zasypane kaszą
gryczaną, jadają wieśniacy w niektórych okolicach na wigilię. Mleko
makowe bywa w innych na podobny sposób podawane, najogólniej je-
dnak używają na zupełną wigilijną barszcz z obfitym dodatkiem grzy-
bów, a niekiedy i z uszkami grzybowemi.

Stół drugi (dworski).

Barszcz, ryby na szaro, kapusta z grzybami, ryby smażone, gru-
szki i śliwki suszone, kluski z makiem i miodem, racuszki na
oleju.

Ryb rachuje się najmniej na stół trzeci po pół funta na osobę,
na drugi stół po funcie. Owoców suszonych trzy kwatery na
dwie osób.

Co się daje czeladzi, a co służbie dworskiej w święta Wielkanocne.

Dla służby folwarcznej.

Pieczy się placki z samej pszennej mąki i daje każdemu po dwa
placki półgarncowe. Do placków bierze się mleko, masło, jaja całe,
cukier i rodzenki, a w wielu okolicach nakłada się choć jeden placek
serem i wtedy zwie się „kołacz“. Ser kwartowy jeden. Z mięsiwa:
Kompie wieprzową wędzoną, to jest szynkę przednią pokrajać na czte-
rech ludzi. Głowizna cała, stosownie do wielkości, pokrajana na 10
do 12 ludzi. Kielbasy ugotowanej pół łokcia, kiszki ćwierć łokcia,
prosięcia lub pieczeni wołowej po funcie, jaj sześć. Porcy taka wy-
daje się człowiekowi na dwa dni od razu, a oprócz tego co dzień po
półkwatku wódki i po kwarcie piwa. Obiadu się podczas świąt nie
gotuje, lecz dla rozgrzania przed święconem, jedzą ugotowany w sobotę
wieczór czysty barszcz na mięsie, lub krupnik, wreszcie jeżeli tego

nie ma, to daje się pwo zagrzane z imbirem i miodem. Dawniej piali ten napój i państwo.

Dla służby dworskiej.

Pieczą się baby zwyczajne z mąki Nr. 0, rachując pół garnca mąki na jedną babę na człowieka. Placka z serem rachuje się z pół kwarty na jednego i zwyczajnych placków trochę lepszych jak dla czeladzi, po kwarcie mąki, po dwa. Szynki po funcie, pieczeni cielecój po pół funta, pieczeni wołowój po pół funta, kiełbasy ugotowanėj pół łokcia, kiszki ćwierć łokcia, głowizny i prosiaka pieczonego po kawałku, jaj po 6. Tę porcyę wydaje się pierwszego dnia rano, na całe święta od razu. Oprócz tego dodaje się tylko co dzień po kieliszku słodkiej wódki i po kwarcie piwa.

Proporecyą na baby dla służby dworskiej.

Garniec mąki, kwarta mleka, 6 łutów drożdży, jaj całych 20, cukru pół funta, masła pół funta, rodzenków dużych ćwierć funta i skórki cytrynowej dla zapachu. Formy do bab wysmarować szmalcem i postąpić z ciastem jak zwykle z każdym drożdżowem. Placki wielkanocne lub bułki na Boże Narodzenie dla czeladzi, pieką się na mleku z dodaniem na garniec mąki 10 jaj, pół funta cukru, łyżkę masła, trochę drobnych czarnych rodzenek. Na święta Bożego Narodzenia daje się po jednym półgarncowym placku i po bulce pytłowego chleba. Do wigilii wódka i piwo.

Przepis przesmażania oleju rzepakowego jedynego dobrego do jedzenia.

W garncowy rondel wlać oleju rzepakowego pół garnca, postawić go na ogniu, a gdy się dobrze rozgrzeje, odsunawszy go trochę z blachy, przyskać w niego po kilka kropel wody palcami; czyniąc to przez pół godziny, w ciągu czego olej szumi i gorycz z niego uchodzi. Ukończywszy to działanie, zdjąć ostrożnie rondel i postawiwszy go na dworze na ziemi, wrzucać w niego pokrajane w talarki cztery cybule dwa buraczki, kilka kartofli i dwa jabłka, wrzucając to wszystko po-

woli, oddzielnie, gdyż za każdym wrzuceniem olij się zagotowyywa; gdy dobrze przestygnie, precedzić przez rzadkie płótno i zlać w butelki.

To wszystko przecież co tu piszemy jest tylko szkicem, gospościa młoda a szlachetnego serca, które przejmując smutne poczucie się do obowiązku bratniej dla ludu miłości, postara się, aby u niej czeladź nigdy nie była głodną i lichą żywioną, z wszelkich zaś świąt uczyni w swym domu prawdziwe chrześcijańskie gody, których nietylko jej rodzina, ale i domownicy, wszyscy w weselu i zadowoleniu serca używać będą.

Jak najwłaściwiej jest podawać pomarańcze.

Pomarańcza i brzoskwinia, są podług mnie dwa najszlachetniejsze owoce, gdyż łączą w sobie estetyczną formę, zapach, aromat i soczystość kwaskowato-słodkawą, miłą każdemu. Przy wielkiej obfitości nadsyłanych nam pomarańcz, nie wszyscy umiemy je właściwie używać. I tak: gdy się spotyka na stołach podane w pięknych kryształach w wysokie stopy ułożone w całości, zdaje nam się, iż są tylko dla ozdoby stołu, szczególnież gdy to ma miejsce w grudniu, styczniu, a nawet w lutym, gdy pomarańcze są tak kwaśne, iż nawet pomyśleć nie można o ich spożyciu bez silnego osłodzenia. Później, gdy już mają właściwą sobie słodycz, pomimo podawanych obok nożyków i talerzyków—dziwne jakieś lenistwo, czy też obawa nie zręcznego obierania lub zawalania ubioru jest powodem, że pomarańcze zostają nieknięte przez biesiadujących. Otóż jeżeli gospodyni pragnie, aby były zjedzone, najlepiej i najwygodniej dla gości jest, obrawszy je poprzednio ze skóry i białego naskórka, pokrajać w plasterki, mocno pocukrzyć i na salaterkach w większej ilości, lub rozkładając na oddzielne talerzyki, jeżeli to w salonie ma mieć miejsce, podawać. Wtedy bardzo smacznie i ładnie wygląda, ubrać po wierzchu smażoną w cukrze i pokrajaną w paseczki skórę pomarańczową. Na wiosnę, gdy pomarańcze są już bardzo słodkie,—chcąc i stół niemi ubrać i gości uraczyć należy każdą nadkroiwszy na cztery części, skórkę wierzchnią obrać, zostawiając w dole połączone skórki, a pomarańcze samą z lekka z wierzchu rozdzielić na cząstki, składając ją następnie coprędzej w całość i układając w koszyki jakby całe. Wtedy z największą wygodą

kto chce, będzie jadł bez cukru, kto zaś lubi jeszcze słodsze, osłodzi sobie rozebrane części obok stojącym cukrem. Prześlicznie jest także słodkie już pomarańcze obrać ze skórki w ten sposób, aby dwie połówki skóry tworzyły dwie całe oddzielne miseczki i w takowe wkładać rozdzielone części, kładąc je na wierzch wypukłą stroną, co tworzy jakby miseczkę dla każdego oddzielną z połową obranej najzupełniej pomarańczy. Piękne to podanie jest jednak bardzo pracowite i wymaga wielkiej zręczności.

Kuchnie na wystawie wiedeńskiej.

Koroną gospodarczej części wystawy były kuchnie, kuchenki angielskie, amerykańskie; male, zgrabne, na prywatne male gospodarstwa z wielką praktycznością tak urządzone, aby ogień, woda i płomień do pieczenia pieczystego, wszystko było wymiarkowane i wyrachowane na połączenie doskonałości z oszczędnością. Oto widzimy na przykład w piecyku do pieczystego zamiast środkowej blachy, jak to bywa u nas, jest od razu urządzony ruszt, na którym położona pieczeń nie gotuje się w sosie, jak dzieje się zwykle, jeżeli kucharka nie jest bardzo staranną i umiejętną, a pani dbała o smaczne i posilne pożywienie. Tu mięso położone na ruszcie piecze się wybornie, byle dobrze polewanem było, a sos zcięka na podstawioną już i podług pieca dopasowaną brytfannę. Co za wygoda i co za pomysł wyborny, choć tak prosty, że dziwić się trzeba, dlaczego nie był dotąd ogólnie przyjęty. Ale to wszystko znika w porównaniu kuchni, jaką wystawiła Francya; wprawdzie kuchnia ta kosztowała bardzo drogo, bojąc się czy mnie pamięć nie zawodzi, nie chce pisać cyfry szczegółowej, wiem tylko że cena dochodzi kilku tysięcy franków. Była to kuchnia dworska, lub służyć mogąca dla jakiegoś pierwszorzędnego restauratora, gdyż najmniej na 200 osób można na niej gotować a gotować na niej mimowolna chęć bierze każdą kobietę, która znając trud dzisiejszych kucharek przy gotowaniu, zrozumie wszystkie dogodności tej doskonałej kuchni, która najbardziej mi się na wystawie podobała. Do opisu jej powrócę jeszcze przy szczegółowym opisie tego, co najbardziej kobietę-gospodynią na wystawie interesować mogło, dziś powiem tylko, że wszystko co może uwygodnić i pomódz najlepszemu kucharzowi lub

kucharce, wszystko tam było obmyślane: pasztet lub ciasto wszelkie wstawione do pieczenia, kręciło się samo na fajerce okręcającej się około swej osi tak, że wszędzie jednakowy ogień dochodził. Wodę, każdej potrzebnej temperatury, dostarczały kruczki mosiężne wprost do rondli, umieszczone po nad fajerkami. Różny obracały się same przy płomieniu, którym kucharz kierował według woli. Powtarzam różny, bo aż cztery pieczyste jednocześnie się piekły na czterech stopniowanych różnach. Na wierzchu znajdowała się umieszczona podłużna, czworokątna skrzynka mosiężna, napełniona zawsze gorącą wodą, w którą wpasowane było 12 różnej wielkości miedzianych garnuszków do gotowania delikatniejszych płynów, jak śmietanka, mleko, kawa, wino, piwo, czekolada, szodo. Zwykle nazywamy takie gotowanie w wodzie „na parze“ choć wyrażenie nie jest zupełnie właściwe; we Francyi zaś mówi się: „au bain Marie“. Co za wygoda, a mianowicie co za rozum praktyczny, bo przy takim gotowaniu nigdy żaden płyn nie wykipi, nie przypali się. A oprócz tego mnóstwo skrytek, schowanek to dla utrzymania w jednakowej temperaturze upieczonego mięsa, lub zrobionej już potrawy, to dla ocieplenia półmisków, talerzy i t. p.. Słowem była to kuchnia tak doskonała, jak tylko wyobrazić sobie można.

Lodownie pokojowe.

Każda gospodyni wie z doświadczenia, jak trudną dla domowego gospodarstwa porą jest przednówek wiosenny i skwarne lato, mianowicie w mieście. Takie przechowywanie zapasów żywności, aby nie zniszczeniu nie uległo, a wszystko w stanie smacznym i świeżym na stół rodziny podawane było, jest w mieście dla osób średniej zamożności, nie mających licznej służby, a mieszkających na piętrach wśród cieplej wiosny i gorącego lata, kłopotliwe nad wyraz. Przedmioty przyniesione z rynku w kilka godzin ulegają zepsuciu, lub z powodu temperatury swej nie są do użycia. Masło, mleko, śmietanka, wszelkie wędliny, w końcu woda ocieplając się, staje się w użyciu nieznośna. Bogaci mają na to sposoby; lodownie, chłodne piwnice i liczną służbę, która na zawołanie po wschodach biegać może i co potrzeba

z owych chłodniejszych miejsc na stół przynosi, ale ludzie średniej zamożności muszą cierpieć w czasie gorąca brak wszystkiego co ożywczo ochładza. Otóż pożądaną by była spółka, w celu zaopatrzenia prywatnych domów Warszawy w lód i uprzyjemnienia im tym sposobem letnich miesięcy. Ale to dopiero lód a trzeba mieć lodownie pokojową; od kilku lat fabryka Knolla dawniej Mintera, przysposabia podobne lodownie w rozmaitych rozmiarach i cenach. Jestto skrzynka z blachy mniej więcej półtora łokcia w kwadrat, mająca z boku drzwiczki, do wstawiania przedmiotów na zachowanie, po drugiej stronie których jest miejsce na lód, z wierzchu, po podniesieniu wieka, jest etażerka z dziurkami, oziębiającemi przedmioty na niej położone, z boku rodzaj rynienki odprowadza wodę tworzącą się z rozpuszczonego lodu codziennie. Taką jest konstrukcja samej lodowni — w większych lód jest z dwóch stron tak zwanej piwniczki — największe są okrągłe, a schowanie otacza w koło lód ze wszystkich stron; dla umieszczenia w jadalnej sali, najlepsze są średnie. Koszt lodu i lodowni opłaci się w ciągu jednego lata utrzymaniem mleka, śmietanki, masła, napojów i owoców w stanie świeżości.

Jarzyny suszone.

Ważną nowością gospodarczą jest zamiar fabrykowania jarzyn suszonych, których fabrykę ma założyć pan Jan Górski z Międzyszyna. Próby tych jarzyn doświadczeniu poddane okazały, że słusznie pan Górski nazwał jarzyny swe „bulionem z jarzyn“, gdyż rzeczywiście są bardzo aromatyczne i esencyonalne i w tem właśnie jedyną ich złą stronę dopatrujemy. Po namoczeniu i rozpatrzeniu z bliska, znaleźliśmy największą ilość marchwi, galarepy i pietruszki, inne jarzyny w mniejszej przedstawiały się ilości. Pan Górski suszy je bez obierania z wierzchniego naskórka, i to zapewne czyni je tak silnie aromatycznemi; przy użyciu należy takowe bardzo starannie płókać a że przez suszenie objętość ich znacznie jest zmniejszona, więc używać ich trzeba w bardzo małej ilości. Stanowczo głosujemy za użyciem na potrzeby gospodarskie raczej jarzyn świeżych, niżeli w formie, w jakiej je pan Górski podaje — tem bardziej, że świeże w suchem pia-

sku przechować można rok cały. Zupełnie się ma inaczej z jarzynami, które Francya produkuje i w formie suszonych cegiełek nam przysyła do użycia, nazywając je „Julienne“ od zupy z młodych jarzyn noszącej tę nazwę. Jarzyny francuzkie zalecają się tym mianowicie, że są delikatniejsze w gatunkach od naszych, powtórę zbierają je na wiosnę gdy są najdoskonalsze obierają i zastosowując właściwą proporcję jednej do drugiej, szatkowane suszą tak, że ani barwy, ani zapachu nie tracą, a następnie prasowane w formach, wprost do użycia przygotowane rozsełają na cały świat, dając możność podawania zupy z młodych jarzyn przez rok cały, gdyż rzucone wprost na rosół gotują się jak świeże. W skład takowych wchodzi kalafior, szparagi, groszek zielony, oprócz marchewki, pietruszki, selerów i t. p. włoszczyzny. Można je również używać na garnitury. Życzyć by należało, aby pan Górski fabrykację swoją zmienił na sposób francuzki, to jest suszył młode obierane jarzyny najdelikatniejszych gatunków, gdyż marchew, buraki i galarepa są zbyt pospolite i łatwe do przechowania, a wtedy mógłby zastąpić swemi sprowadzane z zagranicy.

Suszenie włoszczyzny.

Główną zimową a mianowicie wiosenną potrzebą włoszczyzny, jest pietruszka i selery; o marchew, galarepę, buraki, pory i cebulę, nie trudno w zimie, nie idzie więc nam o suszenie tych ostatnich.

Jarzyny suszone na lasach w piecu przy największem nawet staraniu, nabierają niektóre kawałki rumianego koloru, i w gotowaniu wydają z siebie niemiły smak, a rosółowi oprócz odoru dziwnego, rozchodzącego się po całej kuchni nadają kolor zbyt rumiany. Otóż chcąc sobie przygotować włoszczyznę na wiosnę w obawie aby przez zimę nie przetrzymała, trzeba po wykopaniu i przewiednięciu zlekka oskrobać, pokrajać w plasterki ukośnie dość długie, lub paski podłużne, nawlekać na nitki i suszyć na słońcu biorąc tylko pietruszkę i selery do tego użytku. Można suszyć nawet na słońcu bez nawlekania na nitki, ale wtedy trzeba szerszego miejsca aby swobodnie leżały jak

grzyby młode, które wybornie się suszą krajane w plasterki. Nawlekane na nitki można także suszyć, zaczepując o gałęzie tak zwane sochy i ustawiając niedaleko ognia na kominie; potwierdzeniem słów moich jest to, iż gruszki i śliwki suszone na lasach w piecu po chlebie są zawsze rumianego koloru a wiśnie są nawet zupełnie złe i bez smaku. Wiśnie czarne suszone na słońcu są wyborne a ugotowane w małej ilości wody, posypane obficie mialkim cukrem, stanowią komput naśladowający w zupełności ze świeżych wiśni.

Sposób przechowywania lodu pod czas największych nawet upałów.

Na wystawionem wśród pola wzniesieniu, takim jakie się zwykle daje pod stogi siana, dla ochronienia ich od wody, układa się lód, który znowu prześciela się warstwą teźże słomy, tak, aby lód ułożony był nią osłonięty i na wewnątrz. Tym sposobem składa się jak sarta zboża i tak z wierzchu jak z boku osłania się słomą jęczmienną. Ani ciepłe deszcze, ani operacja słońca nie zdołają uszkodzić tym sposobem przechowywanego lodu, gdyż słoma jęczmienna będąc złym przewodnikiem, nie przepuszcza wcale ciepłika. Sposób ten jest niezawodnie skuteczny.

Jak przechować zimowy owoc.

Gdy owoc dojrzeje, czyli w zupełności rozwinię się zamiera i powoli ma się ku rozkładowi i psuciu, robi się miazgowaty i miękki jak ciasto, a małe zarodki robaczków będące w powietrzu i w pyłe osiadają na nim, przechowanie więc tak dojrzałego owocu jest niemal niepodobnem. To też zwracamy tu uwagę gospodyń, czy nie spostrzegają, jak owoc zebrany z drzewa wcześniej, nim takie zupełne dojrzenie nastąpi i dobrze zachowany, prowadzi dalej proces życiowy i dojrzewa powoli? Zadanie więc utrzymania i zachowania zimowego owocu na tem zależy: aby owoc nie przejrzały, a raczej dojrzewający dopiero we

właściwym do tych względów czasie obranym z drzewa został, a potem tak był przechowany, aby proces dojrzewania odbywał się bez przeszkody, lecz nie za szybko, czyli aby owoce, jednym słowem przebyły rodzaj snu zimowego.

Uśpione życie w owocu zamiera przez zimno, a nawet w temperaturze mniej jak 3° ciepła mającej i przy braku powietrza ustaje, proces zaś dojrzewania odbywa się za szybko, jeżeli ciepło i światło jest za silne. Najzdrowszy owoc zaczyna cierpieć w wilgotnem i łatwem do pleśnienia miejscu i w zetknięciu się z jakimkolwiek innym uszkodzonym, lub nadpsutym owocem.

Na te więc rzeczy należy zwrócić uwagę, przy urządzaniu tak większej owocowej piwnicy, jak i mniejszego zachowanka do owoców. Dla zachowania deserowych owoców, aby długo bez uszkodzenia zostały, służy jedynie sposób oddzielnego, pojedynczego zachowania każdego owocu.

Jeżeli zatem w domu nie ma żadnego miejsca zabezpieczonego od przystępu mrozu, ciemnego przytem i suchego, bądź to piwnicy, składu, albo pokoju, czy też spiżarni, to trzeba oddzielny składzik wybudować z podwójnemi ścianami, których przestrzenie trzeba zapelnąć złym przewodnikiem ciepła, jak popiół, trociny, odpadki kory garbarskiej lub sieczki tak, aby większe zimno nie mogło tam się dostać; miejsce powinno być chłodne i suche, a wtedy-by można ten mały budyneczek wpuścić nieco w ziemię. Podłoga może być albo kamienna, albo z desek, co jest lepiej, bo ta ostatnia podtrzymuje jednostajną temperaturę. Zwyczajny dach pokryć warstwą mchu, a dwa przeciwległe dane okienka powinny służyć do przewietrzania i wpuszczania światła przy robocie; grube drzwi powinny mieć luft, dla wprowadzania powietrza. Okna po zapelnieniu składu owocami, zamknąć, a nawet papierem zakleić, włożywszy poprzednio słomianą matę. Takie-miż samemi matami powinny być zaopatrzone pierwsze drzwi wchodowe.

Naturalnie składzik taki budować tylko należy, mając duże jakie zapasy zimowego owocu, które na własną potrzebę, lub też na sprzedaż, użyte być mają. Miejsce gdzie ma być owoc ułożony, powinno być poprzednio doskonale wywietrzone, wysuszone, a następnie z wy-

jątkiem pierwszego tygodnia zasłonięte od przystępu światła i dobrze zamknięte. Przy zasilnej zmianie powietrza wysychają owoce, lub też przy ciągłej zmianie wilgotnieją i psują się łatwo, należy więc skład chronić od tego. Wewnętrzne urządzenie jest w każdym położeniu jednakowe. Wszystko zależy na tem, aby jak najwięcej owocu każdy oddzielnie umieścić, i przy dobrem urządzeniu, w przestrzeni 15 stóp kwadratowych można 10 do 13 tysięcy sztuk tak ułożyć. Ściany zachowania niech będą opatrzone półkami trzy stopy szerokości, których liczba powiększa się stosownie do wysokości składu. Najniższa półka powinna być na półtorej stopy od ziemi, a każda następująca o półtorej stopy jedna od drugiej. Jeżeli półki mają tylko dwie stopy szerokości, w takim razie mogą być gęściej umieszczone; jeżeli składzik jest dość obszerny, to półki mogą mieć szerokości 5 stóp, bo wtedy z dwóch stron jest dostęp do nich.

Nie należy przekładać owocu słomą, gdyż ta daje wilgoć owocom i pewien odór niemiły. Ciężkie, wielkie, soczyste gruszki można układać na suchy mech lub watę, aby własnym ciężarem nie ugniatały się; w pośrodku owocowego składu powinien stać zwyczajny drewniany stół, do rozgatunkowania i przerabiania owoców, pod którym mogą być również półki owocowe; układać trzeba owoc na deski każdy oddzielnie, zwrócony gałązką w górę. Najlepsze owoce powinny nie dotykać się siebie, jeżeli jednak liczba ich jest zbyt wielka, że należy je razem zsunąć, a nawet szczelnie jeden na drugim układać, to jednak mieć może miejsce tylko z twardymi jabłkami i w przypuszczeniu że wierzchnia warstwa wkrótce będzie spotrzebowaną; delikatne owoce przy układaniu trzeba obetrzeć gałgankiem flanelowym. W czasie napełniania składu owocem, trzeba podczas suchego powietrza pięć dni, lecz tylko w dzień, drzwi i okna zostawić otwarte, aby wilgoć łatwo osiadająca na oknach, w czasie zmiany powietrza mogła wyschnąć. Następnie wszystkie otwory pozamykać, aby światło nie dochodziło, a nawet nie dobrze pasujące zatkać lub zalepić.

Ułożone owoce ponumerować, pociągnąć nazwami i to zanotować na sztywnym papierze lub drzewie powinno leżeć przy właściwym gatunku, bo na pamięć nie należy się nigdy spuszczać.

Kto mniejszą ilość owocu chce starannie zachować bez zakładania oddzielnego składu, może również i przy właściwym urządzeniu

i zachowaniu podanych wyżej warunków, w mniejszem miejscu dość sporą ilość owocu przechować. Można nawet w obszernej piwnicy oddzielić kawał i tam urządzić drzwi z otworem i półkami wewnątrz.

Przewietrzanie składu powinno mieć miejsce przy suchem powietrzu i w czasie wiatru zachodniego. Kto ma wielkie zapasy owocu, może zwyczajne twarde jabłka, w miejscu zabezpieczonem od zimna, w gromady sypać, a w czasie mrozu przykrywać. W suchej piwnicy mogą bardzo twarde jabłka, jak morengi, bursztówki, sztetyny itp. na ziemi jak kartofle leżeć, tylko nie tak wysoko i trzeba, aby były ostrożnie sypane. W prawdzie psuje się tym sposobem wiele owocu, ale za to mniej się ma pracy koło niego. Każdy zapas owoców powinien być raz na tydzień przebrany, zepsute owoce odrzucone, sprawdzone, czy ich myszy nie nadjadają; jabłka zaś zsypane w gromadę niech spokojnie leżą, aż się na wierzchu niektóre zepsute nie pokażą, które należy wyrzucać i odrzucić. Wybierać należy przy świetle sztucznem aby nie otwierać okna. Owoc przeznaczony do przewożenia najlepiej jest układać w skrzynki drewniane lub baryłki, przekładając go watą lub trocinami można także kłaść go w suchy piasek, popiół, lub w suchą sieczkę, które to przedmioty chronią owoc od zepsucia.

Przy większym zapasie jabłek, owoc z tygodniowego przybierania i dopiero psuć się mający, służyć może dostatecznie na potrzeby domowe.

Przy tej sposobności muszę dodać co wyczytałam kiedyś przy opisie życia Schiller'a, że woń psujących się jabłek bywa środkiem złagodzenia piersiowych cierpień. Tuż pod biurkiem przy którym stający pracował Schiller, umieszczona była skrzynka, w którą codziennie wkładano psujący się owoc; gdy wielki poeta po dłuższej pracy czuł ból w piersiach, otwierał skrzynkę i wdychał woń psującego się owocu.

Przechowywanie owoców

PRZEZ

Edmunda Jankowskiego,

Starszego ogrodnika ogrodu pomologicznego.

Wśród mnóstwa odmian owoców dziś hodowanych, wszyscy szczególnie wyróżniają zimowe, jako dojrzewające w porze, w której wszelki świeży pokarm roślinny, a zwłaszcza też smaczny i zdrowy bardzo jest poszukiwanym. Nie ma jednak zimowych owoców bez umiejętnego ich przechowania, bo dojrzewają one nie na drzewie, lecz po zerwaniu, w miejscu do ich przechowania przeznaczonem czyli w tak zwanej „owocarni“.

Sądźmy, że niektóre wskazówki i rady dobrego przechowania owoców dotyczące, nie będą pozbawione pewnego interesu dla łaskawych czytelniczek.

Z pozoru rzeczy sądząc mniemać by można, że dobre przechowanie owocu polega wyłącznie na umieszczeniu go w budynku, czyniącym zadość wszelkim warunkom konserwacji, które poniżej poznamy. Tak wszakże nie jest. Jeżeli owoc dojrzeć ma nie na drzewie, powinien być przedewszystkiem starannie zbierany, przyczem zachować wypada następujące ostrożności.

Wybierać do przechowania owoce duże, doskonale wykształcone, nie pokryte plamami, ani popekane, brać te tylko, które wystawione były na silne działanie promieni słonecznych, bo w takich tylko pierwiastki pożywne i cykier wydać mające, dostatecznie się wyrobiły.

Rozpowszechnionym u nas jest zwyczaj trzęsienia owoców, lub w najlepszym razie oblamywania ich tyczkami, wraz z częścią gałęzi. Wandalizm taki, praktykowany szczególnie przez dzierżawców wiejskich sadów, albo naraża owoce na odtłuczenie; albo jeszcze prócz tego drzewu wielokrotne a straszne rany zadaje. Niech właściciele sadów powiedzą sami, jak wyglądają ich drzewa, po kilkoletniem wypuszczeniu w dzierżawę?

Oprócz niektórych, dziwnie twardych odmian gruszek i jabłek które wszakże nie odznaczają się wybornym smakiem i tylko na kompoty służyć mogą, zresztą wszystkie inne owoce tak dalece nie znoszą wszelkiego stłuczenia, zgniecenia itp. że dosyć jest delikatniejszą nieco gruszkę palcem nacisnąć, żeby w miejscu naciśnięcia po pewnym czasie powstała plama wskazująca, że tam rozpoczęło się gnicie.

Owoce, które konserwować mamy przez czas dłuższy, koniecznie należy zrywać ręką i to bardzo ostrożnie. Ujmuje się mianowicie owoc palcami i obraca na ogonku, a jeżeli ma już wkrótce dojrzeć, odczepi się od sakwy, na której jest osadzony z łatwością, jeżeli zaś mamy do czynienia z owocem zimowym, to ująwszy go palcami podniosimy w górę, a wtedy ogonek w stawie rozczłonkowany się. Zachowanie całego ogonka ważną jest rzeczą, bo praktyka nauczyła, że owoce ze złamanym ogonkiem prędko więdną, marszczą się i nie dochodzą do zupełnej dojrzałości. Gruszki i jabłka letnie lub jesienne zrywać trzeba na tydzień lub dziesięć dni przed ich zupełną dojrzałością; zerwane w stanie dojrzałym wcale się przechowywać nie dają. Śliwki i morele zrywa się na kilka dni przed dojrzałością, a wtedy przechowane w owocarni, słodsze są i smaczniejsze. Wiśnie niedojrzałe, po zerwaniu już nie dojrzeją, trzeba je zatem brać w stanie doskonałym; brzoskwinie prawie się przechowywać nie dają, podobnie jak maliny i truskawki. Co do brzoskwiń to najodpowiedniejsze z nich do przechowywania lecz przez czas krótki, np. przez tydzień, jako też i do przesyłania, są tak zwane nektaryny, mające mięso twarde a kolor skóry krwisto-czerwony. Gruszki i jabłka zimowe zbierać należy przed nastaniem przymrozków, w końcu października tak w samym początku listopada; zależy to zresztą od lata: im lato było suchsze i cieplejsze, tem owoce prędzej są rozwinięte, a nadto—dodać można tem lepiej się konserwują. Trzymane dłużej na drzewie, nie zyskują lecz tracą, zanadto przesiakają wilgocią w skutek czego mniej będą smaczne i krócej potrwają.

Jedną z głównych zasad przechowania—jest zbieranie owoców w stanie suchym. Dlatego nie należy zrywać ich w dni dżdżyste, ani też rano, gdy są okryte szronem lub rosą. Najwłaściwiej będzie zbierać owoce w dzień pogodny, od godziny 11 do 4 po południu, obetrzeć

je flanelą i przenieść do jakiej szopy lub pokoju przewiewnego, gdzie poleżą przez kilka dni. Do przenoszenia delikatnych owoców używać trzeba płaskich koszyków, wysłanych sianem lub obitych płótnem i układać w nich jedną tylko warstwę, żeby uniknąć odgniecenia. Gdy owoce już utraciły nadmiar wilgoci, przebiera się je i najlepsze przenosi do owocarni.

Warunki dobrej owocarni są:

1. Temperatura zawsze stała, bo w zmiennój w sokach owocowych następują szybkie przemiany; przy podniesieniu się temperatury—przyspieszenie rozkładu; przy obniżeniu—marznięcie soków i ich rozlewanie się.

2. Temperatura 4° do 6° R. ciepła.

3. Zupełny brak światła, czynnika silnie pobudzającego procesa chemiczne.

4. O ile możności jak największy brak tlenu w powietrzu, a zastąpienie tegoż kwasem węglanym. Tlen wywołuje szybką przemianę związków chemicznych, a przez to dojrzewanie owoców; przeciwnie, kwas węglany działa obojętnie, a więc powstrzymuje rozkład. Dlatego to owocarnie rzadko otwierać należy.

5. Atmosfera ma być raczej sucha, niż napojona wilgocią.

6. Owoce powinny tak być umieszczone, żeby na siebie wywierały jak najmniejsze ciśnienie, a nadto, żeby się nie stykały wzajemnie.

Opierając się na powyższych punktach, Francuzi budują owocarnie w następujący sposób:

Wybierają pod budowlę miejsce suche, wyniesione nieco i osłonięte od promieni słonecznych, na niem budują szopę z desek lub cegły o podwójnych ścianach; jeżeli jej dany 5 metrów długości, 4 szerokości i 3 wysokości, to pomieścić w niej można do 8000 owoców. Podłoga budynku jest wycementowana lub wylana asfaltem; ściany cementowane; poddasze zaopatrzone dymnikami, które w zimie zamykać trzeba. Podwójne ściany i korytarz zabezpieczają owocarnie od zmian temperatury. Do przewietrzania służą dwa okienka, na przestrzał w obu murach umieszczone, zamykane drewnianymi zasuwami, drzwi również są podwójne, a wchodząc należy koniecznie w pierw jedno

drzwi zamknąć, zanim się drugie otworzy. W kolo ścian, w środku poprzybijane są półki, co stopę jedna nad drugą umieszczone, ułożone z łat i tem bardziej pochylone, im bliżej są pułapu, a to w tym celu, żeby za rzutem oka, nie wchodząc na wschodki, można było spostrzedz, w jakim stanie znajdują się owoce. Na środku umieścić można stół lub jeszcze półki pomiędzy belkami do pułapu i podłogi przymocowane.

Przed wniesieniem owoców, owocarnia powinna być doskonale przewietrzona i starannie oczyszczona, poczem okienko się zamyka i wnosi owoce. Układamy je zwykle na suchym mechu, wacie lub skrawkach papieru, bacząc, żeby się ze sobą nie stykały. Przeglądać owocarnię wolno nie częściej, jak raz na tydzień, a to dla utrzymania w niej, o ile możności, tej samej temperatury i atmosfery napojonej kwasem węglanym. Wchodzić należy z zapaloną świecą, dla przekonania się, czy oddychanie jest możliwem; gdyby świeca gasła, czyli kwasu węglanego było za dużo, należy przewietrzyć owocarnię, otwórzwszy drzwi do korytarza na pewien czas, następnie zaś po zamknięciu tychże, drzwi na zewnątrz prowadzące. Ogrzewać owocarni za pomocą pieca nie powinno się, chybaby kanały lub rury z ogrzanem powietrzem w wewnętrznej ścianie przeprowadzić.

Przy przeglądaniu owocarni usuwa się starannie wszystkie owoce gnijące lub dojrzałe, jakoteż wszelką pleśń, gdziekolwiek się ona okaże.

Największą trudność przy przechowywaniu owoców przedstawia utrzymanie umiarkowanej wilgotności powietrza w owocarni. Zwykle bowiem owoce wyplacają obfitą ilość pary wodnej, która, jak już nadmieniliśmy, przyspiesza gnicie. Najwłaściwiej usuwać nadmiar wilgoci środkami chemicznymi, chciwie pochłaniającymi wodę; pomiędzy niemi najlepiej odpowiada celowi „chlerek wapna“, którego na owocarnie powyższą wystarczy przez zimę 50 funtów. Umieszczać należy chlorek na desce pochylonej cokolwiek, obitej po bokach deseczkami pod jej niższym końcem stawia się naczynie, w które spływać będzie ciecz, z rozpuszczenia chlorku powstająca. Gdybyśmy przy przeglądaniu owocarni zauważyli, że wilgoci jest za mało, co się poznaje po marszczeniu się skórki na owocach, należy chlorek na pewien czas usunąć. Chlorek taki wyprażony do suchości na patelni, może służyć do użytku kilkakrotnego.

Owocarnię na wzór powyższej można także urządzić w suchej, wycementowanej, na północ zwróconej piwnicy, zabiwszy w niej okna deskami, a drzwi matami słomianymi i rogózką.

Do przechowania małych ilości owoców, używają na zachodzie owocarń przenośnych. Są to płaskie pudła tak zrobione, że jedno drugie szczelnie przykrywają. Owoce owinięte w bibułę umieszcza się jedną warstwą w pudle, na wacie lub strzępkach papieru, poczem przykrywa się drugim pudłem, trzeciem i t. d. Całe te stosy trzymać należy w pokoju posiadającym temperaturę dosyć niską. Sposób to o tyle dogodny, że wymaga mało miejsca, prawie żadnych zachodów, a pozwala usuwać owoce częściowo, nie zmieniając powietrza dla wszystkich. Przegląd tylko owoców jest tu utrudnionym.

Niektórzy przechowują dobrze owoce, maczając w roztopionej parafinie. Amerykanie przysyłają wielkimi partjami do Europy doskonałe jabłka w gipsie, który działa głównie mechanicznie, usuwając zbyteczną wilgoć, jako ciało proszkowate, a zarazem niedozwalające przystępu powietrza.

Zupełnie odmiennie od innych owoców przechowują się winogrona, a Francuzi, jak wiadomo, specjalnie hodowlą winorośli zajmujący się dwie znają głównie metody. Pierwszą z nich jest przechowywanie z „gronkiem“*), czyli „szypulką suchą“.

Do przechowania wybiera się odmiany dosyć późno dojrzewające, mające grona duże, jagody rzadko na gronku osadzone, żeby się nie stykały ze sobą bo w takim razie łatwo gniją. Ponieważ winorośl pokrywają zwykle daszkami, dla zabezpieczenia gron od wilgoci, której one nie cierpią, przeto wybierać należy grona blisko daszku umieszczone, nakoniec, żeby jagody dobrze dojrzały, rozumni hodowcy wycinają nożyczkami małe jagódki wewnątrz grona będące i takie to grona wycinane przechowują się najlepiej.

Do przechowania winogron z gronkiem suchym, używa się ram drewnianych, do których przybito łąty w poprzek idące, albo też obrezy zawieszonych na drutach u sufitu owocarni. Każde grono zawieszona się na takim rusztowaniu za pomocą drucianego haczyka w S zakrzywionego, lecz zwracać je trzeba cieńszym końcem ku górze, a więc

*) To co Francuzi wyrażają przez „rasle“, w dawnych książkach ogrodniczych polskich nazywa się „gronck“.

w położeniu wprost przeciwnem temu, w jakim wisiało na łożu. W ten sposób jagody bardziej są od siebie oddalone.

Najlepiej nadają się do przechowywania różne odmiany Szasla i Frankenthaler. Z gronkiem suchem można grona przechować do Bożego Narodzenia.

Daleko racjonalniejsze jest przechowywanie z gronkiem świeżem. W tym celu zrzuca się grona wraz z wicią na której wyrosły, wybierając te wici na których siedzą dwa grona; wicę ucina się na 2 do 3 oczka pod dobrem gronem. Tak przygotowane wici zanurzamy w butelkach wysokich na 8 do 10 cali o szerokiej szyjce, w które naleliśmy do połowy wysokości świeżą wodą deszczową lub miękką. Dla uniknięcia gnicia wsypujemy do butelki łyżeczkę węgla drzewnego tłuczonego, lub w małych kawałkach. Butelki takie umieszczają się w otworach powyrzynanych na nie w deskach wzdłuż ścian owocarni biegnących.

Przy powyższej metodzie wici czerpią ciągle wilgoć i zasilają nią jagody, które z tego powodu nie marszczą się i przechowują we Francji, gdzie lepiej winogrona dojrzewają, aż do maja, a u nas do marca i kwietnia. Po wydobyciu z butelek trzeba je zużywać w ciągu paru dni, bo się prędko psują. Włosi winogrona zebrane i oczyszczone starannie okadzają benzyną, układają w szufladach na suchych liściach kukurydzy i zamykają szczelnie. Podobno w ten sposób mogą je przechować aż do Wielkiej nocy.

Nakoniec, żeby przechować przez długi czas porzeczeki, trzeba przed ich dojrzałością zdjąć z krzaków liście, ucinając je przy ogonku, a zebrawszy gałęzie razem, słomą je obwiązać, zrobiwszy nad niemi ze słomy czapkę, jak głowę cukru. Zabezpieczone w ten sposób od wilgoci i przystępu światła, przechowują się porzeczeki aż do października. Krzak jednakże cierpi na tem i dlatego nie powinno się wykonywać podobnej operacji corocznie na jednym i tym samym krzewie.

Kawa palona jako środek odwanający i konserwujący.

Kawa palona jest najlepszym kadzidłem, oczyszczającym powietrze tak w pokoju chorego, jak i w czasie niezdrowym panujących epidemii, posiada bowiem własności szybkiego niszczenia tak zwierzę-

cych jak roślinnych, zdrowiu szkodliwych organizmów mikroskopijnych. Czytamy w „Journal d'Alsace“ obszerniejsze zastosowanie tego środka. W lecie na wsi mięso nie zawsze w świeżym stanie daje się utrzymać, otóż piwnice szafy, lodownie przenośne, gdzie takowe trzymanem bywa nabierają złego odoru, który prócz tego, że jest bardzo niezdrowym i złe powietrze wytwarza, pociąga za sobą i to jeszcze, że mięso świeże do takich zachowań wniesione, bardzo prędko się psuje, to jest „słychać je“, jak się pospolicie mawiać zwykło. Piecyk do kawy z funtem świeżo spalonej w niej kawy, wniesiony do piwnicy i otworzony tamże, w kilka chwil piwnicę ze złego zapachu oczyszcza. Dobrze jest wykadzać podobnie piwnice od mleka, gdy w nich zapach stęchły lub kwasem przejęty czuć się daje. Zwierzyna i drób bity przechowują się bardzo dobrze, skoro wypaproszywszy je, między sierć lub pierze mielonej kawy nasypiemy. Posypanie mieloną kawą tak mięsa jak i ryb, ma mieć te same skutki, przypominamy przecież mimo chodem, czytelniczkom naszym o *truciznie ryb* w artykule działu III „O truciznach w powszedniem życiu“. Ryby żadnej, wyjąwszy w stanie natychmiastowego zamrożenia, przechowywać się nie godzi, bo może to być dystylowaniem trucizny, na którą nie ma odczynnika. W „Journal d'Alsace“ czytamy, aby zwierzynę po wypaproszeniu świeżą wodą z krwi wyplukać i wysuszyć, a ma się przechowywać lepiej.

Nowy sposób angielski marynowania szynek i innych wędlin.

Natrzeć 15 funtów mięsa 7 łutami saletry, poczem posypać je mieszanicą z 1 do 2 funtów tłuczonego cukru i pół funta soli, tak, aby pokryć mięso na jedną-czwartą cala i pozostawić je tak przez pięć dni, następnie obetrzeć je płótnem i powtórnie posypać mieszanicą biorąc z tej samej proporcji jedną część saletry, trzy części cukru i dwie części soli, po powtórnem natarciu powtórzyć to za 7 dni, a po upływie następnych 7 dni, oblać mięso dobrym syropem w takiej ilości, jaką takowe przyjmie, lecz podczas całego postępowania czuwać trzeba troskliwie nad tem, aby sok nie występował z mięsa. Mięso tak zamarynowane jest delikatniejsze i smaczniejsze, niż peklowane czystą solą, ponieważ obok tego jest łatwo strawne, przeto bardzo

jest dobre dla ludzi z osłabionym żołądkiem. Nawet tłustość tak zamarynowanego mięsa jest nadzwyczaj smaczna i łatwa do strawienia. Po upływie czterech tygodni od pierwszego nasolenia, wyjąć mięso i wędzić jak zwykle, stosownie do wielkości, od czterech dni do 7. Nowy ten sposób świeżo jest używany w Anglii i Ameryce, wyczytałam go w angielskim dzienniku, dziełę się więc z czytelniczkami, jako nowością gospodarską.

Miód Gebetnerowski.

Znana jest sława miodu pana Gustawa Gebetnera nagrodzonego medalem na wystawie rolniczej w Warszawie za okazaną pasiekę. Dostawszy wypróbowany przepis urządzania wybornego napoju z miodu dziełę się z czytelniczkami memi tym nabytkiem.

Na garniec miodu czyli patoki, czysty miód po oddzieleniu woskowin, bierze się dwa do trzech garncy wody w miarę jak żądamy mieć cięższy lub słabszy napój; i gotuje na wolnym ogniu zbierając szumowiny tak długo aż płynu trzy czwarte pozostanie czyli z 4-rech garncy zostanie trzy a z trzech, dwa i kwarta. Skoro war przestanie się pienić zdjąć kociołek z ognia i po ostudzeniu zlewać do beczki, która koniecznie musi być pełna. Naturalnie proces gotowania powtarza się kilkakrotnie stosownie do objętości kociołka w którym się gotuje. Po dopełnieniu beczki szpont przykryć płatkami płóciennym, po kilku dniach lub prędzej co należy od temperatury piwnicy płyn zacznie fermentować, wtedy podstawić co czystego pod beczkę aby wzburzony płyn miał swobodne miejsce odpływu. Po skończonej fermentacji beczkę dolać lekkim odwarem od herbaty, zaszpontować a gdy się po kilku miesiącach miód sklaruje można go w butelki ściągąć, korkować mocno jak wino i ustawiać w piwnicy na półkach, leżeć nie powinny wcale. Wsypawszy w beczkę w czasie fermentacji kilka kwart dojrziałych malin, wisien czarnych lub derenin otrzymamy miód zwany maliniakiem, wiśniakiem i dereniakiem.

Odkorkowywanie butelek.

Należy zachować nadzwyczaj wielką ostrożność przy odkorkowywaniu butelek, gdyż wiele z mocnymi napojami bywa zalanych z wierzchu pakiem, który przy odkorkowywaniu rozpryskuje na drobne szczątki i jeżeli się z niego starannie korka nie oczyścić, pak ten dostaje się

łatwo do napoju w butelkę. Pak bywa zabarwiony farbą niebieską, czerwoną, zieloną która jest bardzo szkodliwą, co najważniejsza że taki pak dostając się z napojem do żołądka pod ciepłem tego ostatniego mięknie, przylepia się następnie do kiszek i staje się powodem cierpień. Należy więc jak najstaranniej pak z butelki szczoteczka oczyścić i dopiero korek wyciągnąć.

Czyszczenie lanego żelaza np. drzwiczek od pieców lub t. p.

Wyroby z lanego żelaza pod wpływem wilgoci i gorąca rdzewiejąc nabierają brudnego brązowego koloru. Chcąc im nadać barwę ciemno-stalową jednakową, używa się do tego proszku grafitowego, sprzedawanego w składach materiałów aptecznych lub żelaznych. Należy żądać proszku odsianego, jeżeli jest w kawałkach trzeba go tłuc w moździerzu i przez rzadki muslin przesiać, lub tłuc młotkiem bardzo starannie w papierze. Grafit jest to matejrał, z którego się robią ołówki, czyli węgiel w połączeniu z gliną, przy lekkim zwilżeniu nadaje kolor czarny. Chcąc bardzo brudne drzwiczki oczyścić w ten sposób, maczać gąbkę w wodzie i w proszku grafitowym, następnie smarować tą gąbką przedmiot poddany czyszczeniu, powtarzając często maczanie gąbki lub paków w graficie. Starać się przytem trzeba, aby farba weszła dokładnie we wszystkie zagłębienia lanego żelaza. Po wyschnięciu przedmiot będzie czarno-matowy; chcąc mu nadać połysk i kolor szyfrowy, maczać szczoteczka twardą w suchym proszku i wycierać, dopóki błyszczeć się nie będzie. Drzwiczki tak oczyszczone trwają rok cały.

Maszynki do obierania jabłek i druzgania wiśni.

Maszyn do obierania jabłek, albo raczej maszynek są dwa rodzaje. Są to cacka żelazne, ślicznie lakierowane, z kołem i pewnym rodzajem walca, na który włożywszy jabłko i zakręciwszy korbka, zdejmujesz je w kilka sekund ślicznie obrane w karbowaną powierzchnię. Rezultat obu maszynek jest jednakowy, manipulacja tylko odrębna, a dogodność ta, że jabłka szybko obrane przy tej czynności nie czernieją. Dalej idzie trzecia maszynka do krajania jabłek w ćwiartki na komput: obrane jabłko na środkowy trzpień włożone, w oka mgnieniu jest

podzielone na ćwiartki, które są oczyszczone wewnątrz z jąder. Samo przez się rozumie się, iż tak jabłka jak gruszki można oczyszczać na tych maszynkach, cena każdej jest blisko 2 ruble; najpotrzebniejsze i najpraktyczniejsze są te maszyny dla restauratorów, dla prywatnych osób może są za zbyt kosztowne, chociaż komput z pod takiej maszyny bardzo elegancko wychodzi. Pokazywano nam także maszyny do druzgania wisien; taka maszyna jest wyborną i zaopatrzenie się w nią w porze smażenia wisien, u nas bardzo lubianą konfiturę stanowiących, zalecamy czytelnikom. Przysrubowana maszyna ma otwór, w który się wkłada wiśnia, na nią spada za poruszeniem pręt zaokrąglony, wypycha pestkę i czysta wiśnia wypada w podstawione naczynie; kto nie dotykał się sam osobiście druzgania wisien na konfiturę i to czarnych, ten nie może mieć pojęcia, jak tu uproszczona jest cała manipulacja, jak sok zostaje wewnątrz, a cała wiśnia, która bywa zwykle zgnieciona, pozostaje tu nie naruszoną. Na taką maszynkę to już warto wydać pieniądze. Śliczne są szatkownice do mizeryi o jednym lub dwóch nożach; foremki do wyciskania masła na porcyę, lub w masielniczki. Zupełnie nowego pomysłu szczypce do brania szparagów z półmiska. Między wyrobami drewnianymi z Norymbergii jest wiele ślicznych rzeczy, cacek istotnych, między innymi śliczne są solniczki z lipowego drzewa, politurowane, praktyczną formą do zawieszania w pobliżu komina. Te warto kupić, ale tylko jako wzór, aby go upowszechnić, pokazując tym którzy się u nas wyrobem podobnych drewnianych rzeczy trudnią i z taką myślą, z takim celem radzimy zajrzeć do sklepu p. Schredera przy ulicy Granicznej.

TEPIENIE MUCH.

Wykazanie silnym octem wypędza muchy w sposób daleko łatwiejszy, niż starodawne wypędzanie ich zielonemi gałęziami. Woń silnego octu działa podobnie przeciw komarom i molom. Rzeźnicy używają przeciwko muchom olejku laurowego; ostatnimi czasy w Wiedniu zaczęto mieszać ten olejek z farbą białą, którą powlekano ściany sklepów i składów z żywnością i od tej pory już się tam muchy widzieć nie dały.

Od komarów dokuczających w pokojach w nocy, chroni dobrze paląca się latarka lub lampka, której szkło syropem lub miodem posmarować należy. Komary lecąc do światła, lgną wtedy na szkło.

Doświadczenia Gospodarskie.

1. Chcąc babki długo zachować w stanie świeżości, należy je zaraz po wyjęciu posmarować młodem masłem, posypać cukrem mialkim, a po zupełnem wystudzeniu włożyć na powrót w formę, przez co zachowują długo świeżość; używając nawet wyjąć, ukroić ile potrzeba i napowrót włożyć w formę.

2. Plackom aby były równe i gładkie na powierzchni—nie dać przerosnąć—a następnie na stolnicy rozwałkować lekko i dopiero na blasze dać dobrze wyrosnąć.

3. Kasztany do nadziewania indyka powinny być poprzednio ugotowane na miękko w wodzie lub upieczone, następnie obrane ze wszystkich skórek, wymięsane z młodem masłem posypane cukrem i dopiero włożone w podgardle indyka.

4. Aby zrobić stary drób' kruchym w jedzeniu, trzeba na godzinę przed zabiciem wlać w gardło łyżkę wódki czystej i łyżkę octu, a wtedy najstarszy kogut lub kura upieczona, będzie krucha jak pularda.

5. Grzejąc w piecu paszteciki, pierożki lub wszelkie tym podobne ciasto, należy koniecznie przykryć dobrze pokrywą, aby nie zeschło z wierzchu.

6. Pęcherze przed obwiązywaniem niemi słoików, nasycać gliceryną, co daje im elastyczność, przez którą mogą się z pożytkiem wielokrotnie używać. Gospodynie nasze powinnyby wypróbować ten środek, który—gdyby się okazał praktycznym—stałby się bardzo pożytecznym. Dziś pęcherze rozmoczone w wodzie, gdy następnie zeschną, trzeba zdzierać chcąc słoik otworzyć, więc służą tylko do jednorazowego użycia.

7. Korki do hermetycznego zatykania należy zanurzyć w gęstej jak syrop glicerynie i dopiero potem w otwory wpychać. Jeżeli korki mają być użyte do zatykania flaszek z kwasami, lub materyami gryzącymi, nasycą się je wówczas roztopioną parafiną.

Fłaszki z wązkiemi otworami nawet po tłuszczach i żywicznych substancjach oczyszczają się doskonale, płucząc je kilkakrotnie letnią, sodą nasyconą wodą z ziarnkami gryki lub z otrębami gryczanemi. Używa się też do tego piasek, miękka bibuła, sieczka i t. p. rzeczy. Unikać zaś należy śrutu strzelniczego, który osadzając się w sparze pomiędzy dnem a ścianką flaszki, zatruwa nieraz niedokwasem ołowiu przechowywane płyny.

Korek szklany, pozostały w szyjce flaszki, dobywa się łatwo rozgrzewając zwolna i ostrożnie szyjkę flaszki nad płomieniem spirytusowej lampki, przez co korek sam wypada. Konieczną jest przy tem wielka ostrożność, gdyż zawarta we flaszcze kolońska woda lub inny płyn, łatwo ogniem zająć się może.

8. Samowary i kociołki do wody, oczyszcza się z tworzącego w nich osadu (kesselsstein) następującym sposobem: Jedną część surowego kwasu solnego rozpuszcza się w czterech do pięciu częściach wody, i płynem tym nalewa się naczynia, lecz tylko do tej wysokości, do jakiej osad w nich dochodzi, gdyż płyn rozpuszczając osad, mógłby też sam metal naruszyć. Można też osadem zanieczyszczone naczynia, wygotowywać wodą z salmiakiem. Trzeba pamiętać, że kwas solny jest trucizną i w obejściu się z nim zachować stosowną ostrożność.

9. Przy praniu koronek i w ogóle bielizny, bardzo dobrze zastępuje sodę boraks, który w Holandyi i Belgii niemal powszechnie używanym bywa. Do 50 kwart wody bierze się dobrą garść czystego sproszkowanego boraksu, przez co oszczędza się więcej niż połowę używanego do prania mydła. Boraks nie niszczy tkanin, jak to czyni soda.

10. Na jesieni gdy się karmią gęsi, bardzo ważną rzeczą jest powiększenie w nich wątroby, która jest najdelikatniejszą częścią w gęsi. W tym celu trzeba do zwykłego pokarmu gęsi, to jest do ziarna owsu, jęczmienia, czy też gotowanego grochu lub nawet kartofli, kłaść kawałki pokrajane czosnku, powtarzając to co drugi dzień, a nawet uważając że im to smakuje, można i codziennie. Doświadczenie przekonało mnie, iż gęsi karmione tym sposobem, miały po zarznięciu wątroby ważące od 24 do 32 lutów. Wątróbki gęsie używa się do wszelkich najdelikatniejszych pasztetów.

11. Na jesieni gdy indyki tanie kupować parami, gdyż pojedyncze tęsknią i nie chcą jeść dawanego pokarmu. Paść je wszystkiem co schodzi ze stołu: siekane żyły mięsa, włoszczyzna z rosolu, kartofle i t. p., można ten karm posypywać mąką żytnią, — przed zabiciem zaś 9 dni, nie więcej, paść kluskami z mąki na surowo, robiąc w palcach podłużne waleczki i takowe kłaść w gardło indyków, gdyż same rzadko kiedy jeść je chcą. Jeszcze korzystniej zamiast pszennej mąki brać gryczaną poślednią. Indyki będą białe, tłuste i mięsiste.

DZIAŁ III.

WIADOMOŚCI Z HYGIENY

przez

D-ra Płaskowskiego.

W pośród mnóstwa wiadomości, wpływających na ukształcenie płci niewieściej, naukę higieny, t. j. zachowanie zdrowia, uważać powinniśmy za jedną z zasadniczych, czyli nieodzownie potrzebnych dla naszej pomysłności. Pojmują to aż nadto wszyscy zwolennicy dobra społecznego, wszyscy przełożeni, kierujący biegiem oświaty, w skutku czego wykład higieny upowszechnia się po wszystkich zakładach wychowania publicznego. Jakże szczęśliwa to dla nas zajaśniała epoka, skoro wszyscy zarówno, tak mężczyźni jak kobiety powołani jesteśmy do pracy wspólnej około dobra powszechnego. Mówię dobra, gdyż pojąć nie mogę, coby nam za przyjemność sprawić mogło życie, pełne trosk i obawy o ów skarb najdroższy jakim jest zdrowie nasze i osób kochanych, do koła nas otaczających.

