

16907/61
KALENDARZ

NA ROK ZWYCZAJNY

1881

K O L E Ń D A

DLA

GOSPODYŃ

PRZEZ

AUTORKĘ 365 OBIADÓW.

(ROK SZÓSTY)

W A R S Z A W A.

Skład główny w Księgarni Gebethnera i Wolffa.

W GALICJI

Skład wszystkich dzieł autorki 365 obiadów w księgarni Gubrynowicza i Szmidta.

Дозволено Цензурою.
Варшава, 1 Июля 1880 года.

x 104887
207375 II

1881

K-68/16907
13.10 / 120,-



Rok 1881.

LICZBA ZWROTÓW KALENDARSKICH.

Podług nowego Gregorjańskiego Kalendarza.	{ <table border="0"> <tr> <td>I Liczba złota</td> <td>I</td> </tr> <tr> <td>XXX Epakta</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>XIV Okres słońca</td> <td>XIV</td> </tr> <tr> <td>IX Poczet Rzymski</td> <td>IX</td> </tr> </table> }	I Liczba złota	I	XXX Epakta	X	XIV Okres słońca	XIV	IX Poczet Rzymski	IX	Podług starego Juljańskiego Kalendarza.
		I Liczba złota	I							
		XXX Epakta	X							
		XIV Okres słońca	XIV							
IX Poczet Rzymski	IX									
B. Litera Niedzielną	D.									

SWIĘTA RUCHOME.

<i>Kościół Rzymsko-Katolickiego. (n. s.)</i>	
Niedziela Starozapustna	d. 13 Lutego
„ Mięsozapustna	20 Lutego
„ Zapustna	27 Lutego
Popielec	2 Marca
Niedziela Wstępna	6 Marca
Wielkanoc	17 Kwietnia
Krzyżowe dni	23, 24 i 25 Maja
Wniebowstąpienie Pańskie	26 Maja
Zielone Świątki	5 Czerwca
Świętej Trójcy	12 Czerwca
Boże Ciało	16 Czerwca
Niedziela 1 Adwentu	27 Listopada

Подвижные праздники Православной Церкви.

Недѣля Мытаря и Фарис.	1 Февраля
Мясопустная Недѣля	15 Февраля
Сыропустная Недѣля	22 Февраля
Вербная Недѣля	5 Апрелья
Свѣтлое Воскресение Христова	12 Апрелья
Вознесение Господне	21 Мая
Соствие Св. Духа	31 Мая
Недѣля всѣхъ Святыхъ	17 Юня
1 день Петрова Поста	8 Юня

Mięsozupustu rachując od Nowego Roku do Popielca włącznie tygodni 8 dni 5.

SUCHE DNI.

- Pierwsze dnia 9, 11 i 12 Marca.
- Drugie dnia 8, 10 i 11 Czerwca.
- Trzecie dnia 14, 16 i 17 Września.
- Czwarte dnia 14, 16 i 17 Grudnia.

CZTERY PORY ROKU.

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

Zaćmienia w roku 1881.

W roku 1881 przypadają 2 Zaćmienia księżycy i 1 Słońca.

- 1 Zaćm. księżycy całkowite d. 9. Czerwca o god. 3 m. 37 po południu widzialne dla krajów wschodnich—północnych.
2. Zaćmienie Księżycy cząstkowe d. 4 Grudnia o god. 2 m. 48 po południu widzialne w krajach północnych.
1. Zaćmienie słońca cząstkowe d. 19 Listopada o god. 6 m. 54 rano widzialne dla krajów wschodnich—dla Warszawy słońce wschodzić będzie cokolwiek zaćmione.

EWANGELJE

NA WSZYSTKIE NIEDZIELE I UROCZYSTOŚCI

w ROKU 1881.

- | | |
|--|--|
| Na Nowy Rok, u Łukasza św. w rozdz. 2.
<i>O obrzezaniu Chrystusa Pana.</i> | „ Niedzielę 3 po 3 Król., u Mateusza św. w rozdz. 30. <i>O robotnikach w winnicy.</i> |
| „ Niedzielę po Nowym Roku, u Mat. św. w r. 3. <i>O chrzcie Chrystusa w Jordanie</i> | „ Niedzielę Mięsozapustną u Łukasza św. w rozdz. 8. <i>O nasieniu i roli.</i> |
| „ Trzech Króli, u Mat. św. w rozdz. 2. <i>O SS. Trzech Królach.</i> | „ Oczyszczenie N. M. P., u Łukasza św. w rozdz. 2. <i>O przyniesieniu Chrystusa od Kościoła Jerozolimskiego.</i> |
| „ Niedzielę 1 po 3 Królach, u Łukasza św. w r. 2. <i>O Chrystusie w 12-u latach.</i> | „ Niedzielę Zapustną u Łukasza św. w rozdz. 18. <i>Jezus przepowiada swą mękę.</i> |
| „ Niedzielę 2 po 3 Królach, u Jana św. w r. 2. <i>O godach w Kanie Galilejskiej.</i> | „ Popielec, u Mat. św. w r. 6. <i>O poście.</i> |

Na Niedziele Wstępną, u Mateusza św. w roz. 4. *O diable który kusił Jezusa.*

„ Niedziele Suchą, u Mateusza św. w roz. 8. *O przemienieniu się Jezusowem.*

„ Niedziele Głucha, u Łukasza św. w roz. 11. *O wyrzucaniu czartów.*

„ Niedziele Srodopostną, u Jana św. w r. 6. *O nakarmieniu 5000 ludzi.*

„ Niedziele Białą, u Jana św. w roz. 8. *O żydach chcących ukamienować Jezusa.*

„ Niedziele Kwietnią, u Mateusza św. w r. 21. *O wjeździe Chrystusa do Jerozolimy.*

„ Wielki Czwartek, u Jana św. w roz. 13. *O wieczerzy Pańskiej i umywaniu nóg przez Chrystusa Apostołom.*

„ Wielki Piątek, Passya według Jana św. w rozdz. 18 i 19.

„ Niedziele Wielkanocną, u Marka św. w r. 16. *O Zmartwychwstaniu Chryst. Pana.*

„ Poniedziałek Wielkanocny u Łukasza św. w roz. 24. *O dwóch uczniach Chrystusa idących do Emazu.*

„ Niedziele Przewodnią, u Jana św. w roz. 20. *O pokazaniu się Chrystusa uczniom.*

„ Zwiastowanie N. P. M. u Łuk. św. w roz. 1. *O posyłaniu Anioła Gabriela do N. M. P.*

„ Niedziele 2 po Wielk., u Jana św. w roz. 10. *O Chrystusie dobrym Pasterzu.*

„ Niedziele 3po Wielk., u Jana św. w roz. 16. *O odejściu Chrystusa Pana do Ojca.*

„ Niedziele 4 po Wielk., u Jana św. w r. 16. *O przyczynie odejścia Chrystusa.*

„ Niedziele 5 po Wielk., u Jana św. w r. 16. *O skutkach prośby w Imieniu Jezusa.*

„ Wniebowstąpienie Pańskie, u Marka św. w rozdz. 16. *O Wniebowstąpieniu Chrystusa Pana.*

„ S. Stanisława, u Łuk. św. w roz. 10. *O Chrystusie dobrym pasterzu,*

„ Niedziele 6 po Wielk., u Jana św. w r. 15. *O przyjściu pociechy Ducha Św.*

„ Zesłanie Ducha ś., u Jana św. w roz. 14. *O zstąpiu Ducha Św.*

„ Poniedziałek Świąt., u Jana św. w roz. 3. *O rozmowie Chrystusa z Nikodemem.*

„ Trójce św., u Mateusza św. w roz. 28. *O mocy danej Chrystusowi.*

„ Boże Ciało, u Jana św. w rozdz. 6. *O Sakramencie Ciała i Krwi Chrystusa Pana.*

„ Niedziele 2 po Sw., u Łukasza św. w r. 14. *O wezwaniu na wielką wieczerzę.*

„ Niedziele 3 po Sw. u Łukasza św. w rozdz. 15. *O zgubionej owcy i groszu.*

„ Niedziele 4 po Sw. u Łukasza św. w r. 5, *o obfitym Piotra połowie ryb.*

„ Niedziele 5 po Sw. u Mat. św. w roz. 5. *O sprawiedliwości i pojednaniu się z bratem.*

„ SS. Piotra i Pawła u Mateusza św. w roz. 10. *O władzy danej Piotrowi.*

Na Niedziele 6 po Sw. u Marka św. w roz. 8. *O nakarmieniu 4000 ludzi.*

„ Niedziele 7 po Sw. u Mateusza św. w roz. 7. *O fałszywych prorokach.*

„ Niedziele 8 po Sw. u Łukasza św. w roz. 16. *O niesprawiedliwym szafarzu.*

„ Niedziele 9 po Sw. u Łukasza św. w roz. 19. *O zburzeniu Jerozolimy.*

„ Niedziele 10 po Sw. u Łukasza św. w roz. 18. *O faryzeuszu i celniku.*

„ Niedziele 11 po Sw. u Marka św. w roz. 7. *O uzdrowieniu głuchoniemego.*

„ Niedziele 12 po Sw. u Łukasza św. w roz. 10. *O zranionym Samarytanie.*

„ Wniebowzięcie N. P. M., u Łukasza św. w rozdz. 10. *Błogosławieni słuchający słowa Bożego.*

„ Niedziele 14 po św. u Mateusza św. w roz. 6. *O służeniu Bogu i mamoni.*

„ Niedziele 15 po Sw. u Łukasza św. w roz. 7. *O wskrzeszeniu syna wdowy.*

„ Niedziele 16 po Sw. u Łuk. św. w roz. 14. *O uzdrowieniu opuchłego.*

„ Narodzenie N. M. P. u Mat. św. w roz. 1. *Księgi rodzaju Jezusa Chrystusa.*

„ Niedziele 17 po Sw. u Mateusza św. w roz. 22. *O miłości Boga i bliźniego.*

„ Niedziele 18 po Sw. u Mateusza św. w roz. 9. *O uzdrowieniu paralityka.*

„ Niedziele 19 po Sw. u Mateusza św. w roz. 22. *O wezwaniu na godę weselną.*

„ Niedziele 20 po Sw. u Jana św. w roz. 4. *O chorym synu królewskim.*

„ Niedziele 21 po Sw. u Mateusza św. w roz. 18. *O dłużniku i złośliwym służce.*

„ Niedziele 22 po Sw. u Mateusza św. w roz. 22. *O oddawaniu czynszowej monety.*

„ Niedziele 23 po Sw. u Mateusza św. w roz. 9. *O wskrzeszeniu córki Księcia.*

„ Niedziele 24 po Sw. u Mateusza św. w roz. 13. *O nasieniu dobrem i kłakolu.*

„ Niedziele 25 po Sw. u Mateusza św. w roz. 13. *O ziarnie gorczycznem.*

„ Wszystkich SS. u Mateusza św. w r. 9. *O tych którzy są błogosławieni.*

„ Dzień Zaduszny u Jana św. w roz. 5. *O wskrzeszeniu umarłych.*

„ Niedziele 26 po Sw. u Mateusza św. w roz. 24. *O Sądzie ostatecznym.*

„ Niedziele 27 po Sw. u Mateusza św. w roz. 1 i 13. *O znakach powtórnego przyjścia Chrystusa.*

„ Niedziele 1 Adwentu u Łukasza św. w roz. 21. *O znakach na niebie i ziemi.*

„ Niedziele 2 Adwentu u Mat. św. w roz. 1. *O poselstwie Jana do Chrystusa.*

„ Niepokalane Poczęcie N. M. P. u Mat. św. w roz. 1. *Księgi rodzaju Jezusa Chrystusa.*

„ Niedziele 3 Adwentu u Jana św. w roz. 2. *O żydów poselstwie do Jana.*

Na Niedzielę 4 Adwentu u Łukasza św.
w r. 3. *O Janie opowiadającym chrzest.*
„ Narodzenie Chrystusa Pana, u Łukasza
św. w r. 2. *O Narodz. Chrystusa Pana.*
„ Sw. Szczepana 1-go Męczen. u Mateusza
św. w roz. 23. *O posyłaniu proroków.*

Na Sw. Jana Ew. u Jana św. w roz. 21.
*O naśladowaniu Chrystusa i o ulubionym
uczniu.*
„ Młodzianków u Mateusza św. w roz.
2. *O ucieczce do Egiptu i rzezi dzieci
w Betleem.*

DNIE GALOWE DWORSKIE.

**Które należy obchodzić przez nabożeń-
stwo i uwolnienie uczniów od lekcji.**

Styczeń. Dnia 25 Grudnia (6 Stycz-
nia) Pamiątka wyswobodzenia kościoła
i państwa Rosyjskiego od napadu Gallów
a z nimi 20 plemion.

Dnia 1 (13) Nowy Rok Ruski oraz
rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Alex-
zieja Alexandrowicza.*

Marzec. D. 2 (19 Lutego) Pa-
miątka wstąpienia na tron Jego Ces. Kr.
Mości Najjaśniejszego ALEXANDRA II
MIKOŁAJEWICZA.

Dnia 10 (26 Lutego) Rocz. Ur. J.
C. W. W. X. ALEXANDRA ALE-
XANDROWICZA Następcy Tronu.

Kwiecień. Dnia 17 (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) Imie-
niny J. C. W. W. X. *Marji Teodorównej*
Małżonki Następcy Tronu.

Wrzesień. d. 26 Sierp. (7 Wrz.)
Rocz. Koronacji Jego C. K. M. Najjas.
ALEXANDRA II-go MIKOŁAJEWI-
CZA.

D. 30 Sierp. (11 Wrz.) Im. J. C.
K. M. Najj. ALEXANDRA II-go MI-
KOŁAJEWICZA i J. C. W. W. X. ALE-
XANDRA ALEXANDROWICZA Na-
stępcy Tronu i J. C. W. W. X. *Alexan-
dra Michałowicza*, tudzież Urodz. J. K. M.
Olgi Mikołajewnej, Małżonki Króla Wir-
temberskiego, oraz święto Orderu ś. Ale-
xandra Newskiego.

Listopad. Dnia 14 (26) Urodziny
J. C. W. W. X. *Marji Teodorównej* Mał-
żonki Następcy Tronu.

**Następujące dni należy obchodzić
przez nabożeństwo.**

Styczeń. D. 22 Grud. (3 Stycz.)
Im. J. C. W. W. X. *Anastazji Micha-
łównej.* D. 10 (22) Ur. J. C. W. W. X.
Piotra Mikołajewicza.

Luty. D. 3 (15) Rocz. Ur. J. C.
W. W. X. *Mikołaja Konstancyńowicza*,
oraz święto Orderu ś. Anny. — D. 4 (16)
Rocz. Ur. J. C. W. W. X. *Wiary Kon-
stantynównej.*

Marzec. D. 25 Marca (6 Kwiet.)
Ur. J. C. W. W. X. *Ksieni Alexandrównej.*

Kwiecień. D. 1 (13) Ur. J. C. W.
W. X. *Alexandra Michałowicza.* — D. 10
(22) Rocz. Ur. J. C. W. W. X. *Włod-
mierza Alexandrowicza.*

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

Maj. D. 23 Kwiet. (5 Maja) Im.
J. C. W. W. X. *Alexandry Józefównej*,
Małż. J. C. W. W. X. *Konstantego Miko-
łajewicza* i J. C. W. W. X. *Alexandry Pe-
trównej.* — D. 27 Kwiet. (9 Maja) Rocz.
Ur. J. C. W. W. X. *Jerzego Alexandrowi-
cza.* — D. 29 Kwiet. (11 Maja) Rocz. Ur.
J. C. W. W. X. *Sergjusza Alexandrowi-
cza.* — D. 6 (18) Rocz. Ur. J. C. W. W. X.
Mikołaja Alexandrowicza.

Czerwiec. D. 20 Maja (1 Czerwca)
Im. J. C. W. W. X. *Alexieja Alexandro-
wicza* oraz J. C. W. W. X. *Alexieja Mi-
chałowicza.* — D. 21 Maja (2 Czerwca) Im.
J. C. W. W. X. *Konstantyna Mikołajewicza*
i J. C. W. W. X. *Konstantyna Konstancy-
ńowicza* i Rocz. Ur. J. C. W. W. X. *Alex-
andry Petrowniej.* — D. 1 (13) Czerw. Rocz.
Ur. J. C. W. W. X. *Dymitra Konstancyńo-
wicza.*

Lipiec. D. 26 Czer. (8 Lipca)
Rocznica Urodz. Jej C. W. W. X. *Alexan-
dry Józefównej.* — Dnia 27 Czerwca (9 Lip-
ca) Pamiątka zwycięstwa Piotra Wielkiego
pod Połtawą nad Karolem XII. — D. 29
Czerwca (11 Lipca) Im. J. C. W. W. X. *Pa-
wła Alexandrowicza* i J. C. W. W. X. *Piotra*
Mikołajewicza. — D. 5 (17) Lipca Im. J. C.
W. W. X. *Sergjusza Alexandrowicza.* — D.

11 (23) Lipca Im. J. C. W. W. X. *Olgi Mikołajewnej* i J. K. M. *Olgi Konstantynównej*, Małż. J. K. M. Króla Helenów i J. C. W. W. X. *Olgi Teodorówny*. — D. 15 (27) Lipca Im. J. C. W. W. X. *Włodzimierza Alexandrowicza*. — D. 16 (28) Lipca Roczn. Ur. J. C. W. W. X. *Anastazji Michałówny*.

Dnia 27 Lipca (8 Sierp.) Roczn. Ur. i Im. J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza* Starszego i Im. J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza* Młodszego.

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. Ur. J. C. W. W. X. *Katarzyny Michałówny*.

Wrzesień. Dnia 22 Sierpnia (3 Września) Roczn. Ur. J. K. M. *Olgi Konstantynówny*. — Dnia 8 (20) Września Roczn. Urodzin J. C. W. W. X. *Olgi Teodorówny*. — Dnia 9 (21) Wrz. Rocznica Ur. 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. 4 (16) Października Roczn. Urodzin J. C. W. W. X. *Michała Michałowicza*. — Dnia 5 (17) Października Roczn. Urodzin J. C. W. W. X. *Marji Alexandrowny*. — Dnia 13 (25) Październ. Roczn. Urodzin J. C. W. W. X. *Michała Mikołajewicza*.

Listopad. Dnia 6 (18) Rocznica Urodzin 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 Grudnia) Im. J. C. W. W. X. *Katarzyny Michałówny* i święto Orderu ś. Katarzyny. — Dnia 26 Listopada (8 Grudnia) Im. J. C. W. W. X. *Jerzego Alexandrowicza* i *Jerzego Michałowicza*. Święto Orderu ś. Jerzego. — Dnia 30 Listopada (12 Grudnia) święto Orderu Andrzeja Apostoła. — D. 6 (18) Grudnia Im. Ich CC. WW. WW. XX. *Mikołaja Alexandrowicza*, *Mikołaja Konstantynowicza* i *Mikołaja Michałowicza*. — Dnia 16 (28) Grudnia Roczn. Urodzin J. C. W. W. X. *Alerego Michałowicza*.

DOM CESARSKO-RUSKI.

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

Jego Cesarzka Wysokość Cesarzewicz, Następca 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) 1872 r.

Jej Cesarzka Wysokość Wielka Xiężna *Ksienia Alexandrowna*, urodziła się dnia 25 Marca (6 Kwietnia) 1875 r.

Jego Cesarzka Wysokość Wielki Xiążę *Cyryl Aleksandrowicz*, urodził się d. 30 Września (12 Października) 1876 r.

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

Jej Cesarzka Wysokość Wielka Xiężna *Marja Pawłówna* urodziła się dnia 3 (15) Maja 1854 r.

Jego Cesarzka Wysokość Wielki Xiążę *Borys Włodzimierzowicz* urodził się d. 12 (24) Listopada 1877 r.

Jego Cesarzka Wysokość Wielki Xiążę *Andrzej Włodzimierzowicz*, urodził się dnia 2 (14) Maja 1879 r.

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

Jego Cesarzka Wysokość Wielki Xiążę *Sergiusz Alexandrowicz*, urodził się d. 29 Kwietnia (11 Maja) 1857 r.

Jego Cesarzka Wysokość Wielki Xiążę *Paweł Alexandrowicz*, urodził się d. 21 Września (3 Października) 1860 r.

Jej Cesarzka Wysokość Wielka Xiężna *Marja Alexandrowna*, urodziła się dnia 5 (17) Października 1854 r.; zaślubiona J. C. W. W. X. Alfredowi Edyngburskiemu. Jego Cesarzka Wysokość Wielki Xiążę

że *Konstanty Mikołajewicz*, urodził się dnia 9 (21) Września 1827 r.

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

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże *Mikołaj Konstantynowicz*, urodził się dnia 2 (14) Lutego 1850 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże *Konstanty Konstantynowicz*, urodził się d. 10 (22) Sierpnia 1856 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże *Dymitry Konstantynowicz*, urodził się dnia 1 (13) Czerwca 1860 r.

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

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

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże *Mikołaj Mikołajewicz Starszy*, urodził się dnia 27 Lipca (8 Sierpnia) 1831 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna *Alexandra Piotrówna*, urodziła się dnia 21 Maja (2 Czerwca) 1838 r.

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

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże *Piotr Mikołajewicz*, urodził się dnia 10 (2) Stycznia 1864 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże *Michał Mikołajewicz*, urodził się dnia 13 (25) Października 1832 r.

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

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże *Mikołaj Michałowicz*, urodził się dnia 14 (26) Kwietnia 1859 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże *Michał Michałowicz*, urodził się dnia 4 (16) Października 1861 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże *Jerzy Michałowicz*, urodził się dnia 11 (23) Sierpnia 1863 r.

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

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże *Sergjusz Michałowicz*, urodził się dnia 25 Września (7 Października) 1869 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże *Aleksy Michałowicz*, urodził się dnia 16 (28) Grudnia 1875 r.

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

Ich Cesarskie Wysokości Xiążęta Romanowscy, Księżęta Leuchtenbergscy:

Jego Cesarska Wysokość Xiąże *Mikołaj Maksymilianowicz*, urodził się dnia 23 Lipca (4 Sierpnia) 1843 r.

Jego Cesarska Wysokość Xiąże *Eugenjusz Maksymilianowicz*, urodził się dnia 27 Stycznia (8 Lutego) 1847 r.

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

Ich Cesarskie Wysokości Xiężniczki Romanowskie, Xiężniczki Leuchtenbergskie:

Jej Cesarska Wysokość Xiężna *Marya Maksymilianówna*, urodziła się dnia 4 (16) Października 1841 roku, Małżonka J. X. M. Wielkiego Xięcia Badeńskiego Wilhelma.

Jej Cesarska Wysokość Xiężna *Eugenia Maksymilianówna*, urodziła się dnia 20 Marca (1 Kwietnia) 1845 r.

Jej Królewska Mość *Olga Mikołajówna*, urodziła się dnia 30 Sierpnia (11 Września) 1822 roku, Małżonka J. Kr. M. Karola Fryderyka Alexandra Króla Wirtemberskiego.

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

STYCZEŃ

(Słońce wstępuje w znak Wodnika dnia 21).

STYCZEŃ ma dni XXXI.		ЯНВАРЬ.	STYCZEŃ.
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katoł. w Cesarstwie
1 S.	Nowy rok Fulgentego.	20 Дек. 1879. С. м. Игн.	GRUD. Teofila M.
2 N.	1 po N.R. Makarego Opat.	21 М. Іуліаніи и Петра	Tomasza Ap.
3 P.	Daniela M. i Genowefy P.	22 Вел. Мч. Анастасіи.	Flawiana.
4 W.	Tytusa i Grz. BB.	23 Св. Феодула. Павла.	Wiktoryi P. M.
5 S.	Telesfora i Emiljanny	24 П. М. Евгеніи и Ннк.	† Adama i Ewy (Wig.)
6 C.	*Trzech Króli.	25 Рожд. Г. Іис. Хр.	Boże Narodzenie.
7 P.	Lucjana i Teodory.	26 Соборъ Пр. Бог.	Szczepana M.
8 S.	Seweryna Opat.	27 1 Муч. Стефана.	Jana Ewangelisty.
9 N.	1 po 3 Kr. Marcyanny P. M.	28 Ап. Никанора	Młodzianków.
10 P.	Agatona P. i Wilhelma B.	29 Св. 14,000 младиц.	Tomasza Kantuaryjs.
11 W.	Hygina i Teodoz.	30 М. Анисіи. Филетера	Eugeniusza B. i Daw.
12 S.	Arkadyusza M.	31 Пр. Меланіи Римл.	Sylwestra Papieża.
13 C.	*Weroniki Pan. i Gotfrida.	1 Янв. 1880. Обр. Гос.	Stycz. Nowy rok
14 P.	Hilarego B. i Felixa M.	2 Сильвестра п. римс.	Makarego Opat.
15 S.	Pawła I-go Pustelnika.	3 Прор. Малахіи.	Daniela M. i Genow.
16 N.	2 po 3 Kr. Marcella Papieża.	4 Соб. 70 апост.	Tytusa B.
17 P.	Antoniego Op.	5 Мч. Θεοπεмта.	Telesfora Biskupa.
18 W.	Kat. ś. Piotra w Rz.	6 Богояв. Госп.	Trzech Króli.
19 S.	Henryka B.	7 Соб. с. Іоанна кр.	Lucjana i Teodory
20 C.	Fabjana i Sebastjana MM.	8 Пр. Георгіи и Емел.	Seweryna
21 P.	Agnieszki P. M.	9 М. Подіевкта.	Marc. P. M.
22 S.	Wincentego i Anastaz. MM.	10 С. Григоріа Ниск.	Agatona i Wilhelma.
23 N.	3 po 3 Kr. Zaślubiny N. M. P.	11 П. Θεοδосіа и Мих.	Hygina i Teodoz.
24 P.	Tymoteusza B.	12 М. Татіаны, с. Савы.	Arkadyusza i Honor.
25 W.	Nawr. ś. Pawła.	13 Мч. Ермила, Страт.	Weroniki P. i Godfr.
26 S.	Polikarpa B.	14 Стефана, Іосіа.	Hilarego B. i Fel. M.
27 C.	Jana Chryzost.	15 П. Павла фивейск.	Pawła I Pust.
28 P.	Karola Wiel. i Ces. Rajmun.	16 Пок. в. Ап. Петра	Marcel. Pap.
29 S.	Franciszka Salezego B. W.	17 Прп. Антоніа Вел.	Antoniego Opat.
30 N.	4 po 3 Kr. Martyny P. M.	18 С. Аванасія и Кир.	Kat. ś. Piotra w Rz.
31 P.	Piotra Nolaski. i Marcelli	19 Пр. Макарія египет.	Henryka B. i Kanuta

Odmiany Księżyca.

Pier. kw. d. 6 og. 6 m. 42 rano.
Pełnia d. 13 o g 11 m. 26 wiecz.
Ost. kw. d. 20 o g. 2 m. 25 w.
Nów dnia 28 o god. 0 m. 26 w.

Święta żydowskie.

Dnia 1 Szabas i Rozchodesz
Swat, d. 8 Szabas, d. 15 Charny-
szutorby swat dzień radosny. dnia
22 i 29 Szabasy, d. 30 Rozcho-
desz, d. 31 Rozchodesz czyli Igo
M-ca Adar.

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

ROZKŁAD PRACY GOSPODARCZEJ KOBIECEJ

na rok cały.

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 wieczory, zebrania,— na wsi na kuliki, wesela i t. p. W rodzinnem zaś kółku cały ten miesiąc schodzi na czytaniu lub projektach zabaw, przygotowaniach 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 przędzeniem czystego już lnu i konopi; następnie robieniem płótna, mniej umiejętnie dziewczki zająć darcie pierzy z zabitych jesienią gęsi. W karmiku już w styczniu karmić stosownie do potrzeby większą lub mniejszą ilość wieprzaków młodych rocznych (bo ze starszych nie smaczne) 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 je—dnak zostawić to na początek lutego.

Co dano do prania?	STYCZEŃ		
Koszul męzkich dziennych . . .			
„ „ nocnych			
Spodni par			
Skarpetek par			
Koszul damskich dziennych . . .			
„ „ nocnych			
Kaftaników			
Majtek par			
Spódnic			
Pończoch par.			
Ręczników			
Chustek do nosa			
Prześcieradeł			
Poszewek			
Jasiów			
Czepków nocnych			
Obrusów			
Serwet kolorowych			
Serwet stołowych			
Serwetek deserowych			
Bielizna dziecienna.			
Koszulek			
Majtek			
Pończoszek			
Kaftaników			
Drobiazgi.			
Kołnierzyków męzkich			
„ damskich			
Mankietów par			
Rękawków par			
Czepeczków rannych			
Podwłosników			
Chustek batystowych			
Koronek łokci			
Firanek			

LUTY

(Słońce wstępuje w znak Ryb dnia 19.)

LUTY ma dni XXVIII.		ФЕВРАЛЬ.	LUTY.
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
1 W.	†Ignacego B. i Bryg.	20 Янв. Пр. Еоимія.	Stycz. Fabiana i Seb.
2 S.	Oczysz. N. M. P.	21 П. Максима испов.	Agnieszki Panny.
3 C.	Błażeja Bisk.	22 Ап. Тимофея.	Wincentego i Anast.
4 P.	Ansgarego	23 Св. муч. Климента.	Zaślubienie N. M. P.
5 S.	Agaty P. M.	24 Прп. Ксенія и Мак.	Tymoteusza B. M.
6 N.	5 po 3 Kr. Doroty i Teofila.	25 Св. Григорія Богос.	Nawróc. s. Pawła
7 P.	Romualda Op.	26 Прп. Ксенофонта.	Polikarpa
8 W.	Jana z Matty W.	27 Перен. мощ. с. Иоан.	Jana Chryzostoma.
9 S.	Apolonii P. M.	28 П. Еорема, Сирна.	Karola W. i Rajmun.
10 C.	Scholastyki P.	29 Перен. мощ. с. Игн.	Franciszka Salezego.
11 P.	Eufrozyny P.	30 Соб. 3 Святителей	Martyny P. M.
12 S.	Gaudentego	31 Св. Кира и Иоанна.	Piotra Nolaski
13 N.	Starozap. Juliana M.	1 ФЕВР. МЫТ. и ФАР.	LUTY. Ignacego B.
14 P.	Walentego M.	2 СРЪТЕНІЕ Госп.	Oczyszcz. N. M. P.
15 W.	Faustyny i Jow. M.	3 Св. Симеона и Анны	Błażeja B. M.
16 S.	Julianny P.	4 Пр. Исидора и Кир.	Ansgarego B.
17 C.	Sylwina B. i D.	5 Муч. Агаоіи	Agaty Panny M.
18 P.	Konstancyi P. M. Symeona	6 Пр. Вукола	Doroty P. M.
19 S.	Konrada Wyznawcy.	7 Прп. Паренія.	Romualda Opata.
20 N.	Mięsop. Leona i Euchar.	8 В. м. Феодора.	Jana z Matty.
21 P.	Eleonory P.	9 М. Никифора.	Apolonii P.
22 W.	Kat. s. Piotra w Ant.	10 С. м. Харл.	Scholastyki P.
23 S.	Romany P.	11 Св. мч. Власія.	Eufrozyny P.
24 C.	Flawiana i Sygfr.	12 Св. Алексія мит.	Gaudentego
25 P.	Macieja Apostoła.	13 П. Мартиніяна.	Flawjana i Jul.
26 S.	Aleksandra B.	14 Св. Кирилла и Авк.	Walentego Kap. M.
27 N.	Zapust. Anastazji i Leandr.	15 Св. Ан. Онисима	Faustyna i Jowity
28 P.	Romana Opata.	16 М. Памфила. Павла.	Julianny P.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia		Przybył dnia		K S I E Ź Y C A	
	Wschód g. m.	Zachód g. m.	g. m.	g. m.	g. m.	g. m.	Wschód g. m.	Zachód g. m.
1	7 44	4 45	9 1	1 23				
4	7 39	4 50	9 11	1 33				
7	7 33	4 56	9 23	1 45				
10	7 28	5 2	9 34	1 56				
13	7 22	5 7	9 45	2 7				
16	7 16	5 13	9 57	2 16				
19	7 10	5 10	10 8	2 30				
22	7 4	5 24	10 19	2 41				
25	6 58	5 30	10 32	2 54				
28	6 51	5 35	10 44	3 6				

Odmiany Księżyca.
Pier. kw. d. 4 o g. 11 m. 19 w.
Pełnia d. 12 o g. 1 m. 10 wiecz.
Ostat kw. d. 19 o g. 0 m. 25 r.
Nów dnia 26 o g. 10 m. 13 w.

Święta żydowskie.
Dnia 5, 12 i 19 Szabasy, dnia
26 Szabas (Szkułym).

L U T Y.

Zaraz w początkach tego miesiąca powinna się zająć czy to w mieście, staranna i zabiegła gospodyni, czy na wsi z obowiązku, zabić wieprzaków na szynki wielkanocne, aby kiszki, kiełbasy 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 te specyały. 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 tem, robić przeręble i łowić takowe—marynować w occie na post lub używać świeże. Zająć się praniem, bo już marcowe słońce bieli najlepiej bieliznę. Dzień już 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 żórawin, które są najlepsze z pod śniegu w tym miesiącu zebrane, butelkować miód z beczek. 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 spichrzach 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 urządzać; pilnować dobrze piwnicznych zapasów czy się nie psują, przy zbliżającej się wiosnie. Kartofle zaczynające wyraść obrywać starannie. Kto w styczniu nie zaopatrzył się w lód, stanowczo w lutym to zrobić powinien, nie spuszczać 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 Poradnik porządku edycja I).

Co dano do prania?

Koszul męzkich dziennych . . .
 „ „ nocnych . . .
 Spodni par . . .
 Skarpetek par . . .
 Koszul damskich dziennych . .
 „ „ nocnych . . .
 Kaftaników . . .
 Majtek par . . .
 Spódnic . . .
 Pończoch par. . .
 Ręczników . . .
 Chustek do nosa . . .
 Prześcieradeł . . .
 Poszewek . . .
 Jasiów . . .
 Czepeków nocnych . . .
 Obrusów . . .
 Serwet kolorowych . . .
 Serwet stołowych . . .
 Serwetek deserowych . . .

Bielizna dziecienna.

Koszulek . . .
 Majtek . . .
 Pończoszek . . .
 Kaftaników . . .

Drobiazgi.

Kołnierzyków męzkich . . .
 „ damskich . . .
 Mankietów par . . .
 Rękawków par . . .
 Czepeków rannych . . .
 Podwłóśników . . .
 Chustek batystowych . . .
 Koronek łokci . . .
 Firanek . . .

MARZEC

(Słońce wstępuje w znak Barana dnia 20).

MARZEC ma dni XXXI.		МАРТЪ.	MARZEC.
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katoł. w Cesarstwie
1 W.	Albina B. i Anton.	17 Фев. Св. Льва	Луты, Konstancyi P.
2 S.	† <i>Popelec</i> . Heleny Ces.	18 Ан. Архинна и Фил.	Konrada Wyz.
3 C.	* Kunegundy Ces.	19 Пр. Льва катан.	Leona B. i E.
4 P.	Kazimierza Kr.	20 Пр. Тимофея.	Eleonory P.
5 S.	Teofila B. i Fryderyka.	21 Мч. Маврикия.	Kat. ś. Piotra w Ant.
6 N.	Wstęp. Wiktora i Wiktora.	22 Сыроц. Поликарпа.	Zap. Romany P.
7 P.	Tomasza z Akw.	23 Об. гл. Иоанна Кр.	Flawiana.
8 W.	Jana Bożego W. i Beaty.	24 С. Тарасія ар. конс.	Macieja Apostoła.
9 S.	† Franciszki Rz.	25 Св. Порфирія арх.	<i>Popelec</i> Aleksan B.
10 C.	*SS. 40 Мęcz.	26 Пр. Прокопія Дек.	Anastazego P.
11 P.	† Konstantego P.	27 П. Василя, Марини	Leand. i Aleksan. M.
12 S.	† Grzegorza Papieża.	28 Сергія пр.	Romana Op.
13 N.	Sucha Modesty PP.	1 Мартъ. Н. 1В. II.	MARZEC. Albina
14 P.	Matyldy Królowej.	2 Св. мч. Теодот.	Heleny Cesarz.
15 W.	Longina M. i Leont.	3 М. Евтропія и Вас.	Kunegundy Cesarz.
16 S.	Cyryaka D. i Tac.	4 П. Герасима.	Kazimierza
17 C.	Gertrudy Panny.	5 М. Конона	Teofila Bis.
18 P.	Gabryela Arch.	6 42 муч. въ Амморіи	Wik. i Kol.
19 S.	<i>Józefa Obl. N.M.P.</i>	7 Василя и Ефрема	Tomasza z Akw.
20 N.	Głucha, Eufemii P.	8 Пр. Феофилакта.	Sucha. Jana Bożego
21 P.	Benedykta Op.	9 40 муч. с.	Franciszki.
22 W.	Pawła B. i Oktawiana.	10 М. Кодрага, Кнпр.	SS. 40 Мęczenników.
23 S.	Katarzyny Szwedz.	11 С. Софронія патр.	Konstantego W.
24 C.	Marka i Tymot.	12 Пр. Феофана.	Grzegorza P.
25 P.	Zwiasł. N.M.P. Ireneusza.	13 С. Никифора патр.	Nicefora i Kr.
26 S.	Ludgiera B.	14 Венедикта	Matyldy Kr.
27 N.	Srodop. Ruperta B.	15 М. Агапія и Алексан.	Głuch Long. i Leon.
28 P.	Syksta 3 Pap.	16 М. Савина.	Cyryaka D.
29 W.	Eustazego.	17 П. Алексія чел. Вож.	Gertrudy Panny.
30 S.	Kwiryna M.	18 С. Кирилла Іерус.	Gabryela Ar.
31 C.	Kornelii i Balbiny.	19 М. Хрисанеа, Даріи.	<i>Józefa O. N. M. P.</i>

Odmiany Księżyca.

Pierw. kw. d. 5 o g. 6 m. 11 w.
Pełnia d. 13 o g. 4 m. 43 wiecz.
Ost. kw. d. 20 o god. 11 m. 58. r.
Nów dnia 28 o god. 4 m. 55 ran.

Święta żydowskie.

D. 1 Rozchodesz d. 2 Rozchodesz
czyli I-go M-ca Weyodor d. 5 Szabas
(Hafnuka) d. 12 Szabas (Zucher)
d. 14 post Estery, d. 15 i 16 Purym
dnia 19 Szabas (Pura) d. 26 Sabas
(Chodesz) d. 31 Rozch. czyli I Mca
Nison.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Przybył dnia g. m.	KSIĘŻYCA	
	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 42	11 11	3 23		3 31 r.
7	6 36	5 48	11 12	3 34	we dnie	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.	we dnie
16	6 15	6 4	11 49	4 11	1 47 r.	
19	6 8	6 9	12 1	4 23	4 1 r.	
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, szynek, głowizny i t. p. Salami i kiełbasy wędzone najlepiej się udają krótko wędzone, a następnie suszone na wietrze marcowym. Ozory wołowe i pekeflejsz, 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 pęcherze, gdyż inaczej uschną zanadto wisząc na powietrzu. Wszelkie wędliny powieszzone w przewiewnym miejscu nabierają od samego przewiewu marcowego powietrza wyborowego 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 mają własność bielienia jej. Wszelkie drobiazgi białe należy koniecznie w marcu poddać działaniu słońca. Płótno zrobione w czasie zimy przy marcowym słońcu najlepiej jest bielić. W końcu miesiąca, jeżeli czas po temu i nie ma obawy zimna, można już otwierać okna zabezpieczone na zimę, oczyścić 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 przygotowaniach wielkanocnych, szczególnie jeżeli Wielkanoc wcześniej przypada. W marcu największa jest obfitość pomarańcz, wtedy więc, a nie kiedy indziej, trzeba wszelkie zapasy z pomarańcz przygotować—jak skórki smażyć w cukrze, wódki, likiery 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 wychowane kokoszki zowią się marcówki, i są najpierwsze do znoszenia jaj przed świętami Bożego Narodzenia. Jaja znoszone przez kury ładne, duże i niesne odkładać oddzielnie, albo je dawać do wylęgania—notabene jaja znoszone przy kogucie dobre odmiany.

Co dano do prania?

Koszul męzkich dziennych . . .			
„ „ nocnych . . .			
Spodni par			
Skarpetek par			
Koszul damskich dziennych . .			
„ „ nocnych . . .			
Kaftaników			
Majtek par			
Spódnic			
Pończoch par			
Ręczników			
Chustek do nosa			
Prześcieradeł			
Poszewek			
Jasiów			
Czepków nocnych			
Obrusów			
Serwet kolorowych			
Serwet stołowych			
Serwetek deserowych			
Bielizna dziecienna.			
Koszulek			
Majtek			
Pończoszek			
Kaftaników			
Drobiazgi.			
Kołnierzyków męzkich			
„ damskich			
Mankietów par			
Rękawków par			
Czepeczków rannych			
Podwłóśników			
Chustek batystowych			
Koronek łokci			
Firanek			

KWIECIEŃ

(Słońce wstępuje w znak Byka dnia 20).

KWIECIEŃ ma dni XXX.		АПРѢЛЬ.	KWIECIEŃ.
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
1 P.	Teodory M.	20 МАРГЪ. Пр. Іоанна.	МАРЗЕС. Eufemii
2 S.	Franciszka à Paulo.	21 Іакова Епископа	Benedykta Op.
3 N	Biała Ryszarda B.	22 Св. мч. Василя.	Srod. Pawłai Oktaw.
4 P.	Izydora B.	23 П. мч. Никона	Katarzyny Kr.
5 W.	Wincentego.	24 Пр. Захаріи, Артем.	Marka i Tym.
6 S.	Celestyna P.	25 Благов. Пр. Бог.	Wziastow. N.M.P.
7 C.	Saturnina B. i Epifanijusza.	26 Соб. Арх. Гавріила.	Ludgiera B.
8 P.	Djoniz. B.	27 Муч. Матроны Сел.	Ruperta
9 S.	Marji Kl.	28 Геодула	Syxta
10 N.	Kwietnia. Ezechjela Pror.	29 Евтахія	Biała. Cyrylla M.
11 P.	Leona Papieża.	30 П. Іоанпа.	Kwiryna M.
12 W.	Juliusza P. i Dam.	31 Пр. Ігнатія еписк.	Kornelii P.
13 S.	Hermenegilda.	1 Apr. Маріи Египет.	Квиѳс. Teodora.
14 C.	Wielki. Tyburcyjusza.	2 Пр. Тита	Franciszka.
15 P.	Wielki. Bazyliса P.	3 Прп. Никиты И.	Ryszarda B.
16 S.	Wielka. Lamberta M.	4 Іосифа и Георгія	Izydora B.
17 N.	Wielkanoc. Anieli i Rudo	5 Геодула	Kw. Wilhelma O.
18 P.	Wielkanocny Apolonijusza	6 Евтихія	Celestyna
19 W.	Hermogensa M.	7 П. Георгія и Данил.	Epifanijusza B.
20 S.	Sulpicyusza.	8 Св. Ап. Іродіона.	Dyonizego.
21 C.	Anzelma B.	9 Vel. Мч. Евпсихія.	Maryi Kleofy.
22 P.	Sotera i Kaja MM.	10 Vel. M. Терентія.	Ezechiela
23 S.	Wojciecha Bis. M.	11 Vel. Антипы мч.	Leona Pap.
24 N.	Przewodnia. Bony i Fide.	12 Воскр. Госп.	Wielkan Juliusza P.
25 P.	Marka Ewangel.	13 Св. Пон. Артемона.	Świąt. Hermen
26 W.	Marcelina i Kleta M.	14 С. мч. Мартина пап.	Tyburcyjusza M.
27 S.	* Teofila Biskupa.	15 Ап. Аристарха.	Bazyliisy P.
28 C.	Witalisa M.	16 С. м. Агавин.	Lamberta M.
29 P.	Piotra M.	17 M. Симеона и Зос.	Rudolfa B.
30 S.	Katarzyny Seneńskiej P.	18 П. Іоанпа и Космы	Apolonijusza M.

Odmiany Księżyca.

Pier kw. dnia 5 o god. 3 m. 24 r.
Pełnia dnia 11 o god. 8 m. 33 w.
Ost. kw. d. 18 o go. 11 m. 31 w.
Nów d. 26 o god. 10 m. 3 wiecz.

Święta żydowskie.

D. 2 Szabas (Pnyla) d. 9 Szabas
(Hagudel), d. 14 i 15 Wielkanoc, d.
16 Szab. Chalthamoed, d. 17, 18 i 19
Chalthamoed, święta wolne d. 20 i
21 Ostatnie dni święt Wielkan. 23
Szabas, d. 29 Rozchodesz, d. 30 Roz-
chodesz czyli I'mca Iior.

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

K W I E C I E Ń.

Jeżeli Wielkanoc jest wczesna, to koniec marca lub początek kwietnia schodzi na przygotowaniach wielkanocnych. Radzę każdej gospodyni, w ostatnim tygodniu, już w poniedziałek zając się przygotowaniem rodzenek, migdałów i tarcem cukru z głowy do bab (patrz Jedyne Praktyczne Przepisy, edycja 8), gdyż te zrudne roboty zajmują wiele czasu i mitrzą samo pieczenie, jeżeli nie są pierwej 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 niedzielą, stracona, jeżeli się je ma stare od razu. Mazurki można piec w środę i czwartek. Szynki i wszelkie mięsiva gotować w sobotę rano, pieczone 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 zamrznięta, 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 mieście cały kwiecień schodzi na przerabianiu i przygotowaniu ubiorów wiosennych dla całego domu, a dzień długi i pora niezbyt 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, str. 115).

Co dano do prania?

Koszul męzkich dziennych . . .				
„ „ nocnych . . .				
Spodni par . . .				
Skarpetek par . . .				
Koszul damskich dziennych . .				
„ „ nocnych . . .				
Kaftaników . . .				
Majtek par . . .				
Spódnic . . .				
Pończoch par . . .				
Ręczników . . .				
Chustek do nosa . . .				
Prześcieradeł . . .				
Poszewek . . .				
Jasiów . . .				
Czepków nocnych . . .				
Obrusów . . .				
Serwet kolorowych . . .				
Serwet stołowych . . .				
Serwetek deserowych . . .				

Bielizna dziecienna.

Koszulek . . .				
Majtek . . .				
Pończoszek . . .				
Kaftaników . . .				

Drobiazgi.

Kołnierzyków męzkich . . .				
„ damskich . . .				
Mankietów par . . .				
Rękawków par . . .				
Czepeków rannych . . .				
Podwłóśników . . .				
Chustek batystowych . . .				
Koronek łokci . . .				
Firanek . . .				

MAJ

(Słońce wstępuje w znak Bliźniąt dnia 21).

MAJ ma dni XXXI.		МАЙ.		MAJ.	
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви		ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie	
1 N.	2 po W. Filipa i Jakóba A.	19	Апрѣль. Пр. Іоанпа.	Квіец. Прzew. Her Sulpic.	
2 P.	Anastazego B.	20	П. Θεодора	Anzelma B.	
3 W.	Znalez. ś. Krzyża i Aleksan.	21	С. м. Іаннуар.	Sotera i Kaja.	
4 S.	Floryana i Moniki.	22	Пр. Θεодора	Wojciecha B.	
5 C.	Piusa V Papieża.	23	В. муч. Георгія.	Bony i Fidelisa	
6 P.	Jana w Oleju.	24	Мч. Саввы стратил.	Marka Ew.	
7 S.	† Domicelli P.	25	С. Ап. Ев. Марка		
8 N.	3 po W. Stanisława B. M.	26	Св. мч. Василя.	Kleta P. i Marcellina.	
9 P.	Grzegorza Bisk.	27	Св. Мч. Симеона.	Teofila B.	
10 W.	Izydora Oracza	28	Мч. Максима.	Witalisa M.	
11 S.	Mamerta Biskupa.	29	Св. 9 мучениковъ.	Piotra M.	
12 C.	Pankracego Męcz.	30	Аностола Іакова.	Katarzyny Seneńskiej	
13 P.	Serwacego	1	Маі. С. Іереміи пр.	Мај. Filipa i Jakóba	
14 S.	Bonifacego M.	2	Асанасія Великаго.	Zygmunta Kr.	
15 N.	4 po W. Zofii z 3 córkami.	3	М. Тимофея i Мав.	Znalezienie ś. Krzyża	
16 P.	Jana Nepomu.	4	Мчч. Пелаги.	Floryana i Moniki.	
17 W.	Paschalis.	5	Мч. Ирины	Piusa V Pap.	
18 S.	Eryka K. i Wenan.	6	Прав. Іова многост.	Jana Ap.	
19 C.	Piotra i Celestyna P.	7	Знам. честн. Креста	Domicelli P.	
20 P.	Bernarda Senens.	8	Ап. Іоанна Богосл.	Stanisława B.	
21 S.	Donata M.	9	С. Николая Чуд.	Grzegorza Nazjańs.	
22 N.	5 po W. Julii P.	10	Симона.	Izydora oracza.	
23 P.	† Dezyderyusza B.	11	Св. Меод. и Конст.	Mamerta B.	
24 W.	† Joanny Wdowy.	12	Сс. Епфанія и Гер.	Pankracego M.	
25 S.	† Grzegorza i Urbana.	13	Мч. Александра	Serwacego	
26 C.	Wniebowst. P. Fil. Ner.	14	Мч. Максима.	Bonifacego M.	
27 P.	Mag. de Pasis	15	Пр. Пахомія В.	Zofji z 3 córkami	
28 S.	Germana Bisk.	16	Θεодора	Jana Nepom.	
29 N.	6 po W. Teodozyi Męcz.	17	Ап. Андроника.	Paschalis W.	
30 P.	Feliksa Papieża.	18	М. Θεодота и Іуліи.	Feliksa B.	
31 W.	Petronelli P.	19	Св. муч. Патрикія.	Piotra Celestyna.	

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Przybył dnia g. m.	KSIĘŻYCZA		
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. m.	
Odmiany Księżyca.							
Pierw kw. d. 4 o g. 2 m. 13 w.	1	4 32	7 23	14 51	7 13		
Pefnia d. 11 o god. 7 m. 52 r.	4	4 26	7 28	15 2	7 24	we dnie	2 24 w.
Ost kw. d. 18 o god. 2 m. 39 w.	7	4 21	7 33	15 12	7 34	8 18 w.	3 47 w.
Nów d. 26 o go. 6 m. 12 wiecz.	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.	we dnie
	19	4 2	7 51	15 49	8 11	3 7 r.	
	22	3 58	7 56	15 58	8 20		9 10 w.
	25	3 54	8 0	16 6	8 28		0 28 r.
	28	3 51	8 4	16 13	8 35		1 52 r.
	31	3 48	8 7	16 19	8 41	we dnie	

Święta żydowskie.

Dnia 7114 Szabasy, d 17 Lag-beomer (dzień radosny), dnia 21 i 28 Szabasy, d. 29 Rozchd czyli 1 m-ca Siwan.

M A J.

Maj, ów piękny, poetyczny maj, jest miesiącem nabiału. Najlepsze masło jest majowe i największa go ilość wszędzie, bo bydło mając już świeżą paszę najwięcej daje mleka, a że jeszcze i upałów nie ma; więc go najłatwiej dobrze wyrobić i oddzielić od maślanki, dla tego masło majowe jest najtrwalsze, i owc litewskie najwyborniejsze masło bywa majowe. W maju więc trzeba zbierać masło na całoroczny zapas, soląc go dobrze (patrz Poradnik porządku, edycję 1). 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 serry 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 jesienią, gdyż często bez psucia upałów letnich nie przetrzymują. W tym miesiącu także zaczyna się największa robota około drobiu, bo największy ląg ma miejsce. Kwiat bzowy 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, zawinąć w papier, lampy powycierać bibułą i pochować w pudła lub do szafy, aby spokojnie oczekiwały się jesieni.

Co dano do prania?

Koszul męzkich dziennych. . .				
" " nocnych . . .				
Spodni par				
Skarpetek par				
Koszul damskich dziennych. . .				
" " nocnych . . .				
Kaftaników				
Majtek par				
Spódnic				
Pończoch par				
Ręczników				
Chustek do nosa				
Prześcieradeł				
Poszewek				
Jasiów				
Czepeków nocnych				
Obrusów				
Serwet kolorowych				
Serwet stołowych				
Serwetek deserowych.				

Bielizna dziecienna:

Koszulek				
Majtek				
Pończoszek				
Kaftaników				

Drobiazgi.

Kołnierzyków męzkich				
" damskich.				
Mankietów par				
Rękawków par				
Czpeczków rannych				
Podwłóśników				
Chustek batystowych.				
Koronek łokci				
Firaneł				

CZERWIEC

(Słońce wstępuje w znak Raka dnia 20).

CZERWIEC ma dni XXX.		ИЮНЬ.	CZERWIEC.
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
1 S.	Fortunata K. Prokuły.	20 Май. Алексія Митр.	MAJ. Bernarda Sen.
2 C.	Erazma i Blandyny.	21 Вознесеніе Гос.	Wnieb. P. Donata
3 P.	Klotyldy Kr.	22 Мч. Василиска	Julji Panny
4 S.	Saturniny P.	23 Сим. Леонтія	Dezyderjusza
5 N.	Zesłanie św. D. Bonifacego	24 Епифанія	Joanny Wd.
6 P.	Świąteczny. Norberta Op.	25 Ап. и ев. Марка.	Grzegorza i Urbana.
7 W.	Roberta Opata.	26 Ап. Карпа и Алѳея.	Filipa Neryusza W.
8 S.	† Medarda B.	27 С. м. Ферापонта.	Magdaleny.
9 C.	Pryma i Felicjana.	28 Св. Никиты испов.	Germana B.
10 P.	† Małgorzaty Królowej.	29 Мч. Θεοδοσιі.	Teodozyi.
11 S.	† Barnaby apost.	30 Прп. Исаакія Далм.	Feliksa P. i Ferd.
12 N.	Trójcy św. Onufrego P.	31 Сошеств. Св Духа.	Zesł. ś. D Petroneli.
13 P.	Antonego Padew.	1 Іюнь. Духовъ д.	Świąt. CZERW. For.
14 W.	Bazylego Biskupa.	2 Св. Никифора.	Blandyny Panny M.
15 S.	Wita i Modesta	3 Мч. Дукилліана.	Erazma.
16 C.	Boże Ciało. Benona B.	4 Мч. Пелагиі	Opata i Saturniny.
17 P.	Adolfa i Marc.	5 Св. Мч. Дорофея.	Waleryi i B.
18 S.	Marka i Marcelego MM.	6 Виссаріона	Norberta B.
19 N.	2 po św. Gerwaz. i Protazego	7 Мч. Θεодота.	Trójcy. Roberta Opa.
20 P.	Sylweryusza.	8 Θεод. 1 ѓ. Петр поста,	Maksym.
21 W.	Aloizego Gonzagi.	9 Кирилла.	Pryma i Felic.
22 S.	Paulina Biskupa.	10 С. м. Тимофея еп.	Bogumiła.
23 C.	Agrypiny P.	11 Ап. Вареоломея.	Boze Ciało. Barnab.
24 P.	Nar. ś. Jana Chrz.	12 Пр. Онуф.	Onufrego
25 S.	Prospera Biskupa	13 Акилины Мч.	Antonego Pad.
26 N.	3 po św. Jana i Pawła MM.	14 Пр. Елисея и Меод.	Bazylego Biskupa.
27 P.	Władysława Króla.	15 Прор. Амоса и Іоны.	Wita M.
28 W.	Ireneusza B. M.	16 Св. Тихона амахон.	Benona B. i Justyny.
29 S.	Piotra i Pawła Apostołów	17 Мч. Мануила и Исм.	Adolfa B.
30 C.	Emilii i Lucyny PP.	18 Мч. Леонтія, Ипатія.	Marka i M.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Przybył dnia g. m.	KSIĘŻYCA	
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. m.
Odmiany Księżyca.						
Pierw kw. d. 2 o g. 11 m. 26 w.						
Pełnia d. 9 o god. 8 m. 37 rano.						
Osta kw. d. 17 o g. 7 m. 59. r.						
Nów dnia 24 o god. 9 m. 12 w.						
Święta żydowskie.						
D. 3 i 4 - Szynwot pa. odebrania						
10 Przykazań Bożych na górze Sy-						
naj święta uroczyste d. 11. 18 i 25						
Szabasy, d. 27 i 28 Rozchodesz,						
czyli i mca Tamus.						
1	3 47	8 9	16 22	8 44	we dnie	2 16 r.
4	3 44	8 12	16 28	8 50	we dnie	3 38 r.
7	3 42	8 14	16 31	8 53	we dnie	
10	3 41	8 17	16 36	8 58	9 54 w.	
13	3 40	8 19	16 39	9 1	10 38 w.	
16	3 40	8 21	16 42	9 3	0 26 r.	
19	3 40	8 22	16 43	9 4	1 35 r.	
22	3 40	8 24	16 41	9 5	3 6 r.	9 48 w.
25	3 41	8 24	16 42	Ubyło 1		11 32 w.
28	3 42	8 26	16 43	0 2	we dnie	0 32 r.

C Z E R W I E C.

Kto ma odnawiać mieszkanie, malować pokoje lub drzwi i okna olejno, oklejać obicie i t. p., niech zaraz w czerwcu się zabiera do tego, przednowek 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 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 podlepienie pieców tak pokojowych jak i kuchennych, w czerwcu ma miejsce. Wszelkie zioła już w tej porze należy zacząć zbierać. W mieście szycie bielizny i pranie odbyć się powinno przed Sw. 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 i t. p. wyprać w mydle (patrz Poradnik porządku przez autorkę 365 obiadów) i schować: aby brudne i spocone przez lato nie leżały, bo niezdrowo i niszczą się prędzej, a i mule po mydle nie zalegają się tak łatwo. Futra i wszystkie wełniane rzeczy mocno w tym miesiącu kilka razy przetrzepać i oczyścić na letnie przechowanie (patrz Poradnik porządku przez autorkę 365 obiadów). Dywany i inne większe tym podobne rzeczy przesytać 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 9).

Co dano do prania?

Koszul męzkich dziennych. . .
 „ „ nocnych . . .
 Spodni par
 Skarpetek par
 Koszul damskich dziennych . .
 „ „ nocnych . . .
 Kaftaników
 Majtek par.
 Spódnic.
 Pończoch par
 Ręczników¹.
 Chustek do nosa
 Prześcieradeł
 Poszewek
 Jasiów
 Czepeków nocnych
 Obrusów
 Serwet kolorowych
 Serwet stołowych
 Serwetek deserowych.

Bielizna dziecienna.

Koszulek
 Majtek
 Pończoszek
 Kaftaników

Drobiazgi.

Kołnierzyków męzkich . . .
 „ damskich.
 Mankietów par
 Rękawków par
 Czepeczków rannych
 Podwłóśników
 Chustek batystowych
 Koronek łokci
 Firanek

LIPIEC

(Słońce wstępuje w znak Lwa dnia 22).

LIPIEC ma dni XXXI.		ИЮЛЬ.		LIPIEC.	
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви.		ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie	
1 P.	Teobalda i Teod.	19	Юнь. Ап. Іуды.	CZER. Gerwazego. Florentyna.	
2 S.	<i>Nawiedzenie N. M. P.</i>	20	Мч. Меодія.		
3 N.	4 po Sw. Anatolego i Alfr.	21	М. Іуліана и Терен	Aloizego Gonzagi. Paulina Biskupa. Agrypiny P. M. <i>Nar. ś. Jana Chrz.</i>	
4 P.	Józefa Kalasant.	22	Св. мч. Евсевія.	Prospera	
5 W.	Filomeny i Karoliny.	23	М. Агриппы	Jana i Pawła M. Władysława Kr.	
6 Ś.	Dominiki P.	24	Рожд. св. Іоанна кр.		
7 C.	Apoloniusza i Pulch. P.	25	Пр. мчц. Февроніи.		
8 P.	Elżbiety Król.	26	Прп. Давида		
9 S.	Anatola i Cyryła	27	Прп. Сампсона		
10 N.	5 po Sw. 7 braci MM.	28	Св. Кира и Іоанна.	Leona i Iren. B. M. Piotra i Pawła.	
11 P.	Pijusa P. M.	29	С. ап. Пет. и Пав.	Emilii i Lucyny.	
12 W.	Jana Gwalberta Opata.	30	Соб. 12 апостоловъ.	LIPIEC. Teobalda <i>Nawiedzenie N. M. P.</i>	
13 Ś.	Małgorzaty P. M.	1	Іюль. Космы и Дам.	Heliodora	
14 C.	Bonawentury	2	Пол. ризы Богород.	Józefa Kalasantego	
15 P.	Rozes. ś. Apostołów Hen. C.	3	Мч. Іакинфа и Фил.		
16 S.	<i>N. M. P. Szkaplerznej.</i>	4	Андрея Критскаго	Karoliny i Filomeny. Dominiki Panny. Apoloniusza i Pulch. Elżbiety Królowej. Cyrylla B.	
17 N.	6 po Sw. Aleksego i Berty.	5	Прп. Аванасія.	Piusa P. i Pelagii	
18 P.	Szymona z Lipna.	6	Панкры и Мч.		
19 W.	Wincentego à Paulo.	7	С. Ѡматія Акакія		
20 Ś.	Czesława i Eliasza Pr.	8	Б. м. Прокопія.		
21 C.	Praksody P.	9	Св. мч. Панкратія.		
22 P.	Maryi Magdaleny	10	Пр. Антонія Печер.		
23 S.	Apolinarego Bis.	11	Вмч. Евоиміи		
24 N.	7 po Sw. Krystyny Panny M.	12	Мч. Прокла и Иларія	Jana Gwalberta Op. Małgorzaty Panny M. Bonawentury B. Roz. Apos. <i>N. M. P. Szkaplerznej</i>	
25 P.	Jakóba Apostoła	13	Соб. Ар. Гавріла.	Aleksego Wyzn.	
26 W.	<i>Anny Matki N. M. P.</i>	14	Апостола Акилы.	Szymona z Lipna	
27 Ś.	Kunegundy i Natalii.	15	Св. В. Кн. Владиміра		
28 C.	Innocentego P.	16	Св. мч. Аоиногена.		
29 P.	Marty P.	17	Вел. мчц. Марины.		
30 S.	Abdona i Julity.	18	Мч. Емилиана и Іак.		
31 N.	8 po Sw. Ignacego Wyzn.	19	Пр. Макрины	Wincentego à Paulo	

Odmiany Księżyca.

Pier. kw. d. 2 o god. 7 m. 47 r.
Pełnia d. 9 o god. 4 m. 9 rano.
Ostatnia kw. d. 17 o g. 2 m. 7 r.
Nów d. 24 o god. 8 m. 53 w.
Pierw. kw. d. 31 o g. 5 m. 10 w.

Święta żydowskie.

D. 2 19 Sabasy, dnia 14 Post
Szyweosor Betamuz, dnia 16 i 23
Szabasy, d. 27 Rozchodesz czyli
1 M-ca Aw., d. 30 Sabas (Chazon).

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

L I P I E C.

W tym miesiącu największa praca koło konfitur, galaret, skór i t. p. Jednocześnie dojrzewają w lipcu maliny, porzeczki, wiśnie szklanki i łutowki, morele, a z tych właśnie owoców soki i konfitury są najlepsze. Wszystko już zaczyna dojrzewać, należy bacznie pilnować ogrodu, owoców, doglądać warzywa (patrz kalendarz robót ogrodowych, str. 115), oraz zbierać i suszyć zioła apteczne. Indyki młode dostają korali, najniebezpieczniejszy czas dla nich do przejścia, po kilkadziesiąt pada wtedy z upału i niedopilnowania. Drób więc i przysposabianie zimowych zapasów wszelkiego rodzaju są najważniejsze zajęcia gospodyni w tym miesiącu.

Gdzie gospodarstwo pszczolne zaprowadzone, po zebraniu miodu można się zaraz zająć urządzeniem takowego na napój. Len zasiany w kwietniu,—w końcu lipca się wyrywa 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.

Co dano do prania?

Koszul męzkich dziennych. . .			
" " nocnych . . .			
Spodni par			
Skarpetek par			
Koszul damskich dziennych. . .			
" " nocnych . . .			
Kaftaników			
Majtek par			
Spódnic			
Pończoch par			
Ręczników			
Chustek do nosa			
Prześcieradeł			
Poszewek			
Jasiów			
Czepków nocnych			
Obrusów			
Serwet kolorowych			
Serwet stołowych			
Serwetek deserowych.			

Bielizna dziecinna:

Koszulek			
Majtek			
Pończoszek			
Kaftaników			

Drobiazgi.

Kołnierzyków męzkich			
" " damskich.			
Mankietów par			
Rękawków par			
Czepeczków rannych			
Podwłóśników			
Chustek batystowych.			
Koronek łokci			
Firanek			



SIERPIEŃ

(Słońce wstępuje w znak Panny dnia 23).

SIERPIEŃ ma dni XXXI.		АВГУСТЪ.		SIERPIEŃ.	
Data	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego.	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви.		ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie	
1 P.	Piotra w Okow.	20	Юль. Илиі и Аврамія	Lip. Ehasza i Czesł.	
2 W.	<i>N. M. P. Anielskiej.</i>	21	Пр. Симеона и Иоап.	Daniela Pror. i Praks.	
3 S.	*Znal. ś. Szczepana M.	22	Св. Маріи Магдал.	Maryi M.	
4 C.	Dominika Wyzn.	23	Мч. Троиима.	Apolinarcgo.	
5 P.	<i>N. M. P. Śnieżnej.</i>	24	Мчч. Христіны.	Krystyny P.	
6 S.	<i>Przemieszenie Pańskie.</i>	25	Успеніе св. Анны	Jakóba Apost.	
7 N.	9 po Sw. Kajetana Wyzn.	26	Св. мч. Ермолая.	Anny Matki N. M. P.	
8 P.	Cyryaka Мęczen.	27	Пантелеймона.	Natalii Panny M.	
9 W.	Romana Мęczenника.	28	Ап. Прохора и Ник.	Innocentego K. i Celsa	
10 S.	Wawrzyńca M.	29	М. Калиника.	Marty P.	
11 C.	Zuzanny P.	30	Ап. Силы.	Abd. i Son.	
12 P.	Klary P.	31	Св. Евдокима.	Ignacego Lojoli	
13 S.	† Hippolita i Kassyana MM.	1	Авг. Пр. др. кр. Гос.	Sier. Piotra w Okow.	
14 N.	10 po Sw. Euzebiusza Kap.	2	Перв. мч. Стефана.	<i>N. M. P. Anielskiej.</i>	
15 P.	Wniebowzięcia N. M. P.	3	Пр. Исаакія.	Znal. św. Szczepana.	
16 W.	Rocha Wyznawcy.	4	Св. 7 отроковъ.	Dominika Wyzn.	
17 S.	Anastazyusza B.	5	М. Евсигнія.	<i>N. M. P. S.</i>	
18 C.	Agapita i Bronisł.	6	Преображ. Госп.	<i>Przemienienie Pańskie.</i>	
19 P.	Jacka i Benigny P.	7	Прп. мч. Дометія.	Kajetana W.	
20 S.	Bernarda Opata	8	Емилиіа Испов.	Cyryaka M.	
21 N.	11 po Sw. Joanny Fremiot	9	Ап. Матеія, м. Ант.	Romana Мęczenника.	
22 P.	Symfonyana M.	10	Мч. Лаврентія.	Wawrzyńca Мęczen.	
23 W.	Filipa Benicyusza.	11	Пр. Θεодора и Вас.	Zuzanny Panny.	
24 S.	Бартломіеја Apos.	12	Мч. Фотія п Памф.	Klary Pan.	
25 C.	Ludwika Kr. Fr.	13	Пр. Максима.	Hippol. i Kas.	
26 P.	Joach. i Zefiryна Pap. M.	14	Пр. Михея.	† Euzebiusza W.	
27 S.	Cezaryusza B.	15	Успеніе Пр. Бог.	Wniebow. N. P. M.	
28 N.	12 po S. Augustyna B. D. K.	16	Нерукотвор. образа.	Rocha Wyznawcy.	
29 P.	Sc. św. Jana Chrz.	17	Мч. Мирона.	Anastazyusza B.	
30 W.	Feliksa Мęczenника.	18	М. Флора и Лавра.	Agapita Мęcз.	
31 S.	Rajmunda W.	19	Мч. Андрея strat.	Benigny.	

Odmiany Księżycy.

Pełnia d. 7 o god. 5 m. 44 wie.
Ostat kw. d. 15 o g. 7 m. 50 w.
Nów d. 23 o god. 7 m. 8 rano.
Pier kw. d. 29 o god. 9 m. 58 w.

Święta żydowskie.

D. 4 Post Tyszebeaw czyli Bosaki
d. 6 Szabas (Nachmi) d. 10 Cha-
myszuszor beaw dzień radosny—
d. 13 i 20 Szabasy, d. 25 Rozcho-
desz czyli 1 m-ca Ełul, d. 27 Sza-
bas.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Przybył dnia g. m.	KSIĘZYCA	
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. m.
1	4 21	7 50	15 29	1 14	we dnie	2 22 r.
4	4 26	7 45	15 19	1 24	8 12 w.	we dnie
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	* * *	we dnie
16	4 45	7 22	14 37	2 6	12 * 16 r.	
19	4 50	7 16	14 26	2 17	wednie	8 1 w.
22	4 55	7 9	14 14	2 29		9 20 w.
25	5 0	7 3	14 3	2 40		10 53 w.
28	5 5	6 56	13 51	2 52		0 15 r.

SIERPIEŃ.

Zaczęte w lipcu żniwa w polu dają kobiecie zajęcia w dostarczeniu żniwiarzom mleka, maślanki, ogórków kwaszonych na orzeźwienie w ciężkiej pracy dokonywanej dla dobrobytu państwa, pomimo, iż w dzisiejszym układzie społecznym grube na to się wydają pieniądze. W końcu sierpnia trzeba już kwaszić ogórki na zimę, są wtedy najlepsze, najtrwalsze bo jeszcze jędrne, zielone i twarde, nie zamiesza się żaden nasiennik lub zżółkły. Wszystkie owoce letnie są w całej dojrzałości, jabłka spadające z drzew niedojrzałe używać na galaretę; gruszki marynować, smażyć — suszyć — renklody, różne śliwki, orzechy świeże, melony smażyć. Wiśnie czarne zawsze dopiero w sierpniu na konfitury i sok używać—w lipcu bowiem nie są jeszcze ani dość czarne, ani dość soczyste; i w tym czasie dopiero dojrzewają duże czarne hiszpankami zwane. Pilnować należy bardzo co ogród i las dostarcza, aby nie stracić czego z oczu, a potem czuć brak czego w zimie—borówki są już dojrzałe, grzyby do suszenia wyborne, słowem nic z oka nie spuszczać, zioła apteczne zbierać, orzechy laskowe i t. p. W końcu sierpnia, jeżeli rok suchy i wegetacja wczesna, należy wyrywać i moczyć len, siany w początku maja.

Co dano do prania?

Koszul męzkich dziennych
 „ „ nocnych
 Spodni par
 Skarpetek par
 Koszul damskich dziennych
 „ „ nocnych
 Kaftaników
 Majtek par
 Spódnic
 Pończoch par.
 Ręczników
 Chustek do nosa
 Prześcieradeł
 Poszewek
 Jasiów
 Czepeków nocnych
 Obrusów
 Serwet kolorowych
 Serwet stołowych
 Serwetek deserowych

Bielizna dziecienna.

Koszulek
 Majtek
 Pończoszek
 Kaftaników

Drobiazgi.

Kołnierzyków męzkich
 „ damskich
 Mankietów par
 Rękawków par
 Czepeków rannych
 Podwłóśników
 Chustek batystowych
 Koronek łokci
 Firanek

W. B. E. S. T. A. N.

WRZESIEŃ

(Słońce wstępuje w znak Wagi dnia 22).

WRZESIEŃ ma dni XXX.		СЕНТЯБРЬ.	WRZESIEŃ.
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katoł. w Cesarstwie
1 C.	Idziego Opata.	20 Августъ. Самуила.	Свѣт. Bernarda.
2 P.	Stefana Króla.	21 Апостола Фаддея.	Jacka.
3 S.	Bronisławy i Serafii P.	22 М. Агафоника	Filipa i Zacheusza B
4 N.	18 po Sw. Róży i Rozalii	23 Св. муч. Иринаея.	Symforjana
5 P.	Wiktoryna.	24 Св. муч. Евтихія.	Bartłomieja Apost.
6 W.	Zacharyasza Proroka.	25 Ап. Вареломея.	Ludwika Kr. Fran.
7 Ś.	† * Reginy P.	26 М. Адрияна и Натал.	Zefiryна.
8 C.	Nar. N. M. P.	27 Прп. Пимена.	Cezaryusza.
9 P.	Gorgona M.	28 Прп. Моисея мур.	Joachima Aug. B.
10 S.	Mikołaja z Toledo.	29 Усѣе. гд. Иоан. П.	Ścięcie ś. Jana Chrz.
11 N.	*14 po Sw. Teodory, Protas	30 Св. Алексан. Нев.	Feliksa M. i Róży L.
12 P.	Waleryana.	31 Полож. п. Богород.	Rajmunda Wyznawcy
13 W.	Maurylusza Biskupa.	1 СЕНТЯБРЬ. Симеона.	WRZESIEŃ. Idziego
14 Ś.	† Podwyż. Sw. Krzyża.	2 Св. Иоанна постника	Stefana kr.
15 C.	Nikodema K. M.	3 Св. муч. Анѳима.	Bronisł.
16 P.	† Cypryana i Euf.	4 Св. мч. Вавилы.	Rozalii P.
17 S.	† 5 ran ś. Franciszka.	5 Пр. Захарин и Елис.	Wiktoryна B.
18 N.	15 po Sw. Józefa z Kop.	6 Вос. ч. арх. Михаила	Zacharyasza Pror.
19 P.	Konstancyi i Januar.	7 Мч. Созонта.	† Reginy Panny.
20 W.	Eustachiusza Męczennika.	8 Рож. Пр. Богор.	Narodzenie N. M.
21 Ś.	Mateusza Apost.	9 С. Иоакима и Анны	Gorgoniusza M.
22 C.	Maurycego Męcz.	10 Мчч. Минодоры.	Mikołaja z T.
23 P.	Tekli P. M.	11 Прп. Теодоры.	Im. M. Teodora
24 S.	N.M.P. od wyk. niew. Gerarda.	12 Мч. Автонома.	Waleryана i Gwid.
25 N.	16 po S. Aurelii P. i Kleof.	13 Св. Корнелия сотн.	Maurylusza B.
26 P.	Cypryana Męcz.	14 Воздвиж. Креста	Podwyż. św. Krzyża.
27 W.	Kosmy i Damiana.	15 М. Никиты и Порф	Nikodema i Emila.
28 S.	Wacława i Ładysława.	16 Бел. мчч. Евфимии	Cypryana i Eufemii.
29 C.	Michała Arch.	17 Въры, Над. Любви	5 ran św. Franciszk a
30 P.	Hieronima Doktora Kościoł.	18 Св. Евменія.	Józefa i Tomasza.

Odmiany Księżyca.

Pełnia d. 6 o god. 9 m. 57 rano.
Ost. kw. d. 14 o god. 0 m. 16 w.
Nów d. 21 o god 4 m. 1 wiecz.
Pier. kw. d. 28 o god. 10 m. 3 w.

Święta żydowskie.

Dnia 3, 10 i 17 Sabasy, d. 18
zaczynają się roraty trwają do d.
Sądneho d. 24 i 26 Roshaszana
Nowy Rok 5642 od stw. św. d. 26
post Gedalia.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Przybył dnia g. m.	KSIĘŻYCA	
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód 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	we dnie
7	5 21	6 34	13 13	3 30	9 1 w.	
10	5 26	6 27	13 1	3 42	10 59 r.	we dnie
13	5 31	6 19	12 48	3 55	7 6 r.	
16	5 36	6 11	12 36	4 7	5 6 r.	we dnie
19	5 41	6 5	12 24	4 19	6 26 w.	
22	5 46	6 58	12 12	4 31	4 47 w.	we dnie
25	5 51	5 51	12 0	4 43	9 22 w.	
28	5 56	5 44	11 48	4 55	0 58 w.	we dnie
					1 58 r.	

W R Z E S I E Ń.

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 przestałe, następnie komputy czyli konserwy, a gdy zupełnie dojrzałe marynować, suszyć, w cukrze lub na lasach (patrz Jedyne Praktyczne Przepisy, wydanie 9), 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 jesienne są już w obfitości, z czego należy korzystać, nie spuszczać się na później; jesień bywa u nas często sucha, można by więc zostać zupełnie bez tych specjalów. 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, łuskać i na górach rozsypane suszyć, jak również i cebulę, którą dla bezpieczeństwa można wykopać i na górę sypać. W tym czasie przypada moczenie lnu.

We wrześniu niech przezorna gosposia 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. kołder 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 dolały, czyniąc to systematycznie ze wszystkimi i to codziennie. Tym tylko sposobem można dojść do dobrze się palących i 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 dolana rano, pomimo nawet potrzeby koniecznej, nie może być palona wieczorem.

Co dano do prania?

Koszul męzkich dziennych . . .
 „ „ nocnych . . .
 Spodni par
 Skarpetek par
 Koszul damskich dziennych . . .
 „ „ nocnych . . .
 Kaftaników
 Majtek par.
 Spódnic.
 Pończoch par
 Ręczników
 Chustek do nosa
 Prześcieradeł
 Poszewek
 Jasiów
 Czepeków nocnych
 Obrusów
 Serwet kolorowych
 Serwet stołowych
 Serwetek deserowych.

Bielizna dziecienna.

Koszulek
 Majtek
 Pończoszek
 Kaftaników

Drobiazgi.

Kołnierzyków męzkich
 „ damskich.
 Mankietów par
 Rękawków par
 Czepeków rannych
 Podwłóśników
 Chustek batystowych
 Koronek łokci
 Firanek

PAŹDZIERNIK

(Słońce wstępuje w znak Niedźwiadka dnia 23).

PAŹDZIERNIK ma dni XXXI.		ОКТЯБРЬ.	PAŹDZIERNIK.
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
1 S.	Remigjusza B.	19 СЕНТ. Мч. Трофима	WRZ. Januarjusza
2 N.	17 po Sw. N. P. M. Rożań.	20 Wmч. Евстаоія	Eustachiusza M.
3 P.	Kandyda.	21 Димитрія Митр	Mateusza Apostoła.
4 W.	Franciszka Serafickiego.	22 Мч. Фоки	Maurycego M.
5 Ś.	Placydy i Flawiany P. M.	23 Зач с. и кр. Іоанна	Tekli P.
6 C.	Brunona Wyzn.	24 Мч. Феоклы.	N.M.P. od wykł. niewol.
7 P.	Justyny P.	25 Евросиніи.	Aurelji i Kleof.
8 S.	Brygidy Wd.	26 Ап. Іоана Бог.	Cypryana M.
9 N.	18 po Sw Dyonizego B.	27 Мч. Калистрата.	Kosmy i Damiana M.
10 P.	Franciszka Borg.	28 Пр. Харитона.	Wacława Króla Czes.
11 W.	Placydy P.	29 Пр. Кипріана.	Michała Archanioła.
12 S.	Maksymiliana.	30 Мч. Григорія.	Hieronima.
13 C.	Edwarda Kr. A.	1 Окт. Поє. Пр. Бог.	PAŹ. Remigjusza B.
14 P.	Kaliksta P.	2 Св. мч. Кипріана	Aniołów Stróżów.
15 S.	Jadwigi Wd. i Teresy P.	3 Мч. Дионисія	Kandyda M.
16 N.	19 po S. Florentyna i Gawła	4 Мч. Герофея	Franciszka Serafic.
17 P.	Wiktora B.	5 Мч. Харитины	N. M. P. R. Placyda.
18 W.	Łukasza Ewangelisty Ap.	6 Св. Апостола Фомы.	Brunona Wyznawcy.
19 Ś.	Piotra z Alkan.	7 Мч. Сергія	Justyny.
20 C.	Ireny Panny.	8 Пр. Пелагіи	Brygidy W.
21 P.	Urszuli P. M.	9 Ап. Іакова	Dyonizego.
22 S.	Korduli P. M.	10 Мч. Евлампія	Franciszka Borg.
23 N.	20 po Sw. Jana Kapistrana	11 Ап. Филиппа.	Placydy Panny.
24 P.	Rafała Arch.	12 М. Андроника.	Maksymiliana Bisk.
25 W.	Kryspa i Kryspina.	13 Св. мч. Карпа.	Edwarda Króla.
26 S.	Ewarysta P.	14 Мч. Назарія.	Kaliksta P.
27 C.	Sabiny M.	15 Пр. Евѡмія.	Jadwigi wd. i Teresy.
28 P.	Szym. Judy i Tad.	16 Мч. Лонгина сот.	Florent. i G.
29 S.	Narcyssa Bisk.	17 Пр. Осии.	Wiktora B.
30 N.	21 po Sw. Zenobiu. i Zenob	18 Ап. и ев. Луки.	Łukasza Ewangelisty
31 P.	† Wolfganga B.	19 Пр. Іоанна блаж.	Piotra z Alkantary.

Odmiany Księżyca.

Pełnia d. 6 o god 3 m. 8 rano.
Ostat. kw. d. 14 o g 2 m. 22 r.
Nów d. 21 o god. 0 m. 8 rano.
Pierw. kw. d. 27 o g. 11 m. 54w.

Święta żydowskie.

D. 1 Szabas. (Szuwa) d. 3 Szadny dzień, d. 8 i 9 (św. Palmowe), Kuczki d. 10, 11, 12 i 13 Chałha m. d. 14 Hoszanoraba, św. do poł., d. 15, 16 ostatnie dni ś-ta Palma, d. 22 Sabas, d. 27 Rozchodesz, d. 24 Rozchodesz czyli Imca Cheswon, d. 29 Szabas.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Ubyło dnia g. m.	KSIEŻYCA	
	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 *
10	6 17	5 16	10 59	5 44	6 7 w.	
13	6 22	5 10	10 48	5 55	7 10 w.	
16	6 27	5 3	10 36	6 7	9 4 w.	we dnie
19	6 33	4 58	10 25	6 18	* * *	
22	6 38	4 54	10 12	6 31	3 3 r.	we dnie
25	6 43	4 44	10 1	6 42		5 36 w.
28	6 49	4 38	9 49	6 45	we dnie	7 30 w.

PAŹDZIERNIK.

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 dłużej i z początkiem miesiąca kopać wszystko. Zimowe owoce jako i gruszki jesienne zbierać i chować (patrz D. II o zbieraniu owoców). Pieczarki na zagonach zaprowadzać (skład nasion Wasilewskiego, Nowo-Senatorska, hotel litewski), sprowadza zarodniki z Francji w pudełkach nie wielkich. Warzywa, im później tem lepiej układać w kopczyk w piwnicy (patrz Poradnik porządku przez autorkę 365 obiadów), kartofle do piwnic sypać i zaraz w początku miesiąca wieprze do karmika wsadzić dla użytkowania 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 oczyszczać gruntownie z kurzu i pajęczyny. Ściany ocierać płótnem suchem obwiązanem na szczotce, pokoje myć, zaprawiać już na półrocze zimowe, okna oklejać klajstrem i papierem, co najlepiej, bo zimna nie przepuszcza, mchu nie kłaść bo prędko żółknie, lepiej piasek i watę osypaną krajaną kolorową włóczką. Kwas siarczany stawiać za oknem żeby nie zamarzały. 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 jasne mocno zfarbkować i bez krochmalenia, aby nie żółkły, 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, marynaty i t. d., podług obszernie podanego przepisu w Jedynych Praktycznych Przepisach, edycja 9.

Co dano do prania?

Koszul męzkich dziennych				
„ „ nocnych				
Spodni par				
Skarpetek par				
Koszul damskich dziennych				
„ „ nocnych				
Kaftaników				
Majtek par				
Spódnic				
Pończoch par				
Ręczników				
Chustek do nosa				
Prześcieradeł				
Poszewek				
Jasiów				
Czepków nocnych				
Obrusów				
Serwet kolorowych				
Serwet stołowych				
Serwetek deserowych				
Bielizna dziecinna.				
Koszulek				
Majtek				
Pończoszek				
Kaftaników				
Drobiazgi.				
Kołnierzyków męzkich				
„ Jamskich				
Mankietów par				
Rękawków par				
Czepeczków rannych				
Podwłóśników				
Chustek batystowych				
Koronek łokci				
Firanek				

LISTOPAD

(Słońce wstępuje w znak Strzelca dnia 23).

LISTOPAD ma dni XXX.		НОЯБРЬ.	LISTOPAD
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katoł. w Cesarstwie
1 W.	Wszystkich Świętych.	20 Октябрь. Артемія.	PAŹDZIERNIK. Ireny.
2 S.	<i>Dzień Zadusz.</i> Wiktoryna B.	21 Пр. Иларіона Вел.	Urszuli.
3 C.	Huberta B.	22 Каз. ик. Пр. Бор.	Korduli P.
4 P.	Karola Borom.	23 Ап. Іакова, Ігнатія	Jana Kap.
5 S.	Zacharyasza P.	24 Мч. Арсѣи	Rafała Arch.
6 N.	22 po Sw. Leonarda Wyzn.	25 Мч. Маркіана.	Kryspa i Kryspina.
7 P.	Wilibalda Biskupa.	26 В. мч. Димитрія.	Ewarыста Pap. M.
8 W.	Godfryda B. i 4 Koronatów.	27 Мч. Нестора, Марка	Iwona Wyznawcy.
9 S.	Teodora Мęcz.	28 Мч. Терентія.	Szymona i Judy Ap.
10 C.	Andrzeja z Awelinu.	29 Пр. мчц. Анастасіа.	Narcyza B.
11 P.	Marcina B.	30 Мч. Зиповія.	Zenobii i Zenobjusza.
12 S.	5 MM. w pust. pod Kaz.	31 Ап Стахія и Амр.	† Wolfganga
13 N.	23 po Sw. Stanisława Kostki	1 Ноябрь. Космы и Дам.	List. Wszystk. SS.
14 P.	Scrapiona Wyzn.	2 Елпидифора.	<i>Dzień Zaduszny.</i>
15 W.	Leopolda i Gertrudy	3 Муч. Іосифа прес.	Huberta Biskupa.
16 S.	Edmunda B.	4 Пр. Іоаннікія.	Karola Boromeusza.
17 C.	Salomei P. i Grzegorza.	5 Мч. Галактіона.	Zacharjasza i Elżbiety
18 P.	Maksyma Biskupa.	6 Св. Павла апост.	Leonarda W.
19 S.	Elżbiety Kr. Węg.	7 Мч. Герона	Willibalda.
20 N.	24 po S. Feliksa Walezyusz.	8 Соб. арх. Мих.	Godfryda Biskupa.
21 P.	<i>Oskarowanie N.M.P.</i>	9 Онисифора.	Teodora Мęcz.
22 W.	Cecylii Panny Мęczенички.	10 Апостола Ераста.	Andrzeja z Awelinu.
23 S.	Kiemensa Papieża.	11 Миня и Виктора.	Marcina B.
24 C.	Jana od Krzyża.	12 Св. Іоанна милост.	Marcina P.
25 P.	Katarzyny P. M.	13 Св. Іоанна златоуста	Dydaka W.
26 S.	*Konrada	14 Филиппа Ап.	Klementyna
27 N.	1 Adw. Barlaama Pustelnik.	15 Мч. Гурія и Димит.	Leopolda Wyznawcy.
28 P.	Rufa M. i Mansfeta.	16 Евап. Матфея.	Edmunda Biskupa.
29 W.	Saturnina Мęczенички.	17 Св. Григорія еп.	Salomei Panny.
30 S.	Andrzeja Апостола.	18 Мч. Платона и Ром.	Maksyma B.

Odmiany Księżycy.

Pełnia d. 4 o god. 9 m. 19 w.
Ostatnia kw. d. 12 o g. 2 m. 8 w.
Nów d. 19 o god. 6 m. 54 rano.
Pierw. kw. d. 26 o g. 11 m. 55 r.

Święta żydowskie.

Dnia 5, 12 i 19 Szabasy, d. 22
Rozchodesz, czyli 1 M-ca Kistew,
d. 26 Szabas.

Dnia	SŁONCA		Długość dnia g. m.	Przybył dnia g. m.	KSIĘZYCA		we dnie
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód 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 18			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 44	8 6	8 35			1 49 r.
					we dnie		5 1 r.

L I S T O P A D.

W listopadzie trzeba już na serjo myśleć o zaopatrzeniu piwnicy; warzywa i włoszczyznę układać przesypując obficie suchym piaskiem, kartofle sypiąc do piwnic podłożyć staremi deskami, aby nie gniły od ziemi i jeżeli można także piaskiem osypywać, ostatecznie zimowe owoce układać na zimowe przechowanie. Kapustę w końcu miesiąca kwasic (patrz Jedyne praktyczne przepisy, wydanie 9), wieprze karmniki bić, słoninę solić, i mięsiwo urządzać. Ponieważ zbliża się pora gdzie o baraninę będzie trudniej, więc marynować całą faszeczkę ćwiartek grubych na sposób sarny, co się daje przechować do 6-iu tygodni (Patrz Jedyne Praktyczne Przepisy, wydanie 9). 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 ciałniej 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 szorstkimi płatami (patrz Sprzątanie pokoi i t. p).

Co dano do prania?

Koszul męzkich dziennych . . .

„ „ nocnych

Spodni par

Skarpetek par

Koszul damskich dziennych . . .

„ „ nocnych

Kaftaników

Majtek par

Spódnie

Pończoch par

Ręczników

Chustek do nosa

Prześcieradeł

Poszewek

Jasiów

Czepków nocnych

Obrusów

Serwet kolorowych

Serwet stołowych

Serwetek deserowych

Bielizna dziecienna.

Koszulek

Majtek

Pończoszek

Kaftaników

Drobiazgi.

Kołnierzyków męzkich

„ „ damskich

Mankietów par

Rękawków par

Czepeczków rannych

Podwłóśników

Chustek batystowych

Koronek lokci

Firanek

GRUDZIEŃ

(Słońce wstępuje w znak Koziorożca dnia 22).

GRUDZIEŃ ma dni XXXI.		ДЕКАБРЬ.	GRUDZIEŃ.
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
1 C.	Eligiusza Biskupa.	19 Ноябрь. Варлаама.	List. Elżbiety.
2 P.	Bibianny Panny.	20 Пр. Григорій декап.	Feliksa Walez.
3 S.	Franciszka Ksaw. W.	21 Вв. во хр. Пр. Б.	Ofiar. N. M. P.
4 N.	2 Adw. Barbary Panny Mg.	22 Ап. Филимона.	Cecylii P. M.
5 P.	Sabby Opata.	23 Св. Александра Нев.	Klemensa Papieża
6 W.	Mikołaja Biskupa Męcz.	24 В. Мч. Екатерины.	Jana od Krzyża.
7 Ś.	† Ambrożego B. D.	25 С. м. Климента.	Katarzyny.
8 C.	Niepokalane P. N. M. P.	26 В. Мч. Георгия.	Piotra i Konrada.
9 P.	Leokadij P. M.	27 Мч. Іакова, пр. Ром.	Barlaаma P.
10 S.	N. M. P. Loretańskięj.	28 Пр. Мч. Степана	Mansfeta B.
11 N.	3 Adw. Damazego Papieża.	29 Мч. Парамона.	1 Adw. Saturnina M.
12 P.	Aleksandra i Synez.	30 Ап. Андрея.	Andrzeja Ap.
13 W.	Łucyi Panny i Otyllii.	1 Дек. Пр. Наума.	GRUDZIEŃ. Eligiusza.
14 Ś.	† Spiridyona Biskupa.	2 Прор. Аввакума.	Bibianny P.
15 C.	Euzebiusza Bisk.	3 Пр. Софоніи.	Francisz. Ks.
16 P.	† Albiny i Adelajdy.	4 Вел. мчп. Варвары.	Barbary P. M.
17 S.	† Łazarza Biskupa.	5 Прп. Саввы.	Sabby Op.
18 N.	4 Adw. * Gracyana Biskupa.	6 Св. Николая чуд.	2 Adw. Mikołaja Bi.
19 P.	Faustyny Wdowy	7 Св. Амвросія м.	Ambrożego.
20 W.	Teofila Męczennika.	8 Пр. Патапія Ап.	Niep. Pocz. M. P.
21 Ś.	Tomasza Apostoła.	9 Зачат. св. Анны.	Leokadyi P.
22 C.	Flawiana i Zenona żołn.	10 Мч. Мины, Ермог.	N. M. P. Loret.
23 P.	Wiktoryi Panny.	11 Пр. Данила и Луки.	Damazego P.
24 S.	† Wigilia. Adama i Ewy.	12 Св. Спиридона.	Synezyusza M.
25 N.	Narodzenie Chryst. P.	13 Мч. Евстратія.	Łucyi P. i Otyllii.
26 P.	Szczerpана Męczennika.	14 М. Фирса и Филим.	Spiridyona Biskupa.
27 W.	Jana Ewangelisty.	15 Св. Мч. Елевѳерія.	Ireneusza M.
28 Ś.	Młodzianków.	16 Прор. Аггея.	Eustachiusza.
29 C.	Tomasza Kantuaryjskiego.	17 Прор. Данила.	Łazarza B.
30 P.	Dawida Kr. i Eugeniusza B.	18 Севастіана и Мод.	Gracyana B.
31 S.	Sylwestra Papieża.	19 Мч. Воиѳатія.	Faustyny i Nemez.

Odmiany Księżyca.

Pełnia d. 4 o god 2 m. 48 wiecz.
Ostat. kw. d. 11 o g 11 m. 53 wie.
Nów d. 18 o god. 4 m. 54 wiecz.
Pierwsza kw. d. 26 o g. 4 m. 18 r.

Święta żydowskie.

Dnia 3, 10 Szabasy, d. 17 rozpoczynają się Gody czyli Chanuka trwające dni 8, dnia 24 Szabas.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Przybył dnia g. m.	KSIĘŻYCA		we dnie
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. m.	
1	7 48	3 50	8 2	8 45	5 33 w.		we dnie
4	7 53	3 48	7 55	8 48	8 53 w.		
7	7 56	3 46	7 50	8 53	* * *		
10	7 59	3 46	7 46	8 57	2 19 r.		
13	8 2	3 45	7 42	9 1	6 56 r.	3 49 r.	
16	8 5	3 45	7 40	9 3		6 47 w.	
19	8 8	3 45	7 30	9 5		9 22 w.	
22	8 10	3 48	7 38	9 5		* * *	
25	8 11	3 49	7 38	Przyb.		2 53 w.	
28	8 12	3 52	7 50	0 2	we dnie	6 27 r.	

GRUDZIEŃ.

Miesiąc adwentu czyli postu obserwowanego ściśle w kraju naszym. W samym początku zaopatrzyć się w baryłki śledzi, na cały adwent, moczyć, wędzić, marynować (patrz 365 Obiadów, edycja 11). Jest to czas spokojnego wytchnięcia 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 kolendy 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 wigilję w mieście kupować ryby dzień przed wigilją, solić prażoną solą podług przepisu w 365 Obiadach, edycja 11. Kto chce mieć ryby bardzo tanio, niech kupuje w wigilję po godzinie 12, ale wtedy musi skwitować z dobrego ich urzędzenia.

Co dano do prania?

Koszul męzkich dziennych . . .
 „ „ nocnych . . .
 Spodni par . . .
 Skarpetek par . . .
 Koszul damskich dziennych . .
 „ „ nocnych . . .
 Kaftaników . . .
 Majtek par . . .
 Spódnic . . .
 Pończoch par. . .
 Ręczników . . .
 Chustek do nosa . . .
 Prześcieradeł . . .
 Poszewek . . .
 Jasiów . . .
 Czepeków nocnych . . .
 Obrusów . . .
 Serwet kolorowych . . .
 Serwet stołowych . . .
 Serwetek deserowych . . .

Bielizna dziecienna.

Koszulek . . .
 Majtek . . .
 Pończoszek . . .
 Kaftaników . . .

Drobiazgi.

Kołnierzyków męzkich . . .
 „ damskich . . .
 Mankietów par . . .
 Rękawków par . . .
 Czepeczków rannych . . .
 Podwłóśników . . .
 Chustek batystowych . . .
 Koronek łokci . . .
 Firanek . . .

WYKAZ ALFABETYCZNY ŚWIĘTYCH i ŚWIĄT

na rok 1881

z wyrażeniem dnia i miesiąca.

A.

Abdona Męcz. 30 lipca.
Adama 24 grudnia.
Adalajdy 10 grudnia.
Adolfa B. 17 czerwca.
Adryana M. 8 września.
Agapita M. 18 sierpnia.
Agatona P. 10 stycznia.
Agaty P. Męcz. 5 lutego.
Agnieszki P. M. 21 stycz.
Agyrpliny 23 czerwca.
Albina Biskupa 1 marca.
Albiny P. 16 grudnia.
Aleksandra M. w Rzymie 26 lutego.
Aleksandra P. 3 maja.
Aleksandra M. w Aleksan. 12 grudnia.
Alekszego Wyzn. 17 lip.
Alfonsa 22 października.
Alfreda 3 lipca.
Alodji P. M. 21 październ.
Aloizego Gonzągi 21 cz.
Amelii Księżnej 10 lipca.
Ambrożego B. 7 grud.
Analii Panny 2 marca.
Anastazego B. W. 2 maja.
Anastazego M. 22 stycz.
Anastazego P. 27 lutego.
Anastazego W. 29 marca.
Anastazji P. 27 lutego.
Anastazji Rzym. 26 paź.
Anatolii Męczen. 9 lipca.
Anatoliusza B. 3 lipca.
Andrzeja Apost. 30 list.
Andrzeja Pust. 6 maja.
Andrzeja z Krety 7 paź.
Angeli 30 marca.
Anny Matki N.M.P. 26 lip.
Aniołów Stróżów 4 paź.
Ansgarego Biskupa 4 lut.
Antoniego Op. 17 stycz.
Antoniego Pad. 13 czerw.
Antonina Arc. 10 maja.
Antoniny 16 grudnia.
Anzelma 21 kwietnia.
Apolinarego B. 23 lipca.
Apolonii Panny M. 9 lut.
Apoloniusza M. 18 kwiet.
Arkadusza M. 12 stycz.
Arseniusza B. 19 lipca.
Artura B. 6 październ.
Atanazego B. 2 maja.
Augusta Wyznaw. 3 sier.
Augustyna B. 28 sierp.
Aureli P. 25 września.
Awila M. 12 stycznia.

B.

Balbiny P. 31 marca.
Barlaama 27 listopada.
Barbary P. 4 grudnia.
Barnaby Ap. 11 czerw.
Bartłomieja Ap. 14 sier.
Bazylego B. 14 czerw.
Beaty Panny 8 marca.
Bedy kapłana 27 maja.
Benedykta Op. 21 marca.
Benigny P. 19 sierpnia.
Benona B. 16 czerwca.
Bernarda Op. 20 sierp.
Bernarda Sen. 30 maja.
Bibianny P. 2 grudnia.
Błażeja B. 3 lutego.
Bogumila 10 czerwca.
Bonawentury Kar. 14 lip.
Bonifacego M. 14 maja.
Bonifacego B. 5 czerwca.
Bonifacego B. For. 30 maj.
Bony Panny 21 kwietnia.
Boże Ciało 16 czerwca.
Bronisławy 18 sierpnia.
Brunona W. 6 październ.
Brygidy Panny 1 lutego.
Brygidy wdowy 8 październ.

C.

Cecylii P. Męcz. 22 listop.
Celestyna 6 kwietnia.
Celsa Męczen. 28 lipca.
Cezarjusza B. 27 sierpn.
Cypryjana B. 16 wrześ.
Cypryjana M. 26 wrześ.
Cyrylla Biskupa 9 lipca.
Cyrjaka kap. 16 marca.
Cyrjaka M. 8 sierpnia.
Cyrylla Dyak 22 marca.
Czestawa W. 20 lipca.
Czterdziestu M. 10 marca
Czterech koronatów 8 lis.

D.

Damozego Pap. 11 grud.
Damiana M. 27 wrześn.
Dawida M. 3 stycznia.
Daniela Pror. 21 lipca.
Dawida Króla 30 grud.
Dezyderjusza B. 21 maj.
Domcellii Panny 7 maja.
Dominika W. 4 sierp.
Dominiki P. 6 lutego.
Donata Pust. 17 lutego.
Doroteusza M. 28 marca
Doroty Panny 6 lutego.

Dydaka Wyzn. 12 list.
Dygnj 11 sierpnia.
Djonizego B. 8 kwietni
Djonizego M. 9 październ.
Dzień Zaduszny 2 listop.

E.

Edmunda B. 16 listop.
Edyty Król. 15 grudnia.
Edwarda Kr. 13 październ.
Eleonory P. 21 lutego.
Eliasz Pror. 20 lipca.
Eligiusza B. 1 grudnia.
Elizensza Pror. 2 październ.
Elżbiety wdowy 8 lipca.
Elżbiety P. 5 listopada.
Elżbiety Kr. 19 listop.
Emeryka Kr. 5 listop.
Emiliana B. 11 wrześ.
Emiliany 5 stycznia.
Emilii 30 czerwca.
Engelberta 7 listopada.
Epifaniasza B. 7 kwiet.
Erazma B. 2 czerwca.
Estery Kr. 18 listop.
Eucharjusza B. 20 lut.
Eudokisusza M. 5 wrz.
Eufemii P. 16 września.
Eufrozyny M. 3 wrześn.
Eufrozyny P. 11 lutego.
Eugenii P. M. 24 grud.
Eugeniusza M. 14 sierp.
Eugeniusza 30 grudnia.
Eulalii P. 10 grudnia.
Eustachiusza M. 20 wrz.
Euzebii P. M. 29 październ.
Euzebiusza B. 16 grud.
Ewarysta Pap. 26 październ.
Ewy 24 grudnia.
Ezechiasza Kr. 30 październ.
Ezechiela Pror. 20 kwiet.

F.

Fabiana M. 20 stycznia.
Faustyny M. 15 lutego.
Faustyny wdowy 19 gr.
Felicyana B. 24 stycznia.
Felicyana M. 9 czerwca.
Feliksa Papieża 30 Maja.
Feliksa Kapuc. 18 maja.
Feliksa z Noli 18 stycz.
Feliksa M. 30 sierpnia.
Feliksa Walez. 20 listop.
Ferdynanda Kr. 30 maja.
Filipa Apostoła 1 maja
Filipa Nerjusza 26maja.
Filippa Benicjusza 23 sier.

Filomeny P. M. 5 lipca.
Flawiana M. 25 lutego.
Flawii P. 5 października.
Florentyna B. 16 październ.
Floryana Mecz. 4maja.
Florentyna M. 17 październ.
Fortunata M. 26 lutego.
Franciszka Bor. 10 paź.
Franciszka Sal. 29 stycz.
Franciszka à Paulo 2 kw.
Franciszka Ser. 4 październ.
Franciszka Ks. W. 3 gr.
Franciszki wd. 9 marca.
Fryderyka Op. 5 marca.
Fulgencjusza B. 1 stycz.

G.

Gabrjela Arch. 18 mar.
Gaudencji P. 30 sierpnia.
Gaudentego B. 12 lut.
Gawła Opata 16 październ.
Gedeona Sędz. 18 czerw.
Genowefy P. 3 stycznia.
Gerarda B. 24 września.
Germana Bisk. 28 maja.
Gertrudy P. 17 marca.
Gerwazego 19 czerwca.
Gofredy (Bogumity) 13 stycznia.
Gotfryda B. 8 listop.
Gracyana B. 18 grudnia.
Grobu Chrystusa 30 kw.
Grzegorza B. 4 stycz.
Grzegorza Pap. 12 mar.
Grzegorza Nazj. 9 maja.
Grzegorza Cudotwórcy 18 listopada.
Gustawa 2 sierpnia.
Gwidona Wyz. 17 wrz.

H.

Heleny Cesarz. 2 marca.
Heleny Król. 21 maja.
Hellodora 3 lipca.
Henryka Cesarza 15 lip.
Henryka B. M. 19 stycz.
Hermenegilda M. 13 kw.
Hermogensa 19 kwietnia.
Hiacenty P. 30 stycznia.
Higina Pap. M. 11 stycz.
Hilarego 14 stycznia.
Hieronima Dra kościota 30 września.
Hipoplita 13 sierpnia.
Honoraty P. 12 stycznia.
Huberta B. 3 listopada.
Hugona 1 kwietnia.

I.

Idy Panny 13 kwietnia.
Idziego Opata 1 wrz.
Ignacego Biskupa 1 lut.
Ignacego Lojoli W. 31 lip.
Ildelfonsa 23 stycznia.
Imienia Jezus 18 stycz.
Imienia Maryi 12 wrz.
Innocentego Pap. 28 lip.
Ireneusza Smyrn 25 mar.
Ireneusza M. 15 grudnia.
Ireny Panny 20 paźdz.
Iwona W. 19 maja.
Izabelli P. 15 marca.
Izabelli Królowej 3 wrz.
Izabelli Proroka 6 lip.
Izydora B. 4 kwietnia.
Izydora Oracza 10 maja.

J.

Jacka Wyznawcy 17 sier.
Jadwigi wdowy 15 paźd.
Jakóba Ap. 1 maja.
Jakóba Apostoła 25 lip.
Jakóba Patryjarchy 21 k.
Jakóba z Nizybu 15 lip.
Jakóba Pust. 17 lutego.
Jana Jałmużnika 23 st.
Jana Chryzostoma 27 st.
Jana Franciszka 16 czer.
Jana z Matty W. 8 lut.
Jana Bożego 8 marca.
Jana w Oleju 6 maja.
Jana Nepom. 16 maja.
Jana Papieża 27 maja.
Jana Chrzciiciela 24 cz.
Jana Męczen. 26 czerwr.
Jana Gwalberta 12 lip.
Jana Kantałow 22 paźdz.
Jana z Dukli 9 lipca.
Jana Kapistr. W. 23 paź.
Jana od Krzyża 24 list.
Jana Ewangelisty 27 gr.
Januarjusza B. M. 19 wrz.
Jerzego M. 24 kwietnia.
Joachima Ojca N. M. P.
3 września.
Joanny wdowy 24 maja
Joanny Fremiot 21 sier.
Jordana W. 13 lutego.
Jowity Męczen. 15 lut.
Józefa Oblubieńca N. M. P.
19 marca.
Józefa Kalasantego Wyznawcy 4 lipca.
Józefa z Kopert. 18 wrz.
Judy Tadeusza Ap. 28 paź.
Judyty wdowy 16 list.
Juliana M. 27 stycznia.
Juliana M. 13 lutego.
Juliany P. 16 lutego.
Julii P. Męcz. 22 maja.
Juliusza Pap. 12 kwiet.
Julity P. M. 30 lipca.
Justa B. 2 września.
Justyna M. 17 września.
Justyniana B. 5 wrzeź.
Justyny P. M. 7 paźdz.
Juwencjusza Męcz. 1 cz.

K.

Kaja M. 22 kwietnia.
Kajetana W. 7 sierpnia.
Kaliksta Pap. 14 paźd.
Kamilla W. 18 lipca.
Kandyda M. 9 paździer.
Kanuta Kr. 19 stycznia.
Karola Wielk. Ces. 28 st.
Karola Borom. 4 listop.
Karoliny 5 lipca.

Kasjana M. 13 sierpnia.
Kassjudy 15 kwietnia.
Katarzyny Król. Szwedzkiej 23 marca.
Katarzyny Sen. 30 kw.
Katarzyny P. M. 25 list.
Katedry ś. Piotra w Rzymie 18 stycznia.
Katedry ś. Pawła w Antiochii 22 lutego.
Kazimierza Kr. 4 marca.
Killana Biskupa 8 lipca.
Klary P. 12 sierpnia.
Kleta Papieża 23 listop.
Klemensa B. M. 13 lut.
Klemensa Pap. 23 listop.
Kleofona Męcz. 25 wrz.
Klotydy Kr. 6 czerwrca.
Kolety Panny 6 marca.
Konstancji P. M. 18 lut.
Konstantyna W. 11 mar.
Konrada Wyzn. 19 lut.
Konrada Biskupa 26 list.
Korduli P. 22 paździer.
Korneli M. 31 marca.
Kozyma M. 27 września.
Kryspina i Kryspianina 25 października.
Krystyny P. 24 lipca.
Krzysztofa M. 25 lipca.
Kunegundy Ces. 8 marca.
Kunegundy Król. 30 lipca.
Kwiryna Męcz. 20 mar.

L.

Lamberta 16 kwietnia.
Larga M. 8 sierpnia.
Leandra B. 27 lutego.
Leoadki P. 9 grudnia.
Leona I Pap. 11 kwietn.
Leona XI Pap. 28 czer.
Leonarda Wyzn. 5 list.
Leonilli P. M. 17 stycz.
Leontyny P. 15 marca.
Leopolda Margr. 15 list.
Longina M. 15 marca.
Lucjana Męcz. 7 stycz.
Lucyny P. 30 czerwrca.
Lucyny M. 17 paźdz.
Ludgardy P. M. 16 czer.
Ludgera B. 26 marca.
Ludmira 3 października.
Ludwika W. 12 lutego.
Ludwika kr. Syc. 19 sier.
Ludwika kr. Fr. 25 sier.
Ludwiki P. 15 kwietnia.

Ł.

Zadystawa z Gieln. 24 w.
Łazarza B. 17 grudnia.
Łucji Panny 13 grudnia.
Łukasza Ewan. 18 paźd.

M.

Macieja Ap. 24 lutego.
Magdaleny 25 maja i 22 lipca.
Makarego Op. 2 stycznia.
Makryny Męcz. 21 lipca.
Małgorzaty Kr. Węgiers. 13 lipca.
Małgorzaty Kr. Szwedz. 10 czerwrca.
Małgorzaty P. i M. 20 lip.
Mamerta B. 11 maja.
Mansweta Bisk. 28 list.
Marcella Pap. 16 stycz.
Marcelli wd. 31 stycznia.
Marcellina Pap. 18 czer.
Marcellina Pap. 26 kw.

Marcina Bisk. 11 list.
Marcina Pap. 12 listop.
Marcjana M. 17 kwiet.
Marcjanny P. M. 9 stycz.
Marji Egipcjanki 10 kw.
Marji z Angli 23 czer.
Marji Kleofy 9 kwietnia.
Marji Magdaleny 31 maja
Marji Magdaleny w Jeruzolimie 22 lipca.
Marjusza 19 stycznia.
Marka Ewang. 25 kw.
Marka M. 24 marca.
Mark z Rzymu 18 cz.
Marty P. 29 lipca.
Marty P. 30 stycznia.
Marty M. 19 stycznia.
Mateusza Ap. 21 wrzeź.
Matyldy Kr. 14 marca.
Maurycjusza 22 wrz.
Maurycego 13 września.
Maksymiljana B. 12 paźd.
Maksymiana B. 8 czerwr.
Medarda B. 8 czerwrca.
Melanii P. M. 18 lutego.
Metodego 9 marca.
Michała Arch. 29 wrz.
Mikołaja z Tolcynynu 10 września.
Mikołaja B. 6 grudnia.
Mirona M. 17 sierpnia.
Młodzianków 28 grud.
Modesty P. 15 czerwrca.
Moniki wdowy 4 maja. ;

N.

Narcyza B. 29 paździer.
Narodzenie Chrystusa 25 grudnia.
Narodzenie N. M. Panny 8 września.
Natalii Panny 27 lipca.
Nawrócenie św. Pawła 25 stycznia.
Nazarjusza B. 28 lipca.
N. M. P. Anielskiej 2 sier.
N. M. P. Bolesnej 7 kw.
N. M. P. od wyzwo. niew.
24 września.
N. M. P. Loretańskiej 10 grudnia.
N. M. P. Easkawej 7 maja.
N. M. P. Pocieszenia 29 sierpnia.
N. M. P. Różańcowej 3 października.
N. M. P. Snieżnej 5 sierpn.
N. M. P. Szkaplerzn. 16 lip.
Nawiedzenie N. M. P. 2 lip.
Nemezjusza M. 19 grud.
Nicefora B. 13 marca.
Niepokalane Poczęcie N. M. P. 8 grudnia.
Nikodema M. 15 wrzeźn.
Norberta B. 6 czerwrca.
Nowy Rok 1881, Istycz.

O.