Cześć religijna, jaką Grecy oddawali swym bogom odnosiła się też i do Higiei czyli bogini zdrowia, którą naród ów uznawał jako córę sławnego lekarza Eskulapa. Potęgą więc uwielbienia dla nauki i sztuki zachowania i przedłużenia życia istniała już od wieków, dla czegoż więc i dziś niemielibyśmy jej wskrzesić ponownie i wszyscy wspólnie hołdować tej idei, zwłaszcza że skutki błogie tej nauki zapewniają nam korzyści stałe i niezawodne. Rozbierzmy tylko po szczególe ów zasób wiedzy, jaka się mieści w jej układzie, a przekonamy się, że życie nasze w skutku tylko dobrze zastosowanych zasad higieny, a raczej umiejętnie skierowanej praktyki życia zachowywać się może przez czas dłuższy bezpiecznie, bez uszczerbku zdrowia. Wszelkie bowiem wpływy wewnętrzne, czyli z układu naszej budowy ciała i czynności przyrządów życia powstałe, jako też i zewnętrzne na nasz organizm działające, wywołują tysiączne przemiany, często tak szkodliwe, że nietylko utratę zdrowia prowadzają, ale nawet i samemu życiu zagrażają. Do nich to należy głównie powietrze, jego ruch, czyli wiatry, przemagająca wilgoć lub jej brak

przeważny, ciepło i zimno w rozmaitym stopniu a wreszcie i ziemia na której mieszkamy, co wszystko razem wzięwszy, klimat stanowi. Wpływy te zbiorowo lub pojedynczo działając przyczyniają się do naszych chorób, które nas ciągle pognębiają. A gdy jeszcze zastanowimy się nieco nad rozmaitego rodzaju pracą i zatrudnieniem a szczególnież też obowiązkami powołania lub zwyczajami, którym ulegamy, otworzy się nowe pole do badań przyczyn i skutków zdrowia, tak często zmiennego.

Potrzeba więc znajomości higieny, jako nauki, która dotychczas zajmowała wyłącznie pedagogów i lekarzy, stała się koniecznością dla wszystkich ludzi płci obojga, co więcej, higiena dziś podniosła się do rzędu wiadomości obowiązujących w ukształceniu ogólnem i stanęła na tej wyżynie, do jakiej tylko dojść może nauka, pełna prawd wyższych, opartych na doświadczeniu, wpływająca znakomicie na udoskonalenie rodu ludzkiego. W obec tak pojętego rozwoju dobra społecznego, łatwo się przekonać będzie można, że umiejętnie zastosowane zasady higieny do życia codziennego przyczynią się przeważnie do uniknięcia wielu błędów zbyt często tolerowanych i niezgodnych z warunkami zdrowia naszego. Chciejmy tylko, zgłębiając prawdy przyrody, przejąc się ważnością przedmiotu, porzućmy dotychczasowe uprzedzenia, i niezrażajmy się przeciwnościami w pokonaniu nabytych przywyknień a osiągniemy cel zamierzony, do którego dążymy i dojść zamierzamy. Ludy starożytne, o ile historia wykrywa ich prace, dążyły w tym kierunku statecznie, aby sobie zapewnić byt trwałe i szczęście towarzyskie. Prawa ich nawet pisane były w tym duchu, a zwyczaje ich i obrzędy tłómaczą jasno cel zamierzony. Pomijając księgi odwieczne starego zakonu, czyli historii Hebrajczyków i rozwijające się na tej podstawie ustawy ludów starożytnych, napełnione prawdami, odnoszącemi się do higieny tych narodów, widzimy bardzo mądre i godne naśladowania zasady wychowania i życia nie tylko u Greków i Rzymian, którzy celowali w pojęciu dobra, piękna i użyteczności, ale nawet i u mniej cywilizowanych ludów, jakimi byli Mahometanie. Czyż to nie stanowi już bogatego ze wszech względów materiału do badań nowoczesnych? Pedagogika nawet, czyli chowanna dzisiejsza opiera się jeszcze głównie na tych samych pojęciach. Dlaczegoż więc i my, uprawiając tyle pięknych talentów, służących do podniesienia ducha i ukształcenia moralnego, a nawet choćby i samego ciała, nie mamy wybierać ze starożytnych podań wzorów nam przydatnych? Strzeżmy się tylko tych samych błędów, jakie dawniej

popelniano, a mianowicie starajmy się przywrócić tę godność kobiecie, która się jej słusznie z prawa równości należy, a o której niechciano wiedzieć w starożytnym rzeczy porządku. Powołując więc do wspólnej pracy kobiety, zyskujemy to czego dawniej osiągnąć nie zdołano. Dawniej higiena zaledwie tylko z nazwiska znaną była kobietom, a maksymy jej niektóre od czasu do czasu wygłaszali nauczyciele, lub też lekarze i to w chwilach już tak stanowczych, gdy widoczne groziło niebezpieczeństwo pod względem zdrowia, a często nawet i życia samego. Wprawdzie czasami spotkać się było można z jakim pobieżnie napisanym artykułem w poradnikach domowych, w kalendarzach, lub pismach peryodycznych, jednakże w sposób taki traktowana nauka tak ważna, nie mogła wywrzeć wpływu należytego na wychowanie kobiet i pomyślne ich uzdolnienie do życia higienicznego, a skutki opłakane w braku znajomości zasad prawdziwych do utrzymania zdrowia, podkopywały częstokroć ich czerstwość wrodzoną, albo też w postępie chorobliwym, zwoleń niszczącym ciało i ducha, zatruwały szczęście całych rodzin i następnych pokoleń. W obecnym jednakże czasie zmieniają się pojęcia i wyobrażenia, a kobieta, która przez wieki żyła w odosobnieniu domowym i familijnem, poświęcając się w największej cichości i prostocie wychowaniu swych dzieci, bez żadnego prawie przewodnika, nie mogąc czerpać w literaturze krajowej potrzebnych w tym celu wiadomości, wychodzi już obecnie na widownię świata czynnego i ma sobie często bardzo powierzony zarząd nad młodem pokoleniem, a tem samem bierze udział w kierunku wychowania publicznego. Nie jedna więc zmuszona jest działać samodzielnie w obszerniejszym zakresie swych obowiązków, a wpływając tym sposobem na rozwój społeczeństwa, przyczynia się znakomicie do udoskonalenia takowego. I rzeczywiście przyznać wypada, że stanowisko kobiety i jej powołanie wtenczas tylko się uzupełni, skoro wychowanie dzieci i wogóle młodego pokolenia w jej pieczy pozostanie.

Przechodząc następnie z tych uwag ogólnych do położenia kraju naszego i zastanawiając się nad możliwością ich wykonania i wprowadzenia do życia czynnego, a szczególnie też porównując te piękne przynioty duszy, które charakteryzują płęć piękną, pewni jesteśmy, że i w dalszym naśladownictwie życia naszego patryarchalnego, każda niewiasta chętny przyjmie udział w rozwinięciu zasad higieny, dla jej dobra napisanej.

Krótki ten pogląd na stanowisko dzisiejszej kobiety pokazuje widocznie, jak wielką rolę odgrywać one mogą, skoro się

zechcą przejąć szczerze obowiązkami swego posłannictwa. Z natury już samej obdarzone bystrością umysłu i dążnością do zamięlowania tego wszystkiego co ich pieczy zostaje powierzone, skoro tylko znajdą jeszcze odpowiedni materyał higieniczny do ich potrzeb i życia zastosowany, potrafią z niego obfite wyciągnąć korzyści i z miłym zadowoleniem poświęcą nie jedną chwilę na przyswojenie sobie rad naukowych i skutecznych.

A jakkolwiek przedmiot higieny rozległy, dotyka wszystkich prawie sfer naukowych a wykład systematyczny z jednej gałęzi wiadomości prowadząc do drugiej, wymaga studyów obszernych, my jednakże, nie tracąc z oka myśli głównej, czyli drogi zastosowania prawdy do potrzeb codziennych życia naszego, starać się będziemy streścić skrupulatnie wszystko to, co najwięcej odnosić się może do potrzeb kobiety.

Nie obciążając umysłu i pamięci wprowadzeniem dowodów naukowych za pomocą liczb i nazwisk ściśle technicznych, zwracać tylko będziemy uwagę czytelniczek na cel, zasady i korzyści lub szkody każdego po szczególe przez nas przedstawionego przedmiotu.

Ze względu zaś że zwyczaje światowe i wymagania społeczne, albo towarzyskie krępują częstokroć nasz rozum, uczucie i wolę, do tego stopnia, iż pomimo najsumienniejszej i uzasadnionej krytyki nie jesteśmy zdolni oprzeć się wymaganiom mody, to i wówczas jeszcze starać się będziemy pośredniczyć w zachowaniu jej przepisów, o tyle, aby organizm nasz nie cierpiał na tem szkodliwie. Punkta takowe, często sporne, z właściwym lekarskim poglądem, znajdują się szczególnie w niektórych wypadkach odnoszących się do ubrania czyli odzieży modnej, kosmetyków niszczących zdrowie, nie mniej także do istotnej potrzeby używania ruchu, wypoczynku, snu, rozrywek, widowisk publicznych i zabaw towarzyskich, jakimi są: taniec, gimnastyka, jazda konna, połączonych z wielkiem wysileniem ciała i duszy. Wreszcie sama część dietetyczna, czyli obejmująca przepisy używania pokarmów i napoi ze wszystkimi ich następstwami, niepospolitą tworzyć będzie naukę, szczególnież też, ze względu na pewne zboczenia, odstępujące od prawidłowego sposobu życia w gronie świata towarzyskiego. A jeśli jeszcze zechcemy się zastanowić nad urządzeniem naszych mieszkań, ich oświetleniem, opaleniem i przewietrzeniem albo też dopełnieniem wszelkich w nich dogodności, wzbogaci się znacznie zapas rozlicznych spostrzeżeń i ulepszeń, które w stanie dzisiejszym uchodzą naszej uwagi, albo też zupełnie prawie zostały zaniedbane. Co się

tyczy utrzymania czystości i świeżości samego ciała przez obywanie i kąpiele tak w wannach jako też i w wodzie bieżącej, mówić zapewne wypadnie o wszelkich dobrych i złych skutkach z użycia takowych wpływających. Z powodu zaś częstych wypadków prowadzenia kuracyi za pomocą wód mineralnych, poczuwamy się jeszcze w obowiązku do udzielenia pewnych przepisów jak się przy ich użyciu zachować należy, zwłaszcza na wsi, lub w braku właściwej informacji i porady lekarskiej.

Wypadnie nam nieraz streścić choć pobieżnie obraz historyczny lub fakta na przykładzie, objaśniające własności działania ze stanowiska naukowego. Oprócz tego starać się będziemy porównywać nasze zwyczaje i obyczaje do innych ościennych i cywilizowanych narodów, szczególnież też gdy takowe z przyjęciem obczyzny do nas się przesiedliwszy, prawa obywatelstwa nabyły, lub pewnej zmianie uległy.

Odzienie, moda i kosmetyki.

Jakże błahą na pozor zdaje się być rzeczą wybór i gatunek naszego ubrania, użycie tego lub owego kroju, wedle własnego uznania i fantazyi, a jednakże tak nie jest w istocie, i przy głębszem rozpoznaniu przedmiotu przekonać się będziemy mogli, że odzienie nasze podlega skrupulatnej rewizyi lekarskiej pod względem higienicznym, aby zapobiedz tysiącnym szkodliwym wpływom, mogącym się przytrafić z uszczerbkiem zdrowia, albo nawet i pogwałceniem życia samego. Jaki zaś sobie w tej naukowej pogadance wytkniemy kierunek, trudno zaiste oznaczyć, gdyż płeć piękna do swego ubrania, jakkolwiek licznych potrzebuje przyrządów i czerpie nieraz natchnienie w swej płodnej w pomysły wyobraźni, coby nas niejednokrotnie sprowadzić mogło na niemiłą drogę recenzentów i krytyków ubrania, przez dzienniki mód podanego, jednakże pomijając wiele drobnych szczegółów, odnoszących się do zwyczajów oddawna modą uświęconych, pójdziemy tylko za ogólnymi wyobrażeniami korzyści, lub szkody, w skutku użycia tych strojów nabytemi. Tym więc sposobem pogląd nasz ograniczy się na spostrzeżeniach czysto naukowych, opartych na doświadczeniu, lub powadze ludzi specjalnie z przedmiotem higieny obeznanych, którzy w pismach swych obszernych wykazują prawie statystycznie, ile to osób cierpi szkodliwie, a nawet śmierć sobie przyspiesza, hołdując namiętnie modzie i nie wiedząc, gdzie jest źródło prawdziwe zniszczenia ich wątłego organizmu.

Oprócz wskazania tych wielu pewników ściśle naukowych, nawet już dokładnie liczbami dowiedzionych, oceniających mnóstwo chorób nabytych w skutku jedynie niewłaściwie użytego odzienia, jak np. zbyt ciasnych sznurówek, bucików i podwiązek, mówić nam nieraz wypadnie i o takich szczegółach, które w początkach swego istnienia uważać można jako niewinną igraszkę kobiecej fantazyi, a które jednakże następnie przy ciągłym i nadmiernem użyciu sprowadzają bardzo smutne następstwa jak np. wiele sztucznych i fałszowanych z zagranicy sprowadzanych kosmetyków, bielideł i mocnych perfum, których zbytkiem gotowalnie, buduary i salony dam naszych nieraz się odznaczają. Wybór więc uzasadniony koniecznie jest potrzebny, gdyż bezwiedne i bezwzględne tych kosmetyków użycie przyczynia się znakomicie do następnie wywiązujących się migren, tików, spazmów i wiele innych jeszcze ciężko i boleśnie przebiegających chorób nerwowych.

Część ta higieny pod nazwą kalotechniki wielokrotnie już ukazywała się na widowni literackiej, ale sposób, w jaki była przedstawiana, nie odpowiadał w zupełności dzisiejszym pojęciom nauki i sztuki lekarskiej i rozbiór jej nie dotykał z gruntu owej tak ważnej kwestyi, jaką jest zastosowanie tych środków ze stanowiska użyteczności. Zbiory bowiem nagromadzonych przepisów przyrządzania tej lub owej wody, płec konserwującej, lub wzmacniającej włosy, albo też udelikatniającej skórę, niszczącej piegi, lub wreszcie wzmacniającej dziąsła, czyszczącej zęby i tym podobnych cudownych własności, jakkolwiek podają wiele ciekawych szczegółów, nie mogą przecież być korzystnie użyte, gdyż podania te są zbyt ogólne, bez żadnej krytyki i wniosków należycie przedstawiających potrzebę skutecznego zastosowania w miarę indywidualności i stanu zdrowia tej osoby, która te kosmetyki użyć zamysła. Sprostowanie byłoby konieczne, szczególnież też w obecnej epoce, odznaczającej się niezwykle ruchem fabrycznym i dążnością do ekscentryczności wynalazków, a z drugiej strony nacechowanej łatwowiernością wszystkich osób pragnących odzyskać stracone zdrowie, lub odświeżyć gasnące wdzięki piękności.

Teraz zwrócić się nam jeszcze wypada do ogólnych zasad i przeznaczenia odzieży

Wybór materyału, na odzienie przeznaczonego, odgrywa bardzo ważną rolę w czynnościach organizmu naszego, gdyż skóra ludzka, zbyt delikatna, w bezpośredniem częstokroć pozostając zetknięciu z odzieżą, nabywa przez takowe odmiennych

zupelnie własności, co przyczynić się może do zbawiennej pomocy, albo zniszczenia zdrowia.

Rozbiór przeto krytyczny działania włókna roślinnego, jak np. lnu lub bawełny, albo też zwierzęcego w wyrobach wełnianych i jedwabnych, staje się również konieczną potrzebą głębszego badania naukowego i praktycznego. Wreszcie kolor, czyli barwa sztuczna, chemicznie nadana tkaninom przez ich zafarbowanie, szkodliwe często zawierając mogąca pierwiastki, wymaga także ścisłej kontroli, gdyż i w tych razach mnóstwo wypadków chorobliwych przyczyniło się wielokrotnie do następstw bardzo opłakanych. Nakoniec stosowne użycie odzieży co do pory roku, wieku i wygody, nawet i mody, która odpowiadać zawsze powinna zwyczajom i obyczajom powszechnie w ciągu życia naszego przyjętym, w obecnej zwłaszcza epoce, która cechuje się nietylko znamieniem twórczości, ale i postępem cywilizacji.

Przenosząc się myślą w odległe wieki starożytne, gdy jeszcze nie znano tak wykwintnej, jak dziś noszą odzieży, dochodzimy do tego przekonania, że i wówczas także oprócz głównej zasady, materialnej ochrony ciała od wpływu klimatu, była jeszcze inna potrzeba estetyczna, która kierowała wyborem szat i ozdób do ubrania służących. Nieznane były pierwszym ludom, w stanie natury dziko zamieszkującym świat cały, żadne prawidła kroju i szycia; odziewali się też przeróżnie, w rozmaitego rodzaju skóry i tkaniny z włókien roślin splatane, jakoby łyżkowe, przerabiane czasem z przepychem i bogactwem, albo pięknie ufarbowanym i lśniącym włosieniem, albo drogocennymi piórami, lub też muszlami starannie dobranymi, albo też wreszcie nawłoczyli w desenie rodzaju pasów, szlaków lub frandzli drogic kamienie lub blaszki wykuwane z najszlachetniejszych metali lub ich spławów połyskujących. Takie to ozdobne okrycia znajdujemy w grobach Egipcyan na powierzchni ciał mumij, przed tysiącami lat tam złożonych i starannie ubalsamowanych. Podobne też wzory ubiorów spostrzegamy na obeliskach starożytnych i ścianach świątyń pogańskich, z czasów bardzo oddalonych. Następnie Hebrajczycy i Arabi, a nawet Grecy i Rzymianie, przyjąwszy typ sukien lekkich, jako w ciepłym klimacie najdogodniejszych, służyć nam dziś mogą jako pierwszorzędne wzory ukształcającej się postępowo metody ubierania swej postaci, stosownie do potrzeb ich życia, a nawet i do stanu lub godności w ówczesnem społeczeństwie zajmowanych. Pomimo różnaitości przyborów, mniej lub więcej dogodnych, uzbrojenie

nawet, każdego narodu i ludu z osobna, odznaczało się zawsze pewną dążnością higieniczną. Najcieńsze hełmy i szyszaki głowę otaczające, albo też pancerze i kolczugi tak były starannie wyrabiane, iż bez szkody organizmu, przez czas długi ich użycia, mogły służyć bezpiecznie dla ochrony głowy i całego ciała. Rzeczywiście, pomimo tak ciężkich zbroi i wpośród niewygód bojowych i trudów wojennych, nietylko że przodkowie nasi na zdrowiu nie podupadali, ale nadto jeszcze powiedzieć można, że hart ciała, w ciągu ich życia nabyty, pokrzepiał ich siły i przedłużał zakres sędziwej starości. Z postępem czasu i wymagań społecznych zmieniał się ciągle krój sukien używanych, z otoczystych szat starożytnych, jakie jeszcze nie raz na scenie teatralnej w dramatach rzymskich lub greckich się przedstawiają, ukazały się obcisłe i krótkie stroje Włochów i Hiszpanów, a za nimi wyrodzone różnokształtne suknie średniowieczne, które po całej Europie zwolna się rozszerzając, wyrugowały stroje narodowe, a i u nas także, w przeszłym stuleciu, uzyskały całkowicie prawa obywatelskie. Ubiór kobiet zmieniał się też widocznie, jak to szczególnie na wizerunkach średniowiecznych spostrzedz łatwo można. Czy jednakże takiego rodzaju odzienie było zawsze wygodne i piękne, i czy odpowiadało wszystkim warunkom zachowania zdrowia, osądzić niepodobna, gdyż do zbadania tej kwestyi brakuje nam źródeł właściwych, pod względem obserwacji lekarskich. To tylko w ogóle powiedzieć można, że obyczaje ludów i zwyczaje panujące kierowały krojem każdego stroju i do dziś dnia to samo prawo rządzi światem, pod nazwiskiem mody. Cywilizacya przecież, jeśli ma mieć jakikolwiek udział i wpływ w ustanowieniu i położeniu *węgielnych* zasad naszego ubrania, powinna się oprzeć koniecznie *na powadze nauki*, i powinna się starać odróżnić potrzebę od naśladownictwa, a przytem nie zapominać o wyrobieniu i ustaleniu gustu na podstawie piękna, zdobytego wyższem poczuciem smaku estetycznego.

Ileż to razy spostrzedz nam się zdarza popęd nieokreślony do najdziwaczniejszych wymysłów chyżo zawsze postępującej mody! A gdybyśmy wiedzieli, że często bardzo przez tak ślepe naśladownictwo wystawiamy się na śmieszność i utratę zdrowia, pewniebyśmy nie tak skwapliwie ubiegali się o jakąkolwiek nowość, z zagranicy do nas wprowadzoną. Porównajmy tylko klimat, czyli strefę ziemi, pod którą moda się utrwała, i następną jej wędrówkę w najodleglejsze strony świata, różniące się znacznie pod względem temperatury i potrzeb miejscowych, a

postrzeżemy niebawem wszelkie skutki i błędy dowolnego przyswojenia obcych zwyczajów. To co jest więc dobrem i wygodnym w użyciu w klimacie łagodnym, nie może być praktycznym przy gwałtownych zmianach ciepła i zimna w krainie północnej. Paryż, Londyn i jego zwyczaje co do mody, można tylko w pewnych warunkach naśladować, a przytém jednocześnie przyswajając sobie nowość jakakolwiek, strzedz się przesady. Wreszcie i na to wzgląd mieć należy, że każdy kraj ma swe ulepszenia i dogodności, nie dające się często niczem zastąpić w innej miejscowości. A gdy jeszcze porównamy bogactwo względne narodów, ich zwyczaje, różność stanów i ich wzajemne stosunki, to wówczas łatwo przekonać się będziemy mogli, że co dla jednych jest potrzebą i wygodą, to dla drugich będzie zbytkiem, szkodę tylko przynieść mogącym. Któż naprzykład nie uzna tej różnicy, jaka zachodzi między ubraniem wykwintnem, przez kobiety przyjętem, zastosowaniem do salonów i powozów, a przeniesionem w tej samej formie do życia powszedniego i zatrudnień domowych, lub spacerów publicznych? Wziąwszy tylko na uwagę ów krój sukien długich, w szerokie fałdy ułożonych i bogato w tiuniki i dolne obszycia przystrojonych, tak zgrabnie się przedstawiających w majestatycznym chodzie po miękkich kobiercach lub czysto utrzymywanej posadzce, jakże wielką niewygodę ów strój przedstawiać będzie w wielu innych wypadkach życia pospolitego, w pełni ruchów i zajęcia przyspieszonego. Na ulicy strój taki staje się przykrością i krępuje ruchy nie tylko samej osoby go noszącej, ale i otaczających.

A nadto, w czasie niepogody i śloty, lub wśród kurzem pokrytych chodników, przyczynia się do zanieczyszczenia całej damskiej toalety i sprowadza tumany pyłu, oddech tamujące. Co więc w pewnym względzie godnem jest naśladowania, ustąpić powinno w innym razie, pod wpływem rozwagi i z obawy skutków szkodliwie na zdrowie oddziaływających.

Kto zna tajniki sekretów i zasad toalety damskiej, ten łatwo domysłić się może, jak starannie tym sposobem bufiaste rękawy opiekują się niezbyt prawidłowo ukształconą formą ręki, a przeciwnie zbyt krótkie, jak w całym świetnym blasku dają poznać kształt pięknie utoczonego łokcia, a nawet i samego przedramienia, jak znowu długie stany przedłużają kibić niedostatecznie rozwiniętą, a krótkie, odwrotnie skracają talią zbytecznie przeciągłą. Same nawet spódniczki nieproporcjonalnie długie, ukryte są zdolne nóżkę zanadto rozrosłą albo nieforemną, a przy pomocy bucików i kamaszów znika zupełnie pierwotny utwór natury.

Cały więc sekret zmieniającego się nadzwyczaj prędko kroju, polega najczęściej na tak zwanej protekcji pewnych wad organicznych, a kto ma piękną zawsze figurę, nie powinien się stosować koniecznie do obcych wzorów, z zagranicy przysłanych, a częstokroć z potrzeby tylko wytworzonych dla niektórych modnych kobiet, na czele elegancyi paryzkiej stojących i o palmę pierwszeństwa w pięknym zawsze ubiorze stale się ubiegających.

Wspominając krytycznie owe zabiegi modystek zagranicznych, ubierających jak najstaranniej swe adeptki, muszę jednakże, wychodząc ze stanowiska higienicznego, zwrócić na to uwagę dam naszych, że co dla jednych stać się może korzystnym, to dla drugich jest powodem pognębiaenia fizycznego, albo też czasem i źródłem choroby nieuleczonej. Gdyby bowiem każdy krój sukien, stanowczo za wzorowy uznany, był przez wszystkich zarówno przyswojony, to nieraz stan krótki, ugniatający z przykrością całą klatkę piersiową w oddychaniu, spowodziłby niechybnie, przez wadliwe krwi krążenie, jaką chorobę płuc lub serca; a przeciwnie, stan zbyt przedłużony, mógłby się stać powodem braku właściwych czynności organów, nacisku doznających i naraziłby osoby delikatnie zbudowane na mnóstwo cierpień wewnętrznych, w choroby przeciągłe żołądka, wątroby, śledziony i kiszek następnie przerodzić się mogących.

Do was więc szanowne panie należy zrobić tylko w uznaniu właściwego kroju wybór należyty, aby przy tak ograniczonej zewsząd pomocy, skorzystać z nadsyłanych wzorów w chwilach pojawiającej się mody i nie dać się uwodzić łudzącym pozorom smaku nowomodnego. Wieleż to osób w przeszłym jeszcze stuleciu, jak to czytamy w pamiętnikach Kitowicza i poradnikach Tissota i Huflanda, słusznie narzekało na dziwaczny krój zbyt sztywnych rogówek i robronów, albo też nawet właściwej figurze kobiety nieodpowiednich gorsetów, w stalowe brykle i fiszbinę opatrzonych, które do zemdlenia doprowadzały, a jednakże hołdując modzie, wśród zabaw i tańców znoszono cierpliwie te ciągle męczarnie.

Jak najdłuższa wiosna i świeżość w rozwoju płci niewieściej jest w całym świecie pożądaną, a wszystko, co się tym kardynalnym sprzeciwia warunkom, niech pozostanie na zawsze zapomniane i wzgardzone. Odziewajmy zawsze starannie ciało nasze według najpiękniejszych wzorów najmądrzej naszej mi-

strzyni, przyrody, stosownie do pory roku i budowy naszego organizmu.

Biorąc na uwagę ubranie głowy, tak ze względu uczesania włosów, jak i ich zachowania, ile to ono wymaga pewnych i uzasadnionych wiadomości, tak z powodu używania mnóstwa zachwalonych pomad i kosmetyków, jako też i sposobów konserwowania włosów w pierwotnej ich świeżości.

Głowa mieści w swem wnętrzu cały skład nerwów wszystkimi prawie czynnościami życia naszego rządzących, a jako część ciała najczęściej na niebezpieczeństwa zewnętrzne wystawiona, otoczona jest grubą czaszką i na niej skórą wiotkim włosem porośłą. Widzimy więc, że nietylko dla ozdoby naszego ciała, ale głównie dla ochrony jej od stłuczenia, zimna i zbyt ciepłego gorąca, dała nam przyroda włosy, ciągle się na niej odradzające. Ubytek więc włosów przez ich zanik chorobliwy, albo dowolne, zbyt krótkie ich obcinanie lub golenie, sprzeciwia się tem samem celom przyrody. U dzieci nawet, których głowa miękkie jeszcze kości w pierwszych miesiącach po urodzeniu przedstawia, jak największą troskliwość zachować należy, aby wpływy zewnętrzne nie zmieniły w czemkolwiek naturalnego rozwijania się następnego nietylko czaszki powoli grubiejącej i na szwach się zrastającej, ale głównie aby uchronić mózg, we wnętrzu stopniowo się wykształcający, od wszelkich zbroczeń chorobliwych. Tysiączne bowiem wypadki niedbałości matek, pod tym względem przyczyniły się albo do wywołania konwulsji, tak często u niemowląt spostrzeganej, albo też wiecznego ich w przyszłości niedołęstwa stały się powodem.

Nie należy przeto żadnej matce sumiennej powierzać swego dziecięcia w ręce mamek lub piastunek nieogłędnych, lekkomyślnych, lub też uprzedzonych, ale powinna pilnować na każdym kroku swe niemowlę które nie jest w stanie wyrażać swych dolegliwości, jak tylko za pomocą płaczu, serce matek rozdzierającego.

Trudno zaiste, w każdym krzyku dziecięcia dopatrzeć prawdziwą przyczynę jego niezadowolenia i wynaleźć właściwe środki do jego uspokojenia, ale zważywszy tylko, że płacz przeciągły sprowadza zawsze mocne napływy krwi do głowy, starać się należy ukoić jego łkania jak najprędzej i uwolnić od przeszkód, obieg należyty krwi tamujących, jużto przez rozpowiecie zbyt

silnie uciskających go nawiązek, już wreszcie oddalając domniemane wpływy szkodliwie nań działające, aby główka w poduszeczkach więcej była wywyższona, i nie zagrzewała się w miękkich puchach zbyt mocno. Horyzontalne bowiem układanie ciała, szczególnie w czasie krzyku dziecięcia, najwięcej do napływów krwi do główki usposabia, i zawsze prawie szkodliwe następstwa sprowadzić jest w stanie.

Weźmy naprzykład samo obmywanie główki nowonarodzonego dziecięcia, lub też utrzymywanie ciemienia przez czas długi w stanie pierwotnego brudem zanieczyszczenia. Czyliż tu nie wynikają również częste spory między lekarzami i matkami, ze względu na sposób właściwy postępowania? Wiele bardzo osób jest tego przekonania, że zdjęcie tej warstwy brudnej na wierzchu głowy wpływa szkodliwie na zdrowie dziecięcia. Pozostawiają więc tę sprawę działaniu samej natury i oczekują dopóty, dopóki plamy te, same przez się nie złuszczą się stopniowo. Stanowczo przeto sprawę tę rozstrzygając, wyznać należy, że żaden brud na głowie dziecięcia nie powinien być przez czas długi tolerowany. Plamy te bowiem szare na ciemieniu dziecka przez czas długi widzialne, nie tak łatwo wodą ciepłą, przy kąpieli codziennie użytą, obmyć się dają; starannie je więc mydłem, lub wodą sodową zmywać ciągle potrzeba, aby jak najwcześniej oczyścić skórę, główkę pokrywającą. Używać tylko w tych razach gąbki bardzo delikatnej, aby strupki gwałtownie się nie odrywały, poczem delikatnie miękką bielizną główkę osuszywszy natychmiast czepeczek wygrzany nałożyć potrzeba. Takie staranie od lat dziecinnych zabezpiecza nie tylko pewny rozwój naturalny cebulek włosowych, będący zarodkiem pięknego na przyszłość zarostu głowy, ale i wpływa na utrwalenie ich mocy, bujności, pięknego koloru i połysku. Wszelkie zaś zaniedbanie, czy to mycia, czy następnie czesania, a tem samem przewietrzania skóry, sprowadza fałszywy i skarlłowaciały porost, pod nazwiskiem kołtunów znajomy, a co głównie od chorobliwej czynności skóry i wypocin kwaśnych lub alkalicznych zależy. Gdy się jeszcze do tego przyłączy chorobliwa jaka wydzielina, czy to skrofuliczna czy innej jakiegokolwiek natury, powstają owe strupy i wysypki na głowie, będące częstokroć plagą wieku młodocianego, pod nazwą ognioniórków, skorup mlecznych, liszajów i innych tym podobnych przypadłości.

Dopóki dziecko, w pierwszych miesiącach po narodzeniu, w jednostajnej i cieplej pozostaje temperaturze, jak np. w dobrze na 15—17° R. ogrzonym pokoju, a tem więcej w posłaniu lub poduszce, mniej się uważa na okrycie jego główki, ale gdy już po kilku miesiącach na świeże letnią porą wynoszą go powietrze, wielką zawsze troskliwość zachowywać potrzeba, aby ostry powiew wiatru nie przyczynił się do jego zaziębienia. Wówczas zawsze cieplejszą czapkę nakładać wypada, gdyż czuła jego i delikatna powierzchnia skóry, uległszy jednorazowemu tylko wpływowi zimna, naraziłby go mogła na długotrwałe cierpienia nerwowe, a nawet i zapalne, szybką śmiercią zakończyć się mogące. Ze względu zaś potów, okazujących się na powierzchni ciała, unikać należy troskliwie bielizny wszelkiej, krochmałem lub mydłem zanieczyszczonej, aby takowe, w połączeniu z wilgocią skóry, nie wywoływały następnie irytacji i wyrzutów, swędzenie przykre ciała sprawić łatwo mogących. Wszelka więc bielizna niemowląt skóry dotykająca, powinna być jak najstaranniej spieraną i doskonale wygładzaną.

W wieku już późniejszym, gdy włosy do należytej dochodzą długości, zawsze oględnie powinny być od czasu do czasu przystrzygane i co dzień przy samej skórze średnim grzebieniem rozczesywane tak, aby cała powierzchnia głowy pewnego rodzaju oczyszczenia z łupieżu doznawała. Przez powierzchowne zaś tylko włosów gładzenie, gdy skóra się z łuski i brudu nie oczyści, otwory gruczołków tłuszczu i poty wydzielających zakrywszy się całkowicie, przyczynić się mogą do irytacji całej powierzchni i stać się powodem do ciągłej chęci drapania po ciele i głowie a co gorsza, że gromadząc w wielkiej obfitości wilgoć z transpiracji powstałą, przyspieszają łatwo spłśnienie włosów lub też wysypkę ostrą starannego leczenia wymagającą.

Przy rozczesywaniu włosów i ich układaniu, na to jeszcze uważać potrzeba, aby rozdziały czyli linije główne nie zawsze na jednym miejscu przypadały, szczególnież też, gdy włosy mocno się splączą, gdyż tym sposobem wyciągając cebulki włosowe, osłabia się ich zarodek, i włosy wypadają, jak tego widoczne mamy przykłady u kobiet, słabym czyli miękkim włosem obdarzonych, które najprzód utracają je w tych miejscach, gdzie je stała linija rozbioru oddzielała. Podobnież zły skutek wywierają żelazka służące do rurkowania, lub przypiekania włosów, nierówno działające, szczególnież przy mocnem ich zakręcaniu

Samo zaś przygrzewanie włosów, przy ich układaniu na szpilki w papiloty lub następnie trefieniu w loki, gdy nie są

należycie zwilżone, lub też upomadowane, sprawia powolne ich wysechanie, wielką kruchość, a następnie włosy takie w połowie lub części odpadają, łamią się i tracą zupełnie swój kolor właściwy, przechodząc w jasny albo spłowiały. Pudrowanie zaś głowy rozmaitego rodzaju proszkami, czy to białym, czy też srebrnym albo złotym, wymaga bardzo umiejętnego zastosowania, gdyż inaczej albo wielka zachodzi trudność w wyczesywaniu następnem, albo też przez częste proszków tych użycie, stracić można zupełnie lub w części, naturalny kolor włosów i ich świeżość, albo w razie fałszywych środków, niezupełną rękojmię ich nieszkodliwości posiadając, nabawić się można jakiej choroby bardzo niebezpiecznej.

Oceniając więc wszelkie przypadłości, szkodliwe i zgubne dla naszego organizmu, w skutku przyprawnych i sztucznie wplatanych warkoczy, najwłaściwiejby było poprzestać na tym zasobie włosów, jakim nas przyroda obdarzyła i umieć je tylko zachowywać starannie od wczesnej utraty lub jakiegokolwiek przemiany, do czego posłużyć może staranne ich pielęgnowanie.

Kto ma włosy słabo rosnące, miękkie, cienkie i wiotkie, może ze skutkiem używać pomady chinowej z kwasem cytrynowym i odwarami ściągającymi, a nawet z dodatkiem słabym środków pobudzających, byle tylko żadna inna przyczyna chorobliwa z tym stanem porostu włosów w związku nie była.

Skoro zaś włosy nikną, w skutku braku cebulek w skórze się mieszczących, tam trudniej już znaleźć środki zaradcze, a na drodze szarlataneryi, przy użyciu pomad niepewnych, można jeszcze stracić i pozostałe resztki słabej wegetacji.

Wreszcie każdy gatunek skóry na głowie wymaga innych przepisów jej utrzymania. Skóra sucha potrzebuje spulchnienia i pobudzenia przez użycie środków oczyszczających jej warstwy, rozmięczających i drażniących, a następnie wzmocnienia i do pewnego stopnia zaciśnienia skóry, aby się włosy utrwały. Skóra tłusta, zbyt rozciągliwa, lub wilgotna, odmiennej zupełnie potrzebuje metody postępowania, pamiętając na jej własności chorobliwe i nabyte, skutkiem czego można będzie stosować środki odtłuszczające, ściągające i następnie dopiero wzmocniające, aby ją przyprowadzić do stanu prawidłowego. Często jednakże wszystkie metody niewiele zewnętrznie pomagają, jeżeli choroba składu krwi, lub całej konstytucyi sprzeciwia się wytwarzaniu włosów; wówczas połączyć potrzeba środki zewnętrzne z działaniem ogólnem wewnętrznem.

Na takich to dopiero podstawach radykalnych, osiągnąć można skutek pożądaný, i można mieć nadzieję, że utrata włosów powstrzyma się ostatecznie. Wszystkie zaś inne środki uniwersalne chybają zwykle swego celu i narażają płec piękną na smutne zawsze zawody.

Niepodobna wprawdzie wyliczyć kolejno wszystkie te niewinne igraszki i mimowolne nadużycia, jakich się dopuszczają rodzice, mamki lub piastunki w czasie wychowywania dzieci. Wspomnimy tylko o główniejszych, więcej szkodliwych i niejako w zwykłym pielęgnowaniu upowszechnionych. I tak np. bezprzesłanne kołysanie dzieci zbyt gwałtowne i przyspieszone, dla prędkiego jedynie ich ukojenia wśród płaczu, albo też podrzucanie na rękach w górę, sprawia zawsze zatamowanie oddechu i podrażnienie wzroku przy otwartych zwykle oczach dzieci; przez to sprowadza częstokroć niezadowolenie, pewnego rodzaju bladosc i odurzenie, a nawet i do wymiotów czasami się przyczynia.

Dzieci silnie zbudowane, a przytem gdy nie są zbyt mocno pokarmem przesycone, znoszą dość długo ten ruch przyspieszony, bez żadnych złych następstw, a nawet czasami wesoło się uśmiechają. Jednakże dzieci wątłe i delikatne albo słabowite, gdy ich oddech przez to coraz więcej staje się utrudnionym, zamykają oczy, omdlewają, a w następstwie wywołanego podrażnienia oddają pokarm poprzednio wessany.

Podobnego rodzaju szkodliwą zabawą matek i piastunek, jest przedstawianie niemowlętom zanadto zbliżka przed oczy, zabawek błyszczących a czasami nawet zbyt mocno świecących, które swym połyskiem rażą i olśniewają bardzo czułe i delikatne ich nerwy wzrokowe. Tym sposobem dziecko natężyć musi swój wzrok gwałtownie, a oko nie będąc w stanie zachować właściwej akkomodacyi i zastosować się do niezwyklej granicy zbliżenia, czyli nie będąc w możności uregulować należycie punktu widzenia, fałszywie nastawia oko i z tego powodu łatwo zezem do środka się zbiegającym, patrzeć się przyzwyczajają, albo wręcz, nie mogąc dojrzeć okazywanego przedmiotu zniecierpliwia się i do płaczu lub gniewu częstokroć jest pobudzone. Nie chciejmy więc narażać wzrok czuły dziecięcia na próby tak groźne, gdyż w następstwie chorobliwym skoszone oko, wymagać będzie albo stopniowego odzwyczajania, albo też sztucznych sposobów jego naprawy, jak np. używanych pospolicie zawią-

zywań albo stosownych przyrządów i właściwych w tym celu jedynie sporządzonych okularów.

Do liczby niekorzystnych wpływów na krążenie krwi u niemowląt, zaliczyć można noszenie dziecka na jednym ciągle ramieniu, które przy pewnego rodzaju chorobliwym usposobieniu, spowodować jest w stanie skrzywienie, a raczej skręcenie główki w jedną stronę bardzo charakterystyczne, które w ortopedyi, do liczby cięższych wypadków do uleczenia zawsze się zalicza. Przekrzywienie główki chwilowe łatwo się zrównoważa, ale skręcenie jej przez czas dłuższy utrudza przebieg krwi od serca do głowy, sprawia napływy mózgowe i w samej nawet kolumnie pacierzowej do jej skrzywień, lub ułomności doprowadzić może.

Wszystkie więc tu wymienione nadużycia, w czasie pierwotnego wychowywania niemowląt codziennie praktykowane, sprowadzając drażnienie nerwów i samego mózgu, usposabiają do wielu chorób nerwowych i drgawkowych czyli konwulsyjnych, które są istotną plagą wieku dziecinnego.

Im więcej zaś troskliwości okazywać będą rodzice w czasie karmienia i wychowywania dzieci, aby ich niedopuszczyć do chorób irytacyjnych mózgu, tem pewniejszemi być mogą, że za nadjeściem koniecznych i naturalnych przypadłości, jak w czasie ząbkowania lub peryodycznego dojrzewania albo też w chwilach samoistnego formowania się i przekształcania, tak pod względem rozwoju ciała, jako też i wyższych władz uczuciowych i umysłowych, uchronią swe dzieci od spazmów, konwulsyj i ostrych zapaleń błon mózgowych, będących często wynikiem osłabionego i zbyt mocno rozdrażnionego systematu nerwowego. A jakkolwiek groźne te choroby za pomocą sztuki lekarskiej usunięte bywają, niepodobna jednakże przypuścić, aby w swym przebiegu nie pozostawiły żadnego śladu i następnie nie mogły być powodem takich przemian chorobliwych mózgu, które w późniejszym jeszcze wieku na rozwój intelligencji bezpośrednio i stanowczo wpływają.

Przechodząc znowu do sfery cielesnej, zwrócić należy uwagę naszą na najszlachetniejszą część głowy, czyli na owo promienne oblicze kobiety, będące skupionym wyrazem całego jej jestestwa. Ileżby to w tem zwierciadle odtwarzającego się ducha znaleźć można osobliwych zjawisk świata wewnętrznego!

W przegładzie tym zstępując naprzód od czoła wzniesłego, zdobnego śnieżną białością, spotykamy się z łukami brwi, które

gdy są kształtnie zaokrąglone i należycie włosom ubarwione, uwydatniają z wdziękiem zarys świetnych zwykle oczu. Zdarzają się jednakże czasami, skutkiem braku należytego brwi rozrostu, albo też nawet pewnych chorobliwych własności skóry, tak mało odznaczające się łuki a nawet i rzęsy, że wiele kobiet chcąc nadać swej twarzy pewną wyrazistość i powab, uciekają się do środków zaradczych, będących wynikiem sztuki kosmetycznej. Pomoc ta fałszywa, w umiarkowanym nawet stopniu zastosowana, zawsze trąci próżnością i przesadą, a gdy do zbytku dochodzi, toleruje się tylko na scenie teatralnej.

Komu więc sama przyroda odmówiła tej pięknej, po nad okiem rozwiniętej na czole ozdoby, napróżno się silnie pragnie odzyskać ten powab przyrodzony. Wszelkie korki przypalone i najwymyślniejsze pomadki, farby i fiksatoary, nie są w stanie wynagrodzić tego uszczerbku i zapełnić puszysto tę przestrzeń wyniosłą włosów pozbawioną.

Najczęściej brwi ubarwione odróżniają się od zwykłego koloru włosów głowę pokrywających i na pierwszy rzut oka tworzą już jakąś sprzeczność w całym twarzy układzie, a co gorsza, że w czasie upałów letnich lub zbyt wysokiej wśród tańca transpiracji, szkodliwe owe pierwiastki które zwykle w skład materiałów na czernienie i zabarwienie użytemi bywają, mieszając się wraz z potem spływającym, łatwo do samego oka dostać się mogą. Szczególniej też jeżeli substancje te ciemne do wzmocnienia rzęsy tak górnej jak i dolnej albo też na uwydatnienie otwartego oka lub jego pozorne przedłużenie są przeznaczone i łatwo się rozpuszczają, wówczas drażnienie oka tak silne być może, że nie tylko świerzbiecie, irytację i zapalenie ale nadto chroniczną chorobę powiek, ich zaczerwienienie, pewnego rodzaju wysepkę i liszaje a nawet i uszkodzenie samego oka wywołać są zdolne. Wprawdzie wielka to zawsze u kobiet jest pokusa do przyswojenia tego wszystkiego na swą korzyść co jest piękne i co ludziom podobać się może. A skoro wiedzą że oczy są największą ozdobą twarzy i jedynym wyrazem błyszczącej potęgi duchowej, niechże więc niezapominają, że jako organ zbyt czuły i delikatny, ulegają częstokroć smutnym następstwom wielu przemian chorobliwych, tracą blask swój przedwcześnie i obumierają czasowo, dopóki z rozwinięciem na nowo życiem nie odzyskają swej świeżości, połysku i ognia właściwego. Powinniśmy przeto bardzo starannie uwzględniać wszystkie te okoliczności i obeznac się należycie ze wszelkimi wpływami dla oka szkodliwymi, aby wzrok nasz nie uległ przedwcześnie

osłabieniu i nie pozbawił nas możności czytania i obserwowania przedmiotów otaczających, a które stanowią jedyne źródło ciągłego kształcenia się tak pod względem duchowym jako i materialnym. Przytem badając wpływ światła na wzrok dochodzimy do przekonania, że również może być szkodliwe użycie szkieł szlifowanych, które się obecnie w świecie modnym aż do zbytku upowszechniły, już to pod postacią różnego kształtu i koloru okularów i lornetek, już wreszcie perspektyw teatralnych, stereoskopów i innych podobnego rodzaju przyrządów optycznych, częstokroć nieumiejętnie i ze szkodą wzroku używanych.

Zstępując kolejno w przeglądzie higienicznym twarzy od czoła, brwi i oczu, najwięcej zasługuje na uwagę naszą świeżość cery, która w blado-różowym kolorze policzków, jagodami zwanych, powszechnie jest upragniona.

Lekki ten rumieniec jeszcze więcej uroku dodaje twarzy, a świetnie purpurowe barwy ust wpół zamkniętych gdy pozwolą jeszcze ujrzeć brzeży zębów perłowej białości, wówczas dopiero odmaluje się wierny obraz pięknej i czarstwej, pełnej zdrowia i życia twarzy kobiecej.

Jednakże bardzo często przy pierwszym zaraz spojrzeniu spostrzedz można, że całe to pole widzenia okropna jakaś fatalna pokrywa zasłona, będąca śladem chorób istniejących lub niezbyt dawno przebytych. Plamy czerwone albo żółte, szersze lub drobniejsze zalegają oblicze. Inne znowu jakby od skwarnych promieni słonecznych, w postaci piegów, i pewne znaki ogorzeliżny lub odziębienia, a czasem jeszcze rozsiane ślady ospy przebytej lub wyrzutów skórnych zmuszają niektóre kobiety do zakrycia tego wszystkiego sztucznym sposobem za pomocą rozlicznych sekretów domowych i toaletowych. Płyny aromatyczne, ostre, słone, a nawet alkalia i metale w połączeniu z tłuszczami i klejami pod postacią „cold cremów“ najczęściej w tym celu się używają, a gdy te nie pomagają przechodzi się do blanszu sztucznie przygotowanego. O ile wówczas walka z naturą jest trudna, najwidoczniej przekonują owe zbiory recept bezskutecznie zużytych, a przytem owe stopy flaszek i słoików a nawet i całe archiwum poradników w tym celu pisanych i starannie w bibliotekach damskich przechowywanych. Najwięcej jednakże dotkliwą plagą cały ród ludzki pod tym względem trapiącą są owe ciągle i codzienne reklamy gazeciarskie, wygłaszające chełpliwie cudowne przetwarzanie i odświeżanie wdzięków straconych. Kto chcąc to osiągnąć szuka bezwiednie pomocy w chaotycznym zbiorze podawanych mu materyałów,

to niezawodnie stracić może całą świeżość cery i sprowadzić jeszcze groźniejsze chorobliwe następstwa. Lepiej więc w tych wypadkach poradzić się zaufanych lekarzy, którzy dostatecznie będąc obeznani specjalnie z podobnego rodzaju dolegliwościami, jeśli nie zdołają stanowczo zaradzić złemu, to przynajmniej nie dopuszczają aby zdrowie płci pięknej na tem ucierpiało. Domowe zaś i higieniczne rady w celu utrzymania świeżości cery, ograniczają się na stosownem użyciu wody letniej i zimnej z bardzo małą ilością sody lub mydła migdałowego albo też glicerynowego. Woda sodowa używa się gdy powierzchnia twarzy ma połysk świecący, aby odjąć skórze zbytek wydzielającej się sekrecyi z gruczołów tłuszczowych. Mydło zaś delikatne doprowadzić może ostatecznie całą powierzchnię ciała do należytej cery i pulchności, a nawet skórę suchą, szorstką i tłuszczącą się zamienić w gładką i równą. Obmywania te w wodzie letniej, chłodnawej, ale nigdy w zimnej, dopełniać zawsze albo wieczorem, udając się na spoczynek, albo też w rannej porze na godzinę przynajmniej przed wyjściem na świeże powietrze, gdyż nic tyle szkodliwie na skórę nie wpływa, jak częsta zmiana temperatury, to jest przejście nagłe z ciepła do zimna albo wystawienie twarzy na ostry przeciąg powietrza lub też działanie mocno dogrzewających promieni słońca. Dla tego też i woalki w tym razie, jako lekkie i pośrednie zasłony, z bardzo dobrym skutkiem użyte być mogą,

Wiosenne nawet słońce, które na pozór bardzo nieznacznie tylko ciało ogrzewa, skoro jednakże przez czas długi promienieje, sprowadza bardzo szybko, równie jak i natężony i przeciągły skwar słońca wśród letnich upałów, mocną ogorzeliźnę i do wydobycia się piegów na delikatnej skórze przyczynić się może. Aby twarzy, rąk i szyi nie wystawiać bezpośrednio na działanie słońca, używać trzeba lekkiego ich okrycia, czy to za pomocą chusteczek, lekko na głowę zawiązanych, czy też kapeluszy z rondem szerokiem na wzór w południowej Francyi używanych. Podobnie skutecznie używają w tym celu beduinki kapturów całą głowę okrywających, a ku czemu dobrze służą nawet i zwyčajne kapelusze damskie, gdy tylko rondo nieco więcej po nad czołem występuje i dozwala lekkiej woalce całą twarz osłonić należy. Oprócz tego bronią się kobiety od słońca za pomocą różnego rodzaju długości rękawiczek, parasolek, zazdrostek (żaluzye) w oknach umieszczonych, markiz balkonowych. Gwałtowne zaś skutki ogorzeliźny równie jak i odziebienia jednako wy wpływ na skórę wywierają, przyprowadzając ją do zaczer-

wienienia w skutek krwi napływów, a następnie mocnego świeżbienia i powolnego złuszczenia. W obu więc razach jednostajna prawie metoda postępowania, wystarcza do poskromienia tych przykrości, jakie w skutku zbytcej czułości i rozdrażnienia nerwów powstają. Środki działające łagodząco na powierzchnię skóry dobrze zastosowane, jak np. woda emulsyjna z migdałów w połączeniu z małą ilością kamfory, wody laurowej, ołowianej lub cynkowej, znoszą czerwonosć i świeżbienie. W czasie tylko obmywania i okładów strzedz się trzeba przewiewu powietrza, dlatego też najlepiej wieczorną porą przed pojsciem na spoczynek czynności tej dokonać można. Jesliby zaś po spokojnie przepędzonej nocy nazajutrz z rana palenie skóry i czerwonosć jeszcze się okazywały, nie należy wychodzić z mieszkania i w dalszym ciągu obmywanie tą wodą powtarzać, a nawet w miejscach więcej palących, pojedyncze płateczki w tej wodzie maczane na twarz przykładac i zmieniać je po wyschnięciu dopóty dopóki zwyczajna białosć skóry nie powróci. Mówiac o działaniu słońca i powodowanej przez toż ogorzeliznie, nadmienić powinniśmy, że piegi które się na skórze białej okazyją, wtenczas tylko w całej okazałości występują, gdy organizm człowieka szczególniejsze do wydobywania tych plam posiada usposobienie.

Bywają osoby płci bardzo delikatnej i białej, którym słońce nie szkodzi, a inne znowu przy pierwszej sposobności mocnych piegów dostają. Wszelkie więc środki zaradcze, upowszechnione przez fabrykantów nowosć kosmetycznych, nie są w stanie zniweczyć piegów, gdy te od własności skóry zawisły, gdyż każdy środek przez nich wynaleziony działa zbyt powierzchownie i nie jest w możności wpłynąć na siatkę kolorową podskórną, zabarwiającą się pod wpływem światła słonecznego. Najslawniejsi nawet lekarze, którzy dokładnie zbadali cały ten proces wytwarzania się piegów, zgadzają się na to jednomyślnie, że chcąc na nie działać skutecznie, potrzebaby zmienić warunki naturalne wytwarzania się pigmentu podskórnego, osiadającego w komórkach twórczych pierwotnych, do czego energiczne tylko bódźce, zmieniające substancję komórek zabarwionych, doprowadzić mogą. W tym celu istnieją pewne metody na doświadczeniu oparte, ale postępowanie to całe wymaga wiele czasu i cierpliwości tak ze strony lekarza w pomoc przychodzącego, jak i samego pacjenta pragnącego pozbyć się tych plam przez długie lata wytwarzanych. Daleko pomysłniejsze rezultata osiągnąć można w tych wypadkach, gdy skórę twarzy pokrywa wyrzut czerwonawy lub obrzmiewanie gruczołów tłuszczowych jątrzą-

cych się i obierających, gdyż obmywanie wówczas wodą sodową, boraksową, benzoesową, albo nawet lekko jodem lub sublimatem zaprawną, znoszą często bezpowrotnie cały ten proces chorobliwy.

Wiele osób niecierpliwych pragnie zniszczyć mechanicznie ten wyrzut przez stopniowe wygniatanie i wytłaczanie tych gruczołków tłuszczowych, których zawartość wyciśnięta wychodzi pod postacią robaczków białych z czarną główką małą i cieszy się chwilowo gładką skórą po dokonaniu tej operacji, ale ostrzedz nam należy zwolenniczki tej metody, że z latami powierzchnia skóry nabywa przez to zupełnie innych własności, gdyż każdy gruczołek wyciśnięty gwałtownie, paraliżuje się, zmienia swą naturę, przechodzi następnie w stan rozdęcia i uwydatnia się jeszcze więcej w przyszłości na gładkiej powierzchni skóry w postaci białych gruczołków do gęsiej skórki podobnych.

Moglibyśmy tu jeszcze zwrócić uwagę naszą na to oszpecenie twarzy, które wskutek działania krost, ospie towarzyszących, powstają i tworzą zagłębienia w skórze, często bardzo głębokie, pod postacią blizn białych, dziobami pospolicie nazywanych. Doświadczenia nowoczesnych lekarzy, pragnących zapobiegać temu oszpeceniu, przekonały, że użycie płynów jodowych albo też innych preparatów chemicznych, a nawet samych zimnych okładów na twarz i przyległe okolice w początku wybijania się krost na powierzchnię skóry, skutecznie zapobiega następnemu zlewaniu się materji ospy. Pomoc więc skuteczna przez doświadczonego lekarza niesiona zapewnia w pierwszych dniach gorączki ospowej, że po przebytej chorobie gładkość skóry nie pozostanie zmienioną. Środek ten nie tylko że ochrania twarz i jej skórę od blizn głębokich, ale nawet i organa wzroku zabezpiecza od szkodliwych zapaleń i ropienia. Smutne bowiem następstwa utraty częściowej wzroku, po przebytej ospie, albo innej chorobie skórnej, jak róży, przekonywają widocznie, jak wielką ostrożność zachować należy, aby tak szlachetne organa, jakimi są oczy, troskliwie były zachowane.

O najwycyzajniejszych przyczynach chorób

przez Prof. Dr. Łuczkiwicza.

Dwie są przyczyny, dla czego choroba ma zwykle zastraszający charakter i nazywa się największem nieszczęściem. Pierwszą i najgłówniejszą przyczyną jest to, że choroba łącząc się z uczu-

ciem dolegliwości, cierpienia, bólu, nasuwa myśl długich męczarni i możliwej utraty życia, kiedy wszyscy, pomimo narzekań wszelkiego rodzaju, jak najdłużej przecie na tym padole płaczu utrzymałby się radzi. Drugą i podług nas niemniej ważną przyczyną jest ta okoliczność, że w przekonaniu przeważnie większej połowy ludzi, choroba napastuje nas przypadkowo, niezasłużenie, skutkiem niezawisłego od nas zbiegu wpływów zewnętrznych.

Przeciwko pierwszemu z rzeczonych dwóch powodów, nie można nic powiedzieć; usprawiedliwia go w zupełności codzienne doświadczenie, gdyż w rzeczy samej choroba, niemal każda, może, przy niepomysłnych warunkach, stać się przyczyną śmierci. Pomimo to, nie można jednak pominąć i tej uwagi, że w ogóle biorąc, znacznie większa część chorób, zwłaszcza szybko powstających, nawet trzy czwarte może, przebiegają w zwyczajnych stosunkach, bez epidemii, pomyślnie i kończą się, odpowiednio prowadzone, wyzdrowieniem, że zatem strach nasz, lubo zrazu usprawiedliwiony, ostatecznie okazuje się płóнным.