Oczyszczenie N. M. P. 2 lutego.
Oforowanie N. M. P. 21 list.
Oktawiana M. 22 marca.
Olimpii 26 marca.
Onufrego Pust. 12 czer.
Opieki ś. Józefa 7 maja.
Opieki N. M. P. 5 listop.
Optata B. 4 czerwrca.
Ottona Biskupa 2 lipca.
Ottona M. 16 stycznia.
Otylii P. M. 13 grudnia.

P.

Pafnucego M. 19 kwietnia
Pankracego 12 maja.
Pantaleona M. 27 lipca.
Paschalisa 17 maja.
Paschazego B. 22 lutego.
Patrycji Męcz. 13 marca.
Paulina Bisk. 23 czerwr.
Pauliny wdowy 26 stycz.
Pawła Biskupa 22 marca.
Pawła Męcz. 26 czerwrca.
Pawła i Pust. 15 stycz.
Pelagii Panny 11 lipca.
Pelagii Pokut. 12 paźdz.
Petronelli 31 maja.
Pięciu ran św. Franciszka 17 września.
Piotra Chryzol. 4 grudn.
Piotra Egzorcysty 2 kw.
Piotra Nolaski 31 stycz.
Piotra M. 20 kwietnia.
Piotra Celestyna 19 maja.
Piotra z Werony Męcz. 20 kwietnia.
Piotra i Pawła 29 czerwr.
Piotra w Okowach sier.
Piotra z Alkant. 19 paźd.
Piusa Papieża 5 maja.
Placydy M. 5 paździer.
Placydy P. 11 paździer.
Podwyższenie św. Krzyża 14 września.
Polieukta Męcz. 21 maja.
Polikarpa B. M. 26 stycz.
Popielec 2 Marca.
Praksedy Panny 2 lipca.
Prokopa Męczen. 4 lipca.
Prokula M. 1 czerwrca.
Prospera B. 25 czerwrca.
Prota M. 11 września.
Protazego 19 czerwrca.
Pryma Męcz. 9 czerwrca.
Pryski P. 18 stycznia.
Przemienienie Pań. 6 sier.
Przeniesienie św. Kazimierza 27 sierpnia.
Przeniesienie św. Wojciecha 20 paździer.
Pulcherji Męcz. 7 lipca.
Pulcherji P. 10 wrzeźn.

R.

Rafała Arch. 24 paźdz.
Rajmunda 23 stycznia.
Rajmunda Kard. 31 sier.
Reginy P. 7 września.
Remigiusza B. 1 paźdz.
Roberta Opata 7 czerwr.
Rocka Wyzn. 16 sierpnia
Romana Opata 28 lutego.
Romana M. 9 sierpnia.
Romany Panny 23 lutego.
Romualda Opata 7 lutego.
Rozalii P. 4 września.
Rozesłanie Ap. 15 lipca.
Róży Panny 26 sierpnia.
Rudolfa 17 kwietnia.
Rufy Męcz. 28 listopada.
Ruřna Wyzn. 19 sierpn.
Ruřny Panny 31 sierpn.
Rupert Bisk. 27 marca.
Ryszarda B. 3 kwietnia.

S.

Sabby Opata 5 grudnia.
Sabina Wyzn. 11 lipca.
Saby M. 27 paździer.
Salezego M. 12 sierpnia.

Salomei Panny 17 listop.
Salwiana 17 marca.
Saturnina M. 29 listop.
Saturniny F. M. 4 marca.
Scholastyki P. 10 lutego.
Święćcie św. Jana Chrze.
29 sierpnia.

Serapiona Wyzn. Męcz.
14 listopada.

Serca Jezusa 23 czerwca.
Sergiusza M. 24 lutego.
Serwacego B. 13 maja.
Serwiliانا M. 20 kwietn.
Seweryna Op. 8 styczn.
Śledm. braciśpiąc 10 maj.
Sebastjana M. 20 stycz.
Sennena M. 30 lipca.
Sotera Papieża 22 kwiet.
Spirydjona B. 14 grudnia.
Stanisława B. 8 maja.
Stanisława Kestki 19 list.
Stefana Kr. Węg. 2 wrześ.
Sulpicjusza M. 20 kwiet.
Sygryda B. M. 25 lutego
Sylwerjusza 20 czerwca.
Sylwestra P. 31 grudnia.
Sylwiana Bisk. 17 lutego.
Symforjana M. 22 sierpn.
Syneczjusza M. 12 grud.
Szczešana 1 M. 26 grud.
Szczešana Pap. 2 sierpn.

Szymona z Lipny 28 lipca
Szymona Ap. 28 paźdz.
Szymona z Edesy 5 lipca.

T.

Tadeusza Ap. 28 paźdz.
Tarsyli P. 24 grudnia.
Tekli P. 23 września.
Telesfora P. M. 5 stycz.
Teobalda Pusteln. 1 lipca.
Teodora Męcz. 9 listop.
Teodora Zakonn. 7 stycz.
Teodory Męcz. 1 kwiet.
Teodory Pokutn. 11 wrześ.
Teodozji P. M. 29 maja.
Teodozjusza W. 11 stycz.
Teodoryka 1 lipca.
Teofla B. 27 kwietnia.
Teofla M. 20 grudnia.
Teresy P. 15 październ.
Tomasza z Akw. 7 mar.
Tomasza z Wil. 18 wrześ.
Tomasza Ap. 21 grudnia.
Tomasza Kant. 29 grud.
Trójcy Św. 12 czerwca
Tyburcjusza 14 kwietn.
Tymoteusza B. M. 24 stycz.
Tytusa Bisk. 4 stycznia.

U.

Ubalda Biskupa 16 maja,
Urbana Pap. 25 maja.
Urszuli Panny 21 paźdz

W.

Wacława Króla 28 wrześ.
Walentego Kap. M. 14 lut.
Walerego B. 12 grudnia.
Walerego M. 12 wrześn.
Walerji M. 5 czerwca.
Walerji Panny 9 grudn.
Walerjana M. 14 marca.
Wawrzyńca M. 10 sierp.
Wenantego M. 18 maja
Wenefrydy P. 3 listop.
Weroniki P. 13 stycznia.
Wielkanoc 17 kwietnia
Wiktorja 1 września.
Wiktorji P. 23 grudnia.
Wiktoryna M. 6 marca.
Wiktoryna B. 5 wrześn.
Wiktorja B. M. 2 listop.
Wilhelma B. 10 styczn.
Wilhelma Op. 6 kwietn
Wilhelma Księż. 28 maja.
Willbalda Bisk. 7 lipca.
Wilibranda B. 7 listop.

Wincentego Bisk. 20 mar
Wincentego M. 22 stycz.
Wincentego Fer. W. 5 kw.
Wincentego à P. 19 lip.
Wincentego Kadł. 8 paźdz.
Wita 15 czerwca.
Witalisa M. 28 kwietn.
Władysława Kr 27 czer.
Wniebowstap. 26 maja.
Wniebowzięcie N. M.
P. 15 sierpnia.
Wojciecha B. M. 23 kwietn.
Wolfganga B. 31 październ.
Wszystkich Św. 1 list.

Z.

Zacharjasza Pr. 6 wrześ.
Zacharjasza Pap. 5 list.
Zaślubienie NMP. 23 styc.
Zefryna Pap. 26 sierpn.
Zenobii P. 30 październ.
Zenobiusza 30 październ.
Zenona żołn. 22 grudn.
Zesłanie Du. S. 5 czerw.
Znalezienie ś. Kr 3 maja.
Zofii i 3 córek 15 maja.
Zuzanny P. M. 11 sierpn.
Zwiastowanie N. M.
P. 25 marca.
Zygmunta Kr. 2 maja.

JARMARKI.

1. Główne Jarmarki w gub. Cesarstwa.

w Styczniu: *Berdyczew*, od 13 do 20.—*Birsk*, od 14 do 19.—*Charków*, 6.—*Griazowiec*, od 15 do 25.—*Homei*, od 1 do 7.—*Jareńsk*, od 18 do 28.—*Kiew*, od 15 do 1 lutego.—*Lalsk*, od 18 do 23.—*Lebedjan*, od 1, dwa tygodnie trwający.—*Makarjew*, (w Kostromskiej gubernii) od 14 do 23.—*Mezeń*, od 10 do 20.—*Menzelińsk*, od 1 do 11.—*Niżnij-Nowogrod*, od 5 do 7.—*Ołonec*, od 6 do 14.—*Oreł*, od 6 do 20.—*Rostow*, (nad Donem) od 30 przez 15 dni.—*Szunga*, 6.—*Ufa*, od 21 do 31.—*Welsk*, od 18 do 25.—*Wesegońsk*, od 16 przez 10 dni.

w Lutym: *Bługowieszczenko*, (Szenkurski powiat) od 25 lutego do 10 marca.—*Irbit*, od 1 lutego do 1 marca.—*Pskow*, od 10 do 20.—*Romny*, w poście.—*Rostow*, od środy pierwszego tygodnia do soboty trzeciego tygodnia wielkiego postu.—*Stimbirsk*, jeden tydzień wielkiego postu.—*Starokonstantynow*, w ostatnich dniach Syropostu.—*Szenkursk*, od 2 do 10.—*Tolma*, od 10 do 20.

w Marcju: *Berdyczew*, 28.—*Bielec*, 3.—*Kijew* pierwszy tydzień wielkiego postu.—*Kotelnicz*, od 15 do 23.—*Krasnoborsk*, od 15 do 23.—*Nikołajewsk*, w trzecim tygodniu wielkiego postu przez 6 dni.—*Ostrow*, od 1 do 10.—*Petrozawodsk*, od 17 do 28.—*Pinega*, od 23 do 31.—*Simbirsk*, pierwszy i drugi tydzień wielkiego postu.—*Starokonstantynow*, od 17 do 25.—*Szunga*, (Ołoneckiej gubernii) 25.

w Kwietniu: *Borisow*, po poście 10 dni.—*Ekaterinostaw*, 13.—*Konotop*, od 23 przez 7 dni.—*Nowomirgorod*, w piątym tygodniu wielkiego postu.—*Starokonstantynow*, w poniedziałek w pierwszym tygodniu postu.—*Sudża*, od 23 do 27.—*Wilno*, od 23 kwietnia do 15 maja.

w Maju: *Baita*, 25, dziesięć dni trwający.—*Charkow*, od 15 maja do 15 czerwca.—*Kiew*, 9.—*Kislar*, 1.—*Korsuń*, od 10 do 25.—*Lebedjan*, od 5 do 29.—*Ronne*, na Wniebowstąpienie.—*Saratow*, od 9 maja do 4 czerwca.—*Smoleńsk*, od Wniebowstąpienia (3 dni).—*Taganrog*, od 9 maja do 17 czerwca.—*Taraszcza*, gub. Kijow. od 1 do 6 maja.

W Siemiatyczach 8 Jarmarków: 6 Lutego — Agaty; 14 Marca — Benedykta; 8 Maja — Stanisława, 4 Czerwca — Mitrófana; 29 Czerwca — Piotra i Pawła; 1 Wżeśnia — Szymona; 8 Listopada — Michała; 14 Października Platenka.

2. Jarmarki w gub. Królestwa Polskiego.

Gubernia Warszawska.

Powiat Warszawski. *Warszawa* Jarmarków 2, w Maju w drugi poniedz. po ś. Filipie i Jakóbie, w listopadzie w poniedziałek po Wszystkich śś. Każdy trwa trzy tygodnie, z których pierwszy tydzień wstępują, drugi właściwy targowy, a trzeci tydzień wypłat się zowie. Prócz tego Jarmark na wełnę od d. 3 (15) czerwca trwający przez dni 3. Kontrakty na ś. Jan Chrzciciel. — *Nowy-dwór*, jarmarków 6 w środy: po Nawróceniu ś. Pawła, po ś. Józefie, po ś. Serwacym, po ś. Henryku, po ś. Nikodemie, po ś. Marcynie. — *Okuniew*, jarmarków 2, we wtorki po Niedzieli Przewodniej, przed ś. Mikołajem. — *Piaseczno*, jarmarków 6, w poniedziałki: po Niedzieli Starozapustnej, po Niedzieli Kwietniej, po ś. Jakóbie, po ś. Michale, po Wszystkich świętych, po ś. Łucji.

w Czerwcu: *Berdyczew*, od 12 dwa tygodnie trwający.—*Bieszenkowiecz*, od 29 do 27 lipca.—*Charkow*, na s. Trójce.—*Dynaburg*, od 5 do 20.—*Ekaterynburg*, od 26 do 29.—*Grodno*, od 25 do 25 lipca.—*Kiew*, od 15 do 1 lipca.—*Kostroma*, w Piątek w 9-m tygodniu po poście, 14 dni trwa.—*Kowno*, 29 dwa tygodnie trwa.—*Kursk*, w piątek w 9-m tygodniu po poście.—*Niżnij-Nowogrod*, 24, dni 3 trwa (na konie).—*Symbirsk*, od 3 d. 11 (na konie). — *Tula*, w piątek w 10 tygodni po poście.

w Lipcu: *Kereńsk*, od 1 do 13.—*Niżnij-Nowogrod*, od 25 do 5 sierpnia.—*Orenburg*, przez całe lato — *Poltawa*, od 10 cały miesiąc trwa — *Pustoserska osada*, (Mezeński powiat), od 16 lipca do 25 sierpnia.—*Saratow*, od 6 do 9.—*Starokonstantynow*, d. 20.—*Tula* d. 8.—*Zytomir*, d. 8.

w Sierpniu: *Berdyczew*, od 15 jeden tydzień trwa.—*Charkow*, od 30 do 6 września.—*Nikołajewsk*, dnia 1 trwający dni 6.—*Nowomoskowsk*, od 1 do 9.—*Piatigorsk*, od 1 do 5.—*Starokonstantynow*, d. 15.—*Szadrjńsk*, od 29 do 4 września.—*Taraszcza*, od 15 do 22 sier.—*Woroneż* od 15 do 29.—*Zytomir*, d. 14 w Wżeśniu: *Archangelsk*, d. 1.—*Boğulma* od 14 do 26.—*Jareńsk*, od 20 do 1 października.—*Lebedjan*, 10 cały miesiąc.—*Nowoczerkask*, d. 14.—*Ołonec*, od 8 do 16.—*Rostow*, (nad Donem) d. 8.—*Starokonstantynow*, d. 8.

w Październiku: *Charkow*, d. 1.—*Enołajewsk*, od 16 do 22.—*Kiszyniew*, od 26 do 26 listopada.—*Kozumenskoje sęto*, (pow. Kemski) od 10 do 1 list.—*Taraszcza*, od 2 do 9 paźdz.—*Wytegra*, od 1 do 15.

w Listopadzie: *Berdyczew*, d. 1 tydzień trwa.—*Ekaterynburg*, 24 — *Krasnoborsk*, od 28 do 4 grudnia.—*Kusnieck*, (w Tomskiej gubernii) od 8 do 21. *Nowopyszynskoję sęto*, powiat Kamyszyłowski), d. 14 dziesięć dni trwa.—*Tula*, od 8 do 22.—*Ustj-solsk*, od 16 do 2 grudnia.

w Grudniu: *Dynaburg*, od 25 do 15 stycznia.—*Iszyn*, od 6 do 1 stycznia.—*Kadynkow*, od 9 do 15 Nowogrod.—*Od 20 do 24*.—*Sarapul*, od 15 do 23.—*Smoleńsk*, od 6 do 6 stycznia.—*Ustjużna* od 15 do 6 stycznia.—*Wytegra*, od 25 dziesięć dni trwający.

Powiat Radymiński. *Jadów*, jarmarków 6 w poniedziałek po 3 Królach, w poniedziałek po ś. Helenie, we środy po ś. Stanisławie, w poniedziałek po ś. Józefie Kal., po Nar. N. P. Maryi, po ś. Karolu Borem. — *Radymin*, jarmarków 6, we wtorki po ś. Dorocie, po ś. Joachimie, po ś. Juwencjuszu, po Wniebowzięciu N. P. M., po ś. Remigjuszu, po Niepokalanem Poczęciu N. P. Marji.

Powiat Nowomiński. *Katuszyn*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Królach, po ś. Macieju, po Niedzieli Kwietniej, po ś. Bartłomieju, przed ś. Szymonem Judą, przed ś. Tomaszem Ap. — *Kotbiel*, jarmarków 6, we środy: Przed ś. Karolem Wielkim, po ś. Wincentym Fer., po ś. Trójcy, po ś. Michale, po ś. Marcynie, po Niepokalanem Poczęciu N. P. Marji. — *Karczew*, jarmarków 6, w poniedziałek po ś. Walentym, po Niedzieli Kwietniej, po ś. Trójcy, po ś. Bartłomieju, po Wszystkich śś., po ś. Łucji. — *Nowomińsk*, jarmarków 2, w poniedziałek po Niedzieli Białej, przed Zielonemi Świątkami. — *Stenica*, jarmarków 6, w poniedziałki po 3 Królach, po

Niedzieli Kwietniej, we wtorek po ś. Stanisławie, w poniedziałek po Narodzeniu N. P. Marji, po ś. Jadwidze, po Wszyst. ś.—*Stanisławów*, jarm. 6, we wtorki: po 3 Królach, po Niedzieli Środopustnej po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Mateuszu, po ś. Marcynie, po ś. Łucji.

Powiat Górno-Kalwaryjski, *Czersk*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., przed ś. Janem Chrz., po ś. Jakóbie Ap., po ś. Michale, przed ś. Szym. Judą, przed ś. Tomasz. Ap.—*Góra Kalwaryja*, jarmark. 4, we środy: po 3 Król., po Wielkiej Nocy, po Zielonych Świąt., po Bożem Ciele.—*Wurka*, jarmark. 6, we środy: po Oczyszczeniu N. P. M., po Niedzieli Środopost., po ś. Stanisławie, po ś. Tekli, po ś. Leonardzie, po Niepok. Pocz. N. P. M.

Powiat Grójecki, *Grójec*, jarmarków 6, we czwartki: po ś. Walentym, po ś. Marku, po ś. Annie, przed ś. Idzim, po ś. Jadwidze, przed ś. Mikołajem. *Mogiłnica*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po Niedz. Kwiet., po Zielon. Świąt., po Wniebowzięciu N. P. M., po ś. Franciszku Seraf., po ś. Elżbiecie.—*Tarczyn*, jarmarków 6, we środy: po ś. Kazimierzu, po Niedz. Przew., po ś. Bogumilu, po ś. Mateuszu, przed ś. Szymon. Judą, przed ś. Tomaszem Ap.

Powiat Błoniński, *Błonie*, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszc. N. P. M., po Niedz. Kwiet. po ś. Trójcy, po ś. Augustynie, po ś. Łukaszu, po ś. Katarzynie.—*Grodisk*, jarmarków 5, w poniedziałek, po Niedz. Zapust., we wtorek po ś. Wojciechu, w poniedziałki: po ś. Annie, po ś. Marcynie przed ś. Tomaszem Ap.—*Mszczonów*, jarmarków 6, w poniedziałki: po Nawr. ś. Pawła, po ś. Marku, przed ś. Janem Chrz., po ś. Bartłomieju, po ś. Michale, po Niepok. Pocz. N. P. M.—*Nadarzyn*, jarmarków 6, w poniedziałki: po 3 Król. po Niedz. Środop., po ś. Annie, po Podwyższeniu ś. Krzyża, po ś. Leonardzie, po ś. Łucji.—*Wisłiki*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Józefie, po ś. Stanisławie, po Boż. Ciele, po Wniebowzięciu N. P. M., po śs. Kosmie i Damianie, po Wszystkich Świętych.

Powiat Skierniewicki, *Skierniewice*, jarmarków 6 we czwartki: po 3 Król., po Niedz. Środop., w środę przed ś. Filipem i Jak., we czwart. po ś. Jakóbie Ap., po ś. Franciszku Ser., po ś. Elżbiecie.

Powiat Łowicki, *Diławy*, jarmarków 5, we wtorki: po ś. Józefie, przed ś. Filipem, po Nawiedz. N. P. M., przed ś. Szymon. Judą, przed ś. Tomaszem Ap.—*Bołimów*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po ś. Kazimierzu, po ś. Urbanie, po ś. Annie, po Narodzeniu N. P. M., po ś. Marcynie.—*Zowica*, jarmarków 6, w poniedz., po Niedz. Starozap., we wtorek po Niedz. Kwietn., na ś. Jan Chrz. 3 dni trwa mający, w poniedz. po Wniebowz. N. P. M. na ś. Mateusza. ośm dni trwający, w poniedz. po ś. Andrzeju.—*Sobota*, jarmarków 6, we czwartek po 3 Król., w Wielki Czwartek, we czwartek po Ziel. Świąt., we środy: po ś. Wicie, po ś. Bartłomieju, po Wszystkich Świętych.

Powiat Sochaczewski, *Nów*, jarmarków 6, we czwartki: po ś. Walentym, po 40 Męczennikach, po ś. Bazyliu, przed ś. Idzim, po ś. Jadwidze, przed Tomaszem.—*Sechaczew*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Pysce czyli po dniu 6 (18) stycz., po Niedz. Kwiet., po ś. Wojciechu, po Ziel. Świąt., po ś. Marji Magdal., po ś. Urszuli.

Powiat Gostyniński, *Gostynin*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Weronice, po ś. Gertrudzie, po ś. Stanisławie, po ś. Jakóbie, po ś. Andrzeju, przed ś. Tomaszem Ap.—*Kiernozia*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po Oczyszczeniu N. P. M., po Zwiast. N. P. M., po ś. Małgorzacie, po Podwyżs. ś. Krzyża, po Niepok. Pocz. N. P. M.—*Osmolin*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Agnieszce, po ś. Kazimierzu, po ś. Jakóbie Ap., po ś. Stanisławie, po ś. Kunegundzie czyli po dniu 21 września (3 paźdz.) po ś. Marcynie.

Powiat Kutnowski, *Krośnice*, jarmark. 6, w poniedziałek po Oczyszc. N. P. M., we wtorki: po ś. Józefie, po ś. Antonim, po ś. Michale, po ś. Marcynie, po Niedz. Adw.—*Kutno*, jarmarków 6, we czwartek przed ś. Walentym, po Niedz. Środop., przed ś. Filipem i Jakóbem, Zielone Świątki 10 dni trwa zaczynać się ma od wtorku, we czwartek po ś. Franciszku Seraf., po ś. Elżbiecie.—*Zychlin*, jar-

marków 6, w poniedziałek po 3 Król., po ś. Grzegorz, we wtorek po ś. Wojciechu, w poniedziałek po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Mateuszu, przed ś. Szymonem Judą.

Powiat Włocławski, *Brześć*, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszc. N. P. M., po Niedz. Kwiet. po ś. Annie, po ś. Michale, po ś. Katarzynie.—*Włocławek*, jarmark. 6, we czwartek po 3 Król., po ś. Janie Bożym, we wtorek po ś. Stanisławie, we czwartek po ś. Dominice, po Narodz. N. P. M. po ś. Leonardzie.

Powiat Nieszawski, *Nieszawa*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Fabjanie i Sebastianie, po ś. Józefie, przed ś. Janem, po ś. Bartłomieju, po ś. Michale, po ś. Marcynie.

Gubernia Kaliszka.

Powiat Kaliszski, *Kalisz*, jarmarków 6, w poniedziałek po Oczyszc. N. P. M., w poniedziałek przed ś. Markiem, d. 16 (28), 17 (29), 18 (30) maja 3-dniowy na wełnę, w poniedziałek po ś. Idzim, po ś. Jadwidze, po ś. Marcynie.—*Opalówek*, jarmarków 6, w czwartek po ś. Dorocie, po ś. Piotrze i Pawle, po Narodz. N. P. M., po ś. Łukaszu, po Wszystkich Świętych, po Niepok. Pocz. N. P. M.

Powiat Słupecki, *Pyzdry*, jarmarków 6, we czwartek po 3 Król., po ś. Teofilu, czyli po dniu 21 lutego (5 marca), w środę po ś. Stanisławie, w czw. po Nawiedz. N. P. M., po ś. Michale, po Wszystkich Świętych.—*Stupca*, jarmarków 6, w poniedziałki: po 3 Król., po Niedzieli Środop., przed Zielonem Świątkami, po Wniebowzięciu N. P. M., po ś. Mateuszu, po ś. Katarzynie.

Powiat Koniski, *Konia*, jarmarków 6, we środy: po 3 Król., po ś. Albinie Bisk., po ś. Teodorze, po ś. Remigiuszu, po Wszystkich Świętych, po Niepok. Pocz. N. P. M.—*Władysławów*, jarmarków 6, we środy: przed ś. Józefem, po Wniebowst. Paus., przed ś. Piotrem i Pawłem, przed ś. Bartłomiejem, przed Wszystkimi Świętymi, przed ś. Barbarą.

Powiat Kolski, *Koło*, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszc. N. P. M., po Niedz. Środop., po ś. Stanisławie, po Podwyższen. ś. Krzyża, przed ś. Szymonem Judą, po ś. Katarzynie.—*Kłodawa* jarmarków 6 we wtorki: po 3 Król., po Nied. Środop., po ś. Wojciechu, po ś. Jakóbie, przed ś. Idzim, po ś. Klemensie

Powiat Łęczycki, *Łęczyca*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Franciszku a Paulo, po ś. Aleksandrze Bisk., czyli po dniu 23 maja (1 czerwca), po ś. Alexym, czyli po dniu 5 (17) lipca, po ś. Jadwidze, po ś. Katarzynie, po Niepok. Pocz. N. P. M.—*Piątlak*, jarmarków 6, w poniedziałki: po ś. Agnieszce, po ś. Kazimierzu, po Niedz. Kwiet., po ś. Trójcy, po ś. Kosmie i Damianie, po ś. Andrzeju Ap.

Powiat Turecki, *Dobra*, jarmarków 6, w poniedziałki: po ś. Walentym, po Niedz. Przew., po ś. Trójcy, po ś. Mateuszu, po Wszystkich Świętych, przed ś. Tomaszem.—*Turek*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po Niedz., Kiet., po Bożem Ciele, po Wniebowzięciu N. P. M., po ś. Łukaszu po Niepok. Pocz. N. P. M.—*Warta*, jarmarków 6, we czwartek po Nawr. ś. Pawła, przed Wielkonocą, we środę przed ś. Stanisławem, we czwartek po Nawiedz. N. P. M., po ś. Franciszku Seraf., po ś. Łucji.

Powiat Sieradzki, *Sadek*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Walentym, po Niedz. Kwiet., po Ziel. Świąt., po ś. Jakóbie, przed ś. Szymonem Judą, przed ś. Tomaszem Ap.—*Sieradz*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po ś. Józefie, po ś. Stanisławie, po ś. Annie, po Wszystkich Świętych, po Niepok. Pocz. N. P. M.—*Zduńska Wola*, jarmarków 6, we wtorki: po Niedz. Środop., po ś. Wolciechu, po ś. Tekli, po ś. Janie Kapistr., po ś. Klemensie, przed ś. Wiktorją.

Powiat Wieluński, *Lututów*, jarmarków 6, we wtorki: przed ś. Franciszkiem Salez., po ś. Józefie, po ś. Urbanie, po ś. Annie, po ś. Mateuszu, po Niepok. Pocz. N. P. M.—*Praszka*, jarmarków 6, w poniedziałek po ś. Grzegorz, we

wtorek po ś. Stanisławie, w poniedziałki: po ś. Jakóbie, po Narodz. N.P.M., po ś. Katarzynie, przed ś. Tomaszem Ap.—*Wieluś*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Agnieszce, po Niedz. Białej, po Zielonych Świątkach, po Nawiedzeniu N.P.M., po ś. Michale, przed ś. Barbarą.

Gubernia Petrokowska.

Powiat Petrokowski. *Petroków*, jarmarków 4, we wtorek po ś. Stanisławie, w poniedziałek przed ś. Janem Chrz., po ś. Jakóbie Ap., po ś. Marcynie — *Sulejów*, jarmarków 6, w poniedziałek po ś. Agnieszce, po ś. Grzegorz, we wtorek po ś. Stanisławie, w poniedz. po Wniebowz. N.P.M., po Podwyż. ś. Krzyża.—*Wolbórz*, jarm. 6, we wtorki: po ś. Kazimierzu, po Wniebowst. Pańs., po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Rochu, po ś. Jadwidze, po Niepok. Pocz. N.P.M.

Powiat Breziński. *Brezyni*, jarmar. 6, we czwartek po ś. Pawle Pust., po ś. Grzegorz, w środę przed Znalez. ś. Krzyża, we czwar. po ś. Annie, po Podwyż. ś. Krzyża, po ś. Katarzynie.—*Tomaszów*, jarmar. 6, we wtorki: po Oczysz. N.P.M., po ś. Francisz. a Paulo po ś. Aleksandrze Bisk., po 23 maja (4 czerwca), po Przemien. Pańs. po ś. Justynie, po Niepok. Pocz. N.P.M.—*Ujazd*, jarmar. 6, w poniedz.: po Oczyszczeniu N.P.M., po ś. Grzegorz, po ś. Trójcy, przed ś. Wawrzyncem, po ś. Franciszku Ser., po ś. Łucji.

Powiat Rąwski. *Inowódz*, jarmark. 3, w poniedz. przed ś. Filipem i Jakóbem, we wtorek po ś. Juwencjuszu, czyli po dniu 20 maja (1 czerwca), w poniedz. przed ś. Szymon. Judą.—*Rawa*, jarm. 6, we wtorki: po ś. Macieju, przed Niedz. Kwiet., po ś. Piotrze i Pawle, po Nar. N.P.M., przed ś. Szymonem Judą, przed ś. Tomaszem.

Powiat Łódziński. *Łódź*, jarmarków 6, we wtorki: przed Oczysz. N.P.M., przed Niedz. Kwiet., przed ś. Antonim, przed ś. Hipolitem, przed ś. Szym. Judą, przed ś. Tomaszem Ap.—*Tuszyn*, jarmar. 6, w poniedziałki: po Oczyszcz. N.P.M., po Niedz. Kwiet., po Bożem Ciele, po Wniebowz. N.P.M., po ś. Franciszku Ser., przed Bożem Narodz.—*Zpietrz*, jarm. 6, we środy: po ś. Pawle Past., po ś. Longinie, po ś. Zofji, po ś. Henryku, po ś. Nikodemie, po ś. Leopoldzie.

Powiat Łaski. *Łask*, jarmar. 6, we wtorki po 3 Król., po Niedz. Kwiet., po Zielen. Świąt., po Narodz. N.P.M., po Wniebowz. N.P.M., po ś. Michale.—*Pabjanice*, jarm. 6, w poniedz. po ś. Agnieszce, we wtorek po ś. Józefie, w poniedz. po ś. Alojzym, przed ś. Wawrzyncem, w czwartek przed ś. Symonem, w czwar. po ś. Tomaszu.—*Widawa*, jarmar. 6, w poniedz. po Niedz. Zapust., w poniedz. po 3 Niedz. postu, 6 dni tr., we wtorek po Ziel. Świąt., w poniedz. po ś. Małgorz., po ś. Marcynie, po 3 Niedz. Adw.

Powiat Nowo-Radomski. *Pajęczno*, jarm. 6, w poniedz. po Oczysz. N.P.M., po Niedz. Kwiet., we wtorek po ś. Antonim, w poniedz. po Wniebowz. N.P.M., po Narodz. N.P.M., po ś. Leonardzie.—*Radomsk*, jarmar. 6, w poniedz. po 3 Król., w pierwszy poniedz. Wielk. Postu, po Niedzieli Kwietn., we wtorek po ś. Małgorzacie, w poniedz. po Podwyż. ś. Krzyża, po ś. Andrzeju Apostole.

Powiat Częstochowski. *Częstochow*, jarm. 6, w poniedz. po ś. Agnieszce, po Niedz. Kwiet. we środę po Ziel. Świąt., w poniedz. po ś. Wojciechu, po ś. Michale po ś. Łucji.—*Krzepice*, jarmar. 6, w poniedz. po ś. Dorocie, po Niedz. Środop., we wtorek po Zielen. Świąt., w poniedz. po N.P.M. Skapl., po Narodz. N.P.M., po Niepokal. Pocz. N.P.M.—*Olsztyn*, jarmar. 2, we wtorki po Niedz. Środop., po ś. Stanisławie.

Powiat Bendziński. *Bendin*, jarmar. 6, w środy: po 3 Król., po Niedz. Środop., po ś. Wojciechu, po ś. Piotrze i Pawle, po Narodz. N.P.M., po Wszystkich Świętych.—*Stewierz*, jarmarków 6, w poniedziałki: po ś. Macieju, po Niedz. Kw., przed ś. Janem Chrz., po Narodz. N.P.M., po ś. Łukaszu, przed Bożem Narodz.—*Zarki*, jarm.

6, we wtorki: po 3 Król., po Niedz. Suchoj, po ś. Stanisław, od 1 do 8 maja, po ś. Piotrze i Pawle, przed ś. Idzim, po Wszystkich Świętych.

Gubernia Radomska.

Powiat Radomski. *Radom*, jarm. 2, na ś. Jana Chrzciela, trwający dni 5, i od dnia 23 sierp. (9 wrzeź.) trwający dni 6,—*Skaryszew*, jarm. 6: w pon. po Niedz. Wstęp. dni 3 trwający, po Niedz. Przew., po ś. Jakóbie Ap., po ś. Bartłomiej, przed ś. Szymon. Judą, przed ś. Tomaszem Ap.

Powiat Kozienicki. *Kozienice*, jarm. 6: we czwartek po ś. Agnieszce, po Niedzieli Białej w środę po ś. Janie Chrz. po ś. Barti., w czwartek: po ś. Łukaszu, po Niepok. Poczęciu N.P.M.—*Zwoleń*, jarm. 6, we czw.: po 3 Król., po Niedz. Kwiet., przed Bożem Ciałem, po Przemien. Pańs., po Podwyż. ś. Krzyża, po ś. Katarzynie.

Powiat Tłżecki. *Tłża*, jarm. 6 we wtorki: po Oczysz. Na. P. M., po Zwiastowaniu N. P. M. po ś. Stanisł. w pon. Wniebowstap. N. P. M., po ś. Jadwidze, po Niepokalanem pocz. N. P. M.

Powiat Opatowski. *Zagów*, jarmark 6, we środy: po 3 Król., po Oczyszczeniu N. P. M., po ś. Wojciechu, przed ś. Janem Chrz., po ś. Bartłomiej, we czw. po ś. Marcynie.—*Opatów*, 6 jarm., we środy po Niedz. Zapust., po Niedz. Kwiet. przed ś. Janem Chrz., po ś. Bartłomiej, po ś. Marcynie, przed ś. Tomaszem Ap.—*Ostrowiec*, jarm. 6, we czwart.: po 3 Król., po ś. Józefie, po Przem. Pańs., po ś. Michale, przed ś. Szymonem Judą, po ś. Katarzynie.—*Stupia*, jarm. 6, we środy: po 3 Król., po ś. Benedykcie, przed Znalez. ś. Krzyża, przed ś. Wawrzyncem, po Podwyższeniu ś. Krzyża, przed ś. Barbarą.

Powiat Sandomierski. *Osiek*, jarm. 6, we środy: po ś. Walentym, po ś. Stanisławie, po Nawiedz. N. P. M., po ś. Piotrze w Okowach, przed ś. Szym. Judą, przed ś. Tomaszem Ap.—*Sandomierz*, jarm. 2, w pon., po Wniebowst. Pańs. po Narodz. N. P. M.—*Staszów*, jarm. 6, w poniedz. po 3 Król., po Oczyszcz. N. P. M., po Niedzieli Białej, przed ś. Janem Chrz. po ś. Mateuszu, po ś. Andrzeju Ap.—*Zawichost*, jarm. 6, w poniedz. po 3 Król., po Niedz. Białej, po Bożem Ciele, po N. P. M. Anielskiej, po Podwyższeniu ś. Krzyża, po pierwszej Niedzieli Adwentu.

Powiat Opoczyński. *Opoczno*, jarm. 6, we czw.: po 3 Król., po Przew. Niedz., po ś. Marji Magdalcie, po ś. Bartłomiej, po ś. Mateuszu, po Wszystkich ŚŚ.—*Przysucha*, jarm. 6, we czwart.: po ś. Agnieszce, po Niedzieli Kwiet., po ś. Piotrze i Pawle, przed ś. Wawrzyncem, po ś. Franciszku Ser., przed ś. Barbarą.

Powiat Koński. *Końsk*, jarm. 6, we wtorki po Nawróceniu ś. Pawła, po ś. Macieju, po ś. Józefie, po ś. Jakóbie, po ś. Urszuli, przed ś. Mikołajem.—*Przedbórz*, jarm. 6, w pon.: po ś. Dorocie, we wtorek po ś. Józefie, po ś. Antonim, w poniedz. po Wniebowz. N. P. M., po ś. Jadwidze, po ś. Łucji.—*Radoszyce*, jarm. 6, we środy: po 3 Król., po ś. Wojciechu, po Bożem Ciele, po ś. Annie, po ś. Mateuszu, po ś. Marcynie.—*Szydłowiec*, jarmarków 6, w poniedz. po 3 Król., po Niedz. Środop., po Niedz. Kwiet., przed ś. Wawrzyncem, po ś. Franciszku po ś. Marcynie.

Gubernia Kielecka.

Powiat Kielecki. *Chęciny*, jarmark 6, we wtorki: po ś. Macieju, po ś. Wojciechu, po ś. Piotrze i Pawle, po Narodz. N. P. M., po Wszystkich ŚŚ., po Niepok. Poczęciu N. P. M.—*Kielce*, jarm. 6, we wtorki: po ś. Agnieszce, po Niedz. Kwiet., po ś. Trójcy, przed ś. Rozalią, po Wszystkich ŚŚ., po trzeciej Niedz. Adw.

Powiat Andrejewski. *Andrejew*, jarmark 6 we czw.: po 3 Król., po ś. Kazimierzu. we środę

Gubernia Płocka.

Powiat Płocki. Drobín, jarm. 6: we środy po Zwiastowaniu N. M. P., we wtorek po ś. Stanisławie, we środy po ś. Antonim Pad., po ś. Maryi Mgdałenie; we wtorki: przed ś. Szymonem Judą, po ś. Katarzynie.—*Płock*, jarm. 2, we wtorki przed ś. Janem Chrz., po ś. Michale. — *Wyszogród*, jarm. 6, we wtorki: po ś. Józefie, po Wniebowst. Pańsk., po Bożem Ciele, po ś. Jakóbie, po św. Michale, po ś. Łucji.

Powiat Lipnowski. Lipno, jarm. 6, w pon, po 3 Król., po Niedz. Kwiet., po Wniebowst. Pań., po N. M. P. Skaplernej, po ś. Michale, po ś. Szymonie Judzie. — *Skempe*, jarm. 6, we czwar. po ś. Macieju, we środy po ś. Stanisławie, we czw. po ś. Małgorzacie, po Narodz. N. P. M., po św. Franciszku, po ś. Marcynie.

Powiat Rypliński. Rypin, jarm. 6, we wtorki: po ś. Macieju, po ś. Wojciechu, po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Ignac. L., po ś. Michale, po Wszyst. SS.

Powiat Sierpecki. Raciąż, jarm. 6, we wtorki: po ś. Agnieszce, po Niedz. Kwiet., po Zielon. Świąt., po Wniebowz. N. M. P., po ś. Michale, po ś. Andrzeju. — *Sierpiec*, jarm. 6, we środy: po Oczyszczeniu N. M. P., po ś. Grzegorz., po św. Marku, po ś. Wicie, po Wszyst. SS., po ś. Łucji.

Powiat Mławski. Mława, jarm. 6, we wtorki: po ś. Macieju, przed ś. Filipem i Jakóbem, po ś. Trójcy, po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Michale, przed ś. Mikoł. — *Szerefsk*, jarm. 6, we czw. po 3 Król., po Niedz. Kwiet., we środy: przed ś. Janem Chrzc., po ś. Jakóbie, po ś. Idzim, po ś. Jadwidze.

Powiat Przasnyski. Chorzele, jarm. 6, w poniedział.: przed Zapustami, po Niedz. Kwietn., po Bożem Ciele, po Narodz. N. P. M., po Wszystkich SS., po Niepok. Pocz. N. M. P. — *Przaszysk*, jarm. 6, we środy: po Oczyszc. N. M. P. po Niedz. Kwiet., po Wniebowst. Pańsk., po ś. Jakóbie, po Narodzeniu N. P. M., po ś. Katarzynie.

Powiat Ciechanowski. Ciechanów, jarm. 6, we środy: po ś. Weronice, po Niedzieli środopost., po ś. Stanisławie, po ś. Marji Mgdał. po Narodzeniu N. M. P., po ś. Marcynie.

Powiat Płoński. Czerwińsk, jarm. 6, we wtorki: po 3 Król., po św. Wojciechu po ś. Małgorzacie, po Narodz. N. M. P., przed ś. Szymonem Judą, po ś. Marcynie. — *Płońsk*, jarm. 6, we wtorki: po Niedz. Kwiet., po Zielonych Świątkach, po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Bartłomieju, po Wszystkich SS., po Niepok. N. M. P. — *Zakrocym*, jarm. 6, we wtorki: po św. Pawle Pust., po ś. Katarzynie Senek., po ś. Marku i Marcellin., po ś. Kuncgundzie, po Narodz. N. M. P., po ś. Marcynie.

Gubernia Łomżyńska.

Powiat Łomżyński. Łomża, jarm. 6, w poniedziałek po Oczyszczeniu N. P. Marji, w poniedziałek 2-gi Wielkiego Postu, we wtorek po Niedz. Kwiet., w poniedz. po N. M. P. Skaplernej, po ś. Michale, po ś. Stanisławie Kostce. — *Nowogród*, jarm. 6, w poniedz. po 3 Król., po ś. Macieju, we wtorki: przed św. Stanisławem, przed św. Janem Chrzcicielem, po Narodzeniu N. M. Panny, przed ś. Szymonem Judą.—*Zambrow*, jarm. 6, we wtorki: po ś. Walentym, po Niedzieli Środopostnej, po Zielonych Świąt., po ś. Idzim po ś. Łukasz, po ś. Łucji.

Powiat Mazowiecki. Ciechanowiec, jarm. 6, w poniedz.: po Oczyszczeniu N. P. M., na ś. Wojciech, po Bożem Ciele, przed ś. Wawrzynem, po ś. Mateuszu, po ś. Andrzeju. — *Tykocin*, jarm. 8, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M., po ś. Trójcy, po św. Wincentym & Paulo, po św. Franciszku Serafickim, po ś. Marcynie, przed ś. Tomasz. Ap.

Powiat Ostrowski. Czyżew, jarm. 6, we czwartki: po św. Macieju, po ś. Stanisławie, po ś. Michale, przed św. Szymonem Judą, po Niepokal. Pocz. N. P. M. — *Ostrow*, jarm. 6, w poniedz.: po Wniebowstap. Pańskiem, po ś. Małgorzacie, przed ś. Wawrzynem, po ś. Jadwidze, po ś. Feliksie Walekusz.

Powiat Pułtuski. Nasielsk, jarmarków 6, we

wtorki: po Niedzieli Środopostnej, po ś. Wojciechu, po ś. Jakóbie, po ś. Michale, po Wszystkich Świątych: po Niepokalanem Poczuciu N. P. Marji. — *Pułtusk*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Królach, po ś. Józefie, po Zielonych Świątkach, po Narodzeniu N. P. Marji, po ś. Jadwidze, po ś. Elżbiecie.

Powiat Makowski. Maków, jarmarków 6, we środy: po ś. Macieju, w wigilię Bożego Ciała, po ś. Bartłomieju, po ś. Michale, po ś. Leonardzie, przed ś. Tomaszem Apostołem.—*Reżan*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Agnieszce, przed Zwiastowaniem N. P. Marji, po ś. Stanisławie, po ś. Janie Chrzcicielu, po Wniebowzięciu N. P. Marji, po Wszystkich Świątych.

Powiat Ostrołęcki. Myszyniec, jarmarków 6, we środy: po 3 Królach, po Zwiastowaniu N. P. Marji, po ś. Trójcy po Wniebowzięciu N. P. Marji, po ś. Michale, po ś. Marcynie — *Ostrołęka*, jarmarków 6, we środy: po ś. Walentym, po ś. Józefie, po Nawiedzeniu N. P. Marji, po Podwyższeniu ś. Krzyża, po Wszystkich Świątych, po Niepokalanem Poczuciu N. P. Marji.

Powiat Kolneński. Kolno, jarmarków 6, we czwartki: przed ś. Franciszkiem, po ś. Grzegorz., we środy, przed ś. Florjanem, we czwartki: przed ś. Kiljanem, po ś. Tekli, po ś. Katarzynie.—*Sławski* jarmarków 5, we wtorek 2-gi po 3 Królach, w wielki wtorek, przed ś. Antonim, po ś. Franciszku Serafickim, przed ś. Barbarą.

Powiat Szczuczynski. Grajewo, jarmarków 5, w poniedziałek po ś. Agnieszce, we wtorek po ś. Józefie, w poniedziałek po Wniebowzięciu N. P. Marji, po Wszystkich Świątych.—*Rajgród*, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. Marji, po ś. Kazimierzu, po Przewodnieli Niedzieli, po ś. Stanisławie, po Narodzeniu N. P. Marji, po św. Franciszku Serafickim.—*Szczuczyn*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Królach, po ś. Macieju, po ś. Wojciechu, przed ś. Janem Chrzcicielem, po ś. Michale po ś. Marcynie.

Gubernia Suwałska.

Powiat Suwałski. Suwałki, jarmarków 6, we środy: po ś. Romualdzie, po ś. Benedykcie, po ś. Stanisławie, po ś. Rochu, po ś. Justynie, po ś. Andrzeju.

Powiat Augustowski. Augustów, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Królach, po Niedzieli Kwietn., po ś. Antoniu, po ś. Wincentym, po ś. Bartłomieju, po ś. Marcynie.

Powiat Sejneński. Łozdziele, jarmarków 5, we wtorki: po 3 Królach, po niedzieli Środopostnej, i po Bożem Ciele, po ś. Annie, po ś. Katarzynie. — *Sejny*, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. Marji, po ś. Kazimierzu, po ś. Stanisławie, po Nawiedzeniu N. Marji Panny, po Niedzieli Różańcowej, przed ś. Mikołajem.—*Sereje*, jarmarków 5, we wtorki: po ś. Jerzym, po ś. Antonim, przed ś. Wawrzynem, przed ś. Szymonem Judą, po ś. Łucji.

Powiat Kalwaryjski. Kalwaria, jarmarków 4, we wtorki: po Wniebowstąpieniu Pnińskiem, przed ś. Janem Chrzcicielem, po ś. Bartłomieju, po ś. Marcynie.

Powiat Wołkowyski. Wierzbolde, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. Marji po Niedzieli Kwietn., po Bożem Ciele, po Wniebowzięciu N. P. Marji, po Niedzieli Różańcowej po Wszystkich Świątych. — *Wołkowyski*, jarmarków 5, we wtorki: po ś. Józefie, przed Wniebowstąpieniem Pańskiem, po Nawiedzeniu N. P. Marji, po Niedz. Różańcowej, po ś. Marcynie.

Powiat Władysławowski. Władysławów, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Królach, po Oczyszczeniu N. P. Marji, po ś. Stanisławie, po Niedzielniku po ś. Piotrze i Pawle, po Podwyższeniu ś. Krzyża, przed ś. Szymonem Judą.

Powiat Marjampolski. Marjampol, jarmarków 6, we środy: po 3 Królach, po ś. Wojciechu po ś. Piotrze i Pawle, po Wniebowzięciu N. P. Marji, po ś. Michale, po Wszystkich SS.—*Przeny*, jarmarków 6: w poniedziałek po 3 Królach, po ś. Macieju, we wtorki: po ś. Antonim, po ś. Annie, po Narodzeniu Najśw. P. Marji, po ś. Marcynie.

Taksa listów krajowych i zagranicznych.

Korrespondencja przesyłkowa dzieli się na prostą i assekurowaną.

Do korespondencji prostej zaliczają się:

1. Listy zamknięte (zapieczetowane) za przesyłkę których tak wewnątrz Cesarstwa jako i zagranicę, opłaca się od łuta lub 15 gramów kop. 7. — List ważący więcej nad łutów 35 do przesłania jako list nie przyjmuje się.
2. Listy otwarte piszą się na blankietach pocztowych i za przesyłkę ich tak w kraju jak za granicą opłaca się za każdy taki list kop. 3.
3. Za przesyłki opaskowe opłaca się 2 kop., za większą wagę do 8 łutów 4 kop. i t. d., waga jednej przesyłki nie powinna przewyższać łutów 64.
4. Posyłki bez wartości.

Podajemy tu ważniejsze przepisy pocztowe dotyczące przesyłki pocztą korespondencji i posyłek.

Korrespondencja przesyłana pocztą wewnątrz Cesarstwa dzieli się na prostą i assekurowaną.

Do korespondencji prostej zaliczają się:

1. Listy zamknięte, proste i rekomendowane. — 2. Listy otwarte. — 3. Przesyłki opaskowe. — 4. Posyłki bez wartości.

Do korespondencji assekurowanej zaliczają się:

1. Posyłki wartościowe. — 2. Pakiety pieniężne. — 3. Pakiety wartościowe.
- I. Listy zamknięte. § 1. Za list zamknięty uważa się jeden lub kilka arkuszy papieru zakopertowanych, zapieczetowanych lub włożonych w osobną papierową obwolutę, klapy której są zaklejone lub zapieczetowane. Waga zamkniętego listu zamiejskiego i miejskiego, prywatnego lub urzędowego, ogranicza się do 35 łutów włącznie i sam list pod względem swej formy powinien być dogodny do przesłania pocztą.
- II. Listy proste. — § 2. Bywają zamiejskie do przesłania do wszystkich miejsc Cesarstwa i miejskie do przesłania wewnątrz miasta, gdzie są urządzone poczty miejskie.

§ 3. a) Za przesłanie listu zamiejskiego pobiera się po 7 kop. od każdego łuta wagi listu; b) Za przesłanie listu miejskiego pobiera się w Warszawie po 3 kop. za każdy list.

§ 4. Od listu zamiejskiego może być według życzenia oddawcy takowego nie całkiem opłata ustanowiona wniesioną, lecz koniecznie musi być opłacone 7 kop. od listu przesyłanego pomiędzy wszystkimi miejscami Cesarstwa Rosyjskiego, z wyłączeniem adresowanych do władz rządowych, które to listy powinny być opłacone całkowicie.

Za list niecałkowicie opłacony opłata wagowa pobiera się od adresanta w stopie podwójnej, to jest za każdy łut wagi listu po 16 kop., odejmując od ogólnej summy wartość marek naklejonych na liście.

Uwaga. — Niecałkowicie opłacony łut uważa się za całkiem nieopłacony.

§ 6. Każdy adresant może odmówić przyjęcia nie całkowicie opłaconego listu, nie otwierając samego listu.

§ 8. Opłata listów prostych zamiejskich i miejskich odbywa się za pomocą marek pocztowych, naklejonych na stronie adresu listu, albo za pomocą włożenia listu do stemplowej koperty pocztowej, według wartości odpowiednio do wagi samej przesyłki.

III. Listy rekomendowane. — § 9. List rekomendowany powinien być koniecznie włożony w obwolutę papierową, klapy której mogą być przyklejone lub zapieczetowane jedną lub kilkoma lakowemi pieczęciami lub klejowemi pieczętkami. Na obwolutie na stronie adresu powinien być zrobiony napis: „rekomendowany“ na listach zagranicznych, a na krajowych powinien być napis po rusku: „заказное.“

§ 11. Za list rekomendowany pobiera się opłata po 7 kop. od łuta wagi listu, 10 kop. za rekomendację, 5 kop. za kwit.

II. Listy otwarte. — Ten nowy rodzaj korespondencji ustanawia się dla prowadzenia jej otwarcie. Forma otwartego listu składa się z papieru z blankietem w $\frac{1}{16}$ części arkusza. Z jednej strony blankietu pisze się szczegółowy adres przeznaczenia, a druga strona blankietu przeznaczona jest do pisania. Pisać wolno atramentem lub ołówkiem. Blankiety do listów otwartych przysposabia władza pocztowa, i przesyłanie listów otwartych na innych blankietach nie dopuszcza się.

§ 17. Za przesłanie otwartego listu zamiejsciego pobiera się 3 kop., a za przesłanie otwartego miejskiego (gdzie urządzone są poczty miejskie) 3 kop. za list.

III. Przesyłki opaskowe. — § 18. Do przesłania pod opaską przyjmuje się: a) drukowane, litografowane, metaloryty, fotografia, lub innym sposobem mechanicznym reprodukowane przedmioty, dogodne do przesłania pocztą listową, z wyłączeniem takich które zostały odbite zwykłą prasą do kopiowania; b) wzory i próby towarów nie mające żadnej ceny w sprzedaży; i c) urzędowe papiery, kontrakty pisane na stemplu lub bez, nuty i t. p.

§ 19. Za podobnego rodzaju przesyłkę wagi do 4 łutów pobiera się 2 kop., wagi wyżej nad 4 łuty do 8 łutów 4 kop. i t. d., proporcjonalnie powiększając opłatę o 2 kopiejki za każdą przewyższającą wagę do 4 łutów.

§ 20. a) Waga każdej przesyłki nie powinna przewyższać 64 łutów; b) przesyłka powinna być zaopatrzona w opaskę tak, żeby można było dogodnie objąć wszystko znajdujące się pod opaską; c) na przesyłce nie dopuszcza się nic rękopiśmiennego, oprócz podpisu oddawcy, oznaczenia miejsca i czasu oddania, jak również przy przesyłce wyłączenie wzorów i prób towarów, fabrycznego lub handlowego znaku, firmy oddawcy, numerów i cen dotyczących tych towarów; d) adres adresanta powinien być oznaczony na samej opasce; e) każda przesyłka opaskowa powinna być koniecznie opłacona całkowicie za pomocą naklejonych na opasce marek pocztowych odpowiednio do wagi przesyłki, inaczey nie odsyła się do miejsca przeznaczenia.

IV. Posyłki bez wartości i posyłki wartościowe. Ogólne przepisy dla posyłek. — § 21. Posyłki przyjmują się na pocztę zapakowane w skrzynkach, w skórę, ceratę i płótno. Posyłki wagi do 5-ciu funtów, przesyłane pomiędzy stacyami pocztowymi, leżącymi przy liniach kolei żelaznych, przyjmują się na pocztę zapakowane w mocny papier i pod opaską z ceraty lub mocnego płótna.

§ 24. Waga każdej posyłki wraz z opakowaniem, ograniczona jest do 3 pudów włącznie. Posyłka z powodu swej objętości niedogodna do przesłania nie przyjmuje się na pocztę.

Za przesłanie posyłki pobiera się opłata wagowa od funta według odległości: do 300 wiorst, 3 kop. od funta; do 400 wiorst, 4 kop. od funta; do 500 wiorst, 5 kop. od funta i t. d. do 2500 proporcjonalnie powiększając opłatę od 1 kop. za każdą dalszą odległość do 100 wiorst, od 2500 do 2750 po 26, od 2750 do 3000 po 27. Najniższa stopa opłaty wagowej za każdą posyłkę oznacza się 10 kop. na wszelką odległość. Z odbioru na poczcie posyłki, udziela się pokwitowanie za opłatą 5 kopiejek.

Uwaga. — Dla posyłek z książkami najniższa stopa opłaty wagowej nieoznacza się. Ale dla tego posyłka z książkami na pocztę powinna być oddana otwarta, to jest ostatecznie nie zapakowana, żeby można było przekonać się o włożeniu do paki samych książek. Na posyłce powinien być zrobiony napis „z książkami.“ Nie pragnący korzystać pod temi warunkami, z ulgi przepisanej dla posyłek z książkami, oddawca jej opłaca całą opłatę wagową we wskazanej w art. 27-ym normie.

Szczegółowo przepisy. § 30. Za zgubienie posyłki bez wartości, od której nie pobiera się opłaty assekuracyjnej, wydział pocztowy nie odpowiada przed jej oddawcą.

§ 31. Przy przysłaniu posyłki wartościowej, oprócz wagowej opłaty i opłaty za pokwitowanie, pobiera się opłata assekuracyjna według taksy wskazanej. Dla tego w razie zagubienia posyłki wartościowej wydział pocztowy wypłaca oddawcy, po złożeniu kwitu z odbioru jej na poczcie, wynagrodzenie w summie, równej wartości posyłki.

§ 32. Na posyłce wartościowej powinien być zrobiony napis: „wartościowe.“ a sama wartość posyłki powinna być wypisana literami w rublach. Posyłki wartości przewyższającej 5000 rubli każda, nie przyjmują się na pocztę.

V. Pakiety pieniężne. — § 33. Pakiety pieniężne przeznaczone są do przesyłania w nich z przeliczeniem pieniędzy mających obieg w Cesarstwie w biletach kredytowych i w moniesie brzącej (w niewielkiej ilości), papierów procentowych państwa, biletów Skarbu Państwa, akcyj, obligacyj, udziałów prywatnych Towarzystw i Instytucyj, dozwolonych przez Rząd, kuponów i talonów od nich, czystego papieru stemplowego i wekslowego. Przesyłane w pakietach pieniądze i wyżej wymienione papiery wartościowe, podlegają obowiązkowej opłacie assekuracyjnej.

Uwaga I. Za monetę brzęczącą w niewielkiej ilości uważa się: miedziana do $9\frac{3}{4}$ kopiejek, srebrna do 1 rubla, i złota do 21 rubli.

Uwaga II. Do pakietu pieniężnego nie zabrania się wkładać wraz z wartościami listy (ale nie zamknięte) i różnego rodzaju inne papiery, nie ulegające opłacie assekuracyjnego i wpisaniu do specyfikacji.

§ 34. Pakiet pieniężny oddaje się na pocztę otwarty, dla przeliczenia włożonych wewnątrz wartości.

§ 40. Od pakietów pieniężnych pobierają się opłaty pocztowe: a) wagowe po kopiejek 10 od łuta; b) assekuracyjne od przesłanej wartości według taksy i c) za pokwitowanie 5 kopiejek.

§ 41. Wartość przesyłanych pocztą w pieniężnych pakietach pieniędzy w biletach kredytowych, w monecie brzęczącej, jak również papierów, oznacza się: a) pieniądze po cenie nominalnej, na biletach i monecie (półimperjał rs. 5 kop. 15), b) papierów według życzenia oddawcy, ale nie niżej ich ceny nominalnej, oznaczonej na samym papierze i nie wyżej podwójnej tej ceny, przyczem do rachunku oznaczonej wartości powinny wchodzić i kupony przy papierze.

§ 45. W razie zgubienia na poczcie pakietu pieniężnego lub części włożonych do niego wartości, władza pocztowa wynagradza oddawcę pakietu po okazaniu przezeń pokwitowania z odbioru na poczcie zgubioną sumę.

VI. Pakiety wartościowe. — § 46. Pakiety wartościowe ustanawiają się dla dania korespondentom możności przysyłania takowych, mających dla nich wartość papierów i przedmiotów, z wyłączeniem pieniędzy. Pakiet wartościowy oddaje się na pocztę, jako zamknięty lub otwarty, dla przejścia włożonych wewnątrz wartości.

§ 52. Dozwala się wkładać wartości w każdy pakiet oddawany, jako otwarty, nie wyżej nad 15,000 rubli, a w oddawany jako zamknięty, nie wyżej jak na 500 rubli.

§ 53. Waga każdego pakietu wartościowego jest ograniczona — jeżeli oddawany jest jako zamknięty — do 10 funtów, a jeżeli oddaje się jako otwarty — do 25 funtów.

§ 54. Za przesłanie pakietu wartościowego pobierają się opłaty pocztowe: a) wagowe 10 kop. od łuta; b) assekuracyjne według taksy i c) za pokwitowanie 5 kop.

§ 55. W razie zagubienia na poczcie pakietu wartościowego, lub części włożonych wewnątrz wartości, władza pocztowa wypłaca oddawcy pakietu, po okazaniu przezeń pokwitowania z odbioru na poczcie pakietu, wynagrodzenie w summie równej zagubionej wartości.

VII. Taksy opłaty assekuracyjnej. — § 56. Opłata assekuracyjna za przesyłanie wartości w pieniężnych i wartościowych pakietach i posyłkach, pobiera się od deklarowanej przez oddawcę wartości lub summy w następującej ilości; a) od wartości lub summy od 1 rs. do 100 po 1 kop. od rubla; b) od wartości lub summy wyższej nad rs. 100 do 400, po $\frac{1}{2}$ kop. od rubla z dopłatą 50 kop. za całą przesyłkę; c) od wartości lub summy wyższej nad rs. 400 do 1000 po $\frac{1}{4}$ kop. od rubla z dopłatą rs. 1 k. 50 za całą przesyłkę; d) od wartości lub summy wyższej nad 1000 rs. po $\frac{1}{8}$ kop. od rubla, z dopłatą jeszcze rs. 3 kop. 50 za całą przesyłkę.

Uwaga. Na zasadzie ogólnych przepisów opłata ustanowiona za korespondencje przesyłane wewnątrz Cesarstwa.

Opłata za korespondencje przesyłane do następujących krajów, pobiera się także sama jak i za korespondencje przesyłane wewnątrz Cesarstwa:

Do Krakowa, Lwowa, całej Galicji i Ślązka Austriackiego, do wszystkich innych prowincji Austriackich, do Wiednia, Pragi i Pesztu, do Belgii, do wszystkich krajów Cesarstwa Niemieckiego, do Szwajcarii, do Holandii, do Danii, do Hiszpanii, do Anglii, Szkocji i Irlandii, do Włoch, do Francji i Algeryi, do Mołdawii i Wołoszczyzny, do Portugalii, do Turcji i Konstantynopola, do Jerozolimy, do Szwecji, do Norwegii, do Grecji, do Egiptu, do Stanów Zjednoczonych Ameryki północnej.

Taryfa opłat dróg żelaznych.

U w a g a. — Nie podaje się rozkładu jazdy, gdyż takowy ulega zmianom.

Taryfa dr. żel. St.-Peters.-Warsz. Taryfa dr. żel. War.-Wied. i War.-Bydg.

Z Warszawy do St.-Petersburga.				Odległość w wiorstach od Warsz.	W kierunku od Warsz. wiorst	STACYE	Pociąg pośpiezszny		Pociąg osob.						
STACYE	Taryfa dla pasaż. z Warszawy						kl. 1		kl. 2		kl. 1		kl. 2		kl. 3
	Ruble i kop.														
Z Warszawy:						15	Z Warszawy:								
do Tłuszczy.....	1 20	—	90	—	46	32	do Pruszkowa ...	69	51	60	45	24			
„ Łochowa	1 91	1 44	—	74	51	27	„ Grodziska ...	121	91	105	79	41			
„ Małkini.....	2 93	2 20	1 13	78	90	40	„ Rudy Guz....	176	133	154	115	61			
„ Czyżewa.....	3 79	2 84	1 45	101	99	52	„ Radziwiłowa..	229	171	199	149	78			
„ Szepetówki...	4 35	3 26	1 67	116	107	62	„ Skierniewic...	271	204	236	178	93			
„ Łap.....	5 29	3 96	2 2	141	122	90	„ Rogowa.....	393	295	341	256	135			
„ Białystoka...	6 8	4 56	2 33	162	135	99	„ Kóluszek	428	320	371	279	147			
„ Czarnej-Wsi..	6 36	5 15	2 63	183	156	107	„ Rokicin.....	466	350	405	304	160			
„ Sokółki.....	7 54	5 65	2 89	201	177	122	„ Bab.....	530	399	461	346	183			
„ Kuźnicy.....	8 10	6 8	3 11	216	195	135	„ Petrokowa ...	586	440	510	383	201			
„ Grodna.....	9 4	6 78	3 46	241	215	156	„ Gorzkowic ...	678	509	589	441	233			
„ Poręcza.....	10 13	7 60	3 89	270	245	177	„ Radomska ...	768	576	668	501	265			
„ Marcinkanic..	11 6	8 30	4 24	295	215	195	„ Kłomnic.....	845	635	735	551	291			
„ Oran.....	11 81	8 86	4 53	315	245	215	„ Częstochowy..	931	699	810	608	321			
„ Olkienik.....	12 49	9 36	4 78	333	257	245	„ Myszkowa....	1056	794	919	689	363			
„ Rndziszek....	13 20	9 90	5 6	352	263	257	„ Zawiercia....	1113	835	968	726	383			
„ Landwerowa..	13 91	10 44	5 34	371	263	263	„ Łaz.....	1139	855	990	743	392			
„ Wilna.....	14 55	10 91	5 58	388	275	275	„ Ząbkowic....	1186	890	1031	774	408			
„ Bezdany.....	15 45	11 59	5 92	412	287	287	„ Granicy.....	1243	933	1080	810	428			
„ Podborodzia..	16 35	12 26	6 27	436	281	281	„ Dąbrowy....	1216	913	1058	794	419			
„ Święciany....	17 29	12 96	6 62	461	290	290	„ Sosnowic....	1255	943	1091	819	431			
„ Ignalina.....	18 8	13 56	6 93	482	82	82	„ Łowicza.....	358	269	311	234	123			
„ Dukušty.....	18 94	14 20	7 26	505	107	107	„ Pniewa.....	466	350	405	304	160			
„ Nowo-Aleks..	19 73	14 80	7 57	526	125	125	„ Kutna.....	543	408	472	355	186			
„ Kałkuny.....	20 36	15 28	7 81	543	137	137	„ Ostrow.....	599	450	521	392	206			
„ Dynaburga...	20 59	15 44	7 89	549	161	161	„ Kowla.....	699	525	607	457	240			
„ Wyszek.....	21 45	16 9	8 22	572	176	176	„ Włocławka...	763	573	664	499	262			
„ Ruszona.....	21 98	16 49	8 43	586	197	197	„ Wieszawy....	854	642	742	558	293			
„ Antopola....	22 88	17 16	8 77	610	211	211	„ Aleksandrowa	914	687	795	597	314			
„ Rożycy.....	23 59	17 69	9 4	629	217	217	„ Ciechocinka..	941	707	817	614	323			
„ Pskowa.....	29 59	22 19	11 34	789			„ Łodzi.....	526	394	469	353	186			
„ Petersburga..	39 19	29 39	15 2	1045											
Ze stacyi na przystanki:															
							Z Grodziska do Brwinowa.....	49	37	20					
							ze Skierniewic do Pływi.....	49	37	20					
							z Rogowa do Pływi.....	57	73	25					
							z Petrokowa do Rozpry.....	74	59	32					
							z Radomska do Kamińska.....	74	59	32					
							z Widzowa do najbliższej stacyi	68	52	28					
							z Widzowa do Częstochowy....	153	119	57					
							z Rudnik do najbliższej stacyi..	75	57	36					
							z Granicy do Strzemieszyc....	53	40	21					
<p style="text-align: center;">U w a g a. — Oprócz powyższych opłat, od każdej osoby jadącej do Warszawy, pobiera się jeszcze opłata rogatkowego po k. 1½. — Dzieci na ręku wolne są od opłaty. — Dzieci do lat 10 jadące w kl. I płacą bilet kl. II i t. d. — Za biletem klasy wyższej można odbywać podróż z dzieckiem do lat 10 w powozie kl. niższej. — Na dwoje dzieci służy 1 bilet właściwej klasy.</p>															

Odległość od Kowla	S T A C Y E	Z K O W L A D O M Ł A W Y									
		Pocztowy Nr. 2						Towar.-pas. Nr. 4.			
		Przycho- dzi		Zatrzy- muje się	Odchodzi		Przycho- dzi		Zatrzy- muje się	Odchodzi	
		g.	m.		g.	m.	g.	m.		g.	m.
—	KOWEL.....	—	—	—	4	00	—	—	—	5	33
24 ¹ / ₂	Maciejów.....	4	46	4	4	50	6	32	4	6	36
45 ³ / ₄	Luboml.....	5	28	5	5	33	7	27	4	7	31
65	Dorohusk.....	6	8	7	6	15	8	18	4	8	22
83	Chełm.....	6	47	11	6	58	9	6	18	9	24
101	Rejowiec.....	7	30	8	7	38	10	8	15	10	23
117 ³ / ₄	Trawniki.....	8	09	5	8	14	11	4	8	11	12
136	Minkowice.....	8	49	5	8	54	11	58	5	12	3
150 ³ / ₄	LUBLIN.....	9	20	15	9	35	12	37	38	1	15
172 ¹ / ₄	Nałęczów (Miłocin).....	10	18	4	10	22	2	12	5	2	17
196	Nowo-Aleksandrya.....	11	8	8	11	16	3	19	5	3	21
218	Iwango r o d.....	11	56	20	12	16	4	7	15	4	22
239	Sobolew.....	12	56	5	1	1	5	13	4	5	17
263 ³ / ₄	Pilawa.....	1	49	7	1	56	6	20	8	6	28
288 ³ / ₄	Otwock.....	2	46	5	2	51	7	33	5	7	38
313 ³ / ₄	PRAGA.....	3	39	5	3	44	8	38	7	8	45
—	WARSZAWA.....	3	54	2g. 51	6	45	8	55	57	9	52
—	PRAGA.....	6	55	6	7	1	10	2	6	10	8
327 ³ / ₄	Jabłonna.....	7	28	5	7	33	10	35	3	10	38
340 ³ / ₄	Nowy - Dwór.....	7	58	5	8	3	11	3	3	11	6
345	Nowo-Georgiewsk.....	8	13	5	8	18	11	16	5	11	21
359 ³ / ₄	Nasielsk.....	8	46	8	8	54	11	49	3	11	52
370 ¹ / ₄	Swierz.....	—	—	—	—	—	12	12	1	12	13
378 ¹ / ₄	Gąsocin.....	9	28	5	9	33	12	27	2	12	29
395 ¹ / ₄	Ciechanów.....	10	5	8	10	13	1	1	5	1	6
410 ¹ / ₄	Konopki.....	10	41	5	10	46	1	34	3	1	37
425 ³ / ₄	MŁAWA.....	11	16	47	12	3	2	7	33	2	40
430 ¹ / ₄	Prusk. gr. Howo.....	12	11	—	—	—	2	48	—	—	—

Odległość od Iwangorodu	S T A C Y E	Z IWANGORODU DO ŁUKOWA			Odległość od Łukowa	S T A C Y E	Z ŁUKOWA DO IWANGORODU						
		Pocztowy Nr. 11					Pocztowy Nr. 12						
		Przy- chodzi		Odcho- dzi			Przy- chodzi		Odcho- dzi				
		g.	m.				g.	m.					
—	IWANGOROD ...	—	—	12	11	—	ŁUKÓW TERESP.	—	—	2	38		
18	Leopoldów.....	12	43	5	12	48	4	Łuków Nadw.....	2	45	2	47	
37	Krzywda.....	1	21	5	1	26	21	Krzywda.....	3	19	5	3	24
54	Łuków Nadw.....	1	58	2	2	00	40	Leopoldów.....	3	57	5	4	2
58	ŁUKÓW TERESP.	2	7	—	—	—	58	IWANGOROD....	4	34	—	—	

U w a g i. Passażerowie pragnący udać się ze stacji Warszawa, drogi żelaznej Warszawsko-Wiedeńskiej w kierunku Kowla pociągami Nr. 1: Wyjeżdżają ze st. Warszawa-Wiedeńska o g. 12 m. 55. Przybywają na st. Praga-Nadwiślańska o g. 1 m. 33.— Na stacji Praga-Nadwiśl. passażerowie wykupują nowe bilety dla udania się w kierunku Kowla i przesiadają się do pociągu Nr. 1 głównej linii. — Passażerowie przybywający od strony Kowla na prząg pociągami Nr. 4 i pragnący udać się na st. Warszawa drogi żelaznej Warszawsko-Wiedeńskiej: Wyjeżdżają ze st. Praga-Nadwiślańska o godz. 9 m. 21

Przybywają na st. Warszawa-Wiedeńska o godz. 10 m. 0.—Na stac. Praga-Nadw. passażerowie wykupują nowe bilety do st. Warszawa-Wiedeńska i przesiadają do wązko-kolejowego pociągu.

U w a g i. Czas przyścia i odejścia pociągów oznaczony podług południka Warszawskiego.—Czas od godz. 6 w. do 6 r. oznaczony liniami czarnemi.—Sprzedaż biletów kończy się na 5 m. przed odejściem pociągu. Rzeczy powinny być oddane na 10 minut przed odejściem pociągu.—Każdy pasażer jadący w wagonie I, II lub III kl., ma prawo na bezpłatny przewóz bagaży 40 f. ruskich. Powozy winny być dostawione na stacyę na 3 g. przed odejściem pociągu. Dzieci do lat 10 wieku płać $\frac{1}{4}$ kl. III. a $\frac{1}{2}$ ceny biletu I i II klasy. Od dzieci na ręku opłaty nie pobiera się.

Objaśnienia do drogi żelaznej Warsz.-Teresp.-Brzeskiej.

Pociągi kurjerskie mają powozy klasy 1-ej i 2-ej, powozy klasy 3-ej dodają się dla jadących w bezpośredniej komunikacji z drogami Kijewsko-Brzeską i Moskiewsko-Brzeską. Pociągi pocztowe mają powozy klasy 1-ej, 2-ej i 3-ej. Osobowo-towarowe pociągi mają powozy klasy 2-ej i 3-ej. Sprzedaż biletów osobowych i ekspedycja pakunków, rozpoczyna się na stacjach Praga i Brześć na godzinę, a na innych stacjach na pół godziny przed odejściem pociągu; zamyka się na 5 minut przed tymże czasem. Wykupiony na jazdę bilet daje prawo do bezpłatnego przewozu pakunku nie przewyższającego wagi 40 funtów. Wagony pod przewóz ekwipaży i koni; powinny być zamówione na stacjach Praga i Brześć na 6 godzin, na stacjach pośrednich na 24 godzin przed wyjściem pociągów pocztowych i osobowo-towarowych; — ekwipaże i konie winny być dostawione na dwie godzin przed odejściem powyżej wymienionych pociągów. Przewóz ekwipaży i koni pociągami kurjerskimi miejsca mieć nie może. Pociągi pocztowe drogi żelaznej Warszawsko-Terespolskiej komunikują się z pociągami pocztowymi drogi żelaznej Moskiewsko-Brzeskiej i pociągami osobowemi drogi żelaznej Warszawsko-Wiedeńskiej w bezpośredniej komunikacji do Wiednia. Pociągi kurjerskie drogi żelaznej Warszawsko-Terespolskiej komunikują się z pociągami pospiesznymi drogi żelaznej Moskiewsko-Brzeskiej, z pociągami pocztowymi drogi żelaznej Kijowsko-Brzeskiej, z pociągami osobowo-towarowymi drogi żelaznej Grajewskiej i z pociągami kurjerskimi drogi żelaznej Warszawsko-Wiedeńskiej i Warszawsko-Bydgoskiej do Berlina. Pociągi osobowo-towarowe drogi żelaznej Warszawsko-Terespolskiej, komunikują się z pociągami osobowo-towarowymi drogi żelaznej Kijowsko-Brzeskiej i z pociągami pocztowymi drogi żelaznej Grajewskiej.

Adresy Redakcyj i ceny pism Warszawskich.

Nazwisko Pisma	Nazw. Redaktora	Miejsce Redakcyi.	Cena pisma w Warsza- wie		Cena pisma na provin- cyi	
			Kwartalnie		Kwartalnie	
			rubli	kop.	rubli	kop.
Ateneum	Beni Herman . . .	Niecała 7	3	—	3	—
Bibl. romansów i powieści . .	Kauffman Józef . .	Św. Krzyżka 17 . .	—	75	1	—
„ Umiejtn. Lekarskich	Dr. Łuczkievicz . .	Zielony Plac 1 . . .	5	—	5	—
„ Warszawska	„	„	2	25	2	50
„ Umiejtn. Prawn	Godlewski	Marszałkow. 54 . .	2	50	3	—
„ celn. dzieł Europ.	Kaszewski	Nowy-Świat 39 . .	1	20	1	20
Biesiada literacka	Unger Gracjan . .	Nowolipki 3	1	—	1	25
Bluszcz	Glücksberg Mich. .	Nowy-Świat 68 . .	1	80	2	50
Dziennik Warszawski	Golicyn	Miodowa 18	2	25	3	—
Echo	Sarnecki	Św.-Krzyżka 14 . .	1	50	2	—
Echo Muzyczne	Kruziński	Miodowa 6	1	—	1	25
Gazeta Lekarska	Dr. Łuczkievicz . .	Św.-Krzyżka 9 . . .	1	25	1	30
„ Roln. z Kur. Roln	Święcicki	Sienna 2	1	20	—	—
„ Policyjna	Banzeman	w Ratuszu	—	90	—	—
„ Polska	Leo Edward	Mazowiecka 6 . . .	2	25	3	—
„ Warszawska	Kenig Józef	Długa 32	2	25	2	50
„ Handlowa	Okręt Rudolf	Niecała 12	1	50	2	—
„ Sądowa	Miklaszewski	Grzybowska 23 . .	1	50	2	—
„ Izraelita	Peltn	Orla 4	1	50	1	90
Gospodyni Wiejska	Józef Lipiński . . .	Królewska 25	1	50	2	—
Kłosey	Lewenthal Sam . . .	Nowy-Świat 39 . .	1	50	2	—
Kolce	Kamiński	Niecała 12	1	50	2	—
Kronika Rodzinna	Borkowska Al	Św.-Krzyżka 14 . .	1	—	2	—
Kronika Lekarska	Dr. Kosmowski	Nowy Świat N. 39	1	25	1	50
Kuryer Codzienny	Józef Hiż	Czysta 6	1	25	2	—
„ Święteczny	Łaszczynski	Flomackie 6	—	75	1	—
„ Warszawski	Szymanowski	Wierzbowa 5	1	50	2	—
„ Poranny i Antrakt	F. Fryze	Miodowa 1	1	—	1	80
Medycyna	Rogowicz	Nowogrodzka 20 . .	1	25	1	50
Nowe Mody Paryżkie	Ratyńska	Podwał 6	1	20	1	55
Mucha	Fryze Feliks	Nowolipki 3	1	75	2	25
Niwa	Godlewski Mécis . .	Marszałkow. 54 . .	3	50	4	50
Nowiny	Piltz	Królewska 2	—	75	1	—
Pamiętnik Tow. Lek. War. . . .	Dr. Klink	Chmielna 11	—	75	—	75
Przegląd Katolicki	Jagodziński	Senatorska 6	2	—	2	25
„ Tygodniowy	Wiślicki	Czysta 2	1	50	2	—
„ Techniczny	Koszt Stefan	Nowo-Zielna 5 . . .	—	75	1	—
Przyjaciół Dzieci	Gregorowicz Jan . .	Chmielna 20	1	50	2	—
Przyroda i Przemysł	Jurkiewicz	Księg. Gebethnera	1	50	2	—
Tygodnik Powszechny	Jasiński Kaz	Senatorska 20	1	80	2	50
„ Ilustrowany	Jenike Ludwik	Nowolipki 3	2	—	3	—
„ Mód	Gregorowicz Jan . .	Chmielna 20	1	80	2	50
„ Romansów i pow.	Lewenthal S	Nowy-Świat 39 . .	—	75	—	—
„ Rolniczy	Zegietyński	Chmielna 20	1	20	1	50
Wiek	Zaleski	Nowy-Świat 39 . .	2	25	3	—
Wieczory Rodzinne	L. Hauke	Marszałkowska 77	1	2 1/2	1	27 1/2
Wędrowiec	Sulimierski	Nowy-Świat 39 . .	1	20	1	50
Wiadomości Farmaceutyczne . .	J. Mrozowski	Franciszkań. 14 . .	2	50	3	—
Zorza	Grajnert	Wspólna 8	—	60	—	75
Zwiastun Ewangeliczny	Otto Leopold	Królewska 5	—	37 1/2	—	50

PRZEDMOWA.

Pięcioletnie łaskawe i chętne przyjęcie mego Kalendarza przez publiczność—dodaje mi odwagi prowadzenia w dalszym ciągu tej publikacyi corocznie, uzupełniwszy ją potrzebnymi wiadomościami informacyjnymi, tak dalece, iżby moja Kolęda dla gospodyń zastępowała w zupełności potrzebę w domu innego kalendarza. I tak: dodałam jarmarki, taryfę opłat na wszystkich drogach żelaznych w Królestwie, taksę listów zagranicznych i krajowych, oraz adresy Redakcyj.

Oprócz artykułów z medycyny popularnej użytecznych każdej matce i pani domu, oraz wiadomości potrzebnych dla gospodyni, wszelkie nowe moje przepisy kuchenne umieszczam w Kolędzie — nie przeszkadza to jednak, iż każde nowe wydanie 365 obiadów, lub jedy-nych praktycznych przepisów różni się pod względem poprawek i zmian, oraz objętości dzieła od poprzedniego wydania, gdyż każde doświadczone ulepszenie umie-

szczam natychmiast w nowem wydaniu, powiększając go przepisami umieszczanemi od czasu do czasu w Bluszczu.

Przypomnienie prac niezbędnych w każdym miesiącu, uważam za notatki bardzo praktyczne obok spisu biblizny danej do prania i kartki zostawionej do zapisywania rachunku ze służącemi, i t. p.

Lucyna C.

GOSPODARSTWO.

POGAWĘDKI Z DZIEDZINY GOSPODARSTWA DOMOWEGO
przez **D-ra B. Lutostańskiego.**

Dom i mieszkanie.

I.

Mieszkanie przedsiętek szczęścia. — Grzybki ziemne. — Fermenty gnilne. — Jady chorobotwórcze. — Gazony i ogrody. — *Luci et Nemora* Rzymian. — Znaczenie drzew w miastach. — Zieloność i cholera. — Oczyszczanie powietrza miejskiego przez rośliny. — Zalotność i błogość cieniu. — Ochładzanie się ustroju w cieniu drzew. — Słońce i kuchnia. — Pnie drzewne jako pochłaniacze ciepła naszego organizmu.

Felietoniści *par excellence* między różnemi cudownemi rzeczami opowiadają: „dla młodej osoby bal to czarowny przedsiętek wiodący gdzieś na arenę świata.” Z mego stanowiska nie mogę podzielać tego rodzaju zalotnych kadzideł. Przytoczywszy jednak odcinkowy frazes, korzystam z niego, i to, co ktoś powiedział o balu, stosuję do mieszkania, które w samej rzeczy jest przedsiętkiem do zaczarowanej krainy domowego szczęścia, prawdziwą areną kobiecego życia.

Rozmaite szczegóły urządzenia domu mieszkalnego znakomicie wpływają na zdrowie i przyszłość całych rodzin: któż więc, jeżeli nie kobieta, znać powinna każdy kąt swego domu — od piwnic aż do poddasza; wiedzieć gdzie tkwią szkodliwe dla najbliższych jej sercu działacze?

Pragnąc zapoznać czytelniczki, zwłaszcza przyszłe pokolenie gospodyń, z tajemnicami mieszkań miejskich, nie mogę przestać na ogólnym tylko zarysie.

W ziemi, zanieczyszczonej ciałami gnilnemi, wytwarza się cały świat żyjących organizmów, przy najsilniejszych powięk-

szeniach mikroskopowych zaledwie widzialnych, to jest tak drobnych, iż 30 — 50 milionów takich grzybków waży w stanie suchym razem około jednego miligrama.

Nie będę zaznajamiał was miłe czytelniczki, z tem podziemnym życiem, owianem mgłą tajemnicy, nawet dla uczonych mikrografów. Dla was, moje panie, dość będzie wiedzieć, że owe ustroje, zwane fermentami gnicia, w pewnych okolicznościach i warunkach stają się zaczynami chorobowemi wogóle, głównie zaś—jadami zarażającemi nasz ustrój wszelkimi niemal chorobami zakaźnemi. W jaki więc sposób możemy uchronić się od nawału tych chorobotwórczych hord drobnowidowych, unoszących się z nieczystej ziemi miast naszych, dla sprawienia cementarnego niwelunku, równającego rażące różnice społecznego i towarzyskiego życia? Ochrona bardzo łatwa. Jest nią zielony kobierzec, rozpostarty na ziemi w postaci trawników i gazonów—zdobna zieloność ogródków podwórcowych, ogrodów śródmiejskich, plantacyj, parków i skwerów.

Zbawienny ten wpływ roślin i drzew na zdrowość miast uznawano od najdawniejszych czasów; ztąd też poszanowanie drzew śródmiejskich ogrodów i podmiejskich lasów — doszło do znaczenia powszechnego kultu. Gdy w Średnich Wiekach miasta przemieniły się w warownie, bez litości tępiono wszelkie ślady miłej dla oka zieleni. W dzisiejszej znowu dobie wracamy do poszanowania drzew, a fortyfikacje zamieniamy w ogrody. W ten sposób powstały wspaniałe plantacje okalające Kraków, Wiedeń, Frankfurt, Wrocław i wiele innych miast. Nie mogąc dłużej zastanawiać się nad tym ważnym problemem nowoczesnej higieny miast, w krótkich słowach powiem paniom: na czem polega uzdrawniający wpływ trawników i drzew.

Najnowsze badania, poczynione w leśnych stacyach meteorologicznych, okazały, że roślinna okrywa reguluje wilgotność ziemi, powiększając zapas wody gruntowej w lesie, tudzież zmniejszając jej ilość w zimowych miesiącach. A że powstawanie i szerzenie się cholery i tyfusu zawisło od wahań wody gruntowej, przeto wody są ochroną przed szerzeniem się tych dwóch najważniejszych chorób epidemicznych. Liczne spostrzeżenia zrobione w Indyach, klassycznej ojczyźnie cholery, tudzież w miastach europejskich, naprzykład w Monachium, stwierdzają ten fakt doniosłego znaczenia. Według nich cholera w okolicach lesistych, lub też w miejscowościach pokrytych bujnemi łąkami, nie zwykła się srożyć; w miastach zaś zaraza ta wcale nie nawiedza domów otoczonych drzewami, lub przedmieść zdo-

bnych wieńcem ogrodów; gdy zaś przypadkiem zawleczoną zostanie do takich domów, wtedy bardzo łagodnie przebiega.

Roślinność na powierzchni ziemi, prócz regulowania zawartości wody w gruncie, oczyszcza go jeszcze od zgnilizny, pochodzącej z zanieczyszczenia ziemi odpadkami życia naszego i gospodarstwa domowego. Drobne korzonki roślinne wciągają z gruntu miejskiego wodę zawierającą w rospuszczeniu rozmaite ciała organiczne, a więc wodę szkodliwą dla zdrowia człowieka. Ustrój roślinny zatrzymuje owe ciała w swoim wnętrzu i przeobraża je w sposób, którego tajemnice posiada chemia żywotna. Co było jadem dla człowieka, staje się pokarmem dla rośliny, i woda pierwotnie zakażona, odbywszy wędrówkę po liściach i kwiatach uchodzi z rośliny, w postaci czystej pary wodnej. Dzięki tej własności trawy i zioła, krzewy i drzewa, niszczą dziedzinę życia jadowitych grzybów drobnowidowych, wytępiają fermenty gnilne unoszące się z zakażonego gruntu miejskiego i tym sposobem oswabdzają powietrze miast naszych od szkodliwych lub zabójczych przymieszek. Wreszcie liście, zdobne świeżością, zielonością jaskrawszą lub ciemniejszą, są przyrządami wytwarzającymi *ozon*, to jest kwasoród, czyli tlen czynny, ów dzielny środek, niszczący ciała organiczne w atmosferze zawieszone. Rośliny więc są przyrządem pochłaniającym, cedzącym i odtruwającym, w służbie naturalnej, niewidzialnej dezynfekcji.

Widzicie panie: jak owa zwodnicza przyroda jest zalotną względem człowieka. Często też leży on u nóg jej ze łzami miłości, a ona lubym spogląda na niego uśmiechem. Ma to miejsce w błogim cieniu drzew i lasów, gdy tysiące świeżych gałązek łagodnym szelestem odrywa nas od zajęć, a ptaki światogotem swoim na wolne przynęcają powietrze, do cieniu leśnego, dokąd ściągają na odpoczynek zarówno zwyczajcy jak i jeńce.

Pomawiają was miłe czytelniczki, o wrodzoną ciekawość, czy słusznie lub niesprawdliwie? w to nie wchodzę. Jeżeliście ciekawe, posłuchajcie: w jaki sposób nauka objaśnia nam rozkoszność cieniu.

W walce życiowej ciężkie mamy do pokonania zadania. Do takich należy utrzymanie ciepłoty naszego ciała na wysokości 37,5^o Celsjusza, której zboczenie, choćby na jeden tylko stopień, jest oznaką ciężkiej niemocy. Do regulowania ciepłoty organizm nasz posiada samoistne przyrządy, niezależne od naszej woli, które w miarę potrzeby upuszczają mniej lub więcej wytworzonego w ustroju ciepła za pomocą żywienia lub osłabienia krwi krążenia w skórze, tudzież czynności gruczołów pot wydzielają.

cych. Niekiedy jednak owe przyrządy nie mogą podolać fizyologicznym obowiązkom; wtedy musimy im dopomagać sztucznymi sposobami. Do ochrony przed zbytniem zimnem posiadamy wyborne środki w ubraniu i mieszkaniu; nie tak łatwo natomiast możemy się ochronić od wpływu gorąca. Ciało nasze utracą ciepło w trojaki głównie sposób: przez przewodzenie, to jest ogrzewanie powietrza, w którym przebywamy; za pomocą parowania z powierzchni naszego ciała, wreszcie przez promieniowanie, to jest ustępowanie ciepła przedmiotom otaczającym o niższej ciepłocie od naszego ciała. W klimacie umiarkowanym, w zwykłych okolicznościach, $\frac{2}{4}$ wytworzonego ciepła utracamy przez promieniowanie, $\frac{1}{4}$ przez parowanie i $\frac{1}{4}$ przez przewodzenie. W miarę jak jeden z tych upustów się zwięża, rozszerzają się dwa pozostałe.

Dopóki można, ustrój nasz mimo naszej woli i wiedzy sam otwiera lub zamyka owe upusty. Skoro jednak usłużna w tej sprawie skóra nie może sobie dalej poradzić, naprzykład w gorące i skwarne dni, wtedy uczuwamy potrzebę sztucznego ochłodzenia organizmu za pomocą kąpieli zimnej, wachlarzy lub błęgiego cieniu.

Drzewa, okryte liśćmi, ocieniają nas, t. j. chronią nasze ciało i ubranie od bezpośredniego wpływu promieni słonecznych, przez to, że zielone części rośliny chłonią owe promienie, czyli, inaczej mówiąc, w sobie zatrzymują. Większa część uwieczonych w ten sposób promieni słonecznych zostaje wydaloną z rośliny przez parowanie wody z powierzchni liści; pozostała zaś mniejsza część zostaje pochłoniętą podczas rozkładu kwasu węglowego w drzewie odbywającego się. Ta część istotnie uwieczonych promieni słonecznych stanowi zapas ciepła, jakie uwalnia się z tajemniczych więzów podczas palenia drzewa na kuchni, lub w piecu. Nasze więc kucharki podczas gotowania obiadów, właściwie rzecz biorąc, mają do czynienia z częścią słonecznego ciepła i światła—gotują przy słońcu. Takie są dzieje złotych migających pręgów słońca, co napawają uśmiechem wszystkie twory życia, nurzają swe czyste łono w tajniki natury, a usta sennych promykiem poranka „Drażnią jak dziewczę kłosem budzące kochanka”.

Lecz cień drzew ochładza nas, nie tylko przez zatrzymywanie promieni słońca, ale także przez łagodny jakby wiaterek, na wzór delikatnego ruchu wachlarza. W cieniu powietrze jest chłodniejsze aniżeli na słońcu, a ta różnica ciepłoty warstw powietrza nierówno ogrzanych sprawia na wolnem powietrzu słaby ruch tegoż, lekki podmuch wiatru, o którym mówi poeta:

„Dla was pachnący wietrzyk, co swój oddech świeży
Dmucha na włosy dziewic i pióra rycerzy.”

Wietrzyk ten jednak, niestety, nie zawsze bywa pachnący. Mieszkańcy miast, aż nadto dobrze znamy owe cienie miejskie, zionące wyziewami, jak również różnicę między martwą jakby ciszą rozpalonego w słońcu powietrza jednej strony ulicy a łagodnym, niezbyt wonnym wietrzykiem strony w cieniu pograżonej. Z tej samej przyczyny powietrze w ogrodzie bywa w lecie chłodniejsze aniżeli na ulicy. Ogrody więc ochładzają powietrze, a przez to i ciało nasze. Wreszcie, rzecz na pozór dziwna, a przecież prawdziwa: oto w ogródkach same pnie drzew, między którymi się przechadzamy, chłodzą ciało nasze, i to dość silnie. Ciężota pni drzewnych, nawet podczas największych upałów, zawsze bywa niższą o 5°C. od ciepłoty otaczającej nas atmosfery. Skutkiem tego w lesie i ogrodach ciepło promieniuje z naszego ciała do chłodniejszych drzew, a utracając tą drogą znaczne ilości ciepła, łatwiej się w nich ochładzamy, choćby przy ciepłocie 25°C, aniżeli na wolnem powietrzu przy niższej znacznie temperaturze.

Ogrody i drzewa bronią nasze mieszkania od wiatrów, a przez to od kurzu i pyłów, tych wrogów porządku i czystości, z którymi dobre gospodynie w ciągłej pozostają walce.

II.

Przyjemności i rozkosze życia. — Zgryzoty i niesmak życia. — Środki podniecające i stępiające nerwy. — Podniety życia i przyprawy potraw. — Ogrody w znaczeniu przyprawy duchowego pokarmu i fizyologicznej używki. — Ogrody jako źródła spokoju i pociechy w troskach i walkach duszy. — Anemia, nerwowość współczesna i ogrody. — Ogrody publiczne, parki i skwery. — Zakładanie ich w miastach naszych. — Kommissye upiększenia miast. — Diodor Sycylijski i wiszące ogrody Babilonu.

W poprzedniej pogawędce wykazałem dobroczynny wpływ trawników i drzew na zdrowie ludzkie, oraz przekonałem, jak mniemam, łaskawe czytelniczki o wielkiej z tego względu użyteczności ogrodów po miastach — drzew i sadów wokoło mieszkań ludzkich. Dziś pomówimy nieco o wrażeniu, jakie zieleność sprawia na zmysły nasze, o wpływie lasów i ogrodów na uczucie i charakter moralny człowieka, wreszcie o wpływie tychże na skłonności naszego umysłu.

Człowiek wesół i szczęśliwy z pociechą w sercu, zawsze bywa zdrowszy od smutnego i znękanego losem, dźwigającego w zwiedłej głowie ciężary utrapień. Jest to prawda tak już ogólnie znana i uznana, że powtarzanie jej staje się konnałem. Do jędrnego życia i zdrowia potrzeba pewnej miary oraz stosunku między przyjemnościami i przykrościami, między pociechą a niesmakiem życia; zupełny zaś brak wrażeń przyjemnych, lub ciągła przewaga nieszczęść i zgryzot, staje się przyczyną ciężkich chorób serca, umysłu i ciała, zaludniających domy obłąkanych i schroniska dla ludzi nerwowych. Ztąd też szukamy zmiany wrażeń, pragniemy rozrywki dla serca znużonego w żalu i staramy się instyktownie usunąć lub przynajmniej zagłuszyć w sobie wrażenia nieprzyjemne, wstrętne, używając ku temu, stosownie do podniosłych lub poziomych ideałów, rozmaitych, zazwyczaj szkodliwych, środków podniecających albo stłumiających nerwy, przedewszystkiem zaś zabójczych, a tak dziś rozpowszechnionych, napojów wysokowych. Dla odrobiny rozkoszy w życiu gotowimy wszystko poświęcić, i nieraz samowiednie a powolnie zabijamy się dla chwilowego miłego spokoju. Szczęśliwy kto pociechę znajduje w odwiecznych ideałach ludzkości!

Przyjemności i rozkosze ducha porównać można do przysmaków lub przyrządzonej smacznie potrawy. Za to porównanie, choć nie moje, lecz znakomitego higienisty *Pettenkoffera*, przepraszam panie, jeżeli wyda się im zbyt trywialnem. Cóż wart najpożywniejszy pokarm, gdy nam nie smakuje? Sama pożywność nie wystarcza; każda pożywka winna być smaczną. Nie sądzmy, aby smaczna potrawa lechtała tylko podniebienie, aby jej smakowitość była obojętną dla przewodu pokarmowego, a nawet dla całego organizmu. Niesmacznej potrawy, choćby najpożywniejszej, nie może należycie strawić żołądek. Postarajmy się fakt ten objaśnić. Otóż nerwy podniebienia zostają, jak wiadomo, w związku z innymi nerwami i ośrodkami nerwowymi; skutkiem tego każda podnieta języka lub wogóle smaku, choćby powstała w mózgu, w naszej wyobraźni, przeskakuje na inne tory nerwowe, drażni inne nerwy, podnieca ich właściwe czynności, ożywia sprawy żywotne, odbywające się w rozmaitych narządziach, przedewszystkiem zaś przyspiesza i powiększa wydzielanie się soku żołądkowego, który przyczynia się do strawienia spożytych pokarmów. W braku więc bodźca drażniącego nerwy smaku trawienie musi być upośledzone i leniwe. Tak nas naucza fizjologia — nauka o czynnościach ludzkiego ustroju — a zarazem stanowczo wykazuje doniosłe znaczenie zmian w jedzeniu, oraz

wielką wartość przypraw dla naszego życia—zwanym w języku naukowym używkami.

Wprawdzie samymi używkami żyć niepodobna; kto jednak ma co jeść, temu używki wyświadczały wielkie dobrodziejstwa. W taki sam sposób objaśnić można działanie życiowych przyjemności, oraz zmiany wrażeń na nasz organizm. Jak smakowitość pokarmów przyczynia się do ich strawności, tak samo przyjemności w życiu ułatwiają kształcenie umysłu i serca przez przyswajanie duchowego pokarmu. Każda przyjemność nasza jest podniecią w znaczeniu fizyologicznym. Skoro więc podnieci wszelkiego rodzaju wzbudzają w nas pewne czucia i poczucia, oraz pożyteczne dla ustroju processy, przeto mają one wartość materyalną dla naszego zdrowia, a temsamem warto coś im przynieść na ofiarę.

Do rzędu takich podnieci, a raczej przypraw, duchowych, pożytecznych dla fizycznego rozwoju naszego organizmu, należą zadbne wonię kwiaty a liście zielonością ogródki i ogrody, — ma się rozumieć dla ludzi umiejących swem sercem odczuwać piękności przyrody. Ogrody, ze stanowiska fizyologicznego uważane, są używkami dla naszego ducha, osłodą w ziemskiej wędrówce, tem samem, co przysmak dla ciała, co przyprawa dla cielesnego pożywienia, używkami najmniej szkodliwymi i najszlachetniejszymi.

Każda z pań wie z doświadczenia: jak lubego spokoju i błogiej pociechy doznajemy na łonie natury, w zielonym gaju, w ciężkich chwilach życia, gdy robak zgryzoty, żalu lub przewinienia, toczy nasze serce, gdy myśl ukryta samotnie się żarzy i brnie w rozpacz bez celu i przytułku. Wtedy łatwiej nam płyną łzy często i gorzko wylewane samotnie, a na czole kornie schylonem osiada uśmiech cierpliwości. W ogrodzie drobna dziatwa zbiera kwiecie na wieniec dla swej matki, młode dziewczę z mokrych rosą pączków wyrywa uczucie i brzemień tęsknych marzeń składa w ofierze niewinnym kwiatom. A gdy

... „trawiący oddech światowych uniesień
O wiał pęk młodych uczuć i zwarzył jak jesień”
wtedy, jak woła *Malczeski*

„...luby zapach, co z kwiatów ulata,
Lekkiem tchnieniem rozkoszy mgłę trosków odmiata.
I dusza, rozjaśniona, jakby ujście miała
W niebiosu swego Twórcy, z kajdan swego ciała.
Wtedy matka natura wszystko z człkiem dzieli.

ne drzewa częstokroć bywają niemymi świadkami szlachetnych zwrotów na drogę prawdy po długich, ciężkich i strasznych walkach odbywających się w duszy niewieściej. Nieraz, gdy nędza spycha na drogę złego, gdy miłość zawiodła i szczęście odbiegło, wtedy lubie tchnienie kwiatów budzi w niešťczęśliwej duszy hart, odwagę i pragnienie poczciwej pracy.

Tak więc ze stanowiska higieny ciała i ducha ogrody należy uważać, nietylko za jeden z materyalnych warunków życia, ale także za moralną potrzebę człowieka, zwłaszcza w dzisiejszych czasach, dla społeczeństwa, tonącego w wirze namiętności, żyjącego gorączkowym życiem, w którym przemaga znużenie i zńekanie. Anemiczna i nerwowa społeczność gwałtownie potrzebuje świeżego powietrza, spokoju, odpoczynku i wytchnienia do nabrania sił. Wszystkie te przysługi wyświadczaą człowiekowi ogrody. Należy je więc zakładać w sercach miast, zdobić niemi szerokie ulice i place, — słowem, pielegnować po miastach ogrody publiczne, parki i skwery. Że zaś ogrody w pierwszym rzędzie służą dla naszej przyjemności, przeto przy zakładaniu takowych przedewszystkiem cele estetyczne należy mieć na względzie, z czego wynika, że ogrody publiczne mają odpowiadać gustowi czasu i panującym pojęciom piękna, czyli, inaczej mówiąc, mają być zakładane, oile można w rodzaju krajobrazowym, według smaku nowoczesnego ogrodnictwa, gardzącego sztywną symetrią prostych linii.

Nie możecie panie czynnej przyłożyć ręki do upiększenia miast, to prawda, ale wiele mogłybyście zdziałać swoim wpływem.

Dla tego i w tej sprawie do was się odzywam. Jako kapłanki piękna i dobra żądajcie w imię ogólnej potrzeby zakładania choćby skromnych ogrodów po miastach i miasteczkach naszych; nakłaniajcie do zawiązywania w nich kommissyj upiększenia, jakimi się szczyca miasta zagraniczne i nasz stary Kraków. Według świadectwa *Diodora Sycylijskiego* wiszące ogrody Babilonu nie były dziełem Semiramidy, lecz późniejszego króla syryjskiego, który pragnąc przypodobać się jednej ze swych żon, rodem z Persyi, a wielkiej miłośnicy ogrodów, urządził plantacye, zaliczane niegdyś do cudów świata. Nie wątpię, że ojcowie miast, pragnący istotnego społecznego rozwoju, na czułe próśby wasze odpowiedzą czynem, choćby nie tak wspañałym jak ów król syryjski.

Na ogrodach publicznych nie poprzestają jednak wymagania dzisiejszej higieny. Owiele ważniejsze, mojem zdaniem,

znaczenie mają ogródki domowe, okalające budynki mieszkalne, które obejmować mają wszystko, co do przyjemności życia i wychowania dzieci należy. Urządzenie i pielęgnowanie takich ogródków wchodzi w zakres prac domowych kobiety, i dlatego obszerniej o nich pomówimy.

III.

Ogródki podwórcowe czyli domowe.—*Stifter i Družbacka*.—Pedagogiczne znaczenie ogródków.—*Berta Marenholtz*.—Potrzeba reformy naszego wychowania i nauczania domowego.—Ogródek domowy i nauka o rzeczach.—*Lüben i Erazm Schwab*.—Wychowawcze znaczenie nauk przyrodniczych.—Ogródek jest ważnym czynnikiem rozwoju umysłowego dziecka, uzacnienia jego serca i wyrobienia charakteru.—
Ogródek domowy jako źródło zamilowania przyrody ojczyznej.

Przedmiotem dzisiejszej pogawędki będą ogródki domowe, czyli podwórcowe, wielkiej higienicznej wartości dla mieszkań miejskich. Nad tego rodzaju korzyściami nie będę się jednak zastanawiał, gdyż musiałbym powtórzyć to wszystko, co już dawniej powiedziałem. Zwrócę natomiast uwagę pań na pedagogiczne znaczenie takich ogródków w racjonalnem wychowaniu domowem dziatwy, pozostającym w rękach macierzyńskich.

„Łąka, kwiaty, pole i rodzime zagony, las i jego niewinne zwierzątka są pierwszymi i najbardziej naturalnemi zabawkami i wychowawcami dziecięcego serca.” W tych prostych słowach niemiecki poeta *Wojciech Stifter* wygłosił przed laty wielką wychowawczą prawdę, godną ust najznakomitszego pedagoga. Przechucia jego sprawdziły się. Znajdujemy się bowiem w chwili przełomu między dawnym, oschłym dydaktyzmem a nową żywą metodą wychowawczą, zmuszającą dziecko do używania władz własnego umysłu, kształcącą zdolności spostrzegawcze i badawcze przez używanie przyrody jako czynnika wychowawczego. Dziś każdy dom rodzicielski winien zdobyć mały ogródek dla miłej niewinnej dziatwy, o której nasza samorodna rytmotwórka wiejskiego zacisza *Elżbieta Družbacka* tak pięknie mówi:

„O złoty wieku w postaci dziecinnej
Wiosno wesoła! toć się wdzięcznie śmiejesz!
Wszystko uchodzi płochości niewinnej,
Czy chłodem dmuchasz, czyli ciepłem grzejesz,
Wolność jak dziecku, dla swojej zabawki
Dziś urodzone straszyc śniegiem trawki.”

Dziecko rozwijające się zgodnie z przyrodzonym rzeczy trybem należy do natury, związek zaś przyrody z duchowym życiem człowieka najpiękniej uwydatnia się w roślinie: ona też najlepiej wykształca w dziecku pojęcie tajemniczych węzłów łączących człowieka z otaczającą przyrodą. Życie rośliny można poznać tylko w jej rzeczywistości, gdy kiełkuje, wzrasta, kwitnie i ginie. Jak łatwo pojąć, ogródek domowy niezmiernie ułatwia taki żywy, dokładny i ciągły pogląd na żyjącą i wciąż odnawiającą się przyrodę, wpaja w dziecko w sposób poglądowy, wedle natury świeży, niezbędne dziś wiadomości z przyrodoznawstwa, które pozostają na zawsze własnością młodocianego umysłu, bo zostały nabyte doświadczeniem — ciąglem wpatrywaniem się w tajniki przyrody.

Cóż może być prostszego i zrozumialszego nad potrzebę ogródka domowego dla wychowania dzieci? A jednak jakżeż mało pamiętamy o tej znakomitej pomocy w początkowym wychowaniu i nauczaniu!—Przyczynę tej obojętności upatruję, nie w braku środków, bo, jak zobaczymy, ogródek domowy nawet w wielkiem mieście małym da się urządzić kosztem, ale raczej w braku wzorów i dobrych przykładów, któreby zachęcały młode matki i gospodynie do zakładania takich ogrodów—istotnego dobrodziejstwa dla miejskiego domu i rodziny—a zarazem wskazywały im w jaki sposób należy ogródek zużytkować w pierwszym nauczaniu i wychowaniu dzieci. Nie mieliśmy istotnych ogródków przy tak zwanych „ogródkach dziecięcych Frobla”, w których dzieci miejskie uczyłyby się żyć i obcować z naturą.

W naszym wychowaniu domowem i macierzyńskiem nauczaniu pierwotnem spostrzegamy mnóstwo błędów, które koniecznie naprawić należy. Ileż-to razy los przyszłych pokoleń spoczywa w rękach przesądnych babek, zdiczałych mamek lub piastunek pozbawionych wszelkiej godności; ileż razy ulega on wpływom nierozsądnych nawyknień, kierownictwu i namowom nieuków, fantastycznym zachciankom rodziców! Podziśdzień wychowanie domowe jest płodem fantazyowania domoroślej etyki, poczciwej w gruncie rzeczy, ale nieudolnej pod względem wychowania fizycznego i moralnego — do wykształcenia samodzielnych charakterów wedle potrzeb osobniczych, rodzinnych i społecznych. Systemat znowu niższego nauczania, ograniczający się na nauce czytania, pisania i rachowania, lub na mechanicznem nauczaniu języków bywa bezładny, bezcelowy, nie kształci w dzieciach obserwacyjnych władz umysłu—władz poj-

mowania i myślenia, a więc nie przygotowuje małych wychowawców do życia wśród bardzo trudnych warunków. Reforma na tem polu jest konieczną. Wielkie ciążą pod tym względem obowiązki na ojcach i matkach rodzin, bo u nas dom ma nie tylko wynagrodzić niedostatki szkoły, lecz, co więcej, stworzyć warunki, dla naszej przyszłości i stać się talizmanem na wszelkie nasze bóle. Nie będąc zwolennikiem wszelkich skrajnych kierunków, nie pochwalam bezwzględnego przeszczepiania na grunt nasz teoryj pedagogicznych, opartych na tak zwanej nauce rozwoju; lecz z drugiej strony, oddając hołd prawdzie, pozwalam sobie żądać uwzględnienia w wychowaniu domowem potrzeb fizycznych dziecka i praw naturalnego rozwoju jego władz umysłowych. Pielęgnowmy spuściznę dziesięciowiekowej pracy ojców, kształćmy ducha i serce młodego pokolenia, ale nie zapominajmy, że każde dziecko w pierwszych latach życia zostaje pod wychowawczym nadzorem przyrody, która jest jego mistrzynią.

Przed laty, gdy nie było jeszcze mowy o szkole pozytywistów i kierunku materyalistycznym, sędziwy *Rossmäster* wyrzekł następujące słowa: „Matka ziemia, z ciałami ją składającymi, siłami, objawami życia i żyjącymi tworam, przedstawia nam przyrodę. Ta przyroda jest naszą ojczyzną, a każdy, co jej nie pojmuje i nie kocha, przynosi jej szkodę lub hańbę. W tem pojmowaniu rzeczy przyroda jest podstawą ukształcenia i uobyczajenia człowieka.” Dotychczas nie pojmujemy, niestety, wyrazu „przyroda” w wyższem, szlachetniejszym jego znaczeniu, na umiejętności zaś przyrodnicze zapatrujemy się wyłącznie ze stanowiska utylitarne go, to jest praktycznych ich zastosowań w codziennem życiu, nie przyznając im żadnego wychowawczego znaczenia: gdy tymczasem wyzyskanie w elementarnem nauczaniu czynników wychowawczych spoczywających w naukach przyrodniczych, stanowi jedno z najważniejszych zadań nowoczesnej pedagogiki. Zasada ta przestała być kwestyą sporną; zgadzają się na nią pedagodzy wszelkich barw i odcieni. Mimo to jednak ani w domu, ani w szkole nie napotykamy należytego uchwycenia nauki o przyrodzie, poznania istotnej wartości tej gałęzi wiedzy ludzkiej, jakoteż właściwego ocenienia metod wychowawczych, jakie nam wskazuje.

Za najpewniejszy środek zaradzenia tym niedostatkom uważam zakładanie przy domu i szkole ogródków, zastosowanych do miejscowych stosunków i potrzeb, powiem więcej, do odrębnych warunków społecznego bytu. Jest to myśl pierwotnie rzucona przez *Liübenä*, a następnie z prawdziwem umiło-

waniem przedmiotu rozwinięta przez *Ernesta Schwaba*, dyrektora gimnazjum w Wiedniu, którego poglądy i dowodzenia służą za tło do niniejszej pogadanki.

Ogródek domowy winien być miejscem najprzyjemniejszego dla dzieci pobytu na świeżem powietrzu—miejscem niewinnych zabaw, gier i ćwiczeń cielesnych, gdzieby, swobodnie igrając pod okiem czulej i troskliwej matki, mogły doznawać prawdziwej rozkoszy. Dom, mieszkanie i ogródek mają się nawzajem dopełniać. Ogródek ma przedstawiać właściwy świat dziecięcia—świat dla serca i umysłu dziecka, dla jego zamiarów i pragnień, a może i dla dziecięcych marzeń o przyszłej pracy. Tu umysł dziecka obznajomi się ze światem zewnętrznym i w pierwszym już brzasku intelligencji—na najniższym szczeblu nauczania—oko i serce dzieciny otworzy się na piękności natury, w młodocianej wrażliwej duszyczce zrodzi się niejako zmysł podniosłego poetycznego poglądu, obudzi się i rozwinie zajęcie dla zjawisk, wdzięków i skarbów ojczyznej przyrody. W ogródku uwaga dziecka po raz pierwszy żywo obudzoną i skierowaną zostanie ku rozpoznawaniu różnic między otaczającemi przedmiotami i pojmowaniu podobieństw. Tutaj wykształci się zdolność bystrego, ścisłego i spokojnego spostrzegania objawów materialnego i duchowego świata, rozważania spostrzeganych przedmiotów, wynajdywania związku między przyczyną a skutkiem, wreszcie zdolność porządkowania rozmaitych kształtów i zjawisk.