Drugie atoli źródło obawy w chorobach jest z gruntu fałszywe, ponieważ bierze początek swój w błędnem przekonaniu, raczej uprzedzeniu, co do sposobu powstawania chorób i powinno być koniecznie z umysłów ludzkich wyrugowanem.

Choroba, o czem każdy wiedzieć i dobrze pamiętać powinien, nie jest ani przypadkiem, ani zrzędzeniem losu, tylko następstwem działania szkodliwych zdrowiu warunków; człowiek chorować nie powinien, jakkolwiek umierać musi, i nie chorowałby wcale, a przynajmniej bardzo rzadko, gdyby umiał żyć, t. j. unikać szkodliwości, które nań sprowadzają chorobę. Źródło przeto słabości leży niewątpliwie w nas samych najczęściej, t. j. w niewiedomości lub zaniedbaniu stosunków sanitarnych, czyli higienicznych. Są zapewne, i temu przeczyć nie chcemy, choroby, których przyczyn pojedynczy człowiek usunąć nie zdoła, np. choroby dziedziczne albo zarazy epidemiczne. Jeżeli dodamy jeszcze do tego nieprzewidziane istotnie wypadki wywołujące chorobę, np. skaleczenie, mimowolne otrucie i t. p., możemy śmiało powiedzieć, że inne ściąga na siebie człowiek samochcąc, przez brak stosownych wiadomości lub uwagi, że zatem przy innym trybie życia mógłby ich po większej części uniknąć.

Długoletnie doświadczenie przekonywa każdego lekarza, a nawet i każdego człowieka starszego, że do najpospolitszych i najczęstszych przyczyn wywołujących, jak mówimy zwyczajnie, choroby wypadkowe, zaliczyć trzeba: *uchybiecie w dyecie* czyli

poprostu w pokarmach i napojach, *zaziębienie* i działanie szkodliwości *zaraźliwej*. Często także wpływają na powstanie chorób rozmaitego rodzaju wzruszenia moralne, zgryzoty, żal, gniew, niezadowolenie, troski etc., które jednak, jak w ogólności rozstrój systemu nerwowego i ogólne osłabienie organizmu, będące cechą dzisiejszego pokolenia,—stanowią raczej usposobienie do chorób, z czego pod wpływem jednej z rzeczonych trzech szkodliwości wyradza się właściwa choroba.

Szczególnie często wykraczamy przeciwko prawidłom higienicznym pod względem pokarmów; jadamy w ogóle bez miary i bez zachowania potrzebnych przy jedzeniu warunków, dla odniesienia korzyści z jadła. Nazbyt często zapełniamy żołądek kartoflami, chlebem, kluskami, a chociażby i mięsem wyłącznie, gdy tymczasem kardynalną zasadą żywienia się dla człowieka jest łączenie potraw mięsnych z jarzynnymi i mącznymi. Dla porzepienia zdrowia staramy się i zalecamy np. dzieciom jeść dużo, kiedy nauka i doświadczenie uczy, że nie ilość zjedzonych, ale ilość *strawionych* potraw stanowi o prawdziwym posiłku. Kto mniej zje a dobrze strawi, ten będzie i silniejszym i zdrowszym. Słynny w dyetetyce weneccyanin *Cornaro* żył w czerstwym zdrowiu przeszło 100 lat, chociaż nigdy nie zjadł na dzień więcej nad funt jeden pokarmu. Obfite jedzenie nasze ma źródło swe w złem nawyknięciu, w łakomstwie i w iście chłopskiej zasadzie, że kto dużo je, ten ma dużo sił. Człowiek nie zużywający sił fizycznych przy ciężkiej pracy mechanicznej, jest tem zdrowszy czem mniej je; zasadę tę wypowiadamy śmiało, nie obawiając się bynajmniej żeby ludność morzyła się głodem; jedno np. danie mięsne (około pół funta) przy jakiejś jarzynie lub leguminie wystarcza na obiad bardzo dobrze.

Do strawienia potraw przeszkadza bardzo często pośpieszne jedzenie i niedokładne żucie potraw, skutkiem czego połknięty kąsek długo może zalegać w żołądku i staje się często powodem niestrawności. Użycie zębów jest funkcją niezmiernie ważną dla sprawy trawienia, o czem przecież tak mało ludzi pamięta: o ile przeto sprawianie kosztownych koków i noszenie paru funtów włosów cudzych jest śmiesznem, bezpożytecznem i nieraz szkodliwym, o tyle wstawianie zębów sztucznych jest rozumnem i koniecznem dla zdrowia.

Wielce nagannem jest także zbyt skąpe użycie wody za napój, czem mianowicie grzeszą u nas kobiety, gdyż mężczyźni wynagradzają sobie brak tej cieczy, dla organizmu i zdrowia niezbędnej, użyciem i nadużyciem piwa, wina etc. Niedostatek

wody jest przyczyną nie tylko złego trawienia, ale nadto złego krążenia krwi, co znowu powoduje mnóstwo dolegliwości trapiących ustawicznie nasze panie, jak np. ból głowy, to znowu uderzenia do głowy i najrozmaitsze cierpienia nerwowe, które usuwać trzeba różnemi lekarstwami, a głównie wyjazdem do kąpiel, gdzie one rzeczywiście ustępują, a dla czego? oto prosto, że tam panie są zmuszone do wypicia kilku szklanek wody naczczo. Wielużby to można zapobiedz chorobom, wiele oszczędzić wydatków, gdybyśmy chcieli pamiętać, że ciało nasze składa się na wagę z $\frac{3}{4}$ wody, że zatem stosunkowo daleko więcej potrzebujemy jej do życia i zdrowia aniżeli pokarmów.

Nierzadką także przyczyną upośledzenia trawienia i wynikającej ztąd choroby, bywa złe przyrządzenie pokarmów, brak uwagi w wyborze artykułów żywności. Wina złego leży tu często w niesumienności dostawców (np. nieswieżego masła lub mięsa, stęchłej mąki i t. p.), częściej w niedbałości naszych kucharek, a czasem także w błogiej niewiadomości naszych pań, które mało rozumiejąc się na sprawach kuchennych, przyjmują wszystko co im gotowe podadzą na półmisku, byle tylko nie tracić czasu na przekomarżaniu się ze służącą. Mąż znowu i dzieci, ufni w zarząd gospodarski żony i matki, spożywają spokojnie „gospodarskie obiady“ i trują się niemi czasem lepiej jak w osławionych restauracjach. Nie życzymy sobie wcale, aby z naszych pięknych pańienek zrobiły się po zamążpójściu tylko zawołane kucharki, mają one dosyć i daleko ważniejszych, szlachetniejszych obowiązków żony i matki; byłoby jednak rzeczą nader pożądaną, iżby pańienki, dla ukończenia edukacji, zaznajomiły się dokładnie z gospodarstwem kuchennem i nabrały przekonania, że dobrze i smacznie przyrządzone potrawy przyczyniają się znakomicie do zachowania zdrowia.

Jeżeli błędy w dyetetyce stają się często źródłem chorób, częściej nierównie bywa niem zaniechanie skutków owych błędów. Zgrzeszyć może każdy, czy to przypadkiem, czy zbiegiem okoliczności, ale rozum nakazuje poprawić się i unikać powtórnego błędu. W rzeczach higieny zasada ta ma bardzo ważne zastosowanie, zwłaszcza pod względem żywności; kto jakimkolwiek sposobem zgrzeszył w jedzeniu i czuje jakibądź nieład w sprawie trawienia np. brak apetytu, pełność, odbijanie i t. p., ten powinien być bardzo ostrożnym co do ilości i jakości potraw spożywanych, dopóki złe nie usunie się zupełnie. Nazbyt często dzieje się jednak całkiem inaczej: z nawyknięcia siadamy do stołu i pomimo braku szczerej chęci, zjadamy zwykłą porcyę, nie

bacząc na to, że samochcąc pogarszamy stan zdrowia, bo zwiększamy trudności trawienia.

Równie częstym i ważnym powodem do chorób jest zaziębienie, powstające w skutek nieoględnego wystawiania się na zimno, chłód, wiatr i t. p., zwłaszcza przy rozgrzaniu ciała. Po prostu obawiamy się tej szkodliwości w zimie, a zapominamy zupełnie prawie o niej przy pierwszej nieco cieplejszej porze, gdy tymczasem doświadczenie uczy, że najczęstsze wypadki zaziębnienia pojawiają się właśnie na wiosnę, w jesieni i w lecie. W zimie przeziębiamy się istotnie bardzo często ludzie klasy biedniejszej, dla braku ciepłego ubrania, posiłnego pożywienia i ogrzanego lokalu—zamożniejsi znowu przy wychodzeniu z teatrów, balów, wieczorów, koncertów i t. p., kiedy w innych porach roku zaziębniamy się poprostu przez nieuwagę, lekkomyślność w ubraniu przy wychodzeniu na ulicę, na spacer i t. p., a następstwem tego bywa bardzo często katar, chrypka, ból gardła, kaszel etc. z całym szeregiem nieprzyjemnych lub szkodliwych skutków.

Podobnie jak przy niestrawności, lekceważymy sobie dosyć często i przy doznaniem już przeziębieniu działanie szkodliwości: z chrypką i kaszlem wychodzimy z domu, palimy papierosy, pijemy wódkę i wino, przez co posuwamy się coraz dalej w chorobę, a przynajmniej wzmagamy skłonność do niej, ułatwiamy wywiązanie się jej lub zakorzenienie złego, zamiast poleżeć parę dni, a chociażby tylko pozostać w domu, w jednostajnej temperaturze, dopóki ostatnie ślady zaziębnienia nie ustąpią. Powtarzamy sobie najczęściej wygodną ale nierozsądną formułkę, dla pokrycia swej nieoględnosci: „nic mi się nie stało dawniej,—i teraz, da Bóg! nic się nie stanie.“ Uchodzi to płazem raz i drugi, ale przyjdzie czas, że za wszystko trzeba będzie odpokutować, albowiem natura jest nieubłagana w swoich prawach, a w organizmie nic nie uchodzi bezkarnie, wszystko łączy się ze sobą nierozzerwanym łańcuchem przyczyn i skutków, i żaden wpływ szkodliwy nie pozostaje bez następstw, może niewidzialnych, ale nieuniknionych. Jeżeli działanie szkodliwe nie wywołuje natychmiast naruszenia zdrowia, to powtarzające się uszkodzenia gromadzą się, sumują i w końcu rozwija się nieznacznie dłuższe, czyli tak zwane chroniczne cierpienie, o przyczynach którego często zapominamy, ale doznajemy przykrych jego skutków.

Co zrobić należy przy odrze i szkarlatynie oczekując doktora.

W czasie panujących corocznie prawie chorób jak szkarlatyna lub odra nie od rzeczy będzie udzielić niektórych uwag co do tych epidemicznych a częstych chorób, które koniecznie wymagają dozoru doktora, i które często w początkach łącząc się z innymi cierpieniami, sprawiają, iż się ich za niebezpieczne nie uważa.

Zwykle osoba mająca dostać odrę jest w stanie ogólnego zmęczenia, niepokoju, ma dreszcze, uderzenia gorące, ból głowy jeżeli nie straszny to nieznośny, odpływy nosowe, czasami krwawe i sprawiające zaczerwienienie pod nosem, oczy są wówczas czerwone, zażawione, czułe nadzwyczaj na wrażenie światła, kaszel chrapliwy, rozdzierający, a gorączka z początku lekka bywa następnie coraz silniejsza a u dzieci połączona z konwulsjami i maligną.

Wtedy należy niezwłocznie posłać po doktora jeżeli pierw nie był wezwany, a oczekując go trzymać chorego w pokoju bardzo szczelnie zamkniętym nie tylko od powietrza ale i od światła, przykryć go ciepło, jednak nie zbyt mocno, trzymać na bardzo surowej diecie i dawać pić gorące ziółka z boraku zwanego inaczej wołowym językiem osłodzone gumowym syropem.

Wysypka ukazuje się zwykle trzeciego dnia, czasem wcześniej lub później, stosownie do usposobienia chorego, czasami jednak zupełnie jej na zewnątrz nie ma, co jest najgorsze, gdyż czem silniejszą jest wysypka tem prędzej chory do zdrowia przychodzi.

Ukazuje się zwykle najpierw na twarzy, potem na szyi, piersiach a następnie na całym ciele w formie różowych plam przypominających ukąszenie pchły, i łączących się w nieforemne grupy, które pomалу bledną a w trzy lub cztery dni giną tym samym porządkiem którym się ukazały. Skóra po ich zniknięciu łuszczy się, a następnie schodzi w formie proszku podobnego do otrębów. Ta to chwila choroby jest właśnie najniebezpieczniejszą nie tylko dla dozorujących ale i dla tych którzyby na moment weszli do pokoju chorego, gdyż owe pyłki skóry schodzące z ciała zawieszane w powietrzu są zarazliwemi; jest jednak lepiej i przeczniej przez cały przebieg odrę usuwać te osoby które nie były nawiedzone tą chorobą.

Gdy szkarlatyna się objawia chory doznaje wielkiego w skórze gorąca, twarz bywa czerwona, ból głowy silny, nudności częste a nawet wymioty, gorączka silniejsza niż przy odrze, maligna i konwulsye u dzieci bywają zwykle częstsze.

W przeciągu 24, 48 lub więcej godzin wysypka ukazuje się w formie plam kropkowanych szkarłatnego koloru, bardzo nieregularnych, które pojawiają się niekiedy najpierw na twarzy, następnie na szyi i reszcie ciała, a niekiedy zupełnie przeciwnie, zaczynają od nóg, a idąc coraz wyżej kończą na twarzy; wkrótce owe plamy łączą się formując szerokie powierzchnie jakby posmarowane sokiem malinowym. W końcu kilku dni kolor szkarłatny plam blednie, znika powoli, a naskórek schodzi w kształcie szerokich łusk.

Powiedzieliśmy już poprzednio i jeszcze raz powtarzamy, że doktor jest niezbędnie potrzebny do pielęgnowania obudwóch chorób; musimy tu jeszcze zwrócić uwagę szanownych czytelniczek że odra i szkarlatyna więcej niebezpieczeństwa przedstawia w czasie wyzdrowienia (rekonwalescencyi) niżeli podczas samego przebiegu choroby. Dlatego też nigdy nie można być dosyć przezornym względem chorego; najpierwej w dyecie, następnie co do utrzymania pokoju, a szczególnie w miesiącach zimnych albo wilgotnych przez jakie dwa tygodnie najmniej po zupełnem wyzdrowieniu, bo w iluż to chorobach jak np. zapaleniu płuc lub innych niebezpiecznych zapomina się o tem ważnym względzie ciepła i dobrego powietrza w pokoju chorego.

Oczy należy również starannie pielęgnować w czasie tych obudwóch chorób epidemicznych, o ile można unikać światła jasnego dnia albo innych błyszczących światełek w pokoju chorego, który powinien się bardzo wstrzymywać od czytania i innych rzeczy męczących umysł. Jednem słowem nie należy wierzyć tym co mówią iż odra jest niczem, bo jeżeli czasem może być niczem to daleko częściej jest chorobą bardzo niebezpieczną, i niestety, piersiowe choroby, zabierające nam tyle młodych istot ze świata z żadnego innego nie pochodzą źródła, jak tylko ze źle pielęgnowanej lub zaniedbywanej w dzieciństwie odry. Matka więc lub dozorcująca pielęgnowując w tych chorobach, nie powinna być przesadnie niespokojną, ale nadzwyczaj przezorną i uważną, nie lekceważąc żadnego z drobiazgowych na pozór przepisów tu podanych.

O SZKARLATYNIE

przez D-ra Gustawa Fritsche.

Szkarlatyna jest chorobą przeważnie wieku dzieciennego, zdarzającą się w większych wypadkach raz tylko w życiu i należy do grupy tak zwanych zaraźliwych, ostrych, wysypkowych chorób. Każde z tych trzech wyrażen wymaga wyjaśnienia.

Zaraźliwą nazywamy taką chorobę, która bądź przez bezpośrednie zetknięcie się z ciałem osoby nią dotkniętej, bądź za pośrednictwem wyziewów z niej pochodzących, na osobę zdrową przeniesiona być może. Że szkarlatyna jest chorobą zaraźliwą, tego dowodzi przedewszystkiem codziennie stwierdzane doświadczenie, bo skoro tylko w którym mieszkaniu albo domu jedna osoba choroby tej dostanie, natychmiast wszyscy mieszkańcy tej miejscowości, którzy dotychczas szkarlatyny nie przebyli, na nią zapadają; następnie przekonywają nas o tem doświadczenia szczepienia choroby tej, które zawsze u osoby lub zwierzęcia szczepionego, wybuch szkarlatyny lub choroby do niej podobnej wywoływały. Na nieszczęście przebieg szkarlatyny zaś szczepionej nie jest bynajmniej słabszym od takiej, która zwyczajną drogą powstała, dlatego szczepienie tej choroby nie przedstawia takich korzyści, jak szczepienie ospy naturalnej, niegdyś przez Lady Montague ze Wschodu do Anglii wprowadzone; wiadomo bowiem, że ospa powstała skutkiem sztucznego przeniesienia zarazy z osoby chorej na zdrową, przebiega niesłychanie łagodnie, żadnych za sobą niebezpieczeństw nie sprowadza, a chroni organizm na całe życie od zapadnięcia w ospę naturalną. Zaraza, *contagium* jest nam tylko w swoich skutkach znaną, cechy jej fizyczne i chemiczne są nam zupełnie obce; ukrywa się ona w krwi i mętnej zawartości pęcherzyków, które się na skórze tworzą, ale najściślejszy rozbiór chemiczny i badania drobnovidzowe tych płynów, absolutnie do żadnych nie doprowadziły wyników. Kwestyą nierozstrzygniętą jest dotychczas, czy zaraza ta tylko przez przeniesienie z miejsca na miejsce rozpowszechnia się czy też jest w stanie wytwarzać się samoistnie w naturze. Niejakie światło rzuca na tę kwestyę epidemia odry (należącej do tej samej grupy chorób, co szkarlatyna), spostrzegana od kwietnia do października 1846 roku, na jednej z *wysp Feroerskich*. Od lat 60 nie było na tej wyspie, mającej bardzo małe stosunki z innymi częściami świata, ani jednego przypadku odry, kiedy naraz angielski statek parowy wiozący dziecko tą chorobą dotknięte, przyplłynął, i wszyscy mieszkańcy mający

mniej 60 lat wieku, dostali odry. Z 7,700 mieszkańców, które wówczas wyspa liczyła, nie mniej jak 6,000 zapadło na tę chorobę. Szkarlatyna może być przeniesiona z osoby chorej na zdrową, przez osobę trzecią, (np. lekarza), która jednak pozostała zdrową. Ubranie, książki, tornistry i t. d. mogą być przenośnikami zarazy z jednego miejsca na drugie.

Chorobą o *przebiegu ostrym* nazywamy taką (w przeciwstawieniu z cierpieniami chronicznymi), która nie trwa dłużej nad kilka tygodni, połączona jest z mniejszą lub większą gorączką i ma przebieg typowy, to jest, przedstawia pewien szereg stale po sobie następujących objawów, które w każdym przypadku chorobnym, w jednakowym porządku się powtarzają.

Nakoniec *wysypkowemi* nazywają się te choroby, które są stale połączone z pewnemi zmianami w skórze.

Pomimo najściślej dokonanych historycznych poszukiwań, nie zdołano dotychczas dociec, kiedy mianowicie szkarlatyna powstała; zdaje się, że w starożytności była ona wcale nieznaną gdyż w żadnym z dzieł medycznych owego czasu wzmianki o niej lub jej podobnej chorobie nie znajdujemy. Pierwszy dokładny jej opis datuje się z roku 1610 i pochodzi z pod pióra profesora *Sennerta* z Wittenberga; wkrótce potem opisał ją także *Döring* z Warszawy; zdaje się więc, że w północnych Niemczech i w Polsce musiała ona wtedy silnie grasować. W Anglii zaś przebieg jej był w owym czasie tak łagodnym, że sławny autor *Sydenham* w roku 1645 za tak błahą ją uważał, iż nawet jej nazwy właściwej choroby odmawiał. Wkrótce jednak potem ziomek *Sydenhama* *Morton* przedstawia nam szkarlatynę jako straszłą i zabójczą chorobę, która tak wielkie spustoszenia sprawiła, że ją tylko z jedną dżumą zestawić było można. Już wtenczas połączyła się ona z chorobą gardła, która stała się główną przyczyną niebezpieczeństwa, gdyż w większości przypadków śmiertelnych owa komplikacja z chorobą gardlaną o śmierć chorych przyprawiała. Od tego czasu licznie mamy sprawozdania o epidemiach szkarlatyny, które tak w Europie jak i w innych częściach świata grasowały.

Szkarlatyna jest nadzwyczaj rzadką przed trzecim rokiem życia; najczęstszą jest po 3-cim, a zwłaszcza po 6-tym roku; u dorosłych rzadko się zdarza. Usposobienie do szkarlatyny jest w ogóle mniejsze aniżeli do odry i innych wysypkowych chorób: kiedy bowiem każdy prawie człowiek, dzieckiem będąc odurę przeszedł, spotykamy bardzo wiele osób, które szkarlatyny do końca życia swego nie miały. Czas, który przechodzi od chwili

podziałania zarazy aż do pokazania się pierwszych objawów choroby, nie jest dokładnie znanym, ale w żadnym razie nie przenosi dni 14. Epidemie szkarlatyny grasują najczęściej w jesieni i na wiosnę. Śmiertelność jest bardzo rozmaita i zależy od charakteru epidemii. Od 3 do 30 od sta chorych na szkarlatynę umiera. Z tej ostatniej cyfry widzimy, że szkarlatyna jest jedną z najstraszniejszych chorób wieku dzieciennego, chociaż wczesne rozpoznanie jej i rozumne leczenie wielce do pomyślnego wyjścia przyczynić się może. Rozpoznanie szkarlatyny o normalnym przebiegu nadzwyczaj jest łatwe i nawet dla nielekarzy nie przedstawia żadnych trudności; główne jej cechy charakterystyczne są: wysoka gorączka, ciało bardzo rozpalone, na całym ciele wysypka, którą poniżej opiszemy, zaczerwienienie tej części gardła, która jest dla oka przystępną (podniebienie miękkie, języczek, migdałki) i na koniec tak zwane gastryczne objawy: obłożony język, brak apetytu i t. p.

Opisując przebieg choroby, przedstawimy przedewszystkiem obraz *szkarlatyny normalnej, lekkiej*, następnie *ciężkiej* i dla życia niebezpiecznej, a na koniec opiszemy wszystkie choroby, które do szkarlatyny się przyłączają, czynią z niej zabójczą i, że tak powiem, w wysokim stopniu *podstępna* chorobę.

Szkarlatyna normalna rozpoczyna się zwykle od silnej gorączki, bólu głowy, a często od dreszczów; skóra na całym ciele staje się bardzo gorącą, puls znacznie przyspieszony, uderza 120 i więcej razy na minutę. Wkrótce potem narzekają pacjenci na ból gardła; błona śluzowa podniebienia jest zaczerwieniona, a czasami obrzmiała, połykanie trudne i bolesne; pacjenci w tym stanie często przez nos mówią; wielki niepokój ich ogarnia, męczącenie czasami się zdarza. Brak apetytu, pragnienie, ból głowy i obłożony język są stałymi tego peryodu choroby objawami. Z bardzo przyspieszonego pulsu i z wysokiej temperatury ciała (41 stopni), która nagle bez poprzednich chorób występuje, łatwo domyśleć się można, że mamy do czynienia z początkiem jednej z wysypkowych chorób. Przejorne matki lub osoby, którym opieka nad dzieckiem powierzona została, winny w podobnym stanie rzeczy natychmiast po lekarza posłać, gdyż nietylko leczenie choroby od tej chwili rozpoczynać się musi, a zaniebdanie niektórych środków zaradczych zgubny na cały przebieg choroby wpływ wywrzeć może, ale nadto jeszcze niestosowne pielęgnowanie chorych, będące na nieszczęście wynikiem głęboko zakorzenionych przesądów, w tym właśnie peryodzie choroby największe niebezpieczeństwo za sobą sprowadza.

Stan taki trwa 24 do 48 godzin; po tym przeciągu czasu zaczyna się pojawiać wysypka; najsamprzód pokazuje się ona na twarzy, potem na szyi, na ciele i na kończynach górnych i dolnych. Skóra nabiera wtedy jednolitego czerwonego koloru, który pod naciskiem palca znika, ale natychmiast po zdjęciu palca na nowo powraca; ciało wygląda jak gdyby było posmarowane sokiem malinowym; miejscami czerwoność ta jest mniej znaczną, stąd skóra przybiera czasami wygląd plamisty lub granitowy. Od czasu do czasu rozsiane są małe pęcherzyki o mętnej, ciągnącej się zawartości, o których poprzednio już wspominaliśmy. Po upływie 24 godzin zwykle całe ciało okryte jest taką wysypką. Jednocześnie z pokazaniem się wysypki ból gardła przy przełykaniu, czerwoność błony śluzowej gardła, suchość w ustach i pragnienie powiększają się. Temperatura ciała dochodzi do 42 stopni i utrzymuje się na tej wysokości przez dni dwa.

Stan wysypkowy trwa zwykle pięć dni, po tym przeciągu czasu ciało zaczyna miejscami blednąć, staje się plamistym, a 7 lub 8 dnia wysypka w zupełności znika; 5 lub 6 dnia zaczyna się skóra łuszczyć, to jest, naskórek schodzi w większych lub mniejszych kawałkach i takie łuszczenie się trwa 8 do 12 dni, czasami przedłuża się do 20 dnia. Jednocześnie z rozpoczynającym się łuszczeniem, zmniejsza się ból gardła i głowy, temperatura ciała staje się niższą i mali pacjenci czują się zdrowszymi. Nie trzeba jednak temu stanowi dowierzać gdyż najczęściej choroby, o których poniżej mówić będziemy, w tym właśnie okresie szkarlatyny do niej się przyłącza i sprowadza niebezpieczne, nieraz śmiertelne zawiązania u dzieci, które chorobę właściwą szczęśliwie przeżyły. Nowo utworzony na całym ciele naskórek jest bardzo delikatnym i najmniejszy powiew wiatru, najmniejsza nagła zmiana temperatury, sprowadzić może ciężkie i smutne w swoich następstwach zaziębienie. Dopóki naskórek do normalnego stanu nie dojdzie, dopóty nie można pacjentów za wyleczonych uważać.

Taki jest przebieg łżejszej formy szkarlatyny; na nieszczęście, często bardzo choroba ta występuje w formie tak strasznej, że w przeciągu paru lub kilku dni zabija albo sprowadza zawiązania, które po dłuższem cierpieniu niechybnie do śmierci prowadzą.

Szkarlatyna tak zwana *złośliwa* albo *tyfusowa*, różni się od wyżej opisanej gwałtownością objawów i nadzwyczajną szybkością przebiegu. Chorzy dostają nagle nadzwyczaj silnej gorą-

czki, czują się w najwyższym stopniu osłabionymi, rozdrażnionymi, wielki niepokój ich ogarnia, krew rzuca im się z nosa i z ust, skóra staje się nadzwyczaj palącą, wpadają w apatyę i stan nieprzytomny, w którym najczęściej jeszcze przed wyrzuceniem się wysypki śmierć następuje. Jeżeli wysypka miała czas się pokazać, to jest ona zwykle bladą i prędko znika. Okoliczność ta jest powodem rozpowszechnienia owego przekonania, które do dziś dnia jak upiór pomiędzy nieświadomymi matkami się kołacze: że schowanie się szkarlatyny (szkar. wpakowała się wewnątrz) jest przyczyną całego obrotu rzeczy. Przekonanie to, które w dawniejszych czasach i lekarze podzielali, jest przyczyną wielu bardzo szkodliwych i zgubnych manipulacyj, a mianowicie: chcąc wywołać ową szkarlatynę, która tyle złego wewnątrz zrobiła napowrót na skórę, okrywają ciało dziecka kołdrami i flanelą, przez co już i tak szaloną gorączkę powiększają: dalej używają rozmaitych drażniących skórę środków, jak kąpiele z gorczycy, synapizma, chłostanie pokrzywami i t. d., które to środki bezwarunkowo śmierć przyspieszają.

Forma lżejsza szkarlatyny, jak i ta którą tylko co opisaliśmy, ulegać może pewnym małożnacznym odmianom, i tak: peryod wstępny, który, jak powiedziano, trwa zwykle 24—48 godzin, może być tak wielkim, że prawie jednocześnie gorączka i wysypka objawiają się na chorym, albo też może się do kilku dni przedłużyć. Małe dzieci dostają niekiedy w tym peryodzie konwulsyj; objawy gastryczne (nudności, wymioty, obłożony język) bywają czasami tak nadzwyczajnie silne, że przez to obraz prawdziwej choroby się zaciera. Plamy na skórze wysypują się niedokładnie, a następnie łuszczenie się naskórka odbywa się niedostatecznie; nadmienić przytem wypada, że ta ostatnia okoliczność bynajmniej złego znaczenia dla choroby nie ma. Zdarza się także szkarlatyna zupełnie bez wysypki; w takim razie zapalenie gardła, silna gorączka, wielkie osłabienie przy panującej w danej miejscowości szkarlatynie, każą nam przypuszczać, że na tę a nie na inną chorobę mały pacjent cierpi. Forma ta, jeżeli nie należy do kategorii złośliwych, jak ją wyżej opisaliśmy, bywa zwykle lekką.

Przystępujemy do opisanie chrób, które do szkarlatyny, w rozmaitych jej peryodach przyłączać się zwykły. Przewszystkiem zasługuje tu na wzmiankę błonica czyli *Diphtheritis*, która stanowi jedną z najczęstszych komplikacyj szkarlatyny i w większej ilości przypadków śmierć pacjenta sprowadza. Dokładny opis tej strasznej dziecinnej choroby, która także samo-

dzielnie bez szkarlatyny występuje, podany będzie poniżej. Obecnie ograniczam się na objaśnieniu, że jest to choroba gardła, przy której na całym podniebieniu miękkim, migdałkach, i t. d. tworzy się błona brudno-szarego koloru rozprzestrzeniająca się na górze i ku dołowi i sprowadza pewne zakażenie krwi połączone z silną gorączką. Choroba ta zdarza się zwykle w drugim peryodzie szkarlatyny, chociaż i w trzecim jest możliwa. Zapalenie nerek rozwija się zwykle w ostatnim peryodzie choroby i występuje w formie ostrej lub chronicznej (ob. wyżej), a rzadkie są wypadki, w których pacyenci tą chorobą dotknięci do zdrowia przychodzą. Głównym objawem tej zabójczej choroby jest wodna puchlina całego ciała, chociaż bywają także przypadki, w których obrzmienie ciała po szkarlatynie z innych nieznanym nam powodów następuje i w których choroba pomyślny przybiera obrót. Bliższego opisu tych dwóch stanów chorobnych podać nie możemy, gdyżby to nas za daleko zaprowadziło.

Następujące choroby przyłączają się jeszcze do szkarlatyny lub są bezpośrednimi jej następstwami: ropienie się gruczołów szczękowych i tkanki łącznej szyjnej, zapalenie płuc, zapalenie i wysięk w stawach, w błonie opłucnej i w worku sercowym, i nakoniec zapalenie jamy bębenkowej ucha. Wszystkie te choroby są dla życia bardzo niebezpieczne i rzadko wyzdrowieniem pacyenta się kończą.

Z wymienionych dopiero co chorób najmniej niebezpieczne jest ropienie się gruczołów chłonnych. Gruczoły chłonne w stanie normalnym tak są pod skórą ukryte, że ich nawet namacać nie można. Pod wpływem ogólnego zakażenia krwi, zwykle w ostatnim peryodzie szkarlatyny (w peryodzie łuszczenia) kiedy gorączka już zupełnie ustąpiła albo znacznie się zmniejszyła, jeden lub parę gruczołów w okolicy szczęki dolnej umieszczonych, stają się dla oka widocznymi, w dotykaniu zaś bardzo twardymi i powoli rosnąc dochodzą nieraz do wielkości indyczego jaja. Pod wpływem ciepłych okładów z siemienia lnianego, które bardzo starannie odmieniać należy, staje się gruczoł coraz miększym a skóra na nim przybiera kolor czerwony. Mówimy wtedy, że wrzód dojrzał; należy wtedy dużym cięciem w skórę nagromadzoną ropę wypuścić, co oczewiście tylko lekarz ocenić i wykonać jest w stanie. Ropienie się takie gruczołów połączone jest zwykle z gorączką, dla tego wyczekiwanie, dopóki wrzód sam nie pęknie, bardzo zgubne sprowadzić może następstwa, gdyż gorączka wycieńcza w wysokim stopniu organizm, a pęknięcie zwykle bardzo długo na siebie czekać nakazuje.

mów, nawet bułki i sucharki nie są dozwolone. Dla gaszenia uciążliwego pragnienia najlepiej zadawać czystą wodę prosto ze studni; zaprawianie wody sokami, cytryną i cukrem jest dozwolone, ale w krótkce się pacjentom uprzykrza. Przepotowywać wody nie potrzeba. Picie ciepłych ziółek, tak ogólnie w podobnych chorobach rozpowszechnione, żadnego nie przynosi pożytku a pragnienia niegasi i dla tego powinno być zupełnie zarzuconem.

Dziecko powinno mieć na sobie jedną bieliznę płócienną i być okryte jedną wełnianą lub lekko watowaną kołdrą. Nic tak złego wpływu na przebieg szkarlatyny nie wywiera, jak ubieranie dziecka w kilka barchanek, kaftaników flanelowych i okrywanie ich pierzynami lub kilkoma kołdrami, szalami i t. p. Gorączka już i tak silna powiększa się, przez co stan chorego wielce się pogorsza; o innej krzywdzie, jaką się dziecku przez takie otulenie wyrządza, poniżej się dowiemy.

Bielizna w szkarlatynie powinna być codziennie zmieniona. Dziwna rzecz, z kąd się wziął ten przesąd niezmienniania bielizny przez cały czas szkarlatyny. Jak gdyby czystość nie była pierwszym warunkiem higienicznym, który sam zdrowy rozsądek nakazuje. Rozumie się samo przez się, że czysta bielizna powinna być dobrze ogrzana i cała zmiana ma być bez zbyteńnego obnażania i szybko wykonaną.

Jeżeli przebieg szkarlatyny jest łagodny, możemy się bez żadnych lekarstw obejść, nie mamy bowiem żadnego środka, którymbyśmy cały proces skrócić mogli.

Pielęgnowanie skóry, na której tak ważne zmiany w szkarlatynie się odbywają, zmiany, które czynność jej w wysokim stopniu wstrzymują, nadzwyczaj ważną rolę w leczeniu tej choroby odgrywa. Rozmaite środki na ten cel zalecano i używano; najlepszym z nich bez zaprzeczenia są kąpiele ciepłe codziennie powtarzane. Woda powinna mieć 26° R. a kąpiel trwać 10 minut; po dokładnem wytarciu ciała należy czystą bieliznę nałożyć. Tam gdzie kąpiele na nieprzewyciężony opór natrafiają, a przebieg choroby jest łagodny, kąpiele zastąpić można wycieraniem ciała gąbką, w letniej wodzie maczaną; woda może być zupełnie czystą albo z octem. Obmywanie takie należy dwa razy dziennie powtarzać i tak wykonywać, ażeby ciało nie było nigdy obficie wodą zmaczane, ażeby woda jak najszybciej się ulatniała. Trzecim środkiem na skórę, ustępującym o wiele dwóm wymienionym, ale także skutecznym, jest zalecane przez Schumanna wcieranie świeżej słoniny w całe ciało: przez pierwsze 10 dni choroby dwa razy, a następnie raz dziennie. Wszystkie te środ-

ki mają na celu przywrócić o ile możności funkcjonowanie skóry, które jak to widzieliśmy, tak bardzo w szkarlatynie jest wstrzymane. Ograniczenie czynności skóry bardzo smutne dla organizmu sprowadza następstwa. Liczne doświadczenia dowiodły że zwierzątka, którym całą powierzchnię ciała nieprzenikliwą masą lakieru okryto, prędzej czy później zdychają, a przy sekcyach takich zwierząt przekonano się, że zawsze przyczyną ich śmierci jest zapalenie nerek (jeżeli tylko zwierzęta choć kilka dni po olakierowaniu ich żyły). Z powyższego wykładu wiemy, że właśnie zapalenie nerek jest jedną z najczęstszych komplikacji szkarlatyny; nie wdając się w szczegółowe wyjaśnienie związku cierpienia skóry z cierpieniem nerek, notujemy tylko powyższy fakt i wywodzimy z niego tę niesłychanie ważną przestrożę: że im więcej starać się będziemy o przywrócenie czynności skóry w szkarlatynie, tem prawdopodobieństwo przyłączenia się tej zabójczej choroby będzie mniejszem. Dowiedźcie się więc matki, które pomimo wielokrotnych objaśnień, pomimo tysiącznych nappomnień, wzdrygacie się na samą myśl wykąpania dziecka w szkarlatynie, nie dajecie obmywać nietylko ciała, ale nawet twarzy biednym małym pacjentom, okrywacie ich pół-tuzinem flanel i barchanek cuchnących i wyziewami chorymi przesiąkniętych i z fanatycznym uporem naciskacie na ciała waszych dzieci brudną i przez cały czas choroby niezmienną bieliznę; dowiedźcie się, mówię, że postępując w podobny sposób, naśladowanie owych eksperymentatorów, którzy zwierzętom skórę lakierem pokrywają, aby ich do niechybnej doprowadzić śmierci, dowiedźcie się, że przyspieszacie rozwój zapalenia nerek, które jak to powyżej już nadmieniałem, prawie zawsze jest śmiertelne...

Szkarlatyna tak zwana tyfusowa, połączona, jakieśmy to widzieli, z silną gorączką i z zajęciem ośrodków mózgowych, wymaga energiczniejszego leczenia. Zadawanie środków ożywiających na wewnątrz, może tylko pomódz leczeniu, ale samo nie wystarcza. Currie pierwszy wprowadził w użycie przeciwko tej formie oblewanie ciała zimną wodą, używszy jej po raz pierwszy u swojego własnego dziecka, które tym sposobem od pewnej śmierci uratował. Kładzie się pacjenta do próżnej wanny i oblewa się całe jego ciało przez minut pięć wodą, która z początku 25° C. a później 20° C. mieć powinna. Polepszenie natychmiastowe zawsze następuje. Oblewania takie powtarzają się 2 do 3 razy dziennie. Sposób taki leczenia jedynie jest w stanie uratować na włosku wiszące życie, ale Trousseau słusznie twierdzi: „że chcąc do tak śmiałego środka się uciec, trzeba mieć włosy posiwiałe

w trudach zawodu lekarskiego. Tu trzeba być głęboko przejętym poczuciem swego obowiązku, chcąc tak energicznie wystąpić przeciwko zgubnemu przesądowi ludowemu, według którego wszystkie wysypkowe choroby leczone być winny samemi tylko ciepłymi napojami i okrywaniem ciała cieplejszemi niż zwykle kołdrami. Niema, mówi Trousseau, zgubniejszego przesądu, niema przesądu, któryby tak często, jak ten bezpośrednio śmierć pacyentów sprowadzał. Napróżno podnoszą się przeciwko temu głosy wszystkich racjonalnych lekarzy, napróżno przed dwustu laty piorunował przeciw temu nieśmiertelny Sydenham. Trudność w przeprowadzeniu tej (racjonalnej) kuracyi tem większą okazać się musi, jeżeli zważymy że wskazaną ona jest w wypadkach prawie rozpaczliwych, w których nawet przy takim leczeniu nadzieja uratowania życia nie jest zbyt wielką.

Przeciwko zapaleniu gardła, jeżeli ono nie jest zbyt silnem, wystarczają domowe środki (płukanie ślazem i t. d.); jeżeli zapalenie jest wielkie, ból przy połykaniu znaczny, trzeba robić okłady z wody zimnej albo lepiej z worka kauczukowego napełnionego kawałkami lodu na szyję; oprócz tego dają się kawałki lodu, które w ustach należy jakiś czas trzymać a następnie połykać. Jeżeli pomimo użycia tych środków zapalenie się powiększa, trzeba pewną ilość pijawek na szyi postawić, co zwykle zabiwnie na przebieg tej komplikacyi wpływa, chociaż środek ten przez niektórych lekarzy jest potępiony z powodu rozkładu krwi (?) do szkarlatyny przywiązanego. Wprawdzie zapominają owi lekarze wykazać: najprzód co jest rozkład krwi, powtóre o ile pijawki na przyspieszenie lub powstrzymanie tego rozkładu wpływają.

Leczenie innych wyżej opisanych chorób nie może być przedmiotem naszego rozbiur.

Na tem rzecz o szkarlatynie kończę. Wiem jak trudnego podjąłem się zadania, wiem jak ciężko jest uprzedzenia, na które wieki się składały, wykorzenie, jak trudno jest przełamać szkopuł przesądów i spaczonych pojęć, o który najszczerze intencye i najrozumniejsze zamiary lekarza nieraz się rozbijają. Pocięszam się tylko myślą, że choć jedna z tysięcy czytelniczek zrozumie doniosłość przestróg moich i w życie je wprowadzi.

O BŁONICY CZYLI DIPHTHERITIS

przez D-ra Gustawa Fritsche.

Diphtheritis, po polsku błonica, zdarza się tak u dorosłych jak u dzieci, u tych ostatnich jednak jest chorobą częstszą i bez porównania niebezpieczniejszą aniżeli w wieku późniejszym, dla tego zaliczamy ją zwykle do chorób wieku dzieciennego. Błonica była znaną lekarzom w starożytności, u których od czasu do czasu pobieżne o niej wzmianki znajdujemy; Forestus jednak był pierwszym, który dopiero w 1557 roku dokładny jej opis nam podał. Starożytni nazywali ją wrzodem syryjskim albo egipskim. W początku XVII wieku grasowała błonica we Włoszech i w Hiszpanii, gdzie bardzo wielkie spustoszenia, zwłaszcza między dziećmi sprawiała i gdzie ją nazywano „Garotillo.“ W końcu zeszłego i początku tego stulecia epidemie się szerzyły (Washington i cesarzowa Józefina stały się ofiarą tej choroby) i z tych czasów mamy już bardzo dokładne opisy błonicy; największe jednak zasługi w literaturze tej choroby położył sławny francuzki lekarz Bretonneau, który nietylko że nam 1823 r. prześliczną monografię o niej dostarczył, ale przez lat 30 starannie ją badał i wyniki sumiennych swoich spostrzeżeń nad naturą i leczeniem jej podawał.

Błonica rozwija się w wielu organach ciała ludzkiego, jak na błonie śluzowej kiszek, w oku, w ranach rozmaitego rodzaju, najczęściej jednakże zdarza się na błonie śluzowej miękkiego podniebienia migdałków i gardziela i tą też ostatnią formą wyłącznie w następującym opisie zajmować się będziemy. Błonica jest chorobą o przebiegu ostrym i w wysokim stopniu zaraźliwą; występuje też jako choroba samodzielna albo też jako następcza przyłączająca się do innych ciężkich cierpień jak odra, ospa, szkarlatyna; pojawia się zwykle epidemicznie, najczęstszą jest w zimie i na wiosnę, kiedy powietrze wilgocią przesycone, jak również w niskich wilgotnych miejscowościach. Dzieci od 3 do 10 roku życia najsłabniejsze są do tej choroby. Chłopcy więcej niż dziewczynki. Osoby dorosłe zapadają także na nią, ale bywa ona w takich razach zwykle bezpośrednio na nich z dzieci przeniesiona. Najczęściej smutny taki los lekarzy spotyka; bardzo wiele podobnych wypadków miało miejsce: sławny lekarz paryzki Valleix umarł w parę dni, zaraziwszy się na błonicę od małego pacjenta. W roku 1866 wielce ceniony professor uniwersytetu Heideberskiego Otto Weber, pędził gardło dziecka dotkniętego błonicą; dziecko nagle parsknęło, kropla śliny

lub kawałek błonki dostał się do ust profesora, który wśród strasznych męczarni na trzeci dzień po tym wypadku życie zakończył. Z tego widzimy w jak wysokim stopniu zaraźliwą jest ta choroba, jak niesłychanie ostrożnie postępować powinny osoby pielęgnujące podobnych pacjentów.

Zapalenie błonicowe gardziela u dzieci nie rozpoczyna się nigdy od gwałtownych objawów, jak: silny dreszcz, gorączka etc. Dzieci bywają bardzo osłabione, tracą apetyt i humor, na zabawki, które przed chwilą je zajmowały, obojętnie patrzą, miejsce i położenie często zmieniają i wkrótce zaczynają narzekać na lekki ból w gardle przy połykaniu. Następnie przyłącza się gorączka, która będąc z początku słabą, dochodzi później do wysokiego stopnia. Przy badaniu gardła, widzimy najprzód lekkie zaczerwienienie i obrzmienie błony śluzowej gardziela i migdałków; później spostrzegać się dają żółtawe, albo szarawe niewielkie plamki, które nad powierzchnię błony śluzowej wystają i wkrótce się z sobą zlewają. Takim sposobem cała powierzchnia podniebienia miękkiego, gardziela i migdałków, lub znaczna jej część pokrywa się szaro-żółtawą masą. Masa ta składa się z błonki cienkiej, która z mniejszą lub większą trudnością odjąć się daje, pozostawiając pod sobą krwawiącą powierzchnię, obnażoną z błony śluzowej. W miarę tego jak miejscowy proces się rozszerza, reakcja na organizm staje się coraz wyraźniejszą, osłabienie się zwiększa, gorączka nabiera znacznego natężenia, puls bije 120—150 razy na minutę, a temperatura ciała dochodzi do 41° i wyżej. Jeżeli błonica przyłącza się do szkarlatyny lub innej wysypkowej choroby, to dopiero lekarz (który za zasadę powinien przyjąć dwa razy dziennie do gardła zaglądać) odkrywa nowego wroga, który tak straszne zawiązanie w chorobie spowoduje. Rzadko dzieci wśród cierpień, których w szkarlatynie doznają, zwracają uwagę na ból gardła lub trudność przełykania. Zwykle z samego początku zaczyna wyciekać z nosa ciągnący się płyn, a czasami dają się spostrzegać w otworach noska błony podobne do tych które w gardle się znajdują. Z ust na wpol otwartych obficie wycieka ślina.

Gruzoły chłonne na szyi obrzmiewają i dochodzą nieraz do znacznych rozmiarów. Już okiem dostrzegać się dają powiększone gruczoły na przedniej części szyi, a za dotknięciem przekonać się można, że znaczne pakiety tych gruczołów są nie tylko powiększone ale twarde jak kamień i przy dotykaniu bolesne.

Nieraz błony w gardle się tworzące rozkładają się, przybierają brudno-ciemną barwę i wydają woń bardzo nieprzyjemną.

Jeżeli przebieg błonicy jest łagodny, to zajęta błona śluzowa przy odpowiednim leczeniu powoli oczyszcza się, puls zbliża się do normy, temperatura ciała opada, obrzmiałe gruczoły zmniejszają się i mały pacjent w 10 do 12 dni jest rekonwalescentem.

Na nieszczęście bardzo często błonica przybiera daleko złośliwszy charakter. Osłabienie i opadnięcie z sił staje się wielkie, puls bardzo przyspieszony i nitkowaty, czasem przerywany; dzieci wpadają w apatyę a później w bezprzytomność, w której śmierć następuje. Wypadek taki, który jak to już powyżej wspomniałem, do bardzo częstych zaliczyć należy, zdarza się w samych początkach choroby (3 do 6 dnia), chociaż czasem takie powolne konanie przeciąga się 2 do 3 tygodni. Choroba tak kolosalnymi krokami i tak nieprzeblaganie naprzód postępuje, że wszelkie najenergiczniejsze środki zostają bezskutecznymi.

Drugim wielkim niebezpieczeństwem, które grozi dzieciom dotkniętym błonicą, jest rozprzestrzenienie się choroby ku dołowi na krtani i rozwinięcie się tak zwanego krupu czyli dławca. Obraz w takim razie zupełnie się zmienia, dzieci zaczynają kaszleć, kaszel ten ma swój odrębny charakter, opisują go jako podobny do szczekania psa ochryplego; w samej rzeczy jest on tak charakterystyczny, że dosyć raz go usłyszeć żeby go z największą łatwością za każdym razem poznać. Dalej przystępuje utrudnione oddychanie, które ma swoją przyczynę w zwężeniu szpary głosowej krtani. Błony, które poprzednio tylko w gardzieli widzieliśmy, umiejscowiły się na krtani i zwężają do tego stopnia światło tego organu, że już dostateczna do utrzymania życia ilość powietrza nie może się do płuc dostać. To wprawia małych pacjentów w największy niepokój: rozszerzają silnie klatkę piersiową, opierają się rączkami o poręcz łóżeczka, wyprostowują kręgosłup, skrzydła nosowe silnie rozszerzają, ale wszystkie te wysilenia nie na wiele się przydają: bardzo mało powietrza do płuc ich się dostaje, przyczem wdychanie bywa długie i połączone z pewnem gwizdaniem, które w zwężonej krtani powstaje. Napady takie duszności powstają zwykle w nocy i z początku ustępują miejsca spokojnemu oddychaniu, mianowicie wskutek wypluciu znacznej ilości flegmy albo, co się czasem zdarza, kawałków błon pochodzących z krtani, Wkrótce napady takie przychodzą i w dzień, coraz częściej i coraz dłużej trwają, głos i kaszel stają się w wysokim stopniu ochryplemi, nareszcie cichną tak dalece, że prawie ich nie słychać. Obraz dzieci w tym okresie choroby jest okropny; twarz

ich nabiega krwią, wargi stają się sino-fioletowymi, dzieci rzucają się w łódeczku na wszystkie strony, każą się matce brać na ręce a w tej chwili znowu chcą wracać do łóżka, rączkami rwą sobie języczek albo instynktownie łapią się za szyję, jak gdyby chciały oddalić przeszkodę z krtani, na twarzy ich maluje się straszny niepokój i walka, nareszcie ciało okrywa się zimnym potem i w takim stanie pozostają dopóki śmierć nie przerwie tego pasma strasznych cierpień. Położenie lekarza bywa w podobnych razach okropne, gdyż nie posiada on sposobów wydalania błon tamujących oddech z krtani, jedna tylko operacya przecięcia kanału oddechowego poniżej krtani ma pewne szanse, a i ta często zawodzi. Kto choć raz nie widział podobnej serce rozdzierającej sceny, kto nie był choć obojętnym widzem takiego strasznego ustępu z dramatu życia, ten nie może utworzyć sobie pojęcia o położeniu lekarza w takich wypadkach. Być bezczynnym prawie świadkiem męczarni pacyenta, czuć w obec tak okropnego zjawiska natury swoją wielką nieudolność, nie być w stanie nawet ulgi w cierpieniach przynieść i patrzeć na boleść rodziców, którym nieraz dwoje dzieci jednocześnie na tę chorobę umiera (jak tego dwa razy świadkiem byłem) — jest jednym z najdotkliwszych cierni, których lekarz tak wiele na drodze swojej spotyka. W piszącym te słowa opis choroby tak smutne budzi wspomnienie, że z przyjemnością zapuszcza zasłonę na ten obraz smutku i rozpacz.

Nadmienić mi wypada, że podobne napady duszności nocne, bywają także następstwem zwyczajnego kataru krtani, kiedy śluz i flegma (nie żadne błony) nagromadziwszy się w krtani zwięzają jej otwór. Te ostatnie napady jednakże nigdy nie bywają takie gwałtowne i prędzej daleko przemijają. Podobieństwo tych dwóch cierpień tak jest wielkie, że najwprawniejszy lekarz wezwany do dziecka, które nagle w nocy podobnego ataku dostało, nie jest w stanie poznać, czy ma przed sobą błonię czy też prosty katar krtani.

Dwie te choroby *krup* i *katar krtani*, na pozór tak do siebie podobne, różnią się jednakże wielce w swojej istocie; kiedy bowiem dławiec (*krup*) jest chorobą ciężką i tak bardzo życiu groźną, że mały tylko procent pacjentów nią dotkniętych może być przy życiu utrzymany, katar krtani prawie zawsze wyzdrowieniem się kończy. Okoliczność ta jest powodem rozmaitych na wzmiankę zasługujących sytuacji i wydarzeń. Jeżeli dziecko, które na prawdziwy dławiec chorowało, umarło, a lekarz nie uważał za stosowne użyć w samym początku środka wymiotne-

go (np. z powodu zbyt wielkiego osłabienia), natychmiast rada doświadczonych ciotek, piastunek i t. p. dekretuje, że lekarz do śmierci dziecka się przyczynił, ponieważ nie „przerwał“ wymiotami choroby i mnóstwo na poparcie rozumnego swojego twierdzenia opowiadają historyj, w których dziecko dotknięte krupem zaraz po wymiotach wyzdrowiało. Szanowne czytelniczki z łatwością odgadną, że ostatnie te wypadki do zwyczajnego kataru krtani a nie do krupu zaliczyć należy i że dzieci takie bez wymiotów tak samoby były wyzdrowiały. Oweczarze, homeopaci, zażegnywacze i rozmaici szarlatani mają tu obszernie pole do swoich popisów, „każdy z nich jest w posiadaniu niezawodnego środka“ przeciwko dławcowi, a łatwowierna publiczność, która nieraz widziała zastosowane owe środki, przekonała się dotykalnie o wielkiej ich skuteczności! Nie potrzebuję dodawać, że szczęśliwy przypadek w takich razach zdarzył, że środki te zastosowano w katarze krtani, któryby i bez tego był się wyleczył, a o wypadkach, w których prawdziwy dławiec, pomimo użycia tych środków do śmierci doprowadził, nie mówi się, są one zresztą bardzo rzadkie, gdyż choroba ta jest bez porównania rzadszą od poprzedzającej. Więcej wypadków zatem świadczy za nimi, niż przeciwko nim. Nakoniec są lekarze, chociaż w obronie moich kolegów stając wyznać muszę, iż należą oni do nadczyżaj rzadkich wyjątków, są, mówię, lekarze, którzy chcąc łatwym sposobem rozgłosu nabrać, wyciągają jakiś od czasów Paracelsa znany środek, mienią się być jego wynalazcami i przypisują mu cudowne własności przeciwko krupowi. Na poparcie swojego twierdzenia przytaczają zwykle, iż na 10 lub 20 (dla czego nie sto!?) wypadków dławca przy użyciu tego środka ani jeden śmiercią się nie zakończył. Wszystkie gazety nie domyślając się podstępu, zawiadamiają zdumioną publiczność o wielkim wynalazku i stugębną famą rozgłasza po świecie nazwisko nowego dobroczyńcy ludzkości! Przed niedawnym czasem gazety nasze głosiły jakoby jakiś lekarz z Łucka „odkrył proste a niezawodne lekarstwo na zabójczą chorobę dzieci, zwaną krupem, dławcem lub ślinogorzem.“ Środkiem tym jest *Colloidium cantharidatum*, którym należy posmarować przednią powierzchnię szyi, a nawet górną część piersi chorego. „Po upływie jednej lub dwóch godzin oddech staje się możliwym i niebezpieczeństwo ustępuje“ (patrz Gaz. Warszawską z dnia 19 maja 1875 roku).

Czytelniczki, które powyższy opis przebiegły z łatwością zrozumieją, że żadne pęcherze na skórze, nie są w stanie procesu tak zawiązanego, tak głęboko w organizmie zakorzenionego jak

dławiec przerwać i w przeciągu dwóch godzin wszelkie niebezpieczeństwo usunąć, ale o ile większe będzie ich zdumienie, gdy się dowiedzą, że ów nowo-wynaleziony środek jest oddawna w medycynie znany, od czasu do czasu przez niektórych lekarzy używany, ale w ogóle jako mało skuteczny zarzucony. Nie mam w zwyczaju artykułów dla nielekarskiej publiczności przeznaczonych cytacyami obarczać, nie chcąc jednak ściągnąć na siebie zarzutu, jakobym twierdzenia mojego dowodami nie popierał, przytaczam dzieło angielskie *Aitken'a: The science and practice of Medicine*, w którym w drugim tomie na str. 694, w szóstym wydaniu z r. 1872, środek ten między wielu innymi jest także zalecany. Czytelniczki wybaczą mi, że się tak obszernie nad tą kwestyą rozpisałem, ale uważałem to za potrzebne z powodu, iż ów „nowy wynalazek“ silne na publiczności wrażenie wywarł i że przy najmniejszym kaszlu dziecięcia matki upoczywie upominają się o wstrętą i bezużyteczną manipulację.