W tem więc źródłu najczystszych i najniewinniejszych rozkoszy, jakie następuje nam obcowanie z przyrodą, dziecko ma się uczyć samo: spostrzegać, doświadczać, pojmować, sądzić, wyciągać wnioski,—słowem, ma się nauczyć myśleć a zarazem umiłować porządek, ochędóztwo i czystość. Według tego ogródek domowy ma obejmować środki do zorganizowania pogładowego nauczania w myśl systematycznej metody naturalnej. Pedagogiczne korzyści, wynikające z zastosowania ogródków do wychowania dzieci, niezmiernej są doniosłości. Dzieci w nich wychowane w późniejszym życiu muszą stać się miłośnikami drzew i kwiatów a przez zamilowanie przyrody mimo woli wejdą na drogę pocziwego żywota. Niszczenie drzew i dręczenie zwierząt, owe właściwości dusz zdiczałych, same przez się zniknąć muszą, a ochota do sadzenia drzew, zmysł ochraniańia, pielęgnowania i upiększania na całe życie stanie się gwiazdą przewodnią. W ten sposób ogródek domowy, nie tylko skutecznie przyczyni się do rozwoju umysłu, ale także głęboko wpłynąć musi na skłonności serca, na wyrobienie

charakteru, zaszczepli w działwie pojęcie pracy organicznej, społecznej, a zdrowe pojęcie piękna, zamiłowanie ojczyzstego zagonu, uszlachetnienie obyczajów i silny rozwój fizyczny stannie się własnością narodową. Wobec tych korzyści podrzędnem wydawać się musi znaczenie ogródka dla gospodarstwa domowego, lubo nikt nie zaprzeczy, że w takim ogródku dziewczynki znaleźć mogą zachętę do pielęgnowania kwiatów lub sposobność do nauczenia się uprawy warzywa i hodowli drzew owocowych, to jest czynności służących do upiększenia domu lub zaopatrzenia spiżarni domowej.

Jak więc widzicie panie myśl idealna łączy się w ogródku z realną praktycznością.

Aby ogródek domowy mógł spełnić wychowawczą swą misję musi być swojski w całym znaczeniu tego wyrazu. Musi więc mieścić w sobie płody krajowej przyrody z dziedziny flory, fauny i skamieniałości,—słowem ma to być *ogródek naturalny*, któryby służył do pogładowej znajomości ojczyzstey natury, a to przez pomieszczenie w nim okazów służących do poznania kraju w najgłówniejszych zarysach — jego podziału na pomniejsze działy pod względem miejscowych zjawisk i stosunków gospodarstwa krajowego.

Że urządzenie podobnego ogródka w naszych stosunkach jest możebne, postaram się przekonać łaskawe czytelniczki, dziś zaś wyrażam przekonanie, że z takiego ogródka wyjść musi pokolenie, które własnej ziemi nie będzie uważało za padół płaczu, lecz za widownię szlachetnej pracy, za miłą siedzibę ludzi swobodnych, zadowolonych, pragnących szczęścia dla siebie i swoich bliźnich.

Wykształcona a troskliwa o dobro swych dzieci matka obszerne będzie miała pole działania w ogródku domowym: wszystko dzieciom okazać, wytłómaczyć i prowadzić ich umysł i serce do podniosłych celów. Do tego jednak potrzeba odpowiedniego przygotowania, pedagogicznego wykształcenia,—potrzeba umiejętnej pracy ze znajomością zadania połączonej; należy znać środki i drogi współczesnej edukacyi, aby zaprowadzić ulepszenia i postęp w naszym wychowaniu. Nie sądzicie panie, iżby edukacya dzieci rozpoczynała się od ławki szkolnej; zaczyna się ona od urodzenia, a dom powinien być mądrą szkołą doświadczenia, w której ciało i umysł dziecka ma się rozwinać należycie, w której dziecię ma zdobyć warunki dla przyswojenia w późniejszym wieku niezbędnych w życiu nauk i przygotować się do samodzielnej pracy. tudzież do

spełniania w przyszłości obywatelskich obowiązków. Takie są zadania domowego wychowania. Zaiste! zadania rozległe i trudne. Sprawiedliwym jest przeto wymaganie, aby przyszła matka umiała pielęgnować ciało, kształcić umysł i serce dziecka, wiedziała jak ma rozwijać rodzinnego ducha, jak ma uczyć wypełniania obowiązków względem samego siebie, bliźnich, społeczeństwa i kraju, w celu osiągnięcia możliwego szczęścia.

Każda więc z przyszłych matek ma się przygotować do macierzyńskiego, że tak powiem, zawodu przez obznajomienie się z najgłówniejszymi zasadami fizjologii i higieny, psychologii i pedagogiki, z czego wynika, że nauki te koniecznie wprowadzić należy do planu naukowego edukacji kobiet.

Znajomość systematycznego nauczania za pomocą tak zwanych lekcyj poglądowych lub przedmiotowych: to dopiero połowa przygotowania się do należytego spełniania obowiązków matki jako pierwszej nauczycielki swych dzieci. Celem i ideałem wychowania jest uzdolnienie do życia, ile można, doskonałego, wszechstronnego. Ogródek domowy czy też szkolny przedstawia obfity materiał dla nauki o swojskich rzeczach, lecz, ogródek taki nie może, ani nigdy nie wypełni, w zupełności zadań wychowania i pierwszego nauczania dzieci, gdyż nauka o przyrodzie, której zresztą ogródek w całości objąć nie może, stanowi tylko część ogólnego wykształcenia. Jeżeli jednak dom i szkoła spełni swe obowiązki w innych kierunkach, jeżeli zaszczepi w dzieciach żywą moralność i prawdziwą religijność, wtedy dom i szkoła wychować może pokolenie zdrowe, jędrne, dzielne, a przez samodzielną pracę zamożne, jakiego bez pomocy ogródka trudno się spodziewać.”

IV.

Cele pedagogiczne ogródków domowych. — Wspólne cechy ogródków miejskich i wiejskich — prostota, wymogi estetyczne i swojskość. — Opis ogródka miejskiego. — Ogródki podwórzowe, kurrytarzowe, balkonowe, dachowe, okienne i pokojowe. — Zakłady ogrodnicze i ogródki wazonowe i doniczkowe. — Potrzeba wykazu roślin krajowych, najważniejszych dla ogródków w celach wychowawczych zakładowych. —

Przewodnik do urządzania ogrodów domowych.

„Zasiewajmy kwiaty na gruzach przeszłości.” Temi słowy Kazimierz Brodziński nawoływał do zakładania ogródków domowych, których pożytek dostatecznie zdaje mi się wyka-

załem. Czytelniczki nasze wybaczą, jeżeli nieco dłużej zatrzymam ich uwagę nad rozpatrzeniem: jak się do tej sprawy wzięść wypada? i w jaki sposób należy takie ogródki urządzać w miastach i po wsiach?

Ogródek domowy, według tego, cośmy powiedzieli, ma służyć:

Po pierwsze, dla celów dydaktycznych, to jest do pogładowego nauczania małej dziatwy:

a) w kierunku empirycznym, zapoznaje ją z rzeczami dla człowieka użytecznymi lub szkodliwymi;

b) w kierunku logicznym, zmuszając niejako dzieci do zdawania sobie sprawy z rzeczy i zjawisk spostrzeganych, oraz wynajdywania między nimi przyczynowego związku.

Podrugie, dla celów wychowawczych, to jest:

a) do wzmacniania ciała i rozwoju fizycznych sił dziecka;

b) do kształcenia moralnego — i

c) do wykształcenia w dziecku pojęcia i poczucia piękna, które wycisnąć ma swe piętno na wszystkich myślach i czynach dorosłego człowieka.

Pod względem pedagogicznym ogródki domowe w miastach i po wsiach jednakie mają przeznaczenie. W miarę jednak odmiennych stosunków i zadań dydaktycznych, ogródki miejskie i wiejskie różnie się urządają. Mają one atoli i wspólne cechy. Do nich zaliczamy najprzód jaknajwiększą prostotę w urządzeniu, zastosowaną do danych miejscowych warunków. Ogródek domowy nie może mieścić w sobie żadnych botanicznych rzadkości, ani też jakichbądź sztucznych urządzeń. Inaczej bowiem nietylko drogo będzie kosztował, ale co więcej, utrzymanie takiego ogródka wymaga znacznych zachodów i umiejętnego pielęgnowania, do czego matka dzieci i gospodyni domu nie posiada zazwyczaj odpowiednich wiadomości, a przy innych zajęciach domowych za mało ma czasu. Ponieważ dalej ogródek domowy, służący głównie do nauczania, ma być także szkołą dla wyrobienia w dziecku dobrego smaku, wykształcenia zmysłu piękna, w taki sposób, aby poczucie tegoż stało się istotną dla dziecka potrzebą, przeto powinien nauczać przez przyręczanie młodocianego umysłu i wyobraźni. Ma więc błyszczeć czystością i porządkiem, a zarazem sprawiać miły dla oka widok. Składowe części ogródka nie powinny wywierać wrażenie chaosu, lub nieprzyjemnie wpadającej w oko bezładnej mieszaniny, albo wreszcie z przesadnym pedantyzmem nakreślonych kształtów, według

nieubłaganej ścisłości geometrycznego planu, lecz raczej mają być lekko rzucone z pewnym wdziękiem, bez zbytniego znowu drobienia, mądrze porozdzielane, wszystko zaś ma się zlewać w nadobną harmonijną całość, pieszczącą oko swą malowniczością. Wszystko winno w nim łączyć naturalnym wdziękiem, czyli innemi słowy, ogródek domowy, przeznaczony dla celów wychowawczych, ma być istnem pięciodełkiem, większe zaś ogródki mają przypominać ozdobne parki w guście krajobrazowym założone. Przy dobrze obmyślanym planie, z łatwością da się to wykonać, i nie będzie ani grosza więcej kosztowało od ogródka założonego bez przesadnej myśli i estetycznego smaku. Owiele ważniejszą cechą wspólną ogródków domowych jest swojskość w prawdziwem znaczeniu tego wyrazu. W ogródku ma powiewać znamię tej dzielnej ziemi, co nas zrodziła, — wszystko ma nosić na sobie piętno rodzinnej przyrody — aby cel obeznania dziecka z ojczystą ziemią i jej płodami, można było osiągnąć. Najstaranniej przeto w ogródkach domowych pielęgnować należy rośliny zielonych pól, niw i lasów naszych, cechujące florę krajową, upajające zmysły, serce i umysł nasz wonią rodzinnej ziemi, choćby najpospolitsze, czy-to macierzankę rozsyłającą w około swój zapach, czy-też w białej odzieży pochyloną brzozę, co płacze, gdy świeży wietrzyk pieści się z jej warkoczami, lub też lipę, po której pszczołki latają, brzęcząc sobie w roskoszy i zbierając słodki miód z wonnych kwiatów. „Nie wytępiamy, mówi Kazimierz z Królówki, na naszej ziemi własnych kwiatów dlatego, że się zagraniczne łatwo na niej krzewią.” Wiem aż nadto dobrze, że moje pogawędki nie będą wieńczone różami obranemi z kolców. Ztąd zrodziła się we mnie pewna obawa, czy potrafię przedmiot mój przedstawić w sposób łatwy i przyjemny. Chęć jednak służenia dobrej sprawie dodaje mi odwagi. Sprobujmy więc i zacznijmy od miejskich ogródków domowych.

Ogródki w miastach przede wszystkim mają służyć do przebywania dziatwy na świeżem powietrzu, w miejscu ile można ocienionem i przewiewnem, dla zapobieżenia ciągłemu siedzeniu w zaduszonych mieszkaniach, co niezmiernie szkodzi zdrowiu dzieci. Żaden ogród publiczny, lub park w pobliżu miasta położony, nie może zastąpić ogródka domowego. Pośyłanie dzieci na publiczne spacerki zawsze bywa połączone z wielu niebezpieczeństwami. Zły przykład czycha na każdym kroku, a zdziczałe piastunki lub lekkomyślne bony nieraz za-

truwają młode duszyczki jadem zepsucia. Kto przypatrywał się zblizka wysiadywaniom na ławkach owych niesumiennych dozorczyń dzieci — nieraz w miłym dla nich towarzystwie miejskich próżniaków podejrzanego wychowania, owych artystów w dwójkładnych słowach, które Rzymianie przysmaczkami zwali, ten przyzna, iż biedne matki nie mogące dzieciom towarzyszyć na spacer, nigdy zbyt ostrożnymi być nie mogą. Prócz świeżego powietrza, jakiego ogródek domowy użycza dzieciom podczas ich niewinnych gier i zabaw, łatwe, niemęczące zajęcia ogrodnicze, kształcą siły cielesne, a przez to dobroczynnie wpływają na zdrowie podrastającej dziatwy. Wykonywanie takich robót w ogrodach publicznych bywa dla dzieci niemożliwe. Zresztą kto chce poznać przyrodę, musi ciągle z nią obcować i żyć w niej, co tylko w domowym ogródku może mieć miejsce. Każda więc zamożniejsza rodzina w mieście starać się powinna o posiadanie takiego ogródka.

Ogródek miejski ma być widownią zabaw i ćwiczeń gimnastycznych dla starszych dzieci. Dalej ma mieścić w sobie typy flory krajowej i ma służyć do zapoznania dziecka z najważniejszymi drzewami i krzewami leśnymi, z najpospolitszymi kwiatami i roślinami trwałymi, wreszcie z roślinami pożytecznymi w gospodarstwie, przemyśle i handlu. Szczęśliwe zestawienie takich roślin stać się może prawdziwą ozdobą miejskiego ogródka. Nie idzie tu o systematyczną naukę, o nabycie wiadomości z roślinoznawstwa, lecz o wprowadzenie dziecka, że tak się wyrazimy, na łono przyrody za pomocą okazywania charakterystycznych roślin krajowych, oraz o wyzyskanie dla dobra wzrastającego pokolenia czynników, kształcących i wychowawczych, jakich nam historia naturalna dostarcza.

Na sztucznej skale można pomieścić rośliny górskie; w jesieni zaś przedstawić zbiór mchów żyjących. Gdzie można, urządza się malutki wodotrysk, połączony z małym *aquarium*. Reszty wymagań dopełniają popiersia lub posągi znakomitych w narodzie mężów, wreszcie altanka, w której matka mogłaby opowiadać dzieciom o Bogu, ludziach i starych dziejach, o wieszczach naszych, spoglądających na posiew ducha swego, lub szeptać miłośnie, wraz z poetką, w te słowa:

Młodziutkie kwiatki ojczystej niwy!
Wzrastajcie na niej: dobra to gleba,

Proch ją pocziwych użyznią kości;
 W ojcowskiej wierze bratniej miłości,
 Wzrastajcie, wznosząc główki do nieba;
 Bo ztamtąd tylko, złotym promieniem,
 Bije to światło czyste i ciepłe,
 Co, ziemi bożem świecąc natchnieniem,
 Rozjaśnia ciemne, ogrzewa skrzepłe,
 I choć mgłą ziemi tumanem drżącym,
 W czarną nad wami wzbije się chmurę,
 W górę kwiateczki za jasnym słońcem,
 Za światłem niebios w górę! ach w górę.

Taki ogródek można urządzić na powierzchni 70 metrów kwadratowych, lubo pouczające obrazy rozmaitych działów botanicznych można dopiero przedstawić na powierzchni 200 metrów kwadr. Gdy rozporządzamy większem jeszcze miejscem, naprzykład powierzchnią 570 metrów kwadratowych, wtedy cały ogródek zakłada się na wzór wiejskiego w sposób opisany w jednej z następnych pogadanek. Ależ w mieście, może ktoś zarzucić, urządzenie podobnych ogródek bywa prawie niepodobieństwem. W samej rzeczy, każdy to przyznać musi, w miastach napotyamy pod tym względem na wielkie trudności; rzeczy jednak niepodobnych nikt nie wymaga, rada zaś zawsze się znajdzie. *Fais ce que dois, advienne que pourra!* Wszystko zawisło od rozporządzalnego miejsca i funduszków, a jeżeli plan będzie dobrze obmyślany, to nawet na przestrzeni kilku metrów kwadratowych można założyć maleńki ogródek, w którym można przeprowadzić zasadę pedagogiczną, to jest, można jeszcze dać dziecku żywe pojęcie historii rozwoju i wzrostu roślinnego organizmu na kilku właściwie dobranych exemplarzach.

Każdy z nas doskonale wie z doświadczenia, jakiej rozkoszy doznają dzieci na widok zieloności, choćby kilku drzew na podwórzu lub przed domem zasadzonych, choćby na widok ścian okrytych pnąciami się roślinami, albo zaułków podwórcowych, ozdobionych trwałą zielonością, naprzykład szeregiem wazonów lub doniczek kwiatowych około ścian ustawionych. Niejednej może z moich czytelniczek wyda się dziwaczem, jeżeli powiem, że nawet na klombie podwórcowym można urządzić wcale ładny ogródek, w którym wprawdzie nie można hodować drzew pospolitych w gruncie, lecz w wazonach w którym doskonale się trzymają. W ostatecznym razie ograniczyć się należy na pielęgnowaniu kwiatów. W wielkich jednak miastach i to częstokroć bywa niemożliwym.

Gdzie więc niema odpowiedniego miejsca na założenie większego ogródka, przynajmniej dom otoczyć należy rabatami, na których, według gustu i miejscowych warunków, zasadzić możemy wino, drzewka owocowe lub szpalerowe, krzewy, trwałe rośliny, kwiaty, o ile można najozdobniejsze, co wszystko małym da się urządzić kosztem. Wszelkie ściany sztucznie należy pozakrywać krzewami lub pnąciami roślinami. Wyciągają one z muru wilgoci, a przez to zapobiegają zniszczeniu murów wskutek rozrastania się na nich pleśni i rozmaitych grzybków. Nie wiercie panie, aby rośliny puszczone na ściany budynków powiększały wilgotność tychże. Dzieje się wprost przeciwnie. Jeżeli bowiem słońce i powietrze będzie miało swobodny przystęp, to wtedy każda roślina osusza grunt przez wyciąganie wilgoci z ziemi, która następnie w postaci pary wodnej uchodzi w powietrze z powierzchni liści. Kto się jednak obawia zawilgocenia murów niech wzdłuż ścian wykopie rów, zewnętrzny jego brzeg niech obsadzi roślinami pnąciami i puści takowe łukowato przez rów, w górę ścian. Nawet takie podwórcowe ogródeczki mogą w dziewczątkach rozbudzić zamiłowanie do pielęgnowania kwiatów, chłopcom zaś dadzą wyobrażenie o hodowaniu drzew.

Gdy podwórze jest zbyt cieniste, wtedy trudno myśleć o urządzeniu ogródka podwórcowego. W takim przypadku na szerokim kurrytarzu, w sieni lub innem widnem miejscu ustawiają się etażerki z doniczkami. Podobne ogródeczki dla celów pedagogicznych, to jest piękny zbiór najważniejszych roślin krajowych w skrzyniach, wazonach i doniczkach z łatwością można urządzić na wieklich gankach, terrasach, a nawet na dachach budynku, gdzie także umieścić można małą żelazną cieplarnię do przezimowania roślin. Nauczający przykład urządzenia takiego ogródka dachowego widzieć można w Wiedniu i w budynku Seminaryum żeńskiego. W razie trudności i pod tym względem urządza się ogródki okienne, w sposób opisany roku zeszłego w *Bluszczu*, lub też na wszystkich oknach w mieszkaniu ustawiają się doniczki z roślinami najwłaściwszemi dla nauczania. W mieszkaniach zaludnionych, parnych i wilgotnych pokojach, takie rośliny, zwłaszcza liściaste, doskonale się konserwują. Pręt żelazny lub sznur przymocowany do oprawy okien zapobiega spadaniu doniczek. Wreszcie na jednym stole można od biedy zgromadzić w doniczkach głównejsze drzewa i krzewy leśne i tym sposobem dać dzieciom sposobność zapoznania się z tworzeniem się

kory, gałązek, pączków kwiatowych i liści. Nawet w takim stolikowym ogródku można łączyć w grupy rośliny kwitnące w jednym miesiącu.

Mimo jednak najlepszych chęci niekażda gospodyni miejska może zajmować się hodowlą roślin niezbędnych dla początkowego nauczania. Za granicą i tę przeszkodę w rozpowszechnieniu ogródków szczęśliwie usunięto. W miastach zagranicznych zakłady ogrodnicze posiadają w zapasie ogródki wazonowe i doniczkowe, złożone z największych charakterystycznych roślin krajowych, które następnie wynajmują za tanie bardzo pieniądze. Co miesiąc ogrodnik odmienia taki ogródek, dając coraz nowe okazy roślinne, kwitnące w danym czasie. Zwyczaj ten warto i u nas zaprowadzić. Rzucam tę myśl i nie wątpię, że z łatwością się przyjmie, jeżeli nasi botanicy i pedagodzy udzielą ogrodnikom wskazówek i rad: jak mają urządzać podobnego rodzaju ogródki, przez co oddadzą wielką usługę edukacji domowej, przyczyniając się niejako do poznania ojczystego kraju w obrazach geograficzno-roślinnych, przystępnych dla każdego w postaci ogródków wazonowych i doniczkowych. Od pań trudno żądać, abyście wertowały dzieła *Kluka*, *Wagi*, *Rostańskińskiego*, *Knappa* i t. d. przedstawiające obfity materiał dla tego rodzaju studyów. Warszawska szkoła ogrodnicza, zostająca pod światłym kierunkiem profesora *Aleksandrowicza*, i pana *E. Jankowskiego*, autora „Sadownictwa,” uwieńczonego przez krakowską Akademię Umiejętności, z pewnością nie odmówi w tej mierze swej pomocy. Dlatego też nie będę trudził uwagi czytelniczek różnemi szczegółami i kończę moją pogawędkę wyrażeniem życzenia, aby którykolwiek z naszych botaników ogłosił wykaz roślin krajowych najwłaściwszych dla ogródków domowych, zakładanych w celach pedagogicznych. Bardzo także pożądanym byłby przewodnik do urządzania takich ogródków w naszych stosunkach; przy tej sposobności szczerze polecam uwadze wiejskich gospodyń, *Sad i ogród owocowy* p. Edmunda Jankowskiego, oraz tegoż *Ogrody*. Wychodzący obecnie *Ogrodnik Polski*, także p. Jankowskiego, dopełnia tego zapasu, z którego matka ma tu czerpać wiadomości.

V.

Konwikty czyli internaty żeńskie.—Mr. Dupanloup.—Żeńskie zakłady wychowawcze i ogrody.—Fizyczne wychowanie kobiet. Mickiewiczowskie Zosie i wichrowate główki Reja z Nagłowic.—Typy chorych kobiet.—Dawne Polki.—Wartość kobiety, stanowisko jej społeczne i zdr. wie. — Metoda Fröbła i jej krytyka. — Opis ogródka Fröblowskiego. — Szkoły ćwiczeń przy zakładach naukowych dla kobiet. — Szkoły dla młodych matek. — Równouprawnienie kobiet w społecznej pracy. — Programat szkół dla młodych matek.

Forma pogadanek, jaką sobie obrałem do przemawiania w przedmiocie gospodarstwa domowego, w obszernem znaczeniu pojętego, upoważnia mnie do poruszania wszelkich tematów, zostających w pewnym związku z obowiązkami naczelniczki rodziny—z życiem domowym kobiety. Korzystam więc z tej swobody i powiem dziś słów kilka o ogródkach szkolnych, przy zakładach wychowawczo naukowych płci żeńskiej przeznaczonych.

W ogóle nie jestem zwolennikiem konwiktów czyli szkół zamkniętych dla dziewczynek i dorastających pańienek, zwłaszcza u nas, gdzie tak wiele jeszcze napotkać w nich można pedagogicznych niedostatków. O wiele lepszym wydaje mi się systemat szwajcarski, polegający na umieszczaniu pańienek, z prowincyi pochodzących—przy zacnych rodzinach, z kąd mogłyby uczęszczać do prywatnych zakładów naukowych, które w naszym położeniu są prawdziwem dobrodziejstwem dla wielu rodzin, pragnących wychować swe dziatki po Bożemu, w myśl wzniosłej tradycyi polskiego domu. Z systemu tego, prócz troskliwej niby macierzyńskiej opieki, wynika źródło zarobkowania dla licznej rzeszy podupadłych rodzin, w skutek zbiegu nieszczęśliwych okoliczności. Zresztą jest to rzeczą uznaną, że pensye zamknięte nie mogą wytrzymać porównania z wychowaniem pańienek przy rodzinie w domu, i zaprawdę dziwić się trzeba, iż taki rozumny pedagog, jak biskup Orleański, Mr. Dupanloup, w głównem swem dziele *de l'Education*, może jeszcze kruszyć kopje w obronie konwiktów, chociażby wzorowo prowadzonych przez siostry zakonne. W każdym razie jednak pensye pozostaną na zawsze surrogatem domowego wychowania, nieuniknionym w pewnych szczególnych okolicznościach. Z tego względu mają one prawo do bytu, jako złe konieczne. Wobec takiego powszechnego dziś zapatrywania moralistek i pedagogów, zamknięte zakłady wychowawcze usilnie starać się przynajmniej powinny o takie urządzenia i pedagogiczne metody, któreby posiadały warunki wychowania odbywającego się pod okiem

wykształconej wolnej od przesądów i zakorzenionej rutyny, troskliwej o dobro swych córek matki, przygotowującej młode panienki do podwójnego obowiązku kobiety jako przyszłej matki, gospodyni i obywatelki.

W dzisiejszych czasach ogólnego upadku fizycznego rozwoju niewiasty, gdy czerstwa, zdrowa i hoża panienka należy do wyjątków godnych zazdrości dla rówieśniczek—gdy zdrowa kobieta znikła z horyzontu domowego pożycia, a w jej miejsce pojawiły się chorowite postacie, niewychodzące z opieki lekarskiej, jakby przeznaczone do pompejańskiej ciszy i żałobności—staranie o fizyczne wychowanie dziewcząt, należy do najważniejszych obowiązków matek i wychowawczyń, do powinności, które wkraczają już w dziedzinę zadań społecznych, gwałtownie domagających się ratunku dla upadającego tętna życia.

Sławny higienista francuzki Royer-Colard, powiedział niegdyś te pełne treści słowa:— „*Sans l'éducation, l'instruction n'est qu'un instrument de ruine.*” Myśl ta godna głębokiego zastanowienia nie znalazła u nas dotychczas zwolenniczek między wychowawczyniami młodego pokolenia. Podawnemu, zamiast starać się o świeże powietrze i ruch uczennic pod otwartem niebem, nasze zakłady tłoczą się do najciaśniejszych zaułków miejskich, bez względu na groźne następstwa, na ciężkie szkody wyrządzane dzieciom, tym rodzicom przyszłych ludzi. Zakład wychowawczy bez ogrodu niema żadnej wartości, i dlatego żeńskie internaty tylko na przedmieściach winny szukać pomieszczenia; tam bowiem prawie zawsze znaleźć można wolne miejsce na założenie ogrodu. Taki ogród ma posiadać wszystkie cechy wiejskiego zacisza, obejmującego ogród warzywny, sad i ogród owocowy, w którym uczennice mogłyby się praktycznie zapoznać z uprawą warzywa i sadownictwem, wzmocnić ciało i zdrowie, wyrobić siły do trudów kobiecego życia i ciężkich obowiązków w przyszłości. Żądamy więc wychowania młodych panienek w ogrodzie, z przeważnym względem na pielęgnowanie władz i przymiotów ciała, wychowania starannego, praktycznego, aby kobieta mogła się później oprzeć wpływowi denerwującego zbytku i niedorzecznościom mody. Z pewnością lubo Mickiewiczowskie Zosie, widziane zpoza opłotków w ogródkach, lepsze będą od wielu „wichrowatych główek zamorskiego kroju,” tak dosadnie odmalowanych przez Reja z Nagłowic, „które jako dziwne kotki latają myślą po powietrzu.” Dziś zaiste zanućć można staropolską piosenkę:

Nie każdy zrozumie,
Co biała płeć umie."

Jest to rzeczą pewną, że jedynym środkiem wzmocnienia, upiększenia i uzacnienia przyszłego pokolenia niewiast, jest wychowanie zgodne z naturą na świeżem powietrzu. Znikną wtedy z widowni owe nalane postacie, na pół bezwładne, zgięte w kabłąk z obwisłemi rękami, z wyrazem bezdusznej apatyi i chorobliwej bladości na twarzy, w których pod delikatną skórą krew nie krąży, a w piersiach brak oddechu, lub też znowu te nerwowe jak senne widziadła przejrzyste postacie, które więcej przypominają Eloę siedzącą nad zwłokami Anhellego— lubo nie znamy niewieściego anioła zrodzonego z lzy Chrystusowej— aniżeli istoty stworzone do chodzenia po ziemi, powołane do ciężkiego trudu macierzyństwa. Kto wie zresztą czy wtedy nie zmniejszy się, ku naszej pociesze, liczba ówych kandydatek na dziwadła lub dziwadelka w spódniczkach, dla których Francuzi mają osobną nazwę „les femmes fortes."

W kazaniu ks. Fabrycyusza wypowiedzianem przed wieki „Na kolendę," czytamy o dawnych polkach, że były „dzielne i chwatki jak huzarki," a mimoto „ciche jak synogarlice i wiedziały o tem jak i gdzie zażyć świata należy." Umiały one nie tylko panować nad własnem sercem, ale też dzielność ich wykazywała się szczególnie w mądrze prowadzonym gospodarstwie i w wyborze stosownych dla swojej płci zabaw, niekiedy równie rycerskich jak zatrudnienia mężczyzn. Daj Boże, abyśmy jak najwięcej mieli takich „chwatek," życzymy sobie tego bez najmniejszej obawy, bo z pewnością lepsze z nich będą żony i matki, aniżeli tak często dziś napotykanne chodzące kliniki rozmaitych postaci skroful, chorób piersiowych, wszelkich cierpień nerwowych i wielu zbroczeń umysłowych, wiecznie podróżujące od „kąpiel" do „kąpiel," od „zakładu leczniczego do zakładu," ku utrapieniu lekarzy i zgorzkniałych ojców i mężów. Z postępem uspołecznienia i cywilizacyi, niewątpliwie podnosi się wartość kobiety i potężnieje jej stanowisko społeczne. Lecz do tego koniecznie potrzeba, aby wzmagalo się zdrowie, któreby równoważyło ujemne wpływy cywilizacyjnego rozwoju. Poprawa więc fizycznego wychowania konieczną jest w interesie samych kobiet. Pamiętajmy więc o tej prawdzie: łączmy przeszłość z przyszłością, nie zapominajmy o prostocie zwyczaju i obyczaju, pielęgnujmy zdrowie kobiet, aby każda z dziewczyn naszych, mogła powiedzieć z takim samym wdziękiem, jak Zosia do Pana Tadeusza:

„Pracy też nie lękam się bom młoda i zdrowa.
Umieć chodzić koło domu, nosić klucze,
Gospodarstwa, obaczym jak ja się wyuczę.”

Po tem małem zboczeniu od głównego przedmiotu, wracam do ogródków zakładanych przy instytucjach żeńskich, a mianowicie zwrócę jeszcze uwagę pań na ważną ich część, obejmującą szkołę ćwiczeń, w której uczennice klas wyższych zapoznają się praktycznie z zasadami początkowego wychowania dzieci i pierwszego ich nauczania.

W pismach rozmaitej treści coraz częściej wykazywaną bywa potrzeba pedagogiki w edukacji kobiecej, lecz dotychczas, oile mi wiadomo, w żadnym z naszych zakładów naukowych, a tembardziej w domach prywatnych, nie wprowadzono owych zba-wiennych rad tu i ówdzie rzucanych na praktyczne tory. Wobec tego właściwie nie mamy prawa wymagać od młodych matek wiadomości pedagogicznych, które nabywają się przy pomocy żywego słowa, przykładu i praktycznych ćwiczeń, nigdy zaś z książki, choćby nawet najlepszej. — Na żeńskich zakładach naukowych ciąży ważny obowiązek zaradzenia wszelkim wadom dotychczasowego wychowania domowego, a to przez podanie uczennicom sposobności praktycznego obeznania się z metodami pedagogicznymi wogóle, uznanymi dziś za najlepsze, w szczególności zaś z metodą *Froebel'a*, najwłaściwszą dla wychowania i nauczania drobnych dzieci do siódmego roku życia. Przewodnią myślą tej metody jest życie dziecka poza szkołą — nauka na świeżem powietrzu — a więc umieszczenie dziatwy pośród żywej zieleności dla powiększenia jej stosunków z przyrodą, oraz dla przypominania niejako nauczycielowi, że dziecko pielęgnować należy na wzór prawdziwej rośliny. Ogródek, według *Froebela*, jest zasadniczym warunkiem zdrowego, wszechstronnego a pomyślnego rozwoju dziecka, i z tego względu metoda ta cieszy się wielkiem uznaniem higienistów.

Plan takiego typowego ogródka ma być bardzo prosty a zarzem miły dla oka. Główną część jego stanowi rodzaj podwórza, to jest miejsce do zabaw, igrzysk i wolnych ćwiczeń gimnastycznych. Miejsce to ma być, ile możliwości, otoczone drzewami i zaopatrzone w kupki piasku. Po bokach takiego podwórka stoją budki lub klatki dla zwierząt domowych, tudzież schówki — narzędzi ogrodniczych. Od przodu zaś stoi budynek mieszczący w sobie szatnię (garderobę), salę dla ćwiczeń gimnastycznych w razie niepogody, kancelaryę, mieszkanie odźwiernego i sale zajęć, w których odbywają się także wieczorne wykłady dla

młodych matek i przyszłych nauczycielek-ogrodniczek, pragnących specjalnie zbadać cały systemat wychowawczy. Do tego podwórza czy też miejsca zabaw, przytyka właściwy ogródek, zazwyczaj czworoboczny, otoczony obwódkami (rabatami), podzielonemi na grządki, a raczej na maleńkie ogródeczki dla każdego dziecka, niby będące jego wyłączną własnością. W środku leży trawnik z grządkami kwiatowemi i roślinami potrzebnemi do poglądowego nauczania. Grządkom tym nadaje się kształt owalny dla uniknięcia jednostajnego widoku, lub też postać otwartych boków kwadratu, którego kąt pionowo opiera się na obwódkach. W samym środku ogrodu zasadza się jakie piękne drzewo liściaste albo w mniejszych ogródkach wysokopienne róże. Obszerność zakładu ma być tego rodzaju, aby na jedno dziecko przypadało 10 metr. kwadr. powierzchni.

Nadzwyczaj rzadko spotykamy w miastach takie prawdziwe dziecięce ogródki, mnóstwo natomiast tak zwanych ogródków Freblowskich, bez ziemi, drzew i zieloności, pomieszczonych częstokroć w ciasnych, ciemnych izbach, wychodzących na cuchnące podwórza. Znam je z własnego doświadczenia. Takie ogródki, mimo przeciwnych twierdzeń, są wykrzywieniem myśli filantropa niemieckiego i więcej dzieciom przynoszą szkody aniżeli pożytku. Jeżeli takie mają być ogródki dziecięce, to lepiej, aby ich całkiem nie było, albowiem ogród stanowi, że tak powiem, treść systematu wychowawczego, o którym tutaj mówimy. Nadto użycza on drobnej dziatwie dobrodziejstw kąpieli powietrznej, tak wysoko przez higienistów cenionej, ochrania ją od zbroczeń wzroku, zwłaszcza krótkowidzenia i usposabia dzieci do wesołości, utrzymując w nich rokoszną swobodę, będącą głównym nerwem higieny dziecięcego wieku. Władze edukacyjne, jak z tego wynika, surowo zabronić powinny zakładania ogródków dziecięcych bez żywego ogrodu.

Nie mam bynajmniej zamiaru opisywać tutaj szczegółów samej metody, roztrząsać jej zalet i wad, ani też przeprowadzać pań po cierniach freblowskiej metafizyki. O samej metodzie wiele już pisano, a lubo i w naszym piśmiennictwie posiadamy wcale dobre dziełka w tym przedmiocie, to jednak rezultatów z tej pracy, szczerze powiedziawszy, wcale nie widzimy, w części z winy samych autorów, gdyż nie zstąpili oni ze sfer teorii na pole praktyki. W ogóle zwolenników ogródków dziecięcych Froebła podzielić można na dwa obozy: reformatorów i konserwatystów. Pierwsi odstąpili od pierwotnego wzoru, oddzielając metodologią od materyalnej jej strony — prawdziwego ogródka.

Drudzy znów są ślepyimi wyznawcami mistrza, uważają jego metodę za nieomylną i nie widzą licznych jej stron ujemnych. Jedni i drudzy mimowoli szkodzili sprawie, której rzecznikami mienili się.

Wielki błąd popełniają ci, co uważają metodę Froebła za odlew niemogący wyjść ze swej formy — za skończony systemat wychowawczy, którego nie można już udoskonalić. Myśl zasadnicza może i powinna pozostać niewzruszoną, lecz jej kształty i sposoby przeprowadzenia w praktyce muszą się zmieniać według nabytków doświadczenia i postępów wiedzy ludzkiej.

Tego życzyć sobie należy w interesie edukacji i rozpowszechnienia samej metody. Froebel tworzył swe dzieło pod wpływem fizjologii naturalnej i ontologicznych teoryj. Ztąd nieraz błądzi po manowcach, wychodzi z błędnych założeń i pojęć, niemogących się utrzymać wobec krytyki naukowej. W okresie czasu, gdy pedagog ten pisał pierwsze swe dzieło i w czyn pomysły swoje wprowadzał, higiena wieku dziecięcego stała na niskim stopniu rozwoju, higiena zaś szkolna wcale nie istniała. Dlatego też metoda jego wistocie rzeczy była psychologiczną i czuć w niej brak znajomości dziecięcego organizmu, oraz praw fizycznego jego rozwoju.

Lubo Froebel uznawał zawisłość ducha od ciała, to jednak nie były mu znane fizyologiczne podstawy umysłowej pracy, fizyczne potrzeby dziecka, tudzież stosunki zachodzące między rozmaitemi czynnościami ustroju.

W systemacie więc Froebła należy poczynić wiele zmian w duchu nowoczesnej higieny. Reforma w tym razie owiele jest łatwiejszą aniżeli w każdym innym systemacie pedagogicznym. Nadto systemat wychowawczy Froebła nie jest ani ściśle filozoficznym, ani też przyrodniczym, ale raczej rozumowaniem ujętem w serdeczne słowo, głoszone z wielką werwą, umiłowaniem przedmiotu i zapałem. — Autor potraça o wszystkie zagadnienia pedagogiczne, rzuca myśli, ale ich nie rozwija. Bywa też niekiedy genialnym fantastą i fantastycznym systematykiem. Pisma jego są zaklętym skarbem, z którego obficie czerpać można, lecz trzeba szukać drogocennych pereł w piasku — złotych ziarn pszenicy w plewach. Bez krytyki metoda ta ostać się nie może, a wielką miałby zasługę ten, coby złote myśli odłączył od dziwacznych poglądów Froebła, w które często wpada ten dobroczyńca dzieci i przyjaciel ludzkości. W każdym razie systemat Froebła uwolnić należy od przesadnej systematyczności, oschłych formalizmów i excentrycznych po-

gładów, a co ważniejsza, włączyć do niego zasady moralnego i religijnego kształcenia dziecka. O tym ostatnim względzie Froebel całkiem zapomina.

Był też czas, iż w Prusach szkoły freblowskie były zakazane „jako uspasabiające młode pokolenie do ateizmu.” Tak się wyraził minister *Raumer* w r. 1851, może zbyt surowo i niesprawiedliwie. W zmienionej formie metoda Froebła oddać może wielkie usługi w początkowym wychowaniu i nauczaniu, bo, zasadniczo rzecz biorąc, spoczywa na zdrowych podstawach i niezmiernie ułatwia fizyczny i umysłowy rozwój drobnej dziatwy. Tych słów kilka niech służy dla przestrogi matek.

Wychowywanie i uczenie dzieci sposobem Froebła jest specjalnością wymagającą dokładnego zrozumienia zasad, na których opiera się cały systemat, oraz przyswojenia sobie sposobów używanych w tym systemacie wychowawczym. Nie każdy przeto może według niego nauczać i z korzyścią dla dziatwy metodę tę w praktyce stosować. Sama teoria nie wystarcza. Właściwe zastosowanie i skuteczne wykonywanie metody freblowskiej w wychowaniu domowym wymaga wielkiej wprawy, nabyte przez długie ćwiczenia praktyczne w osobnych szkołkach ogródkowych. Ze względu na przyszłe obowiązki matki-wychowawczyni należałoby pragnąć, aby takie szkoły ćwiczeń istniały przy każdym żeńskim zakładzie wychowawczym lub naukowym. Będzie to rodzaj kursu pedagogicznego dla młodych panienek. Wtedy dopiero matki zdołają pojąć doniosłość ogródków domowych i zużytkować je dla dobra swych dzieci; wtedy nie zabraknie zdatnych nauczycielek dla ogródków prywatnych, dla ogródków nieodzownych przy każdej szkółce początkowej, przy ochronkach, przytułkach dla sierot, przy zakładach dla głuchoniemych, dla dzieci umysłowo upośledzonych lub moralnie zaniedbanych.

Za granicą istnieją osobne szkoły normalne, połączone z wzorowemi ogródkami, a przeznaczone wyłącznie dla praktycznej nauki racjonalnego wychowania małej dziatwy. Nauczają w nich metody freblowskiej, zmienionej i ulepszonej w duchu zasad nowoczesnej pedagogiki. Dla naszego społeczeństwa szkoły takie, które chętnie nazwałbym *Szkołami dla młodych matek*, mogłyby wyświadczyć ogromne usługi i stanowczo wpłynąć na reformę edukacji domowej, tej najważniejszej rękojmi naszej przyszłości. Ze wszystkich stanowisk wypierają nas lub zostaliśmy już wyparci: pozostała nam rodzina, a nie jej potęgi nie zmoże, jeżeli pracą i miłością utworzymy z niej

nienaruszalną warownię. Każdy zatem miłujący dobro publiczne gromkim głosem nawoływać powinien w imię najświętszych uczuć do poprawy życia rodzinnego, do udoskonalenia tego pierwszego kształtu społecznego, tej głównej podwaliny społeczeństwa, narodu i państwa. Wstępując na ślubny kobierzec zaprzysięgacie panie dozgonną miłość... rodzinie, miłość pokorną, wielką i pełną poświęceń. W czasach więc, gdy wszyscy naruszają rodzicielskie prawo, któż jeżeli nie kobieta ma być przodownicą w restauracyi społecznej przez obronę praw rodziny — przez zaszczepianie w niej zasad broniących od fałszywych doktryn i zabójczych dla narodowego ciała wpływów? Mądre i poczciwe wychowanie domowe dzielnym jest orężem owej obrony. W skutek złego pierwotnego wychowania ludzie, którym należały się w przyszłości laury, zasługują na *patibulum et rota*.

Dom więc daje kobiecie obszerne pole do działania, otwiera przed nią nowe widnokreśli błyszczące zdala świetlaną jutrznią lepszej przyszłości i składa w jej ręce losy pokoleń. Według mnie, w obecnych naszych stosunkach dom i rodzina ma być jedyną areną równouprawnienia kobiet... w społecznej i obywatelskiej pracy.

Szkoły dla młodych matek, ucząc jak wychowywać i kształcić należy dzieci, pośrednio przyczynią się do rozwiązania ważnych zagadnień przyszłości. Czegoż w nich uczyć się mamy? zapytacie się panie. Szkoły tego rodzaju, istniejące w Berlinie, Wiedniu i Genewie, podają gotową odpowiedź. W takich normalnych szkołach wykładają antropologią, to jest elementarne wiadomości z anatomii i fizjologii, naukę o fizycznym wychowaniu dzieci, higienę ogólną, naukę gimnastyki i gospodarstwa domowego. Do tego działu należy także fizjologia i higiena głosu, mowy i śpiewu.

Drugi dział przedmiotów wykładowych obejmuje naukę religii i moralności, dalej psychologią i ogólną pedagogią, zmodyfikowany systemat wychowawczy Froebła, wraz z ćwiczeniami praktycznymi w ogródku dziecięcym, przyczem zwraca się głównie uwagę słuchaczek na wybór przedmiotu do traktowania z dziećmi, oraz na sposób, w jaki do dzieci mamy przemawiać. Prócz powyższych przedmiotów do trzeciego działu należy praktyczna nauka czytania, pisania, rachunków i elementarnej geometrii, wykłady z geografii, historii, nauka języka i literatury, wreszcie nauka gry na fortepianie i śpiewu — wszystko, ma się rozumieć, w zakresie zastosowanym do potrzeb przyszłej

nauczycielki-wychowawczynie. Kurs taki, będący najlepszym dokończeniem edukacji kobiecej, trwa zazwyczaj rok jeden, a wykłady odbywają się w godzinach popołudniowych i wieczornych, aby ułatwić uczęszczanie na wykłady przyszłych ogrodniczek freblowskich, dozorczyń dzieci lub młodych matek, pragnących uzbroić swe dobre chęci w zapas teoretycznych i praktycznych wiadomości z dziedziny edukacji domowej. W berlińskiej szkole wzorowej wykłada dwóch lekarzy, trzech nauczycieli i dwie nauczycielki. Nakreślony tu programat szkoły dla młodych matek wydawać się może zbyt obszernym, a nawet nieco pretensjonalnym. Wierście jednak panie, że obejmuje on tylko niezbędne wiadomości dla przyszłej nauczycielki, które ma wpoić w młodociane umysły, zaszczerpić w nich bojaźń Bożą, tudzież wykształcić poszanowanie dla rzeczy, szacunek i miłość bliźnich, poszanowanie i wierność zasadom, duchowi i myśli ojczystej.

Zakładajmy więc szkoły dla młodych matek i przyszłych nauczycielek, połączone z ogródkami, gdzie tylko możemy,—tam zwłaszcza, gdzie niema odpowiednich publicznych seminariów żeńskich,—w tej nadziei, że z nich wyjść musi zastęp wychowawczyń, rzucających zdrowe ziarna na ojczystą niwę. Zakładajmy je, aby dwór i chata, pracownia i warsztat rzemieślniczy prawdą, pracą i ładem stanęły, jak dawniej, bez łaski świata, aby stanęło społeczeństwo wierne tej cnocie prastarej:

„Co wytrwać każe, choćby w wieńcu cierni,
I rzec przy skonie: my duchowi wierni.”

*

*

*

Konserwy pani Elli Heller amerykanki na Wystawie paryzkiej. — Słoiki jej systemu. — Opozycja moja co do jej sposobu gotowania. — Uznanie postępu pani Heller. — Doświadczenie. — Drożdże suche sproszkowane z Berlina. — Użycie gliceryny do wódek, krochmal Ksawera. — Ocet p. Rodewand.

Na ostatniej Wystawie paryzkiej oglądaliśmy z ciekawością dział konserw amerykańskich, Amerykanie bowiem darzą nas zwykle jakąś nowością pomysłu. Przecież, choć okazy były wyborowe, a szklannym hermetycznym słoikom wynalazku pani Elli Heller, trzeba przyznać wyższość nad znanem u nas obwiązywaniem pęcherzami słoików, jednak przeciwną jestera niektórym amerykańskim sposobom konserwowania owoców,

ogłoszonym w małej broszurce, sprzedawanej na tejże Wystawie przez panią Ellę Heller. Nie uważam za zaletę konserwy małą zawartość cukru, który utrzymuje i zdaniem mojem ulepsza owoce, nie uważam też, aby to miała być oszczędność, u nas szczególnie, gdzie dobry, dojrzały owoc, jaki używa się na konserwy, jest w porównaniu droższy niż cukier, więc robiąc konserwy, nie może być mowy o oszczędności cukru. Wprawdzie nie próbowałam okazów pani Heller, ale nie mniej nie mogę wychwalać sposobu konserwowania owoców w czystej wodzie, wiemy bowiem doskonale, iż najpyszniejszy letni owoc, czy to gruszka, jabłko, morela, brzoskwinia, śliwka i wiśnia traci aromat świeżości, a nawet smak, ugotowany w czystej wodzie, cóż więc z tego że ładnie wygląda. Ugotowany być musi, gdyż w przeciwnym razie fermentowałby, jeżeli zaś smaku, który tylko w połączeniu z cukrem zatrzymuje, mieć nie będzie, cóż za zaletę mieć może?

Wystawczyni kładzie wielki nacisk na użycie hermetycznych słoików i w tem oddaje jej zupełną sprawiedliwość. Używałam takich słoików i znalazłam je wyborne, szkoda tylko że cena transportu za drogo wypada, aby je móżdź sprowadzać na ogólny użytek, sądzę jednak, że huty nasze podług danych modeli, mogłyby je z łatwością naśladować, idzie tylko, jak zwykle u nas, o inicjatywę w tym względzie, o prawdziwą żyłkę przemysłową, chcącą coś nowego wprowadzić do kraju. Słoiki te mają korki wydrażone w środku i za pomocą gutaperkowej obrączki przykręcają się sposobem śrubowanym do słoika. Pani Heller napełnia korki syropem wrzącym i zatyka je natychmiast w słoje, gotuje jednak konserwy, to jest owoce w słojach zalane, czy to wodą czy syropem, otwarte, nie zatkane, dopiero po zawrzeniu owoców w słojach w kotle, wyjmuje takowe, wkręca korki wypełnione syropem. W broszurze jednak nie jasno jest powiedzianem, czy wyjmuje słoiki gorące z kotła i zaraz pokrywa korkiem, czy też przestudzone? Przepis, jak najczęściej przepisy, nie jasny, nie robiłam jeszcze doświadczeń pod względem gotowania konserw bez przykrycia, lecz zdaje się rzeczą naturalną, że należy korkowanie uskutecznić na gorąco, bo każde ciało w stanie gorącym powiększa się w objętości, w stanie zaś zimnym, zmniejsza się, co również ma miejsce z powietrzem, jeżeli więc zamkniemy hermetycznie gorące konfitury, to po ostygnięciu chociaż one zmniejszywszy swą objętość, pozostawią przestrzeń wolną między korkiem a sokiem, to w przestrzeni tej powietrze będzie w stanie tak rozrzedzonym, iż stanowić

będzie prawie próżnię i konserwom nic szkodzić nie będzie. Pani Heller ustawia słoiki w kotle na dziurkowanej deseczce (3 centymetry szerokie otwory), następnie napełnia kocioł wodą na na wysokość 10 do 12 centymetrów, przykrywa go pokrywą i gotuje od razu na silnym ogniu.

Wszystkie te warunki (oprócz słoików nie przykrytych) uznaję i uważam za postęp w tym kierunku, jak również na wypełnienie tak słoików i pokrywek syropem, iżby pomiędzy korkiem a syropem nie pozostawała najmniejsza przestrzeń wolnego powietrza.

Owoce należy zalewać syropem zimnym i zaraz gotować, bo stojąc nalane tracą na kolorze.

A teraz należy mi się zdać sprawę z doświadczeń moich co do sposobu konserwowania owoców w cukrze, podług przepisu pani Heller. Otóż pani Heller każe gotować owoce surowe w wodzie, lub w syropie w otwartych słoikach, a następnie dolawszy syropu w pokrywkę szklaną śrubowaną, za pomocą pierścionka gutaperkowego zamknąć słoik. Wzięłam więc słoję amerykański, włożyłam dojrzałe najpiękniejsze łutowki i zalałam zimnym syropem, po gotowaniu 20 minut od zawrzenia, zaśrubowałam słoję, dolawszy pokrywkę syropem i zostawiłam w zupełnie chłodnej, ciemnej spiżarni. We Wrześniu zajrzałam do wiśni, słoję pękł pod siłą fermentu, pokrywa została zaśrubowaną, sok się wysączył, a wiśnie zbiały. Zostaniemy więc w Europie przy naszych dawnych pęcherzach, z tem doświadczeniem, że słoiki można daleko pełniej dolewać syropem, co wydało mi w tym roku bardzo dobre rezultaty. Zostawiając na cal tylko pustego miejsca w słoiku, zapobiega się formowaniu niemiłej dla oka pleśni na powierzchni owocu i dodam tu jeszcze, że w każdym razie wszelkie konserwy parzone lub zagotowane, czy to w wodzie, czy w syropie, są zawsze lepsze, jak z zupełnie surowych owoców.

Nową także rzeczą w dziedzinie gospodarstwa, są drożdże suche pana Mennicke z Berlina, drożdże suche sproszkowane, nie zaprasowane! Zaprawdę wynalazek to nader pożyteczny, bo tu już mowy być nie może o zepsuciu, o zapleśnieniu i sproszkowane drożdże trwać mogą i lat 20. O chemicznym składzie owych drożdży fabrykant ich nic nie mówi, ale uczy jak je używać, co dzieje się w następujący sposób: na 15 funtów mąki bierze się funt drożdży, które wymieszane wraz z mąką, przesiewają się przez rzadkie sito tak, aby cała ilość mąki była niemi przejęta. Mieszanina ta może trwać bez zepsucia się całe lato. Przy użyciu

ich do ciasta zasadą tu jest, primo: iżby woda lub mleko było zimne, rozczyniając wszystkie igredyencje rozrabiają się na zimno z mlekiem, następnie z mąką drożdżową lekko, bez bicia łyżką, mieszają i zaraz kładą w formę na wysokość $\frac{3}{4}$, a po włożeniu ciasta można go zaraz wsadzić w gorący piec, lub dać wyrosnąć w dobrze ciepłym miejscu, lub wreszcie zostawić w zimnym, póki się piec nie wypali, w każdym razie piec musi być bardzo gorący, w piecu ciasto podrasta i piecze się jednocześnie. Probowałam według przepisu placki, były dobre, ale trochę za gęste, za nabite: może wzięwszy więcej mleka byłyby lepsze. W przepisach fabrykanta wyraźnie jest wzmianka i o babach — nie piekłam ich, ale skoro tylko upiekę, o rezultacie moich doświadczeń doniosę. Funt drożdży sprzedaje się na miejscu po jednej marce, czyli mniej więcej przy dzisiejszej walucie po pół rubla. Gdyby drożdże powyższe okazały się w użyciu zupełnie dobre, byłoby to nieoszacowane odkrycie dla osób zamieszkałych na wsi w oddalonych punktach od miast.

W gazetach francuzkich wyczytaliśmy, iż we Francyi używają gliceryny zamiast cukru do zaprawiania wódek, zdawało nam się to początkowo dziwnem, po bliższem jednak zbadaniu rzeczy i doświadczeniu przekonałam się, iż gliceryna lepsza nawet jest w użyciu przy likierach, niżeli cukier, chociaż jest o wiele droższa, funt najlepszej płaci się w składach aptecznych kop. 35, a zastępuje tylko funt cukru, główną zaś zaletą gliceryny jest to, iż niedopuszcza krystalizacyi, co przy używaniu cukru bardzo często ma miejsce i dla tego przy robocie wódek jest łatwiejszą w użyciu. Zapewne nawet z tego powodu wódki i likiery francuzkie są lepsze od innych, że robione na glicerynie mają śliczny klar i gęstość, czyli lepkość większą. Gliceryna także wyborne usługi oddaje przy fermentowaniu soków; gdy pozostaje obawa fermentacyi soku, należy wlać do butelki półkwaterek na dużą butelkę gliceryny, wymieszać dobrze, a sok przestanie fermentować.

Ważną dla czytelniczek będzie, wiadomością, o nowo otworzonej fabryce krochmalu pod firmą „Ksawera”, przy ulicy Muranowskiej N. 4. Krochmal, jak wiemy, osiągać można z różnego zboża, kartofli a nawet jak to Bluszcz radził czytelniczkom, z kasztanów dzikich, dla zużytkowania takowych w gospodarstwie. Za najlepszy jednak uznany jest krochmal z pszenicy. Fabryka „Ksawera” chcąc produkować krochmal lepszy, aniżeli dotąd był u nas znany, nieposkąpiła wszelkich nowych, za granicą znanych przyrządów do samej fabrykacyi, jak i do suszarni, a zao-

patrując fabrykę w najlepszą sandomierską pszenicę, wytwarza produkt lepszy, niżeli wszelkie u nas z zagranicy sprowadzane. Kruchość krochmalu dowodzi, że jest dobrze oczyszczony z części kleistych, nierozpuszczalnych, które są stanowczą wadą w dobrym krochmalu i właśnie te części nierozpuszczalne, czy to przy robocie pięknej mąki, czy krochmalu, oddziela się na karm dla bydła. Błędem, aczkolwiek dość rozpowszechnionem jest mniemanie, że twardość w krochmalu jest jego zaletą. Drugi gatunek, który fabryka oddaje po tańszej cenie, co do białości i pozoru nie różni się od pierwszego, lecz jest twardszy dlatego właśnie, że cokolwiek owego kleberu w nim pozostaje. Pierwszy gatunek krochmalu sprzedaje fabryka kamień po rsr. 4; drugi po rsr. 3 kop. 60 handlującym.