Jednym z nieprzyjemnych następstw błonicy jest paraliż, który w rozmaitych gruppach mięśni po skończonym już procesie błonicy czasem się rozwija. Najczęściej podpadają paraliżowi mięśnie gardziela, co się przez utrudnienie połykania, zwłaszcza płynnych pokarmów, które nieraz przez nos wyciekają, objawia. Czasem paraliż dotyka mięśnie rąk lub nóg. Objaw ten, który w żaden sposób fizyologicznie wytłómaczyć się nie da, bywa zwykle bardzo alarmującym, ale nie jest połączony z żadnym niebezpieczeństwem, gdyż prędzej czy później, przy odpowiednim leczeniu (elektrycznością), nie zostawiwszy żadnych złych następstw przemija.

Chcąc uchronić dzieci od tych chorób, trzeba przedewszystkiem unikać wszelkich stosunków z osobami niemi dotkniętymi, a nawet z domem, w którym się one gnieźdzą. Dzieci zdrowe należy odosobnić od dzieci chorobą dotkniętych. Wszystkie sprzęty używane przez chorych należy starannie myć i nie mieszać ich z innymi, bieliznę prać oddzielnie, dolawszy do wody parę kropel kwasu karbolowego. Osoby zajęte pielęgnowaniem chorych dzieci powinny się mieć bardzo na baczności, gdyż powyżej przytoczone wypadki przekonywają jak bardzo zaraźliwą jest ta choroba. Osoby opiekujące się dziećmi, zwłaszcza takie, które na wsi, zdaleka od lekarza mieszkają, powinny się starać o nabycie wprawy w oglądaniu gardła. Manipulacja to bardzo prosta: należy kazać dziecku otworzyć usta jak może najwięcej, kazać mu wymawiać głośno literę *a* i trzonkiem od łyżeczki nacisnąć język, wtedy cały gardziel można okiem objąć. Powi-

nien on być lekko zaczerwieniony, jeżeli brzeg podniebienia i języczek odznaczają się od otaczającej błony śluzowej silniejszym zaczerwienieniem, to mamy przed sobą katar gardziela, który jest bardzo częstem zjawiskiem i oprócz płukania ślazem ciepłym, albo roztworem ałunu (pół łyżeczki ałunu na szklanę letniej wody lub ślazu), innego leczenia nie wymaga. Jeżeli jednak na czerwonej błonie śluzowej pokazują się małe szarawo-żółte plamki, wielkości choćby łebka od śpilki, nie mówiąc już o plamach wielkości grochu polnego, to trzeba bezzwłocznie lekarza sprowadzić. Należy się przytem wystrzegać pomyłki, jakiej raz świadkiem byłem, żeby kawałka pożutej bułki, która się na migdałku zatrzymała, za błonkę błonicową nie uważać. W niektórych okolicach Częstochowskiego panuje prawdziwa *diphtheritomania* i najmniejsze zaczerwienienie lub pozostałości potraw w gardle wywołują wielki alarm i sprowadzanie lekarza.

Leczenie błonicy powinno być zawsze bezwarunkowo powierzzone lekarzowi, gdyż jedynie tylko lekarz jest w stanie postęp choroby śledzić i w każdym jej okresie odpowiednie zastosować środki. Leczenie to, o którym pokrótce tylko wspomnieć tu możemy, jest ogólne i miejscowe. Starać się trzeba przede wszystkim o podtrzymanie sił chorego i, o ile to w naszej jest mocy, o uśmierzenie gorączki. Pomiedzy wielu środkami, których na ten cel używamy, najdzielniejszym jest chinina która też obszerne zastosowanie w błonicy znajduje. Leczenie miejscowe polega na zastosowaniu rozmaitych środków leczniczych, bezpośrednio na błonę śluzową zajęta za pomocą pędzlowania, płukania i szprycowania. Środki w tym celu używane nader są liczne i każdy prawie lekarz, który dużo miał z tą chorobą do czynienia, ma swój środek, który za jedynie skuteczny uważa, lekceważąc wszystkie inne. Najwięcej u nas używane leki są: roztwór kamienia piekielnego i roztwór kwasu karbолоwego; pierwszy z nich jest absolutnie bezużyteczny, ponieważ zbyt powierzchownie działa, drugi jest tym, którego najwięcej używano, ze względu, iż działa nietylko niszcząco ale i odwie-trzająco (dezinfekcyjnie), chociaż przypuszczano, że są środki, których jak powiedziałem, bardzo wiele w tej chorobie używają, działające równie jak ten dobrze. Pędzlowanie takie powinno być powtarzane w miarę postępu choroby co trzy lub cztery godziny i wykonywane dokładnie przez osobę wprawną. Oprócz tego należy równie często gardło przeszprycowywać takąż samą solucją, tylko daleko słabszą; przy takim przeszprycowaniu wydalona zostaje wielka ilość flegmy, która w gardzeliu się groma-

dzi i oddech tamuje. Starsze dzieci mogą oprócz tego płukać gardło. Kawalki lodu w ustach rozpuszczane i polykane pomagają leczeniu. Gardło należy owiazać wełnianą chustką lub wata. Wewnętrznie użycie chlorku potassu jest ogólnie zalecane, chociaż skuteczność jego jest więcej niż problematyczna. W ostatnich czasach podniosły się głosy przeciwko zbyt energicznemu wypalaniu nowo utworzonych błon, które tylko są produktem zapalenia a usunięcie ich jeszcze choroby nie uchyla.

Leczenie dławca uległo w ostatnich czasach pewnym zmianom. Wymioty i pijawki były jedynymi środkami, z którymi dawniej występowało w szranki przeciwko tej chorobie. U matek do dzisiejszego dnia niewzruszonym jest pewnością, że środek wymiotowy w samym początku zastosowany „przerzywa” rozwinięcie się dławca, i biada lekarzowi, który oparł się zadaniu tego środka w przypadku śmiertelnego rozwinięcia się choroby. Wymioty nie tylko nie są w stanie przerwać tak skomplikowanego procesu, jakim jest dławiec, ale absolutnie żadnego wpływu na rozwój choroby mieć nie mogą, a w wielu razach przez osłabienie już i tak słabością wycieńczonego organizmu, znakomicie do śmierci dziecięcia się przyczyniają. Wymioty w takich tylko razach są użyteczne, kiedy utworzone błony w krtani mechanicznie przystęp powietrza do płuc tamują, należy je zatem w takich tylko okolicznościach i to bardzo oględnie używać. Na nieszczęście, bardzo często zdarza się, że przy najsilniejszych ruchach wymiotowych błony te wydalone nie zostają. Pijawki winny być stawiane tylko u dzieci o silnej budowie ciała; u dzieci słabowitych przynoszą one więcej szkody niż pomocy. Bardzo zbawiennie na przebieg choroby wpływają zimne okłady na szyję. Dużą chustkę płócienną zanurza się w wodzie z lodem, wyżyma się ją bardzo dokładnie i kładzie się na samą krtani. Okłady takie powinny być co pięć minut zmieniane. Para wodna zastosowana bezpośrednio na chorą krtani przez rozmiękczenie błon nowo wytworzonych, przyczynia się do szybszego ich oddzielania się. W Londynie widziałem małe namioty płócienne (trochę większe od łódeczka), do których wpuszczana była para za pomocą rurki łączącej się z kociołkiem stojącym na kominku, termometr wisiał w namiocie i jak tylko temperatura była zbyt wysoka, przerywano wpuszczanie pary. Wdychanie pary wodnej, którą tylko u starszych dzieci przeprowadzić można, a w najgorszym razie postawienie w bliskości pacjenta gorącej wody, nigdy nie powinno być zaniechane. Oprócz tych miejscowych środków działają lekarze lekko na kanał pokarmowy, starają się

o zmniejszenie gorączki i o podtrzymanie sił chorego. W ostatnich peryodach choroby, kiedy twarz krwią nabiega, a dziecko leży apatycznie prawie bez znaku życia, można je włożyć do ciepłej wody a zimną wodą głowę zlewać.

Bliższego opisu operacji tracheotomii, która w rzadkich wypadkach tylko jest w stanie uratować życie dziecku, podawać na tem miejscu nie mogę.

O ODRZE

przez D-ra Gustawa Fritsche.

Odra, którą przeważnie w wieku dzieciennym spotykamy, należy do tej samej grupy chorób co i szkarlatyna, t. j. do chorób zaraźliwych, wysypkowych, o przebiegu ostrym.

Wszyscy autorowie jednoznacznie zgadzają się na to, że w pacyencie dotkniętym odrą wywiązuje się zaraza uorganizowana, która bezpośrednio na inną osobę przeniesiona, wywołuje w niej objawy tej samej choroby i która jednocześnie atmosferę zakaża. Choroba jest najzaraźliwszą zaraz po zniknięciu wysypki i w epoce wstępnej kataralnej. Dla tej ostatniej przyczyny odra rozszerza się bardzo często w szkołach, ochronach i innych zakładach, w których dzieci z rozmaitych stron miast się schodzą. Dziecko dostaje kaszlu i kataru, o którym nikt, nawet lekarz wiedzieć nie może, że jest wstępem do odry; chodzi z tą lekką przypadłością do szkoły, dopóki gorączka i osłabienie nie zatrzyma go w domu i w łóżku i przez te parę dni wielką ilość dzieci może zarazić.

Na wzór ospy próbowano i odrę szczepić, ale zdania pod względem możliwości przeniesienia tej choroby z osoby nią dotkniętej na zdrową za pomocą szczepienia, są podzielone. Możliwość teoretyczna zdaje się nie ulegać wątpliwości (Dr Home), ale manipulacya cała jest niepewną i na kilka szczepień ledwie raz osiąga się pożądany skutek.

Bywały wypadki, że ubranie, bielizna, książki zapakowane w kufrze i wysłane dzieciom ze szkoły, w której odra grasowała, wywołały silną epidemię. Chłodne powietrze sprzyja rozszerzaniu się odry. Epidemie odry najczęściej się zdarzają na wiosnę i w pierwszej połowie lata. Przed szóstym miesiącem wieku dziecka prawie nigdy odry nie widziano; najczęstszą jest od 2-go do 10-go roku życia, po 10-m roku rzadko się przytrafia, chociaż we wszystkich epokach życia, nawet w późnej starości ją spotykano. Odra jest najwięcej rozpowszechnioną ze

wszystkich chorób wysypkowych i niema prawie osoby, któraby jej nie uległa. Zdarza się u jednego i tego samego indywiduum raz tylko jeden w życiu, chociaż spotykamy wyjątki od tego prawa dosyć często i stosunkowo częściej aniżeli w innych chorobach, jak szkarlatyna, tyfus, ospa i t. p.

Historya nas uczy, że odra dopiero w połowie IX wieku w Europie się pokazała, dokąd, według wszelkiego prawdopodobieństwa, z Azji przeniesioną została. Z pierwszych jej opisów (Rhazes, Avicenna, Forestus), widzimy, iż nie umiano jej wtedy dobrze odróżnić od szkarlatyny. Pierwszy Sydenham wytknął dokładną linię demarkacyjną pomiędzy temi dwiema chorobami.

Czas zarażenia (inkubacji), t. j. czas, który upływa od chwili oddziaływania zarazy na organizm, aż do chwili pokazania się pierwszych objawów choroby, wynosi 13—14 dni, jak o tem przekonał się Panum na *wyspach Faroerskich*, o którego doświadczeniach w opisie Szkarlatyny wspomniano. Inni wiarogodni praktycy podają ostateczne granice tego peryodu od 6 do 21 dni. Zaraza odry znajduje się we krwi, w łzach, w wydzielinach błon śluzowych (flegma i t. p.) i w wyziewach z płuc.

Co do bliższych szczegółów o zarazie i przenoszeniu jej odsyłam czytelniczki do wyżej wspomnianego artykułu o szkarlatynie, gdzie ta kwestya obszerniej traktowaną była.

Odra jest chorobą o wiele łagodniejszą i znacznie rzadziej śmiercią grożącą od szkarlatyny. Przebieg jej bywa w większości wypadków łagodny, a komplikacye, o których niżej mowa będzie, daleko rzadsze i nie tak niebezpieczne jak w szkarlatynie. Śmiertelność w odrze w większych miastach (na wsiach jest mniejsza), według jednogodnego zdania doświadczonych praktyków zwykle nie przechodzi 3%.

Kreśląc rozmaite fazy przebiegu tej choroby, przedstawimy przedewszystkiem obraz odry normalnej, łagodnie przebiegającej i kończącej się wyzdrowieniem, a później opiszemy wszystkie komplikacye i niebezpieczne zwroty jakim ta choroba czasami ulega.

Odra normalna rozpoczyna się zwykle uczuciem zimna, które w małe, ale często powtarzające się dreszcze przechodzi. Rzadko jeden silny i długo trwający dreszcz stanowi początek choroby. Do takich dreszczów przyłącza się gorączka, przyspieszony puls i utrudnione oddechanie. Jednocześnie z temi objawami występuje katar oczu i błony śluzowej organów oddychania. Pacjent czuje się bardzo osłabionym, traci apetyt, uskarża się na mniej lub więcej silny ból głowy i wielkie pragnienie.

Oczy mu krwią nabiegają, łzy obficie się leją, powieki obrzmiewają, a światło silne wzrok jego razi. Gastryczne objawy także zaraz występują: pacjent ma bólesci w dołku, nudności, a nawet wymity. Błona śluzowa nosa obrzmiewa; z tego organu wydzieła się obficie ciągnący się płyn; pacjent leży z otwartymi ustami, gdyż przez zatkany nos powietrze nie może się do płuc dostać; wreszcie następuje kichanie, które bywa dosyć gwałtownem, a czasami i krew z nosa uchodzi. Katar, który się zwykle w nosie rozpoczyna, zstępuje ku dołowi przez krtań do oskrzeli, ztąd pacjenci dostają kaszlu, który bardzo jest męczący, z początku zwykle suchy, bez wydzielania się flegmy, następnie dopiero przyłącza się chrypka. Stan taki trwa zwykle trzy dni, a czasem przeciąga się do 4 i 5-ciu dni. Po upływie 24 godzin od początku choroby, gorączka się zmniejsza. Ku końcowi 3-go dnia przy powiększeniu się gorączki i pogorszeniu objawów kataralnych zaczyna się pokazywać wysypka. Pierwsze plamy występują na twarzy, a następnie przechodzą na szyję, ramiona i ręce, tułów i nogi. Po 24 godzinach całe ciało wysypką jest okryte. Wysypka składa się z plam czerwonych, wielkości soczewki, o nieregularnych brzegach, koloru czerwonego. Plamy te wznoszą się nieco po nad powierzchnią skóry, a pod naciskiem palca znikają; natychmiast jednak po odjęciu palca napowrót się pojawiają; są one oddzielone od siebie zdrową skórą, ale często tworzą grupy, które się z sobą zlewają. Czasem plamy te pokazują skłonność na całym ciele do zlewania się, ale nawet w takich razach skóra nie przedstawia jednostajnie czerwonego koloru, tylko jest plamista. Jednocześnie z temi plamami na skórze pokazują się też podobne plamy na błonie śluzowej podniebienia i gardziela. Gorączka, ból głowy, pragnienie, kaszel, osłabienie dochodzą z chwilą pokazania się wysypki do zenitu. Wysypka utrzymuje się przez 48 godzin, a w końcu 6 lub na początku 7 dnia od wybuchnięcia choroby zaczyna znikać w tym samym porządku, w jakim powstała, t. j. nasamprzód na twarzy a na końcu na nogach. Wywyższenie ponad powierzchnię skóry staje się mniejszem, kolor czerwony blednieje pod naciskiem palca. Plamy w zupełności nie znikają. W miejscach gdzie plamy były skóra długi czas jest na żółto zabarwiona. Koło 8-go lub 9-go dnia już cała wysypka znika i zaczyna się łuszczenie, które jednak w odrze nie jest tak dokładnie widzialnem jak w szkarlatynie. W miarę jak plamy z ciała znikają, gorączka, zapalenie oczów, katar w nosie, chrypka i kaszel przybierają łagodniejszy charakter. Gorączka zupełnie znika, kaszel

jest połączony z obfitem wydzielaniem się flegmy, ztąd nie tak męczy; większe tylko dzieci wypluwają flegmę, małe połykają ją zwykle. Ból głowy, drażliwość na światło — znikają; apetyt po mału powraca i następuje rekonwalescencya, chociaż dzieci długo po odrze są osłabione i znacznie z ciała opadają.

Pewne, nie wiele znaczące odstępienia od powyżej przedstawionego obrazu dosyć często dają się widzieć, i tak: plamy wystają czasem mocno nad powierzchnię skóry, zlewają się mniej lub więcej z sobą i opatrzone są we środku małemi pęcherzykami, czasem spostrzegamy w nich niewielkie wylewy krwi podskórne. Porządek pojawiania się wysypki nieraz ulega zmianie i pokazuje się ona naprzód na nogach, potem na tułowiu a nakoniec na twarzy. Wysypka wyrzuca się nadzwyczaj wolno tak że pierwsze plamy znikają, nim ostatnie się pokazały. W niektórych razach wysypka ogranicza się do pewnych okolic ciała, a w innych znowu wcale się nie pokazuje, chociaż ogólny charakter choroby i wszystkie jej objawy wątpić nam nie pozwalają, że odrę mamy przed sobą; ta ostatnia forma nie jest bynajmniej groźniejszą od innych.

Tak zwana nerwowa lub tyfoidalna forma odrzy zawsze śmiercią się kończy; już z samego jej początku pacycenci przedstawiają wielkie osłabienie, puls traci swoją siłę, staje się bardzo słabym, nitkowatym, ból głowy jest nie do zniesienia, wreszcie następuje bezprzytomność, temperatura ciała dochodzi do bardzo wysokiego stopnia; język jest suchy; przyłącza się katar kiszek ze wszystkimi swoimi objawami, małe dzieci dostają nieraz konwulsyi i wreszcie przy ciągle wzrastającym osłabieniu następuje śmierć. Obraz choroby staje się podobnym do tyfusu, chociaż o komplikacyi z tyfusem mowy być nie może.

Z chorób, które do odrzy przyłączać się zwykły, najczęstsze jest zapalenie płuc. Kaszel w takich razach się powiększa, staje się bardzo męczącym, flegma gęsta w kawałkach, nieraz krwią zabarwiona z trudnością się oddziela; oddech staje się utrudnionym, gorączka się powiększa a przy opukiwaniu płuc, lekarz się przekonywa o nowem niebezpieczeństwie, które życiu dziecka zagraża. Wysypka w takich razach znika, ale zniknięcie to jest tylko następstwem nowej groźnej komplikacyi, a nie przyczyną, jak to mylnie przypuszczano. Do znaczenia tego objawu w odrze i do smutnych następstw, jakie nieopatrzne wywołanie wysypki napowrót na skórę przez drażniące kąpiele i t. d. sprowadzić mogą — stosuje się wszystko, cośmy w tej samej materyi, w rzeczy o szkarlatynie obszernie wyłuszczyli. Takie za-

palenie płuc pogorsza stan chorego ale stosunkowo często wyzdrowieniem się kończy.

Smutniejszą, gdyż o wiele niebezpieczniejszą komplikacyę odry stanowi dławiec. Komplikacya ta kończy się prawie zawsze śmiercią. Na szczęście jest ona stosunkowo bardzo rzadką.

Oprócz wyżej wymienionych spotykamy wśród przebiegu odry następujące choroby: zapalenie wewnętrznego ucha, zapalenie oczów, zapalenie okostnej i stawów, obrzmienie gruczołów chłonnych, zapalenie chroniczne nerek, wodną puchlinę, krwotoki rozmaitego rodzaju. Wreszcie smutny ten szereg kończą: skrofuły i suchoty, które nieraz od przebytej odry swój początek datują. Często widzimy iż dzieci, które były zupełnie zdrowe przed odrą, zapadają po jej przebyciu na rozmaitego rodzaju przypadłości, które do grupy skrofulicznych cierpień zaliczamy. Kaszel który, jak to widzieliśmy, stale odrze towarzyszy, czasem nie ustępuje wraz z innymi objawami, przedłuża się w czasie rekonwalescencyi, staje się chronicznym: pacjent nie może przyjść do siebie, nie nabiera ciała, nocami się obficie poci, wieczorami gorączki dostaje, słabnie coraz bardziej i nakoniec przedstawia wszystkie objawy choroby strasznej, która przez całe miesiące a nieraz i lata pastwi się nad swoją nieszczęśliwą ofiarą nim do niechybnej doprowadzi ją śmierci. Choroba ta jednak — suchoty płucne — stanowi jedno z rzadszych następstw odry.

Z powyższego opisu widzimy, iż prawie wszystkie choroby które szkarlatynę komplikować zwykły, mogą się i do odry przyłączyć, niemniej jednak ta ostatnia jest bez porównania łagodniejszą chorobą od szkarlatyny i w znacznej większości wypadków kończy się wyzdrowieniem, nie zostawiając żadnych złych dla organizmu następstw.

Ponieważ odra jest chorobą, którą prawie każdy człowiek raz w życiu przejść musi, niema zatem potrzeby dzieci tak bardzo od niej ochraniać. W takim tylko razie należy je z miejsca epidemii wydaleć albo od innych dzieci tą chorobą dotkniętych odosobnić, jeżeli charakter epidemii jest bardzo żłośliwy, komplikacye częste i groźne i śmiertelność niewyczerpanie wielka, albo też jeżeli dziecko jest rekonwalescentem po innej ciężkiej chorobie lub jeżeli jest bardzo skrofulicznym i słabowitem.

Niechając się powtarzać, nie będę tu podawał wszystkich higieniczno-dyetycznych środków, które na tem samem miejscu, opisując leczenie szkarlatyny obszernie opisałem. Wszystko co tam o szkarlatynie powiedziano, ma swoje najobszerniejsze zastosowanie i przy odrze. Pokój tak samo powinien

być przewietrzany, temperatura jego powinna być mierzona termometrem i nie przechodzić 14° R. Jeżeli zapalenie oczów jest silne, to okna należy zasłonić, ale absolutna ciemność nie powinna w pokoju panować, gdyż w takim razie światło wpadające z sąsiedniego pokoju przy każdym otwieraniu drzwi jeszcze szkodliwiej na wzrok oddziaływa. Twarz i ręce powinny być codziennie myte a bielizna codziennie lub co drugi dzień z zachowaniem odpowiednich ostrożności zmieniane. Kąpiele ciepłe nie są konieczne potrzebne i trzeba się z niemi do uznania lekarza zastosować. Dzieci powinny leżeć w łóżku i pilnie baczyć należy, żeby się w nocy nie odkrywały, co powiększenie stanu kataralnego spowodowaćby mogło. Ciepłe okrywanie ciała jest tu tak samo jak i w szkarlatynie zgubne. Pragnienie pacyenta najlepiej jest gasić czystą zimną wodą (nieprzeogotowaną). Dyeta powinna być ścisłą: oprócz kleiku, lekkiej herbaty z mlekiem, wodnej zupki nic nie należy pacjentowi dawać. Dopóki gorączka nie ustąpi, potrzeba zatrzymywać dziecko w łóżku nie zważając na najenergiczniejsze jego protestacye; dopóki zaś kaszel zupełnie nie ustanie, pacyenci nie powinni z pokoju wychodzić.

W większości wypadków zachowujemy się w czasie odry wyczekująco, to jest oprócz wyżej podanych dyetetycznych środków żadnych innych i żadnych lekarstw nie zadajemy. Przy silnem zapaleniu oczów dobrze jest przemywać je co 3 lub co 4 godziny letnim rumiankiem. Jeżeli kaszel jest uciążliwy, trzeba zadać choremu słaby napar Ipecacuany albo lekki roztwór emetyku. Rozpowszechnione użycie „winka emetykowego“ jest bardzo naganne. Lek ten nie jest bynajmniej tak niewinnym jak to jego nazwisko przypuszczaćby kazało. Niejedna matka która z przestrachem i niepokojem patrzy w oczy lekarzowi, przepisującemu lekarstwo półrocznemu jej dziecku i wyprasza się od zadawania lekarstwa tak młodemu jeszcze organizmowi, wlewa w usta małego pacyenta winko emetykowe, które już wiele szkody dzieciom wyrządziło; drażni ono niepotrzebnie kiszki, a u dzieci małych wywołać może biegunkę a nawet i gorączkę, zwłaszcza jeżeli już i tak nie jest ono w normalnym stanie zdrowia. Aptekarzom niewolno jest sprzedawać tego leku bez recepty, a jednak nadużycie to codziennie się praktykuje.

W wielu miejscach, zwłaszcza na wsi dzieci przebywają odry bez pomocy lekarza. Przeciwno temu zwyczajowi nic zarzucić nie można, ze względu iż jak to wyżej nadmienilem choroba ta w większości wypadków łagodnie przebiega; nie należy jednak

spuszczać z oka wszystkich komplikacyj, o których mówiłem. Jeżeli gorączka znacznie się powiększa, ciało jest rozpalone, puls drobny, wysypka przed czasem znika, kaszel staje się uciążliwym — we wszystkich tych wypadkach należy bezzwłocznie rady lekarza zasięgnąć. Rozumie się samo przez się iż wszystkie komplikacje tylko lekarz odkryć i leczyć może.

O PIELĘGNOWANIU WŁOSÓW

przez D-ra Corneliusa.

Każdy ogrodnik pragnący chować roślinę jakąś, wie o tem że powodzenie pod tym względem zawisło od pieczołowitej jego troskliwości; ale wie niemniej, że największe trudy i zachody na nic się tu nie zdadzą, jeżeli nie zbadawszy natury hodowanej rośliny, nie potrafi starań swoich do jej przyrodzonych właściwości stosować i w nieświadomości swojej będzie szedł na przekór nieodwołalnym prawom natury. To też nikt palmy z pod skwarne nieba nie będzie trzymał w tym stopniu temperatury, w której żyje sosna północy, ani rośliny wodnej w piaszczysty grunt nie wszczepi, ale każdej właściwą miarę ciepła i odpowiedniego jej pokarmu wydzielić musi, a to pod zagrożeniem nieuchronnej śmierci dla płodów chowdowli swojej.

Otoż i my mając mówić o pielęgnowaniu włosów, musimy zacząć od tego, abyśmy wiedzieli dobrze co to jest włos, na jakich prawach natury ta część naszej istoty wzrasta, czem się utrzymuje i kiedy ginie. W tym też celu trzeba nam zaopatrzyć się w lupę, przy pomocy której przekonamy się, że mimo całej wewnętrznej różnicy, budowa włosa ma pewne zewnętrzne podobieństwo z rośliną, i dlatego będziemy mówić o korzeniu, cybulce i łodydze włosa. To znaczy jak widzimy, że włos dzieli się na trzy części, czyli na organ włos wydzielający, organ pomocniczy albo zachowawczy i sam już produkt organu wydzielającego, czyli włos właściwy.

Organ wydzielający czyli zarodek włosa (papille), jestto ostro-kręgowego kształtu ciemno zabarwiony korzonek, który tkwi w rodzaju woreczka utworzonego przez wywinięcia naskórka, łącząc się przecież dołem z całym organizmem naszym, przez niezliczone naczynka krwiste i nerwy, a górą wydając włos. Zatem od utrzymania i pożywienia tego korzonka zależy dobrobyt albo niszczenie włosa, jak niemniej jego grubość i długość. Ponieważ zaś tkwi on bezpośrednio w skórze, łatwo pojąć, że stan

włosa zawisł po większej części od stanu skóry i ztąd najczęściej choroby włosów są właściwie chorobami skóry.

Ten to korzeń włosny umieszczony w naskórku, czyli delikatniejsza, jaśniejsza, okrągława część dolna włosa, kończy się w dole rodzajem cebulki która na podobieństwo lejka, szerszym otworem dół korzonka obejmuje, w górę zaś widocznie na włosie się osadza. Kolor, długość i grubość włosów bywają rozmaite podług ras narodowości i nawet pokolenia; u mężczyzn włosy dorastają 12 cali, u kobiet włos może dojść 5 stóp, w Brabancie i niektórych okolicach Francji, kobiety miewają bardzo długie włosy i tam też fryzjerowie zakupują je najwięcej.

Właściwy włos jestto spłaszczony cylinder (rurka), którego szerokość ma się do grubości u prostych włosów jak 7:5, u krętych zaś jak 11:5. Włosy kręte mają podobieństwo do pióra, stożkowo czyli ślimakowato idącego i po większej części stożkowo się zakręcają.

Rurka włosa składa się z zewnętrznej przezroczystej powłoki rogowej natury, szpiku i w samym już środku umieszczonego rdzenia, który materją zabarwiającą włos w sobie zawiera. Tak więc ważnem do utrzymania włosa jak zarodek czyli kiełek włosa, jest woreczek naskórkowy i gruczołek tłuszczowy, a to jako organa pomocnicze i zachowawcze.

Włos, jak to wyżej zauważyliśmy, jest przy korzeniu nieco grubszy jak w górnym końcu, przez co trzyma się mocniej w skórze tak, że otaczający go woreczek z naskórka jest w górnej części szerszy, u dolnej obciślejszy. Włos jest więc niejako uwięzły w naskórku. W naskórku tkwią oprócz tego pod powierzchnią skóry gruczołki tłuszczowe, które mają jeden i ten sam otwór zworeczkami naskórka na powierzchni skóry. Z tych gruczołków wydziela się tłuszcz skórny, który naturalną wilgoć skóry i włosa utrzymuje, bez czego skóra i włosy byłyby szorstkie i suche i wogóle nie mogłyby być narażone na działanie zimna, upałów i wilgoci. Ten tłuszcz skórny w połowie tylko jest istotną tłustością, druga połowa składa się z białka, materji flegmistej i pewnych soli.

Jeżeli otwory gruczołków zatkają się brudem, łupieżem i t. p. sprowadza się przez to szkodliwą przeszkodę w wydzieleniu się tłuszczu; włos zatem staje się suchy, szorstki i kruchy, końce jego ulegają rozszczypaniu i łatwo się rwą za mocniejszym pociągnięciem, na przykład od grzebienia przy czesaniu. Nakoniec niemniej ważną dla włosów rzeczą są liczne naczyńka krwiste i nerwy skórne; za pośrednictwem tych ostatnich mają

one udział w instynktowym uczuciu i poruszeniu naszym. Uno-
szą się lub spadają bezwładnie. Jeżeli naczynka krwiste wy-
cierpią się we włosach, w skutek silnych wzruszeń nerwowych,
przestradchu, zgryzoty, zbytęznego wysilenia umysłu przez pra-
cę umysłową, bezsennych nocy i t. d., włos po większej części
siwieje lub wypada, zapewne z przyczyny nadpsucia się worecz-
ków naskórkowych i braku soków pożywnych dla kielków
włosnych. Organami włos tworzącymi, są korzonki włosów i we-
wnętrzna ścianka naskórka. Zewnętrzna powierzchnia kielka
wydziela ciągle materię włosową jako komórki, które wciąż
przez coraz nowe są wypychane i na wierzch wysadzone. Ko-
mórki przez czas krótkiej drogi przy wydostaniu się na powierz-
chnię skóry nie są bezczynne; zewnętrzne komórki twardnieją
i zamieniają się na rogowe naczynka dla szpiku, wewnątrznie zaś
zlewają się wraz z materją rdzenną, i aby młody włos delikatnie
wydobyć się mógł na wierzch, otacza go zewnętrzny pokład na-
skórka cieniutką łuszczką.

Rzućmy jeszcze raz okiem na własności i cel główny
włosów.

Pod względem chemicznym powinniśmy się zastanowić nad
dwoma ważniejszymi częściami wchodzącymi w skład włosów,
mianowicie nad materją rogową, stanowiącą główne części wło-
sa i tłuszczem zabarwionym czyli olejem. Ostatni poznamy bliżej,
mówiąc o kolorze włosów, tymczasem nadmieniamy tylko, że za-
wiera wiele siarki (6 procent) i żelaza, uskuteczniając ruch, kolor
i palność włosów.

Pod względem fizyki zasługuje na uwagę to, że włosy są zle-
mi przewodnikami ciepła, więc chronią skórę od nagłych a szko-
dliwych zmian temperatury, że długo opierają się zgniliznie, ła-
two przyciągają wilgoć z otaczającego powietrza (są hygroskopi-
czne), w końcu posiadają wielką moc, rozciągłość i elasty-
czność. Za przykład ich mocy może posłużyć to, że jeden włos
blond koloru, długi na sześć cali, uniesie 12 łutów, czarny włos
prawie jeszcze więcej.

Od własności przyciągania wilgoci z powietrza, zależy po-
łysk włosów; czynna zdrowa skóra wydaje miękkie połyskujące
włosy, zwiędła, martwa skóra, suche, szorstkie i kruche włosy;
jest to dowodem wewnętrznych stosunków pomiędzy włosem
i skórą.

W końcu posiada włos także elektryczność, to jest, staje się
nie tylko przez tarcie elektrycznym lecz ma własność przybiera-
nia otaczającej go elektryczności; ztąd też przypisują włosom

własność przywracania porządku popsutego przez nierówną wydzielanie się elektryczności z ciała. Włos nie tylko dla zdrowia dany jest człowiekowi: podług naszych pojęć o pięknie, stanowi on istotną jego potrzebę. Jak obraz zyskuje w gustownych ramach, tak włos uwydatnia białosć cery, żywość oczu i charakterystykę fizyognomii, sprowadzając na czoło wdzięk i godność. Włos po części jest obrazem zdrowia i siły lub upadku i cierpienia ciała i duszy, częstokroć jeden rzut oka na kształt i kolor włosów, bywa dostatecznym aby ocenić stan człowieka.

Po tem przygotowaniu możemy się zwrócić do sposobu obejścia i pielęgnowania zdrowych włosów. Do konserwowania i wzrostu potrzebuje włos: pierwsze, zdrowej krwi, przyływu jącej bez żadnych przeszkód do naczyńka skóry; drugie, stałej czynności tak, aby wysysanie i przerabianie materji pokarmowej mogło się skuteczniać regularnie; trzecie, nieprzerwanej czynności wydzielania się skóry podtrzymanej tem, gdy otwory gruczołków tłuszczu nie są zatkane; czwarte, wolnego przystępu światła i powietrza; piąte, właściwego nasycenia, zastosowanego do różnego usposobienia włosów. Warunki te można streścić w tych słowach: właściwy pokarm i utrzymanie w czystości skóry i włosów, stanowi ich dobrobyt. Jakie zatem mamy mieć staranie o właściwy pokarm dla włosów? Wprawdzie niemożna bezpośrednio żywić włosów, więc żywienie ich winno się uskutecznić pośrednio, powiększając ilość krwi krążącej w najdelikatniejszych naczyniach skóry i organach kiełkowych. Co się otrzymuje, jeżeli dziennie kilka razy pobudzamy napływ krwi ku tymże.

Dla zdrowych włosów niepotrzeba ani szczególnej pomady lub innych drażniących skórę środków, tylko poprostu zwyczajnego grzebienia.

Czesząc włosy najpierw rzadkim, potem gęstym grzebieniem, naciskając w miarę na skórę, uskutecznia się napływ krwi, skóra silnie pocierana, wydaje też obfitszy pokarm włosom. Rano i wieczór trzeba włosy dobrze przeczesywać, nawet w przeciwnym kierunku, następnie wyszczotkować nie zbyt ostrą szczotką lub wytrzeć skórę flanelą. Długi włos u kobiet wymaga większej staranności w czesaniu i układaniu włosów, aby nie wyrwać ich z korzenia.

Czesanie powinno się zawsze zaczynać z rana od rozprostowania włosów, prowadząc grzebień prostopadle od góry do dołu. Jeżeli włosy są bardzo długie i gęste, należy je rozdzielić na dwie lub trzy części, część każdą oddzielnie czesząc. Postę-

powanie to jest niezbędne, zwłaszcza jeżeli kto po użyciu rzadkiego, czesze się grzebieniem gęstym. Gdy włosy są już rozprostowane, trzeba je wygładzić i wyczyścić szczotką o długiej szczecinie, którą można skrapiać wódką kolońską lub wodą tak zwaną „eau Portugal.“

Wieczorem należy przede wszystkim powymyć na noc wszystkie szpilki z włosów, warkocze tak jak idą po kolei porozplatać, dobrze roztrześć; postępowanie to tem bardziej jest potrzebne, jeżeli włosy w dzień były fryzowane. Rozpuszczone włosy trzeba przeczesać, wyprostować, spleść gładko lecz wolno i włożyć dostatni czepeczek lub siatkę. Nic tak szkodliwie nie działa na wzrost włosów, jak zbyt mocne wiązanie i kręcenie; największe włosy zniszczają i to bardzo szybko, wypadają i obumierają. Wielkiem niedbalstwem jest kłaść się spać z włosami w nieładzie i rozplecionymi, bo nie tylko brudzi się bielizna, ale nadto powstaje dotkliwe swędzenie skóry.

Jeżeliśmy ukazali grzebień, jako zbawienny, choć prosty środek do utrzymania czystości głowy i działania na wzrost włosów, nie chcemy jednak przypisywać mu tego wyłącznie bo i zdrowy włos potrzebuje od czasu do czasu oprócz mechanicznego, innego więcej gruntownego oczyszczenia. Według tego jak skóra i włosy wystawione są mniej lub więcej na pył, według przyzwyczajenia pomadowania ich częściej i rzadziej, należy myć głowę w większych lub mniejszy przedziałach czasu. Najprostszy i najłatwiejszy sposób mycia głowy, jest niezawodnie w lekkiej mydlanej wodzie, lecz sposób ten można tylko tym radzić, którzy mają mocne i zdrowe włosy; nie tylko dlatego że cienki jedwabisty włos blond koloru i skóra są bardzo nieraz drażliwe na mydło, lecz głównie dlatego, że obecnie publiczność często bywa zawiedziona złym gatunkiem mydła, niestety! mydła którego elegancka etykieta często więcej warta niż to co jest pod nią. Kto więc nie ma pewności dostania, jak np. na wsi, mydła łagodnego (neutralnego), niech lepiej kupi w aptece kawałek mydła marsylskiego albo spirytusu mydlanego, zawierającego toż mydło.

W dużych miastach nietrudno znaleźć prawdziwie łagodne mydła toaletowe; jakkolwiek oszukaństwo w dzisiejszych czasach pod tym względem jest bardzo wielkie (mydła zawierają wiele soli więc mogą być gryzące), są przecież firmy, na których rzetelność można się spuścić; lecz tam gdzie niema tej pewności, gdzie znak fabryki nie jest prawdziwy, trzeba się mieć na baczności, bo niestety, wszystkie środki kosmetyczne zasadzają się

na podstępnie. Jako przykład przytaczamy mydło glicerynowe dobrze przyrządzone, stanowi jedno z najlepszych kosmetyków, ale pod tą nazwą ileż znajdujemy szkodliwych i szkaradnych! Mając sobie za obowiązek nie tylko ostrzedz o złem i oszustwu zedrzyć maskę, ale i prawdziwie dobre zalecać środki, zwracamy uwagę na płynne mydło glicerynowe, nader przyjemne i łagodne, mogące nawet służyć do mycia rąk i twarzy.

Włosy powinno się myć w sposób następujący: namoczyć kawałek ścisłego mydła w filiżance letniej wody tak, aby ta nabrała koloru mlecznego i dobrze się zapieniła, można też wpuścić kilka kropel spirytusu mydlanego, lub cokolwiek płynnego mydła glicerynowego; poczem należy rozpuścić całkiem włosy i myć je na wszystkie strony umoczoną w mydlanej wodzie gąbką. Krótkie włosy można myć szczotką, maczając w wodzie mydlanej. Gdy włosy są już dobrze wymyte, trzeba je wypłukać, osuszyć, mocno wyszczotkować i przeczesać grzebieniem. Wilgotną jeszcze po umyciu skórę trzeba chronić starannie od przeciągów, szczególnie w zimie; dlatego najbezpieczniej jest myć głowę wieczorem, przed udaniem się na spoczynek.

Drugi również znany jak ulubiony środek do oczyszczenia włosów jest żółtko od jajka. Najskuteczniejsze użycie jest w ten sposób: rozbić żółtko w wodzie, wycierać nim głowę flanelą, potem spłukać ciepłą wodą.

W końcu zwracamy uwagę na środek, który o ile wiemy, nie był jeszcze używany do mycia włosów ludzkich, lecz doświadczenia robione na zwierzętach dowodzą, że środek ten jest, jako czysto roślinny, najprzystępniejszy, nawet dla dotkniętych chorobą skórą. Jestto kora rośliny „Quillaya“ czyli zawarta w niej materya mydlana zdolna rozpuszczać tłuszcz i brud, równie jak mydło właściwe.

Drobno pokrajaną korę trzeba namoczyć w gorącej wodzie na całą noc, nazajutrz wycisnąć, przecedzić i przymieszać cokolwiek spirytusu lub wódki kolońskiej. Esencya ta ma tę wadę, że będąc zbyt ciemnego koloru, farbuje włosy, czemu wszakże można zaradzić. Kory tej nabyć można w każdym składzie materyałów aptecznych, oraz w aptekach essencyi z tejże, już stosownie przyrządzonej i skoncentrowanej, (Dr Cornelius mówi tu o zagranicznych aptekach). Używa się jej tak samo jak żółtko, nie płószcząc już włosów letnią wodą, dosyć jest wytrzeć dobrze włosy płóciennym ręcznikiem.

Czyszczenie głowy jednym z powyższych środków powinno

się odbywać przynajmniej raz w tydzień, w lecie podczas kurzu i u osób, które się mocno pocą daleko częściej.

Takie mycie głowy oddala nie tylko kurz i brud, które zatykają wydzielanie się gruczołków tłuszczu, tamując naturalne żywienie włosów tłuszczem skórnym, lecz nadto rozpuszcza pozostały łupież skórnny, tworzący się z potu, tłuszczu skórnego, a może i z pomady, tudzież ułatwia waporacyą skóry. Nawet migrena nawiedzająca tak często kobiety, może być skutkiem niedostatecznego oczyszczenia skóry na głowie. Nietanowana waporacya, powietrze i światło, są znowu rzeczy niezbędne do wzrostu i konserwowania się włosów. Ponieważ włos sam z siebie już jest chroniacem i ogrzewającym pokryciem głowy, ta potrzebuje właściwie tylko wyjątkowo drugiej ciepłej osłony, bądź przeciw gorącym promieniom słońca, bądź przeciw mrozom.

Moda, zwyczaj i przymus obchodzą się z włosiem jak z rośliną w cieplarni hodowaną, a przy bliższem zbadaniu rzeczy przekonać się można, że łyse głowy najczęściej powstają z braku ciepłego ubrania jej. Głowa, o ile zwyczaj tego dozwala, powinna być odkrytą, tem się bowiem wzmacnia skóra, to jest przyzwyczajają się do zmian temperatury i pośredniego wpływu powietrza, czyby ono było ciepłe czy zimne, wilgotne czy suche; włos rozwija się także przez swobodną waporacyą i wpływ powietrza, Trzeba przeto odrzucić wszelkie czapeczki i czepki domowe, szczególnie wełniane, a po za domem nosić nakrycia przepuszczające powietrze.

Jeżeli ciągle noszenie czapek i kapeluszy kastorowych, sukiennych i aksamitnych szkodliwe jest dla włosów, o ileż więcej niem będą na nakrycia głowy takie wyroby, które zupełnie nie przepuszczają powietrza, powodując szkodliwe nagromadzenie waporów pomiędzy skórę i nakrycie, jak to ma miejsce u większej części czapek ceratowych, skórzanych.

Przy tak gorącym nakryciu naturalnie łatwo wynika ziębienie głowy, gdy za odkryciem przystąpi nagle zimne powietrze do zgrzanej i spoconej skóry; w takim razie już nie tylko włosy ale zdrowie postradać można.

W naszych spostrzeżeniach zrobiliśmy uwagę, że włosom nie powinno zbywać właściwego namaszczenia. Natura włosów często wymaga użycia jednej substancyi, wyłączając drugą; ilość używanych środków powinna być zastosowaną do własności włosów. Suche, ostre włosy potrzebują daleko więcej tłuszczu jak z natury miękkie włosy, w których tłuszcz skórnny wydziela się nierównie obficie. Dla suchych włosów koniecznie

potrzeba codziennie świeżego pomadowania, gdy przeciwnie włosy inne własności posiadające, dość jest pomadować dwa razy na tydzień; choć i mały zbytek nie byłby w tym względzie szkodliwy, byle czystość ściśle była zachowaną, zamiłowanie w gładkich i połyskujących włosach jest owszem bardzo chwalebne.

Tu jak i we wszystkim należy zachować miarę, której nie można ściśle oznaczyć: ktoby chciał ważyć lekliwie każdą odrobinę pomady, popełniałby śmieszność, jak znów zbyt wiele pomadowanie sprawia zatkanie skóry, utrudniając waporacją i czyszczenie, mianowicie też pomady żywiczne, kleiste, z olbrotem, woskiem i t. p. przyrządzone fiksatoary.

Nie wszystko, co nosi tytuł pomady, można uważać za dobre do smarowania włosów, dlatego, że się za takie kupuje. Kto tylko głębiej zbadał środki kosmetyczne, temu włosy powstaną na głowie, widząc jak wysoko posunięte jest oszustwo, dybiące po prostu na zdrowie poczciwych ludzi.

Na pytanie: jaki jest najlepszy środek pomadowania zdrowych włosów? można odpowiedzieć: najprostszy i znany z części wchodzących w skład jego. Do tego rzędu należy oczyszczony i wypłukany wieprzowy sadło i świeża oliwa prowancka. Nieškodliwymi są dalej: oczyszczony łój wołowy, barani, szpik wołowy, tłusty olejek migdałowy, oczyszczony tłuszcz z nóg, czysty wosk i rycinowy olej mogą także być użyte do pomad i olejków w połączeniu z jednym wyżej wymienionym tłuszczem.

Wszystkie inne oleje są szkodliwe, np. makowy, lniany, czysty rycinowy olej, dalej zgorzkniałe tłuszcze i olejki (tłuszcze zwierzęce nieoczyszczone ulegają zgorzknieniu z powodu części białka), dalej mocne ekstrakta roślinne, zawierające cukier i wodę. Zbyteczne i bez żadnego celu są dodatki proszków, np. chininy; pomada taka sprawia swędzenie i palenie skóry, co ją zamiast uzdrawiać, tylko osłabia. Szczególniej trzeba się strzedz wszelkich pomad i olejków obiecujących nadzwyczajny skutek, a które najczęściej zawierają materię drażniącą, jako to: tinkturę kantarydową, emetyk i t. p. materye, które tylko za przepisem lekarza powinny się używać. I pachnidła nie mogą być obojętne dla skóry i włosów. Te osoby mianowicie, których nerwy skłonne są do drażliwości, powinny się strzedz mocnego perfumowania głowy, a w razie gdyby same przyrządzały dla siebie pomadę, nigdy nie używać olejku gwóźdźkowego i cynamonowego, są to bowiem materye bardzo drażniące.

Ileż to razy zbyt wielkie upodobanie do mocnych perfum, stało się powodem nieznośnej migreny u kobiet słabych nerwów, kto-

ra często może u nieświadomych powiększyła używanie takich.

Do pielęgnowania i utrzymania zdrowych włosów należy w końcu regularne przycinanie. Obcinanie włosów powinno się odbywać w pewnym zawsze czasie i niezbyt często, zwłaszcza w dojrzałym wieku. Nie zależy na tem, czy kto nosi długie czy krótkie włosy, lecz do jakich jest przyzwyczajony od młodości.

Osoby, które wcześniej miały włosy krótko ostrzyżone, mają je mocne i gęste, ponieważ się skóra hartuje i mniej jest podległą chorobom skórny. Kto od dzieciennych lat jest przyzwyczajony do długich włosów, ten może się łatwo zaziębić nagłym przejściem do krótko ostrzyżonych i tym sposobem utracić wszystkie włosy; dawna zasada nakazuje tym, którzy od młodości są przyzwyczajeni do długich włosów, nie skraćć ich gwałtownie, szczególnie podczas zimy.

Dzieci zawsze powinny mieć krótkie włosy, nie tylko dla łatwiejszego utrzymania czystości, lecz także dla większego wzmocnienia i zahartowania skóry. Dla blond koloru włosów przedewszystkiem zalecamy krótkie obcinanie, bo włos ten jest cienki i delikatny, a przez obcinanie nabiera więcej mocy. Ponieważ rzadko kto zachowuje te przepisy, widzimy bardzo często łysych blondynów. Chociaż włos u kobiet zazwyczaj jest i powinien być długi, nie trzeba zaniedbywać przycinania końców, przynajmniej raz na kwartał, aby utrzymać wzrost i zapobiedz rozszczypaniu włosów.

Wszystkie powyższe rady odnoszące się do pielęgnowania zdrowych włosów, nikt nie zarzuci nam, aby były zbyt skomplikowane, trudne do spamiętania lub niemożliwe w wykonaniu.

O włosach.

Włosy są jedną z najważniejszych ozdób kobiety. Dawnemi czasy daleko więcej staranności około nich miano, co zapewne było powodem, iż nie rzadko spotykano się z bujnemi splotami, które często zbyt ciężnym nawet były ciężarem dla właścicielki. Dziś za szczególność prawie uważać można obfitość włosów i zdaje się iż zwyczaj przyswajania sobie fałszywych koków, szynionów i loków, stał się poniekąd powodem zaniedbania w pielęgnowaniu własnych włosów.

Czystość głowy jest ważnym warunkiem utrzymania pięknego wzrostu włosów, należy też co miesiąc, a można co tydzień nawet myć głowę wodą letnią, rozrobioną z dobrem mydłem, dla odjęcia tłuszczy włosom. Przy myciu bowiem bardzo na to

uważać trzeba żeby ten tłuszcz, szczególnie z pomady powstały, zupełnie a zupełnie był zmyty i doskonale wypłukany, gdyż zmieszany tylko z mydłem i wodą wytwarza rodzaj bardzo szkodliwie włos oblepiającej emulsyi, co nawet poznać można po pewnej niemiłej lepkości włosa. Dla tej też to przyczyny, kto ma zwyczaj maczać głowę wodą (najczęściej panowie) włosów rzadko się dochować może, przyczem i wychodzenie na powietrze z mokrą głową może być bardzo szkodliwe. Używane dawniej mycie włosów w ługu jest bardzo dobre i dziś przez doktorów dla powyższej wzmiankowanej przyczyny zalecane. O wysuszenie włosa zupełnie przed zapleceniem go w warkocz bardzo dbać trzeba, bo zatecha się wtedy niemiło i szkodliwie. Kto ma skórę rzadką, słabą, wzmocnienia potrzebującą, może myć włosy bardzo skutecznie w herbacie, dla ściągającego działania garbnika, który w sobie zawiera, a lepiej jeszcze w odwarze liścia orzecha włoskiego, jaki dają skrofulicznym dzieciom do picia lub kąpieli. Włos przecież od tych dwóch sposobów ciemnieje, dlatego osobom pragnącym zachować włos jasny, zalecamy mycie włosów ługiem, pod którym takowe jaśnieć się prawie zdają. Włosy przecież popielato-blond lepiej myć rzadko i to w rumianku z żółtkiem od jaja w miejsce mydła, aby nic z pięknej swej barwy nie straciły i w żółtawą nie przechodziły. W lecie trzeba podwoić staranność o czystość głowy. Co piętnaście dni obcinać końce włosów po pół cala, tym sposobem równają się i stają się gęstsze. Dym i kurz po wystawieniu się na takowe, wytrzeć serwetką, a lepiej jeszcze uprzedzając, gdy można włosy dobrze czepeczkiem pokryć lub chusteczką jak wiejskie kobiety zawiązać. W zimie lub w czasie dżdżystym wycierać niekiedy włosy płótnem ogrzanem. Wieczorem idąc spać wyjąć wszystkie szpilki z włosów, rozczesać je i lekko spleść razem. Rano przy czesaniu codziennie rozdzielać na świeżo; tym sposobem uchronić się można od często spotykanych łysów przy rozdziałach włosów. Dla tego też Angielki na noc wszystkie przedziały zaczesują, włosy z kurzu wyczesują, nie używając przecież zbyt gęstych grzebieni, aby korzonków nie wyciągać. Nie wiązać też nigdy, gdyż mocne wiązanie i ściąganie włosów wydzierają je i osłabiają niezawodnie.

Olejki do pomad używane nie powinny być inne jak różany, jaśminowy, lub waniliowy, to jest wszystkie takie które mają zapachy delikatne, gdyż zbyt mocny zapach włosy osłabia, a będący w nich olejek lotny do siwienia takowych się przyczynia. Włosy suche potrzebują być nieco spomadowane. W lecie le-

piej używać do tego olejków. Olejek migdałowy bardzo tu dobrze użyty być może, gdyż tak zwane „huile antique,” jest najczęściej olejkiem migdałowym lub podobnym mu we własnościach, tylko zakolorowanym i wonnością zaprawionym. Wiele osób nie zastanowiwszy się nad tem, że nie każda esencya tłusta ma w sobie jedne części składowe, widząc używanie pomyślnie olejków wyżej wzmiankowanych, bierze w ich miejsce oliwę, sądząc że ogólnie znane zdanie jakoby przyspieszała siwienie jest przesadę; tak przecież nie jest, oliwa jest szkodliwą na włosy i dla tego to wolelibyśmy, aby zamiast oliwy lub kupnych huiles antiques, używać zaprawionego ulubioną sobie wonią olejku migdałowego, bo kto wie co nieraz zła wiara fabrykanta dać nam może. Użycie olejku ricinowego (z kleszczowiny) zaczyna bardzo wchodzić w zwyczaj, jako pobudzenie zmartwiałej skóry; jest to dobry środek, ale jak każdy drastyk nie może być ciągle używany i nie wszystkim jest potrzebny. W lecie dla tego radzimy użycie olejków, bo mniej kurz przyjmują; w zimie zaś, gdzie nie tyle jesteśmy nań narażeni, bardzo dobrze służy pomada. Dawniej moczono na pomadę sadło wieprzowe czy szpik przez dni dziewięć odmieniając wodę, co było złem, bo pozbawiało owe tłuszcze części pożywnych, a w każdym razie nastroczało niepotrzebny zachód; czem sadło świeższe tem lepsze, pokrajane bardzo drobno dla łatwiejszego wytopienia, powinno być poddane działaniu bardzo lekkiego gorąca, raczej mocnego ciepła i w miarę topnienia starannie zbierane, żeby nie dać tłustości otrzymanej zawrzeć, a wtedy tylko dobrą, bez przykrego zapachu szmalcu pomadę mieć można. Wytapiać skwarek zupełnie nie można i trzeba je wtedy na inny gospodarski użytek obrócić. Pomadę bić trzeba aż do zakrzepnięcia gdy się takowe zaczyna, dopiero wlać olejek jaki wyżej wspomniany, gdyż inaczej woń się z ciepłem ulotni.

Balsam peruwiański bez przesady użyty (na funt pomady za kop. 15), przez swój lekki i miły zapach wanilii i wzmacniające działanie jest wyborną pomady przyprawą, która dla włosów ciemnych nad wszystkie inne wonności najkorzystniej użyta być może; że zaś daje pomadzie kolor taki jaki ma chinowa pomada, włosy bardzo jasne używać go chyba bardzo niewiele mogą, jak to w ogóle wszystkim radzimy, aby włosy pomadowane były bardzo mało, w czasie zaś wilgoci lub deszczu—wcale. Włosy zawijane na loki lub karbowane, nie powinny być pomadowane, gdyż w żadnym razie ani stapirować się nie dadzą ani trzymać nie będą. Tapirowane włosy należy bardzo delikatnie

i wolno wieczorem najrzadszym grzebieniem, poczynając od samego dołu ku górze coraz wyżej rozczesać, aby korzeni jak najmniej naruszać. Choć nie możemy tu nie nadmienić, że zdaniem lekarzy, nie tylko wyciąganie z korzeni, ale nawet poniżej ciągnięcie włosów i łamanie ich jest szkodliwe, ale tu już moda inne względy przeważa, trzeba więc dbać tylko o sposoby najmniej szkodliwe. To też karbować najlepiej na noc na szpilki, które się wyjmują rano gdy włosy już uschną, wyjmując bowiem gdy włosy jeszcze nie zupełnie są suche, żadnych karbów nie znać. Przypalanie włosów żelazkiem jest nader szkodliwe i w ogóle unikać go powinien każdy, choćby przez ten wzgląd, że włos spalony staje się brzydkim i martwym.

W dalszym ciągu tego cośmy podali powyżej o pielęgnowaniu włosów, dodajemy, iż niezapreczenie szkodliwym jest przypiekanie włosów żelazkiem, zwłaszcza jeżeli to staje się zwyczajem. Palenie włosów sprawia mechaniczne targanie korzeni włosnych, oprócz tego działa jeszcze szkodliwie przez zniszczenie tak ważnych hygroskopijnych (przyciągających wilgoć) własności, nie dających się bynajmniej zastąpić maczaniem włosów. Wprawdzie działanie to objawia się dopiero po długim czasie tak, że to szkodliwe obejście się z włosami wydaje się na pozór niewinne: a gdy przystąpi stan chorobliwy, przypisujemy go zupełnie innym przyczynom, nie bacząc na tak blizkie a szkodliwe działanie. Zbyt mocne wiązanie, targanie włosów, karbowanie i tapirowanie równie zły wpływ wywiera. Pudrowanie włosów jest także szkodliwe, zatykając pory skórne, utrudniając utrzymanie czystości skóry. Zbytne gorąco, zbytne zimno i wszelka nagła zmiana temperatury nie powinny oddziaływać długo na głowę, bo byłoby to niszczyć pokarm własny i narażać kielek na cierpienie, częste przecież mycie i polewanie głowy zimną wodą bynajmniej nie przeszkadza do wzrostu włosów byle z mokrą głową nie narażać się na przeciągi i nie wychodzić na zimne powietrze.

Szkodliwy wpływ noszenia okrągłych grzebieni na porost włosów u dzieci.

Używanie grzebieni okrągłych dla dzieci okazało się najzłobniejsze w przyszłości, albowiem nietylko że niekorzystny wpływ wywiera na kształt głowy, gdyż głowa robi się wklęsłą w miejscu gdzie umieszczony grzebień, ale nadto wydiera włosy ze skroni i czoła, a dzieci które przez lat kilka nosiły takowe są teraz z czołami do połowy głowy. Wyrugowawszy więc grze-

bienie nie narażać dziecka na nieprzyjemne opadanie włosów na oczy, lecz najlepiej małym dzieciom szcieszawszy wszystkie włosy na czoło, równo obciąć nakształt jak noszą włościanie, a nie tylko że dzieciom jest w tym sposobie strzyżenia bardzo do twarzy ale nadto włosy nie są narażone na żadne nadużycie, a tem samym dobrze się konserwują i zaoszczędzają aby doszedłszy do pełnoletności było ich więcej na przystroj głowy.

Przypatrzmy się małemu dziecku, że włosy naturalnym sposobem rozchodząc się na czubku głowy, rosną na wszystkie strony do dołu, zatem najoczywistszy dowód, że włosy zaczesane do góry i zapięte wspomnionym grzebieniem, są gwałcone, a że u małego dziecka słabiej siedzą w oprawie jak u starszych osób, przeto i łatwiej wydzierają się. Z tych więc powodów użycie grzebieni dla małych dzieci zasługuje stanowczo na potępienie i wyrugowanie na zawsze z ich toalety.

Dla dzieci doroslejszych którym wypada już włosy dłużej zapuszczać, najlepiej przewiązywać aksamitką niezbyt wąską, a w żadnym razie nie zaczesywać w górę, ale lepiej rozdzielać takowe, lecz coraz w innym miejscu i zarazem zwracać baczną uwagę, aby przedziały były równe, to jest aby włosy nie były pozabierane z jednej na drugą stronę, bo tym sposobem bardzo się niszczą na przedziałach.

PIELĘGNOWANIE ZĘBÓW

przez D-ra Płaskowskiego.

Pojawiające się od czasu do czasu w literaturze polskiej poradniki, mające wyświecać ważniejsze kwestye ze względu higieny zębów, przynoszą w ogóle tę korzyść niezaprzeczoną, iż obudzają coraz większe starania o utrzymanie tego przyrządu, który nie tylko do użytku, ale i ozdoby człowieka najwięcej się przyczynia. Dzieci, a częstokroć nawet i młodzież już doroslejsza, lekceważy zwykle prawidła higieniczne i cieszy się naiwnie, gdy okazać może siłę lub wytrwałość swych zębów. Próby te szkodliwe ograniczają się czasami na gryzieniu twardych orzechów, prostowaniu szpilek, rozwiązywaniu zawitych węzłów, ale kiedy przechodzą w zakres trudnych do wykonania sztuk akrobatycznych, podnoszenia i dźwigania ciężarów jedynie przy pomocy silnie i zdrowo osadzonych zębów, wówczas nadwężenie ich osady z łatwością przewidzieć się daje. Rzadko bowiem tak szczęśliwie przyroda opatruje ten przyrząd w taki zasób potęgi

i wytrwałości abyśmy z podobnego rodzaju nadużyć fizycznych nie doznali kiedyś w przyszłości dotkliwego uszczerbku. Najpiękniej zbudowane i najmocniej w swych szczękach osadzone zęby nie są w stanie wytrzymać częstokroć tych prób nadzwyczajnych: pękają kruszą się, dziurawią, luzują się, a często nawet choroba jednych pociąga za sobą utratę sąsiednich.

Zgoła niepodobna określić i przewidzieć, do jakich ostateczności dojść może lekkomyślne obchodzenie się z tym przyrzędem, który gdy w młodości do lat 20-tu dojdzie kresu swego rozwoju, następnie już w wieku późniejszym oczekuje tylko na środki ubezpieczenia i starannego pielęgnowania. Dlatego też i wszelkie poradniki dyetetyczne z największem upragnieniem dopiero wówczas są poszukiwane, gdy już szczyba czasu dotknie widomie miłość własną ze stanowiska piękna, albo też nawiedzi bólem rozstrzygającym cały system nerwowy i stanie się na czas długi plagą trapiącą ciało i umysł pacyenta

Otóż więc mając tak smutny obraz w pamięci, starajmy się zapoznawać przedwcześnie z wszelkiego rodzaju szkodliwymi wpływami, które niszczą zęby nasze, aby upредить mogące nas nawiedzić cierpienie.

Czytając podręczniki rzadko kiedy znajdujemy w nich dokładnie skreślony obraz charakterystycznego życia zębów. Stosunek wpływów fizycznych i chemicznych, nadto organicznych, które przy ciągłym i powolnym działaniu niszczą zarówno zewnętrzną i wewnętrzną budowę, tak powierzchnie tylko jest opisany, iż nie jednemu z czytających pomimowolnie nasuwa się to przekonanie, że ząb przez cały czas swego istnienia, jako kryształ nie ulegający żadnej zmianie ciągle się zachowuje. Gdy tymczasem wewnątrz jego i nasada wraz z korzeniami w szczękach zagłębiona, posiadając naczynia krwionośne i nerwy podlega ciągłej odnowie, a jakkolwiek to życie powolnym tylko odznacza się biegiem, jednakże bez tego ruchu drobinkowego, cała owa masa wewnętrzna zęba po swem pierwotnem wykształceniu się przez cały ciąg życia człowieka na jednostajnej stopie rozwoju pozostawaćby nie mogła. O ile więc czyszczenie zębów, ich pilnowanie, szczotkowanie, plombowanie i użyte w tym celu stosowne środki przyczyniają się do zachowania barwy dziąseł, ich mocy, a nawet i połysku samej emalii czyli szkliwa zębów, o tyle też ich trwałość pod wpływem działania środków wyborowych zewnętrznej powierzchni dotykających jest zabezpieczona. Wewnętrzne zaś bódźce szkodliwe, a nawet powiedzieć można najzłubniejsze czynniki, niszczące najpiękniejszą architekturę kości

urkowatych zupełnie prawie pominięte zostały. Do tej kategorii wpływów policzyćby należało nieregularne krwi napływy, z powodu ciągłego drażnienia części miękkich dziąseł lub błony okostnej zębów, które pod postacią obrzmienia, puchlizny, tak zwanej fluksyi lub też wrzodów, zwykle występują. Wprawdzie znajdujemy wzmiankę, jakoby tylko nawiasowo przytoczoną, iż ropnie zębów wytwarzają fistuły. Ale jakaż rada przytem? Oto przegląd dentysty i stanowcza decyzya, czyli ząb wyrwać potrzeba, czy też użyć innych środków dla zabezpieczenia go od przyszłych następstw szkodliwych.

Wieleż to razy widzieć się przytrafia, że ząb, jeśli jest spróchniały od dawna, gdy tylko ogólny stan zdrowia w niczem naruszony nie został, nie dolega wcale, ale tylko wtenczas przypomina się bólem, gdy jakiś reumatyzm, katar, albo niestrawność, z nieregularnie odbywającym swe czynności żołądkiem lub wątrobą w związku pozostaje. Usuwając chorobę ogólną, usuwa się i ból zębów, fluksyą, zbrzmienie dziąseł i tym podobne dolegliwości. Kto więc doświadcza częstego bólu zębów, niech się napróżno nie trudzi ich przypalaniem, zamrażaniem, plombowaniem, skrobaniem, opiłowywaniem albo też zatykaniem lub zalewaniem otworów za pomocą mastyksu, kauczuku, waty maczanej w płynach narkotycznych, gryzących, jak *kreozot*, *chloroform* i t. p., gdyż osoba chora zrobiwszy na samej sobie skrupulatny egzamin niebawem dostrzeże, jaka być może główna przyczyna na ból zębów wpływająca. Zniesienie więc stanu gorączki, gastrycyzmu, niestrawności, obstrukcyi daleko więcej w tych razach i daleko prędzej pomaga cierpiącym, jak wszelkie zachwalane środki w czasie bólu zębów zalecane i używane. Ciągła praktyka najznakomitszych lekarzy przekonywa dostatecznie, iż środki wymiotne pobudzając nerwy i wyprowadzając zbytek nagromadzonej żółci lub kwasów żołądkowych, działają szybko na przemianę całego organizmu i usuwają statecznie na czas długi wszelkie fluksye i bóle zębów aż do korzeni spróchniałych albo też i na przestrzał dziurawych. Ale rzadko kto ufa skuteczności tych środków i ucieka się do najwięcej śmiesznych operacyj i postępowania, jak np. do użycia ciepłych okadzań, naparzań, wilgotnych i aromatycznych inhalacyj, fumigacyj i t. p. kuracyj niby *antireumatycznych* i *nerwowych*, które najczęściej jeszcze więcej rozdrażniają i do zebrania się wrzodów w spulchnionych od fluksyi dziąsłach dopomagają. Tak więc coby cierpienie zębów uspokoić się mogło w dzień jeden przy użyciu środków wymiotnych lub przeciwgorączkowych albo też *antigastrycznych*, to

przy zastosowaniu ciągle zmieniających się materacyków, ciepłych okładów lub też środków ostrych, drażniących, jak kreozotu, wypalania kwasami, albo kamieniem piekielnym przedłuża się cierpienie do dni kilku a nawet czasami i do kilku tygodni, dopóki czynność ropienia nie zakończy sprawy chorobowej. Wreszcie i na to także uwagę naszą zwrócić powinniśmy, iż nerw w jednym z swych końców ciałem żrącym dotknięty lub zamrożony ubezwładnia się na czas tylko tak długi dopóki część zmartwiała się nie oddzieli, albo też gdy jest przez chloroform lub inne środki narkotyczne ubezwładniona, dopóki na nowo nie odżyje. Następnie zaś czynność nerwu na nowo się rozwija, a jeżeli bodźce te same co i poprzednio drażniły, pozostają w organizmie i nie zostały oddalone lub *zmodyfikowane*, nic dziwnego że ból się pojawia w tej samej mocy, a częstokroć jeszcze groźniejszy od poprzedniego ze względu, że przez czas choroby postępowo cały organizm słabieje a drażliwość wzrasta.

Po takim przedstawieniu rzeczy nie jedna z czytelniczek nie będąc zwolenniczką poprzednio przez nas zachwalanej kuracji, wyrzeknie z przekąsem, że lekarze o władnąć by chcieli praktykę po dziś dzień przez dentystów prowadzoną i z niedowierzaniem uśmiechając się każda z nich odłoży kurację lekarską, tak nieprzyjemną do czasu późniejszego i ostatecznej trwogi, a wyszukawszy w swej toalecie lub apteczce *maczek homeopatyczny* lub też *krople usmierzające* na watę naleje i w ząb założy, dopóki twarz cała nie obrzmieje i gorączka z dreszczem nie zmusi do wezwania dentysty lub lekarza.

Przy pierwszym bólu zębów próba wszelka zwykle jest dozwolona, ale gdy użyte środki w ciągu jednej doby nie okazują skutku i żadnej pomocy, nadchodzi owa stanowcza chwila poradzić się osób z chorobą zębów obeznanych. Lekarz i dentysta zrobiwszy przegląd dokładny przekonać się mogą jakich należy użyć środków aby cierpienie się nie wzmagalo i aby proces chorobliwy rozszerzając swe granice nie zrządził w przyszłości następstw szkodliwych. Są bowiem częste wypadki wymagające podwójnej interwencji, to jest pomocy lekarza i dentysty jednocześnie, a mianowicie gdy ból jest gwałtowny i wątpliwość zachodzi co czynić wypada, czy użyć środków wewnętrznych i na nich się ograniczyć, czy też usunąć należy ząb szkodliwy i niebezpieczny dla chorego, tem więcej jeszcze gdy osoba cierpiąca jest zbyt wątłej budowy, delikatna, nerwowa, jest *matką* albo też znajduje się w krytycznych chwilach stanu kobiecego.

Na teraz ograniczymy się na tych ogólnych wskazaniach

pod względem leczenia, gdyż przedmiot higieniczny pielęgnowania zębów, podany w świeżo wyszłym wydaniu w *Poradniku A. Schellera* uzupełnia dostatecznie ten brak wiadomości, jakie oddawna słusznie publiczności naszej udzielić wypadało.

Co się zaś tyczy konserwowania czyli zachowywania zębów w należyтым porządku i czystości, *Poradnik A. Schellera* wymaga jeszcze kilku objaśnień i sprostowań mogących rzucić pewne zasady w pojęciu fizyologicznem, a zarazem posłużyć za podstawę praktyczną w czasie leczenia i ohydństwa zębów zepsutych i zbolałych.

Obszernie tu jeszcze mówiłoby więc należało o pewnych operacjach, dotyczących plombowania i rozpiłowywania zębów, albo też wydobywania pospiesznego pieńków zębnych niebolących, jedynie tylko dla uporządkowania miejsca przy wszrubowywaniu lub osadzaniu nowych zębów sztucznych, gdyż czynności te nie zawsze do celu prowadzą i częstokroć niestosownie lub niezręcznie wykonane więcej szkody jak pożytku przynoszą.

I tak plombowanie zębów pod pewnemi tylko warunkami staje się dogodnem, gdy np. otwór zęba jest boczny lub w szczęce górnej ząb się mieści i gdy nie można się spodziewać mocnego nacisku na plombę, lub też gdy kruszenie się lub ubytek masy wewnętrznej zęba nie jest do przewidzenia i nie łatwo następuje. W każdym zaś innym lub przeciwnym razie plombę bardzo często odmieniać wypada, albo też dla bólu nieznośnego zupełnie ją usunąć należy.

Toż samo powiedzieć by można o przepiłowaniu zębów i ich równaniu lub nastawianiu do prostości w danym szeregu, przez co zęby obnażone ze *szkliwa* czyli *emalii* prędszemu psuciu podlegają albo też w zębodołach wzruszone nie przedstawiają wielkiej na przyszłość trwałości. Jak jedna tak i druga operacja częstokroć staje się konieczna, ale częściej jeszcze zbyt porywco i przedwcześnie jest dokonywana z nieogłębnością na warunki miejscowe szczęk i dziąseł, a nadewszystko budowy ich i chorób towarzyszących. Inna znowu okoliczność, a mianowicie co do środków ostrożności przy czyszczeniu zębów kwasami, nastęrcza mi sposobność zwrócenia uwagi czytających na objawioną obawę dentystów co do użycia kwasów do płynów lub proszków zęby czyszczących. W poradniku np. *Schellera* czytamy, że strzedz się głównie należy kwasów w ustach, a przeważnie dodatków kwaśnych do płókań i proszków. Zdanie to i rada jest tylko warunkowo możliwa do wykonania, gdyż połowa pokarmów w kraju naszym używanych i ulubionych napoi składa się z kwasów bardzo mocnych roślinnych, których gdy tylko zęby nie drętwieją, niema się czego obawiać. Czyżby więc dosypywana kre-

mortartara w małej ilości do proszku zęby czyszczącego, złożonego z kredy szlamowanej, magnezyi lub sepii miałko utartej mogłaby więcej być szkodliwą od kwaśnych jabłek, wisien, poziomek, malin, agrestu, a nawet i śliwek lub innych owoców, które jak np. pomarańcze i cytryny w codziennem prawie zimą i latem są użyciu. Zbyteczną więc byłoby rzeczą unikać lekkich kwasów do płukania ust i dziąseł i trzymać się jedynie owego przepisu mydło i inne alkalia zalecającego. Ocet bowiem toaletowy, szczególnież też z przepisu Towarzystwa higienicznego w Paryżu wyrabiany, w małej ilości z wodą zmieszany, również jak i woda kolońska albo tynktury aromatyczne, nie przedstawiają żadnej szkody, podobnie jak i proszek sepii lub węgla lipowego, którego dentyści obawiać się przywykli, aby nie narażać szkliwa zębów na porysowanie a dziąseł na zbyteczne krwawienie lub od powierzchni zębów oddzielenie. Dodatkowo więc w takich razach gdy dziąsła odstają lub krwawią, użyć by należało dekoktów lub proszków ściągających i wzmacniających, jak wyciągów z garbniku lub chinu, nie pomijając wówczas, jednocześnie zbadać główną przyczynę wewnętrzną, na miejscową drażliwość dziąseł wpływającą i takową usunąć za pomocą środków wewnętrznych przez lekarza wskazanych.

O utrzymaniu prostej postawy u dziewcząt

przez D-ra Lewensteina, Dyrektora leczniczego zakładu gimnastycznego w Berlinie.

Dążenie do piękna jest przymiotem wrodzonym kobiecie. W pierwszych latach życia dziewczynka chętnie się stroi, już z pewnem uczuciem zadowoleniem stroi swoją lalkę, podrosłszy nieco radzi się zwierciadła czy jej też strój do twarzy i ciekawem spogląda okiem na dziennik mód. Z towarzyszkami pensyi prowadzi rozmowę o sukniach i ubiorach zgadzając się z pewnem zdaniem, że „piękna suknia dodaje zawsze piękności.“ Byłoby to błędem gdybyśmy to dążenie w młodości potłumiec chcieli, jakkolwiek ściśle przestrzegać winniśmy ażeby dążenie to nie przekroczyło granic, gdyż stać się to może źródłem różnych przykrości i nieszczęść na przyszłość.

Wracając do przedmiotu śmiało wyrzec możemy, że dobre, proste trzymanie ciała niezawodnie wiele do upiększenia się przyczynia, gdy tymczasem przeciwnie niezgrabne trzymanie się wszelkie inne zalety piękności gubi.

Nie jest to nadto jedyny zły skutek jakie sprowadza złe trzymanie się. Wywiera ono również, co ważniejsza, szkodliwy

wpływ na rozwój ciała, bo gdy niewłaściwe trzymanie się przejdzie w przyzwyczajenie, wtedy ustaje harmonijne oddziaływanie innych ruchów i wola przestaje wywierać wpływ tak, iż narzeczcie nie ma ona wcale lub tylko warunkowo, siły przywrócenia równowagi; tworzą się zgięcia, skrzywienia różnego rodzaju i niepostrzeżenie dziewczę staje się krzywem. Wtedy rozpoczynają się różne cierpienia ciała, powstaje trudność oddechu, cierpienia nerwowe, trudność trawienia, bólesci, następuje wychudzenie, a przy zwiększeniu się tych skrzywień, prawie żadna czynność organiczna nie odbywa się należycie i zdrowie, szczęście i przeznaczenie kobiety zostaje zniszczonem.

Biorąc na uwagę smutne następstwa złego, możemy dopiero ocenić całą wartość właściwego trzymania się. Proste trzymanie się polega głównie na mięśniach krzyża, które mieszczą się po obydwóch stronach kręgu pancerzowego. Właściwy stosunek i siła tych mięśni stanowi podstawę prostego trzymania się. Skoro siła ta zmniejsza się (jak to np. dzieje się w starości) wtedy ciało pochyla się ku przodowi i tworzy się garbowate skrzywienie krzyża. Jeżeli siła mięśni jednostronnie się tylko zmniejsza podczas, gdy inne mięśnie nic ze swej normalnej siły i tęgosci nie utraciły, wtedy skutkiem niejednostajnej czynności następuje pochylenie ciała na bok, czyli zwyczajne skrzywienie krzyża. W ten sposób ulegają dzieci zwykle skrzywieniu podczas siedzenia w szkole. Do tego przyczynia się ciasne miejsce na siedzenie przeznaczone albo niewłaściwy kształt stołu i ławek szkolnych powoduje złe trzymanie się; mięśnie krzyża z jednej strony zostają uśpione i tracą, szczególnie jeżeli to kilka lat się przeciąga, spójność swą do tego stopnia że zdolność prostego trzymania się ustaje a to z powodu że mięśnie najsilniejszej i najenergiczniejszej nawet woli służyć nie chcą i służyć nie są w stanie. Wszelkie napomnienia matek: „dziecko, nie trzymasz się prosto“ są bezskuteczne lub też na chwilę wpływ wywierają. Dziecko nie może się już prosto trzymać. Nie pozostaje nic innego jak tylko uciec się do gotsetu. Gorset ściśle ciało obejmujący został włożony, oto dziewczyna odrazu wyprostowała się jak lalka. Ale pociecha ta nie jest długotrwała. Skrzywienie zostało tylko ukrytem. Samodzielna czynność mięśni krzyża zmniejsza się, trzymanie się bowiem polega na gorsecie coraz bardziej, złe zaś samo coraz więcej wzrasta, aż jeżeli nie zdążono temu zapobiedz, skrzywienie najokropniejsze kształty przybiera.

Nie ulega wątpliwości, że szkoła dostarcza nie mały kontyngens ułomnych. Że chłopcy rzadziej temu podlegają, tłumaczy

się tem, że dziewczęta daleko są słabszej budowy, ich mięśnie nie mają z urodzenia tej dzielności, tej energii, która potrafi szkodliwym wpływowi opór stawić. Prócz tego chłopiec większą ma sposobność mięśnie swe wyrabiać i wzmacniać, gdy tymczasem dziewczętom rzadko do tego sposobność się nadarza. Nareszcie większa drażliwość nerwów również także przyczynia się do zgięcia ciała.

Z wykładu samego przyczyn sprzyjających skrzywieniom ciała, daje się już wyciągać nauka o środkach uniknięcia tychże. Przysłowie bowiem powiada: usuń przyczynę a usuniesz skutek. Jeżeli więc zdążać będziemy do prostego trzymania się dzieci, to należy przedewszystkiem unikać wszystkiego co siłę mięśni w ogólności, a szczególnie krzyża nadwęża i osłabia. Trzeba unikać ciasnych sukien które rozszerzanie się klatki piersiowej wstrzymują, utrudniają oddychanie i czynność mięśni krzyża przytłaczają. Należy baczną zwracać uwagę ażeby dziewczęta w szkole nie były zmuszane przez brak dostatecznego miejsca krzywą pozycją podczas siedzenia nadać ciału, żeby nie siedziały krzywo z jednym wyżej podniesionem ramieniem, ażeby ławki opatrzone były oparciem, stanowiąc mającem ulgę dla mięśni krzyża, podczas ich kilkogodzinnej podczas lekcyi czynności. Natrafia się jeszcze często na zdanie że jest dla dziewczynek rzeczą nieprzyzwoitą ażeby siedziały oparte; upatrują w tem lenistwo, szukanie wygodek, brak uszanowania dla nauczyciela i t. p. Zdanie to trzeba odtrącić. Brak oparcia uniemożliwia proste trzymanie się. Gwałtowne wreszcie a nawet lata trwające nateżenie musi nareszcie uspienie i utratę elastyczności w mięśniach spowodować. Precz tedy ze zdaniami, które szkodzą zdrowiu. Już w ten sposób dużo się osiąga. Jednak te środki ostrożności jeszcze nie prowadzą do celu. Trzeba zastosować gruntowniejsze usiłowania. Należy włączyć budowę kobiecego ciała w ogólności, a szczególnie mięśnie krzyża wzmacniać ich odżywianiem i wykształceniem popierać. Do tego prowadzi rozsądne pielęgnowanie zdrowia, dobre siłom żołądka odpowiednie pożywienie, zimne kąpiele i obmywanie codzienne, kilkogodzinne przebywanie na świeżem powietrzu, niczem nie niepokojony sen. Wzmacnianie mięśni krzyża należy wywołać odpowiednią do życia kobiecego gimnastyką. Właśnie na pensjach żeńskich gimnastyka jest konieczną. Przy nateżeniu umysłu musi rozwijanie się ciała równym krokiem postępować. Gimnastyka nie jest zabawką chociaż nosi na sobie cechy igraszki. Gimnastyka ma poważne zasady, ważny w oczy każdemu bijący cel.

Nie mówię tu o nadzwyczajnych sztukach o wydobywaniu herkulesowej siły, o sztukach łamanych akrobatycznych, o wykrzywianiu członków przez tancerzy na linie lub kuglarzy, lecz o zwyczajnej metodzie, która system mięśni zajmuje, odżywia i wzmacnia, a tym sposobem działa na wyrabianie się krwi, wywierając jednocześnie zbawienny wpływ na system nerwowy i życie umysłowe.

Przez takie ćwiczenie mięśni wyrabia się siła, która nadaje możność oparcia innym szkodliwym przyczynom. Kto tylko dziecię swe kocha, niech go każe gimnastykować, kto zaś wątłe dzieci ma lub dotknięte wrodzoną skłonnością do skrzywień, ten już popełniłby grzech jeżeli wcześniej nie dał dziecku swemu spróbować zbawiennych skutków gimnastyki. Tylko w razie jeżeli już prawdziwe objawy skrzywienia, początki ułomności się objawiły, wtedy gimnastyka nie jest właściwą i nie należy w żadnym razie do gimnastyki leczniczej się uciekać.

LETNIA HYGIENA DZIECI.

Doktor Brochard, autor *Biblioteki macierzyńskiej* i wydawca dziennika *Młoda matka*, podaje we wspomnionym dzienniku następujące rady dla matek, odnośnie do letniej higieny małych dzieci.

Wielkie upały — pisze on — są nie mniej szkodliwe dla dziecka, jak mrozy. Jeżeli z nastaniem pory zimnej śmiertelność dzieci wzrasta się zawsze, jak cyfry statystyczne dowodzą, lipiec i sierpień są również miesiącami zdwajającej się zwykle śmiertelności dzieci w ogóle, a niemowląt w szczególności. Łatwiej jest przecież uchronić dziecko od zimna jak od wielkiego upału, i skoro temperatura dochodzi trzydziestu stopni gorąca, — szkoda że Dr Brochard nie wymienia podług skali jakiego termometru — natychmiast najmniejsza niedyspozycja staje się niezmiernie prędko śmiertelną. Najmniejsze zboczenie od właściwej diety dziecka, staje się powodem wymiotów i dyaryi, na które zwykle nie dość zwraca się uwagi. A przecież bardzo szybko wymioty mogą się wzmódz, dyaryja zwiększyć, a wtedy oczy dziecięcia podkrążają się, kończyny — nóżki i rączki — ziębną i w przeciągu dwudziestu czterech godzin dziecko może nie żyć. Rozwijanie się tej dyaryi dziecinnej bywa zwykle tak szybkie i tak często śmiertelne, że lekarze dali jej nazwę *cholery dziecinnej*. Rozumnie prowadzona higiena może jedynie uchronić od tej klęski.

System pożywienia niemowląt, tak zawsze ważny, w lecie przecież podlegać musi ścisłej jeszcze kontroli. Dr Brochard

jest stanowczo za karmieniem macierzyńskim, z którego czyni dla kobiety powinność, sumienie jej obowiązującą i dzieło jego, w skład *biblioteki macierzyńskiej* wchodzące: *L'alletémént matérnel*, dowodzi rzeczy obszernie, traktując ją ze dwóch względów, tak zdrowia matki, jak dziecięcia. Prócz tego występuje tu jeszcze dla kobiety matki wielki obowiązek moralny, nie kuszenia za pomocą pieniędzy kobiety-mamki do nędznego zaprzędawania mleka swego obcemu dziecięciu gdy jej własne łąknie go i umiera bez niego. W razie niemożności karmienia dziecka piersią matki, Dr Brochard radzi karmienie sztuczne mlekiem krowim, i to jest, według jego zdania, jedynie dobre zastępstwo piersi matczynej, które przy stosownem staraniu i umiejętnem użyciu może bez szkody dla dziecka przeżyć je przez czas niemowlęstwa. Ale w lecie potrzebną tu jest wielka troskliwość, tak co do narzędzi, w których mleko jest dziecięciu podawane, jak co do samego mleka, najmniejszy bowiem kwas, który tak łatwo zakraść się może w czasie upałów, sprowadza natychmiast wymioty, a następnie dyaryę. W razie wypadkowym nadkwaśnienia mleka Dr Brochard radzi dla niemowląt młodszych użycie szwajcarskiego *mleka skoncentrowanego*, które zachowuje wszystkie warunki higieniczne dobrego mleka; dla starszych zaś dzieci delikatną poleweczkę z ararotu. W lecie przecież bardzo trzeba dawać na to baczenie, aby dziecko nie zostało zanadto napasionem, gdyż przy upałach najmniejsza niestrawność grozi u dziecka smutnem następstwem dyaryi. Trzeba się strzedz również zbyt częstego dawania dziecku pić, a szczególnie tyzanny ze skórki chleba, która tak łatwo kwaśnieje. Wszelkie kleiki podlegają w gorąca tem samem niedogodnościom i za najlepszy napój dla dzieci w czasie upałów, szczególnie gdy już jest rozwolnienie, Dr Brochard uważa lekki wyciąg kawy zrobiony na zimno, którego od czasu do czasu można dać dziecku małą łyżeczkę. Starsze dzieci trzeba bardzo pilnować, aby co chwila nie piły zimnej wody.

W czasie upałów nie należy przedsiębrać żadnych przewrotów w życiu dziecięcia, nie trzeba zatem wtedy ani szczepić im ospy, ani odsadzać od piersi. Wolne kąpiele słone lub z ziołem aromatycznym, bardzo są wtedy dobre; kąpiele z otrąb wywierają wpływ zbyt rozmięczający.

Dziecię przy piersi nie powinno: być nigdy na dworze w południe, nigdy być wystawionem na słońce; poranek i godziny popołudniowe są jedynie dobre dla wyniesienia dziecka na powietrze. Łagodny chłód pokrzepia tylko siły dziecka.

W czasie upałów nigdy matka nie powinna podróżować z dziećmi i lekarskie doświadczenie Dra Brochard przekonało go, że podróż w upał jest dla dziecka niemal ogólnie zabójczą. Koleje żelazne nie mało już zrobiły ofiar z niemowląt, które inaczej byłyby chowały się zdrowo. Trzęsący ruch wagonu sprawia dziecieniu zawsze szkodliwe wstrząśnienie mózgowe i usposabia do zapalenia mózgu; upał w wagonach panujący chorobliwe usposobienie rozwija i dyaryę sprawdza. Chłód nocny, który następuje z kolei, nie mniej jest dziecku szkodliwym. Afekcye mózgowe byłyby o wiele rzadsze, gdyby matki były troskliwsze. Dziecię, które zagadana z towarzyszką nianka, wystawi na działanie promieni słonecznych, jest dzieckiem narażonem na niebezpieczeństwo choroby mózgowej.

Dr Brochard zwraca też uwagę matek na użycie wózków, które mogą być bardzo szkodliwe, szczególnie dla małych niemowląt. Wózki te z powodu swej małości, są w ogóle źle osadzone i zawsze prawie trzęsą, a wożenie w nich dziecka prędkie wożenie go przez ulicę po kamienistych chodnikach jest niezmiernie szkodliwym, każda bowiem nierówność chodnika, skręcanie konieczne wśród tłumu, zmiana kierunku ulicy, wszystko to sprawia dziecieniu ustawiczne wstrząśnienia mózgu, które Dr Brochard uważa za niebezpieczne. Małe dzieciątka bezwarunkowo noszone być tylko powinny.

W czasie upałów ubiór i pościółka dzieci powinny staranniejszemu niż kiedy ulegać porządkowi, gdyż wtedy skóra ich często się pocąca, staje się bardzo drażliwą i do wyrzutów skłonna. Złe powietrze pokoju dziecinnego, kolebka wydająca wyziew przykry, już są zdolne podkopać zdrowie dziecka, a zaniedbanie porządków w czasie upałów daje dzieciom chorobliwą bladeść, flakowatość ciała, wysypki, potówkami zwane, a u dzieci skrofulicznych lub bardzo delikatnej skóry duże bąble, na które dziecko cierpi, siły traci i do każdej chooroby skłonny się staje.

W czasie upałów trzeba odziewać dziecię lekko, podobnie trzymając i główkę, której zbyt przykrywać nie należy. Na świeżem powietrzu dość gdy dziecię ma słomiany kapelusik i żadna czapeczka więcej nie jest potrzebną. Główka dziecka powinna być w gorące dni lata przedmiotem szczególnej troskliwości i wielkiego ochędostwa. Trzeba ją oczyszczać i szczotką czesać codziennie, trzeba przy pomocy jakiegoś olejku usuwać skorupę zwaną ciemieniem, która tworzyćby się mogła. (Il faut la nettoyer—la tête—la brosser tous les jours, et au moyen de

quelques lotions huileuses faire disparaitre les croûtes, qui pourraient s'y former). Skorupa taka na główce dziecka, która w lecie wydawać musi wyziew przykry jest rzeczą bardzo nie zdrową, szkodliwie oddziaływającą na kształcenie się główki dziecka i źle świadczy o troskliwości i porządku matki.

Regularność, jednostajność w sposobie życia dziecka, spokój, spacer w przyjemnie ocienionych miejscach, kąpiele chłodne, oto higiena małych dzieci w czasie szkodliwie działających upałów. Dla starszych dzieci nie można nigdy dość zalecić przebywania na otwartem powietrzu, w miejscu na upał słonecznych promieni niewystawionym. Ruch umiarkowany w ogrodzie jest niewypowiedzianie zbawiennym, krzepi siły dziecinne, daje jędrność ciału, wyrabia mięśnie i w ogóle oddziałuje na dobry rozwój całego organizmu. Dodajmy do tego dźwięki muzyki, któraby ruch dziecka regulowała, a mamy najdoskonalszą formę korzystnego wpływu na dziecko okoliczności zewnętrznych. Dziecko każde instynktownie poddaje poruszenia swojej kadencji taktu muzycznego, czyni go rytmicznym i harmonijnie siły rozwijającym. Działanie muzyki na ekonomię zwierzęcą dziecka może być ogromne. Kształci szlachetną wdzięczność ruchu i składność kibici, przez przyjemność dźwięków swoich czyni oblicze pogodnem, wzrokowi daje spojrzenie wesołe i uspasabia przez te wszystkie wpływy razem do zdrowej czynności nerwów. Lekarze w najdawniejszej starożytności posługiwali się muzyką w tym celu, używając jej jako środka łagodzącego w chorobach nerwowych. Rzadko kiedy płacz dziecka nie ustąpi przed dźwiękiem muzyki; nawet malutkie dziecko na rękę wpływowi miarowych tonów ulega, śmieje się i cieszy. Przy muzyce tańców dzieci czy to siedzące czy stojące, zostają prędko w ruch wprawione; jeżeli nie skaczą, to przytupują, wybijają takt rękami, podrygują całym ciałem. Dlatego prowadzenie dzieci do obszernych parków i ogrodów, gdzie gra muzyka, jest zawsze dobrem, nie mówi się tu przecież o ogródkach niższego rzędu, gdzie tak pod moralnym, jak fizycznym względem, dziecko nic dobrego, nic wiekowi swemu właściwego znaleźć nie może.

Do ważnych warunków higieny należy ta strona ubioru dzieci, która wiąże się z próżnością matek. Jeżeli mozolnie zwiżane loki, krępujące wolny ruch sukienki, ozdoby, o których całość i świeżość dziecię do pewnego stopnia troszczyć się musi, źle wpływają na młodą istotkę w zimie, szkodliwość ta podwaja, potraja się w lecie. W porze upałów starsi nawet z trudnością

i nie bez szkody zdrowia znoszą wymagania wykwinnych tualet, dziecko zaś wyczerpuje się i męczy nad miarę w tych więzach elegancyi matczynej. Pomijając już wszystko co pod względem etycznym powiedzieć by tu można i pilnując się ściśle granic higieny, nie można wymyślić nic dla dziecka szkodliwszego jak owe stroje modne, pełne garnirunków i wykonane z drogich materyałów. Wtedy nawet gdy matka, usiłując względy higieny z modą pogodzić, dba aby ubiór ów był o ile można wygodny i nieuciskający, wtedy jeszcze jest on dla dziecka przyniatającym ciężarem. Ducha od ciała zupełnie oddzielić nie można; matka czy piastunka kładąc na dziecko ubiór wykwinny, musi mu powiedzieć że jest kosztownym i zniszczyć go prędko niemożna, dziecko przytem widzi i zrozumie łatwo różnicę eleganckich swych strojów od innej, skromniejszej odzieży swych rówieśników i uczucie rozbudzonej próżności złączone z poprzednią przestrogą działać w niem tak musi, że chwila przechadzki przestaje być miłą chwilą swobody, wolnego ruchu na świeżem powietrzu i cały jej pożądany skutek dla zdrowia, dla rozwijania się młodych członków przepada. Lekka bluza z materyałów do prania, wygodne obuwie bez korków i obcasów, duży kapelusz słomiany, który choćby przez to był nieco droższy, nie powinien być ciężkim, oto wzór zdrowego, warunkom higieny odpowiadającego ubrania, w którym dziecko swobodnie i wesoło rość może. Staranna matka potrafi je zrobić gustownem i dla oka przyjemnem, bo prostota nie potrzebuje łączyć się z brzydotą, ale jest ona niezbędnym warunkiem dobrego rozwijania się dziecka, które tylko wśród prostoty może rosnąć zdrowo i pięknie. Tiunice greckiej winne było społeczeństwo tamtejsze kształtną, wyrosłą, muskularnie szykowną postać swych kobiet i mężczyzn, piękność ich wreszcie i wdzięk, których niema bez zdrowia, bez lekkości członków, bez prawidłowego krwi krążenia.

0 czystości powietrza w pomieszczeniach dziecinnych.

Mniej więcej każda matka rodziny wie jakie pokarmy dla jej dzieci właściwe i stara się o to, aby im nie zbywało na owych pokarmach, zbawiennie na ich rozwój fizyczny wpływających. Wszelako nie samo jedzenie i picie podtrzymuje siły żywotne dziecko — obok jedzenia i picia równie ważne zajmuje miejsce *powietrze*. Tak jak zły pokarm i napój nie zdolne są krzepić ciało, tak również jedynie świeże powietrze dostarcza płucom, a przez nie krwi, potrzebnych do życia materyałów. A jednak

jakże mało zwraca się uwagi na utrzymanie świeżego powietrza w pokojach?

Powietrze składa się z dwóch gazów: z kwasorodu i azotu. W 100 częściach powietrza jest 79 części azotu, a 21 części kwasorodu tlenu, do tego dołączyć należy około $\frac{1}{30}$ części kwasu węglowego. Tlen zasila życie nasze; przez płuca dostaje się on do krwi, kwas węglowy przeciwnie, jest dla organów oddechowych ludzi i zwierząt trucizną. Oddychanie i palenie się materiałów opalowych, oraz oświetlających zabierają z powietrza tlen, wprowadzając natomiast kwas węglowy. Im pokój mniej jest przewietrzany za pomocą otwieranych drzwi i okien, tem mniejszy jest doń przystęp świeżego powietrza, tem szkodliwsze w nim przebywanie.

Do jakiego stopnia zepsucia powietrze dojść może tam, gdzie przewietrzanie nie jest dobrze urządzone, a wiele osób razem przebywa, dowodzą badania uczonego doktora Breitag, który badał ilość kwasu węglowego w salach szkolnych w Bazylei, a które to badania dla przestrogi matek, zamieściło niemieckie pismo „Hausfrau.“ Przytaczamy tu cyfry dotyczące jednej tylko sali mającej 11,000 stóp sześciennych objętości, a 130 stóp kwadratowych powierzchni drzwi i okien. W sali tej w dniu rzeczonego doświadczenia znajdowało się 64 dzieci (pomieszczenie takie jest już dosyć duże, może być 11 stóp wysokie, 40 stóp długie, 25 stóp głębokie i może mieć 4 wielkie okna).

W czasie mierzenia.

Ilość kwasu węglowego.

| | | |
|---|-------------------------------|------------|
| Przed połud. 7 $\frac{3}{4}$ godz. przed rozpoczęciem | lekcji | 2,21 proc: |
| „ „ 8 „ „ | w czasie lekcji | 2,48 „ |
| „ „ 9 „ „ | koniec lekcji | 4,80 „ |
| „ „ 9 „ „ | po pauzie | 4,70 „ |
| „ „ 10 „ „ | przed pauzą | 6,87 „ |
| „ „ 10 „ „ | po pauzie | 6,23 „ |
| „ „ 11 „ „ | koniec lekcji | 8,11 „ |
| „ „ 11 „ „ | w próżnej sali | 7,30 „ |
| Po południu 1 $\frac{3}{4}$ „ „ | przed lekcją | 5,30 „ |
| „ „ 2 „ „ | na początku lekcji | 5,52 „ |
| „ „ 3 „ „ | przed pauzą | 7,66 „ |
| „ „ 3 „ „ | po pauzie | 6,46 „ |
| „ „ 4 „ „ | kon. lekc. (śpiewu) | 9,35 „ |
| „ „ 4 „ „ | w próżnej sali | 5,72 „ |

To jest, że powietrze w owej sali szkolnej w najlepszym razie zawiera około 70, zaś w najgorszym razie blisko 300 razy więcej kwasu węglowego, niż go czyste atmosferyczne powietrze zawierać powinno. Powietrze zawierające więcej niż 1 procent kwasu węglowego, jest już dla zdrowia szkodliwym; tutaj tymczasem wypada procent dziesięć razy większy.

Matki dokładać winny wszelkich starań, aby mieszkania przewietrzać, żeby pokoje sypialne w jak najlepsze powietrze zaopatrzać, i o ile możności ułatwiać dzieciom przebywanie na dworzu.

Racjonalne osuszanie nowych mieszkań.

Zamieszkiwanie w świeżo wykończonych domach bardzo słusznie uważane jest jako szkodliwe dla zdrowia. W wielkich miastach przy braku mieszkań i z powodu wysokiego komornego coraz mniej na to zważają. Tymczasem szkodliwy wpływ daje się widzieć szczególnie na osobach słabej organizacyi, gdyż naturalnie osoby mocniejszym obdarzone organizmem, wszelkie szkodliwe wpływy łatwiej zwyciężają.

Istotną przyczyną szkodliwości nowych mieszkań jest zjawiająca się w nich wilgoć. Ilość wody używanej do przygotowania zaprawy wapiennej i do zwilżenia kamieni jest bardzo znaczna, wszelako ta woda przy pięknej pogodzie szybko ulatnia się, a główną przyczynę wilgoci zjawiającej się w świeżo zamieszkałych domach stanowi woda użyta do lasowania niegaszonego wapna, znajdująca się z nim w chemicznym związku.

Zauważono, że w mieszkaniu na pozór zupełnie suchem, ściany pokrywają się wilgocią, zaraz po wprowadzeniu się doń mieszkańców. Pochodzi to stąd, że kwas węglowy wydzielający się z oddechem ludzi i zwierząt, łączy się z tlenkiem wapna, uwalniając ze związku chemicznego wodę i tworząc wilgoć.

Czem zatem więcej ludzi zamieszkuje jakie mieszkanie, tem szybciej pojawia się w niem wilgoć. Tak więc wysuszanie dzieje się kosztem zdrowia ludzkiego, albowiem woda zajmująca dziurki w ścianie nie pozwala przeniknąć zewnętrznemu powietrzu wskroś ścian, co jest koniecznym warunkiem świeżego powietrza w mieszkaniach, jak to wykazały badania uczonego Pettenhofera.

Chcąc przeto zabezpieczyć zdrowie ludzi, mających zająć mieszkanie w nowym domu, należy według wskazówek udzielonych przez drezdeńskiego profesora Fleck'a, przed wprowadzeniem się do mieszkania palić w niem w małych piecykach wę-

gle drzewne, koks, lub specjalnie przyrządzone cegielki z węgla. Działając w ten sposób można w ciągu ośmiu dni usunąć z mieszkania wszelką wilgoć.

Sześć funtów węgla wydają przy spaleniu 22 funty kwasu węglowego; ta ilość wystarcza do zamiany 37 funtów wodanu wapna na węglan wapna. Jeśli dwa lub trzy razy dziennie spalimy w każdym pokoju po 6 funtów węgla, woda ze ścian przy podwyższonej przez spalenie temperaturze w zupełności się ulotni. Tak więc niewielkim kosztem możemy zabezpieczyć zdrowie swe w nowym mieszkaniu.

Szkodliwy wpływ na zdrowie mieszkańców wywiera także farba olejna, jaką malują okna, drzwi, futryny i podłogi. Zapach jaki wydaje powyższa farba, pochodzi od akroleinu, będącego produktem rozkładu oleju. Przy ogrzaniu olejnej farby przez piecyki z węglem, o których mówiliśmy wyżej, akrolein wydziela się znacznie prędzej. Chcąc go szybko usunąć, należy kilkakrotnie wytrzeć wilgotną gąbką świeżo pomalowane przedmioty.

Smutne doświadczenie nauczyło, jak wielką mieć należy baczność na niezbędne odświeżanie powietrza w mieszkaniach. W dawniejszych czasach budowano naprzykład sale fabryczne, w których pracowała znaczna ilość robotników, nie zwracając uwagi na wentylację — co naturalnie niezmiernie szkodliwie wpływało na zdrowie robotników — dziś właściciele fabryk starają się o zachowanie zdrowia swych robotników w własnym interesie. Przekonano się teraz bowiem, że czyste powietrze równie koniecznym jest do utrzymania zdrowia, jak zdrowe pożywienie i czysta woda.

Wpływ na zdrowie hodowania roślin w pomieszkaniach

przez Prof. D-ra Łuczkiwicza.

Hodowanie roślin, czyli, jak się wyrażamy powszechnie, kwiatów w mieszkaniach, łączy się z przyjemnością i pożytkiem — ale, jak to najczęściej dzieje się w marnych sprawach ludzkiego żywota, także i ze szkodą. Chodzi przetto głównie o to, aby (mówiąc o kwiatkach a odnosząc to do wszystkiego i całego życia) wyzyskać umieć wszelakie przyjemności i korzyści, a nie narazić się na szkodliwość. I dlatego wielce uradowało się serce higienisty po wyczytaniu w piśmie pewnym zapytania: „czy można w sypialnym pokoju lub w salonie przylegającym do syplalni, utrzymywać kwiaty bez uszkodzenia zdrowia?” Zagadnienie to

rozwiązuje się przez wyjaśnienie *sposobu życia roślin*. Badając chemicznie skład rośliny, przekonujemy się, że zawiera ona w sobie pierwiastki chemiczne, jako to: węgiel, wodór, tlen, azot i siarkę, potaż, sól, wapień etc.; żaden z tych pierwiastków, do utrzymania życia roślin niezbędnych, nie wytwarza się w samej roślinie, tylko wszystkie pobierane bywają od zewnątrz (z powietrza, wody i ziemi) i na użytek rośliny przyswojone. Pomijając inne pierwiastki, jako mniej nas tu zajmujące, wspomnieć należy o *tlenie* i *kwasicie węglowym*, z których pierwszy jest dla życia człowieka koniecznym, a drugi zabójczym. Otóż liczne i najmniejszemu wątpieniu nie ulegające postrzeżenia i doświadczenia wykazały, że *liście rośliny w dzień* (to jest podczas działania słonecznego światła) *przejmują z atmosfery kwas węglowy* przez człowieka wydychany, który dostarcza im potrzebnego dla rośliny węgla — a przeciwnie w *nocy* (przy braku światła) *pochłania roślina tlen, a wydaje ze siebie kwas węglowy*. Przekonywamy się o tem trzymając roślinę pod kloszem szklanym przez noc; znajdujący się bowiem tlen w kloszu utlenia węgiel rośliny, z czego wywiązuje się kwas węglowy. Ilość wytwarzanego w nocy kwasu węglowego pomnaża się szczególnie przy roślinach zawierających w sobie olejek lotny (to jest wonnych).

Jeżeli nadto weźmiemy na uwagę, że rośliny trzymane w doniczkach z ziemią, (którą często polewamy) dostarczają także powietrzu pokojowemu pewną ilość wilgoci (zwłaszcza w mieszkaniach suchych i ciepłych) to jest pary wodnej — okaże się rzeczą jasną, że hodowanie roślin w pokoju *oczyszcza nam w dzień powietrze*, odświeża je tlenem swym i pochłanianiem kwasu węglowego i czyni łagodniejszem przez parę wodną — że atoli *w nocy te same rośliny psują nam powietrze* pokojowe, zanieczyszczają kwasem węglowym i utrudniają oddechanie; szczególnie zaś doznajemy szkodliwości tej przy utrzymywaniu roślin kwitnących i pachnących (woń roślinna zależy od olejków lotnych w niej zawierających się i od gazów z niej wychodzących).

O ile przeto rozkosznym jest widok mnóstwa zieleni i różnobarwnych kwiatów w buduarze niewieści, ozdobionym najpiękniej jeszcze obecnością właścicielki gustownie a skromnie ubranej, o ile hodowanie kwiatów przyucza do pilności i pamięci, a wykształca smak estetyczny przypatrywaniem się tej niewysłowionej piękności natury, o tyle z drugiej strony, długie przesiadywanie w tym przybytku Flory nie może być pomysłem dla zdrowia, tembardziej osobom słabowitym, nerwowym, dra-

zliwym, rzadko z domu wychodzącym i bez częstego przewietrzania pokoju np. w zimie z obawy, aby tym pięknym pupilkom roślinnym nie zaszkodził chłodny powiew zewnętrznego powietrza, a co przecież koniecznem jest dla zdrowia ich opiekunki. Niektóre z kwiatów, np. prześlicznie kwitnący oleander, jest nawet wonią swą bezpośrednio i wprost szkodliwy dla każdego.

Z tego więc cośmy tu nadmienili wynika, że hodowanie roślin w pokojach mieszkalnych należy do pięknych i pożytecznych nawet rozrywek, że jednak jak we wszystkim tak i tu należy zachować umiarkowane granice, że liczba doniczek z roślinami wonnemi i kwiatowemi powinna być w ogólności nieznaczna (co zresztą stosuje się do wielkości roślin i do siły zapachu), że nakoniec rośliny i kwiaty niepowinny być utrzymywane *ani w pokojach sypialnych* (zwłaszcza w szczupłych i niskich) *ani w dzieciennych*, albowiem każda szkodliwość działa najprędzej i najsilniej na organizm dziecięcy.

Żywność klass pracujących w różnych krajach.

Edward Reich, znany antropolog i higienista, pod dziwnym trochę tytułem: *Studyów nad duszą (duchem) ludu* (Studien über die Volksseele. Jena, Costenoble), wydał książkę w której szczególnie o wpływie pokarmów i napojów na zdrowie i organizację różnych ludów, jest wiele postrzeżeń, może nie tak nowych, jak troskliwie pobieranych. Jakkolwiek p. Reich ze stanowiska lekarza i naturalisty, może materyalnym wpływom za wiele przyznaje i od nich niemal zawisłym czyni charakter narodowy — nie da się zaprzeczyć, że zdrowie organizmu oddziałują na ducha, i siły jego ściśle są z fizycznymi połączone. Przeciwno dwóm szczególnie szkodliwym bardzo nałogom czy zwyczajom, żywo protestuje autor: przeciwko użyciu alkoholicznych napojów i karmieniu się przeważnie kartoflami jak u Irlandczyków, a nawet w niektórych prowincjach niemieckich. Reich zebrał tu i zostawił dla porównania, czem się lud pracujący żywi w rozmaitych krajach. W ogóle dane jego są dosyć dokładne i zgadzają się zupełnie ze sprawozdaniem w tym przedmiocie komisyi rolniczej mianowanej przez rząd angielski.

Robotnik w Austryi, z wyjątkiem Galicyi, żyje dobrze i karmi się zdrowo. W Belgii pokarm stanowi kawa z cykoryi, bez cukru: mleko, chleb czarny, masło, słonina, jarzyny, wieprzowina, albo też w innych okolicach — kartofle, tłuszcz, chleb

czarny i cykorya. Przytem ubranie znacznie drożej kosztuje robotnika niż w Anglii.

Francuzki chłop w ogóle żyje bardzo dobrze, jé dostatnio, chleb ma biały, wino, często mięso i jarzyny w obfitości. Życie kosztuje go nierównie mniej niż angielskiego robotnika. W Niemczech lud karmi się bardzo rozmaicie, niezbyt posilnie. Mięsa najczęściej wieprzowego lub wołowego raz na tydzień ledwie zakosztuje. Podstawą są kartofle, chleb, masło, sér, kawa, piwo, jarzyny.

Na Pomorzu dają robotnikom trzy razy na tydzień mięso; pożywienie robotnika kosztuje rocznie 250 fr. W Prusiech nadreńskich wieśniacy żywią się zupą z mięsa, mlekiem, kartoflami i mięsem w dniu świąteczne; robotnik wydaje na życie od 225 do 325 fr. rocznie. W Saksonii chleb, masło, ser, zupa, jarzyny, kawa, piwo i mięso w dni świąteczne. W Bawaryi zupa z mąki z masłem, ze słoniną lub z mlekiem, kapusta i kartofle. Na północy dają mięso zamiast zupy i kawy dwa lub trzy razy na tydzień. W Wirtembergu życie najtaniej kosztuje.

Wyrobnik włoski ma makaron, polentę, chleb, owoce, jarzyny i wino; hollenderski — herbatę, kawę, chleb czarny, jarzyny i ryby; przedmioty pierwszej potrzeby są tak drogie jak w Anglii. W Rosyi, powiada Reich, lud żyje kapustą, grzybami, kaszą gryczaną, przyrządzanemi z mlekiem, olejem i masłem. Robotnicy pracują od 4-ej rano do 9-ej wieczorem i mają 3 godziny odpoczynku w ciągu dnia. Ale na przestrzeni państwa rosyjskiego pożywanie się w rozmaitych prowincjach jest nieskończonej różnitości i wymagałoby studyów osobnych. Szwedzkiego chłopą pożywieniem są kartofle, żyto, owies, jęczmień, dużo mleka, śledzie solone, piwo; mięsa nie używa on wcale, to prawda, lecz ryby je zastępują. W Danii podczas żniwa rozdają wiele piwa i wódki. Pracują tam 12 do 14 godzin dziennie w lecie, a od rana do wieczora w zimie. Dla hiszpana też mięso jest artykułem zbytowym, chleb, jarzyny, groch stanowią jadło jego zwyczajne. Szwajcar także niewiele mięsa używa, pije wino lub piwo, je polewkę, ma mleko, sér, jarzyny, kawę. W Turcyi chleb czarny, fasola, cebula, pory, baranina, zwykłą żywność stanowią. Angielski robotnik musi mieć wołowinę albo baraninę, słoninę, kartofle, jarzyny, sér, herbatę, piwo lub jabłecznik; szkocki — chleb, owsianą mąkę, kartofle, mleko, masło, kawę, czasem słoninę, kartofle, wódkę, mięso rzadko. W Islandii mąka owsiana, kartofle, mleko, wódka i nieco słoniny, stanowią pożywienie.

Widziemy z tego spisu że znaczniejsza część robotczej ludności nie używa mięsa, ale ma je bardzo rzadko. Pan Reich powiada, że nie idzie wcale o to, aby pokarm był koniecznie mięsny, ale żeby był pożywny. Kartofle, które tak błogosławiono w początkach, są ze wszystkich artykułów żywności najmniej posilne i ludzie karmiący się niemi słabną, chorują, nędznieją. Mnogie doświadczenia przywiedzione przez autora, wykazują też wielką szkodliwość alkoholicznych napojów, szczególnie wódki, która przy nędznym pokarmie jest niemal zabójczą, tak wycieńcza i działa na osłabienie całego organizmu.

Przeczytawszy, co pan Reich pisze i przypominając sobie żywność włościan naszych, na Wołyniu szczególnie, przekonujemy się, że pożywienie to wcale tak złem nie jest jak się wydaje. Gorsze jest daleko w niektórych stronach uboższej Litwy. Chleb nasz czarny i kasza obfitują w pierwiastki odżywiające.

TRUCIZNY W CODZIENNYM ŻYCIU.

Opracował Jan M.

Każda żyjąca istota jest pewnym rodzajem laboratorium, w którym się ciągle ciekawe procesa chemiczne odbywają, pisze niemiecki uczoney Siegfried Mühsam. Materiałem do podtrzymywania owych procesów nieodbitnie potrzebnych jest u człowieka, zwierząt i roślin—pożywienie. Pożywienie zatem uważać należy za podstawę bytu stworzeń żyjących, wybór przedmiotów które do tego pożywienia służą, stanowi o pełniejszym i lepszym rozwoju życia lub też o jego zamieraniu i nędznieniu organizmu, w naturalnych swych funkcyjach niepodsyćanego.