Przy tej sposobności muszę zapoznać czytelniczki z pewnemi szczegółami, co do ważenia w handlu przedmiotów rzeczy, i tak: zwyczajny kamień zawiera 32 funtów i na taką wagę sprzedaje się mydło, świece, krochmal i różne kolonialne towary jak: migdały, rodzenki i t. p. Cukier zaś i kawa są dwoma produktami handlowemi, których na kamień liczy się tylko funtów 24. Mąka sprzedaje się na pudy—pud liczy funtów 40, centnar zaś, który dla tego zowie się *centnarem*, że oznacza liczbę 100 przy ważeniu wełny podnosi się do funtów 132.

Ponieważ szczęśliwy rozwój pracy kobiecej jest dla nas rzeczą bardzo pożądaną, miło nam donieść czytelniczkom, że ocet zdrowia p. Rodewand, Twarda Nr. 9, premiiowany na Wystawie pracy kobiet, coraz szerszego doznaje uznania tak, iż dziś pierwszorzędne firmy kolonialne tym tylko octem zasilają swe składy. Pani Rodewand robi obecnie ocet winny—koloru wina węgierskiego,—rzeczywiście na winie, który sprzedaje hurtownie po 75 kop. garniec, a który jako ocet stołowy wyruguje niezawodnie wszelkie octy francuzkie.

W dalszym ciągu przypominamy gospodyniom o suszarniach owocowych wyrobu pana Junga (Nowy-Świat, Nr. 70), na których suszy się w ogrodzie na świeżem powietrzu, paląc gałęziami, od razu parę korcy owoców, a tych nie godzi się marnować przez wydzierżawianie sadów, nie umiejącym obchodzić się z niemi; że zaś rzadko gdzie sprzedaż po okolicznych miasteczkach owoców świeżych może być tak korzystna, jak następnie zbyt suszonych, ale dobrze, bez przydymienia lub zbytęznego zasuszenia, jak się to często widzieć daje, więc przypominamy wspomnianą suszarnię, o której pisaliśmy obszerniej w miesiącu wrześniu roku zeszłego, opisując detalicznie cały proces postępowania.

Obecnie oglądaliśmy w tymże Zakładzie blacharskim si-kawki ręczne, do domowego użytku bardzo łatwe, wyrachowa-ne na siłę jednego człowieka, a nawet nie dorosłego, które dla bezpieczeństwa w każdym wiejskiem gospodarstwie znajdować się powinny. Dalej dla mieszkańców Warszawy filtry, nie za-nieczyszczające się nigdy, złożone z dwóch prostopadle nad sobą umieszczonych kubeków blaszanych opatrzonych w sitko, watę i żwir — woda leci czysto i prędko, a któż w Warszawie obejść się może bez filtru. Łatwe urządzenie domowego filtru podałam w Kolędzie dla gospodyń na rok 1879.

U pana Schredera przy ulicy Granicznej, który zawsze sprowadza wszystkie nowości gospodarskie z Niemiec i Francyi; oglądaliśmy piecyk do pieczenia pieczystego nad węglami, jakby na rożnie; piecyk jest w kształcie dużej klatki, w pośrodku któ-rej na haczykach wisi kapłon dopiekający się, ogień u stóp ka-płona, który mimowoli przez układ pręta i haczyka, okręca się nad niem ciągle. Należy zobaczyć, aby to dobrze zrozumieć; wi-dzieliśmy taki przyrząd na ostatniej Wystawie paryzkiej.

L. C.

Stowarzyszenie gospodyń w Berlinie.

Czytelniczki przypominają sobie zapewne, o istnieniu uży-tecznego Stowarzyszenia gospodyń niemieckich, które zawią-zawszy się w Berlinie, pod przewodnictwem zasłużonej filan-tropki, pani Liny Morgenstern, przynosi rodzinom stowarzyszo-nych rzeczywiste korzyści. Prócz tego, że przedmioty spożywcze, na podobny sposób jak u nas w sklepach stowarzyszenia *Merku-rego*, stowarzyszonym dostarczane, są w wyborowych gatunkach i po cenach umiarkowanych, stowarzyszenie rozwija działalność swoją w sposób godny naśladowania. Szkoła kucharek, przez sto-warzyszenie założona, zawsze jest przepełniona uczennicami, któ-rych liczba, pierwotnie obrachowana na trzydzieści, dochodzi obecnie do czterdziestu kilku, jak to właśnie ma miejsce w kwar-tale bieżącym (42). Że zaś praktyka musi tu być uczennicom zapewniona, istnieje przy szkole pewien rodzaj restauracyi ko-biecej, w której obecnie stołujących się stale jest 30 osób; obsta-lunki na miasto są bardzo liczne, tak codzienne, jak na jakieś wystawniejsze obiady lub kolacye, z czego Zakład wywiązuje się z zadowoleniem, jak świadczy powodzenie które mogłoby

zapewnić mu rozwój daleko świetniejszy, gdyby nie to, że stowarzyszenie pragnie go utrzymać w pewnym skromniejszym zakresie, bo restauracya nie jest tu celem, ale środkiem pomocniczym, szkołę kucharek wspomagającym. Kurs nauki gotowania, jest trzymiesięczny; oprócz właściwego gotowania, uczennice dostają pewne lekcyje z chemii i higieny, przez wykłady specjalnie wykształconych w tych przedmiotach nauczycieli.

Laboratorium chemiczno-mikroskopijne, założone przez stowarzyszenie, dla usługi jego członków, stanowi wielkie dobrodziejstwo w czasie, gdy fałszowanie przedmiotów pożywczych, przybiera rozmiary coraz większe, a które w Niemczech dochodzą może najwyższości. Mąka nawet bywa tam fałszowana gipsem. Laboratorium za bardzo niską opłatą rozbiera przedstawione sobie przedmioty pożywienia, na żądanie każdej zgłaszającej się osoby, co działa zbawiennie na handel temiż przedmiotami, bo trzyma handlujących pod strachem odkrycia ich niepoczciwości. Zakład nie pragnie żadnego zysku, a tylko chce zarobić na utrzymanie swoje, dlatego też opłata za doświadczenia dla niestowarzyszonych jest możliwie najniższą. Zyskuje się przecież dla tego właśnie na liczbie i utrzymanie Zakładu jest zapewnione. Przewodniczy mu Dr Brackebusch.

Stowarzyszenie zwróciło szczególniejszą uwagę na zakłady mleczne Berlińskie i przy pomocy laboratorium, którego sprawozdania z rozbiorów, organ stowarzyszenia ogłasza drukiem, zamierzono przywrócić miastu ten ważny artykuł żywności w stanie czystym, ani wodą, ani żadnym surogatem nie fałszowany.

Kantor stręczeń służących dla domów stowarzyszonych rodzin, połączony z pewnego rodzaju szkołą sług, należy również do wielce pożytecznej działalności stowarzyszenia. O wspomnianej szkole pisaliśmy na tem miejscu nie dawno; polega ona na tem, że młode dziewczęta, wykształcenia służbowego potrzebujące, oddawane są przez stowarzyszenie dobrym gospodyniom do nauki, na warunkach rozmaitej ugody. Myśl ta praktyczna i prosta kształcenia dobrych sług, znalazła u nas chęć naśladowania; po ogłoszeniu przez pismo nasze wiadomości o szkole berlińskiej, zgłaszały się do nas panie, pragnące przyjmować na naukę młode dziewczęta, ale musi istnieć podział pracy i żadna redakcyja pisma zajmować się nie może przedsięwzięciem podobnego rodzaju; trzeba na to osobnego kręgu działalności—stowarzyszenia, na wzór gospodyń niemieckich w sobie zawiązanego.

NASZE SŁUGI

i

JAK WYTWORZYĆ DOBRE SŁUGI?

W życiu domowym tutejszego społeczeństwa, służba zajmuje wydatne stanowisko. Są to sublokatorowie rodziny, świadkowie spraw codziennych, przyjmujący często nawet udział w jej niedolach i szczęściu.

Za granicą służba uważa się za rzecz zbyt kosztowną. W Niemczech i we Francyi zaledwie zamożniejsi ludzie pozwalają sobie na zbytek, inni obchodzą się najemnicami.

Wykwintny Anglik nie pozbawia się w żadnym razie usługi stałej, lecz nie żyje ze swoimi oficyalistami razem, oddziela się od nich zwykle piętrem, a co najmniej dwoma ścianami.

W Holandyi stała usługa również jest bardzo kosztowną, a nie ma kraju, w którymby kucharkom było lepiej. Zastrzegają one sobie koszykowe, prawo przyjmowania w pewnych godzinach przyjaciół i wszelką wolność w wychodzeniu na kermasz.

W kalejdoskopie najrozmaitszych stosunków na tem polu, nasze mają właściwą sobie barwę. Na tle rodzinnem, w spokojnem życiu domowym, sługi są jakby drugorzędnymi wprawdzie figurami, lecz niezbędnymi do istnienia domu.

Poruszają się one razem z innymi jego członkami, przynoszą im pożytek lub szkodę, przyjmują udział w poufnej zamianie myśli, a wieleż razy stają się ogniwem miłych sąsiedzkich ploteczek.

Dumny Anglik za nic nie dopuści zbliżenia pomiędzy sobą a służbą i stosuje zasadę rzeczoną do wszelkich stopniowań ludzi; często się zdarza, iż osoba lepszego rodu, przyjmuje z konieczności obowiązki przy zamożnej rodzinie, która odbywając podróże, nie zniosłaby widzieć ją w hotelu przy wspólnym stole.

Zacny i wolnomysłny Szwajcar sadza służbę wspólnie z żoną, dziećmi, a nawet z gośmi do obiadu. Powstaje ona dopiero przy wetach i kawie, gdy już jest najedzoną, a na pogawędkę czasu tracić nie może.

W porównaniu z typami zagranicznymi, nasi panowie

i panie wcale nie tracą. Ich stosunek do sług reguluje się obyczajem i tradycją. Opinia publiczna potępia nierzetelność w wypłacie, lub złe obchodzenie się. Postępowanie ze służbą jest rodzajem termometru wartości państwa, z którego biorą pojęcie o nich osoby chcące się zbliżyć do rodziny. Znamy właściciela kamienicy, który wynajmując lokal, zasięgał wiadomości, jak pani często sługi zmienia.

Spokój domowy, porządek, wykwinny i zdrowy pokarm, jest w ręku tej klasy ludzi. Ona jest stróżem naszej własności, powiernikiem domowych tajemnic i ma ciągły wpływ na funkcje codziennego życia. Ta nieustająca zależność od służby, dawno zwróciła uwagę powszechną na jej stan, przymioty i usterki. Rozbiór naszych stosunków do rzeczonyj drużyny ujawnił się w całym rzeregu projektów do prawa, artykułów dziennikarskich i oddzielnych broszur.

Wystąpili w tej materji nietylko etycy i ekonomiści, ale i powieściopisarze, wyzyskując idealną jej stronę i dawne tradycje. Kwestya jest istotnie ważną i możnaby z niej wysnuć pasmo uwag wesolych i smutnych, całą gamę uczuć wydobywających się obserwatorowi z piersi, przy bliższem rozpatrzeniu się w tych stosunkach.

„Nie ma dziś takich sług, jakie były dawniej!” To jest wykrzyknik codzien ponawiany przy każdej sposobności, na przeróżne tony. Nie ma domu, gdziebyś go nie słyszał. Małe dziewczynki powtarzają go za matkami. Na tym punkcie panuje zupełna wzajemność, bo słudzy powtarzają sobie, że dziś nie ma takich pań, jakie były dawniej!

Zkąd o tem wiedzą? Czy doszła je tradycya ustna?

Nie ulega sporowi, że stosunki się zmieniły. Drożyzna wywołała potrzebę ograniczenia wydatków, skutkiem czego zmniejszono ilość posługi. W ślad za tem poszły większe wymagania, bo dziś jedna musi robić to, co dawniej dwie sługi, ale za to i płaca wzrosła.

W miarę zmniejszonego zastępu osób w charakterze służby do domu przywiązanych, stosunek państwa o wiele się zmienił. Istota, której przeznaczono dzielić losy rodziny, występuje w szerszych do niej odniesieniach, jej obowiązki wzrastają, a tem samem i użyteczność szerszym kroczy gościńcem.

Stróż naszej kieszeni, opiekun żołądka, orędownik porządku, rozwija sam jeden swój wpływ i nie dzieląc roli z nikim, wypełnia to wszystko, na co dawniej było trzeba dwóch lub więcej osób. Figura ta zyskuje na znaczeniu, bo od niej jednej spokój

domowy, przyjemność żywota zawisła. Doprawdy, że warto coś zrobić, aby tę istotę zbliżyć do siebie!

Złą sługę wypędzić, a dobrą przyjąć! Stara to piosenka, a najmniej praktyczna. Bo co uczynić, gdy zamiast wypędzonej, zdarzy się druga, taka sama, lub gorsza. Powtórzyć tę samą operację, i tak bez końca.

Mniemamy, że polepszenia stanu rzeczy wypada szukać u źródła. Sługi rekrutują się przeważnie w klasie ludzi biednych, obarczonych dziećmi. Od najmłodszych lat przywykły one do niedostatku, a tem samem do niesystematyczności. Życie porządne, obliczone na godziny pracy, jest im prawie nieznanem; przyjmując obowiązki w domu wiodącym żywot systematyczny, wprowadzają ze sobą nowy czynnik, to jest nieporządek, nieogłędność i brak pojęć etycznych.

Dodajmy, że ci ludzie od najpierwszej młodości błędzą w ciemnocie, w przesądach. Przyjęcie służby w domu chociażby najniżej pod względem społecznym stojącym, jest dla nich ogniwem z cywilizacją, drogą do lepszości. Lecz jakże długiego czasu potrzeba, aby samo otarcie się o ludzi wyższej sfery, wywołało zmianę w ich pojęciach i potrzebach.

Wprawdzie czasopisma donoszą, jak np. „Koresp. Płocki,” iż podczas karnawału pewna dama nauczyła dwie swoje sługi czytać, to znów „Tydzień Piotrkowski” zawiadamia, że w jednym domu nad służbą rozciągnięto nadzór moralny, podnosząc upadłe istoty. Są to jednak wyjątki.

Urobienie klasy służących zależy od nas samych. Pamiętajmy, że nie wynoszą one z domu ani początków umysłów, ani wychowania. Umiejętne zużycie chwil wolnych przez panią domu, na obudzenie w słudze nowych dla niej uczuć, chęci do szlachetnej rozrywki, wstrętu i obrzydzenia do złego, szeroki miałoby wpływ na umoralnienie tej klasy ludzi, upadłej nie z własnej winy.

Czy może być większa zasługa nad nauczenie służącej czytać, zwrócenie na jej głowę promieni światła, które jej dotąd nie grzało? Jest to czyn sam z siebie zacny, ale i doniosły dla własnego użytku. O ileby dom, w którym dziewczyna uboga i ciemna przyjmuje obowiązki, stał się dla niej nowicyatem, szkoła dla porośniętego umysłu, o tyle rodzina dająca jej pole do rozwoju na tej drodze, zyskałaby szerszą rękojmię, że mieć z niej będzie dobrą i przywiązaną sługę.

A wieleby korzyści osiągnęło ztąd społeczeństwo... o tem już i nie ma co mówić.

Jak wytworzyć dobre sługi?

Powiedziałabym: — dać im od początku zawodu dobre, rozumne, gospodarne panie, co zastąpiłoby najzupełniej szkołę sług, której nam brak, choć potrzeba jej ogromna. Lecz założenie takiej szkoły nie jest łatwe, bo ta nauka opierać się musi na praktyce, więc wymaga koniecznie, aby była połączona z jakimś przedsiębiorstwem, praktyki owej dostarczającym. Szkoły gotowania, wyjąwszy angielskich, które są instytucją rządową, na wielką skalę prowadzoną, a rozwiniętą w całym kraju i teraz świeżo założonej szkoły berlińskiej, zostają wszędzie w związku z jakimś zakładem stołowniczym, co już zakres przedsięwzięcia rozszerza i kosztowniejszem, ryzykowniejszem je czyni. Kształcenie pokojówek jest łatwiejszem, ale i tych nikt nie kształci; wszelkiego rodzaju służba zaczyna się u nas od tego, że młode dziewczęta zostają piastunkami, co tak w wyobrażeniu ich samych, biedaczek nieświadomych, jak i matek, które już świadome być powinny, przedstawia się jako obowiązek, żadnego uprzedniego przygotowania nie potrzebujący. Taka piastunka posłużywszy trochę, idzie potem najczęściej, na służącą *do wszystkiego*, co stanowi drugi, z praktyką złączony stopień nauki i dopiero wybiera sobie wedle upodobania zawód: czy kucharki, czy młodszej, a przechodząc z domu do domu, czegoś się to tu, to tam uczy, a nierzadko to tu, to tam czegoś zapomina, od towarzyszek się to w tym, to w innym kierunku psuje, od pań niejedną wadę, niejedno złe przejmie, rzadko kiedy coś dobrego nabywszy, nie dlatego, aby pań dobrych nie było, ale z tej przyczyny, że służącej dziewczynie trudniej jest panią w jej cnotach naśladować, nawet te cnoty w ich rzeczywistej treści zrozumieć, kiedy tymczasem złe, jak: unoszenie się, niecierpliwość, lenistwo, strojnictwo, rozrzutność w oczy biją i każdy je prędko pozna. Sługi zatem źle się wyrabiają z powodu, że przypadek tylko o tem stanowi, czy trafią na miejsce, gdzieby się tak pod względem moralnym, jak pod względem wyczerpania służbowych swych obowiązków dobrze wyrobić mogła. Moralny poziom przeciętnej pani, odbija się na poziomie moralnym przeciętnej sługi, a gdy dodamy do tego pierwotne ich wychowanie, wydalenie się wczesne z łona rodziny i samodzielność, pozyskaną przed pełnoletnością, nie dziwny się że sługi, w miastach szczególnie, gdzie złe zasady wpływów pobocznych na nie czychają, nie często ideałowi drugiej sługi

odpowiadają. U nas jeszcze jest lepiej niż gdzieindziej, jest nawet niezmiernie lepiej; aby przecież przez naturalne rzeczy ciężenie coraz gorzej nie było, trzeba nam trochę nad tem pomyśleć. Szkoły, jak już wiemy, nie mamy, pań szczególnie dobrych dla postępowego kształcenia się wszystkich sług stworzyć nie możemy, cóż więc zostaje do uczynienia, aby obsługa rodzin dobrą być mogła?

Gdy idzie o wybór pojedynczy, udajemy się do kantorów, płacimy kantorowe jak można najdroższe, byleby się to nam odwdzięczyło przymiotami służącej. Powiadają tu nas do pewnego stopnia książeczki służbowe, choć te niezupełnie wierne, a inaczej być nie może, tak przez dobre jak złe strony pań, to jest, że jedne przez dobroć serca, przez słuszną często obawę zagrodzenia drogi pracy i poprawy młodej istocie, prawdy nie piszą; drugie zaś prawdy napisać nie mogą, bo sprawiedliwymi być nie umieją. Ale to wszystko na tem się ogranicza, że gospodynie w poszukiwaniach troskliwsze lepiej trafiają, wyławiają z toni izb kantorowych perły cenniejsze, a reszta rodzin przyjmuje w łono swoje, wpuszcza w głąb domów, co przypadek nadarzy, a często bywają to wskroś zepsute, wskroś złe istoty. Psują się od nich inne, psują się i nienajgorsze jako osobistości ludzkie z tej jeszcze przyczyny, że nieumiejętne, w zawód swój niewprawne, więc od chlebobawczyń swych gniewnie, ostro trakowane, drażnią się, ciężar obowiązku staje im się przykry i jeżeli apatycznie niedbałemi nie zostaną, to wychodzą na harde, krnąbrne, zuchwale leniwe stworzenia. Od pań wszystkich w ogóle nie można wymagać cnót ewangelicznego poświęcenia i ofiarniczego zaparcia się w potrzebach, wygodach, interesach swoich; wprawdzie od klas wykształconych należy słuszenie wymagać taktu w postępowaniu, od serca kobiecego można żądać wyrozumiałości dla biednych, nieoświeconych istot, od dobrej obywatelki względów dla ciemnego ludu, który się gdzie uczyć nie miał, ale po ludzku rzecz biorąc, większość chce za swoje pieniądze roboty dobrej i jest nazupełniej w swojem prawie. Jakiegoż więc środka się chwycić, aby choć cokolwiek zły stan rzeczy poprawić, bo radykalne lekarstwo, może się znaleźć jedynie w organicznej zmianie społeczeństwa całego?

W Berlinie, gdzie sługi są przerażająco zepsute, stowarzyszenie kobiet pod nazwą: *Deutsche Hausfrauen Verein*, myślało nad tem samem i doszło do zaradzenia złemu w grupie gospodyń stosunkowo licznej, bo kilka-tysięcznej. Założono

kantor stręczeń stowarzyszenia, którego działalność nie ogranicza się na tem tylko, aby stowarzyszonym lepszych niż inne sług dostarczać, wyszukując ich wśród tłumu, ale aby sługi takie wyrabiać, aby je kształcić do obowiązku, jaki spełniać mają i w tym celu sprowadzają ze wsi, z prowincyi oddalonych, młode, mniej więcej proste dziewczęta, które rozmieszczają bardzo tanio, czasem tylko za koszt utrzymania w domach uczciwych, gospodarnie, rządnie prowadzonych, czy to pani sama, czy jej zastępczyni nad robotą i postępowaniem sług czuwa i kieruje niemi. Tam przechodzą *szkołę służby*; gospodyni która przystała na to, aby mieć dziewczynę, nie albo mało co umiejącą, już się jej brakiem uzdolnienia nie drażni, uczy ją spokojnie i kandydatka na kucharkę, czy pokojówkę niewątpliwie się więcej, lepiej, gruntowniej w taki sposób nauczy, niż w najlepszej szkole, gdzie nieprzechodzi najważniejszego służby nowicyatu, nie wdraża się moralnie w stosunek sługi do pani, domownicy do gospodyni. Po upływie pewnego, oznaczonego przy umowie czasu, dziewczyna pod rozporządzenie kantoru powraca, albo gdzie indziej w służbę idzie, pani-nauczycielka nową wychowankę dostaje, na innych tylko warunkach zasługi.

Czybyśmy nie mogli zaprowadzić i u nas coś podobnego, bez żadnego stowarzyszenia? Przecież jeszcze dobrych, po staropolsku rządnych gospodyń nie braknie, a niewątpliwie wiele z nich zgodziłoby się podobnie, jak w Berlinie, na prowadzenie takiej ułamkowej szkoły sług. Byłaby to taka zarobkowa praca kobieca jak inne, oszczędzony pieniądz, jaki się na zapłatę sługi łoży, byłby tej pracy wynagrodzeniem, co przy dzisiejszej cenie zasług, miałoby znaczenie swoje dość pokaźne i w rubryce przychodów średnio zamożnej rodziny coś ważące. Mogłaby nawet jedna gospodyni-nauczycielka mieć razem kilka dziewcząt, tak do wyuczenia sobie oddanych, jak się oddaje chłopców do terminu; kantor zawarłszy z rodzicami dziewczynki umowę kilkoletnią, mógłby sobie w latach następnych z zasług dziewczyny, koszt wyłożony na nią odzyskać, a gdyby rzecz doszła do wiadomości publicznej, gdyby kantor reprezentowany był przez osobistość szanowną, można śmiało twierdzić, że znalazłyby się na uposażenie sierot datki dobroczynne, stypendya na przebywanie takiej szkoły najlepszych, skoroby tylko kantor umiał gospodyń-nauczycielek dobierać.

Odczyty urządzone dla pożytku wychowanek: dla kucharek o higienie i chemii w zakresie zajęć kuchennych, dla

piastunek: o wychowaniu fizycznym i moralnym, dla wszystkich już o pojęciu obowiązku, o religijności i moralności—o szlachetnym, uduchownionem życiu pojęciu, dopełniałyby wykształcenia tak nieświadomych dziś istot, że żadne złe nie może im być w ścisłym znaczeniu tego słowa za winę poczytywanem. To tylko, co Spencer nazywa trwałem trzymaniem się typu swej rasy, a co ludzie szkoły innej określają przez wszczępione przez Boga w pierś człowieka instynkta dobra i uczciwości, tylko szlachetności natury ludzkiej, ducha ludzkiego sprawia, że kobiety słabe, ciemne, żadnem umysłowem oświeceniem nie podparte, są jeszcze takie, jakie są: w większości swojej uczciwe, choć wad, przywar, nawet złych nałogów pełno.

M. I.

Utrzymanie naczyń miedzianych.

Wie o tem każdy, że naczynia miedziane, niedostatecznie pobielone, są silnie zdrowiu szkodliwe i nawet śmierć sprowadzić mogą. Wprawdzie nawet nie bielone zupełnie, tylko doskonale, aż do jasnego błysku wewnątrz wyczyszczone, szkodliwymi-by nie były, gdyby użycie ich ograniczyło się do samego jedynie i prędkiego ugotowania w nich przedmiotów, natychmiast po zdjęciu z ognia w inne naczynie przełożonych, czy przelanych, lecz podobnych prób w gospodarstwie czynić się nie powinno, bo w codziennem użyciu nietylko bacność nasza zawsze równie pilną i uważną być nie może, ale jakieś naglące zajęcie domowe nieraz uwagę naszą tak na bok odciągnie, że przez chwilkę zapomnienia, o co jak wiemy, nie trudno, nieszczęście stać się może. To co dobre w laboratorium chemika, co tam, na doskonałość obrachowane, pożądaný wynik okaże, to dokonane w kuchni przez prostą kucharkę, nie nie wiedzącą o skutkach i przyczynach które tu działają, bardzo nieszczęśliwie obrócić się może. Więc jest rzeczą potrzebną aby rondle i wszelkie miedziane naczynia, nawet do wody, dobrze bielone były, aby sama pani domu, lub jej rękodajna wyręczycielka, od czasu do czasu przekonywała się, w jakim ta pobiała jest stanie, przyczem uwadze jej ująć nie powinno, jak mianowicie jest ona utrzymywana? Wewnątrz rondli, nawet dość starannie mytych i czyszczonych, okazuje się wkrótce na pobiale osad sza-

rawy, który gdy kucharka chce za pomocą popiołu usunąć, i pobielanie samo nadwiera, a jednak usunąć go potrzeba, bo jest w nim niedokwas metalu dla zdrowia szkodliwy. Otóż raz na tydzień, przy zwykłym z zewnątrz wyczyszczeniu, należy rondle wygotować w wodzie z sodą, której sporo wsypać w wodę trzeba, a środek rondli okaże się tak białym i jasno czystym, jak gdyby świeżo wybielone zostały, w oszczędnym zaś gospodarstwie nie przyczyni to najmniejszego wydatku, bo woda po wygotowaniu rondli zlaną razem, służyć powinna do mycia podłogi i statków kuchennych, do czego co tydzień prócz szarego mydła i soda zwykle się dodaje. Czyszczenie z wierzchu rondli tartą cegłą niszczy je bardzo, rysuje i wyciera, obecnie też używa się niemal ogólnie proszku, w składach materiałów aptecznych na ten cel sprzedawanego, ale gospodynie dawnej daty, oszczędne nawet w drobnostkach, z których największa może rubryka wydatków domowych powstaje, radzą sobie inaczej. Otręby, czy mąka razowa zakwaszona na barszcz i z takowego wyciśnięta, wybornie tu służy; w okamgnieniu i bez żadnego wysiłającego tarcia, połysk piękny miedzi wraca tak, że są domy, w których nie używając nawet takiego barszczu, „żurem” zwanego, na użytek kuchenny, specjalnie dla czyszczenia miedzi otręby się zakwasza. Trzeba tylko następnie rondel dobrze wodą opłukać i do sucha wytrzeć, a jak lustro błyszczeć będzie. Naczynia mosiężne w ten sam sposób czyszczą się wybornie.

Bielenie płótna przyspieszonym sposobem.

Najlepszym sposobem bielenia płótna jest z pewnością znany nam, a przekazany od prababek naszych sposób postępowania, to jest pranie kilkakrotne, a następnie polewanie przez sześć a nawet osiem tygodni wśród najgorętszego lata przy palącym słońcu, rzezną wodą, rozłożone na łące płótno.

Przy dzisiejszych jednak ekonomicznych stosunkach naszego kraju i przy podniesionej wartości pracy człowieka, gdzie gospodarstwo lniane tylko na małą skalę jest prowadzone, nie opłaciłoby się poświęcić tyle tygodni pracy nawet jednej dziewczki w lecie na wsi, gdzie wszystko jednocześnie woła o ręce ludzkie, gdyż płótno polewać należy ciągle za każdym przeschnięciem, inaczej nigdy prawdziwej białości osiągnąć nie można. Otóż w dzisiejszych stosunkach, dla ułatwienia paniom gosposiom

prędszego bielenia, podajemy proces postępowania wskazany nam przez wykształconego chemika i wypróbowany.

Zrobione płótno, na przykład w ilości stu łokci, gotować w obszernym kotle, dosypawszy ćwierć funta sody i dolawszy garniec mleka kwaśnego, serwatki, lub wreszcie kwartę zwykłego octu. Po dostatecznem wygotowaniu przez kilka godzin, sprać płótno w czystej, miękkiej, ciepłej wodzie, wypłókać w zimnej, dać mu wyschnąć i powtórzyć ten sam proces gotowania, prania i płókania jeszcze dwa razy, lub przynajmniej raz jeden, czyli w ogóle trzy lub dwa razy. Wtedy wziąć pół funta chlorku wapna, rozpuścić go w kwarcie ciepłej dobrej wody, precedzić przez worek płócienny, dolać 50 funtów miękkiej wody (kwarta polska waży dwa i pół funta wody, mleka nieco więcej) i suche płótno namoczyć w tym roztworze na pół godziny, gdyby się płótno jeszcze nie okazało białe, można je jeszcze w roztworze zostawić 10 do 15 minut. Woda ma być chłodna, w ciepłej moczy się krócej. Stosunek chlorku wapna jest 1 funt na 100 funtów wody, czyli funt na 10 garncy, lepiej jednak z chlorkiem postępować ostrożnie i lepiej brać mniej, niżeli więcej, bo przesadzić łatwo; dla pewności więc i aby płótno swobodnie w płynie leżało, dolać jeszcze jeden garniec wody. Wyjawszy z roztworu chlorkowego natychmiast prać na balii w obfitej wodzie, z dosypaniem sody, następnie zmieniając kilkakrotnie wodę, płókać i płókać dolewając nieco farbki. Tym sposobem można w ciągu 24 godzin wybielić kilka sztuk płótna.

Czyszczenie męzkich zatłuszczonych ubrań, oraz wszelkich wełnianych czarnych i ciemnych sukien damskich.

Przy tak wygórowanej cenie wszelkiego rodzaju ubrania jak obecnie, a coraz trudniejszych warunkach ekonomicznych, staranność w utrzymywaniu odzienia stanowi ważną rubrykę w wydatkach. Jakkolwiek mamy dobre pralnie i wywabialnie, naprzykład przy ulicy Śto-Krzyżkiej Nr 14—Junger, oraz na rogu ulicy Bednarskiej i Dobrej—Karpińskiego, starajmy się co można w domu wykonywać. Męskie ubrania szczególnie prędko przejmują się tłuszczem i brudem na kołnierzach, wyłogach i mankietach, należy je więc choć raz na miesiąc oczyścić wskazanym tu sposobem w domu. Położyć ubranie o ile można

gładko na czystym drewnianym stole lub desce do prasowania. Przygotować dwie miski czy miednice z czystą gorącą wodą, w jedną wlać pół szklanki najczystszego salamoniaku, pomieścić, maczać w tem twardą i gęstą gąbkę i wycierać brud i tłuszcz o ile można na gorąco, następnie zaraz maczać drugą gąbkę w czystej ciepłej wodzie i tą wycierać całe ubranie, gdyż jeżeli się całe wytrze salamoniakiem z wodą, a następnie czystą wodą, przeprowadzając gąbką z lekka nawet miejsca, gdzie nie ma plam, cały przedmiot będzie jak nowy. Po dokładnem wytarciu i wyczyszczeniu bardzo mocno miejsc brudnych, wziąć kawał naprzykład dwa łokcie zwykłego ordynarnego czarnego kamlotu, który należy mieć zawsze na ten użytek, przykryć rzecz czyszczoną i zaraz póki wilgotne gorącym żelazem prasować. Jeżeli to zrobione starannie i roztropnie, paltot czy surdut wyglądać będzie jak nowy.

Zupełnie w ten sposób czyszczą się wszelkie czarne lub ciemne wełniane suknie pań i choćby najkosztowniejsze czarne kaszmirowe z frendlami i garniowaniami, które naturalnie należy o ile można usunąć i oddzielnie czy spirytusem czy wodą mietową i żelazem przez kamlot zawsze oczyścić. Ile to oszczędności wprowadza się w dom rządny tym sposobem, szczególnie jeżeli rodzina składa się z wielu członków, a niedorośli panicze lub małe chłopczyki, nieogłędnie noszą drogie wełniane odzienia.

Ps. Sposób ten udało mi się otrzymać od właściciela znakomitej pralni w Wiedniu, a wypróbowawszy go sama, dziękuję się z czytelniczkami Kalendarza.

Pranie i zakładanie firanek.

Firanki tak bogato strojące każde mieszkanie, tracą zupełnie na piękności wdzięku, jeśli są sztywne i źle są założone. Otóż każde firanki powinny być albo wcale nic, albo bardzo lekko krochmalone, i to lepiej w żelatynie niżeli w krochmalu, bo nie tracą klaru. Jednak tiulowe tylko i muślinowe wymagają tego, koronkowe i siatkowe nie mogą być wcale krochmalone. Prane muszą być w czystym rozgotowanym mydle, nigdy zwykle mydlone, poprzednio wytrzepane z kurzu i wypłókanne w czystej wolnej wodzie. Tapicerzy zawieszając firanki skrapiają je wodą do zupełnie wilgotnego stanu i wtedy zawieszane prawie mokre, drapują się dobrze i draperya ta utrzymuje się aż

do zbrudzenia. Aby więc obejść się bez tapicera i takie same mieć franki, najlepiej je zakładać zupełnie mokre, to jest uprane i dobrze wyżęte z wody natychmiast zakładać, a będą ślicznie się drapować po uschnięciu.

Cold-cream (podług sławnego dzieła Reclam'a „o zachowaniu zdrowia i zdolności do pracy”).

„Cold'cream” znaczy dosłownie „zimna śmietanka.”—Rozpuścić na małym ogniu w kamiennym garnku lub tyglu 2 łuty białego wosku z 16 łutami olbrotu, i 5 łutami, olejku migdałowego, gdy to dobrze rozpuszczone i wymieszane, dolać 5 łutów ważąc koniecznie, ogrzanej wody różanej, odstawić od ognia i w zimnym miejscu naprzykład w piwnicy mieszać tak długo kopystką (rodzaj płaskiej łyżki w formie łopatki) aż masa wystygnie i nabierze pozoru gęstego białego płynu, na podobieństwo kremowej śmietanki. W zimie robić można w otwartym oknie—w lecie w piwnicy, wstawiając garzeczek w miskę z zimną wodą.

Kit zimowy do dubeltowych okien.

Pół garnca mąki żytniej pytlowej w najgorszym gatunku, kwartę piasku polowego białego i kwartę wapna niegaszonego, przesiać razem przez rzadkie sito, lub gęsty przetak, zagnieść wolną wodą jak na dobrze miękkie kluski i tym ciastem zasmarowywać szpary u okien podwójnych. Kto chce, może daleko lepszy kit zrobić, który pękać nigdy nie będzie; biorąc zamiast wody, szmalcu ćwierć funta lub trochę więcej, jeżeli się okaże kit za suchy. Taki kit może leżeć i parę tygodni, a gdyby usechł, dodać trochę szmalcu i rozgnieść na nowo. Takiego kitu w braku szklarskiego, można nawet w miejscach potrzebujących poprawy szyby zakitować. Szklarski robi się tym samym sposobem, tylko bez piasku, a zamiast szmalcu bierze się olej.

Pak do oblewania butelek.

Pak potrzebny w gospodarstwie do oblewania butelek tak z miodem, sokiem i gotowaniami owocami, zaczyna być obecnie potrzebnym w większych ilościach, gdyż coraz więcej wchodzi

w zwyczaj sprowadzanie sobie na użytek domowy wina partyami większemi i butelkowania go—podajemy więc sposób przyrządzenia dobrego paku. Rozpuścić w rondlu lub tyglu żelaznym żywicę, dodać do niego w czasie wrzenia taką ilość łoju, aby po zastygnięciu na szkłe łatwo od tegoż odskakiwało, czego można dojsć łatwo próbując, gdyż zbyteczna ilość łoju sprawia, że pak ciągnąć się będzie. W taki pak zanurzyć szyjkę dobrze zakorkowanej butelki, aż po tak zwany kołnierz butelki i prędko wyjąć, ustawić na ziemi, a w tej chwili zastygnie.

Korzenie dla zapachu do wszelkich ciast i legumin.

Dwa tylko gatunki korzeni są zapachem, który nic nie zepsuje lecz przeciwnie podnosi smak każdej prawie—powtarzam prawie—leguminy lub ciasta, korzenie te są: kwiat muszkatołowy i kardemon. Oba te zapachy połączone z sobą we właściwym stosunku, należy mieć zawsze przygotowane w domu, aby je mieć pod ręką do każdego użytku. Wziąć łut wybranego kardemonu i dwa łuty muszkatołowego kwiatu, utłuc jak najlepiej i pomieszać z ćwierć funtem miążkiego cukru i przesiać przez sito. Szczypta tego połączenia wystarcza na każdy funt mąki, gdyż nie radzę nawet tak delikatnemi korzeniami przesadzać.

Kwiaty suszone z długo-trwałym zapachem, do wazonów w buduarach lub do przesypywania rzeczy.

Z początkiem wiosny zacząć zbierać kwiaty, zaczynając od fijołków i rezedy, których dobrze rozwiniętych wziąć po dobrej garści, wsypać w słój, przesypując prażoną solą którą należy na żelaznej patelni póty mięszać na ogniu, aż się zrumieni i nie trzeszczeć nie będzie; zrobić takiej soli pół funta, jedną czwartą tej soli posypać na pierwsze kwiaty, wymieszać, obwiązać słój papierem aluminowym i postawić na słońcu, następnie gdy są róże, wsypać pół funta liści różowych i znowu trochę soli, jeżeli można dostać świeżego kwiatu pomarańczowego ćwierć funta, zawsze dosypywać razem z solą i przemieszać codzien drewnianą łyżką, następnie dosypać trochę pąsowych gwoździków, kwiatu lewandy ćwierć funta, można nawet i pół funta. W końcu dosypać dwa łuty kwiatu cynamonowego, dwa łuty gwoździków korzennych, dwa łuty korzenia fijołkowego i łut kardemonu —

wszystkie korzenie utłuczone na proszek. Trzymać kwiaty na słońcu w słoju przesypując solą, mieszając codziennie póki kwiaty nie uschną i wtedy dopiero sypać korzenie; pół funta soli wystarcza na tę porcję. Wazon napełniony takimi kwiatami, perfumuje długo cały pokój.

Jak postępować z drobiem po zabiciu.

Każdy drób' powinien kruszeć kilka dni, stosownie do pory roku, temperatury, w jakiej bywa przechowany i wieku swego. Starszy dłużej, młodszy krócej. Po zabiciu oskubać póki ciepły, piersi, grzbiet i uda, zostawiając pióra na skrzydłach, wypatroszyć kiszki zaczepiając drewnikiem o jedną, a wszystkie się wyciągnąć i powiesić go w chłodnym miejscu. W zimie indyki, kaczki, kury i kapłony wisieć tak mogą od tygodnia do dwóch nawet, na wiosnę ledwie tydzień. Biorąc do użytku, oskubać starannie z pozostałych piór, oderżnąć szyję, skrzydła i nogi, opalić nad słomą lub papierem z włosów, jakie się znajdują, potem rozpruć, nożem wewnątrz oczyścić, wyjąć wątróbkę i żółtek, z których z jednej żółć, a z drugiej żywność odrzucić, drób' zaś wmyć starannie, zmieniając kilkakrotnie wodę po której wycierać sztukę pszenną mąką, która to czynność zabiera z sobą wszelkie nieczystości osiadłe na skórcie. Oczyszczony powinien poleżeć w wodzie z godzinę, następnie starszy osolić na godzinę przed pieczeniem—młodszy na pół godziny. Kurczęta skubać na ciepło po zabiciu, nie moczyć po oczyszczeniu wcale, skrzydła, szyjki i nóżki parzyć, bo inaczej się nie da skubać, solić na kwan-drans przed włożeniem na rożen. Tylko bardzo malutkie kurczęta dozwolone jest parzyć i to ciepłą nie gotowaną wodą, różnica między parzonemi a skubanemi jest zbyt widoczną.

L. C.

KUCHNIA I SPIŻARNIA.

Sposób przyrządzania rosółu na zimno, zalecany przez Dra Liebig'a. Pół funta mięsa kaczego z jakiegokolwiek części ale bez kości, wołowego lub wreszcie baraniego oczyszczonego z tłuszczu i kości, pokrajać w bardzo małe kawałeczki, nalać pół kwartą wody zimnej studziennej, podług Liebiga,—podług mnie zaś miękkiej—przegotowanej i wystudzonej. Wychodząc z zasady, że rosół nalewa się zawsze wodą mięką, a przegotowaną dla tego iż rosół taki ma służyć dla chorych, woda zaś surowotwarda zawiera zawsze w sobie części wapienne, dolać do tej wody pięć kropel kwasu solnego i mięszać godzin dwie łyżeczką drewnianą. Po dwóch godzinach najmniej przedzić płyn przez rzadkie płótno. Pozostały ztąd czerwonawy płyn daje pożywienie nadzwyczaj essencjonalne, jako pokarm dla rekonwalescentów, ludzi niedokrwistych, wycieńczonych, skutkiem jakiegokolwiek utraty krwi, mających żołądek popsuty i trudno trawiący; dla nadania lepszego smaku, zaprawić można kwaśną śmietaną, lub żółtkami i sokiem cytrynowym, biorąc na pół funta mięsa łyżkę dużą śmietany, lub dwa rozbite żółtka soku do smaku.

Bulion. Ten pożywny i powszechnie lubiony napój, bardzo rzadko gdzie bywa dobrze przyspasabiany, pomimo częstokroć drogo opłacanego zagranicznego wyrobu. Dziś oprócz bulionu wyrobu Kleczyńskiego, mamy doskonale buliony krajowe. Otóż bulion nigdy dobrym nie będzie, rozgotowany na czystej wodzie — i aby bulion był tak wyborny, jak w cukierni Lursa na przykład, trzeba go gotować na odwarze z kości i odpadków cielęciny użytej do pasztecików i na smaku z włoszczyzny.

Chcąc więc otrzymać dobry bulion, trzeba ugotować lekki rosół z jakiego bądź wołowego lub cielęcego mięsa, wreszcie drobek od drobiu i po wyszumowaniu wkrajać razem z włoszczyzną drobno postrugany bulion, gotować go razem najmniej pół godziny. Chcąc mieć prędko dobry bulion, uskrobać łut naprzykład surowego mięsa i łut bulionu, zagotować razem na prędkim ogniu, rzucając na ciepłą wodę—w dziesięć minut bulion gotów, posolić, precedzić i podać, kładąc albo odrobinę młodego masła, albo żółtko. Z tej proporcji będzie dwie filiżanki. Należy go precedzić, podając, bo na prędkce nie ma czasu klarować. Gdy jest czas, tym samym sposobem robiony bulion, biorąc naprzykład na tak zwane „consomé” na dużą filiżankę 3 łuty, a 1 łut mięsa, lub gotując go na rosole, trzeba ostudzić do temperatury wolnej wody, a wtedy rozbić jedno jajko z łyżką wody, wlać, wymieszać dobrze, postawić na ogniu niech się powoli klaruje aż do zagotowania, a gdy się białko dostatecznie zetnie, a płyn okaże klarowny, precedzić przez serwetę i podać osoliwszy poprzednio. Do „consomé” podają się grzanki.

Uwaga. Zawsze używając bulionu dla wzmocnienia rosółu lepiej go nastrugać (czyniemy nacisk na wyraz „nastrugać”) i wrzucić razem w rosół przed wydaniem na pół godziny, niżeli go oddzielnie gotować i wlać na wazę; w pierwszym bowiem razie nabiera smaku świeżości, w drugim czuć zawsze bulion w rosole.

Chłodnik cesarski. Ugotować jak zwykle dobry, esencjonalny rosół, z odpadków od pieczeni wołowej lub cielęcej, precedzić go i dolać barszczem białym, żytnim, to jest kwasem z żytnich otrąb lub owsianego śrutu tyle, aby smak był winkowaty. Ugotować trochę botwiny krajanej z koprem, ostudzić, odlać i botwinę włożyć w wazę. Na tę botwinę—rachując na sześć talerzy—wlać kwartę śmietany, a mieszając wciąż łyżką drewnianą sparzyć tę śmietanę gorącym warem rosółu z barszczem, którego także powinna być kwarta, wymieszać doskonale, włożyć jajka ugotowane na twardo, szyjki od raków, ogórki w kostkę krajane i albo jesiotra gotowanego, w paseczki podłużne krajane, albo cielęcinę lub piersi drobiu, byle białe mięso, wszystko włożyć w gorący chłodnik, wynieść do lodowni lub zimnej piwnicy. Podając na stół włożyć na każdy talerz kawałek lodu. Można równie dobrze użyć kwasu z ogórków kwaszonych, gotując go z rosółem jak barszcz.

Zupa na suchy post. Zdawać się komu będzie zupełnie przeciwne połączenie grzybów ze śliwkami, ale że poszcząc

bez masła trudno znaleźć na stole przysmaki, więc i to połączenie nie tylko ująć może, ale jest nie złą odmianą w obiadach osób, tak surowo poszczających. Wziąć zatem na dwa talerze ćwierć funta śliwek suszonych, rozgotować dobrze małą ilością wody i cynamonu. Osobno cztery średniej wielkości dobre grzyby, ugotować na miękko w półkwartowym rondlu, odwarem tych grzybków przetrzeć przez durszlak śliwki, grzyby posiekać jak najdrobniej, wrzucić w zupę i na tym smaku ugotować troszkę, z półkwatka mąki zacierczek. Podając na wazę osłodzić.

Rosół zaprawiony żółtkiem. Podaje się rosół zaprawiony żółtkiem dla osób osłabionych, lub gdy jest nieco lekki; wziąć wtedy na 6 osób, czyli trzy funty mięsa cztery żółtka, rozbić je mocno z małą ilością wystudzonego rosółu i w chwili podania na wazę dolać te żółtka potrzebną ilością gorącego rosółu, wcisnąć jedną całą cytrynę i wylać w wazę na ugotowany oddzielnie z masłem ryż.

Sos maderowy. Wlać w rondelk pół butelki wina madery, włożyć cztery łuty wyciągu mięsnego zwanego „glasem” (mięso wygotowane na bulion) lub w braku tegoż, bulionu dobrego cztery łuty i szczyptę drobno tłuczonego pieprzu. Wygotować to do połowy, dolać kwartę smaku wygotowanego na rumiano, jak się robi do rosółu rumianego lub do zupy „julienne”, z kawałków mięsa i zaprawionego łyżką masła z łyżką mąki, wymieszać i gotować na wolnym ogniu pod pokrywą dopóty, dopóki sos nie będzie tak gęsty, iż umoczona łyżka pokrywa się nim na ciemno, czyli gdy się zgęstnie tak, jak zwykle bywa dobry sos. Wtedy precedzić przez sito, trzymając rondelk do precedzenia w naczyniu z ciepłą wodą na blasze, w ten sposób wszelkie sosy cedzić się powinny i wszelkie fasowane potrawy, jak „purée,” lub tym podobne. W sos taki można jeszcze wkrajać marynowanych truflif, pieczarek lub w końcu kaparków i oliwek. Polewa się niem przedewszystkiem polędwicę lub kotlety cielece. Podaje się także do pasztetu gorącego ze zwierzyny.

Jarzyny duszone z parmezanem. Ugotować w wodzie lub mleku, jak kto lubi, oparzoną i w ćwiartki pokrajaną kapustę włoską, osobno ugotować w wodzie groszku zielonego, świeżego, wyluskanego i osobno galarepki młodej, odparzonej kilka razy, w kostkę krajanej. Gdy te wszystkie jarzyny będą prawie miękkie, odcedzić z wody, posypać trochę cukrem, wziąć

rondel, położyć łyżkę masła, warstwę kapusty, znowu masła, posypać tartym parmezanem, dalej warstwą galarepy, masła i znowu parmezan, w końcu groszek, masło i znowu parmezan. Warstw takich powinno być sześć, to jest dwa razy powinny się powtarzać, wstawić do pieca, niech się z godzinę podduszają tak, aby się wszystko razem połączyło; wyrzucić na półmisek i polać masłem rumianem z bułeczką. Można tak samo robić na półmisku blaszanym, ma się rozumieć z angielskiej blachy, posypując na wierzch parmezanem, aby się uformowała skorupka, podając, polać masłem z bułeczką.

Kluski francuzkie najłatwiejszym sposobem. Łyżkę dobrego masła, dwie łyżki pięknej przedniej mąki, dwa żółtka i jedno całe jajko od razu na misce uwiercić przez pięć minut najwyżej, póki od łyżki i miski nie odstaje, tak wymieszane ciasto kłaść jak zwykle na gotujący rosół srebrną lub blaszaną łyżką, a będą pulchne i smaczne, a mianowicie bez ambarasu. Można także całe ciasto wyrzucić na rosół w płaskim bardzo rondlu i gdy się ugotuje na rosole, ostrym nożem pokrajać, a następnie łyżką durszlakową kłaść do wazy.

Kwiczoly pieczone z rożna. Porą kwiczolów jest głównie Marzec i wiosna, chociaż i w Lutym je dostać można.

Oskubane z wierzchnich piórek najstaranniej odciąższy dróbka, zostawiając nóżki, opłukać bez paproszenia wnętrzości, gdyż kwiczoly żywiąc się samym jałowcem, właśnie tym smakiem gorzkawym dla smakoszów się odznaczają. Po opłukaniu lekko nasolić, owinąć całe cieniutkiemi plasterkami młodej słoninki, wziąć cienki drewniany patyczek, wsadzić jak na rożen, dziurawiąc je w poprzek, a pomiędzy każdym jednym a drugim włożyć cienki plasterek bułeczki, przywiązać patyczek do prawdziwego żelaznego rożna i zrobiwszy mały ogień z cienkich drewnienek, piec nad płomieniem, z początku nic, a w końcu bardzo suto masłem polewając. Słoninka i bułeczki powinny się zrumienić dobrze. Podając na półmisek zsunąć ostrożnie z patyczka, żeby leżały jak na patyczku przełożone grzankami. Można je smażyć obwinięte w ten sam sposób na patelni na wierzchu kładąc od razu w bardzo rumiane masło, nigdy jednak tak dobre nie będą, a przy tak kosztownej zwierzynie jak kwiczoly, warto trochę zachodu.

Cielęcina pieczona. Wszelkie przepisy i sekreta, jakie ktokolwiek może dać na pieczenie cielęciny nic nie pomogą, jeżeli sama cielęcina nie będzie dobrą. Przy żadnem mięsie gatu-

nek jego nie ma takiego wpływu na smak, jak w cielęcynie. Dobra powinna pochodzić z cielęcica od 4 do 8 tygodni wieku najwyżej mającego, wykarmionego mlekiem matki; będzie wtedy niezawodnie jędrna, smaczna, biała i tłusta. Cielęcina z cieląt karmionych papką, lub którym uszczuplano mleka matki, będzie miękka, jakby nalana, sinawa, czerwona i niesmaczna, takiej nie pomoże najlepsza kucharka. Wiele osób parzy cielęcą pieczeń, dowodząc, że się lepiej kraje, nie potępiam stanowczo tego sposobu, ale nie znajduję w tym processie żadnej różnicy od wypłukanej tylko cielęciny, moczeniu jej bowiem jestem zupełnie przeciwna, gdyż przez moczenie woda wyciąga smak mięsa. Otóż parząc należy polać pieczeń osolonym dobrze ukropem wody tyle, aby się w niej zanurzyła i zostawić w nim z pół godziny, czyli tyle czasu, póki nie ostygnie woda; po wyjęciu naszpikować gęstą cienką słoniną po wierzchu całą pieczeń, a następnie piec na rożnie. Nie parzoną opłukać dobrze w czystej zimnej wodzie, naszpikować tak samo, nasolić na dwie godziny przed osadzeniem na rożen i piec na wielkim ogniu podstawivszy brytfannę z jedną łyżką wody, na którą będzie spadać sos z cielęciny, formujący ową wyborną galaretę po zastygnięciu. Smarować ciągle początkowo fryturą, która jest najlepszym tłuszczem do smarowania pieczystego, a na pół godziny przed dopieczeniem masłem, dla dodania smaku. Przy końcu posypać suto bulką tartą i przesianą, zrumienić ją polewając masłem, a na półmisku polać sosem ociekłym na patelnię. Duża pieczeń 10 funtowa piecze się na rożnie najmniej 2 godziny.

Polędwica z truflami. Wyżyłowaną i naszpikowaną polędwicę posmarować oliwą, posolić na kwadrans przed włożeniem na rożen i piec na mocnym ogniu smarując ciągle masłem. Osobno dziesięć świeżych truflif lub marynowanych pokrajać w plasterki i ugotować w maderze; łyżkę masła młodego zagotować ze szczyptą mąki, rozprowadzić tęgim bulionem, wlać w tę zaprawę trufile z maderą, zagotować raz na wolnym ogniu i ułożyćwszy trufile na wierzchu polędwicy, oblać sosem całą. Układać ją trzeba na położonym na półmisku podłużnym chlebie, który okrojony ze wszystkich stron ze skórki, usmarzyć w tłustości, to jest na fryturze, aby polany sos truflowy nie wsiąkł w chleb, a polędwica położona wyżej wspaniale wyglądała.

Groszek zielony świeży lub suszony. Świeży groszek po wyłuskaniu wrzucić na ukrop osolony, gotować na mocnym ogniu minut 10, spróbować, gdy miękki, odcedzić

i przelać zimną wodą. Podając, włożyć w rondel łyżkę pełną masła na talerz grochu, łyżkę jedną wody lub rosółu, wrzucić groszek, wymieszać na wolnym ogniu i wsypać łyżkę cukru, a gdy dobrze gorące podać. Taki groszek zowie się „po francuzku” i zupełnie tak samo się robi suszony, który należy poprzednio na 12 godzin wymoczyć w mleku słodkim, czy surowem, czy gotowanem, a w braku mleka w wodzie.