Przeciwstaniem do pojęcia pożywienia jest pojęcie trucizny która życie przecina; nie możemy przecież powiedzieć aby wszystko co nie jest dla nas pożywieniem było trucizną, ale nie można utrzymywać również aby w materiałach pożywczych nie było trucizny. Co właściwie jest trucizną? Nad odpowiedzią któraby rzecz jasno określała i zarazem nie sprzeczała się z naukowcem rzeczy znaczeniem, nałamała się daremnie nie jedna myśląca i rozumna głowa, bo choć wiemy że trucizną jest to co szkodliwie na organizm działając śmierć sprowadzić może, nie jesteśmy jednak zdolni listy trucizn spokojnie sporządzić i zamknąwszy ją powiedzieć: oto są rzeczy zabijające!... Jak często znane przez wszystkich trucizny mogą w pewnych wypadkach być życia ratunkiem i ztąd w liczbę lekarstw przez medycynę zaliczone być

muszą, tak znowu niejednokrotnie chleb, mięso, kartofel i tym podobne przedmioty pożywienia w truciznę się zamieniają, gdy je w nieodpowiedni sposób przyrządzone, w niestosownym czasie, w nadmiernej ilości spożyjemy. Zatem trucizną może być wszystko i możnaby powiedzieć że niema absolutnej trucizny, są tylko ciała które w pewnym stanie i przy pewnych chemicznych związkach źle na organizm działając, trują go przez zaburzenie przyrodzonych jego funkcyj.

Trucizna udziela się organizmowi w stanie płynnym lub lotnym, gdyż ciała stałe stają się przed działaniem płynnymi. Zatrucie się jest rzeczą nieuchronną skoro tylko jesteśmy w ciągłym zetknięciu z truciznami, co przecież jak widzimy, spotyka nas nieustannie, skoro każde nasze pożywienie i przedmioty koniecznego użycia w stanie pewnym w truciznę się zamieniają i to są *trucizny w powszednim życiu*. Trucizny te rozpadają się na działy różne: są jedne których spokojnie i bezmyślnie używamy albo ich trujących własności nie znając, albo też z wiedzą nawet przez przyzwyczajenie i lekkomyślność, która nie daje umysłowi zastanowić się nad skutkami nawyknień naszych. Drugą klasą trucizn są tajemnicze jady jakie w domy nasze się dostają przez niesumiennie fałszowane przedmioty pożywienia. Może największy zapas trucizny wprowadza się do organizmu przez trucizny pierwszego działu, których specyficznie trujący zabójczy charakter jest niezaprzeczalnym, a które przecież w skutek przyzwyczajenia organizm przyjmuje. Nietylko jadaczy arszeniku ze Steiermarku jako silnie w oczy bijący przykład postawić tu trzeba, niemal każdy z nas może na sobie sprawdzić jak organizm ludzki w pewien rodzaj kompromisu z wrogami swemi wchodzi.

Każdy z palaczy tytoniu wie jak wstrząsający i jawnie szkodliwy skutek sprowadza dla nowicyusza wypalenie jednego tylko cygara, a przecież jakąż to ogromną dozę trucizny spożył od tego czasu! Można powiedzieć: „spożył truciznę,“ gdyż palenie cygara czy fajki niema bynajmniej miejsca dla wonnego dymku jaki ze spalonego tytoniu powstaje, nie dzieje się ono dla jakiegoś objętego ciała któreby się nam przez owo palenie wydzielało, ale trucizna właśnie, trucizna jedynie uczyniła dla mnóstwa tytoń tak ulubionem przyzwyczajeniem że go nieraz głodny nad chleb przełoży. Liście rozmaitego rodzaju Nicotiany do gatunku Solanea należącej dostarczają tytoniu, który palony, żuty i w nos jako tabaka wciągany, stał się po przeniesieniu go z Ameryki do Europy na całej ziemi znanym przedmiotem używania, dla lotnego, oleistego ciała Nikotyny która się głównie w liściach ty-

toniu zawiera. Nikotyna przecież jako organiczna zasada, to jest organiczny związek w połączeniu z kwasami sól tworzący należy do najsilniejszych i najszybciej zabijających trucizn. Przedstawia się ona w postaci jako woda czystego lub blade-żółtawego lotnego olejku, który przy przenikliwym, odurzającym zapachu ma długo się utrzymujący ostro gryzący smak. W stanie czystym nawet najmniejsza doza nikotyny zabija nadzwyczaj szybko. Jakkolwiek działanie tytoniu osłabia się przez przyzwyczajenie, przecież przy wielkiem użyciu spotyka się u palaczy lub żujących tytoń objawy zatrucia. Wszystko to jedno jakim sposobem nikotyna w organizm ludzki wprowadzoną została, działanie jej nie jest ograniczonym i dla tego zażywający tabakę podlegają takiemu samemu niebezpieczeństwu jak owi którzy tytoń palą lub go w postaci prymki żują. Przecież zażywający tabakę trują się nie samą tylko nikotyną, łączy się tu bardzo często zatrucie ołowiem. Tytoń sproszkowany na tabakę bywa bardzo często pakowany w papier ołowiany, wtedy metal ten przez dłuższe z tabaką zetknięcie ukwasza się i łączy z kwasem organicznym w tabace zawartym, a powstały z tego związek udziela się tabace, i ten który ją zażywa zażywa zarazem niemałą ilość soli ołowiu. A przecież między metalicznymi truciznami niedokwas ołowiu do bardzo niebezpiecznych należy i literatura medyczna liczy niemało przykładów śmierci spowodowanych zażyciem tabaki, która w ołów zapakowana bezpośrednio tego ołowiu dotykała. Niemniej tytoń jako narkotyk nerwy łęczący, używany bywa przez miliony, z których najmniej połowa wie że dla przyjemności jaką to sprawia, truciznę przyjmuje.

To samo powtarza się z alkoholem który jest także trucizną, a przecież rozcieńczony mniej lub więcej, zaprawiony w rozmaity sposób jest niewypowiedzianie rozszerzonym przedmiotem użycia i też dla trującego działania swego. Wszystkie tak zwane „gorące napoje“, jak wino, piwo, wódka, zawdzięczają swoje powodzenie zawartemu w nich alkoholowi. Alkohol, płyn bezbarwny, przejrzysty, łatwo zapalny, przyjemnego, przenikliwego zapachu, palącego smaku, nie znajduje się gotowym w naturze i powstaje jedynie jako produkt z pomieszania pewnych ciał organicznych, szczególnie przy wysokowej fermentacji cukru, przy której tenże rozkłada się na alkohol i kwas węglowy.

Trujące działanie alkoholu ma często miejsce przy bardzo niewielkiej ilości takowego, przecież rozcieńczony niszczącą tę siłę utraci i jest dowiedzioną rzeczą, że ta sama ilość która w stanie czystym sprrowadziłaby niezmierne zaburzenie organiz-

mu, przyjęta w rozcieńczeniu nie wywrze podobnych skutków. Działanie alkoholu jest w powierzchownych skutkach swoich każdemu znajome, bo któż nie widział pijanego człowieka który przytomność zmysłów, pamięć, samowiedzę utracą i albo odrzuty w niemoc osłupiałą wpada, albo w nerwowem podnieceniu szalonym się staje. Jestto skutek działania alkoholu który ma własność wodę przyciągać, a krew, to jest zawarte w niej białko ścinać. Dłuższe lub krótsze używanie, ilość alkoholu i jakość płynu w jakim się znajduje, warunkuje skutki jego użycia. Często przecież bywają przy wysokowych napojach zatrucia, które z innej obcej przyczyny pochodzą. Naprzykład farby używane do zabarwiania słodkich wódek i likierów posiadają często bardzo wielką szkodliwość, są bowiem nieuczciwie, często nawet przez niewiedomość bez żadnej troskliwej myśli używane. Siegfryd Mühsam badał chemicznie różne wódki kolorowane i przekonał się że do tańszych osobliwie biorą fabrykańci farby anilinowe, miedziane, arsenikowe nawet. W ostatnich czasach zjawił się w handlu żółty proszek przedstawiany jako surogat drogiego szafranu, a szafranem australskim zwany, choć wyjąwszy własności zabarwiającej nic wspólnego z szafranem nie ma, a jak badania Mühsama dowiodły, jestto kwas chromny i pikryowy czyli bardzo silna trucizna. Tego australskiego szafranu używają również cukiernicy do zabarwiania ciast, drożdżowych szczególnie, których żółta barwa ma niby obfitość żółtek od jaj wykazywać, a jest niestety trucizną.

Aby piwo taniej wyrobione smaczniejszem uczynić i odjąć mu łatwość fermentowania, używają fabrykanci a częściej jeszcze szynkarze trujących surogatów, nie rzadko wroniego oka, *Strychnos nus vomica*, które jako zawierające strychninę jest silnie trującym. Siegfryd Mühsam pisze że Niemiec piwowarowie używają przy fabrykacji piwa bawarskiego tak zwanego ekstraktu angielskiego piwa; nie jest to przecież żaden „ekstrakt angielskiego piwa“ ale poprostu słabszy lub mocniejszy wyciąg z jagód *Anamirta cocculus*, które przez zawartość w nich Pikrotoxyny są mocno trujące. Skoro tylko po piwie bawarskiem następuje przykry ciężar głowy, odbijanie, zimny pot, jakkolwiek niema zamącenia pamięci i nietrzeźwości umysłu, można mieć silne podejrzenie że nie jestto działanie upojenia alkoholowego ale skutek innych wyżej wymienionych trucizn.

Prócz narkotyku tytoniowego i wysokowych napojów używanych dla działania ich na nerwy, jest jeszcze w użyciu ogólnem również dla nerwowego podniecania kawa. W małej ilości

pomiernie używana, dobroczynnie działa, przecież w ilościach większych w organizm wprowadzona zaburza go i niszcząco na niego wpływa. Alkaloida zwana *koffeiną* albo *kaffeiną*, o dobroci kawy, o smaku i ponętym jej zapachu stanowi, ona to przecież przez wpływ swój na nerwy trucizną się staje i jak doświadczenia na zwierzętach czynione dowiodły, śmiertelną być może. Uczucie ociężenia i nieprzyjemnego ściskającego niby smutku, który następuje wkrótce po użyciu nadmiernie mocnej kawy już jest pewnem zatruciem się *koffeiną*. Kawa zaś średnio-mocna szczególniej mlekiem złagodzona jest odżywiającym, ożywiającym i nieszkodliwie ale nawet zdrowo podniecającym napojem. W liściach herbaty (*Thea chinensis*, bohea) znajduje się tenże sam co w kawie pierwiastek i nie dla innych własności herbaty, ale dla tej alkaloidy stała się ona tak rozpowszechnionym w wielu krajach napojem. Przy kawie przecież, a więcej jeszcze przy herbacie zważać potrzeba, czy farbowaną nie jest, bo i tu niesumienne albo nieświadome postępowanie handlujących, którzy towar swój fałszują dla pozornego nadania mu wyższych przymiotów, grozi niebezpieczeństwem. Już to kawy mielonej nigdy kupować nie należy, bo w tym stanie najniezdrowszym fałszowaniom ulega i często nawet ostatni sprzedający nie wie, jaki niebezpieczny towar w obieg puszcza.

Także do trucizn wyżej wymienionych należy cykorya, taka szczególniej jaką w handlu przygotowaną już do użycia nam przedstawiają. Ten surogat kawy nic w smaku jej nie podnoszący a psujący go raczej, nadaje przecież kawie ze śmietanką piękny żółtawy kolor i moc gorzkawą przez niektórych lubioną. Gorzkie, ostre ciało w korzeniu cykoryi zawarte, które ową moc stanowi, jest przecież głównie szkodliwym i cykorya w mocnym wyciągu w większej ilości użyta sprawia zaburzenie w żołądku, daje mdłości, zawrót głowy, co w pomiernem użyciu przy rozcieńczeniu wodą i mlekiem znika. Ale do bardzo szkodliwych należeć będzie zawsze cykorya w wyrobie fabrycznym, palona, proszkowana i dla zwartości wilżona, opakowaniu papierowemu poddana w którym się ukwasza, jak się to przekonać można skosztowawszy. Fabryki powinnyby towar swój w postaci suchego proszku sprzedawać, a gdy tego nie czynią, kupujący radziłyby sobie powinni. Korzenie cykoryi po wykopaniu ich jesienią trzeba zaraz z ziemi oplukane i oskrobane, w kostkę pokrajane na przewiewie suszyć, aby potem w takim stanie sprzedane, mogły być już w domowem gospodarstwie jako kawa palone, mielone i do użycia brane. Wiele osób tak przyrządzo-

ną cykoryę razem z kawą pali dla przejścia jej aromatem kawy. Kto już pragnie cykoryi używać, niech jej nigdy z paczek fabrycznych nie bierze. Dla odstręczenia od tego dość jej na surowo skosztować spory kawałek w usta wzięwszy.

Zdarzają się zatrucia przez nieuwagę kucharki spowodowane, gdy w miejsce zielonej natki pietruszczanej użyje tak zwanej „bzduchy“ czyli psiej pietruszki. Bardzo też niezdrowem a często gwałtownie trującym pożywieniem są kiełkujące już kartofle, w których podówczas solanina się wytwarza i w ogóle wszystkie jarzyny w czasie gdy już wyrastać zaczynają, n. p. kapusta gdy na zimę w piwnicy przechowana, dostaje w koło głęba między liśćmi drobnych wyrostów w kształcie małych główek. Grzyby także należą w ogóle do trucizn i tylko przygotowanie odejmuje niektórym gatunkom własności gwałtownie trujące. Nigdy przecież nie można być pewnym czy w najlepiej przygotowanych tak grzybach właściwych jak również jadalnych betkach nie znajduje się trucizny więcej jak zwykle, gdyż rozmaite naukowo niewytłomaczone przyczyny wpływają na rozwinięcie pierwiastków trujących, jakich w innych miejscowościach i w innych warunkach atmosferycznych te same gatunki nie posiadały. Uważają że lata bardzo gorące czynią grzyby szkodliwszemi i nadmienić też trzeba że te same gatunki które w naszym kraju są jadalne, w cieplejszych miejscowościach nabierają pierwiastków trujących. Grzyby też, pieczarki, betki wszelkie powinny zostać zupełnie z kuchni usuniętymi, dopóki botanika nie zdoła z pewnością rozgraniczyć gatunków szkodliwych od niewinnych, a chemia wykazać kiedy i dla czego pierwiastek trujący się w nich rozwija i jakimi znakami na zewnątrz się ujawnia.

Grzybek mikroskopijny, który w czasie gorącym, w wilgotnych szczególniejszych miejscach, na przedmioty pożywienia się rzuca, czy te są roślinnego, czy zwierzęcego pochodzenia, należy do bardzo niebezpiecznych trucizn. Przedstawia się on oku jako delikatny meszek, pleśń, którą tak łatwo spostrzegamy, osobliwie w lecie na fermentujących napojach, na kożuchu śmietany, na mięsach gotowanych czy pieczonych, które nie zostały zaraz spożyte, wreszcie pod wzdętą skórką chleba z zakalcelem. Zmieniony, niemiły smak, nieprzyjemny, choć nie silny zapach zdradza ich istnienie i niech wtedy żadna gospodyni oszczędnością się nie unosi, pragnąc z tak zepsutego pożywienia jakiś użytek czynić. Choć nawet oko bez pomocy lupy grzybka takiego nie dostrzega, niech czujność troskliwa przy najmniejszej poznace zepsucia, już pokarmy za zniszczone uważa. Często szynka, pekeflejsz po kilku

dniach ugotowania, w zimie nawet, dostaje pewnego mieniącego się kolorowo połysku; otóż gdyby gospodyni spojrzała na to mięsiwo przez mikroskop, obaczyłaby je pokryte lasem zielonych, żółtych, białych zarosli i ze wstrętem odwróciłaby się od niego. Przypomnijmy sobie, że dziś najbardziej zabójcze choroby, np. cholereę, przypisują mikroskopicznemu grzybkowi, z powietrzem w płuca wciągniętemu. W Indjach najokrutniejszą trucizną stanowi zadanie w pożywieniu pewnego rodzaju takiego grzybka, który rozradzając się w żołądku, wkrótce zatrutą ofiarę do śmierci doprowadza. Pasożyty z pożywieniem do żołądka wprowadzone, są też trucizną okrutną. Jedne, jak np. trychniny, zabijają szybko, drugie boleśnie organizm rozstroją, jak to wiedzą wszyscy, którzy znają osoby *chorujące na robaki*. Soliter czyli tasiemiec, ten okrutny pasożyt, który często sprowadza za sobą ciężkie konwulsyjne przypadłości, dostaje się nam przez węgrzy z wieprzowem mięsem spożyte. Kilka lat temu, pożyteczne pismo *Przyroda i Przemysł*, objaśniło swych czytelników, jakim sposobem można tej choroby nabyć. Węgrów dostaje trzoda chlewna pórządnie nie trzymana, samopas około mieszkań się błakająca, gdy wstrętne nieczystości, a z niemi robaki spożywa. Potem węgrzów—kulka biaława, w mięsie tkwiąca, pływająca nawet niekiedy w krwi wieprzowej, gdy w żołądku ludzkim odżyć zdoła, wstępuje tam w przemianę trzecią, w tasiemca i oto zdrowie ludzkie zniszczone.

Wodą nieczystą można się też ciężko i gwałtownie zatruc, szkodliwy zarodek wprowadzić, gdy się ją z bagnistego miejsca czerpie. Woda ze studzien miejskich, tak jak w Warszawie w ogóle niemal zanieczyszczonych, też szkodliwą jest i trującą, choć nie w tak gwałtowny i szybki sposób. Filtrować ją należy, chcąc ją zdrowo używać.

Ale prócz tych trujących substancyj spotyka się w domach wielka liczba już gotowych, doskonale wyrobionych trucizn, których istnienie wtedy się dopiero odkrywa, gdy ofiarę swoją zabijają jadem niewiadomego pochodzenia, którego istoty chemia nazwać nie umie, nie zna procesu, przez jaki się tworzy, a wie to tylko, że powstaje z psucia się i rozkładu ciał, wśród których się objawia. Jestto 1) tak zwana *trucizna kielbasy*, spotykana nierzadko w kielbasach, kiszkach, salcesonach wszelkiego rodzaju, a która zabija gwałtownie; dlatego w czasie upałów szczególnie, na świeżość wszelkich artykułów żywności z wieprzowiny przyrządzanych, nigdy dosyć czujną być nie można. A jakże często widzimy przedmioty oszczędnie zachowywane do dłuższego uży-

cia, na które z wierzchu już się pleśń rzuca, a które oskrobane z takowej, do użycia rodzinie lub domownikom się podają. Nikt ręczyć wtedy nie jest w stanie, czy osoby spożyć to mające, nie padną za chwil kilka w boleściach, bo powtarzamy za Siegfriedem Mühsam: nauka sama nie wie, w jakich warunkach trucizna się ta wyrabia. Wiedzą badacze to tylko, że istnieje i nierzadko zabija. 2) *Trucizna rybia* i 3) *trucizna sera* niemniej są szkodliwe i też z rozkładu gnijących ciał powstają; chcąc się ich ustrzedz, to tylko czynić wypada, aby ryby świeże tylko, żywe, lub natychmiast po uśnięciu spożywane były, bo każda ryba nieświeża zabić może, i dlatego w miastach policya zdrowia szczególnie na ten artykuł pożywienia uwagę zwraca. Sery ostre, jak np. „Rochefort“ bywają często przez smakoszków jadane z największym upodobaniem, gdy czas ostrość ich podniesie; podobnie sery zwane *gnojonemi*, oraz gomulki wszelkiego rodzaju. Rada jedyna, jaka tu dana być może, jest — baczność uważna, aby ostrość nie była przecież goryczą, która niemiło gardło drażni. O starannem oczyszczeniu sera z pleśni zewnętrznej już tu mówić nie trzeba, gdyż podchodzi to pod przestrożę, daną przy ustępie o grzybku mikroskopijnym.

Do ważnych trucizn należy mąka i pieczywo ze zboża, na które padła tak zwana „śnieć“, która jest *sporyzem*, trucizną bardzo gwałtowną, oraz ze zboża zanieczyszczonego goryczką. Często bardzo, szczególnie na wsiach, ludzie po użyciu klusek ze złej mąki dostają silnych mdłości, zawrotu głowy, odurzenia, czyli podlegają wyraźnym śladom otrucia.

Do trucizn znajdujących się w domowym gospodarstwie należą wszystkie rodzaje zfałszowań, jakim ulegają kupowane u niesumiennych kupców przedmioty pożywienia, i tylko znajomość, staranność gospodyni, bronić może od nich rodzinę. Do najgorszych a najpospolitszych trucizn należy ocet, fałszowany kwasem siarczanym (witryolejem), lub kwasem solnym. Wszyscy już chyba wiedzą, jak ciężko szkodliwe jest używanie niedostatecznie wybielonych naczyń miedzianych, ale dodać tu trzeba, że należą do niebezpiecznych także garnki polewane, gdy są białe lub zielono zabarwione, bo wtedy użyty został do polewy ołów i miedź; gdy sól kuchenna polewę rozkłada, trujące pierwiastki mieszają się z pożywieniem. Tak samo mosiądz i nowe srebro, a nawet srebro nie wysokiej próby jest szkodliwym w użyciu jako naczynie, szczególnie gdy się w nich gotują pokarmy kwaśne tłuste, mleczywo, lub na czas jakiś płyny do użycia w nich zostawia. Mosiądz jest aliażem z miedzi i cynku, nowe srebro

z miedzi, cynku i niklu, srebro zaś, aby do użytku było zdolne, musi mieć pewien dodatek miedzi. Próby srebra oznaczają ilość dodanej miedzi; np. srebro 12 próby, jaka była dawniej używaną, oznacza 12 części srebra a 6 miedzi; srebro 16 próby ma 16 części srebra a dwie miedzi. Wie każda gospodyni, jak często resztką pokarmu tłustego lub kwaśnego, zostawiona w tych naczyniach, koloruje się pięknie zieloną barwą, którą stanowi rozpuszczalny związek miedzi. Gdy ilość pokarmu jest większa, kolor przestaje w oczy uderzać, bo rozproszonym zostaje przez pokarm, który zatruwa. Niech sól, zostawiona w mosiężnym moździerzu, przy wilgotnem powietrzu rozpuści się, a często przez noc jedną całe wnętrze moździerza staje się zielone. Trzeba więc sługi nasze starannie i cierpliwie o szkodliwości pewnych naczyń przekonać, bo czujność ciągła samej pani jest niemożliwa, a najlepiej takie naczynia żelaznymi o ile można zastępować. Wyroby z blachy angielską zwanej, są wyborne i doskonale miedź zastępują. Moździerz żelazny jest bardzo dobry, choć mniej elegancko wygląda. Przy naczyniach drewnianych trzeba zważać, aby te, które są sosnowe, nie były z tak zwanego bielu, gdyż oprócz nietrwałości, biel wodą naciąga, a potem bardzo szybko grzybkami się pokrywa i wodę nieczystą czyni. Drzewo żywiczne, po prędkim usunięciu się zapachu, który bywa mało przyjemnym, jest już z pewnością do użycia dobre.

O RATOWANIU TOPIELCÓW.

Podczas upałów letnich, miłe ale zarazem i niebezpieczne bywają kąpiele w głębokich rzekach lub morzu, gdyż często bardzo zdarzają się wypadki, iż osoba nie umiejąca pływać tonie i po kilku kwadransach lub godzinach dopiero wydobyta zostaje. Wtedy bez wahania przyzwać doktora, a gdyby go nie było, to nie rozpaczć, iż osoba utopiona umarła: pomnąc, że jeden ze sławnych medyków rzekł: „chowają osmnastą część utopionych żywych, gdyż bardzo często uważany za umarłego nie jest nim jeszcze“ lecz uzbroić się należy w wielką cierpliwość, gdyż nie w pół a nawet i nie w całą godzinę usilnych środków ale w 8, 10 a nawet 12 godzin można dopiero wywołać lekką oznakę życia, które w człowieku utopionym zostaje w zawieszeniu.

Z początku należy wydobytego z wody mocno i nieustannie nacierać, położyć worek z gorącym zbożem na nogi, żołądek i po obu stronach na piersi, przykryć ciepło i przykładać gorące i prawie parzące serwety na całe ciało. Mieszkiem wdmuchi-

wać w obie dziurki nosa powietrze na przemianę to w jedną to w drugą; wcierać olejek alkoholowy na skronie i piersi, i w bardzo małej ilości wlewać go od czasu do czasu w usta. Jeżeli to wszystko nie pomaga a doktor nie przybywa z pomocą, wziąć dwie męzkie fajki i wprowadzić niemi silnie dym w odchodową kizkę utopionego, gdyż doświadczenia dowiodły, że wnętrze ciała najdłużej pozostaje czynnem i że w tem należy szukać zawsze ostatniej iskry życia przez użycie gwałtownego wstrząsającego środka. Gdyby jeszcze to wszystko nie spowodowało upragnionego skutku, należy gołe ciało uderzać mocno batem, i rozpalonem do czerwoności żelazem prowadzić po piersiach. Nie przestraszajcie się zbyt szanowne czytelniczki: na wielkie zło, strasznych środków używać należy, a dowiedzionem jest, iż po należytem zastosowaniu tych środków powrócić można życie nawet takiemu topielcowi który czasem kilka godzin pozostawał pod wodą, a cóż to za radość, gdy życie drogiej nam istocie powrócimy. Ale gdy utopiony przyszedł już nawet do życia, należy jeszcze bardzo, bardzo ostrożnie z nim postępować; aby nie zaszkodzić jeżeli nie życiu, to zdrowiu. Należy chorego pozostawić w największym spokoju o średniej umiarkowanej dyecie przez kilka dni, pozostawić go w łóżku ciepło ale niezbyt gorąco, aby miał nogi ciepłe, głowę chłodną, a żołądek swobodny; unikać rozmowy o jego wypadku aż do czasu zupełnego wyzdrowienia, mało z nim rozmawiać, by go nie gorączkować i żadnych wizyt nie dopuszczać. Za napój dawać ziółka z bzu, kwiatu pomarańczowego, a jeżeli jest więcej wzburzony i zgorączkowany, dawać połykać po dwie krople eteru rano i wieczorem.

Jak ustrzedz się odziębienia rąk.

Chcąc ręce podlegające odziębieniu stanowczo wyleczyć, trzeba im dać staranność pewną, nawet w cieplej porze, a to wycierając na noc opodeldokiem po połowie z wódką kolońską zmieszany, rano zaś po umyciu wódką kolońską je wytrzeć. Kiedy już chłód jesienny czuć się daje, staranność ta zwiększyć się musi, a oprócz nienarażania ich nigdy na zimno bez rękawiczek, trzeba baczyć starannie, aby woda do mycia ich nigdy zbyt zimną niebyła, można też dolewać do takowej wódki kolońskiej, albo co taniej wypadnie a równie wzmacniająco działa, dobrej okowity z żyta. Jestto środek wzmocnienia skóry, jakiego wiele osób i do mycia twarzy używa, a który dawne polki miały w użyciu. Taką okowitą, lub kto woli wódką kolońską

po umyciu zawsze ręce trzeba też wytrzeć, co dobrze działa nawet kilkakrotnie w ciągu dnia powtarzane, ale najważniejszą ostrożnością, którą tak przy myciu jak i zatrudnieniach domowych zachowywać trzeba jest, aby nigdy rąk mokrych na powietrze nienarażać i wychodząc, dobrze z wszelkiej wilgoci je osuszyć. Noszenie mówki cieplej, jak tylko chłód więcej się czuć daje, należy do najpierwszych warunków, a nakoniec ręce na noc nacierać tak zwanym „cold-cremem“, który jest środkiem gojącym i udelikatniającym skórę. Użycie cold-creamu dla udelikatnienia płci, jest jak wiemy bardzo upowszechnionem, przywędrowało ono do nas z Francji, która z kolei od angielskiej dostała.

Radząc osobom podlegającym odziębieniom rąk nacieranie takowych „cold-cremem“, podajemy zaraz przepis takowego, albo do robienia go sobie w domu, albo podług tegoż przepisu przyrzędzenia go w aptece.

Jak należy postępować w lecie z rękami w zimie odziębionymi.

Chcąc ręce raz odziębione zupełnie wyleczyć i do białości przyprowadzić, nie trzeba zaniedbywać ich w lecie, choćby skutki odziębienia wcale widoczne nie były. Wróć one bowiem wraz z pierwszymi mrozami i celem ustrzeżenia się tego, radzimy, przez całe lato ręce codziennie wycierać opodeldokiem w równej części z wódką kolońską zmieszany, oraz przy pierwszych przymrozkach jesiennych już ciepło je w rękawiczkach trzymać, a zawsze bardzo uważać, aby po umyciu ręce dobrze ręcznikiem wytrzeć i nigdy mokre na przewiew powietrza nie narażać. Mycie w bardzo zimnej wodzie jest też szkodliwe. Jeżeli w jesieni powróciła czerwonosc, swędzenie i można się było spodziewać gruczolów, jakie zwykle przy odziębieniu występują, radzimy na noc smarować „cold-cremem“ i kłaść rękawiczki.

Cold-creme.

W naczynie z ciepłą wodą wstawić kubek porcelanowy i za pomocą tej tak zwanej „bain-marie“ rozpuścić w kubku 2¹/₂ łuty olbrotu, 2¹/₂ łuty białego wosku, 10 łutów świeżego (bardzo ważny warunek) olejku migdałowego, 1 łut gliceryny i gdy to wszystko pod działaniem łagodnego ciepła przejdzie w stan zupełnie ciekły, trzeba nieustająco bić godzinę, a nawet lepiej 5 kwadransy, dolewając po trochu wody różanej, która równie

w „bain-marie“ powinna być ocieploną (w zatkaanej flaszce). Takiej wody 3 łuty powinno się w stopniowym dolewaniu, nim massa zastygnie domieszać i doskonale z całością przez bicie połączyć, a dla zapachu miłszego jeszcze, wpuścić kilka, najwięcej 10 kropli różanego olejku. Gdy wytworzy się pulchna, jakby na pianę zbita massa, trzeba ją włożyć w słoiki i trzymać w chłodzie, gdyż ulega zepsuciu, a wtedy staje się niezdatną do użycia i w ogóle zbyt długo trzymanego cold-cremu nie radzimy używać. Wiele osób dosypuje jeszcze zaraz po wlewniu gliceryny sproszkowanego boraxu na koniec noża; zaszkodzić nie może, gdyż borax używa się przy fabrykacyi najlepszych mydeł toaletowych, przytem pewne wykwintnisie niechęć mydlić twarzy, dla dobrego oczyszczenia jej, myją się w roztworze boraxu (1 część boraxu na 80—100 części wody) borax bowiem ma działanie mydła podobne, tłuszcz rozkładające i nawet gospodynie amerykańskie używają go do prania bielizny i w tym celu na 40 kwart wody biorą pół funta tej soli i w roztworze tym piorą bieliznę, co ma bardzo dobrze ją czyścić i mydła znakomicie oszczędzać.

Woda gojąca oparzeliznę.

Do kwaterki czystej wody deszczowej wrzącej wlać 30 kropel czystego kreozotu, którego w każdej aptece dostać można, zagotować z nim kilka razy, a następnie dla ostudzenia we flaszce klócić czyli mieszać i zachować do użytku.

Gałgankiem w kilkoro złożonym miejsce oparzone okładać, często gałganek na świeżo zwilżając. Pod tą wodą ból ustaje, a nawet wszelkie rany i stłuczenia goją się. Na ból zębów woda ta również jest pomocną: trzeba ją letnią w ustach trzymać.

Na oparzenie również skutecznie można używać arnikę, maczając w niej płatki w kilkoro złożone. Na skaleczenie doskonałym środkiem jest posmarowanie miejsca skaleczonego mieszaniną równych części aloesu z tynkturą miry.

Sposób robienia wizykatoryi.

4 łuty sproszkowanych kantaryd, 3 łuty wosku, 3 łuty terpentyny weneckiej; wosk rozpuścić, wymieszać z terpentyną, potem wsypać kantarydy, robić wałki, które trzeba zawijać do przechowania w papierze woskowym. Gdy potrzeba użyć, rozgrzać kawałek i rozsmarować cienko na płótnie.

Przepis robienia kumysn z krowiego mleka.

Proporcja na jedną butelkę:

- 1 szklanke mleka zbieranego.
- 1 szklanke wody przegotowanej.
- 1 łyżkę cukru mialkiego.
- 1 łyżkę drożdzy swieznych od piwa zwyczajnego.
- 1 łyżeczkę cukru mlecznego.

Wszystko mieszać, wlać w butelkę szampankę, zakorkować tak, ażeby korek tkwił do połowy i zostawić w spokoju 12 godzin, co 2 godziny silnie kłóćąc. Po 12 godzinach korek wbić, zawiązać szpagatem i leżąc trzymać w piwnicy 24 godzin, po upływie których kumys gotów do picia.

Porównanie miar i wag aptecznych ze sklepowymi.

Funt aptekarski zawiera 12 uncyi, uncya 8 drachm, drachma 3 skrupuły, skrupuł 20 granów. Uncya równa się dwom łutom, a drachma ćwierci łuta.

Kwaterka ma 8 uncyi.

Łyżka stołowa zawiera 1 łut.

Łyżeczka od kawy zawiera $\frac{1}{4}$ łuta, czyli drachmę.

Drachma płynu zawiera kropel rozmaicie i tak:

| | | |
|--------------------------|--------|-----------|
| Woda dystylowana zawiera | kropel | 60 do 90 |
| Spirytus | „ | 120 „ 160 |
| Anodyny | „ | 120 „ 140 |
| Eter siarczany | „ | 140 „ 180 |
| Kwas Hallera | „ | 90 „ 110 |
| Płyn amonii gryzącej | „ | 100 „ 120 |
| Wino antymonowe | „ | 60 „ 80 |
| Tynktura opium | „ | 110 „ 120 |

Garść korzeni równa się 2 łutom, garść ziół i kwiatów łutowi, szczypta równa się $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ łuta.

DZIAŁ IV.

WIADOMOŚCI Z OGRODOWNICTWA.

Zastosowanie nawozów chemicznych w ogrodnictwie.

Doktor Jeannel miał w roku zeszłym konferencję w ogrodzie aklimatyzacyjnym w Paryżu: „O użyteczności nawozów chemicznych p. Ville w ogrodnictwie.“

Rośliny — mówi — żywią się minerałami i chemik Bou-signault już dowiódł, że obecność w gruncie materji organicznej w stanie gnicia nie jest wcale niezbędną dla roślinności. Koniecznie potrzebne dla roślin, oprócz gazów atmosferycznych są sole rozpuszczalne w wodzie, które roślina wciąga przez korzenie i temi solami się żywi, przerabiając je na własne części składowe i formując z nich swoje organa.

Analiza chemiczna wykryła w roślinach czternaście elementów, jako to:

1. Węgiel w postaci kwasu węglowego.
2. Wodór.
3. Tlen.
4. Krzemionka.
5. Kwas siarczany.
6. Magnezya.
7. Soda.
8. Chlor,
9. Tleuik żelaza.
10. Tlenik manganu.
11. Azot.
12. Kwas fosforny.
13. Potaż.
14. Wapno.

Wodoru i tlenu (2 i 3) dostarcza zwykle w obfitości woda i powietrze; tlenik żelaza (9) i tlenik manganu (10) znajduje się zwykle w dostatecznej ilości w gruntach nawet płonnych i w wodach irygacyjnych.

Wszystkie te 14 elementów, których rośliny potrzebują do formowania się, muszą koniecznie znajdować się w nawozie. Ale nawóz stajenny zawiera ich bardzo mało, na 100 bowiem części nawozu stajennego, jest zaledwie 1,64 azotu, kwasu fosforowego, potażu i wapna, najważniejszych czynników użyźniających, których najczęściej brak jest w gruntach z natury płonnych, albo przez ciągle zbiory roślinności wyczerpanych. Więc dodając 1,64 tych czterech elementów do ziemi płonnej lub wyniszczonej, temi 1,64 częściami można zastąpić 100 części zwykłego nawozu stajennego.

Tak mówi teoria a praktyka stwierdza zupełnie wnioski z badań teorycznych wyciągnięte.

Już piękne doświadczenia robione na polu doświadczalnym w Vincennes, prowadzone przez p. Ville z najświetniejszym skutkiem w przeciągu 14 lat, usunęły wszelką wątpliwość co do własności użyźniających nawozów chemicznych. Zastosowanie tych nawozów na wielką skalę zapewniło rolnictwu nowe niespodziewane i niewyczerpane źródło bogactwa.

Nowe doświadczenia d-ra Jeannel, skierowane na inną drogę, stwierdzają doświadczenia Ville'a i zapowiadają nową epokę znakomitych udoskonaleń w ogrodnictwie.

Nawozy mineralne w zastosowaniu do rolnictwa, mieszają się z ziemią w stanie stałym, ażeby wody deszczowe rozpuszczając je powoli i czyniąc je tym sposobem zdolnymi do wessania przez korzenie roślin, stopniowo dostarczały im pożywienia. Po pewnym przeciągu czasu dłuższym lub krótszym, stosownie do okoliczności, nawozy te znikają z gruntu, czy to w skutek przyswojenia ich sobie przez rośliny, albo też w skutek uniesienia ich przez wody spływające po polu.

W ogrodnictwie warunki są inne; rośliny ogrodowe mogą otrzymywać swoje pożywienie w roztworze wody używanej do polewania, a ziemia na której te rośliny rosną, jest w takim razie tylko osadą przepuszczalną dla korzeni. Ogrodnicy więc mogą udzielać roślinom racje pożywienia, tak wymiarkowane stosownie do potrzeby, ażeby zapewnić każdej chodowanej roślinie największe możliwe rozwinięcie.

Prawdziwość tego twierdzenia dowiodły liczne okazy przed-

stawione przez d-ra Jeannel na konferencji w ogrodzie aklimatyzacyjnym.

Rośliny poddane doświadczeniom w tymże ogrodzie w Paryżu czynionym, wybrano w trzech egzemplarzach zupełnie jednakowych i chodowano.

1. W piasku przy polewaniu zwykłą wodą.
2. W piasku polewając wodą, w której był rozpuszczony stosowny nawóz mineralny.
3. W ziemi ogrodowej, polewając wodą zwyczajną.

Wszystkie doniczki były ustawione na miseczkach, ażeby zapobiedz stracie z ziemi materyałów pożywnych.

Po upływie dziewięciu tygodni, rośliny zasadzane w piasku, otrzymujące nawóz mineralny, były trzy lub cztery razy więcej rozwinięte i bujniejsze, aniżeli te, które rosły w ziemi ogrodowej.

Rozsadki jesienne zasadzone w bardzo małych doniczkach, z przeznaczeniem do przesadzenia w inne doniczki lub do wysadzenia w grunt, zaczęto od 2-go czerwca podlewać nawozem mineralnym. W pięć tygodni traktowania w ten sposób doszły do zadziwiającego rozwoju, gdy tymczasem inne im podobne, pozostawione w tej samej ziemi bez nawozu i podlewane wodą zwyczajną, bardzo były mizerne.

Ziemia polewana nawozem mineralnym nie wyczerpuje się nigdy bo codzien zwraca jej się to, co roślina z niej zabiera, a dozę tę można jeszcze wzmacniać wedle potrzeby. Tak dalece że nie można nawet według dotychczasowych doświadczeń jeszcze przewidzieć do jakich wymiarów mogą dochodzić rośliny tym sposobem chodowane. To jednak już rzecz pewna, że można produkować egzemplarze olbrzymie w naczyniach nawet małych, co już przynajmniej pewnością teorii stanowczo stwierdza.

D-r Jeannel okazywał: Trzykrotkę Virginijską (*tradescantia virginika*) (prof. Waga), pewien rodzaj bluszczu, Obrazki włoskie (*arum italicum*) i pewien rodzaj Hartwegii (*hartwegia comosa*), żywione chemicznie od 15 miesięcy, zadziwiająco swym rozrostem.

Łatwo sobie wytłómaczyć, że roślina w doniczce nie będąc wzruszoną, jak przy zwykłym chodowaniu, przez zmienianie ziemi, otrzymując regularnie stosownie pożywienie w takiej ilości, jaką tylko jest sobie w stanie przyswoić, może się pomyślnie rozwijać w sposób nawet dotąd nieznan, ani przewidywany przy

działaniu przypadkowo nagromadzonych materyałów w stanie naturalnym.

Dla ogrodników amatorów, a szczególnie dla pięknych ogrodniczek, sposób ten chodowania roślin przy pomocy nawozów mineralnych, będzie miał jeszcze i tę korzyść, że usuwa wstrętne operacye z nawozami organicznymi. Nawóz bowiem naturalny, którego koniecznym warunkiem są materye organiczne w trakcie rozkładu, zawsze musi być wstrętny. Sam wyraz nawet nawóz, nasuwa ideę czegoś brzydkiego, kiedy nawozy mineralne nic nie mają wstrętnego i użycie ich nie przedstawia żadnej niemiłej operacyi.

D-r Jeannel podaje następującą receptę na nawóz mineralny rozpuszczalny w wodzie, sprzyjający rozrostowi roślin powszechniej chodowanych.

| | |
|---|-----|
| Azotan ammonu ($\text{NH}_4 \text{NO}_3$) | 400 |
| Fosforan ammonu ($[\text{NH}_4]_3 \text{PO}_4$) | 200 |
| Azotan potassu KNO_3 | 250 |
| Chlorek ammonu $\text{NH}_4 \text{Cl}$ | 50 |
| Siarczan wapna CaSO_4 | 60 |
| Siarczan żelaza FeSO_4 | 40 |

Wszystko to zetrzeć na proszek, zmieszać i chować w miejscu zabezpieczonem od wilgoci.

Dla czytelników mniej obeznanych z manipulacyami chemicznymi może będzie użytecznie dodać do tej recepty objaśnienie, że wystawione w niej cyfry oznaczają w ogólności wagę. Jaka zaś ma być ta waga, to jest rzecz obojętna, byle stosunek był zachowany, to jest żeby dozy wszystkich użyć się mających ingrediencyj jedną jednostką wagi były ważone, czyli że jeżeli naprzykład: saletranu ammonii wzięło się 400 grammów, to już i fosforanu ammonu trzeba wziąć 200 grammów, saletranu potassu 250 też grammów i tak dalej wszystko już ważyć w grammach. Wybór wagi zależy już tylko od ilości nawozu, jaki potrzeba przygotować. Ponieważ ogólna summa cyfr w receptce jest 1000, więc ważąc wszystkie ingrediencye w grammach, ogólna ilość przygotowanego nawozu będzie 1000 grammów czyli 1 kilogram, co czyni blisko $2\frac{1}{2}$ funta polskiego. Jeżeliby zaś kto zamierzył przygotować 1000 funtów tego nawozu, to znaczy że wszystkie wskazane wagi trzeba brać w funtach.

Mieszaniny przygotowanej według powyższej recepty, używa się w sposób następujący: bierze się jej 4 grammy i rozpuszcza się w litrze czyli w kwarcie polskiej wody czystej, najle-

piej miękkiej i tym roztworem podlewa się rośliny, w stosunku 50 gramów na tydzień, na doniczkę 2 do 3 litrów objętości mającą, niezależnie od zwykłych podlewań wodą zwyczajną.

W dalszym ciągu odczytu D-r Jeannel wyłożył motywa naukowe, na których oparł swoją formułę, której trafność doświadczenie w zupełności stwierdziło. Dalej zaś jeszcze podał listę familij roślinnych, względem których skuteczność swego nawozu chemicznego już wypróbował z pewnością. Lista ta jest następująca:

- Acanthaceae Rodzięcowate.
- Apocyneae Toinowate.
- Aroideae Obrazkowate.
- Asparagineae Szparagowate.
- Balsamideae Balsaminowate.
- Berragineae Ogórecznikowate.
- Cannabineae Konopiowate.
- Chenopodiaceae Komosowate.
- Compositeae Złożone.
- Convoloulaceae Powojowate.
- Cucurbitaceae Dyniowate.
- Cruciferae Krzyżowe.
- Fumariaceae Dymnicowate.
- Geroniaceae Bodziszkowate.
- Gramineae Trawiaste.
- Hederaceae Bluszczowate.
- Labiatae Wargowate.
- Liciaceae Liliowate.
- Malvaceae Szlazowate.
- Onagrariaceae Wiesiołkowate.
- Papaveraceae Makowate.
- Personnateae Maskowe.
- Poligoneae Rdestowate.
- Resedaceae Rezedowate.
- Solaneae Psiankowate.
- Tradiscantieae Tradeskancyowate.

Dla saxifraga, skalnic (Waga), oraz niektórych cypereceae, ciborowatych vel turzycowatych i niektórych bambusów, zdaje się że nawóz ten jest niekorzystny. Szkodzi sztabrowaniu i kiełkowaniu.

D-r Jeannel zaprasza autorów ogrodnictwa do rozprzestrzenia zakresu tych doświadczeń, które mu dały wypadki tak zachęcające i obiecujące nową epokę ogrodnictwa.

CHODOWANIE SZPARAGÓW (*).

Gatunki. Utrzymują że chodowany uszlachetniony szparag pochodzi z Azyi, zkąd przez Krzyżaków miał się do nas dostać. Chodują dwie główne odmiany: biały szparag który najwięcej w północnych Niemczech jest chodowany i za delikatniejszy uważany i zielony szparag najwięcej w południowych Niemczech uprawiany, ten gatunek zwykle nazywają Ulmskim. Oprócz tego jest jeszcze fioletowy. Biały zdaje się jest więcej właściwy na grunt piaszczysty, zielony zaś który jest mniej delikatny, na grunt gliniasty. Jako nowy dobry gatunek słusznie polecają angielskie olbrzymie szparagi. Lecz robimy wzmiankę, że właściwie pewnych różnic nie znaleźliśmy i mieliśmy z jednego nasienia, tak białe jak i zielone szparagi.

Grunt. Zdaje się że szparagi w każdym położeniu udają się, gdzie tylko mają potrzebną wilgoć i siłę w gruncie, przy dostatecznem cieple i pulchności ziemi, widzieliśmy je na winnicach górzystych, tak dobrze się udające jak i w dolinach. Lecz lubi więcej lekki i ciepły grunt, gdyż w zimnym mokrym jest lichszy i nabiera gorzkiego smaku w skutek za powolnego rośnięcia trybów. Najlepszy jest 2—3 stóp głęboki, dobry lekki i mocny, gliniasto-piaszczysty grunt. Mierzwienie gnojem owczym bardzo korzystnie wpływa na roślinę, lecz najlepsze jest polewanie w Lipcu i Sierpniu gnojówką i guanem rozpuszczonem (1 funt na 100 funtów wody) i doświadczyliśmy widocznych rezultatów. Zwyczajne zimowe namierzwanie jest przez to zupełnie niepotrzebne. Grunt spodni powinien być przepuszczalny lub też przepuszczalnym zrobiony.

Zasiew. Jest bardzo wiele rozlicznych sposobów zakładania szparagarni, ograniczymy się tutaj na podaniu najprostszego odpowiedniego klimatowi i niekosztownego chodowania opartego na kilkoletniem naszym doświadczeniu.

Uprawa sałaty.

Rozróżniają trzy główne odmiany: sałata liściowa, sałata rzymska i sałata głowiasta, a pomiędzy niemi są jeszcze różne odmiany. Oprócz powyżej podanych odrzian niemal każda okolica ma swój sobie właściwy i ulubiony. Jako dobre sałaty głowiaste znane są:

(*) Ze sławnego dzieła *Lucasa*, dyrektora ogrodu pomologicznego w Reutlingen.

Inspektowe: Bellegarde, Montrée, żółto-głowiasta, Bruinegeel, albo sałata z czerwonymi brzegami.

Do uprawy wiosennej: zielona głowiasta, mała angielska ciemno-czerwona i Bruinegeel.

Do uprawy letniej: Żółta azyatycka, Cyrius-żółta, zachodnio-indyjska, (najdelikatniejsza ze wszystkich) forelowa, Perpigna, wielka szwajcarska, Ulmska.

Wytrwała na zimę; brunatna sałata zimowa i żółta zimowa.

Salaty rzymskie. Kędzierzawa letnia, Romaine rouge d'orée, paryzka Imperial, Feuile d'artichaut.

Salaty liściowe. Kędzierzawa żółta i długoliściasta francuzka.

Jaki powinien być grunt. Sałata potrzebuje dobrze umierzwionej i więcej mokrej jak suchej ziemi, w otwartem na słońce wystawionem położeniu. Świeża mierzwa jest szkodliwą, jeżeli korzenie za blisko z nią się schodzą, gdyż w takim razie napadają na nią białe małe robaczki i mszyce, które flance sałatowe pożerają. Komposty, bardzo dobrze podsycają sałatę a głównie mierzwa rozrzucona po wierzchu ziemi, rozcieńczona gnojówka z wielkim skutkiem bywa używaną.

Kiedy się zasiewa. Zwykle sieje się sałata od końca Marca do Września co dwa tygodnie, aby ciągle mieć świeże flance na zagony. Sałata uprawia się w różny sposób: 1) sałata liściowa sieje się w kwietniu i maju, w pięć rzędów na zagon; 2) sałata głowiasta letnia od kwietnia do lipca co czternaście dni; 3) sałata rzymska dopiero od czerwca, bo mogłaby wyrosnąć. Te dwie ostatnie przesadzają się na osobne zagony lub też pomiędzy inne rośliny, starając się, aby każda 1 stopę kw. miejsca miała. Pilne polewanie jest jednym z głównych warunków przy chodowaniu sałaty, gdyż w braku wilgoci twardnieje i bardzo prędko wyrasta, chcąc to powstrzymać, nadrzyna się głąb do połowy tuż nad ziemią. U sałaty rzymskiej czyli Endywii letniej, gdy się roślina dostatecznie rozwinie, dwa tygodnie przed jej użyciem, związują się liście w górze tak, aby do środka przez wierzch wilgoć dostać się nie mogła i jednocześnie zaprzestaje się polewać, przez co delikatnieje i nabiera lepszego smaku. Bardzo często niszczą pędraki tę roślinę, jeżeli więc spostrzeże się że więdnie, trzeba natychmiast pod korzeniem poszukać i znajdującego się tam robaka zabić.

Jak zbierać nasienie. Zbiór nasienia sałaty jest bardzo ważny i korzystny. Najlepsze rośliny sałaty głowiastej i rzymskiej z najwcześniej wysianego nasienia, pozostawia się na nasienniki.

Gdy pewna część nasienia dojrzeje, wyrrywają się nasienniki i wieszają dla zupełnego dojrzenia. Nasienie zachowuje zdolność kiełkowania przez 5—6 lat. Dla nasienia sałaty liściowej pozostawia się kilka rzędów roślin nieobcinanych.

Wczesne chodowanie. Chcąc mieć sałatę wcześniej, sieje się w lutym nasienie sałaty głowiastej i liściowej w ciepłe inspekta. Sałata liściowa po czterech tygodniach już jest do użycia, a sałata głowiasta gdy ma cztery listki, przesadza się zwykle pomiędzy kalarepę lub kalafiora, gdzie w 6—8 tygodniach po zasianiu jest już do użytku. Sałata inspektowa zazwyczaj jest bardzo delikatna i smaczna. Należy pamiętać o przewietrzaniu i polewaniu.

Sałata jest jedną z najpowszechniejszych jarzyn, dostępnych zarówno dla biednego jak i bogatego. Nieomal w każdej okolicy są właściwe gatunki, którym pierwszeństwo oddają. Klimat wywiera wielki wpływ na sałaty, gdyż jeden i ten sam gatunek, w pewnych okolicach bardzo dobrze się udaje a w drugich wcale nie, np. małe gatunki wyrastają a głowiaste rozstępują się i t. d. Na jarzynę używają się zwykle pierwsze listki które roślina wypuszcza.

Uprawa ogórków.

Wszystkie odmiany ogórków dają się pod następujące główne grupy podciągnąć: ogórki gronkowe, małe wczesne, wielkie późne, węzowe i olbrzymie. Węzowych ogórków o których tu mowa, nie należy brać za jedno z węzowatymi owocami z trihosanles colubrina mającemi postać rzeczywiście do węża zbliżoną, a które chodują czasami na inspektach więcej jako osobliwość niż do użytku. Do chodowania zaś są najlepsze; wczesne zielone gronkowe, średnie zielone erfurtskie, długie zielone węzowe, zielone chińskie (które są bardzo urodzajne i do uprawy w wielkiej ilości najwłaściwsze), Arnstadskie zielone węzowo-olbrzymie, które wydają owoce 22—30 cali długie, są wyborne na inspekta otwarte i zarazem jako ogórki targowe, gdyż wydają obfity plon.

Z pomiędzy ogórków inspektowych, następujące gatunki polecamy jako najlepsze: wczesne zielone gronkowe, chińskie zielone, Babyłońskie, Cutthils-blackspine, Man of Kent, gatunki zaś: Sion House, Patrik Non plus ultra, Victoria, Roman Emperor, są również wielkie i piękne, lecz wymagają cieplejszej ziemi i mało wydają owocu. Ogórki wydające owoce 4—5 stóp długości, uważa się jako rzadkość, lecz nie jako ogrodowiznę. Ozna-

ką dobrego gatunku ogórków jest to, ażeby miały ściśle, słodkie mięso, ażeby obficie i długo rodziły; wielkość owocu nie jest stanowczym znakiem dobrego gatunku, gdyż wielkie ogórki zazwyczaj mało wydają owocu. Gorycz ogórków nie leży w gatunku, tylko jest zależną od gruntu i powietrza, np. świeża końska mierzwa bywa powodem goryczy.

Jaki powinien być grunt. Zasłonięte, ciepłe na słońce wystawione położenie i bardzo dobry silny i świeżo zmierzwiony grunt, są koniecznymi warunkami do udania się ogórków. A przedewszystkiem dobra mierzwa jest niezbędna, gdyż lubią ciepły i pulchny grunt i z tego powodu udają się wybornie w inspektach i na kupach kompostowych. Dobrze jest posypywać miałem z węgla.

Kiedy zasiewać. Ogórki sadzą się odrazu na przeznaczone dla nich miejsce. Nasienie wkłada się końcem spiczastym pochylono w ziemię na pół cala głęboko; w rzędy lub też rozrzucone, zawsze jednak na szeroki wierzchołek, albo też na lekkim gruncie w płytkie rowki, które się potem przykrywa. Jeżeli grunt cały nie jest świeżo zmierzwiony, to można już po zasianiu pomiędzy rowki podrzucić trochę bydłęcego lub końskiego gnoju, również jest dobrze do ziemi miału węglowego wsypać. Chcąc mieć zapewniony ciągły zbiór ogórków, sadi się je od połowy kwietnia do końca czerwca co 8 dni. Rośliny powinny być później okopane i łodygi na chrust położone, co jest bardzo korzystnem, a przy ciepłym suchym powietrzu codziennie dobrze należy polewać. Brak wilgoci źle oddziałują na zbiór, a polewa się tylko ostrożnie ziemią pomiędzy łodygami. Bardzo wielkie owoce kładą się na kamienne płyty lub dachówki. Jeżeli rośliny za blisko siebie rosną, to trzeba je przerwać, a pozostałe szeroko rozłożyć. Przywiązywać także można ogórki na szpalery, aby je chodować na ścianach. Pomiedzy ogórkami można siać sałatę, rzeżuchę, trybulkę i t. d.

Zbierać wieczorem przed rosą.

Na nasienniki wybierają się najpiękniejsze ogórki, które się pozostawia do dojrzenia, lecz na jednej łodydze nie powinno ich być zbyt wiele, gdyż to szkodzi nasieniu. Dojrzałe owoce po oberwaniu kilka dni powinny leżeć na słońcu, poczem się rozrzynają a nasienie wyjęte płucze się w wodzie; ażeby mięso łatwiej oddzielić, po dobrem wymyciu i wysuszeniu chowa się w suchym miejscu. Ziarna zachowują zdolność kiełkowania 6—8 lat, a nawet dwu i trzyletnie są najlepsze do sadzenia.

Do chodowania wczesnych ogórków zakłada się w lutym

i marcu ciepłe inspekta w które sadi się nasienie lub przesadza ogórki poprzednio w doniczkach chodowane i to po 2—4 roślin pod jedno okno, odpowiednio do jego wielkości. Oprócz tego, pod tem samem oknem siać można sałatę, rzeżuchę, rzodkiewkę i t. p. Łodygi skoro na 1 1/2 stopy wyrosną powinny być w równych odstępach po całym inspekcie porozkładane i drewnianymi haczykami do ziemi poprzypinane. Przewietrzać trzeba często, szczególnie gdy ogórki kwitną, również i polewać często przy ciepłym powietrzu, a przy zimnem i pochmurnem bardzo mało. Ponieważ wczesne chodowanie ogórków jest bardzo ważne, podajemy tutaj jeszcze sposób ogrodnika Todtenhagen w Puttbus na wyspie Rugii.