Pasztesy zimne na sposób strasburgski zwane „pain de gibier.” Zupełnie mylnem jest, iż pasztesy tylko ze zwierzyny się robią i są dobre. Otóż z doświadczenia utrzymuję, iż nawet zupełnie bez zwierzyny są wyborne, biorąc zamiast zwierzyny naprzykład prosię tłuste lub kaczkę. Wziąć więc tedy prosię tłuste, jak się zwykle bierze na pieczone, po oczyszczeniu odrzucić łepki i łapki, które ugotować na smak do czarniny; prosię zaś pokrajawszy na kawałki, odrzucając duże kości, udusić w rondlu podłożywszy pół funta masła, w które wrzucić jedną dużą utartą cebulę, dusić pod pokrywą, aby się nie przypaliło. Dołożyć w czasie duszenia funt bułki świeżej pokrajanej w kostkę, od której skórkę obetrzeć poprzednio, posolić i dusić, gdy wszystko dobrze rozdużone przetłuc w móżdżerze lub przepuścić przez maszynkę do siekania, a następnie przefasować przez rzadkie druciane sito. Osobno dużą cielecą wątróbkę oczyścić z błony i w całości udusić w maśle, nie soląc wcale, bo stwardnieje, tylko kładąc dużo masła i cebulę całą. Bardzo podnosi smak, jeżeli kto może dołożyć jedną lub dwie gęsie wątróbki. Wątróbkę prosięcą także włożyć, a następnie uduszone wątróbki utrzeć na tarce, ostatnie zaś kawałki przetrzeć i przefasować. Funt młodej słoniny pokrajać w drobną kostkę, domieszać do przefasowanego mięsa i tartych wątróbek, dołożyć jeszcze móżdżek z prosiaka ugotowany i obrany z błonek, z pół funta masła klarowanego, wsypać trochę pieprzu i parę ziarenek angielskiego ziela tłuczonego, włożyć trochę gałki muszkatołowej, posolić, i po jednym wbić 4 całe jaja, za każdym mocno całą masę wałkiem rozcierając. Gdy wszystkie cztery jaja są już wmiészane i cała masa jednolita, wyłożyć rondel plastrami cienutkimi słoniny, włożyć w pasztet i gotować na parze jak budyń całą godzinę.—Wody w drugim rondlu w który się wstawia pasztet, powinno być ciągle na dwa palce, gdyż ciągle należy dolewać. Gdy przestygnie wyjąć i podawać krajając w plastry. Z kaczek odrzuca się skórka. Z przodków zajęczych lub sarnich jest przepyszny.

Potrawa z drobiu z truflami (chaud-froid). Oczyszczone pulardy, kapłony lub wreszcie kury ugotować jak zwykle z włoszczyzną, starając się aby były jak najbielsze, co się otrzymuje przez doskonałe wycieranie naskórka mąką, szumowanie staranne, a po wyszumowaniu przykrycie kur białym papierem w czasie gotowania, aby wypływając na powierzchnię nie czerniały. Po ugotowaniu i wystudzeniu wykroić z piersi płaskie kawałki owalne, wielkości i formy małych cielejących kotletów, naturalnie odrzucając skórę — te tak zwane „filet” naszpikować po jednej stronie cienkimi plasterkami konserwowanych trufl i zostawić, przykryte zawsze, aby od powietrza nie czerniały. Pozostałe części, uda i wszelkie odpadki, zawsze odrzucając skórę, usiekać na masę w maszynce do siekania, czyli jak się po kucharsku mówi „przepuścić przez maszynkę;” dołożyć na trzy kury naprzykład, trzy bułki montowe wymoczone w mleku i obtarte ze skórki, trzy całe jaja, łyżkę masła, trochę soli, białego pieprzu, odrobinę gałki muszkatołowej, wymieszać to doskonale wałkiem przez pół godziny, ukulać na stolnicy w kształcie wałka grubego, a następnie bardzo szybko i zręcznie ułożyć w krąg w płaską pokrywę od rondla, wysmarowaną u spodu i w tej chwili nalać wrzącą wodą i postawić na silnym ogniu, aby się zagotowało kilka razy. Wtedy półmiskiem przykryć rondel, przewrócić go do góry dnem, odlać wodę, a wałek farszu zostawić na półmisku. Kto ma formę okrągłą blaszaną otwieraną z boku, temu daleko wygodniej gotować ten farsz w formie na parze, jak budyń, to jest leżąc w rondel, w którym włożona forma ciągle na dwa palce wysokości gorącej wody; gotować przez pół godziny. Na ułożonym na półmisku wałku z farszu, poukładać jedno za drugim piersi z truflami, w środek zaś wlać pełno białego sosu z pieczarkami drobnymi w całości, jaki się zwykle do potrawy z pulard robi. Cwierć funta masła klarownego rozetrzeć z łyżką bardzo pełną najpiękniejszej mąki na surowo, rozebrać to rosołem z kur, dolać smak z ugotowanych w małej ilości wody pieczarek świeżych, zacisnąć łyżeczką cytryny, zagotować i wylać w środek ułożonej potrawy. Naturalnie cały półmisek z ułożoną potrawą przed wlaniem sosu rozgrzać nad parą, stawiając go nad rondlem z gotującą wodą i przykrywszy miską głęboką. Wspaniałe i bardzo delikatnego smaku podanie.

Befszyk z masłem à la maitre d'hôtel. Ukrojone plastry dość grube, czy to z polędwicy czy z pierwszej krzyżowej

na befsztyk, bez rozbijania, tylko ufasonowane grubym nożem, rzucić na rumiane mocno masło, soląc gdy się rzuca. Zrumieniony dobrze po jednej stronie, odwrócić na drugą, zrumienić— odstawić patelnię na ciepły trzon, niech powoli dojdzie, aby zbytnią surowością mięso nie zrażało dobrego smaku.

W glinianą ryneczkę — koniecznie glinianą — bo nie tak szybko się rczgrzewa, włożyć łyżkę młodego masła i postawić na gorącym kotle, bo na trzonie za gorąco; wziąć na łyżkę masła, co służy na trzy kawałki befszteku, garstkę zielonej pietruszki, opłókać, posiekać i wrzucić w rozpuszczone w ryneczce masło, zostawić chwilę, aby się zmacerowało w maśle, zacisnąć sokiem cytrynowym, biorąc go nie więcej jak pół łyżeczki i położywszy wyjęty z masła befsztyk na talerzu, polać masłem z pietruszką, które powinno mieć jeszcze pozór surowego. Tak samo podają się młode kartofle obrane, ugotowane w wodzie, pokrajać w plasterki i wrzucić w takie młode gorące, z pietruszką i cytryną, lub bez cytryny przygotowane masło.

Węgorz smażony. Węgorz jest tak lubiona ryba, a tak niestrawna, że mało kto odważa się ją spokojnie jeść. Zabezpieczając się od tej niespokojności, należy najprzód węgorze parzyć gorącą wodą, jak lina, a cały szlam z powierzchni skóry zejdzie najłatwiej, a ryba zostanie czysta i prawie biała, następnie pokrajawszy i posoliwszy w kawałkach ze skórą, ugotować na smaku z włoszczyzny, pilnując jednak aby się nie rozpadł i nie rozgotował. Wyjąć ostrożnie łyżką durszlakową; przestudzić, każdy kawałek umoczyć w rozbitem jajku, osypać bułką tartą wymieszaną na połowę z mąką i smażyć na rumianem klarownem maśle. Na wygotowanym smaku ugotować kłuseczki i dać na zupę lub zrobić sos kaparowy ostry do smarzonego węgorza.

Stokfisz. Chociaż stokfisz jest u nas rybą mało używaną, jednak będąc kilkakrotnie pytaną jak się przyrządza, podaje tu najprostszy i najlepszy sposób.

Wziąć środkowy kawał stokfiszu wielkości np. trzech funtów i namoczyć dla odjęcia zbytniej soli na godzin 12. Stokfisz bowiem przychodzi do nas tylko solony i suszony. Sześć godzin pierwszy moczyć w wodzie letniej, a sześć następnych w zimnej, zmieniając w ciągu tej operacji cztery razy wodę. Gdyby jeszcze za sprobowaniem zdawał się za bardzo słony, włożyć na 15 minut, nie więcej, w ciepłą dobrze wodę. Wtedy włożyć go w rondel garncowej objętości i nalać do pełna wodą

zimną, postawić na ogniu i po pierwszym zagotowaniu zdjąć z ognia, odcedzić wodę, położyć na półmisek i połąć pół funtem młodego rozpuszczonego tylko masła, w które poprzednio wcisnąć jedną całą cytrynę. Obłożyć kartoflami średniej wielkości, ugotowanymi w wodzie z solą. Podają także stokfisz z rumianym masłem i bułeczką, albo posypyany jajami, lub wreszcie z białym sosem, z młodem masłem jednak najlepszy.

Omlet z sosem ponczowym. Cztery żółtka ubić z trzema łyżkami cukru do białości, pianę ubić osobno: wymieszać lekko, biorąc najprzód łyżkę piany, a dopiero resztę, dosypać posypując jakby pudrem łyżkę mąki, wszystko to robić nadzwyczaj prędko. Mieć wysmarowany półmisek młodem masłem, postawić go na gorącej blasze żeby się rozgrzał, wylać prędko masę, i wstawić w wolny piec na dwadzieścia minut.

Na sos ponczowy, ubić cztery żółtka z niecałym pół funtem mialkiego cukru do białości, wcisnąć pół soczystej cytryny, wlać kieliszek od wina araku i wymieszawszy wszystko dobrze zaparzyć na wolnym ogniu, jak szodo, to jest mieszać w maszynie lub rondelku blaszanym na wolnym ogniu, póki nie zgęstnie i w górę nie pójdzie. Po wyjęciu omletu z pieca połąć sosem.

Łatwy czekoladowy krem. Pół funta czekolady połąać w kawałki i wrzucić na pół kwarty śmietanki gotującej się. Łut żelatyny rozmoczyć na noc w półkwaterce zimnej wody. Wlać żelatynę w rozgotowaną czekoladę, ćwierć funta cukru, jeżeli czekolada jest z cukrem, lub trzy ćwierci jeżeli bez cukru, ubić z czterema żółtkami. Zaparzyć rozbite żółtko czekoladą, wszystko razem rozgrzać i precedzić przez sito. Gdy przestygnie ubić dobrze, aż zacznie gęstnieć, białka ubić na sztywną pianę, wymieszać razem z ubitą czekoladową masą, wlać w formę wylaną wodą i wysypaną cukrem i wynieść do piwnicy dla zastudzenia. Na mróz kilkostopniowy żadnego kremu i galarety wynieść nie można, gdyż zmarźnie.

Krem malinowy bez śmietanki. (*Proporcya na 6 osób*) Szklanke kwartową wody zagotować z łutem żelatyny, wylać na miskę, a gdy przestygnie, dodać szklanke soku malinowego, ćwierć funta cukru mialkiego, sok z półtorej lub jednej cytryny, dwie łyżki dobrego araku, wymieszać i pozostawić, aż zupełnie będzie chłodne; wtedy bić trzepaczką przez pół godziny, aż się zrobi gęste jak śmietana, wylać formę wodą, wysypać mialkim cukrem, wlać krem i wynieść w zimne miejsce. Za dwie godziny stanie doskonale i może być wydanym na stół. Kto ma surowe

maliny, niech weźmie kwaterkę surowego soku i trzy ćwierci funta cukru razem. Ładnie wygląda i jest bardzo smaczny, a w gorącej porze, gdy o śmietankę kremową trudno, zupełnie takową zastąpi, w lecie jednak trzeba brać żelatyny na tę proporcję półtora łąta.

Krem ponczowy. (*Proporcya na 6 osób*). Dwie szklanki wody, pół funta cukru i łąt żelatyny zagotować razem, zwolna wyszumować, wylać na miskę, gdy chłodne dodać sok z dwóch cytryn, dwie łyżki araku i ubijać przez pół godziny najmniej. Zrobi się zupełnie biały krem jak śnieg, a smak winkowatych jabłek jaki ma po ubiciu, jest bardzo przyjemny i orzeźwiający.

Do tego kremu najlepiej używać form kamiennych lub porcelanowej salaterki, gdyż od metalowych cytryna smak zmienia.

Krem waniliowy. Pół kwarty śmietanki lub mleka prosto od krowy zagotować, wrzuciwszy pół laski pokrajanej wanilii i łąt żelatyny namoczonej w całości na 6 godzin pierwej w zimnej wodzie, którą trzeba z wody wycisnąć lekko w rękę. Osobno ubić sześć żółtek z pół funtem cukru na gęsto i gdy się mleko gotuje powoli, zaparzyć jaja, to jest łąć gorące mleko w żółtka, rozbić dobrze, wlać na powrót w rondel i bijąc ciągle, zaparzyć, aż dobrze para iść będzie, wtedy wylać na miskę żeby wystygło. Gdy zupełnie zimna bić póty, póki zupełnie nie zgęstnie. Gdy już się kończy ubijać, druga osoba powinna ubić białka na gęstą pianę, tę pianę ubitą wymięszać z ubitym kremem i razem trochę jeszcze zbić, żeby się zupełnie zrównała. Włożyć w formę i wynieść do piwnicy. Podając polać sokiem malinowym.

Pasztet w puszkach fajansowych na sposób strasburgski. Naszpikowaną i obciągniętą z błonki wierzchniej wątróbkę cielecą, włożyć w rondel wyłożony na dnie i z boków cienkimi plasterkami słoniny, włożyć dwa listki bobkowe, trochę pieprzu, truffli, pieczarek marynowanych lub lepiej świeżych, odrobinę kwiatu muszkatołowego, przykryć i dusić aż zupełnie miękką będzie, wtedy utrzeć na tarce, przefasować razem ze słoniną i sosem przez rzadkie sito, dołożyć na jedną wątróbkę ćwierć funta słoniny ugotowanej i na drobniutką kostkę pokrajanej, wlać kwaterkę, lub jeżeli wątróbka duża półtory kwaterki klarowanego wyborowego młodego masła, soli podług smaku — wymięszać dobrze, i nakładać puszki fajansowe lub blaszane, zalać szmalcem czystym nie solonym, zakryć, zalepić wapnem

z białkiem i przechowywać w suchem miejscu, w spiżarni, w piwnicy nie można bo będzie stęchłe.

Zupełnie w ten sam sposób urządza się z gęsich wątróbek, używając tak samo masła, tylko dusić można w szmalcu, zamiast w słoninie i bez tarcia rozetrzeć i fasować. Puszki zalać szmalcem gęsim.

Raki. Pomimo iż wiele osób gotuje raki wprost w wodzie z koprem i solą—sposób ten jest jednak najmniej smaczny. Niekoniecznie potrzeba jednak śmietany, brak jej doskonale zastępuje masło. Wypłórkawszy tylko raki najmniej trzy razy nasolić je dobrze i zostawić w soli godzin 2—3 lub 4 jak tam wypada. Biorąc do gotowania odlać zupełnie uformowaną przez sól wodę, włożyć w rondel na mendel raków łyżkę masła surowego, włożyć raki, posypać skubanym a nie siekanym koprem, i przykrywszy pokrywą dusić na prędkim ogniu 20 minut, często rondlem potrząsając, inaczej te co leżą na wierzchu będą surowe, a pod spodem przegotowane. Gdy są wszędzie równo czerwone są dobre.

Masło rakowe na zimę. Ogólnie lubiona zupa rakowa, może być bez kosztownego kupowania rakowego masła w sklepach, podawana i w zimie, jeżeli sobie w domu przygotujemy dobrą rakową konserwę. Pamiętać jednak należy, że w zimie rosół do zupy musi być esencjonalniejszy, gdyż najlepsze nawet masło rakowe daje mniej smaku, niż świeże raki. Otóż ugotować jak zwyczajnie opłukane raki w wodzie z solą i koprem, pilnując, aby się nie przegotowały, bo wtedy trudno obrać szyjki i nóżki; po kilkakrotnem zagotowaniu gdy dobrze koloru nabiorą, są już ugotowane i wtedy należy odlać wodę, raki ostudzić, obrać szyjki i łapki, a same czyste skorupki, nie wyłączając cienkich nówek, ale starannie odrzucając wewnętrzną miążgę, rozrzucić na sita i przetaki i albo na słońcu, albo na ciepłej angielskiej blasze z godzinę ususzyć. Gdy dobrze przeschną, tłuc je w moździerzu i na funt powstałej z tego masy, wziąć, nie oszczędzając, jeden funt najlepszego masła, na lichem maśle popsuje się wszystko niezawodnie; włożyć w rondel, postawić na małym ogniu i dusić ciągle mieszając, gdy się pokazywać będzie masło rakowe, zbierać je starannie łyżką na talerz, a gdy się tak z godzinę smarzyć będzie, przecedzić wszystko przez rzadkie płótno wyciskając dobrze, wylać na płaski półmisek do zastudzenia. Gdy wystygnie, pokrajać ostrym nożem w kwadraciki pół centymetra średnicy mające, włożyć w kompotierę, zalać zimną go-

towną osoloną wodą do pełna, na wierzch wlać łyżeczkę oliwy, zawiązać pęcherzem i wstawić do suchej a chłodnej piwnicy, lub jeżeli piwnica wilgotna do chłodnej spiżarni. Kompotjery mieć koniecznie małe, aby były na raz lub dwa razy do użycia. W zimie biorąc do zupy, wybrać z wody kawałki masła, rozpuścić i zaprawić ze śmietaną, jak zwykle.

Szyjki i nóżki rakowe na zimę. Ugotowane jak zwykle raki z solą i koprem, wystudzić dobrze, obrać starannie, aby nie porozrywać szyjki i łapki, ułożyć na sita lub przetaki i postawić na kilka godzin na słońcu, żeby dobrze obeschły, wtedy układać je w kompotiery, zalać zimną gotowaną osoloną wodą, obwiązać pęcherzem, wstawić w rondel z zimną wodą i gotować od zagotowania minut 20. Schować w chłodnej spiżarni, lepiej niżeli w piwnicy. W zimie wyjmować od razu do wazy.

W czym się powinny gotować flaki i rosół. Nie tylko rosół jako potrawa tłusta i długo zostająca pod wpływem metalu, miedzi a nawet pobiały nie smaczny i nie zdrowy jest, gotowany w rondlu, ale i flaki które pod żadnym względem w miedzi gotować nie można z powodu długiego czasu jakiego potrzebują do gotowania i tłuszczu jaki zawierają. Z doświadczenia przekonałam się, iż po ugotowaniu flaków świeżo pobielany rondel zrobił się zupełnie czarny, pomimo usilnego czyszczenia a flaki były niesmaczne i ciemne z pozoru; — powtarzam więc, że najlepiej tak flaki jak rosół gotować w garnku kamiennym do którego zaraz z nowości trzeba kazać pod dnem przydrutować blachę, robią to druciarze lub blacharze, a garnek tak wewnątrz jak zewnątrz wysmarować tłuszczem. Emałjowane rondle i garnki zagraniczne których skład u p. Schredera przy ulicy Granicznej, równie dobrze odpowiadają przeznaczeniu temu.

Dlaczego wędlina litewska jest trwalsza a nawet smaczniejsza od każdej innej. Oto jest pytanie które sobie zapewne nie jedna gospodyni czy to w mieście używając lepszej wędliny, czy też w domu na wsi przyspasabiając sama uczynić często musi. Bawiąc dłuższy czas obecnie na Litwie, miałam sposobność przekonać się i przyjrzeć przyrządzaniu takowej, sumiennie przyznać trzeba że szynki surowe litewskie przodują wszystkim innym nawet niekiedy sławnym westfalskim a przynajmniej są tak trwarde, iż pokrajana i przykryta szynka surowa po dwóch a nawet trzech dniach zachowuje ten sam smak i zupełnie jej nie czuć jakimś kwasem wstrętnym, co ma

zwykle miejsce z każdą inną szynką krajową we 24 godzin. Otóż cały sekret leży w tem, iż po nasoleniu szynkę zwykłym sposobem solą, saletrą i t. d., w proporcji podanej w jedy-nych praktycznych przepisach edycya 9,—układają szynki w beczkę, zatykając miejsca puste ozorami i różnej wielkości kawałami mięsa wołowego, które ma daleko więcej soczystości od wieprzowego—ztańd też pochodzi taka obfitość przysyłanego z Litwy pekeflejszu. Po ułożeniu beczki do pełna zabijają takową najszczelniej i zostawiając w suchej piwnicy, przewracają beczkę to na jedną to na drugą stronę dna nie otwierając jej aż po 5 lub 6 godzinach, tym sposobem nie dochodzi powietrze i cały sok zostaje w miejscu. Po wyjęciu z beczki powinny szynki i ozory obsychać tydzień w przewiewnem miejscu na powietrzu, a następnie wisieć w wędzarni w wolnym nie gorącym dymie najmniej dwa do trzech tygodni.—To jest powodem twardości tych szynek. Zwykle u nas układają w faski zostawiając puste miejsca a sok spływa na dno, powtórę wędzą krótko w bardo silnym dymie przez co chwilowo są więcej soczyste ale mniej trwałe.

Pekeflejsz w trzy dni. Wiele osób lubi pekeflejsz, ale odstrasza ich to, że w małym jednym kawałku trudno go przygotować sobie. Otóż podaję tu sposób praktyczny dla małego gospodarstwa, przygotowania pekeflejszu w trzy a najdalej cztery dni.

Sześć do dziesięciu funtów dobrego mięsa wołowego natrzeć solą, biorąc w proporcji na osiem funtów mięsa pół funta soli i łut saletry tłuczonej, łyżeczkę kolendru i kilka listków bobkowych, tem wszystkiem natrzeć mocno mięso, póki się zupełnie sól i saletra nie rozpuści; jest to warunek konieczny—zawinąć w grube płótno lub rogożę nową bez żadnego odoru i zakopać w ziemię na kilka cali głęboko, w mieście w piwnicy, na wsi gdzie w ogrodzie, w niedostępnem dla psów miejscu. We trzy dni pekeflejsz jest wyborny do użycia, a można go jeść i w 48 godzin, ale nie będzie jeszcze dość czerwony. Można go trzymać w ziemi nawet dni sześć do ośmiu, zakopując jednak drugi raz, trzeba koniecznie w inne miejsce, bo zakopane w to samo miejsce, zepsuje się.

Krem zimny z jabłek. Również dobrze jak z pieczonych jabłek, można robić zimny krem z pozostałego kompotu. Włożyć kompot w rondel i rozgotować go dobrze, następnie przetrzeć przez sito i na dwie szklanki tej masy, wziąć jedną

szkłankę miążkiego cukru, jeden łąt żelatyny rozpuszczony w półkwatunku wody i to ubijając aż zbieleje, wtedy wziąć cztery białka, ubić osobno na sztywną pianę, wymieszać razem z masą jabłkową, aż się zrobi jednolita masa, formę wysmarować oliwą, włożyć krem i zanieść na godzinę lub dwie do piwnicy, lub w jakie chłodne miejsce. Po wyjęciu ubrać konfiturami lub oblać sokiem, ale nie po wierzchu tylko na półmisku; kto ma, może do cukru wsypać kawałek wanilii.

Serki jabłeczne. Utrzeć na tarce jabłka kwaskowate, które jedynie są dobre na wszelki użytek kuchenny, odlać sok uformowany, z którego można zrobić galaretę; na szkłankę tej utartej masy wziąć szkłankę miążkiego cukru, wymieszać i w rondlu na wolnym ogniu smarzyć, aż się zrobi jednolita żółtawą masą, wylać na płaski półmisek oliwą posmarowany, lub na blat marmurowy, postawić na noc na piecu lub na kuchni angielskiej. Na drugi dzień małą foremką blaszaną, lub małym cienkim kieliszkiem, wreszcie napastrkiem wyrzynać małe krążki, osypywać kryształiczną mączką, to jest grubszą nie z pod maszyny i na deseczkach suszyć w bardzo letnim piecu. Można także, jeżeli wycinane napastrkiem, a więc drobne, nawlekać na słomki i na lasach w niem suszyć, lub na sitach. Piec zaledwie powinien być wolny. Będą wyborne.

Borówki. Po najdokładniejszych doświadczeniach doszłam do przekonania, iż najlepszy sposób smarzenia borówek jest następujący:

Na garniec borówek wybranych czysto, bez wypłókania, wziąć cztery funty cukru i kwartę wody—do mączki bierze się nieco mniej wody, np. 3 kwatunki—zrobić syrop zwykłej gęstości, wrzucić na gotujący borówki, włożyć cynamonu lub gwoździaków w całości, smażyć 5 minut na mocnym ogniu, a następnie 15 na wolnym borówki gotować; idzie o to, aby smarzyć krótko, wtedy części galaretowate zostaną jak galareta, borówki będą jasnego koloru i pozbawione zupełnie wszelkiej cierpkości. Jabłka, gruszki i skórka pomarańczowa kładą się tylko wtedy, gdy do borówek chcemy mniej cukru użyć, a wtedy, smarzyć należy dłużej, ale już kolor będzie ciemny, a cierpkość niezbędnym warunkiem czy parzone borówki lub nie.

Ogórki na zimę. Zawsze pierwszym warunkiem jest dobroć ogórków, kwasić w końcu Sierpnia, brać ogórki zielone, podłużne świeże, układać bez obcinania w barylkę, sypiąc na kopę pół funta soli, 4 łąty saletry w prima gatunku—są bowiem

w składach aptecznych dwa gatunki saletry—kawałki chrzanu i liście dębowe, jeżeli są. Tak ułożone zalać zimną, dobrą, twardą surową wodą, zaszpontować dobrze, postawić w piwnicy i często baryłkę odwracać aby się pleśń nie formowała.

Galareta żurawinowa. Żurawiny zawierają w sobie tyle części galaretowych, że smarząc konfiturę trzeba bardzo uważnie, aby się nie zgalareciły.

Wziąć funt żurawin opłókaných i funt miążkiego cukru, włożyć w rondel cukier na spód, skropić go wodą, na to wsypać żurawiny, postawić na ogniu i wymieszać żeby się nie przypalił, a nie mieszać żurawin, aż się zaczną burzyć i pękać; zagotować trzy razy na mocnym ogniu, zdejmując za każdą razą rondel z ognia, zebrać szumowiny, następnie podsmażyć na wolnym ogniu jeszcze ze 20 minut, aby wszystkie jagody były rozgotowane, wylać na gęste sito lub rzadki muślin i galareta gotowa. Dla słabych bardzo zdrowa. Chcąc mieć słodsza brać więcej cukru.

Całą zimę można przechowywać świeże przebrane żurawiny w zimnej wodzie, w chłodnym miejscu.

Konserwa z malin lub poziomek. Najdelikatniejsza i najtrudniejsza konserwa jest z dwóch powyższych owoców. Wybrać owoc dojrzały ale nie przestały, gdyż będzie wodnisty, wlać w kompotierę większą połowę syropu zimnego zwykłej gęstości, do kompotów używanego, kłaść w ten syrop jeden z tych owoców, wypełniając do pełna owocem. Wstawić słoiki w kocioł z zimną wodą na deseczce dziurkowanej, postawić na silnym ogniu, a gdy woda w kotle wrzeć będzie, spróbować palcem gorącość w słoikach, jeżeli nie można palcem wytrzymać, to owoc ma dosyć, gdyż to jest owoc tak delikatny, że nawet go do zawrzenia w słoiku dopuścić nie można. Wyjąć póki słoiki gorące i zaraz albo je korkami zatykać i cementem lub wapnem zalać, albo pęcherzem rozmoczonym w wolnej wodzie obwiązać, dolawszy słoika do pełna zimnym syropem. Tak starannie zaledwie że rozgrzany, ale do zawrzenia niedopuszczony owoc, zachowa cały aromat i kolor.

Ponc z rzymski. Na liczne żądania niektórych z naszych gospodyń, podaję prawdziwy francuzki sposób przygotowania ponczu rzymskiego.

Zrobić zwykłym sposobem lody cytrynowe (patrz lody, 9 edycja Jedynych praktycznych przepisów), biorąc za porocę butelkę białego wina francuzkiego „Chablis”, kwartę

syropu z 2 funtów cukru i 8 cytryn. Wymięszać wszystko razem, przecedzić przez gęste sito i zamrozić jak zwykłe lody. Gdy masa zetnie się już dobrze, dodać dwa białka ubite na pianę, a następnie dodawszy do nich dwie łyżek mialkiego przesianego cukru, ubić je powtórnie tak, jak to ma miejsce na marangi. Wymięszać masę czyli lody doskonale z temi białkami i przykrywszy, zostawić w spokoju do chwili podania, nie zamrażając je już więcej z białkami, zostawiwszy jednak w puszcze, nie okładać lodem, lecz zmoczoną zimną płachtą. W chwili podania dodać półkwaterek, więcej nie można, lepiej nawet mniej, najlepszego białego araku, wymięszać lekko i podać w małych szklankach, lub w dużych kieliszkach z łyżeczkami. Robi się także poncz rzymski na szampańskim winie, ale to już należy do zupełnie zbytkowych fantazyi i chyba na dworskich stołach jest używane, zowią go wtedy „imprériaie.”

Poncz rzymski podaje się przy kolacyi lub obiedzie, po rybie; roznosząc na tacy, a każdy stawia wziętą szklankę, na talerzu przeznaczonym do dalszej potrawy. Takież poncz roznosi się także podczas tańców.

Miód ciemny do picia na drożdżach. Podałam w „Jedynych praktycznych przepisach”, edycja 9, sposób robienia miodu bez drożdży, że przecież tamten ma więcej podobieństwa do wina, a stare miody polskie bywały zawsze robione z drożdżami, więc dodaję przepis na takowy.

Na garniec patoki bierze się wody garnicy $3\frac{1}{2}$, jeżeli zaś miód jest z suszem, wtedy wziąć dwa garnce tylko i tą letnią wodą wypłókać na nieckach lub baliach miód póty, póki wcale słodyczy w suszu nie będzie. Następnie przecedzić tę wodę do kotła i gotować ciągle, szumując kilka godzin. W godzinę jednak po zagotowaniu włożyć w kocioł woreczek płócienny, z zaszytym w końcu kamykiem dla dobrego zanurzenia, a zawierający na każdy garniec miodu łyżkę główek chmielu, po kilka ziarenek angielskiego ziela lub po kawałku imbiru wielkości grochu, po szczypcie kwiatu pomarańczowego, i muskatołowego, po kawałku korzenia fijołkowego i po dwie skórki ówiartkowe z pomarańczy, jeżeli można świeżych. Chcąc się przekonać czy miód ma dosyć, trzeba zanurzyć pręcik żelazny w gotującym się warze, jeżeli po wyjęciu pręt będzie czerwony, miód jest dogotowany. Wtedy wylać na balię i ostudzić do 18 stopni Reamura, a następnie zlewać w beczkę dębową, nową, z żelaznemi obręczami; zlewając mierzyć zaraz garncem i na każdy garniec wlać

4 łyty drożdży rozmoczonych w tymże miodzie, wymięszać dobrze z drożdżami i zostawić w spokojności w pokoju średniej temperatury, naturalnie opalanym w zimie. Beczka nie powinna być pełna. Otwór przykryć płótnem i przypieczętować.

Miód będzie fermentował; w cztery miesiące a nawet od czterech do sześciu gdy dobrze wyfermentuje, przenieść go w chłodniejsze miejsce, na przykład do suchej piwnicy, gdzie jeżeli po 10 do 12 miesięcy nie zacznie fermentować na nowo, można go zlewać do butelek. Natenczas odjąć ostrożnie dolny szpont, wśrubować kran i filtrować przez bardzo gęste płótno lub flanelę. Butelki powinny być zupełnie czyste i suche, przytknąć je nowemi korkami i zostawić w piwnicy na trzy miesiące; jeżeli jeszcze nie zaczną fermentować, wtedy pozabijać dobrze te same butelki i pozalewać pakiem. W czasie fermentacji czy to w beczce, czy w butelkach, przeczekać takową i dalej postępować jak wyżej. Butelki ustawiać w piwnicy przesypując suchym piaskiem do połowy szyjek. Im starszy taki miód, tem będzie lepszy, jednak w pół roku po zbutelkowaniu, można go już używać.

Zwyczajne korzenne wódki słodkie. Na wsi, gdzie potrzeba mieć rozliczne gatunki wódek nie tylko dla gości, ale dla służby i oficjalistów dworskich, urządza się je bez wszelkich zachodów w następujący sposób: 20 kropel olejku anyżowego, tatarakowego, miętowego lub tym podobnego, rozpuścić w kwarterce spirytusu czystego, następnie rozebrać to wódką zrobioną z kwarty spirytusu i kwarty lub trzech kwatek wody, w której na ogniu rozpuścić jeden funt cukru, wymięszać to dobrze i przefiltrować przez bibułę. Ze wszystkich olejków robi się w ten sam sposób.

Likier waniliowy. Jednym z najulubieńszych powszechnie likierów jest waniliowy. Łagodna aromatyczność wanilii stawia ją wyżej nad inne korzenne zapachy, chociaż ukryty w niej narkotyk silnie działa na słabsze nerwowe organizmy.

Łut wanilii pokrajany na kawałki długości 1 centimetra zalać kwaterką spirytusu i postawić w ciepłym dobrze miejscu na 30 godzin. Wziąć pół garnca spirytusu 14 próby, cztery lub pięć funtów cukru najpiękniejszego, porąbanego w kawałki, nalać półtory kwarty wody, a gdy się tylko dobrze cukier rozpuści i zaczyna gotować, rozbierać go spirytusem powoli, aby się klarował, dolać zaraz ów spirytus w którym mokła wanilia

i wszystko razem wymieszawszy filtrować przez szwedzką bibułę, a następnie flaszki zakorkować i zostawić na pół roku najmniej nietknięte.

Wódka z gorzkich pomarańczyk. Kwartę spirytusu 14 próby, wymieszać z pół kwartą wody, do której dodać poprzednio funt cukru palonego, ale nie spalonego, póki gorący, dla nadania koloru, następnie w tak zrobioną wódkę wsypać ćwierć funta gorzkich pomarańczyk, przetłuczonych nieco, niech poleżą w wódce z 10 dni, następnie przefiltrować przez bibułę. Wódka będzie bardzo mocna; chcąc ją mieć lżejszą, wziąć więcej wody.

Śruta owsiana. Śruta owsiana, o której była wzmianka przy chłodniku cesarskim, to jest prześrubowany tylko owies, używany na zakwaszenie barszczu, czyli żuru, który ma tę zaletę, iż jest czysty, jak najczystsza woda. Zakwasza się taką śrutą, jak otręby żytnie lub mąkę razową na zwykły barszcz zwany żurem, lejąc pół garnca wolnej wody, na pół kwarty śruty lub mąki i stawiając barszcz w ciepłym miejscu na 36 godzin. Barszcze na occie są mało zdrowe, kwaszenie buraków nie w każdej porze roku możliwe; taki barszcz każdy w małym garnku zrobić sobie może.

Ciastka z rubarbarum. Nie przestraszajcie się czytelniczki i czekajcie cierpliwie, póki nie spróbujecie. Zapach, a tembardziej smak rubarbarum jest dla mało kogo znośnym, pomimo to w Piotrkowie, w pierwszej tamtejszej cukierni Rachalewskiego, ciastka rubarbarowe nie zdradzają żadnego przykrego zapachu i są w smaku—wyborne. Smak ów jest kruchego ciasta przełożonego zielonym agrestem, kolor bowiem i kwasek przypomina agrest, ale w smaku milszy, bo ani pestek, ani włókien nie ma. Na podobne ciastka trzeba zrobić kruche ciasto, lub francuzkie, jeżeli pierwsze, to zwykłej grubości warstwę rozciągnąć na blachę, jeżeli francuzkie, to bardzo cienką i odpiec w gorącym piecu. Wziąć łydgi korzenia rubarbaru, który w Maju i Czerwcu w bardzo długie pręty się rozrasta, obciągnąć z wierzchniego włókna, które pokrywa łydgi, pokrajać je bardzo drobno nożyczkami lub ostrym nożem, posypać grubo cukrem lekko zmieszonym z cynamonem i przykryć drugą warstwą ciasta, kładąc placek już nie w tak bardzo gorący piec, aby wierzchnia warstwa wraz z przełożeniem raczej schła, niżeli się gwałtownie piekła. Przed włożeniem w piec posmarować wodą z wierzchu i posypać grubą mączką cukrową, a będzie zupełnie

jak z cukierni. Starać się należy, aby w piecu od spodu miało chłodniej. Postawić blachę na cegle, jeżeli trzon zbyt gorący.

W Anglii na wiosnę, w Maju szczególnie, targi są zaślane łądogami rubarbarowemi i wszyscy pieką ciastka z niemi. Przyznaję żem o tem już wiele lat temu słyszała, ale nie spróbowawszy nie śmiałam podawać przepisu. Zanim są jabłka, wybornie to zastępuje ten owoc w cukierniczych ciastkach, które czy to z jabłkami, czy z agrestem, tak samo się robią; agrest surowy przekrajany na pół, a jabłka surowe, bardzo cienko szadkowane, suto z cukrem wymieszane.

Mazurek z twardych żółtek z konfiturami. 15 jaj ugotować na twardo i żółtka uwiercić w donicy, dodać pół funta mąki, pół funta cukru, kładąc ciągle po trochu mąki i cukru, masło zaś od razu w jaja; gdy to uwiercone najmniej pół godziny, włożyć skórek pomarańczowych smarzonych w cukrze i drobno usiekanych, lub jeżeli kto ma, cieniutko skrajaną żółtą skórkę z pomarańczy i usiekaną prawie na masło. Połowę tak uwierconej masy rozciągnąć ręką na blachę bez rantu z jednej strony, używaną zwykle do placków i mazurków, aby z łatwością można zdjąć z blachy. Na to posmarować konfiturami porzeczkowemi lub marmoladą konfiturową, każde bowiem grubsze konfitury, jak maliny lub wiśnie, nie dadzą się tu zastosować, przykryć drugą połową masy rozciągniętą na papier, z którego nożem trzeba spuszczać po trochu masę, bo inaczej się nie da — posmarować zimną wodą i wstawić do wysuszenia w dobrze ciepły ale nie gorący piec. Wyborny mazurek.

Mazurek lursowski. Jeden funt młodego masła i funt jaj ważonych ze skorupkami, co wyniesie 7 lub 8 jeżeli mniejsze, lepiej jednak zawsze zważyć; wiercić razem w donicy pół godziny, następnie dodawać po łyżce, sypiąc funt mąki i funt cukru, ciągle wierząc z godzinę, wsypać trochę tartej gałki muszkatolowej lub wanilii, wylać na blachę dobrze klarownem masłem, lub lepiej fryturą wysmarowaną, posypać siekanemi migdałami z cukrem i wstawić na pół godziny do gorącego pieca, pilnując; gdy się zrumieni, to gotowe. Kto chce lukrować, niech nie posypuje migdałami ani cukrem, lecz po wyjęciu polukruje ponczowym przezroczystym lukrem.

Mazurek rodzenkowy bez ciasta. Kubek rodzenek tureckich, kubek czarnych drobnych koryntekich, kubek migdałów siekanych, kubek cukru, kubek mąki kartofflanej, 5 jaj i łyżeczka różnych jakie kto lubi tłuczonych korzeni, jak na przy-

kład cynamonu, gwoździków, wanilli, muszkatołowego kwiatu lub gałki. Wymieszać to wszystko doskonale, ułożyć na opłatki na grubość 3 centymetrów i upiec w średnio gorącym piecu. Wyborny.

Obwarzaneczki drożdżowe. Półtory kwarty mąki, 4 łuty drożdży, kwaterka mleka, pół funta masła, ćwierć funta cukru i łyżeczka soli. Wszystko to razem zagnieść, długo wygniatać aby się dobrze połączyło, robić wałeczki cienkie i zwijać w obwarzanki lub inne figlasy, układać na blachę masłem posmarowaną i gdy dobrze wyrosną, posmarować jajkiem rozbitem z wodą i wstawić w dobrze gorący piec na 10 minut. Trwają długo i dobrze smakują. Gdy się ma ku rośnięciu należy w piecu palić.

Lody bez maszynki (plombier). Dziesięć żółtek rozbić do białości z pół funtem cukru, dolać do tego szklanę mleka, postawić na ogniu żeby się dobrze ogrzało, ale nie zagotowało, następnie ostudzić zupełnie w lodzie. Trzy kwaterki kremowej śmietanki ubić na pianę, wyspać pół funta cukru, pół laseczki wanilii tłuczonej, ćwierć funta pistacyi i tyleż suchych konfitur drobno krajanych, zmieszać wszystko razem z ubitą śmietanką i zimnemi jajami, rondel wyłożyć papierem, dno wyłożyć ładnie konfiturami suchemi, wlać to wszystko, przykryć pokrywą, wstawić w lód i dobrze ronderek nim obłożyć, kładąc go i z wierzchu, a następnie lód mocno solą śniegówką posypać. Gdy dobrze zziębnie wyjdzie jak lody i doskonale takowe zastępuje.

L. C.

CZEŚĆ LITERACKA.

LEKCYA PRZEDMIOTOWA O KANARKU.

(ODCZYT)

przez **Adolfa Dygasińskiego.**

Mógłby ktoś zapytać, dlaczego lekcya nasza ma być o *kanarku*. Odpowiadamy, że jest to zupełnie dowolnie wybrany temat. Każdy przedmiot, podpadający pod zmysły dziecka, może przedstawiać dla niego szereg interesów, a tem samem może być korzystnie użyty w nauczaniu.

Lekcya o kanarku czy o kocie, o kredzie lub o fiołku nie jest niczem innem, jak tylko fragmentem z dziejów ludziego poznania. Ludzie od niepamiętnych czasów i na różnych stopniach swego wychowania zajmowali się każdym z tych przedmiotów, dążyli do poznania go, do sądzenia o nim, do wyciągnięcia ztąd dla siebie moralnych i materyalnych korzyści. Pierwsze ich poznanie było zapewne zmysłowe, powierzchowne; w następstwie w miarę doskonalenia się ludzkości, w miarę postępu obserwacyi, poznanie rosło, potęgowało się, uduchowniało się, że tak powiem. Wdzięczność wysoka należy się pradziadom ludzkiego rodzaju za przekazanie nam, ich potomkom, udoskonalonych władz poznania i za zarobki dokonane przez nich przy mniejszym stopniu możności. Gdy nam bowiem dzisiaj przychodzi wychowywać naszą dziatwę, to, jakkolwiek teoretycznie może ktoś tu i owdzie doświadczać różnych skrupułów, może się czuć źle lub dobrze uprzedzonym do różnych wychowawczych przekonań, jednak byleby mu zależało

tylko na znalezieniu prawdy rzeczywiście, to niezawodnie dojrzy jedno, mianowicie, iż my w dzisiejszej epoce posiadamy bardzo znaczne bogactwo pedagogiczne, tak ze względu na metodę, jako też i troskliwie opracowany materiał, oraz najrozmaitsze środki pomocnicze. Samo chyba oryentowanie się w tem bogactwie; sama kwestya zastosowania samodzielnego stanowić może trudności jakieś dla pedagoga. Ale bądźmy pomni znowu na to, że w miarę wzrostu wspomnianych bogactw wzrosły i obowiązki każdego uspołecznionego człowieka. I nie dziw, bo wzrosły potężnie zdolności sprostania tym obowiązkom. Jeżeli więc cósobądź przedsięwierzemy, a chcemy to zrobić dobrze, z góry jesteśmy pewni jednej rzeczy: że nas oczekuje bardzo mozolna praca. Ten obowiązek nie tylko sumiennosc pracownika ma na względzie. Pracować—choćby najsumienniej—ale nie produkcyjnie, nie wolno już tak dalece synowi XIX wieku. W rezultatach najwidoczniejszych powinien on wykazać, iż ze zupełnem przeświadczeniem o prawdzie kroczy ku celom, które nie spotkają się z zawodem, że nie działa na chybił trafił. Pamiętajmy iż nowożytna praca ludzkiej myśli odbywa swój pochod pod sztandarem wywieszonym kiedyś przez wielkiego myśliciela: *myślę, więc jestem*. Jest to fundament bardzo ważny, według którego musimy mieć jakąś pewność powodzenia, gdy się zabieramy do działania. Wprawdzie błędzić jest rzeczą ludzką i nasza pewność może być błędem w oczach przyszłości. To też przez pewność rozumiemy tylko ten stopień prawdy, jaki przy całych wysiłkach w danej epoce za pewność musi być uznany. Tak błędzić wolno i tak błędzić jest to przecież skutecznie, zasadniczo pracować. Błąd taki miewa swoje świetne tradycje i bywa drogą do prawdy, jako jej kontrast. Nie mamy atoli przekonania, ażeby np. istniały inne prawdy dla warstw ludowych a inne dla wykształceńszych. Różne stopnie ludzkiego poznania, odmienne punkta widzenia nie mogą żadną miarą modyfikować tożsamości prawdy. Rzeczą dzieła wychowania jest postawić sobie za punkt wyjścia, o ile można, najjaśniej oświeconą prawdę, bo od tego wszystko zależy. Mniemamy więc, iż biorąc zmysły za podstawę, jesteśmy w zgodzie z ową ważną zasadą, jako *nie nie istnieje, coby nie przeszło przez zmysły*—nawet umysł sam.

Zachodzi pytanie ważne, dla jakich to dzieci ma być nasza przedmiotowa lekcya o kanarku. O tym ptaszku bowiem można by powiedzieć niezmiernie pouczającą lekcją nawet dla dorosłych, a jakiś specjalista mógłby na ten temat przedstawić pię-

kne ornitologiczne studyum, zajmujące tylko uczonych ludzi. Lekcja nasza w każdym razie nie jest lekcją zoologii, może być tylko wstępem do mającej nastąpić kiedyś w przyszłości zoologicznej lekcji o kanarku; jest to więc dzisiaj lekcja dla dzieci uczących się jeszcze wszystkiego, a u których nie zachodzi bynajmniej potrzeba umysłowa specjalizowania wiedzy na pojedyncze nauki. Nikt przecież nie zaprzeczy, że każdy przedmiot z otoczenia dziecka dostarcza temu dziecku wrażeń, że brak takich przedmiotów spowodowałby niemożność edukacyjną; przedmioty zatem do lekcji muszą być brane z tego świata zewnętrznego, który nas nieustannie wychowuje. Naszą pewnością, naszym punktem wyjścia pracy wychowawczej są tedy zmysły. Nie wstydzmy się tego, że nasza wysoka godność moralna miała pochodzenie zmysłowe; owszem chlubnym tylko może być taki demokratyczny początek hierarchji wszech władz umysłowych. W dzisiejszej nauce wszystko oświadcza się za tą genezą, przeto o ile nas stać pragniemy być wiernymi epoce; mamy to sobie nawet za społeczny obowiązek. Sądzimy, iż w naszej przedmiotowej lekcji o kanarku poruszymy kwestye dla umysłu dziecka dostępne, a związek z tym ptakiem mające; sądzimy, iż dzieci, jakkolwiek codzień widzą kanarka, mają o nim bardzo słabe pojęcie, — tak jak biedny wyrobnik ma słabe pojęcie o kamieniach, które rozbija młotem na gościńcu; a człowiek zapalający latarnie gazowe nie zdaje sobie sprawy z pojęcia gazu. Powiedzieliśmy, iż kanarek jako przedmiot lekcji jest dowolnie wybrany, jednak dowolność ta ma też swoje granice. Dzieci prawie wszystkie kanarka już widziały, mają o nim pojęcie ogólne, niewyraźne, które my tu obowiązani jesteśmy zamienić na pojęcie oznaczone i należycie zszeregowane w pojęciowy łańcuch. Wybór nasz więc mógł paść tylko na przedmiot znany, aby od rzeczy takich znanych można było zdążać do nieznanich; na przedmiot jakiś blizki w otoczeniu dziecka, aby potem można było sięgnąć do rzeczy dalszych i najdalszych. Wybór nasz mógł paść tylko na przedmiot konkretny i dotykalny, aby później można było wstąpić w dziedzinę owej abstrakcji, która ze zmysłowości, powstała. Kanarek jest tedy przedmiotem, na którym odbędzie się wychowawcza operacya ogólnego poznania dziecka; operacya która będzie dotyczyła tak dobrze nauki zoologii, jak fizyki, mechaniki, fizjologii, nauki języka, arytmetyki, geometryi, estetyki, historii i t. d.; mówiąc najogólniej, umysłowi naszemu przytomna jest podczas lekcji metoda wychowania rozumu i uczuć za pomocą zmysłowego poznania różnych rzeczy.

Od czego tu zacząć taką lekcję z dziećmi małymi? Pod tym względem trzeba zauważyć, iż nawet najelementarniejsza lekcya powinna być obmyślana przez nauczyciela i przygotowana. Dajmy na to, iż lekcję o kanarku zaczniemy od *wielkości* tego ptaka. Ale powiedziec dzieciom, albo na tablicy napisać, jak wielki jest kanarek, zadanie żadne i wcale niepedagogiczne w takim studyum rozwojowem dziecięcia. Zadajemy sobie pytanie, czy dziecko ma już pojęcie jakich wielkości. Z poprzednich lekcji powinnyby je posiadać, ale może to jest jeszcze niedokładne. Następuje pytanie drugie, czy dziecko mierzyło różne rzeczy drugimi rzeczami. Mierzenie bowiem jest walnym środkiem, wspierającym nasze poznanie. Już bardzo mądrym musiał być człowiek, gdy zaczął mierzyć, sądzę, iż musiał on wtedy umieć liczyć. Jakież jest pochodzenie mierzenia? Jest to porównywanie rzeczy z sobą. Czy mówię, że długość stołu wynosi 4 łokcie, czy też powiadam, że łokieć jest 4 razy mniejszy od długości stołu, wychodzi na jedno. Kanarka najłatwiej mierzyć innymi ptakami, stawiamy go więc obok znanych dzieciom ptaków: gęsi, gołębia, wróbla. Wychowańcy obserwują zaciękawieni i wydają kolejno sądy: kanarek jest mniejszy od gęsi, kanarek jest mniejszy od gołębia, kanarek jest tyli co wróbel. Może w gabinecie szkolnym znajduje się wypchany strzyżyk, ptaszek najmniejszy z krajowych, od którego kanarek jest większym. Jeżeli tak jest, to mamy prawo wymagać, aby dzieci poprawnie i całkiem samodzielnie wypowiedziały rezultat obserwacji swój w takiej formie: kanarek nie jest ptakiem wielkim, jak gęś; nie jest ptakiem średniej wielkości, jak gołąb;—nie jest też ptakiem bardzo małym jak strzyżyk; a więc kanarek jest ptakiem małym, tak jak wróbel. Dla uczniów jakiej wstępnej klasy mogłoby nawet być tematem najprostszego piśmiennego wypracowania. Jednak mierzenie wielkości tu się nie zatrzymuje. Ludzie ustanowili sobie własną miarę, trzeba, ażeby dzieci nauczyły się używać tej miary i dopiero wtedy cenić ją będą, ilekroć zajdzie potrzeba. Są w szkole miary łokciowe, pół-łokciowe i ćwierć-łokciowe. Dzieci próbują same każdej. Łokciem dobrze im było zmierzyć kiedys szerokość ściany i tablicy. Teraz, aby odznaczyć długość kanarka, biorąc całówkę, ale niechże wprzód oznaczą granicę długości kanarka: „od końca dzióbka do końca ogonka.” Jeden z uczniów lub dwaj mierzą i mówią głośno „tyle a tyle cali wynosi długość,” inni mogą to zanotować, gdyż chodzi tutaj o to, aby cała klasa była zajęta i zainteresowana, aby zajęciu umysłowemu towarzyszyły odpo-

wiednie czynności, jak się to dzieje i na świecie wśród ludzi dojrzałych. Następnie niech dzieci zmierzają w podobny sposób szerokość ptaka, która jest szerokością dwojaką: najmniejszą gdy ptak ma skrzydła zwinięte i największą, gdy je rozpostrze. Gdy zaś podobne mierzenie dokonane zostanie i pod względem szerokości, wówczas niechaj dzieci poprawnym językiem opowiedzą to wszystko, co robiły. Jeżeli nauczyciel zaś uważa za rzecz właściwą, niechaj to i opiszą. Taka czynność może zająć produkcyjnie nawet jaką godzinę czasu. Ale czasu nie żałujmy, ilekroć dobrze go marnujemy. Tylko za tę cenę bowiem kupuje się wychowanie człowieka. Jeśli znowu za jaki miesiąc przyjdzie oznaczyć wielkość innego ptaka, dzieci wykonają to samo i z wielką też łatwością opowiedzą lub opiszą, bo *repetitio est mater studiorum*.

Drugą kwestyą może stanowić dla nas *upierzenie* kanarka. Powiedzcie mi, czy kanarek cały jest pokryty pierzem? Dzieci czempędzej patrzą na przedmiot i wyłączają części nie upierzone: dziób, oczy, nogi. Czy wszystkie pióra na kanarku są, jednakowej wielkości? Mędrsi zaraz spostrzegą pióra wielkie w skrzydłach i ogonie, pióra znacznie mniejsze pokrywające resztę ciała oraz puch, który u ptaków jest najmniejszy, najgęstszy i na samym spodzie, tak jak puch na futrach zwierzęcych. Jeżeli nauczyciel sądzi, iż dzieci nie znają różnych części pióra, to niechaj pióro jako egzemplarz wystąpi na scenę, niechaj będzie analizowane a części jego wskazane palcem i nazwane. Czy wszystkie pióra ułożone są na ptaku jednakowo? Nie, odpowiedzą dzieci, bo oto pióra duże w skrzydłach i ogonie rosną obok siebie w kierunku poziomym; pióra średniej wielkości leżą jedne na drugich dachówkowato a puch gęsto porasta na skórze w kierunku pionowym. Z kwestyą upierzenia nierozłącznie związana jest kwestja *ubarwienia*. Dzieci zapytane, jakiej barwy jest kanarek, odpowiedzą z pewnością że ma on barwę żółtą. Przygotowany na taką niedokładną odpowiedź, nauczyciel musi umysłami kierować tu, równie jak i w innych razach, tak, ażeby dzieci same poprawiły własny błąd i pojęły oraz nazwały barwę dokładnie. Mamy kawałek wosku, gliny, dukata, mosiędzu, piernika i t. d. wszystko to jest przecież żółte; więc przedstawiamy dzieciom i zapytujemy, czy kanarek jest żółty tak jak dukat lub glina? Naturalnie, dzieci odpowiedzą przecząco, a jeśli im przedstawimy jeszcze cytrynę, zawołają, iż barwa kanarka najwięcej zbliżona jest do cytryny i że przeto kanarek ma barwę *cytrynowo żółtą*. Kwestya upierzenia ptaka, należycie uporządkowana i opowie-

dziana poprawnie przez dzieci, zaleca się również jako temat do wypracowania na piśmie. Ale niechajże to wszystko nie będzie opowiadaniem nauczyciela, czczą gadaniną; niechaj spostrzeżenia wykonywają dzieci same, a wtedy będą zdobywały bezpośrednio i na własną rękę pojęcia ustalone, których będą broniły, ilekroć przeciw nim wystąpią twierdzenia fałszywe. Jest to sposób zdobywania wiedzy z pierwszej ręki, jest to wychowanie samodzielnego człowieka, jest to podawanie mu w rękę metody, którą on się będzie przez całe życie posługiwał, czy jako badacz, artysta, czy też praktyczny obywatel.

Nie jest to jednak koniec lekcji z kanarkiem. Lekcją tę cenimy bardzo wysoko, abyśmy mieli poprzestać na tak jednostronnem rozpatrzeniu tego przedmiotu. My wychowujemy przecie! A to nie znaczy że dużo mówimy dzieciom, co one wiedzieć powinny i jakimi być nają; dzieci powinny sobie powiedzieć to samo. Takich rezultatów nie narzuca się gołosłownie, trzeba je produkować czynnie z wiarą w naukę i przeznaczenie wyższe człowieka. Kto się postawi jak Jowisz między dziećmi, kto z góry przyjdzie tu z myślą, że dzieci są małe a on wielki, ten nic nie robi.