Ziarnka ogórków sadzą się z końcem stycznia w doniczki, które się stawiają do cieplarni lub też na średnio ciepły piec. Po ośmiu dniach pokażą się flance, które trzeba na światło wystawić, a po 14 dniach przesadzić po dwie w jedną doniczkę, zagłębiając w ziemię aż po listki nasienne. Doniczki te wkopują się w inspekta. Dla pewności powtórna ilość sadi się w ten sposób, aby jeżeliby w skutek nieprzyjaznego powietrza flance zniszczały, drugie były gotowe. W drugiej połowie lutego zakłada się właściwy inspekt dla ogórków. Pod każde okno wsadza się po 4 flance w mieszaniu ziemi inspektowej z liściową. Ziemia inspektowa robi się z przegniłej końskiej mierzwy, do czego dopiero dodaje się w miarę potrzeby piasku i t. p. i jak tu np. liści. Ziemia powinna mieć ciepła od 20 — 27 a powietrza od 16—20 stopni, co osiągnąć można przez odnawianie umszłagów i przykrywanie matami. Podkład pod inspekta, ze świeżego końskiego gorącego nawozu, kładzie się tak ażeby występował na około skrzyni, a gdy takowych jest kilka w rzędzie, to z obu stron takiego rzędu, w czasie większych mrozów ten występ z gnoju podnosi się tak, aby boki zewnętrzne skrzyń były zakryte i tym sposobem wewnątrz inspektów od wpływu temperatury zewnętrznej zabezpieczone; ten nasyp nazywamy umszłagiem i takowy gdy przestygnie w miarę potrzeby odnowić można. Powietrze wpuszcza się z początku bardzo ostrożnie, później coraz więcej, aż w czerwcu okna zupełnie się zdejmują. Ciepło, wilgoć, powietrze i czystość są głównymi warunkami do udania się ogórków. Od przewiewu zimnego powietrza przy otwieraniu okien ochrania się matami. Jak młode flance na trzy oczka wyrosną, wierzchołek obrywa się palcami, później łodygi rozkładają się równo na wszystkie strony inspektu, ziemia na około rośliny spulchnia się, słabe łodygi zupełnie się odcinają a inne

przycinają. W pierwszym peryodzie wcale się nie polewa, później należy dostatecznie podlewać. Gdy młody owoc wyrośnie na kilka cali, obkłada się go mchem, przez co unika się zgnilizny i przyspiesza się wzrost. We dwa i pół miesiąca po zaflancowaniu można już mieć dobry owoc. W czerwcu zdejmują się okna a ogórki jeszcze przez całe lato owoce wydawać będą.

Uprawa szpinaku.

Szpinak prawdziwy (spinacia oleracea). Znane gatunki są: zwyczajny szpinak śpiczastolistny, szeroko-listny angielski, obydwie z kańczastym kolącym nasieniem; holenderski okrągły z okrągłym nasieniem; wielki, szeroko-listny flandryjski; żółty sabaudzki, czyli szwajcarski, z dużymi, jasno-zielonymi liśćmi. W smaku, jak również w obfitości liścia wszystkie te gatunki nie różnią się prawie, tylko przy siewie szeroko-listnego robimy pewną oszczędność na nasieniu, od kolczasto-listnego, gdyż jest drobniejszy, więc go się otrzymuje więcej przy kupnie, za tę samą co innego cenę.

Śpiczasto-listny zwyczajny szpinak, lepszy jest do uprawy zimowej, bo podług zdania doświadczonych ogrodników, wytrzymuje lepiej zimno. Szpinak lubi tłustą, dobrą ziemię, dobrze umierzwioną, udaje się dobrze we wszelkiem położeniu gruntu, tylko chcąc aby dobrze przezimował, trzeba zważać, aby grunt nie był wilgotny. Chcąc mieć szpinak całe lato, trzeba go siać co miesiąc, od marca do października, w wielu jednak ogrodach ograniczają jego uprawę tylko do wiosny i jesieni, gdy brakuje innych letnich jarzyn, szpinak bowiem nie bywa znowu tak wysoko cenioną potrawą, aby mu tyle i starania poświęcać. Zasiany w sierpniu, zdalny jest do nżycia w jesieni, trwa przez zimę, wczesną wiosną wypuszcza znów bogate kępy, a w maju wyrasta w łodygi nasienne. Chcąc mieć szpinak na jesieni i w zimie, trzeba go siać w ciężkiej ziemi w połowie sierpnia, w lekkiej przy końcu tegoż miesiąca, ażeby się dobrze w liście rozrósł, na wiosnę sieje go się, jak tylko ziemia zdolna już do uprawy, nie może jednak więcej być ścinany jak dwa razy, bo już w maju wyrasta w nasienie; wszystkie późniejsze gatunki zrzuca się raz tylko, tak, że ziemia oddana mu, tylko przez miesiąc jest przez niego zajęta. Odkąd przecież ogrodnicy posiadli na letni użytek szpinak nowozeelandzki (*Tetragonia expansa*), nie uprawia się prawie wcale zwyczajnych gatunków na miesiące letnie.

Szpinaki sieje się w rowki od 9 do 12 cali oddalone od siebie, które bardzo dobrze jest połać przedtem grzecz-

dy szpinaku, zostawione na użycie zimowe i wiosenne, powinny być w jesieni i na wiosnę wzruszone motyką. Szpinak wymaga wiele wody i podlewanie jest jedynym środkiem zapobiegającym prędkiemu wyrośnięciu w łodygę. Jakkolwiek szpinak krótko grunt zajmuje, że ma przecież szerokie liście, wynędznia bardzo ziemię, dobrze jest zatem zasilić ją na wiosnę przez polanie gnojówką. Szpinakiem obsiewają na około zagony grochu, gdyż ścina go się wcześniej, nim rozkrzewienie jego mogłoby być dla grochu szkodliwym i przy innych warzywach tak samo postępować można.

Drobno-listny, gęsto siany szpinak, lepiej jest zrzynać nożem, gdyż ręką wzrusza się cały krzak, u gatunków zaś szerokolistnych obrywa się po liściu. Gdy szpinak nadmarznie, trzeba go skropić zimną wodą, ale tylko ten, który ma być natychmiast użytym. Grzędy zimowe powinny być tak przykryte, aby im mróz nie szkodził, a zbyt ni śnieg nie łamał liści. Na nasienie wybiera się tylko w ostateczności grzędy zimowe, a najlepiej odpowiednie są na to siane wcześniej w marcu, liści się już nie zrzyna, ale się ich przerywa, aby zbyt soków rośliny nie wyczerpywały. Gęste roślinki także przerywać należy; gdy się kwiat zacznie ukazywać, przerywa się raz jeszcze te, które mają kwiat męzki, zostawiając jednak stosowną do zapłodnienia ilość—po przekwitnieniu, wszystkie męzki się wyrzywa, aby nasienie mogło się dobrze wykształcić i równo dojrzeć; chronić go od wróbla i żięb, które w nim szkodyrobią. Nasienie trwać może lat trzy.

Uprawa szpinaku Nowo-Zeelandzkiego.

Szpinak nowo-zeelandzki (*Tetragonia expansa*). Początkowo z wielkim niedowierzaniem był przyjęty i teraz jeszcze nie dosyć jest ceniony, mimo że to najlepszy niemal gatunek szpinaku—w smaku łączy pomiędzy sałatą i endywią, nie jest tak miękki i mdły jak zwyczajny szpinak i dlatego przez wiele osób więcej lubiony. W lecie szczególnie, kiedy zwyczajny z trudnością mieć można ten gatunek jest nieoszacowany. Jest tak obfity, że mała grządka, na której zasadzono od 10 do 12 krzaków, wystarczy na użytek dla niezbyt licznej rodziny, krzaki te niezmiernie szeroko się rozrastają i wydają dużo mięsistych liści, zawsze odrastających, chociaż się gałęzie obetną. Na nieszczęście jedną z przyczyn, dla których nie jest rozpowszechnioną jego uprawa, jest późne bardzo i zawodne wschodzenie nasion. Szpinak ten lubi ziemię dobrą, lekką, a na świeżo umierzwionej grzędzie lub w inspekcie dochodzi do zupełnej doskonałości.

Ziarna w właściwym czasie sadi się w inspekta lub w wazon w pokoju, ale można także w gruncie sadzić je w kwietniu, robiąc dolki od 2 do 3 stóp odległe, napełnione inspektową ziemią i sadząc po jednym lub dwa ziarnka, a ponieważ długo bardzo nie wschodzą, dobrze jest przeznaczone do sadzenia w gruncie, naciąć nożem lekko i sparzyć w gotowanej wodzie, nie jest to rzecz wielka i do wielu używana nasion. Bardzo często grzęda, na której dojrzewało nasienie na rok następny, sama się zasieje. W inspekcje lub w wazonach wychodowane rośliny szpinaku nowo-zeelandzkiego, przesadza się w maju, w odległości 2 do 3 stóp, flance które się wyrwą bez ziemi przy korzeniach muszą być parę dni cieniowane. Później roślina ta wymaga wiele wody, a im jest cieplej, tem silniej rośnie. Na użytek obcina się czubki gałązek i obrywa liście. Mróz dwu-stopniowy nie szkodzi jej wcale i bardzo późną jesienią używany być może. Chcąc mieć dobre nasienie, trzeba sadzić na grzędach na południe wystawionych.

Uprawa Lebiody.

Lebioda ogrodowa (*atriplex hortensis*). Lebioda ogrodowa jest dawno znaną rośliną używaną w zastępstwie szpinaku i podobną mu w smaku; najczęściej bywa mieższana ze szpinakiem lub szczawiem. Znane jej są trzy gatunki: jasno-zielona czyli żółta, czerwonawa i ciemno-czerwona, w smaku wszystkie te gatunki są jednakowe, tylko ciemno-czerwona po ugotowaniu nie przedstawia się tak pięknie zieloną. Lebioda ogrodowa udaje się w każdym gruncie, ale w ziemi dobrej, świeżo nawiezionej jest dużo lepsza i obfitsza. Sieje się ją na jesieni, czy też wczas na wiosnę, siejąc rzadko rzutem lub rzędami, samą albo pomiędzy szpinakiem a marchwią, pietruszką, wreszcie na grzędach po szparagach i przerywa się ją tak, aby roślinki rosły tylko co 9 do 12 cali. Z pomiędzy jarzyn korzeniowych powinna się wczas spotrzebować. Liście do użytku używa się dokąd są młode rwąc je zawsze od dołu, w końcu zrywa się wierzchołek, poczem już się wyrzuca roślinę. Zwykle na miejscu gdzie raz była siana lebioda, później sama wschodzi, nasienie trwa tylko lat dwa.

Uprawa Szczawiu.

Szczaw (*rumex sativa*). Pod ogólną nazwą szczawiu znamy wiele roślin z kwaśnemi liśćmi, które prócz użytku na zupę, bardzo niewiele są u nas rozpowszechnione, choć jestto jarzyna wielce zdrowa. Wprawdzie potrawa z samego szczawiu jest dla

wielu osób zbyt ostro-kwaśną, ale w pomieszaniu naprzykład ze szpinakiem lub lebiodą otrzymuje się smaczną jarzynę. Szczaw daje się przechować na zimę, (patrz „Jedynie praktyczne przepisy zapasów spiżarnianych“ przez autorkę 365 obiadów, edycja 8). We Francyi, gdzie szczaw jest szczególnie lubiony i zimowe przechowywanie bardzo bywa znaczne, dokonywa go się w dużych rozmiarach. Rozliczne gatunki szczawiu są: szczaw zwy- czajny (*Rumex acetosa*) dziko rosnący, ale w uprawie ogro- dowej dający się znakomicie udoskonalić; ten gatunek jest dwojaki: wązko i szeroko-listny; ostatni uważany jest za le- pszy, mniej ostrego smaku. W okolicach Paryża, gdzie wię- cej niż gdziekolwiek szczawiu się uprawia, chodują ogólnie tylko szczaw szerokolistny pod nazwą: *Oseille de Belleville*. Szczaw z liściem tarczowego kształtu (*Rumex scutatus*) też szerokiem, górą zaokrąglonym, jest kwaśniejszym od poprze- dnio wzmiankowanej odmiany szpiczasto-listnego szczawiu; ogrodnicy zwią go francuzkim albo rzymskim szczawiem. Szczaw górski (*Rumex montanus*) zwany we Francyi *Szczawiem Matki Boskiej* (*Oseille de Vierge*) jest dwupłciowym i zwykle uprawia się na użycie tylko roślinę męzką; żeńską zaś chcąc otrzymać na- sienie. Jestto gatunek obecnie bardzo w użycie wchodzący, wy- borny w smaku, z łagodnym, miłym kwaskiem, siany bywa jako obrzeżenie zagonów, liść ma szeroki, pięknie zielony. Jest jesz- cze świeżo z Azji i Ameryki Północnej przyswojony gatunek (*Rumex vesicarius*) szczaw z pęcherzykowanym owocem, zwany *szczawiem szwedzkim*, jest on podobny do szczawiu zwanego po- spolicie jarzynnym (*Rumex patientia*), tylko nieco kwaśniejszy i podług zdania ogrodników szwedzkich, którzy go obficie upra- wiają, wiele od niego smaczniejszy. Szczaw korzeniowy (*Rumex scutatus glaucus*) ma silny zapach i mięsiste liście, oba te gatu- ki zalecają się na zupę, choć również dobrze używać ich można na przymieszanie do innych rodzaj zieleń, tak szpinaku jak i lebiody.

Szczaw sieje się wczesną wiosną lub w sierpniu, rzadko i rzędami, to brzegiem zagonów lub całemi grzędami. Każdy grunt ogrodowy byle nie mokry, dobry jest dla szczawiu, który siać można nawet w cieniu pod drzewami. Gdy przecież dany pod szczaw ziemię dobrą, plon będzie obfitszy i roślina w smaku lepsza. Można szczaw rozmnażać także z krzaczków przez roz- dzielanie, przecież po pewnym czasie, to jest od czterech do pięciu lat trzeba go z nasienia otrzymywać i wtedy grunt zmieniać. Aby szczaw był wciąż młody ścina się liście w łodygę idące, za-

nim się takowa wytworzy. Na zupełną wybierać trzeba najmłodsze i najdelikatniejsze listki. Nasienie przechowuje się dobrze do trzech, a nawet pięciu lat.

Uprawa pieczarek.

P. Dupuis w dzienniku: „Echo agricole“ podaje dokładny opis sposobu chodowania tego smacznego grzyba. Opis ten jest tak dokładny, że według niego, można przy odpowiednim miejscu i środkach, zaprowadzić produkcję pieczarek bardzo zyskową.

Chcąc się zająć chodowaniem pieczarek, należy przedewszystkiem mieć do rozporządzenia znaczną ilość końskiego nawozu. Nie każdy nawóz jest jednakowo przydatny, dobrym jest tylko taki, na którym długo stały konie, jak bywa po wsiach, gdzie konie stoją w stajniach bez podłogi.

Usunąwszy z takiego nawozu długie źdźbła słomy, należy go złożyć na kupę i zwilżać od czasu do czasu, aby z wolna fermentował. Kupa taka powinna być dwa łokcie wysoka, przy układaniu zaś należy, położywszy każdą 2 do 4 cali grubą warstwę zwilżyć wodą. Już po dziesięciu dniach mierzwa przybiera barwę żółtawo-białą. Po 8 lub 10 dniach należy znów kupę rozrzucić i znów układając, czynność powyższą moczenia powtórzyć. Nawóz jest już dobrze przygotowany, gdy nabierze barwy ciemno-brunatnej, gdy zmięknie należycie i gdy ścisany w rękę nie wydaje wilgoci, ale jest w dotknięciu tłusty. Nawóz nie posiadający tych cech nie wyda obfitego plonu pieczarek.

Tak przygotowany nawóz należy ułożyć w zagony na miejscu równym i nie wilgotnym. Najwłaściwszy ku temu grunt jest gliniasty lub piaszczysty. Zagony powinny mieć łokcie szerokości i tyleż wysokości. Przy układaniu zagonów należy nawóz ugniatać mocno nogami i odrzucać znajdującą się jeszcze nie przegniłą słomę. Zagony zwięzają się ku górze tak, że na wierzchu powinny mieć tylko szerokości 5 do 8 cali. Cały taki zagon udeptany i ubity łopatą, powinien stanowić zwartą całość.

Każdy zbierający w lesie grzyby, zauważył zapewne tak zwane przez botaników; „mycelium“, są to białe niteczki rozciągające się jak siatka w miejscach, gdzie wyrastają grzyby. To „mycelium“ jest częścią grzyba, która się najbardziej nadaje do rozmnażania. Ponieważ kupić tego „mycelium“ pieczarek nie można, należy go sobie przysposobić. Odbywa się to w ten sposób: Jeśli znajdziemy na polu pieczarkę, wybierzmy ostrożnie ziemię, na której pieczarka rosła a niewątpliwie znajdziemy tam

białe nitki. Dla rozmnożenia „mycelium“ należy przygotować w oddzielnym dole nawóz przegniły, a to w sposób wyżej opisany. W tym dole co 8 cali robimy mały otworek i kładziemy niewielką ilość „mycelium“, a następnie nakrywamy warstwy pulchnej czarnej ziemi, na kilka cali grubą.

Domowe urządzenie świeżych pieczarek.

Chcąc mieć zawsze świeże pieczarki w zimie bez wielkiego zachodu, wziąć uprawionej czarnej ziemi, wsypać w statek drewniany lub skrzynkę, przykryć mialką korą lub łubem z drzewa topolowego i polewając czasem wodą, trzymać za piecem a będą ciągle rosły świeże pieczarki.

Truskawki.

Wyborny ten owoc ma wielu lubowników, znajduje się też niemal w każdym ogrodzie, tylko że nie najlepsze uprawiają gatunki, co pochodzi z niewiadomości. Sądzimy że będzie to przysługą dla czytelniczek naszych, gdy ich objaśnimy, które gatunki truskawek najlepszy owoc wydają. Uczony ogrodnik Fryderyk Glöde, w osadzie swej pod Beauvain we Francyi, zajmował się wyłącznie uprawą truskawek; podczas wojny przeniósł się do Niemiec i założył taki sam ogród pod Hamburgiem w miejscowości Ependorf, gdzie uprawa jego ogranicza się do jakichś stu wypróbowanych gatunków, znanych w gruppach pod nazwą: ananasowych angielskich lub miesięcznych truskawek.

Zasada Fryderyka Glöde, ażeby z wielu set znanych gatunków czy nowo wypróbowanych, czy dawnych, wybierać tylko najlepsze, jest godną naśladowania, ztąd też z wielkiej liczby uprawianych truskawek, wymienimy przez niego wypróbowane te tylko gatunki najdoskonalsze; aby z nich do chodowania można na pewno wybierać. Miesięczne truskawki są obecnie coraz więcej przez okazalsze gatunki zastępowane. Z gatunku piżmowej albo leśnej poziomki (Haut bois), której dziś bardzo niewiele widzimy po ogrodach, najlepszą i polecenia godną jest odmiana Royal Haut-bois (Rivers), owoc ma średniej wielkości z bardzo delikatnym smakiem i zapachem, dojrzewa dosyć późno ale trwa długo. Z amerykańskich i ananasowych zasługują szczególnie na wymienienie znane od lat 8 w ogrodnictwie, a przez żadne nowe odmiany nie zastąpione, co jest dowodem ich niezaprzeczonej dobroci: Sir Joseph Paxton Bradlei. Pierwszorzędna odmiana, owoc duży, soczysty, aromatyczny, smak korzenny.

Caroline superbe Kitley. W każdym ogrodzie nie powinno ich brakować; średnio wczesne dojrzewające. Owoc obfity, duży, masłowaty, świeżący, bardzo wonny.

Duc de Malakoff Gloëde. Średnio-wczesne, owoc zwykle duży, czasami dochodzi ogromnych rozmiarów, smak tęgi, winkowaty.

Empress Eugénie, Knevett. Czas dojrzewania, do broć i wielkość owocu jak u poprzednich.

Fairy Queen, Ingram. Dosyć wczesne, bardzo obfite, owoc duży soczysty, jędrny, z silnym zapachem.

Goliath Kitley. Dawna odmiana średnio wczesne dojrzewająca, bogata w owoc soczysty czasami bardzo duży.

Newton Sudling, Challoner. Owoc wczesny, obfity, słodki, soczysty.

Sabreur, Mad Clements. Bogate, dosyć wczesne, owoc bardzo słodki, zapach przedziwny.

Cockscomb. Rośliny silne, obficie rodzące, późno dojrzewają, owoc bardzo wielki wyborny, soczysty.

Frogmore late Pine. Bogate, późno dojrzewające, szacowna ta odmiana przewyższa dobrocią wszystkie późno kwitnące gatunki.

Napoleon III. Późne, owoc duży, soczysty jędrny, słodki.

Sir Charles Napier. Z małą odmianą posiada przymioty wyżej wspomnianej odmiany.

Belle de Paris. Niemal najobficiej okryta jagodami dużymi, smaku słodko-korzennego.

British Queen. Jedne z najlepszych, średnio-wczesne, delikatne, soczyste, słodkie duże.

Rifleman. Średnio-wczesne. Z owocem bardzo obfitym, dużym, wonnym, słodkim, soczystym.

Cambrian Prince. Bardzo bujne, dostarczają pięknych jagód przez cały czas trwania truskawek; owoc duży, soczysty, w smaku bardzo przyjemny i orzeźwiający.

Duke of Edinburg. Średnio-wczesne, zalecają się bardzo przez owoc pierwszej wielkości, soczysty, świeżący.

President Wilder. Późno dojrzewające, bogate, owoc duży, słodki, soczysty. Piękne tej odmiany jagody przekładane bywają nad sławne La Constante.

Triomphe de Paris. Dosyć obfite, późne, owoc bardzo wielki, soczysty, świeżący, wonny.

Bonne Bouche. Bardzo bujne, średnio-wczesne, owoc jędrny, w smaku słodki, soczysty.

Héle ne Gloede. Wykwintny gatunek, owoc obfity, bardzo jędrny, pierwszej wielkości, lśniący, zapach przyjemny.

Abdel-Kader. Owoc często niezmiernie duży, pachnący, smak lekko-winny.

La Constante. Druga odmiana. Owoc obfity, długotrwały, dosyć wczas dojrzewający a duży słodki, odznaczający się pięknnością koloru.

Souvenir de Kieff. Owoc dosyć wczesny, liczny, wyborny w smaku, z zapachem silnym.

Brown's Wonder. Powszechnie oddawane im pochwały usprawiedliwiają niezmiernie obfitym wydatkiem owoców. Nie mogą się jednak zaliczać do zbyt delikatnych.

Przedłużenie o pare miesięcy zbioru poziomek i truskawek.

Ażeby otrzymać dłuższy zbiór tych jagód, należy bez żadnej przeszkody dozwolnić aby się liście, ogonki kwiatowe i wąsy rozwinęły, a skoro poziomki lub truskawki w pełnym są kwiecie obcina się gładko liście, kwiaty i wąsy kilka cali ponad ziemią, grzędę się mocno podlewa a potem postępuje się jak z innymi grzędami tego owocu. W 6 lub 8 tygodni będą znowu rośliny w tym samym stanie jak były przed ich obcięciem, ale już od-tąd ciągle okryte będą kwiatami i jagodami aż do pierwszych przymrozków.

Postępowanie to zwłaszcza tym zalecić można którzy mają obszerne ogrody, a użytkowanie tych owoców w późniejszej porze zapewnić sobie pragną. Sposób ten jest wypróbowany, pochodzi zaś od sławnego ogrodnika Wagusa w Prusach.

Uprawa rośliny *Pyrethrum roseum* na proszek przeciw robactwu.

Używany od lat wielu przeciw robactwu proszek perski coraz słabiej działa; jeden z niemieckich technologów postarał się o nasienie rośliny z której proszek ten jest wyrabiany, chcąc sam wypróbować własności proszku otrzymywanego ze świeżej rośliny, jakoż powiodła mu się ta próba najzupełniej.

Nasiona rośliny z której się proszek perski otrzymuje, zwanej „*Pyrethrum roseum*“ można dostać w każdym składzie nasion. Cała roślina zbliżona jest bardzo wyglądem swym do znanych u nas gatunków rumianku, zwłaszcza do rumianku wielokwiatowego znajdującego się pospolicie na naszych łąkach: „*Jas-trum popolyta*“, „*Chrysanthemum Leucanthemum*“. Tylko liś-

cie „*Pyrethrum roseum*“ są mniej zielono-szare, a płatki korony kwiatowej są tu nie białe lecz różowe, a nawet ciemno-czerwone.

Uprawa tej rośliny nader jest prosta. Sieje się ją w dobrze uprawnej ogrodowej ziemi w maju, po upływie 10—12 dni, gdy pora wilgotna, nasiona wschodzą, a młode roślinki starannie pielone już na jesieni w duże wyrastają krzaki i dla tego zbyt gęsto siać tej rośliny nie należy. Rzadko kiedy roślina ta w pierwszym zaraz roku kwitnie, lecz dopiero w roku następnym w końcu maja lub w początku czerwca. Gdy kwiatki całkiem się rozwiną należy je zerwać, różowe płatki korony i zielony kielich odrzucić, pozostawiając tylko żółte rurkowate kwiatki ze środka korony, jako część kwiatu najskuteczniej działającą. Części te wysuszone dobrze w cieniu proszkują się jak można najbardziej miątko. Tak sporządzony proszek działa nader skutecznie na wytępienie moli, pcheł, pluskiew, a zwłaszcza przeciw drobnym prusakom (*blatta germanica*).

Zrywanie kwiatów powoduje coraz nowe kwitnienie tak, iż zbiór trwać może do późnej jesieni i z jednego zagonka można mieć zbiór obfity tej pożytecznej rośliny i znaczną ilość proszku, który zakupywany w handlu musi być nie całkiem czysty i dla tego słabo działa.

Wskazówki co do hodowania kwiatów w pokojach

podług dzieła sławnego ogrodnika H. Jägra.

Upodobanie do kwiatów jest rozpowszechnionem we wszystkich stanach. Hodowla kwiatów rozpoczyna się w licho oświetlonych izbach suterren, rozwija się wspaniale na głównych piętrach i sięga aż do izdebek pod dachem, gdzie uboga szwaczka albo skromnie uposażony urzędnik szukają sobie mieszkania. Równie jest ona powszechną w mieście jak i na wsi.

Rośliny trzeba miłować, i miłość ta objawiać się musi czynem, pełnemi troskliwościami staraniami. A jakże rzadko to się zdarza!

Przy niezmiernie różnych okolicznościach co do urządzenia hodowli pokojowej roślin, trudno podać coś więcej nad ogólne przepisy. (*)

Chodowla kwiatów w mieszkaniach napotyka na pewne trudności, którym ogrodnik nie podlega; dlatego też pociąga za so-

(*) Szczegóły dotyczące znajdzie czytelnik w specjalnych dziełkach, między którymi „Ogrodnictwo pokojowe i domowe” Jägra, na szczególną uwagę zasługuje.

bą wyjątkowe zasady. Tu przecież, natrafiamy na pewnik, że niektóre rośliny w pokoju pięknie się rozwijają, niżeli w cieplarniach. Jako takie wymienimy tu: znany grubolistny ficus (*ficus elastica*), drzewo kawowe, chińskie pachnące drzewo oliwne (*Olea albo Osmanthus fragrans*), *Dracaena heliconiaefolia* i *robusta*, zawsze zieloną wijącą się roślinę *Cissus antarcticus*, *Cyclamen* (zwany fiołkiem alpejskim), *Chlorophytum Sternbergianum* albo *Cordylina rivipara* (*Calla*). Powód tego z jednej strony leży w suchszym powietrzu, którego wiele roślin, odpowiednio stanowisku swemu w ich ojczyźnie potrzebuje, a którego w oranżeryach mieć nie mogą, z drugiej zaś strony w tem, że w pokojach stoją one oddzielnie, swobodnie się rozkładać mogą i nie cierpią od robactwa a przynajmniej z łatwością z niego oczyszczać się dają. Ulubiona *Calla* w pokoju kwitnie przez cały rok prawie, stojąc zawsze w spodku wody pełnym, a u ogrodników tylko w zimę. Wspomniane *Chlorophytum* stoi w pokoju swobodnie na wysokim słupku, a nowe rośliny z korzonkami, jakby niemi do matki przytwierdzone we wszystkie strony zwieszają się i nie dotykają niczego. Fiołek alpejski, w ojczyźnie swej na wyższych górach, przez miesiące całe śniegiem pokryty, kwitnie raz tylko do roku: albo na wiosnę, albo w lecie—a ogrodnicy zwykli dawać tej roślinie kilka miesięcy czasu spoczynkowego w stanie suchości. W pokoju zaś, przez ciągłe polewanie kwiatu tego od podstawki, doprowadza się go do kwitnienia przez rok cały prawie.

Wszystkie te fakta wspominamy, aby z drugiej strony nie wydawały się zbyt wielkimi trudnościami hodowli pokojowej, których jest dosyć: brak wystarczającego światła i niestosowna ciepłota, nieczyste powietrze i t. p. W każdym zamieszkałym pokoju u okna tylko jest stanowisko zupełnie widne, a gdybyśmy roślinom poświęcić chcieli większą część okien, coby w każdym razie przeszkadzało wygodzie mieszkania, zawsze rośliny miałyby tylko boczne, jednostronne światło. Ciepłota pokoi mieszkalnych lubo nie dla wszystkich kwiatów jest niewłaściwą, jak to już z powyższych przykładów widocznem było, jednak wielkiej ich liczbie grozi zagubą. Mniej ciepłe izby przedstawiają sposobność dostarczenia kwiatom odpowiedniej temperatury, ale na nieszczęście, przez niedbałość, spada ona w czasie zimy często niżej, aniżeli rośliny znieść mogą.

Najgorzej jednak rzecz się ma ze złym stanem powietrza, które niezbyt często przepełnione bywa kurzem i subtelną sadzą z pieców i oświetlania; często także w pokojach zdarzają się tak

zwane przeciągi, a przede wszystkim dla większej części kwiatów powietrze pokojowe bywa za suchem.

Otóż należy rośliny od tych nieprzyjaznych wpływów o ile możności chronić, a gatunki wedle miejscowości umieć wybierać. Brak światła, zbyt suche powietrze, zbyt wysoką lub niską temperaturę, znosi wprawdzie niewiele ale bardzo pięknych roślin, które wszelkie niedostatki zwalczyć umieją, gdy im się w lecie udzieli odpoczynek na świeżem powietrzu. Tu należy także bluszcz, gdy jest dosyć często myty i zwilżany; kilka palm wachlarzowych, przy dobrem zresztą pielęgnowaniu, także wiele niedostatków znoszą.

Jako ochronę kwiatów zalecić można zasłanianie roślin lekkimi chustami w czasie czyszczenia pokoju i otwieranie okien albo stawianie wtedy przed roślinami parawanów.

Do najwyczejniejszych środków ochronnych, należy stawianie kwiatów za podwójnemi oknami albo w szklanych szklanych. Co do tych ostatnich, wedle tego czy one się znajdują przed oknami lub w pokoju, potrzeba dokładny wybór roślin robić—gdyż do pierwszych należą potrzebujące dużo światła i powietrza, do ostatnich, lubiące wilgotne powietrze i ciepło. Mnóstwo pięknych roślin, np. begonie, nie udają się w pokojach, w których gaz się pali, gdyż zawsze przytem nieco tlenu węgla się wydobywa. Potrzebny stopień wilgoci powietrza, który w mocno ogrzanych izbach również jest dobroczynnym dla ludzi jak i dla roślin, lepiej jest otrzymywać za pomocą gąbek zmoczonych i między roślinami porozwieszanych, niżeli przez stawianie naczyń z wodą w piecu lub na piecu, gdyż z pieca para wzbija się zaraz w górę i skrapla się na oknach.

Rozważmy teraz najwłaściwszy sposób *rozstawiania* roślin pokojowych. Okno jest najlepszem miejscem dla małych, światła potrzebujących roślinek. W wielu mieszkaniach jedyne to dla kwiatów używane miejsce. Lecz miejsce to jest małe i wąskie, wielka ilość kwiatów robi pokój ciemnym i niemiłym. Połowa okien powinaby pozostać niezajętą. Gdzie przy grubych murach, podwójne okno się zakłada, tam znajdujemy więcej miejsca, a kwiaty tu trzymają się dłużej. Niektóre kwiaty zimowe, np. konwalie, fiołki, pierwiosnki, znoszą swobodne stanowisko w oknie mieszkania tylko czas krótki. Większe, rozszerzone rośliny o twardym liściu, które mniej światła potrzebują, stawiać można na stołach, wyższe na podłodze, szerokoliściaste np. palmy wachlarzowe różnego rodzaju, na osobnych słupkach, ustawionych przy sekretarkach, kanapach i t. p.

Obecnie weszły w modę słupki rzeźbione pod kwiaty, ale nie są użyteczne, gdyż do całości słupka należy i doniczka ozdobna, z nieprzepuszczalnego materiału zwykle wyrobiona, która nie ma dobrego ustawienia i szkodzi wegetacji. Lepsze są podstawy koszykowe. Te przystroić można, okrywając je zielonym bluszczem. Jeżeli pokój jest jasny i obszerny, w takim razie wyższe rośliny rozstawiać można po rogach pokoju, w lecie przed piecem i kominkiem. Również na szafach, komodach, sekretarkach, często rośliny dają się gustownie rozstawić, choć tym sposobem dobrego zawiele uczynić można, tak, że pobyt w pokoju przez przeładowanie roślinami niemiłym się robi. Zachwycająco wyglądają rośliny na konsolach, albo swobodnie rozstawione albo z ukrytymi doniczkami. Rośliny na konsolach, albo spadają zdobnie albo wiją się po ścianach, aby próżne przestrzenie zakrywać, — albo okalają splotami swemi obrazy, zwierciadła, biusta, statuetki i t. p.

Do rozstawiania na mniej widnych miejscach należy dobrać trwale rośliny o gładkim, twardym liściu. W lecie większą część roślin należy wystawiać na świeże powietrze — drobne przed oknem i na desce do kwiatów, większe na balkonie i w otwartych widnych sieniach, a co najlepiej, w ogrodzie, piękne paprocie i widłaki (*Lycopodiae*), w ogrzewanym pokoju bez przykrycia utrzymać nie można. Jeżeli kwiaty bez doniczek rozmieszczone są na zagłębieniach w sztucznych skałach z tufu albo drzewa korkowego zrobionych — w takim razie takie wystawy zowiemy *terrarium* (w przeciwstawieniu do *aquarium*). Do tego rodzaju wystawy używamy małych roślin, bez kwiatów, ale o szczególnie pięknych formach i liściach.

Po za salonem rzadko znajdujemy ozdoby z kwiatów. A przecież tak to pięknie, tak łatwo, duże miejscowości, to jest, szerokie schody i sienie schodowe, zielonością stroić, co jednocześnie tę korzyść zapewnia, że wysokie rośliny, które za ozdobę ogrodów służą, przetrzymać można. Gdyby nastąpiło wielkie zimno, w takim razie chowamy je do piwnic na czas krótki. Zresztą w naszym klimacie, ogrzewane schody i sienie dosyć często napotkać można.

Wielkiej wagi dla całej hodowli kwiatów w pokojach, jest pora *zakupu* kwiatów i *przyzwyczajenie* tychże do nowego stanowiska. Im większa jest różnica między cieplarnią, oranżeryą i mieszkaniem, tem większe są ujemne strony z przeprowadzenia wynikające. Tam wilgotne ciepło, ze wszystkich stron

światło, czyste powietrze — tu powietrze suche, gorące, kurz i przeciągi. Kwiaty należy zakupywać na wiosnę lub wcześniej w lecie, nigdy zaś na jesieni. Wtedy bowiem łatwiej, gdyż powolnie, do zmiany się przyzwyczajają. Zakupywać należy młode, lecz nie za słabe roślinki, te bowiem łatwiej się przyzwyczajają do zmiany miejsca.

Kupując kwiaty w zimie, uważać należy, gdzie one u ogrodnika stały; czy nie w zbyt gorącej oranżeryi albo cieplarni, a może w zbyt gorętszych jeszcze inspektach. W ostatnim razie nietylko przy transporcie do domu muszą być one lepiej zabezpieczone od zimna, lecz i w domu muszą być z początku osłonięte papierem albo tkaniną przeciw suchemu gorącu. Jeżeli się poleca przywiezienie kwiatów w czasie zimna, należy posłańcowi dać dokładny przepis do przechowania przez drogę i potrzebne przykrycie, gdyż brak tego jest nader szkodliwy. W każdym razie kwiaty powinny przed przeniesieniem być umieszczone na kilkanaście minut w chłodniejszej temperaturze. Najwięcej ostrożności wymagają kwiaty forsowane, jak: konwalje, fijołki, hyacenty, róże i t. p. Rośliny, które mogą rok cały przebywać w pokoju, należy zawsze w nim trzymać, gdyż przez czasowe wystawienie na powietrze lub oddanie do ogrodnika, giną korzyści z poprzedniego przyzwyczajania się ich do pokoju. Tak np. kamelje przyzwyczajają się i kwitną łatwo w pokoju, gdy w nim ciągle stoją, zrzucają przecież zawsze prawie pączki, skoro tylko na zimę do niego są wnoszone. Ze wspaniałych dracen kilka wielkolistnych rodzajów zaraz po zakupie, w pokoju traci liście i zdaje się obumierać. Jednakże przy starannem pielęgnowaniu, zaczynają znów wypuszczać liście z razu małe, potem coraz większe, nareszcie po przyzwyczajeniu się do miejsca odzyskują zwykłą, wspaniałą postać.

Podlewanie jest najważniejszą czynnością przy hodowli kwiatów w pokojach, a w tym względzie właściwie najwięcej błędów się zdarza. Polewać, znaczy to dawać kwiatom codzienne pożywienie; za pomocą wody bowiem rozpuszczają się materje pożywcze jużto w ziemi, już też w materyach rośliny złożone. Lecz woda nietylko rozpuszcza pożywienie, po części sama ona jest pożywieniem i stanowi ważną część składową rośliny. To co w kwiatach sokiem nazywamy jest niczem innym jak wodą, często dosyć czystą, częściej zmieszaną z solami, kwasem węglowym i t. d., a w powrocie (przy zstępującym soku) z drzewnikiem. Wstępujący sok tworzy ze złożonych materyj rezerwowych w pączkach liście, kwiaty i t. p. Z tego jasno wynika,

jakiego znaczenia dla roślin jest woda dla kwiatów pokojowych, a więc podlewanie.

Pierwszym warunkiem właściwego podlewania jest, aby woda miała dobre przymioty. Dotyczy to zarówno jej temperatury jak i składu chemicznego.

Co do pierwszego, nie należy nigdy używać wody o niższej temperaturze, niżeli temperatura powietrza, nigdy tak zwanej *świeżej* wody. Nieszczęśliwym błędem jest przypuszczenie, że woda, która ludzi i zwierzęta rzeźwi (choć nieraz im szkodzi także), rośliny również ma rzeźwić. Przeciwnie, im bardziej odstała, im bardziej letnią jest woda, tem właściwszą jest dla roślin. Woda, mająca przeszło 15° ciepła, a nawet 25° aż do 30° jest do polewania bardziej właściwą, niżeli zimna.

Przez zimną wodę można wprowadzić roślinę w stan chorobliwy, tem łatwiej, im gorętsze jest powietrze, im bardziej rozgrzaną jest ziemia w doniczkach. W lecie więc nawet należy polewać wodą, już przez pewien czas odstałą, a gdy takowej nie ma, należy domieszać wody gorącej przed polewaniem. Ciepłota, którą zanurzony palec przyjemnie letnio odczuwa, najbardziej jest stosowną. Dla roślin z ciepłych krajów lepszym jest nawet ciepło wyżej 30-stu stopni, aniżeli niżej 20-stu. Nie przeczy my, że niektóre rośliny znośzą także zimną wodą, gdy w chłodnych izbach stoją; lecz bluszcz np. znośzący świeże powietrze nawet przez zimę, przyzwyczajony się do temperatury pokoju staje się tak czułym na ciepło jak palma. Niektóre zwrotnikowe rośliny wówczas tylko rozwijają się wspaniale, gdy zawsze wodą cieplejszą nad 30 stopni są podlewane.

Te okoliczności tłómaczą nadzwyczajne powodzenia, jakie niekiedy przy hodowli pokojowej kwiatów się osiąga. Jeżeli chcemy, aby jaka roślina rozkwitła na pewien dzień, wcześniej, niżeli, z jej natury wypada, otrzymać to (niezawsze jednak na pewno) możemy polewając ją regularnie cieplejszą wodą. Jeżeli np. kamelię, która już barwę na pączkach pokazuje, chcemy na pewien dzień, na bal lub imieniny, za cztery lub pięć dni doprowadzić do pełnego rozkwitu, w takim razie, umieszczenie tej rośliny w *gorętszej izbie* wywołałoby opadnięcie pączków, polewanie zaś cieplejszą wodą, zazwyczaj do wcześniejszego rozkwitu doprowadza. Wyraźnie przecież zastrzegamy, że w ogóle wystarcza, gdy woda do polewania stoi kilka godzin w ogrzewanych izbach, lecz ciepłą, to jest umyślnie ogrzewaną być niepotrzebuje.

Co do składu chemicznego wody to tylko zauważać należy, że tak zwana *twarda* woda niezdatną jest do polewania wielu roślin np, azalei, kamelii, wrzosów (eryk), zaś dla innych kwiatów, jak fuksye, geranie, palmy nawet, wówczas tylko jest szkodliwą, gdy zbyt wiele wapna zawiera. Kto innej wody nie ma, niechaj te i tym podobne rośliny polewa albo wodą odgotowaną albo przez kilka dni na powietrze wystawioną, lepiej zaś wodą bieżącą (z rzek i strumieni). Rozpuściwszy w wiadrze twardej, studziennej lub źródlanej wody, łyżkę potażu lub sody, robi się ona również użyteczniejszą. Doskonałą przysługę kwiatom oddaje tak zwana woda z mięsa, to jest woda w której świeże mięso obmytem zostało. Letnie pomyje także dają się używać, gdy nie są nadbyt tłuste.

Czas polewania małe ma znaczenie, nie należy wówczas tylko polewać, gdy doniczki od działania słońca silnie są ogrzane. W lecie zaleca się wieczorna pora, gdyż wtedy woda nie tak prędko paruje.

Nieraz słyszymy pytanie: jak często polewać należy? czy codziennie powinno się polewać? Na to trudno dać ścisłą odpowiedź. Jedyna słuszna i możliwa, z której przecież czytelniczki nasze niezupełnie zadowolone będą, jest: *należy polewać kwiaty, gdy są suche*. Codziennie trzeba zaglądać wprawdzie czy ten wypadek nie zachodzi, ale niekoniecznie codziennie polewać potrzeba. W chłodnych nieogrzanych izbach, wystarczy polewanie dwa razy tygodniowo. Kto nie ma wprawy i przez spojrzenie rozpoznać nie umie, czy ziemia jest suchą, z pewnością rozpozna to przez dotknięcie. Należy jednak zawsze uważać na kolor ziemi. Czarniawa ziemia, próchnicowa, staje się szarą po wyschnięciu; ziemia gliniasta, mokra jest ciemno-brunatną, sucha jasno-brunatną nawet białawą. Jeżeli w porze wilgotnej, gdy ziemia powoli wysycha, pragniemy przekonać się o stanie wilgoci roślin wielkich i kosztownych, którym zbyt częste polewanie szkodę przynieść może, wtedy trzeba o doniczkę stuknąć palcem. Oddźwięk jasny oznacza, że należy polewać, oddźwięk głuchy zaś znaczy, że roślina ma jeszcze dosyć wilgoci. Potrzeba wody nietylko jest różną wedle gatunku kwiatu, lecz także wedle temperatury powietrza w danej porze roku i stanu wzrostu roślin. Przy mocnem ogrzewaniu i gorącu letniem zużywają one więcej wody, to jest wyparowują jej więcej niżeli przy temperaturze chłodnej; nadmiar wody w lecie mniej także szkodzi. Młode niebardzo jeszcze rozkorzenione rośliny, lub świeżo przesadzone, potrzebują (nie bacząc na wielkość doniczek) mniej wody niż stare o rozro-

śniętych korzeniach. Przy przesadzaniu bowiem odpada część korzeni włoskowatych, przez co roślina cierpi, rozumie się więc że uszkodzone przy operacyi korzenie nie wciągają już tyle wody co poprzednio, a przytem ziemia dodana, jeszcze nie przerosnięta korzeniami wolniej wysycha. *Świeżo przesadzone zatem rośliny oszczędniej polewać należy.* Rośliny w epoce szybkiego wzrostu więcej wody zużywają niżeli te, w których wzrosćie zaszła chwila spokoju. Obumierająca cebulka nie potrzebuje już wody, fuksya lub róża miesięczna z opadającymi liśćmi w zimie mniej wody potrzebuje aniżeli ze świeżo wypuszczającymi na wiosnę. Z tego też powodu roślinom słabym należy mniej dawać wody, bu i one zużywają jej bardzo mało. Kto chorującą roślinę polewa, zanim wyschnie zupełnie, przyspiesza jej zagubę. Wiadomem jest powszechnie, że kaktus i aloes, jako rośliny skalne i pustyniowe mało wody potrzebują, podczas gdy kalla od zbytku nawet wody nie ponosi szkody. Uważny hodowca, wkrótce także przez doświadczenie pozna, które z jego ulubionych roślin szczególnie wody pragną. Tak np. palmy w lecie mocno polewać można, nawet zanim zupełnie wyschną. Jako wskazówka ogólna służyć także może, że wszystkie rośliny o grubym mięsistym korzeniu, większą suchość znoszą, niżeli rośliny o korzeniach delikatnych.

Wedle tych rozmaitych okoliczności, winna się także regulować ilość wody używanej. Jako zasadę przeciw przyjąć należy, że każda roślina, gdy raz wyschnie, tak długą polewaną być winna, póki woda spodem z doniczki nie wypływa. Powierzchnego polewania unikać należy, aby nie zdawało się, że roślina jest zasycona wodą, podczas gdy u spodu, tam gdzie korzenie łączą się, jest sucho. W zasadzie, najlepiej polewać rośliny z wierzchu doniczki, ale jest wiele roślin, którym polewanie przez podstawkę lepiej służy, np. tak zwanym fiołkom alepejskim (*Cyclamen*), palmom, dracenom i innym wielkolistnym, gdy się w epoce najsilniejszego wzrostu znajdują. Ktoby sobie trud zadać chciał, w godzinę po podlaniu przez podstawkę, niewciągniętą przez doniczkę wodę zlać napowrót do konewki, mógłby śmiało wszystkie rośliny w ten a nie w inny sposób podlewać, gdyż zarzut, że polewanie przez podstawkę jest szkodliwe, o tyle tylko jest słuszny, że pozostawianie wody na spodku, a zatem zbyteczniej utrzymuje ziemię w stanie nadmiernej wilgoci.

Bardzo ostrożnie należy podlewać rośliny w naczyniach bez wylotu lub z niedostatecznym wylotem u spodu, np. bluszcz w skrzynkach drewnianych albo blaszanych. Te nigdy tak mo-

cno polewane być niepowinny, aby woda pozostawała na dnie; w takim razie bowiem korzeń rośliny gnije i tylko przez prędkie przesadzenie można ją uchronić od zagłady. Tu z kolei wypada nam poruszyć sprawę, w której często błędy zachodzą. Zdarza się że kwiaty więdną, choć suche nie są. Zazwyczaj myślimy, że ziemia jeszcze u spodu sucha i mocniej polewamy. Takie rośliny właśnie przez zbytek wilgoci są już zepsute i nie przyjmują już wody; ziemia jest „kwaśną“ i niezdatną do żywienia kwiatów. Tu pomaga już tylko szybkie przesadzenie, z oddaleniem zepsutych korzeni; u wielu roślin przecież rzecz to już zapóźna. Jeżeli roślina tak wyschła, że więdnie i po polaniu nawet przyjść do siebie nie chce—trzeba ją obstrzykać wodą, jeżeli mała, zanurzyć w wodzie, ażeby kora się orzeźwiła i funkcję parowania odbywać mogła.

Obstrzykiwanie w ogóle jest doskonałym środkiem hodowli kwiatów i powinny być niezanieczone w zimie w pokoju, gdy pokój bardzo się ogrzewa. Że przez to i powietrze także dla mieszkańców bardzo się poprawia, wiadomo powszechnie. Odkąd narzędzia do rozpryskiwania perfum weszły w użycie, obstrzykiwanie kwiatów stało się rzeczą niezmiernie łatwą i odbywać się może bez zanieczyszczenia pokoju. Wyrabiają także podobne narzędzia z blachy, które tańsze są i lżejsze w użyciu.

Przesadzanie kwiatów, słusznie także stanowi troskę miłośników. Potrzeba przesadzenia podobnie zależy od okoliczności jak i potrzeba polewania. W ogóle zbyt często przesadza się kwiaty, a przedewszystkiem w niewłaściwym czasie. Zdarza się, że miłośnicy przesadzają swe kwiaty jeszcze w październiku, aby jak twierdzą, lepiej je przezimować. Przesadzanie o tym czasie przecież jest prawie zawsze zgubą dla rośliny. W najlepszym razie, tak przesadzone kwiaty do wiosny dożyją bez postępu, lecz wtedy znowuż przesadzać je trzeba, aby mózdz zepsute korzenie oddalić. Przesadzanie winno mieć miejsce tak długo tylko, póki roślina rośnie albo na krótko przedtem, zanim napowrót rośnięcie się rozpoczyna, to jest w lecie i na wiosnę. Główną porą do przesadzania jest kwiecień i maj, niektóre przecież pokojowe kwiaty np. stare bulwowe lub cebulkowe rośliny, które obumarły, już w lutym i marcu, lilie, które przez zimę w piwnicy stoją, już w grudniu przesadzone być winny. W lecie aż do września należy przemieniać doniczki tylko młodym roślinom, aby je we wzroście popierać. Muszą one dwa do trzech razy być przesadzane. Natomiast przesadzenie starszych roślin w ogóle raz na rok jest tylko potrzebne; tych, które mają wielkie

donice, tylko co trzy albo pięć lat, roślin wielkich jeszcze rzadziej.

Przy przesadzaniu popełnia się największe błędy. Najgorszym z nich jest, że najczęściej niezbyt wielkie donice są brane, przyczem kieruje nami to błędne przekonanie, że tym sposobem dostarczamy roślinie bardzo wiele pożywienia. W lecie czasami roślina ten błąd naprawia i wypełnia nową donicę od biedy korzeniami, lecz zazwyczaj za mało spożywając i wysychając, dostaje ona zgniłych korzeni i musi być przesadzoną do mniejszej doniczki od tej, w jakiej poprzednio się znajdowała.

Należy nowe doniczki tylko tak duże dobierać, aby poprzednie w nich wygodnie się mieściły! Jeżeli doniczki przerosłe są korzeniami, w takim razie jeżeli potrzeba, to znaczy jeżeli rozkwitu jeszcze niema, można dać dwa razy większe doniczki. Zasadą jest, aby przy przesadzeniu cała powierzchnia rozkorzenia, szczególnie u spodu ostrym nożem była obcięta. Gdy się tego zaniedba, najczęściej gniją wszystkie stare korzenie w krótkim czasie i roślina bardzo na tem cierpi. Są przecież wyjątki. Kamelye np. gdy nie są rozkorzone, lepiej nie obcinać, palmom i wielu kwiatom nigdy obrzynać korzeni nie należy. Dla takich roślin nie należy także czekać, aby się zażyty rozkorzeniły. Młode rośliny przesadzać należy, zanim siatkę z korzeni na dnie doniczki utworzą, nic jednak nie obejmując. Takie przesadzenie może mieć miejsce każdorazowo od marca do września; gdy przycinanie korzeni jest potrzebne, rośliny nie powinny znajdować się w peryodzie pędzenia, to jest nie wypuszczać liści, kwiatów i gałęzi. Jeżeli nie dało się tego zrobić przed tym peryodem, po nim dopiero robić to należy. Rośliny w zimie kwitnące, ogrodnicy zwykle w sierpniu przesadzają.

Przed zakończeniem wskazówek tych, ostrzedz winniśmy przeciwko używaniu donic polewanych, lub farbą olejną albo lakierem malowanych, te bowiem nie wysychają nigdy, a przez to o chorobę kwiaty przyprowadzają. Jeżeli podobne się posiada, to należy wstawiać w nie kwiaty razem ze zwyczajną doniczką. Jeżeli są do tego zbyt wielkie, w takim razie znajdujące się w nich kwiaty, znacznie mniej polewać należy.

Ten szereg wskazówek dla miłośników ogrodnictwa pokojowego, rozrzuconych w kilku pracach znakomitego ogrodnika z Eisenach, H. Jägera, zebraliśmy razem i podajemy ku użytkowi czytelników w tem przekonaniu, że hodowla kwiatów z pewnością najmiłszą i najcenniejszą jest ozdobą każdego ogniska domowego.

Rozmnażanie róż za pomocą odrośli korzenia.

Powszechnie znanym był dotąd sposób rozmnażania róż mehowych, za pomocą odrośli korzenia, lecz także same rozmnażanie innych gatunków róż będzie może rzeczą nową dla czytelniczek.

Dotychczas rozmnażano przez sztabry lub karpy róże nie-szczepione; obie, te metody przedstawiają wszakże trudności, których przy rozmnażaniu za pomocą korzeni, uniknąć można.

W czasie zimy obcina się końce głównych korzeni róż, dzieli się też korzenie na kawałki długie na 1 i pół do 4 cali i wsadza się je nieco pochyło w doniczki lub skrzynki, w dobrze przegniłej inspektowej ziemi, pokrywając je tą samą przesianą ziemią na $\frac{1}{4}$ cala grubości. Także i w gruncie rozmnażają się róże w ten sposób jak najlepiej. Na ten cel obiera się rabatę w pół-cieniu położoną, wybiera się z niej ziemię na 15 cali głęboko, zastępując ją odpowiednią warstwą ziemi inspektowej, w której odrosła korzeni umieszcza się podobnie jak w doniczkach z tą różnicą, że się je pokrywa warstwą ziemi na cal grubo.

Takie zasadzane odrosła w doniczkach, puszczają nadzwyczaj szybko. W kwietniu, gdy już pędy kilku cali wysokości dorosną, rozsadza się je pojedynczo w grunt lub w doniczki, starając się, aby przy korzeniach jak najwięcej ziemi pozostawało, co wzrost rośliny przyspiesza. Odrosła korzeni róży „Triomphe d'Angers“ zasadzone w styczniu, kwitły już w początku maja; inne gatunki zakwitły w czerwcu.

Sposób ten postępowania jest owocem doświadczenia przypadkowo zrobionego i ogłoszonego w jednym z pism niemieckich. W lutym 1871 roku—pisze doświadczony ów ogrodnik—przenosiłem całą kwaterę róż na inne miejsce; w lecie dostrzegłem na dawnym miejscu kilka pędów róż, dobyłem jedną z nich i przekonałem się, iż to był pęd idący od kawałka korzenia odciętego przez nieuwagę szpadlem i który w ziemi pozostał. Nie mogłem już tedy wątpić, że odkryłem nową i łatwą metodę rozmnażania róży. Zaraz w styczniu następnego roku zabrałem się do dzieła, a pomysłne rezultata nie dały na siebie długo czekać.

Doniczki von Levetzowa.

W niektórych zakładach ogrodniczych niemieckich zaprowadzono już używanie ulepszonej doniczki von Levetzowa, wynalezionej w r. 1872.

Zwykle doniczki dotychczas używane przedstawiają tę wielką niedogodność, że podlewanie roślin w nich rosnących bardzo jest trudne, nie łatwo bowiem uniarokować ilość wody dla rośliny doniczkowej potrzebną. Zależy ona od stanu temperatury, pory roku, własności ziemi, a w końcu od stanu, spoczynku lub rośnienia, w którym się rośliny znajdują. Nadmiar wilgoci z trudnością odchodzi ze zwykłej doniczki, brak jej w prędkim czasie przyprawia roślinę o śmierć. Dla ułatwienia przenikania powietrza do korzeni, nie polewają doniczek robiąc je z wypalanej tylko, porowatej gliny. Korzenie też dążące do zetknięcia z powietrzem, rozgałęziają się zawsze przy samych ściankach doniczki, nigdy prawie nie wypełniając całej bryły ziemi, która obmotana gęstą siatką włóknistych korzeni, wydobywać się z doniczki i wykruszyć pomiędzy nich daje się z łatwością. Lecz taka dążność korzeni do rozgałęziania się na wewnętrznej powierzchni doniczki sprawia, że w lecie rośliny doniczkowe zabezpieczać trzeba od działania promieni słonecznych, bo korzenie łatwo przepalonymi być mogą; z drugiej znów strony rośliny takie łatwo mróz zabija, również łatwo na korzenie działając.

Dla zapobieżenia tym niedogodnościom von Levetzow urządził doniczkę kwiatową w następujący sposób: Na wspólnej podstawie stoją dwie doniczki, jedna w drugiej, nie komunikując się ze sobą. Wewnętrzna ma służyć do pomieszczenia rośliny i ta opatrzona jest otworem we dnie, jak zwykle do odciekania nadmiaru wody służącym. Cała przestrzeń pomiędzy wewnętrzną a zewnętrzną doniczką służy za zbiornik wody. Przy ścianie zewnętrznej, biegnie kilka rurek otwierających się górnym końcem, cokolwiek nad najwyższym poziomem wody, a dolnym do doniczki wewnętrznej, blisko jej dna. Przy sadzeniu na dno kładzie się warstwa kawałków węgla drzewnego tak, iż rurki boczne w tej warstwie mają swe ujścia. Po posadzeniu rośliny, jak zwykle, zbiornika nie napełnia się wodą, lecz podlewa jak w zwyczajnych doniczkach dopóty, dopóki korzenie nie dojdą do dna, co ma miejsce po kilku tygodniach, jednocześnie nalewa się na cal lub dwa wody w zbiornik.

Gdy ziemia na powierzchni dobrze wyschnie, zaczynamy podlewać wprost i to tylko tak, żeby powierzchnię dostatecznie zwilżyć w następujący sposób.

Rośliny bagniste 2 razy na tydzień.

Rośliny zielne raz na tydzień.

Rośliny drzewiaste raz na 2 tygodnie.

Rośliny mięsiste raz na 3—4 tygodnie.

Roszczy dopełnia woda w zbiorniku będąca. Napełniamy zbiornik od 15 kwietnia do 15 września do połowy, a przez resztę roku do $\frac{1}{3}$ wysokości. W razie wydalenia się z domu na czas dłuższy, nalewamy cały zbiornik; co także ma miejsce dla palm, dracen i roślin cebulkowych.

Tak traktowane rośliny, czerpią pożywienie w miarę potrzeby z rezerwoaru przez ściany doniczki, które dla rozmaitych roślin fabryka Levetzowa wyrabia bardziej lub mniej dziurkowane. Nadmiar wody wciągają węgle, z których znów korzenie mają własność wyssać ją na powrót, nadto nadmiar ten uchodzi w kształcie pary przez rurki do przewietrzania i wyziewania służące. Tym sposobem roślina ciągle otoczona jest atmosferą wilgotną, bardzo dla niej przyjazną. Zasilane ciągle obficie, rośliny w ten sposób chodowane, potrzebują przesadzania tylko co lat kilka a przytem okrywają się tak obfitymi i pięknymi liśćmi, jakby w gruncie rosły. Nie ulegają też łatwemu usychaniu lub marznięciu, bo nasypawszy pomiędzy doniczki piasku lub szezki, zabezpieczamy korzenie od zamarzania.

Palmy hodowane w doniczkach Levetzowa szczególnie są piękne, a hodowla ich w pokoju, dla każdego staje się łatwo dostępną.

Ulepszone doniczki sprzedaje dotąd tylko sam wynalazca, właściciel fabryki wyrobów glinianych w Kiel.

Farbowanie i suszenie kwiatów.

Niebieskie i fioletowe kwiaty barwią się na pyszny zielony kolor jeżeli je przez kilka minut wystawimy na działanie par amoniaku. Żeby zjawisko to wywołać wsadza się kwiat w szyjkę szklanego lejka od strony wewnętrznej tak, żeby pomiędzy nim a brzegiem lejka pozostał przynajmniej cal przestrzeni. Na talerz nalewa się kilka kropel salmiaku i stawia na nim lejek szyjką do góry. Po kilku minutach występują następujące zabarwienia: kwiaty niebieskie, fioletowe i jasno-karmazynowe stają się pięknie-zielonemi. Ciemno-karmazynowe piękne goździki barwią się na czarno, wszystkie kwiaty białe na siarkowo żółty

kolor. Najdziwniej zmieniają się kwiaty różnokolorowe; tak na przykład: białe płatki firletki (*lichnis coronata*) stają się żółte, a czerwone żyłki na nich—zielone. Ułanki (*Fuchsia*) o białym kieliszku i czerwonej koronie dostają pod działaniem par amoniaku żółtego kielicha i zielonej lub niebieskiej korony.

Gdy nowe barwy wystąpią wyraźnie, aby je przez kilka godzin utrzymać należy kwiat zmoczyć w czystej wodzie. Zabarwienie pierwotne po pewnym czasie znów powraca.

Dla nadania niebieskim, fioletowym lub czerwonym astringentem pięknego karmazynowego koloru, aby potem w stanie zasuszenia do zimowych bukietów służyć mogły nurzano je dawniej w kwasie azotnym. To postępowanie dawało niezbyt zadawalniające rezultaty, bo kwas nie przenikał do płatków woskiem roślinnym zwykle pociągniętych. Lepiej daleko wystawiać astry na działanie par kwasu solnego. Do operacji tej posłużyć może jakakolwiek skrzynia, w której z dwóch stron przeciwległych porobione oszkłone okienka dla obserwowania zmiany kolorów, a przy wierzchu porozciągano sznury do rozwieszania kwiatów po dwa powiązanych. Na dnie skrzynki stawia się parę talerzy z roztworem kwasu solnego w wodzie i przykrywa się skrzynkę dnem. Mniejsze kwiaty pozostają w skrzynce dwie godziny, większe 4 lub 6. Po zabarwieniu astrów na piękny kolor karmazynowy rozwiesza się je w przewiewnym, nie bardzo widnym pokoju dla przesuszenia, a następnie przechowuje się w ciemnym suchym miejscu. Tak przygotowane astry przez rok cały trzymać można a piękności swej nie tracą.

Obmywanie drzew.

Obmywanie drzew sprzyja wielce ich zdrowiu, piękności i urodzajności. Brud i mech znajdujący się na drzewach, zatykają wszystkie pory w korze drzewnej, obmywanie usuwa te przeszkody tamujące oddychanie rośliny, a zarazem niszczy jajka owadów, znajdujące się pod korą.

Najlepiej jest obmywać drzewa w czasie drobnego deszczu, lub też zaraz po jego ustaniu, gdy drzewo jeszcze wilgotne. Jako narzędzie do tej operacji, należy używać twardej bardzo szczotki z rączką, śpiczastej z przodu a rozszerzającej się ku rączce. Do obmywania używa się zwyczajnej czystej wody lub też ługu; tego ostatniego używać należy zwłaszcza wtedy, gdy pień drzewa na wiosnę mchem jest porośnięty; można też przed obmywaniem posypywać pień wapnem gaszonym lub gipsem.

Obmywanie tak jest dla drzew skutecznem, że nawet chore drzewa przychodzą do siebie po tej operacji.

Sposób przyspieszający dojrzewanie owoców.

W sprawozdaniu zamieszczonem w Tygodniku towarzystwa ogrodniczego w Berlinie, opowiada niejaki Stall, o środku przyspieszającym dojrzewanie owoców: „Opierając się na zasadzie, iż odnawianie warstwy ziemi pokrywającej korzenie roślinne, działalność tychże korzeni ułatwia, a zatem powoduje spieszny wzrost całej rośliny, więc i owocu kazałem na jakie 8 tygodni przed zwykłym czasem dojrzewania wczesnego gatunku gruszek odrzucić ziemię w koło drzewa na przestrzeni 4 do 4 i pół metrów tak głęboko, iż korzenie drzewa pokryte były warstwą tylko na jakie 5 do 6 centymetrów grubą, przez co słońce z łatwością korzenie ogrzewać mogło. Skutki tego postępowania były zdumiewające: nietylko że owoc dojrzał w połowie lipca, lecz był tak smaczny i soczysty, jak nigdy. Chcąc doświadczenie to powtórzyć, w cokolwiek odmiennych warunkach, odrzuciłem w takiż sam sposób ziemię od korzeni drzewa renklodowego, lecz tylko od strony północnej. I tu owoce od strony północnej dojrzały o kilka dni prędzej, niż owoce od południowej strony. Aby korzenie uchronić od uschnięcia, należy je bardzo pilnie podlewać.

Tępienie gąsiennic.

Co rok w miesiącu lutym i marcu można czytać w najmniejszej nawet gminie francuzkiej przybity na drzwiach merostwa rozkaz prefektury, którym poleca się właścicielom i dzierżawcom ziemskim oczyszczanie z robactwa żywoptotów i drzew, tak owocowych jak i innych, a głównie tępienie poczwarek, które później pod pospolitą nazwą liszek, stają się plagą roślinności. Administracyjna ta przezorność godną jest pochwały, zmusza bowiem niedbałych i leniwych do pracy, której zaniedbanie staje się ogólną klęską gospodarstwa ogrodowego. Ale niemniej pożyteczną jest rzeczą rozpowszechnienie najlepszych środków tępienia żarłocznych owadów i podajemy tu czytelnikom wyjątek z francuzkiego rolniczego pisma, które o tem traktuje.

Narzędziem używanem najpowszechniej do tępienia gąsiennic i jaj owadów, z których gąsiennice te powstają, bywa zwykle tyczka na końcu rozczepiona, albo para dużych nożyc ogrodowych, umocowanych do tyczki i działających za pomocą uwiązanego do nich sznurka. Temi to nożycami obeina się gałązki,

na których owad mógł szukać miejsca dla swego płodu, lub odrapuje się korę konarów, gdzie takowe złożone być by mogły. Ale jestto sposób postępowania mozolny i zmudny, gdyż używając go najlepszy robotnik nie może oczyścić dziennie więcej nad drzew trzydzieści; istnieje przecież środek racjonalniejszy.

„Rozpuść siarki od 400 do 500 gram. i w rozpuszczonej maczaj stare szmaty, które następnie przesuszywszy, zwiń w ścisłe kłęby i przymocowawszy takowe do żelaznych wideł o dwóch lub trzech zębach i zapal. Zapalone te flejtuchy tłac się, wydają mocny i gryzący dym, którym każdą gałąź okadzić trzeba, trzymając do góry widły, przyczem przecież uważać trzeba na kierunek wiatru, aby całe drzewo okadzonem zostało. Gąsienica, którą dym doleci, zaczyna się najpierw zwijać boleśnie, potem pada zmartwiała na ziemię. Ze przecież bardzo wiele z nich ożyć potem może, dobrze jest otoczyć drzewo płachtą płócienną i spadłe gąsienice uprzętnąć, robiąc z nich zaraz bardzo korzystny użytek, bo tuczący pokarm dla drobiu, który chciwie podany sobie owad pożera. Ważną jest w rolnictwie rzeczą, aby każdy odpadek stosownie spożytkowanym został,

„Przecież okadzanie siarką nie łatwo może być stosowane do kwater z warzywami lub grzęd kwiatowych, ale te bardzo prosty i dawno znany środek ustrzedz może od zniszczenia.

„Zapach konopi odstrasza liszki stanowczo; kto więc z wiosny pamiętał o tem i kwatery konopiami obsiał, może być o kapustę, kalafiory i tym podobne ogrodowizny spokojnym. Przecież z ozdobnymi kłębami nie można tego czynić, a nawet i warzywa tak bywają nieraz nagle przez wielką ilość niespodziewanych gości napadnięte, że je coprędzej bronić trzeba. W takim razie należy kupić w składzie apteeznym liści rośliny *acarus* i te po zachodzie słońca rozrzucić po grzędach i klombach, od których oddalić chcemy wroga. Nazajutrz rano znajdziemy na ziemi liszki mocno nabrzękle i już niewątpliwie zdechłe. Środek wspomniany nie jest bynajmniej kosztownym i użycie go opłaca się sownie przez zabezpieczenie roślin, które inaczej stałyby się pastwą gąsienic. Tępiąc je, pracuje się i dla następnego roku.

Niszczenie owadów.

Pewien francuzki obywatel wiejski podaje w dzienniku genewskim co następuje:

„O zmierzchu stawiam wśród grupy drzew starą beczkę z której dno wierzchnie zdjęte, wewnątrz zaś beczki wylane smołą płynną. Na dnie beczki stawiam nocną lampę. Różnego ro-

dzaju owady przyciągane światłem lampy chmarami wpadają do beczki, fruują w koło, rozbijają się o smoliste ściany i albo przylepiają się do tychże ścian, lub bezwładne opadają na dno. Za pomocą 140 funtów (13 garncy) smoły można wytępić owady na bardzo znacznej przestrzeni i to z bardzo małą stratą czasu. Co rano zakopuję używając tej pułapki, 12 garncy chra-
bąszczy. Należy tylko tak ustawić lampę by jej wpadające do beczki owady zagasić nie mogły“.

Mrówki.

Bywają lata że mrówki są bardzo uciążliwe nie tylko w ogródkach ale nawet w mieszkaniach, a mianowicie spiżarniach i oranżeryach. Mrówki robią w kwiatach i słodkich owocach znaczne szkody, w spiżarni przy miodzie, konfiturach, ciastach, cukrze, sérze i t. p. trudno je wyniszczyć gdy się raz zagnieżdżą, przez całe lato. Dla tego właśnie rozmaite wynaleziono sposoby na ich wygubienie, a te są: chcąc całe mrowisko wytępić należy nalać dostateczną ilość wody wrzącej na całe mrowisko lub na wierzch nakłaść słomy i zapalić ją, a całe mrowisko się wypali, albo wreszcie przymieszać do mrowiska znaczną ilość wapna niegaszonego, wymieszać razem i nalać na to obficie zimnej wody od której się wapno zlasuje i mrówki spali. Od kwiatów w wazonach wstrzymuje się mrówki stawiając miski płaskie napelnione wodą osłodzoną i zatrutą. Od miodu i konfitur wstrzymać je można obwijając naczynia siecią rybacką mającą świeży zapach rybi, albo obsypując w około naczynia popiołem na cał grubo; inne zaś przedmiota od których chcemy oddalić mrówki posmarować tranem rybim lub sokiem od śledzi albo odwarem tytoniu.

Ogrody nadpowietrzne.

Praca da nam dobrobyt! praca da nam wygodę, praca wzbogaci nas i uwielmożni!—oto głos ogólny, który odzywa się do czytającej publiczności naszej przez organa pism wszystkich, jakkolwiek zkądinąd jest ich kierunek, jakkolwiek przeznaczenie. Wzmódz to wołanie przykładami pracy gdzieindziej dokonywanej, jest może rzeczą tem korzystniejszą, im naturalniej wiedza tego jak inni pracują, musi być niepokojem i wstydem dla najbardziej ospałego próżniactwa. A wreszcie, jeżeli ludzie dla tego po świecie jeżdżą, aby wiedzieć, co się gdzie dzieje, pisana o tem wiadomość może być nie mniej ciekawą, tembardziej że i pisma nasze tylokrotnie wołały na czytelniczki swoje, że nie mamy na potrzeby miejscowe dość krajowej pietruszki i cebuli,

że nam przywożą zdaleka jabłka, gruszki i wiśnie w gatunkach jakie u nas najwyborniej się chodują, sprowadzają śliwki suszone, powidła, zielony groszek, a z drugiej strony rumianek, a może i kwiat lipowy, czego już dokładnie niewiem—podajemy dziś przeto wiadomość o *ogrodach na dachach domów*.

Może czytelniczki przypominają sobie, jak to szwajcar, łowiąc zastawionemi jak więcierze rzeszotami urodzajną ziemię w strumieniach, na skały ją nosi aby stworzył tam sobie półko maleńkie na ogród lub winnicę; jak południowy Francuz łamiąc prochem kamień skał podobnych, nasypuje też ziemią tarasy tak otrzymane i sadzi na nich morwę, którą *złotem drzewem* nazywa? Otóż do kompletu tych pracowitych usiłowań, zamieszczamy obecnie wiadomość, o wspomnianych wyżej ogrodach, jak ją niemiecki botanik H. Jäger, w czasopiśmie „Gartenlaube“ podaje. Tu jest już praca w kierunku innym, praca nie dla tych bezpośrednich korzyści którą każdy uznać musi, ale przedsiębrana więcej dla celów higienicznych i moralnej potrzeby człowieka otoczenia się pięknem, jakie albo sobie przez sztukę wytwarza, albo w naturze rozrzucone znajduje. Zadaniem nadpowietrznych ogrodów jest sprowadzenie do ciasnej przestrzeni posiadłości miejskiej piękności roślinnego świata, i gdy mieszkańcowi wielkiego miasta brakuje gruntu na taki choć ogródek, aby tam po pracy mógł świeżem powietrzem odetchnąć, lub rozkoszując się wśród złotych słońca promieni, kąpał się w ich życiodajnem cieple, sztuką pracowitego wysiłku chce tu brak sobie zastąpić. My nie mamy jeszcze potrzeby takiego nadpowietrznego ogrodnictwa, ale gdy wiadomość o niem ciekawa i pouczająca jest z jednej strony, z drugiej, w szczegółach podanych czytelniczki mogą znaleźć nie jedną praktyczną wskazówkę do urządzenia choćby tych małych a wdzięcznych platform przed oknami piętrowych domów, które zawsze są miniaturą ogrodów Senniramydy.

W Berlinie — jak pisze Jäger — w ostatnich czasach założono wiele ogrodów na dachach budynków. Z nich najwięcej zasługuje na uwagę ogród majstra mularskiego Rabitza, którego model znajdował się na wystawie paryzkiej. Nie jest to nowy pomysł — już w starożytnym Rzymie liczne były ogrody naddomowe, gdyż przy wysokich cenach gruntu i ścieśnieniu miasta, tylko najbogatsi posiadać mogli ogrody, urządzone na powierzchni ziemi. Seneka pisze o „lasach nad dachami.“ Drzewa owocowe, pomarańcze i laury stały zwykle w glinianych lub ołowianych naczyniach, wszakże korzenie ich w grunt były

zapuszczone. Prawie każdy z tych naddomowych ogrodów zdobiły małe sadzawki i piękne klatki, rzadkimi zapełnione ptakami.

Posiadamy zupełnie dokładne opisy, wiemy więc dobrze jak urządzano podobne ogrody i w jaki sposób zabezpieczano od wilgoci poniżej położone budynki—nie zatrzymujemy się wszakże nad nimi, gdyż pod tym względem o wiele przewyższyliśmy starożytnych.

W późniejszych czasach ogród jednego z książąt biskupów passauskich pozyskał wielki rozgłos. Był on założony na dwupiętrowym, mieszkalnym, wielu oknami zaopatrzonym budynku. Królewski zamek w Monachium posiada również wiszący ogród, urządzony w nowożytnym stylu włoskim, w którym pomieszczoną jest piękna oranżerya. Zupełnie podobna znajduje się w Wersalu, po za wielkim przedzamkowym tarasem.

Za pierwowzór tych ogrodów uważać można owe wiszące ogrody Semiramidy w Babilonie, które tak wielki urok wywierały na fantazyę wszystkich czasów. Już nadgrobek cesarza Augusta w Rzymie uważać można za ich naśladownictwo, gdyż był to budynek okrągły, w kształcie wieży, którego tarasy obsadzone były drzewami.

Ogrody więc takie są po prostu tarasami, z tą jedynie różnicą, że za podstawę nie ziemia, ale budynki służą.

Rozpowszechnienie ich w naszym klimacie, przy rodzaju budowy naszych domów, nie jest tak trudnem, jak na pierwszy rzut oka zdawałoby się mogło. Gdzie i w jaki sposób najdogodniej urządzać by się dały, zależy zupełnie od miejscowości, w każdym jednak razie budynki sklepione są najodpowiedniejszymi do tego celu.

Tu nie napotyka się żadnej trudności: należy tylko na sklepieniach dać stosowny pokład z asfaltu lub inny, chroniący od wilgoci. Koszary i budynki forteczne, o grubych, zabezpieczających od bomb murach, wskazują najwyraźniej, że ogrody na nich wznosić się mogą. Przy dzisiejszych wybornych sposobach technicznych zabezpieczenie i innego rodzaju murowanych lub kamiennych budynków od wody, przenikającej z ogrodów po nad nimi położonych, nie przedstawia wielkich trudności, dlatego też nie zamieszczamy szczegółowego opisu, ograniczając się jedynie na podaniu niektórych wskazówek.

Ołowiane płyty są najodpowiedniejszymi do zapobieżenia od wilgoci; blacha, a szczególnie cynkowa, nie chroni dostatecznie, gdyż zawsze znajdują się w niej miejsca niedostrzeżone dla

oka, a przecież przepuszczające wodę. Płyty kamienne wpuszczane w cement na pokładzie z belek, okazały się również nie praktycznymi, gdyż według kilkakrotnych doświadczeń belki po niespełna dziesięciu latach przegniły w zupełności. Mocno smołną dachową papę uważają za dostateczną, pomimo tego nie doradzałbym użycia jej, gdyż próba podobna bardzo przypuszczalnie zawieść by mogła. Pokład dobrego cementu lub asfaltu, dany na powleczone smołą blaszane pokrycie dachu, lub przy sklepieniach, bezpośrednio na wypełniające je kamienie stanowić będzie niezawodnie dostateczne bezpieczeństwo. W każdym wszakże razie należy po bokach zaprowadzić stosowne urządzenie dla ścieku zbytecznej wody z ogrodów.

Chcąc założyć ogród na lekkim drewnianym budynku, trzeba ograniczyć się na rodzaju wielkiego balkonu, wzniesionego na płaskim dachu, na rusztowaniu z drzewa lub żelaza.

Wchód do ogrodów naddomowych w rozmaity sposób urządzać można, a to stosownie do miejscowości; nie należy wszakże umieszczać go zbyt wysoko, aby dostęp nie był uciążliwym. W ogóle najpraktyczniej jest urządzać ogrody na bocznych budynkach, gdyż wtedy i wstęp do nich będzie najwygodniejszym.

Większe rośliny i drzewka najczęściej stać będą w dużych drewnianych naczyniach, przy nowym więc urządzeniu należy, zwracać uwagę aby pod ziemię z łatwością do mieszkań, a na wiosnę znów do ogrodów przenoszonymi być mogły.

Jeżeli ogród leży w miejscu niedostatecznie zasłoniętem od wiatru, urządzać trzeba koniecznie ochronną drewnianą ścianę, przy której zarazem staćby mogły altana i miejsca do siedzenia. W razie pięknego od tej strony widoku, w miejsce drewnianej, oszklona ściana taką samą odda usługę.

Przyjemne widoki, a niemniej miłe sąsiedztwa, stanowią ważny wzgląd przy podobnych ogrodach — i stosownie do woli zaprowadzić można albo tylko ochronne baryery, albo ściany wysoko pnąciami roślinami otoczone, zaopatrzone w razie potrzeby odpowiednimi otworami.

Co do samego urządzenia ogrodów naddomowych każdy właściciel postąpi według własnego gustu i potrzeby, w ogólności tylko powiemy, że najwłaściwszem jest — najprostsze o ile można, gdyż nie idzie tu o przepych, tak zresztą pospolity w wielkich miastach, lecz przeciwnie o utworzenie małego, miłego kącika na świeżem powietrzu, w chłodnem zacienieniu, nęcącego zielonością, ozdobionego kwiatami, co właśnie wśród dusznych kamienic i ciasnych ulic tak rzadko spotkać się daje.

Na wielkim sklepionym budynku urządzić można nawet wspaniały ogród, zupełnie tak, jak na powierzchni ziemi. W tym celu trzeba nasypać ziemię po bokach sklepień na 5 do 6 stóp, a w środku na dwie stopy wysokości i wówczas sadzić można rozliczne drzewa, a nawet urządzać zupełne aleje, najwłaściwiej lipowe, klonowe lub z akacyj, jako najmniej potrzebujące wilgoci. Urządzenie wszakże takie byłoby więcej oryginalnem, jak pięknem, i daleko stosowniej jest ograniczyć się na mniejszych drzewkach, a dla cienia zbudować piękną, w około idącą werandę. Ładnem okoleniem byłaby kamienna balustrada ozdobiona wazonami lub żelazna baryera na silnych filarach, które mogłyby być wydrążone na kwiaty.

Jeżeli dom posiada wodociąg, co obecnie we wszystkich wielkich miastach ma miejsce, w takim razie nawet fontanny urządzić się dadzą i to bez wielkiego kosztu. Wodozbiór dla fontanny ogrodowej z łatwością umieszczać można w samych mieszkaniach i to w najwyższych nawet miejscach, jak to dziś często się zdarza. Gdy to jest możebnem — niema więcej żadnej trudności do urządzenia fontanny; można zresztą używać na ten cel wodę z sąsiednich, wyżej położonych dachów.

I na innych, niekoniecznie sklepionych budynkach dadzą się urządzać ogrody, w niczem nie różniące się od zwykłych małych ogródków. Należy tylko rozważyć, czyli dach może bezpośrednio znieść ciężar ziemi na dwie stopy nałożonej. Klomby kwiatów i małe trawniki najlepiej zakładać w formie skrzyń, a nawet w rzeczywistych skrzyniach.

Ziemia do tych ogrodów powinna być nieco gliniastą, aby o ile można najwolniej wysychała i to bez względu czy w skrzyniach, czy też bezpośrednio na dachu jest umieszczoną. W celu zabezpieczenia jej od zbytniego wysychania, należy posypywać wierzchnią warstwę na wysokość 6 cali tufem (martwica, produkt wulkaniczny), lub innemi dziurkowatemi kamieniami, z mchem zmieszanemi, które przy zbytecznej deszczowej wodzie ułatwiają jej odciek, a w czasie suszy najdłużej wilgoć zachowują.

W małych skrzyniach powinno się corocznie odnawiać ziemię na wiosnę, w wielkich tylko niekiedy. Pamiętać również wypada o użyźnieniu ziemi nawozem, a najlepiej rogowemi trocinami, najważniejszym wszakże jest dostateczne zaopatrywanie ogrodu wodą, ku czemu w razie braku wodozbioru, potrzeba zbierać deszczówkę i zachowywać w naczyniach, tuż przy ogrodzie stawianych.

Kwiaty, krzaki, rośliny pnące i małe drzewka zasadza się w skrzyniach albo bezpośrednio w ziemi.

W większych ogrodach sadzić należy głównie wytrwałe na zimno rośliny pnące, jak na przykład, dzikie wino i wiele innych które bez szkody przetrwać mogą nawet zupełne przeziębienie ziemi. W mniejszych najlepiej sadzić pomarańcze, mirty, laurośliwy, aucuby, róże alpejskie, cyprysy. Rośliny te i wiele innych znoszą do 6 stopni zimna, mogą więc zostawać w ogrodzie od początku kwietnia aż do końca października, w zimie zaś dostatecznym jest przeniesienie ich do piwnicy. Zalecamy niemniej palmy wachlarzowe i smocze (palma draconis) służące w zimie do ozdoby salonów.

Kto chce tylko przez lato mieć trwałe rośliny pnące, wienien sadzić je tak, aby już w maju dość sporemi były. Najwłaściwsze do tego są pylogyny, jako piękne i szybko rosnące. Z ogrodowych kwiatów prawie nie znam takich, któreby nad domami udawać się nie mogły. Nie powinno braknąć tam: róż, lewkonii, rezedy, petunii i letnich filoksów, nadewszystko jednak zalecamy: fuchsye, heliotropy, szkarłatne pelargonie, werbeny. Jedynie unikać należy kwiatów wymagających wiele wilgoci.

Na małych balkonowych ogródkach niepodobna urządzać nawet najmniejszych klombów, ograniczyć się więc trzeba na doniczkach i ustawiać je w pośród mchu tak, aby jak najmniej widoczne były i najdłużej zachowywały wilgoć.

Najtrudniej jest o piękne, trwałe trawniki—dlatego też dobrze jest używać do tego rozchodników, znoszących nawet i wielką suszę, a w miejscach cienistych bluszcz jeszcze piękniej się wyda.

Sztuczne chmury.

Ciekawe bardzo doświadczenie uwieńczyło pracę Kongresu rolniczego w Lyonie. Rozstawiono w obozie pod Sathonay, na przestrzeni kilku hektarów rodzaj dzwonowatych kagańców napełnionych stósownie przyrządzoną smołą i takowe zapalono; wskutek czego wzniosły się natychmiast gęste białawe chmury i zawisły o kilka metrów nad powierzchnią ziemi. Sztuczne te chmury mogą być bardzo użyteczne podczas przymrozków wiosennych, środkując pomiędzy firmamentem a roślinami, gdyż ochraniałyby takowe, niedopuszczając nocnego wypromieniania ciepła, które działa bardzo szkodliwie na ogrody i winnice, a szczególnie w miesiącu kwietniu.

Trudno dziś jeszcze odgadnąć przyszłość tego wynalazku, nie ulega jednak wątpliwości że umiejętnie zastosowany mógłby oddać wielkie przysługi ogrodnictwu. Nie jestto nawet zbyt kosztowny środek: 100 kilogramów stosownie przygotowanej smoły kosztuje około 40 franków, a służyć może najmniej 20 razy do wytworzenia sztucznych chmur na dość znacznej przestrzeni gruntu. Blizcy sąsiedzi, a nawet okęgi całe mogłyby urządzać składowe zabezpieczenie roślin i ogrodów.

Perfумы z gliceryny przez wyciąganie woni ze świeżych kwiatów.

Bierze się kilka tafelek czystego szkła (szybowego lub t. p.) i szerokie, płaskie, porcelanowe lub szklane naczynie. Tafelki szklane polewa się gliceryną i posypuje świeżo zerwanymi i oczyszczonemi z pyłu listkami korony kwiatowej, układając tak przyrządzone tafle jedna na drugiej w owem naczyniu, które upakowane i szczelnie zakryte pozostawać winno w ciepłym miejscu przez dzień jeden, poczem wybiera się listki kwiatowe i zastępuje się je świeżemi, powtarzając czynność tę póty póki gliceryna silnej woni nie nabierze (około 24 razy). Wtedy oczyszcza się tafelki za pomocą szpadelka tak z pozostałych listków, jako też z gliceryny i filtruje się tę ostatnią przez bibułę i szklany lejek. Tym sposobem otrzymują we Francyi najwykwintniejsze zapachy ze świeżych kwiatów. W miejsce gliceryny można użyć smalcu lub innego delikatnego tłuszczu.

Chloroformowanie pszczół.

W Anglii używa się z pomyślnym skutkiem chloroformu do usypiania pszczół, chcąc takowe z jednego miejsca przenosić w drugie. Ul okrywa się suknem, które następnie skrapia się chloroformem. Skoro tylko pszczoły całkiem się uspokoją i cieszą w ulu nastanie, można je bez wszelkiego niebezpieczeństwa i z wszelką łatwością na nowe przenieść siedlisko, w którym najazutrz zdrowe i ochoce prowadzić będą dalej robotę swoją.



KALENDARZYK

GŁÓWNIJSZYCH ROBÓT W OGRODACH WARZYWNYCH I INSPEKTACH.

Należy zwrócić uwagę, iż przy nadzwyczajnie wczesnej lub spóźnionej wiosnie, dwa tygodnie wcześniej lub dwa tygodnie później, należy wszystkie roboty uskutecznić.

STYCZEŃ.

W ogrodzie. 1) Gdzie grunt chudy, wyniszczony, nawieść świeżego gnoju.

2) Kupić potrzebne nasiona, albo z własnych nasienników otrzymane oczyścić, jeżeli to jeszcze nie zrobiono.

W inspektach. 3) Skrzynie i okna najdokładniej opatrzyć przeciw mrozom.

4) Zakładać inspekta na marchewkę, szpinak, sałatę i rzodkiewkę. Oddzielnie zaś na kalafiory, jeśli ma się flance przez zimę przechowane.

5) Robić maty ze słomy lub trzciny do inspektów wczesnych ażeby ich podczas mrozów nie zabrakło.

6) Nawieść świeżego gnoju na inspekta.

7) W piwnicy przeglądać wszelkie ogrodowizny, oczyszczać je, mianowicie przeznaczone na wysadki nasienne.

LUTY.

W ogrodzie. 1) Te same prace co w styczniu, oprócz tego pędzić szparagi.

W inspektach. 2) Siać sałatę, szpinak, rzodkiewkę i t. p. oraz sadzić ziarna melonów i ogórków.

3) W połowie lutego przezimowane flance kalafiorów i sałatę głowiastą w inspektach sadzić.

4) Założyć inspekta na melony, kawony, ogórki, groszek cukrowy i fasolę.

5) Inspekta przykrywać starannie matami, a skoro słońce z nich zejdzie na noc silniej nakrywać aby się mróz nie wcisnął; przeciwnie zaś gdy powietrze łagodne zmniejszać nakrycie aby się inspekta zbyt nie zagrzewały.

W piwnicy. 6) Powtarzać co zalecono w styczniu, a podczas odwilży i łagodniejszego powietrza otwierać okienka w tym i w następnym miesiącu.

MARZEC.

W marcu wszystko zależy od stanu pogody to jest od wcześniejszej lub późniejszej wiosny.

W ogrodzie. 1) Grunt potrzebny pod ogrodowizny jak tylko zima rozmarznie skopać, aby się jaknajprędzej ogrzał od promieni słonecznych.

2) Grzędy szparagowe widłami od gnoju pokopać i spulchnić, bo opóźniwszy się z tą robotą, wypustki przy kopaniu ziemi ucierpiećby mogły, a szparagi by się opóźniły, gdyż ciepłe powietrze nie przejmie tak prędko twardej ziemi.

3) Podczas odwilży przygotować na potrzeby ogrodowe zapas ziemi i w miesiącu tym raz ją przewrócić.

4) Jak tylko ziemia da się uprawiać siać na gruncie pietruszkę, marchew, szpinak, cebulę; jednakże wszystkie tu wyliczone ogrodowizny mogą już być zasiane z większą jeszcze korzyścią w październiku.

5) W końcu tego miesiąca, jeśli stan powietrza pozwoli, na grzędzie ku słońcu obróconej i od wiatru północnego domem, ścianą, parkanem albo płotem samorodnym ochronionej, siać ranną fasolę i groch cukrowy, ranną kapustę i sałatę głowiastą.

6) Około końca tego miesiąca, albo najdalej w przyszłym miesiącu, przechowane przez zimę w piwnicy rośliny na wysadki przeznaczone, posadzić na grzędach od północy zasłoniętych, i od przymrozków nocnych nakryciem ochronić.

7) Siać szparagi i zakładać nowe grzędy szparagowe.

W inspektach. 8) Melony przesadzać i nanowo melony i kawony zasiewać i nowe pod nie inspekta zakładać.

9) Siać w inspektach karafioły, ranną kapustę fryzurkę, ranną białą kapustę głowiastą, żółtą, brunatną, ranną czerwoną kapustę głowiastą, selery, pory, cebulę hiszpańską, sałatę głowiastą, karczochy i t. p. ogrodowiny.

10) W inspektach z ostrożnością powietrze odświeżać bo w ogólności potrzebują one w tym miesiącu największej troskliwości.

KWIECIEŃ.

W ogrodzie. 1) Jeśliby przedłużona zima nie pozwoliła załatwić przepisanych w marcu robót, nie zaniedbać ich teraz i jaknajprędzej uskutecznić.

2) Na początku kwietnia na inspektach nieco ostudzonych, siać majeran, bazylikę szałwiją, melisę i inne tym podobne zioła.

3) W gruncie można sadzić ziarna rannego grochu i bobu i ponawiać to co 3 tygodnie aby mieć ciągle świeże strąki, siać marchew ranną czyli majową, koper, szpinak, szczaw, sałatę głowiastą, oraz marchew, buraki, pietruszkę, cykoryę, kmin, gorczycę, anyż, koper, również na grzędzie na wschód albo na południe położonej i od północy osłonięj siać sałatę głowiastą, cebulę, białą kapustę, późną fryzurkę, karafioły, brukiew, kapustę czerwoną, kalarepę, słowem wszystkie ogrodowizny należące do rodzaju kapusty, pod które można użyć i grzędy szparagowe, gdyż fłance tych kapust przesadzają się jak tylko do tego będą przydatne.

4) Gdzie są przygotowane grzędy szparagowe, zasadzić je, i jeśli można w pierwszej połowie tego miesiąca; późniejsze sadzenie opóźni je o cały rok.

5) Jeśli powietrze będzie ciepłe i wilgotne można na początku tego miesiąca sadzić fłance rannych karafiołów, rannej kapusty, fryzurki i sałaty głowiastej. Fłance te ostróżnie z ziemią między korzonkami ich będącą z inspektów dobyte i tak przesadzone, wytrzymują bez szkody lekkie mrozy wiosenne.

6) Bukszpan, lawendę, miętę, szałwiją, również karczochy i szczypiorek można na początku tego miesiąca przy cieplej i wilgotnej pogodzie rozsadzać i bramować niemi rabaty ogrodowe.

7) Można też sadzić cebulę i rokambuł.

8) Zazwyczaj około tego czasu wiatr północny osusza bardzo ziemię; niezaniebować więc częstego z rana i wieczorem polewania grząd zasianych i jeśli można nakrywać matami.

9) Kto w przeszłym roku w sierpniu nie przesadził truskawek, niechaj je teraz przesadza.

10) Oczyszczać cały ogród z chwastów i składać je przez całe lato na jednej kupie.

11) Ziemię na grzędach korzonków cukrowych, ostróżnie żeby roślin nie nadwerężyć, rydlem spulchnić.

12) Sadzić kartofle, koniecznie na suchym gruncie.

13) Grzędy truskawkowe oczyścić, spulchnić i jeśli potrzeba ziemią napełnić.

14) Podczas odwilży przygotować ziemię na potrzeby ogrodowe i choć raz ją przewrócić.

15) Przechowane przez zimę i przeznaczone do sadzenia fłance posadzić w ogrodzie.

W inspektach. 16) Kwitnące kawony i melony osłaniać gałęziami od zbyt dużego światła słonecznego, aby prędzej owoc osadzały i starannie je obcinać i oczyszczać.

17) Inspektom melonowym, podług tego jak powietrze pozwala, codziennie więcej lub mniej udzielać świeżego powietrza, przyczem przez zasłanianie matami tak wilgoć jako i ostry albo wysuszający wiatr wstrzymywać. Z nakrywaniem stosować się ciągle do stanu powietrza i ciepła grząd inspektowych, ażeby się przez niedbalstwo gnój nie zapalił i wszystko od razu nie zginęło.

18) Na późniejsze kawony i melony zakładać nowe inspekta.

M A J.

W ogrodzie. 1) Ukończyć zasiewy i przesadzania w przeszłym miesiącu przepisane.

2) Zasiew ogrodowizn, które się młode używają, co dwa tygodnie ponawiać, jako to: grochu, sałaty, rzodkiewki i t. p.

3) Grzędy warzywne opielać i motyką spulchniać.

4) W czasie suchym nie zaniedbywać zrana albo wieczorem polewać grząd zasianych, przez co się też wstrzymują pchły ziemne od uszkodzenia roślinek.

5) Karczochy przesadzać.

6) Sadzić ziarna fasoli karłowej, tyczkowej i perłowej.

7) Grochy jedne po drugich zasiewane nim znacznie wyrosną opatrzyć tyczkami.

8) Karafioly do użycia zimowego siać na gruncie, podobnie rzodkiew i t. d.

9) Sadzić ziarna ogórków i dyni.

10) Wszystkie fłance gatunków należących do rodzaju kapusty, przesadzić w czasie dżdżystym.

11) Wcześniej już przesadzone ziemią okopywać.

12) Przesadzać pory i selery.

13) Podawać tyczki lub płotki wszystkim wysadkom czyli roślinom nasiennym, które w maju w łodygi rosną, aby ich wiatr nie przewracał i nie łamał.

14) Gdy przechowane przez zimę i na inspektach hodowane karafioly zaczną ukazywać kwiat, nadłamywać czyli naginać liście nad kwiatem, aby były białe, wielkie i jędrne.

15) Grzędy truskawek pilnie oczyszczać.

16) Kupy gnoju i przysposobionej ziemi przewracać, jeśli to jeszcze nie uskutecznił.

17) Szparagi zrzuć; jeśli nie zaraz mają być użyte, w ziemi albo wilgotnym piasku przechować, aby nie więdły.

W inspektach. 18) Roboty kwietniowe, jeżeli jeszcze nie załatwione, uskutecznić.

19) Melony, mianowicie te, które się zabierają do zawieszania owocu, za pomocą cienkich mat albo gałązek utrzymywać w cieniu, aby na pędzonych zbyt ciepłem, zawiązki nie opadały.

20) Kontynuować przycinania łęcin czyli gałęzi melonowych; w udzielaniu im świeżego powietrza stosować się do stanu pogody, i ochraniać od zbyt wilgoci, ostrych wiatrów i mogących przypaść przymrozków nocnych.

21) Polewania troskliwie doglądać.

22) Pod owoce melonów, które doszły wielkości jaja, podkładać skorupy albo kawałki szych, aby nie gniły, i przyciąć łęciny.

CZERWIEC.

W ogrodzie. 1) Na początku tego miesiąca sadzić flance późnej kapusty, późnej fryzurki, białych buraków, kalarepy, brukwi etc. Najlepiej sadzić, jeżeli to być może, przed łagodnym deszczem albo zaraz po nim. Jednakże nie czekać długo na deszcz, pospolicie o tej porze rzadki, aby się bardzo nie spóźnić.

2) Przesadzoną w przeszłym miesiącu ranną kapustę, oraz wyrosłe łodygi kartoflowe, nie zaniedbać ziemią obsypać czyli okopać.

3) Wyrosłe łodygi nasienne do palików przywiązać, aby wiatr nie połamał.

4) Marchew, pietruszkę korzonkową i inne rośliny korzonkowe przerzadzić.

5) Posiać jeszcze raz fasolę.

6) Nowe grzędy szparagowe motyką spulchnić i oczyścić; z dawniejszych nie zrzuć już po s. Janie szparagów, jeśli z nich jeszcze przez dalsze lata korzystać chcemy.

7) Oczyścić je z zielska, nim zakwitną albo nasienie wydadzą i na osobnym miejscu na kupę znosić.

8) W tym miesiącu aż do jego końca, można jeszcze siać wszelkie grochy i bób ogrodowy, jako i ranny gatunek fasoli, aby mieć i w październiku świeże strąki.

9) W połowie tego miesiąca sadzić flance karafiołów, które

w jesieni mają być posadzone w sklepie, i służyć do użycia zimowego.

10) Na końcu tego miesiąca i w następującym motyle gąsienic zwykły składać płód swój na dolnej stronie liści kapusty. Kto więc chce z małą pracą zabezpieczyć kapustę od gąsienic, niech gubi motyle, przejrzy liście kapusty, a dolne liście na których się zalążki przyszłych gąsienic znajdują, odejmie i spali.

11) Gubić glisty ziemne i ślimaki.

12) Świeżo przesadzone flance polewać.

13) Około końca tego miesiąca siać endywię i sałatę głowiastą ponawiając to aż do połowy lipca, aby mieć w jesieni głowy przydatne do przechowania w piwnicy na użytek zimowy.

14) Aby dynie wydawały wielki owoc, często je polewać.

15) Niezaniedbywać odejmowania wici truskawkowych i oczyszczać grzędę ich z chwastu. W ogólności cały ogród troskliwie opielać, aby nie dopuścić chwastu do nasienia, a tem samem nie powiększać na przyszłość i tak zmudnej pracy oczyszczania ogrodów.

16) Wszystkie aromatyczne i korzenne zioła zrżynać jak tylko zakwitną, bo wtedy są najlepsze.

W inspektach. 17) Zachowywać to samo, co w przeszłym miesiącu przepisano.

18). Podczas łagodnego i ciepłego deszczu, z młodych kawonów i melonów, jeśli ziemia sucha, zdiąć na parę godzin okna, co je bardzo orzeźwi.

LIPIEC.

W ogrodzie. 1) Niektóre roboty czerwcowe kończyć.

2) Na grzędach po zdiętym rannym grochu, można na początku tego miesiąca siać rzepę brandeburską; można też na tych grzędach flancować majeran, tymian, endywię i sałatę głowiastą, albo siać szpinak.

3) Nasiona które nierazem dojrzewają, mianowicie z roślin do rodzaju kapusty należących, w miarę ich dojrzewania zbierać, bo łatwo się wysypują i ptastwo łakomie się na nie rzuca.

4) Przeglądać często kapustę, a jeśli się między liśćmi znajdują gąsiennice, zaraz je gubić, aby się nie rozszerzały.

5) Karafioły do użycia zimowego przeznaczone, oraz innego gatunku kapusty, nie zaniedbać ziemią okupiać.

6) W tym miesiącu nie należy już zrżynać szparagów.

7) Majeran, tymian, melisę i t. d. przed rozkwitnieniem zrżynać i suszyć w cieniu gdzie wiatr przechodzi.

8) Szalotkę, czosnek zbierać z ogrodu gdy już liście pożółkną.

9) Ogród z chwastu oczyszczać.

W inspektach. 10) Niema co przypominać, tylko żeby późne kawony i melony dobrze doglądać, i od ulewnych deszczów ochraniać.

11) Dojrzewające melony tylko mało polewać, a często obracać.

SIERPIEŃ.

W ogrodzie. 1) Nasiona, które nie razem dojrzewają, w miarę ich dojrzewania zbierać.

2) Siał szpinak na gruncie, aby go mieć w następnej jesieni.

3) Siał na starych inspektach karafioly i ranną sałatę głowiastą, do przezimowania.

4) Na potrzebę zimową posiał także na starym inspekie po melonach rzodkiewkę i t. d.

5) Zakładać grzędy truskawek.

6) Endywią przesadzać, a rańszą związywać.

7) Flance sałaty głowiastej do użycia zimowego, przesadzać.

8) W wolnym czasie przygotowaną na kupach ziemię, przewrócić i przerobić: co przynajmniej dwa razy na rok uczynić należy.

W inspektach. 9) Melonów i kawonów podług przepisu doglądać, strzedz od wszelkiej wilgoci, i podczas chłodnych nocy nakrywać.

WRZESIEŃ

W ogrodzie. 1) Najgłówniejszem jest zatrudnieniem zbieranie nasion, które nierazem dojrzewają.

2) W czasie słaty oczyszczać zebrane nasiona.

3) Szparagi oczyścić z chwastu, a łodygi, gdy żółknąć zaczną, poobcinać na pół stopy od ziemi.

4) Około końca tego miesiąca sadzić szalotkę, czosnek i inne rośliny cebulowe.

5) Karafioly i flance sałaty sadzić do przezimowania w skrzyniach albo garnkach, i w oranżeryi, albo w innym miejscu dosyć świeżego powietrza mającem, aż do lutego przechować.

6) Spróznione grzędy skopać, i jeśli potrzeba gnojem nawieść.

7) Karczochy można na końcu tego miesiąca z ziemi dobyć i posadzić w piwnicy albo w oranżeryi.

8) Przy końcu tego miesiąca korzenie cykoryi z ziemi

wykopać, ciensze posadzić w skrzyniach na sałatę zimową, a grubsze suszyć do kawy.

9) Endywiją podczas suchej pogody do blechowania wiązywać i zabezpieczyć od mrozu, aby tym dłużej trwała.

W inspektach. 10) Mało polewać, bo się ciepło słoneczne zmniejsza.

11) Na odnowionych inspektach można sadzić flance sałaty głowiastej.

12) Ze starych, czyli spróżnionych inspektów okna pod dachem złożyć, skrzynie pozdejnować, ziemię wybrać i na kupy złożyć, podobnież gnój wybrać i na pole lub gdzie wypadnie wywieźć.

13) Kto ma jeszcze na inspektach późne melony i kawony, niech od mrozu inspekta dobrze nakrywa, a zmniejszone ich ciepło przez obłożenie z boków świeżym gnojem końskim powiększy.

PAŹDZIERNIK.

W ogrodzie i w piwnicy. 1) Roboty w przeszłym miesiącu zaczęte pokończyć, a zaniebane uskutecznić.

2) Wszystkie gatunki kapust i wszystkie warzywa, których się korzenie używają, podczas dobrej suchej pogody z ogrodu zbierać, przed złożeniem do piwnicy na powietrzu nieco osuszyć; lepiej się tak konserwować będą; wszakże przed wykopaniem z ziemi korzeni, można wprzód ziele pozrynać.

3) Największego teraz starania dokładać względem przechowania do użycia zimowego wszystkich roślin kuchennych.

4) Zakładać nowe grzędy na szparagi, a dawniejsze gnojem zaściełać.

5) W miesiącu tym można także siać na gruncie: marchew, pietruszkę, cebulę, szpinak, szparagi, lawendę i t. d.

6) Nawozić, gdzie potrzeba, gnój. — Skopać też lub zaorać grunta w jesieni: przykłada się to szczególnież do dobroci roślin, ich obfitości i wzrostu: grunt ciężki i twardy spulchnia, piaszczysty przejmuje wilgocią na całe lato, i niepotrzebuje powtórnego na wiosnę kopania tylko spulchnienia motyką, czyli nasiekania z wierzchu przed siejbą; nadto skopanie to w jesieni przyczynia się też do wyniszczenia chwastu.

7) Do sklepu czyli piwnicy nawieźć piasku do zasypywania roślin korzonkowych i sadzenia innych.

8) Ziele i liście odjęte z warzywa korzonkowego innej ogrodowiny, oraz z kapusty i t. p. wrzątkiem oparzyć i w beczkach na karm dla bydła nasolić.

W inspektach. 9) Co się w przeszłym miesiącu opuściło, teraz uskutecznić.

10) Zapotniałe okna każdego poranka gąbką obcierać.

12) Inspekta jedne po drugich rozbierać.

LISTOPAD.

W ogrodzie i w sklepie. 1) Wskazane w przeszłym miesiącu roboty kontynuować podług tego jak stan pogody pozwala albo wymaga.

2) W sklepach ogrodowinę w piasku warstwami układać, (patrz „Poradnik porządku,“ edycja 1.) rośliny należące do rodzaju kapusty sadzić, słowem, wszystko w sklepie uporządkować i od zepsucia ochraniać.

GRUDZIEŃ.

W miesiącu tym, dla ostrego zazwyczaj zimna, niemasz co czynić w ogrodzie. Wszakże należy, potrzebne na przyszły rok narzędzia sporządzić, nadpsute poprawić, maty wiązać, gnój na grunt wywozić i niektóre roboty listopadowe i styczniowe uskutecznić.

SPIS RZECZY.

Część kościelna i astronomiczna od str I do XXXIV.

DZIAŁ I.

| | Str. |
|---|------|
| Stanowisko Niewiasty Polskiej w rodzinie | 1 |
| Kobieta na polu ekonomii politycznej | 4 |
| O ekonomicznem znaczeniu kobiecych robót ręcznych | 12 |
| Gospodarstwo kobiece produkcyjne | 16 |
| Jedwabnictwo | 23 |
| Nauka gotowania w Anglii | 31 |

DZIAŁ II.

Gospodarstwo.

| | |
|--|----|
| O przyjęciu gości, nakryciu stołu, winie, desserach i przyjęciach wieczornych | 34 |
| O drugich śniadaniach, o załaskach poobiednich i delikatesach zagranicznych | 39 |
| Podwieczorki letnie | 44 |
| Wyrachowanie co się wydaje na wsi dziennie na człowieka na stół czeladni, a co na stół drugi czyli dworski | 45 |
| Dyspozycya tygodniowa na stół trzeci czeladni czyli folwarczny | 47 |
| stół drugi (dworski) | 48 |
| Dyspozycya na wigilią na stół trzeci czeladni czyli folwarczny | 49 |
| stół drugi (dworski) | 50 |
| Co się daje czeladzi, a co służbie dworskiej w święta Wielkanocne | 50 |
| Proporcya na baby dla służby dworskiej | 51 |
| Przepis przesmarzania oleju rzepakowego, jedynie dobrego do jedzenia | 51 |

| | Str. |
|--|------|
| Jak najwłaściwiej jest podawać pomarańcze | 52 |
| Kuchnie na Wystawie Wiedeńskiej | 53 |
| Lodownie pokojowe | 54 |
| Jarzyne suszone | 55 |
| Suszenie włoszczyzny | 56 |
| Sposób przechowywania lodu podczas największych nawalet upałów | 57 |
| Jak przechować zimowy owoc | 57 |
| Przechowywanie owoców | 61 |
| Kawa palona jako środek odwanający i konserwujący | 67 |
| Nowy sposób angielski marynowania szynki i innych wędlin | 68 |
| Miód Gebetnerowski | 68 |
| Odkorkowywanie butelek | 69 |
| Czyszczenie lanego żelaza np. drzwiczek od pieców i t. p. | 69 |
| Maszynki do obierania jabłek i druzgania wiśni | 70 |
| Tępienie much | 71 |
| Doświadczenia gospodarskie | 72 |

DZIAŁ III.

Wiadomości z Hygieny 1

| | |
|--|----|
| Odzienie, moda i kosmetyki. | 5 |
| O najzwyczajniejszych przyczynach chorób | 21 |
| Co zrobić należy przy odrze i szkarlatynie oczekując doktora | 26 |
| O szkarlatynie | 28 |
| O błonicy czyli diphtheritis | 39 |
| O odrze | 47 |
| O pielęgnowaniu włosów | 53 |
| O włosach | 61 |

| | <i>Str.</i> |
|---|-------------|
| Szkodliwy wpływ noszenia okrągłych grzebieni na prost włosów u dzieci | 64 |
| Pielegnowanie zębów | 65 |
| O utrzymaniu prostej postawy u dziewcząt | 70 |
| Letnia higiena dzieci | 73 |
| O czystości powietrza w pomieszczeniach dzieciennych | 77 |
| Racjonalne osuszanie nowych mieszkań | 79 |
| Wpływ na zdrowie hodowania roślin w pomieszczeniach | 80 |
| Żywność klas pracujących w różnych krajach | 82 |
| Trucizny w codziennem życiu | 84 |
| O ratowaniu topielców | 92 |
| Jak ustrzedz się odziebienia rąk | 93 |
| Jak należy postępować w lecie z rękami w zimie odziebionemi | 94 |
| Cold-creme | 94 |
| Woda gojąca oparzeliznę | 95 |
| Sposób robienia wizykatoryi | 95 |
| Przepis robienia kumysu z krowiego mleka | 96 |
| Porównanie miar i wag aptecznych ze sklepowemi | 96 |

DZIAŁ IV.

Wiadomości z Ogrodnictwa.

| | |
|---|----|
| Zastosowanie nawozów chemicznych w ogrodnictwie | 97 |
|---|----|

| | <i>Str.</i> |
|---|-------------|
| Chodowanie szparagów | 102 |
| Uprawa sałaty | 102 |
| Uprawa ogórków | 104 |
| Uprawa szpinaku | 107 |
| Uprawa szpinaku Nowo-Zelandzkiego | 108 |
| Uprawa Lebiody | 109 |
| Uprawa Szczawiu | 109 |
| Uprawa pieczarek | 111 |
| Domowe urządzenie świeżych pieczarek | 112 |
| Truskawki | 112 |
| Przedłużenie o pare miesięcy zbioru poziomek i truskawek | 114 |
| Uprawa rośliny Pyrethrum roseum na proszek przeciw robactwu | 114 |
| Wskazówki co do hodowania kwiatów w pokojach | 115 |
| Rozmnażanie róż za pomocą odrośli korzenia | 125 |
| Doniczki von Levetzowa | 126 |
| Farbowanie i suszenie kwiatów | 127 |
| Obmywanie drzew | 128 |
| Sposób przyspieszający dojrzewanie owoców | 129 |
| Tępienie gąsiennic | 129 |
| Niszczenie owadów | 130 |
| Mrówki | 131 |
| Ogrody nadpowietrzne | 131 |
| Sztuczne chmury | 136 |
| Perfумы z gliceryny przez wyciąganie woni ze świeżych kwiatów | 137 |
| Chloroformowanie pszczół | 137 |

| | |
|---|-----|
| Kalendarzyk ogrodniczy | 138 |
| Regestr do zapisywania bielizny danej do prania w każdym miesiącu. Doniesienia. | |

Marts —
 Flawych — 19
 Slid — 24
 Kavin — 22
 Guryud — 15
 Marekhi — 15
 1.55
 6/108 Kalyukh — 48
 Kvalha — 20
 Kalyukh — 2
 Valonish — 1.80
 Morsanet — 48
 no 30 Myrek — 60
 Shefey — 50
 Mrot — 8
 Porechik — 40
 Puchak — 90
 Istueni

Kovarka — 70

Mrolner
 mangel
 Matka no 3.

Presierodet
 Garkin — 2
 Pumat — 1
 Serapt — 4
 Kerkukow 3 2 1/2

noens
 Kopolna 2
 Old mel

Krossut — 5
 Poursunkh
 Semelk 2
 chuslik no 3.

Biblioteka Śląska

207375.

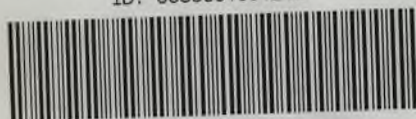
II

1877 | 0.

Łódź 914/85 140 000 827

Biblioteka Śląska w Katowicach

ID: 0030001361242



II 207375/1877