Piękną kwestyą i wdzięczną niezmiernie pod względem wychowawczym są części każdej rzeczy złożonej. Zapytujemy tedy naszych uczniów, z jakich części składa się ciało kanarka? Naturalnie, że dzieci bez żadnego ładu przyjmujące wrażenia świata, dadzą odpowiedzi niezadawalniające; wymienią one dziób i oczy a nie wymienią głowy; wymienią skrzydła, pazurki, ogon a pominaą szyję, nogi i t. d. Otóż, zadaniem naszym pod tym względem jest kierować obserwacją tak, aby dzieci pokazały, skąd dokąd rozciąga się głowa wzdłuż i w szerz; aby podobnież oznaczały *szyję, kadłub, skrzydła, nogi i ogon*. Są to naczelne, zewnętrzne części ptaka, mające znowu swoje części podrzędne. Na głowie bowiem jest para ciemnych oczek, para uszu wewnętrznych i dziób. Te oczy umieszczone są w jamkach ocznych a zamykane bywają przy pomocy skórki rozszerzalnej. Dziób składa się z części górnej i dolnej; na górnej znajdują się dwa otwory (nozdrza); wewnątrz dzioba nie ma zębów, tylko język. Na kadłubie niechaj pokazują dzieci, gdzie leży grzbiet, piersi, brzuch, boki. Niechaj dzieci policzą duże pióra w skrzydłach i ogonie. Niech pokażą i policzą palce u nóg, a u palców pazurki, jak dziób, rogowe. W tem miejscu rozpocząć można z dziećmi naukę rysunków, owe symbolizowanie kształtów na płaszczyźnie. Dziób według tego przedstawia się jako stożek

na dolnej części dzioba znajduje się trójkąt utworzony przez skórę, naciągniętą pomiędzy rogowymi bokami, co jest palcami namacalne. Głowa po odjęciu dzioba ma kształt kulisty; szyja — walcowaty; kadłub jajowaty czyli owalny. Nie można już w tem stadyum nauczania zaniedbać roli, jaką każda z tych części ciała odgrywa w życiu ptaka. Niechajże więc znowu żywo wystąpią przed zmysłami dziecka różne czynności. Dziób jest nie tylko narządem przyjmowania i miażdżenia pokarmów, ale służy do chwytania przedmiotów zarazem, do czego człowiek ma specjalne organa i ręce. Brak zębów, ważna różnica u ptaków. Para nozdrzy na dziobie wskazuje na zmysł węchu. Uszy bez muszli pełnią jednak dobrze swą funkcję, co ma miejsce i u człowieka, gdy na przykład na wojnie straci konchy uszne. Czucie jest zmysłem, który ptaki posiadają, podobnie jak inne zwierzęta. Budowa nogi kanarka: — trzy palce na przód a jeden w tył zwrócony — wskazuje, iż ptak ten może chodzić i skakać. Tu należy dzieciom dać pojęcie różnicy między chodzeniem a skakaniem, a same one niech dadzą definicyę tych czynności: chodzić jest to stawiać nogę za nogą, skakać jest to postępować na jednej nodze. Kiedy mowa o ruchu ptaka, jest to wdzięczny temat, bo stąd powstają pierwsze wyobrażenia estetyczne: kanarek wdzięcznie przekręcający główkę na swojej ruchomej szyjce i spoglądający małemi oczkami jest jednym z tych momentów, które dostarczają żywiolu fantazyi. Latanie na skrzydłach jest także punktem nader interesującym; ptak w locie, to łódź szubująca po przestworzu powietrznem: dwa skrzydła są tu dwoma wiosłami, ogon jest sterem, nadającym w locie kierunek; sterem tym może być szyja długa, a wtedy ogon u ptaka zwykle bywa krótki. Ale daleko nie posuniemy się w tej interesującej kwestyi mechaniki ruchów zwierzęcych, możemy tylko dorzucić nawiasowo, że kości napełnione powietrzem, miasto szpikiem, pomagają ptakom do wysokiego bujania w powietrzu. Ta lekcya o częściach ciała kanarka i ich czynnościach, potraktowana ściśle, może zająć parę godzin czasu.

Widzimy tu bowiem wielką obfitość dobrego materiału; jest tu i liczenie, i poznawanie geometrycznych kształtów, nauka rysunku, wstępne wiadomości z anatomji, fizyologii, estetyki i t. d. Choć nam tych wszystkich umiejętności nie wolno jeszcze po imieniu nazywać. Nam chodzi o podwaliny przyszłego rozwoju, a chodzi nam i oto, że gdyby dziecko zawiesiło swoją naukę szkolną, to jednak byłoby ono już człowiekiem moralnie rozbudowanym dla wszechludzkich interesów; ze szkoły wynio-

słyby coś więcej niż czeze frazesa lub szemata jakich konjugacyj. Następnie lekcye o ptakach innych już nie wymagają takiego przerabiania troskliwego z dziećmi, które znajdują teraz same wszystko, co z trudnością spostrzegły podczas lekcyi o kanarku. Dokładność pedagogiczna skrupulatnie wystąpi znowu, gdy będzie lekcya z innego działu, np. o soli, koniu lub wodzie. Teraz zwróćmy uwagę naszą na głos lub głosy, jakie właściwe są kanarkowi. Nietylko okiem należy obserwować. Umysł czy duch ludzki rozkoszuje się też wielostronnie wrażeniami, jakie mu podaje zmysł wzroku; rozum i uczucie kształcą się na tej niwie bardzo rozlegle a w uspołecznieniu i umoralnieniu człowieka przetwarza się bo wszystko z czysto zmysłowych na nowe całkiem duchowe zjawiska. Możliwość użyć analogji, mówiąc, że węgiel nie jest bynajmniej do dyamentu podobny, a jednak ten ostatni jest tym pierwszym przecieź. Wrażenia słuchu przynoszą zmysłowi nowe żywioły: owe szmery, szумы, huki, dźwięki, grzmoty, trzaski, łoskoty, i t. d. To wszystko przetworzy się w umyśle na jego posiadłość szlachetną, wytworzy wielkie, wspaniałe obrazy, harmonie, którymi wieki się zachowują i na nich się doskonalą. Tylko nie zapominajmy o początku, miłujmy prawdę, którą nam zawsze tak nieskalaną przedstawia przyroda. Kto się w niej prawdy nauczy, ten kłamstwo dopiero w ludzkim życiu zaczerpnąć może.

Kształcąc uczucia piękne, wielkie, moralne, mamy więc tę jeszcze pewność w sobie, iż zamykamy bramę, przed fałszem i kłamstwem, tą najszpetniejszą rdzą na ludzkim sercu. Majestat prawdy najwyższej poznanej w przyrodzie jest dla nas szczytem religijności człowieka. Tylko budujmyż zwolna i i uważnie.

Nasz kanarek piszczy, czasem świegoce a najczęściej śpiewa piękne bardzo piosenki. Zbudził się i śpiewa, cieszy się, jest wesoły, zwrócony do światła; on lubi światło słoneczne tak jak ludzie, zwierzęta, rośliny. Klatka też jego wisi zawsze w oknie, tam gdzie stoją sobie doniczki z kwiatkami. Czy wiecie co ludzie robią kanarkowi, gdy chcą aby przestał śpiewać? zawieszają mu chustkę na klatce, odbierając widok światła; kanarek wtedy robi się smutnym i przestaje śpiewać. Ach jak smutno jest i człowiekowi pozbawionemu światła! A skądże się kanarek nauczył śpiewać? Nauczyć można się zawsze czegoś od kogoś drugiego; ludzie uczą się od ludzi a kanarki? Kanarki uczą się od kanarków i uczą się też od ludzi. Nie każdy może się nauczyć jakiejś rzeczy, trzeba być uzdolnionym, właściwie trzeba

być pojętym. Co myślicie o kanarku? Dzieci chórem odpowiadają, że kanarek jest ptakiem pojętym. Znamię ważne, bo inteligencya zwierząt nie jest żadnem marzeniem, ale prawdą dowiedzioną, do której dzieci powinny dojść same. Kanarka można nauczyć różnych rzeczy np. ciągnąć wodę; a kto nie robi żadnemu stworzeniu krzywdy, kto jest dobry, ten potrafi przywiązać do siebie kanarka tak, że ten zawołany po imieniu złata do ręki i bawi się ze swym żywicielem. Ilekroć dzieci głośno w pokoju rozmawiają, robią zgiełk lub wrzask, kanarek zaczyna śpiewać; to samo ma miejsce podczas obiadu, gdy się rozlegnie szcęk noży i widelców a przy tem trwa rozmowa; wtedy kanarek jest natrętnym krzykaczem. Nie rozumie on więc choć pojętny, że nie potrzeba się wtrącać do rozmowy drugich. To zrozumieć mogą tylko ludzie dobrze wychowani. Podczas takich krzyków kanarka złatają się nieraz do okna wróble i ciekawie przyglądają się jegomości w cytrynowo-żółtym kostjumie. Nie znają go, bo znać dobrze można tylko takie przedmioty, między którymi się przebywa. Wróble są to ptaki krajowe a nasz kanarek jest sobie cudzoziemiec. Jakże byśmy się dziwili, gdyby pomiędzy nami ukazał się człowiek z zielonymi włosami! A gdzie też jest ojczyzna tego zagranicznego wirtuoza? Nie wiecie, więc wam powiem, bo sami tego nie odkryjecie: są to wyspy Kanaryjskie, okolice, gdzie jest daleko cieplej niż u nas. Czy wiecie co to znaczy kraj rodzinny? Dzieci odpowiadają, że jest to kraj zwany ojczyzną przez tych ludzi, którzy się w nim urodzili. Ta definicya nie wytrzymuje krytyki, gdy jest nawet przez dzieci podaną, albowiem Francuz urodzony w Warszawie nie jest jeszcze polakiem. Ojczyzna więc czyli miejsce rodzinne jest to kraj, gdzie się urodzili i żyli ojcowie naszych ojców czyli nasi przodkowie i gdzie żyją nasi ziomkowie. Niech uczniowie powiedzą, gdzie jest ich kraj rodzinny i dla czego?

Pomieściliśmy w tym ustępie kwestyą głosu, inteligencyi i ojczyzny kanarka. Daje się to obszernie potraktować jako lekcyja, którą można przeplatać przykładami, wynajdywanymi przez dzieci i opowiadaniem, byleby wartościowemi a przytoczonemi już przez samego nauczyciela. Całości jednak zamknąć nie można, gdyż pozostały jeszcze rzeczy zupełnie dla dzieci małych dostępne i należące do zakresu tego stopnia wiedzy.

Mamy przed sobą jajko ptasie, w braku innego, niech to będzie białe jajko kurze lub białe jak śnieg gołębie; ale byłoby jednak bardzo dobrze, gdyby to było białe jajko kanarka. Może nowa lekcyja nasza zajmie małych słuchaczy, bo dotyczy ona

zaspokojenia poniekąd niezmiernej ciekawości tak właściwej wszystkim ludziom w różnym stopniu ich rozwoju a dotyczącej powstawania różnych rzeczy. Od tyłu słyszymy pytanie z kąd się wzięły gwiazdki, ptaszki i kwiatki; pytania, również dobrze słuszne, jak te, które oblegają poważnego badacza, kiedy rozważa, w jaki sposób staje się wola człowieka, czyli ostatni wyraz w procesie poznania. Anatomiją jajko łatwo jest przedstawić; już widzę jak mali słuchacze moi chcieli by ją zrobić z zapałem. Oddzielamy tedy *cienką, kruchą, wapienną* skorupkę; skorupka ta jednak jest bardzo *twarda*; krucha a twarda, można ją łamać a trudno potłuc na drobniutki pyłek. To są cechy bardzo ważne ale naszej dziatwie z poprzednich lekcyj już one może są znane. Doświadczamy tedy przyjemności krótkiej ze spotkania cechy znanej w przedmiocie nowym, a spieszymy po dłuższą rokosz poznania czegoś całkowicie nowego. O, za pozwoleniem nie zapominajmy, że wielki siłacz nawet nie zgniecie jajka postawionego długością swoją poziomo. Ha, bo też jajko jest *sklepione*, a takie budynki są mocne i dzieci już wiedzą dobrze, że na sklepionych piwnicach dom stoi lub po moście o sklepionych arkadach przejeżdżają bez obawy wielkie ciężary. Skorupka wapienna jest także gęsta bardzo; no, ale w lekcjach poprzednich wrzucaliśmy kamyki do szklanki wody i przekonaliśmy się, że w tych gęstych kamykach było jednak powietrze, ten gość natrętny czasem, co się wszędzie znajduje i jest powodem psucia się np. konfitur, jeśli nie są pęcherzem obwiązane w słoiku. Wiemy więc już, dla czego się to jajka psują; nie psułyby się nigdy, gdybyśmy je obciągnęli jaką powłoką nadzwyczajnie gęstą. Najbardziej zajmującą częścią jajka jest żółtko, przysmak zwolenników jajecznicy; jakiz jego kształt i jaka barwa? Rzeczy to dzieciom już może wiadome. Jest ono ciągle, to się da pokazać. Na żółtku z wierzchu jest cienka skórka, bez której żółtko pomięszałoby się z innymi częściami płynnymi. Żółtko nie pływa sobie jednak w środku jajka, jak kula ziemiska w powietrzu. Są tu dwa sznureczki; patrzcie, jeden idzie do tępego końca jaja, drugi do bardziej spiczastego; żółtko może więc tylko bujać niejako. W żółtku jest następnie *białe, galaretowate* oczko. Nie wiemy, jak je tam zowią zoologowie, ale my tu nie studujemy ani zoologii ani owologii. Bez pretensyi do uczoności chcemy poznawać tylko rzeczy. Obserwujemy. W środku oczka jest punkcik popielaty i z tego się ptaszek wylęga. Radość dzieci jest ogólna. Ten punkcik jest najlżejszy w żółtku, a lekkie rzeczy zawsze ku powierzchni ciągną; to także wiemy z po-

przednich lekcji. To też kiedy ptaszek siedzi na jajku, gdy je ogrzewa, ów punkcik jest najbliższym źródła ciepła.

Jeżeli materiału podaliśmy tu za dużo, to tylko dla tego, że wiele rzeczy jest już dzieciom z poprzednich lekcji znanych. Zresztą te lekcye nie są przecież dla dzieci przeznaczone ale tylko dla przedstawienia, jak w praktyce wygląda metoda. Kto chce, może lekcją z jajkiem skrócić lub ją rozłożyć na parę lekcji. Na około żółtka znajduje się tak zwane białko, jest ono nieco lepkie. To białko znowu otoczone jest mocną błoną, bardzo widoczną po ugotowaniu jaja. Ów koniec jaja, który nazwaliśmy tępy, przedstawia nam się arcy ciekawie, oto błonka jest tutaj sklepią na wewnątrz, więc wklęśła nie wypukła. Nic dziwnego; rozwijający się w gniazdku ptaszek nie mógłby żyć bez powietrza; ma on tu przeto przygotowany jego zapas. Wyliczmy części jajka po kolei: 1) Twarda wapienna skorupka. 2) Mocna błonka. 3) Białko. 4) Żółtko z oczkiem. 5) Popielaty punkcik czyli zalążek. 6) Sznurki, utrzymujące żółtko. 7) Banka albo komórka z powietrzem.

Jajko można też przedstawić dzieciom, zwracając je do światła. Następuje wreszcie ukazanie faktu, jak ptaszek siedzi na jajkach w gniazdku i ogrzewa je, gdyż ciepło sprawia wylęganie się ptaków. I bez takiego wysiadywania swych rodziców mogą się wylęgać pisklęta, byleby jajka miały właściwą temperaturę, co zresztą już ludzie robili przed tysiącem lat i dziś robią jeszcze, budując na ten cel piece. Pisklę podrosły w jajku, staje wreszcie na nóżkach, napręża skrzydełka, uderza dziobem w skorópkę, która pęka i nowy mieszkaniac ziemi przybywa na świat (lęgnie się).

Ta lekcya może być przedsięwziętą niekoniecznie jako część całej większej lekcji o kanarku; może to być specjalna lekcya o jaju, idąca przedtem lub może właściwiej jeszcze po kilku już lekcjach o różnych ptakach. Toż samo zastosować można do bardzo powabnej lekcji o gnieździe ptaka w której należy uwzględnić: 1) Cel budowania gniazda; 2) Różne materiały na gniazda ptaków (chrust, pierze, puch, słoma, siano, włosy, wełna, mech, błoto i t. d.); 3) Formy gniazd (podłużne, głęboko wklęśłe, płaskie, nakryte, workowate i t. d.); 4) Różne miejsca, w których gniazda bywają zakładane (na ziemi, na drzewach, na skałach, nad wodą, w krzakach, pod dachem, w otworach drzew i t. d.); 5) W jaki sposób ptak urabia wcale sztuczne gniazdo, nie posiadając żadnych narzędzi; (z pomocą dzioba, nóżek i przez obracanie

się swym ciałem, tak, aby wielkość gniazda odpowiadała wielkości ptaka).

Rozwinęliśmy już w dziecku pojęcie o życiu kanarka w znacznej części i pojęcie o życiu ptaka wogóle. Wziąwszy jeszcze na naszych lekcjach pod obserwację kaczkę, dzięcioła, jastrzębia i bociana, możemy zamknąć kurs takiej ornitologii z dziećmi, nadmienając, iż w podobny sposób uczy się młoców chemji, fizyki, zoologii, botaniki, geografii, antropologii i t. d., jakkolwiek bez najmniejszej pretensyi do specjalności w tych zawodach. Cóż robić, trzeba przecież uczyć na rzeczach a tu co tknąć dzisiaj rzecz jakąś, to zawsze jakaś *logia*. I nauka języka jest również nauką o rzeczach, jeśli wyrazy mają tylko wyrażać pojęcia rzeczy, a nie proste formy, pozbawione w umyśle wychowawca treści dokładnego pojęcia.

Może dosyć już przykładów tych lekcyi z kanarkiem, jakkolwiek nie jest jeszcze wyczerpany przedmiot nasz, bo do bardzo zajmujących kwestyi należy jeszcze żywienie się tego ptaka i korzyści z niego. Tych korzyści jest niewiele, bo tylko sama przyjemność ze śpiewu i z towarzystwa, jakiego człowiekowi dotrzymuje ten ptaszek; jednak kwestya to piękna, dobrze obmyślana zajmie wychowawców przez godzinę czasu nadzwyczajnie korzystnie.

Po ukończeniu takiej lekcyi z kanarkiem, czy innym przedmiotem, należy, zdaniem naszym, pomyśleć o niejakiich ćwiczeniach pamięci, co też jest i ćwiczeniem języka. W tym celu rzucam naprzykład takie pytanie. Jakie są przymioty kanarka, to znaczy jaki jest kanarek? Dzieci zwykle odpowiadają tak, że najzdolniejszy uczeń wyliczy zawsze z małym namysłem najwięcej przymiotów. Z początku wyliczenie takie idzie rażno, potem chroma, co stanowi najwyraźniejszy dowód tego, jak dalece rozwinięty jest umysł dziecka, oraz mamy tu wskazówkę, że mógł nauczyciel zbłądzić i podać kwestye przyturdne a następnie dowodzi to również, które wrażenia najprędzej i najlepiej przemawiają do umysłu w danym okresie wieku. Na pytanie więc pierwsze, dzieci odpowiadają w pełnych zdaniach tak:

Kanarek jest to ptak śpiewający,

„ „ „ „ skaczący,

„ „ „ „ pokojowy,

„ „ „ „ zniarnożerny i owadożerny,

„ „ „ „ pojętny,

„ „ „ „ zagraniczny czyli niekrajowy i t. d.

Po lekcji z kanarkiem upływa może jaki miesiąc czasu; mówiliśmy przez ten przeciąg czasu o innych ptakach, poznaliśmy może sowę, kruka, dzięcioła i t. d. Dzieci włożyły się w metodę spostrzegania ptaków, utrwalił się niejako nałóg dostrzegania różnych mniej więcej subtelnych rzeczy. Wtedy, jednego dnia przybywam na lekcję i przynoszę znowu kanarka, tą razą już wraz z krukami np. Powiedzcie mi, czy te dwa ptaki są do siebie podobne? Nie, nie, wołają dzieci, gdyż ich uderzyła głównie różnica, i to różnica w barwie przeważnie. Naprowadzam więc zwołną dzieci, iż się przekonują, jako nie tylko różnice ale i podobieństwa zachodzą pomiędzy kanarkiem a krukami. Wynajdujcie podobieństwa sami! Dzieci patrzą na oba ptaki i mówią:

- 1) I kruk i kanarek pokryte są pierzem.
- 2) I kruk i kanarek mają: głowę, szyję, kadłub, ogon, piersi, skrzydła i parę nóg.
- 3) I kruk i kanarek mają na głowie dziób, parę oczu, parę uszu, u obu tych ptaków części kadłuba są podobne.
- 4) U obu tych ptaków podobna jest budowa skrzydeł, ogona i nóg.
- 5) Oba te ptaki lęgną się czyli przychodzą na świat z jaja.
- 6) Oba te ptaki latają i chodzą.

Dzieci rade są wyliczać mnóstwo innych jeszcze podobieństw, np. że oba te ptaki żyją, że oba oddychają, śpią, że oba mają krew, kości, mięso i t. d. Ale nam chodzi tą razą jedynie o to, aby dzieci pojęły dla czego kruk i kanarek nazywane są ptakami. Skupienie bowiem przedmiotów w gromady polega na takich podobieństwach ogólnych. Ale kwestya teraz, dla czego te dwa ptaki nazywają się inaczej: jeden kruk a drugi kanarek. Rzecz prosta, iż te nazwy poszły znowu od różnic pomiędzy nimi będących, bo gdyby nie było różnic, to byłyby to albo dwa kruki, albo dwa kanarki, ale nie kruk i kanarek. Niechże więc uczniowie nasi przypatrują się znanym sobie już ptakom i niech wyliczą jakie między nimi zachodzą różnice.

1) Każda część ciała kruka jest większa od każdej części ciała kanarka, więc zachodzi różnica co do wielkości dwu ptaków.

2) Ubarwienie kruka jest czarne (czarny jak kruk); ubarwienie kanarka jest cytrynowo-żółte.

3) Kruk nie śpiewa jak kanarek, ale kraka.

4) Kruk nie jest oswojony jak kanarek, ale jest to ptak leśny, dziki.

5) Kanarek żywi się głównie ziarnami konopi lub maku;— kruk w ostatniej potrzebie tylko je ziarno, pożywieniem jego jest zwykle padlina, czyli trupy zwierzęce.

Jeżeli obserwacya dwóch tych ptaków była dokładna, prowadzona metodycznie, to dzieci będą dalej wyszukiwały różnice w budowie gniazda kanarka i kruka, w ubarwieniu, wielkości i ilości jaj, które te ptaki znoszą; w budowie dzioba, szyi, w obyczajach obu ptaków, w odmiennej ich użyteczności i t. d. Ale nauczyciel ma obowiązek kłaść zawsze nacisk szczególnie na budowę dzioba, nogi i sposób żywienia się. Są to bowiem ważne punkta, prowadzące do klasyfikacyi.

Zakończmy lekcją naszą o ptaszku, którego byt wielostronnie związany jest z bytem kółka rodzinnego w jakim przebywa dziecię. Poznaje rzeczy, otaczających naszego wychowanka, stanowi dla nas o jego rozumie, uczuciach i przyszłej działalności. Niechaj więc pozna mieszkanię własne, czy może swą zagrodę; niech tu przez obserwacyą wykształci naprzód swą wrażliwość; niech pozna rzeczy, ukocha je, i w późnych latach wspomnienia o tych rzeczach, tak dokładnie poznanych, wywołają serdeczne uczucie, tęsknotę w piersi, łzę na oku. Niech cała dalsza nauka idzie koncentrycznie, aż w niej się pomieszczą rzeczy rodzinnego kraju; jego rośliny i zwierzęta, lasy, góry, rzeki, zamki, miasta, fabryki i t. d. Z czasem sięgniemy jeszcze dalej, puścimy się w świat szeroki, poznamy jego oceany i pustynie, stepy i puszcze oraz ich mieszkańców. Sięgniemy w głębie ziemi i będziemy sami czytali jej dzieje. Spojrzymy we wszechświat, aby poznać tajemnice Izdydy i Ozyrysa. Pójdziemy nareszcie do złotej księgi przeszłości i pocniemy się oświecać bardziej jeszcze, doskonalić coraz więcej. Kto dużo poznał prawd i takich rzeczywistych, ten poznał jednak granice rozumu. Jest to właśnie pole dla wysokich uczeni religijnych, pole bardzo bogate, jeśli religja nie ma być dla głów gminnie ograniczonych, ale dla myślących; jeśli ją pojmujemy jako westchnienie, idące z piersi człowieka w świat nieskończoności, niby krzyk uczucia, domagający się ostatecznego poznania prawdy doskonałej; jeśli ją pojmujemy jako ściganie za czemś takim, czego niedosięgną zmysły ani rozum.

ZAWODOWA PRACA Kobiet.

Kwestya zawodowej pracy kobiecej przechodzi coraz bardziej na grunt jedynie tu właściwej zasady: na grunt ekonomicznej potrzeby i konieczności pracy takiej w społeczeństwie dzisiejszem. Czy dobrze że tak jest? czy namiętny wykrzyknik Micheleta:—Robotnica.... wyraz przeklęty!... nie zamyka mimo swej paradoxalnej formy wielkiej prawdy moralnej? to rzecz inna, a raczej inna rzecz strona. Hasło obozu skrajnej emancypacji kobiecej: *prawo kobiety do pracy!* jest nielogicznością z tej już pierwszej przyczyny, że każda istota ludzka prawo takie posiada, i rodząc się, przynosi je ze sobą na świat pod postacią obowiązku, co jest rzeczą natury o wiele wyższej, bo praw swoich zrzec się nie można, gdy z moralnych człowieka obowiązków nic uwolnić go nie jest wstanie; powtóre ztąd, że kobieta pracowała zawsze i tylko ze względu na pewne przemiany ekonomiczne, ze względu na pewne nowe warunki istnienia kobiecego wśród społeczeństw nowożytnych, przybierać sobie ona musi nieznanę jej dotąd pracy gałęzie. Z tego punktu widzenia zapatrując się na ruch nowej pracy kobiecej, pracy pozarodzinnej, tak ekonomik i moralista, jak filantrop zajmować się nią musi i zajmuje też, tam szczególnie, gdzie wspomniane wyżej warunki silniej do tego skłaniają. Myślą nad tem i piszą o tem; literatura Zachodu posiada już nie jedno w tym kierunku dzieło, a oto teraz ukazała się świeżo w Londynie ciekawa i ważna broszura: *Przemysłowa praca kobiet we Francyi, w porównaniu z Anglią* przez E. J. WATHERSTONE'A. Jest to głównie obraz usiłowań, jakie we Francyi czynią od lat szesnastu, dla polepszenia doli kobiet, pracować potrzebujących. Dla nas rzecz jest zarówno zajmująca, bardzo ciekawa a tem w twierdzeniach swych

pewniejsza, że się na danych statystycznych opiera. Według wykazów z 1871 roku w połączonych królestwach Wielkiej Brytanii i Irlandyi znajdowało się 892,000 kobiet więcej niż mężczyzn, autor utrzymuje przecież, że nadchodzący za dwa lata census, wykaże cyfrę więcej niż milionową, co jednak nie będzie jeszcze liczbą kobiet samotnych, kobiet żyjących z pracy własnej. Liczba ta musi wzrosnąć o wiele, bo według statystyki również, blisko półtrzecia miliona kobiet dorosłych pracuje na siebie niezawisłe. Dziewczynki zajęte po fabrykach i warsztatach nie liczą się tu wcale.

We Francyi nierówność ta jest o wiele mniejszą. Na 37 milionów ludności jest tylko 158,510 kobiet więcej. W Paryżu było w 1860 roku 111,891 robotnic na 304,920 robotników; czyli na 1,000 mężczyzn wypadało po 367 kobiet, lecz kobiety te pracowały po większej części w najniższych gałęziach przemysłu i wyjąwszy bardzo ograniczoną liczbę najpierwszych już pracownic po magazynach strojów, bardzo nisko były płatne. W 1862 roku powstało pierwsze stowarzyszenie wspierające, przez odpowiednie wykształcenie, przemysłową pracę kobiet. Zaczynając na bardzo skromną skalę, ale na tak dobrze obmyślanych podstawach, że w bardzo krótkim czasie mogło się nie tylko o własnej sile utrzymać, ale rozwijać się coraz, towarzystwo to przyniosło krajowi swemu wielkie korzyści, zyskując w zamian wielki szacunek ogółu i wielkie szkół swoich poważanie. Zaczęto od ogólnego kształcenia w kierunku uzdalniającym do zawodów przemysłowych, przetwarzając to kolejno na naukę w przedmiotach specjalnych — i powstały tak szkoły o czterech oddziałach. Pierwszy oddział stanowił dobrą naukę elementarną, drugi naukę handlu, trzeci naukę rysunków ze szczególnym względem na przemysł, czwarty krawieczyzny. Z czasem dodano do tego naukę drzeworytnictwa, malowania na porcelanie i kości, naukę jubilerstwa, ze szczególnym, w zawodzie tym potrzebnym, kursem rysunku. Watherstone między zakładami, wysoce pożytecznymi dla zawodowej pracy kobiecej, wymienia wzniesioną w Paryżu 1871 roku szkołę: *Ecole professionnelle pratique pour les jeunes filles*, która tak dała początek zakładom innym, jak sama powstała z pierwowzoru szkoły pierwszej. Szkoła ta, jakkolwiek istnieje dopiero od lat siedmiu, przecież wykształciła już więcej niż tysiąc dziewcząt na zdolne i pożyteczne pracownice w rozmaitych zawodach, a wyszłe z niej uczennice, nie tylko zawsze znajdują zatrudnienie, ale są szczególnie poszukiwane i zarząd szkoły odbiera liczne w tym kierunku za-

mówienia. Szkoła wmieściła w swój programat i naukę gotowania tak pospolitszego, jak wykwinniejszego a przez dodanie tu nauki stosowanej chemii i higieny, wykształca uczennice swoje na intelligentne i racyonalnie zawód swój rozumiejące kucharki, które też zawsze są pewne miejsca i odpowiednio dobrej zapłaty. Jeden bogaty przemysłowiec, posiadający w okolicach Paryża, wielką fabrykę *pasztetów pożywnych*, czytając sprawozdanie z pierwszego roku działalności szkoły, zwrócił uwagę na pozycję: sztuka gotowania i łącząc piękne z pożytecznem, to jest filantropię z interesem, wystąpił do rządu z ofiarą wzniesienia przy swoim zakładzie kosztem własnym — kosztem 400,000 franków — pensyi rzemieślniczej dla osieroconych przez francuzko-pruską wojnę dziewcząt. Szkoła ta, otwarta 1872 r., stała się z konieczności wielką szkołą gotowania, która odrazu zapowiedziała się świetnie, teraz już utrzymuje się najzupełniej własną siłą, a uczennice zdwojone niemal w liczbie pierwotnej: 90, odbierają w niej, prócz doskonałej nauki gotowania, bardzo dobre wykształcenie elementarne, oraz naukę chemii, botaniki i higieny. Być uczennicą tej szkoły jest to — jak pisze Watherstone — mieć zapewnioną przyszłość, bo zawsze otwarte pole dobrego zarobku.

Rozmaitych rzemiosłowych szkół istnieje znaczna liczba tak w Paryżu, jak w całej Francyi. Do jednej z liczniejszych należy szkoła rozwijania jedwabiu, założona w Paryżu przez bogatego fabrykanta wyrobów jedwabnych: Hamelin'a. Szkoła paryzka liczy 250 uczenic, które wychodzą z niej doskonale wykształconemi w rękodziele tkactwa jedwabiu, oraz rysowaniu wzorów na tkaniny z tego materyału. W Puteaux, miejscowości położonej także w pobliżu Paryża, drukarz Martinet założył w 1872 roku zamkniętą szkołę drukarstwa dla kobiet: a że ta okazała odrazu bardzo korzystne rezultaty, Martinet znalazł zaraz kilku naśladowców, możnaby powiedzieć rywali. Najznaczniejszym zakładem, powstałym z tego współzawodnictwa jest szkoła, założona w Paryżu przez stowarzyszenie zecerskie. Wychodzi z niej rokrocznie kilkaset uzdolnionych zecerek. Pierwsza we Francyi, a nawet można powiedzieć na świecie drukarnia: *Firmin et fils*, która drukowała niegdyś sławną encyklopedyę francuzką, nietylko zajmuje od bardzo dawna znaczną liczbę kobiet, ale im powierza i najwykwintniejsze, najtrudniejsze swe druki; mianowicie klassyczne w kunszcie typograficznym dzieła składane były przez kobiety, którym stanowczo powie-

rzane są druki łacińskie i greckie, jako najwyższej cierpliwości, uwagi i pilności wymagające prace.

I inne gałęzie zawodowej pracy są również uprzywilejowane dla Francuzek przez szkoły, które dają tam chcącej pracować kobiecie wszelką tej pracy możliwość. Jubilerowie i złotnicy, tworzący w Paryżu cech bogatszy nad inne, założyli w roku 1875 szkołę, przysposabiającą uczennice do prac jubilersko-złotniczych i wychodzące z niej dziewczę ma, według słów Watherstone'a, otwartą sobie drogę nie już do niższych tylko, i zarobek dzienny dający prac, ale do wyższych i najwyższych stanowisk w jednej z najważniejszych gałęzi przemysłu francuzkiego. Inne oddziały przerobu metali poszły za tym przykładem i stowarzyszenie fabrykantów wyrobów miedzianych i cynowych, założyło dla dziewcząt bardzo licznie zapełnioną zawsze szkołę, a w połączeniu z tą szkołą zegarmistrzostwa, oraz naprawy zegarków i zegarów ściennych. Według przytoczonego przez Watherstona ostatniego wykazu izby handlowej w Paryżu, w żadnym kierunku pracy przemysłowej kobiety nie zrobiły w ostatnich dwunastu latach takiego postępu, jak w jubilerstwie, oraz w wyrobie szlachetnych i pospolitych metali.

W wyrobie wikwintnych przedmiotów zbytku i elegancyi, zwanych ogólnie *Articles de Paris*, kobiety stanowią znaczną większość i liczyć je można trzy na dwóch robotników męzkich, a nawet niektóre gałęzie pracy zostają zupełnie w niewieścich rękach, jak ozdoby z pereł i perłowej macicy, oraz emaliowanie klejnotów fantazyjnych. Także w wyrobie zegarków praca kobiet francuzkich zaczyna przeważać pracę męzką, jak również w wyrobie narzędzi muzycznych wszelkiego rodzaju: fletów, trąb, fortepianów i harf. To samo ma miejsce przy wyrobie instrumentów chirurgicznych i bandaży. W tej ostatniej fabrykacji, aż do roku 1860 nie było żadnej kobiety, obecnie jest ich sześćdziesiąt na sto.

Krytyk rozbierający w *Timesie* książkę Watherstona, zrobił uwagę, że jeżeliby postęp w tym kierunku szedł wciąż naprzód i rozpowszechnił się, na co poważnie się zanosi, mężczyzna zostałby wypchnięty przez kobietę nie tylko ze wszystkich gałęzi przemysłu lżejszego, ale ze wszystkich gałęzi przemysłu szlachetniejszego, ze sztuką, z naukowem zastosowaniem związanego. Kobieta objęłaby to na dział swej delikatniejszej ręki, swego wyrafinowanego gustu, mężczyźnie zaś pozostałaby jedynie

ciężka praca cyklopów: praca pięści i bar schylonych, oblanego potem czoła. Powinien zatem myśleć o tem i niedopuszczać wytworzenia się takiego stanu rzeczy—żeniąc się! Wzmagające się bezżeństwo mężczyzn, zwiększa przeważnie te legie kobiet samotnych, które stają przeciw mężczyźnie jako rywalki w pracy zawodowej. Równowaga w życiu rodzinnem przywróci równowagę na polu ekonomicznem i harmonia społeczna zakłóconą nie będzie.

Moralisci dowodzą, przecież ogólnie, że liczba małżeństw zmniejsza się w miarę zwiększającego się zbytku, o który oskarżają głównie kobietę, dowodząc, że przez nią—to, jak przez Ewę w raju, grzech ten wchodzi w społeczeństwa i przez nią w nich się rozszerza, podkupując je moralnie i materyalnie.

Ja bym dodała, że trzeba prócz tego wzmacniać w kobiecie pojęcie obowiązku i siłę uczuć rodzinnych, obywatelskich, dać jej zarazem ze spotęgowaną tych uczuć tkliwością, zrozumienie na czem polega prawdziwe szczęście kobiety. Lecz w dodatku trzeba i czegoś jeszcze więcej.... Trzeba, aby mężczyzna silniejszą ręką trzymał ster spraw rodzinnych, a mniej ulegał czarom tej, która go shołdowywa sobie przez uroki ponęt, złączonych ze zbytkiem: ze strojem, z wabnością Aspazyi. Jest smutnowesoły Krakowiak Żmichowskiej, pod tytułem *Błędne koło*. Mężczyzna powiada kobiecie, że nie może jej kochać miłością uczuć wznioślejszych, bo jest lalką: kobieta odpowiada mu, że nie byłaby lalką, gdyby on był innego, dostojniejszego, wyższego uczucia i czynu mężem.... *Błędne koło*.... och! błędne koło....

Prócz licznych szkół pracy uczących, Francya posiada, tak w Paryżu, jak we wszystkich większych miastach kraju, działające towarzystwa pomocy, starające się zapewnić pracę już jej wyuczonym. Jest ich kilka, szlachetnie troskliwych o uchowanie dobrych obyczajów i religijnego uczucia robotnic, przeważnie w duchu katolickim. Jest stowarzyszenie pomocy dla robotnic protestanckiego wyznania, bardzo dobrze i z pomyslnym skutkiem prowadzone; jest podobne stowarzyszenie dla Izraelitek, a Watherstone oddaje wszystkim wielkie pochwały, zowiąc ich działalność najszlachetniej zrozumianą dobroczynnością, najlepszem, najskuteczniejszym poparciem moralności, i trzeba podzielać to zdanie. Jakkolwiek wszelka praca dobra, uznanie która sobie znaleźć musi i sztucznych podpór nie potrzebuje, ta zaś, na nich się opiera, poważnej przyszłości przed sobą niema, przecież początek każdej nowej rzeczy jest trudnym, a w spóle-

czeństwie starem, przy cywilizacyi silnie i dawno już rozwiniętej, musi się wyrabiać i duch rutyny, który przemódz się godzi, skoro drogę koniecznego rozwoju tamuje. To też i dla zawodowej pracy kobiecej początkowa opieka potrzebną była tak we Francyi, jak potrzebną jest wszędzie; pisarz angielski nie myli się zatem, zowiąc ją szlachetnie dobroczynną, co my najlepiej ocenić umiemy, my, gdzie ani jedna ręka w podobny sposób miłosierna, nie wyciągnęła się dotąd, aby wesprzeć pracować chcące. A przecież praca kobiet naszych jest z wielu względów w wyjątkowo trudnem położeniu; powtóre, zasługuje na wyjątkowe poparcie, z tej mianowicie przyczyny, że więcej i inaczej niż gdziekolwiek może się do wzbogacenia kraju przyłożyć. Nie współubiega się ona z pracą mezką, jak w przeludnionych krajach Anglii i Niemiec, ale mogłaby z pożytkiem wszystkich, a bez ujmy dla nikogo, przemysł krajowy rozszerzyć i wytworzyć zupełnie nowe u nas źródło bogactwa narodowego; mogłaby w wielu kierunkach zatamować uchodzenie grosza z kraju, mogłaby do kraju go ściągac, grosz ten tak drogi dla ubogich. Przeszliśmy i wciąż przechodzimy ogromne przewroty ekonomiczne i społeczne; tłumy kobiet samotnych, tłumy kobiet, obok bezwładnych nagle mężów podporę całej rodziny stanowiących, pracy tej rozpaczliwie szukają, jak to wiem dobrze, dowodnie, a któż u nas zajął się, aby tę pracę zorganizować? Gdzie jest choćby jedna szkoła, ze względem na tę pracę siłami dobroczynnymi wzniesiona? Gdzie jest kto, któryby pracowite chęci w ład porządnego systematu ujął, dał im kierunek, udzielił wskazówek i czemśkolwiek wspomógł? Przemysł nasz kwiatowy, chce się gwałtem życia dobić i będę się powtarzać nie wiem już po raz który, wołając o zwrócenie na niego rozumnie miłosiernej uwagi. Mamy tysiące, a mielibyśmy bardzo prędko krocie rąk, któreby się go z radością chwyciły, gdyby postawionym został w warunkach korzystnych, jakie nam się same napraszają. Zbyt do Cesarstwa mógłby być ogromnym, gdyby ktoś z kapitałem, nie nader wielkim nawet, stanął tu na czele, wyroby fabryk i fabryczek mniejszych zbierał i partjami znacznemi wyprowadzał. Żądania są; zamówienia przychodzą bardzo licznie, ale właśnie na takie tylko partye duże, jakim nasze skromne fabryki pojedynczo wywołać nie mogą, czekając próżno ręki opatrzonej, któraby się pośrednictwa podjęła: i puszczamy mimo sposobność znacznego zarobku, śpiemy spokojnie, aż Niemcy nas uprzedzą i drogi handlowe sobie wyrobią, co nie omieszka nastąpić, bo już starają się tam o to skrętnie i pomysłnie. Tworzą się w Niemczech

całe osady kwaciarek, całe miasteczka zaludniające się robotnikami, których pracę bogaty kapitalista rozumnie zużytkowyywa, dostarczając na zamówiony wyrób wzorów i materyałów, ułatwiając robotnikom nabywanie drogich narzędzi, co wszystko jest rzeczą wielkiego znaczenia. Kwiaty mniejszych fabryk muszą być dlatego znacznie droższe i stosunkowo gorsze, że nie mogą korzystać z wielu ułatwień mechanicznych, nie mogą nabywać z pierwszej ręki tkanin i farb kosztownych; rozwój ich wzmógłby się też u nas wtedy tylko, gdyby postępowano z nimi wzorem wyżej podanym, do czego duch dobrze zrozumianej spekulacji, wraz z uczciwem uczuciem filantropii skłonićby powinien. Naprzykład mamy w Warszawie, a przypuścić trzeba, że w kraju całym, jedną tylko na nieograniczoną skalę prowadzoną fabrykę żelazek do wyrobu kwiatów, która zamówieniom nastarczyć nie może, i wiem, że sprowadza się za bardzo drogie pieniądze, bo rzecz jest kosztowna przez liczbę swoją, wykwintniejsze z Paryża, pospolitsze z Niemiec, choć są to przedmioty najzwyczajniejszego wyrobu ślusarskiego, a ślusarzy mamy bardzo dobrych. I jest tak nie z jednym kwaciarstwem tylko. Dzieje się to samo z wyrobami z włóczki i bawełny, tak w ręku, jak na warsztatach ręcznych i maszynach dokonywanemi. Zapotrzebowania z Cesarstwa są znaczne, a my, z bardzo małym wyjątkiem przeprowadzamy tylko towar obcy, służąc Niemcom za pośrednika, gdy tymczasem tysiące robotnic naszych stanęłoby do pracy, błogosławiąc rękę, któraby ją dała. Skarżą się tu wprawdzie, że jest mało pracownic uzdolnionych, ale to właśnie dziełem dobroczynnej opieki być powinno, aby się uzdolnić mogły, aby we właściwym do tego wieku miały się gdzie uczyć.

Dzięki ruchowi, wywołanemu przez wystawę pracy kobiecej, produkta nasze gospodarstwa domowego zyskały sobie w handlu warszawskim miejsca zbytu, przecież rozwój interesów nie jest takim, jakiego-by sobie życzyć można, takim mianowicie, aby wyparł zwycięzko sprowadzanie do nas z zagranicy produktów podobnych i dał nadzieję, że zczasem my właśnie wyprodukować będziemy, jak się to krajowi rolnicznemu należy. O to głównie, o to przeważnie chodzi, że zaś przy sposobie produkowania, jaki mamy przed sobą, przy cenach, jakie to produkowanie wyrobom swym naznacza, ziszczenie tych chęci na daleki plan się usuwa, wina tego nie spada w całości na producentki, którym brak odpowiedniej wiadomości, brak pomocnic uzdolnionych. Winą główną jest tu brak szkoły, brak skierowania się przemysłu w tę stronę. Rośnie nam tuż pod boki, jak

przez siłę czarodziejską, miasto ogromne, Berlin; jest to miejsce zbytu dla naszych produktów pożywczych, niemniej pewne, jak wspomniane wyżej od strony wschodniej dla wyrobów innego rodzaju; położenie nasze handlowe zaczyna być wysoce korzystnem; aleśmy się jeszcze nie zebrali, aby to spostrzedz, aby to zużytkować. Brak pracy jest plagą, podkopującą społeczeństwo nasze w jego najdroższych, najwyższych interesach: rozbiegamy się Bóg wie gdzie i w jaki sposób za chlebem, za groszem, tracimy przez to rzeczy ceny najwyższej, ale pracy korzystnej na miejscu, pracy, która z jednej strony ubogaca, z drugiej skarby nieoszacowane zachowuje, stworzyć sobie nie umiemy.

Watherstone zakończy swój rzut oka na zawodową pracę Francuzek, podając liczby ostatnich wykazów handlowej izby paryzkiej z 1872 r. Było ich wtedy, pracujących w różnych gałęziach przemysłu 174,437 na 346,120 robotników, czyli 504 kobiet na 1,000 mężczyzn. Że w 1860 r. było ich na 304,920 robotników, 111,891, czyli na tysiąc mężczyzn 367 kobiet, przybytek tych ostatnich jest znaczny. Liczba robotnic wzrosła się o 62,546 osób, a stosunek ich do 1,000 robotników jest 504, przeciw 367, co stonowi przybytku 137 na tysiąc.

Uważny czytelnik broszury Watherstona spostrzeże, że wyniki ostatniej wojny francuzko-niemieckiej wpłynęły silnie na wzmożenie żywiołu niewieściego w przemyśle francuzkim, co jest rzeczą prostą i naturalną. Poza-domowa, poza-rodzinna praca kobiety jest względnie do normalnego układu społeczeństw, do instytucji rodziny, pewnego rodzaju anomalią: więc też wzmaga się on zawsze w miarę tego, jak publiczna jakaś klęska, kataklizm jakiś gwałtowny, lub nurtowanie prądów zgubnych zaburzają życie wewnętrzne narodu. Albo kobieta, pod parciem ciężkiej konieczności, zajmuje miejsce opróżnione, albo wśród zamieszania skłóconych pojęć o przeznaczeniu swoim, zbiega z obowiązkowego stanowiska w rodzinie, i jak Amerykanka ciśnie się gwałtem tam, gdzie mężczyzna stać powinien, a ten znowu, przez jakieś w postępowaniu swem spaczenie, ustępuje jej miejsca. Najszczęśliwsem, najprawidłowiej urządzonem jest to społeczeństwo, w którym najmniej kobiet-robotnic szuka zarobku zdala od ogniska rodzinnego; ale przez uczucie obywatelskości i miłosierdzia chrześcijańskiego potrzeba wspomagać pracę kobiety tam, gdzie ona ją podjąć musi, ratując siebie, a często i swoich, od nędzy.

Pod natchnieniem podobnych uczuć powstał nowy we Francji przemysł oszlifowywania drogich kamieni, będący do

niedawnego jeszcze czasu w wyłącznem niemal posiadaniu Amszterdamu. Niejaki Roulina zdobył sobie *arcana* tego szlachetnego kunsztu, w sposób zadługi do opisywania tutaj; a było to wkrótce po zakończeniu krwawej wojny, gdy przemysł francuzki wydawał się zagrożonym, a przyszłość Francyi czarnemi zasłoniętą chmurami, Roulina też postanowił próbować dróg nowych. Przekonałszy się, że praca szlifowania drogich kamieni wymaga mniej siły niż zręczności, bystrego oka i intelligencji, zebrał on pewną liczbę dziewcząt niemających dachu, dał im u siebie utrzymanie i naukę, z warunkiem przecież, że pozostaną u niego przez pewną liczbę lat, na co sporządzone zostały wymagane przez prawo umowy. Dziś przedsiębiorczy ten człowiek prowadzi z wielkim zyskiem i na wielką skalę przemysł szlifowania klejnotów; zajmując wyłącznie kobiety, a najniżej płatna z wykwalifikowanych już robotnic, zarabia miesięcznie 300 franków. Każda z nich musi znać odpowiedni rysunek i umieć modelować.

Watherstone, przedstawwszy w swojej broszurze stan obecny przemysłowej pracy kobiet francuzkich, z uwagą, że za dwa lata przypadający census wykaże niewątpliwie postępy wyższe, których oko nie urzędowego badacza uchwycić nie mogło, wymawia ojczyźnie swojej, że działała w kierunku tym stosunkowo mniej niż Francya, chociaż kobieta angielska potrzebuje o wiele więcej zarobku. Rząd nie jest oskarżeniem tem objęty; sfery urzędowe zrobiły, co do nich należało, i one też działy głównie, przewyższając o wiele działalność prywatną, która, zdaniem autora broszury, zaległa pole, tak w uzdalnianiu kobiet i dziewcząt do pracy przemysłowej, jak w popieraniu pracy tej praktycznem. Organ kobiecy londyński odpowiedział przecież na to, że autor broszury zna lepiej stosunki francuzkie, niżeli ojczyście, i ztąd zapewne nie ocenia należycie działalności angielskich towarzystw. Angielskie stowarzyszenie, zawiązane w 1869 roku, sprawiło głównie, że kobiety pracują obecnie w drukarniach i są kopistkami akt sądowych; przytem przez wszystkie lata swego istnienia miało ono szkoły dzienne i wieczorne, kształcące kassyerki i buchhalterki, który to dział pracy zajmuje coraz więcej kobiet. Stowarzyszenie pomogło też, pod formą pożyczek, do założenia przez kobiety wielu zakładów artystyczno-przemysłowych, a mianowicie pracowni fotograficznych, malowania na porcelanie i przedmiotów ornamentyki. Że zaś każdy taki zakład kobiecy posługuje się głównie siłami

siostrzanemi, można zatem uważać je wszystkie za praktyczne szkoły w kierunku przemysłowo-artystycznym.

Towarzystwo popierało przytem czynnie naukę kobiet w grawirowaniu na szkle, preparowaniu lekarstw, w rzemiośle pozłotniczem i w malowaniu cyferblatów zegarowych, we fryzjerstwie i perukarstwie, w wyrobie, sporządzaniu i praniu korenek, i w wielu tem podobnych gałęziach pracy, odpowiedniej tak siłom, jak usposobieniu kobiety. Ono również założyło biuro rysowania planów dla budowniczych i inżynierów, co daje dobry i nigdy czekać na siebie nie dający zarobek; towarzystwo ma również szkołę stenografii.

W kilka lat później prywatnemi siłami wzniesiony w Dublinie zakład, wywiązuje się również z zadania w dwóch kierunkach działalności: wspomaga ogólne wykształcenie kobiet niezamożnych i uzdalnia je do różnych zawodów pracy zarobkowej. W tym dziale ostatnim mieści się nauka malowania na szkle i porcelanie, drzeworytnictwo, rysunek i buchhalterya. *Institut Królowej* ma kilka szkół specjalnych dla dziewcząt, a mianowicie: szkołę organistek, szkołę telegrafistek i t. p.

Jeżeli troskliwe wysledzenie każdej nowej gałęzi pracy kobiet francuzkich stanowiło w broszurze Watherstona część jej osobliwie ciekawą i nauczającą, jest podobnie ciekawem i pouczającym to, co autor w tym kierunku podaje o Anglii. W czasie lat jedenastu, zawierających się między 1861 a 1871 r., liczba kobiet posiadających sklepy i tak zwanych sklepowych, wzmożła się z 10,024 do 17,783; liczba subjektek w handlu sukiennym z 11,993 do 19,112; kramarek wędrownych z 8,088 do 17,340; introligatorek z 5,364 do 7,557; zecerek z 419 do 741. W kancelaryach biur państwa było w 1861 roku zajętych kobiet: 1,931, w 1871 roku 3,314. Liczba kobiet pończoszniczek niemal podwoiła się, szwaczek na maszynie doszła do 20,971 osób, gdy w 1861 r. ten nowy podówczas wynalazek zajmował zaledwie 171 osób. Bardzo znaczny także jest przyrost fryzjerów, wyrabiających pudełka, pracujących w wytwornej stolarstwie, oraz tapicerek meblowych. W przemyśle lnianym dwie trzecie pracujących są kobietami; szkoły kunsztownych haftów i koronczarstwa, szkoły rysunku i malarstwa uzdalniają rokrocznie setki kobiet do pracy w dziedzinie sztuki lub przemysłu artystycznego. Obsługa szpitali przeszła w bardzo znacznej części w ręce kobiet; rządowe szkoły gotowania kształcą liczne zastępy kucharek, tak, że kucharz będzie w krótcie niezna-

na w Anglii istotą; a zarząd szkolny usiłuje jak najwięcej szkół elementarnych, tak dziewcząt jak chłopców, powierzać kobietom, co w Anglii ma znaczenie bardzo wielkie, bo najbardziej, najpilniej potrzebuje tam pracy kobieta, dla której nauczycielstwo jest pożądańszem od zawodów rzemieślniczo-rękodzielniczych — kobieta klass wyższych.

W tych to klassach, w klassach mniej zamożnej intelligencji, znajduje się najwięcej samotnych, i dlatego też widzimy, że w Anglii główna działalność stowarzyszeń prywatnej nad pracą kobiecą opieki zwraca się do popierania wyższego naukowego kobiet wykształcenia, puka do drzwi uniwersytetów i akademij, otwiera je narzeszcie i chce zapewnić kobiecie miejsce w pracy zawodów naukowych, które pozwoliłyby pracującej niezstąpić w dół drabiny towarzyskiej. Tu przecież przed dążącą naprzód stoją przeszkody liczne i natury bardzo poważnej, przeszkody nietylko poza nią, ale w niej samej istniejące, bo tu, na arenie działalności już publicznej, następuje starcie jednostki z kipiącym warem życia społecznego i jak przy pracy, opartej na wysiłku fizycznym, nacisk badawczy na to padać powinien: czy delikatniejszy organizm niewieści parcie to bez szkody wytrzyma? tak tu treść kobiety moralna, strona jej duchowa — kobiecość w rachunek braną być musi. Wybór zawodów na tej-to szali koniecznie przeważać należy, aby siły nie szły prądem fałszywym, nie zwichały się duchy, nie przepadało szczęście — zamęt i rozstrój w społeczeństwo wprowadzanym nie był.

Porównawczy obraz pracy kobiet francuzkich i angielskich prócz przyczynku do wiedzy w przedmiocie bardzo ważnym przynosi czytelnikowi naszemu korzyść jedną jeszcze: nasuwa na myśl uwagę wielce nam potrzebną: że praca kobiety, tak jak i praca mężczyzny, nie może być wszędzie na jedną i tę samą modłę urządzona, lecz w miarę moralnych i ekonomicznych różnic społeczności każdej, różne tej pracy drogi torować, różny ideał postępu stawiać należy.

M. Ilnicka.

W SPRAWIE

REKODZIELNICTWA KOBIECEGO U NAS.

Spółeczeństwo, chcące rozwijać się pomyślnie, powinno mieć na uwadze nietylko to, czego mu braknie, i co wypada podnieść; lecz nadto musi od czasu do czasu kontrolować swą działalność i sprawdzać: czy w prowadzonej przezeń pracy rzeczywiście spostrzega się użyteczność i postęp. Nie wystarcza tu bowiem sama zachęta tylko. Aby być w stanie orzeczenia, czy przy danych warunkach rozwój pewnej gałęzi pracy możliwym będzie na przyszłość, niezbędnem jest wykazanie, o ile takowa w pewnym peryodzie czasu przyniosła prawdziwych korzyści, nietylko poświęcającym się jej jednostkom, lecz całemu społeczeństwu.

Zaledwie od lat kilkunastu potężniej i wyraźniej odczuto u nas potrzebę rozwijania handlu, wzmocnienia przemysłu na gruncie swojskim i o własnych siłach. W skutek rzetelnego zrozumienia tej potrzeby, spotęgowano istniejące już gałęzie przemysłu i poczyniono próby w wielu nowych, dotąd u nas nieznanach.

W tem powszechnem zajęciu kobiety, jak to zwykły czynić we wszystkich sprawach, mających na celu, nie wyłącznie ich osobiste, lecz ogólne dobro, — przyjęły czynny udział.

Prócz wielkiej pracy rodzinnej i obywatelskiej: przewodniczenia ogniskom domowym, wychowania dzieci, stania na straży tradycjom i obyczajowi narodowemu, praca kobiety u nas ograniczała się dotychczas na tak zwanem gospodarstwie domowym, to jest kobieta produkowała to tylko, czego wymagały potrzeby rodziny w dziale oddawna jej powierzonym: trudniła się dostarczaniem przedmiotów pożywczych w zakresie kuchni i spiżarni, oraz wyrobem odzieży, pracując w tkactwie, w szyciu bielizny

i sukien, w haftach i w ogóle wszystkich robotach ręcznych na ten dział zaliczyć się dających. To było alfą i omegą starań i zabiegów kobiety naszej, ale też, powiedziec można, że wywiązała się z nich sumiennie i z zadowoleniem potrzeb społeczności swojej. Dawna Polka była doskonałą i wysoce inteligentną gospodynią. Staropolska gościnność i szeroko rozwinięte życie polityczne, skłaniające do częstych zgromadzeń, rozwinęło u nas na wysoką skalę życie towarzyskie, którego wszelkim potrzebom gospodyni nasza starczyła, tak zasobną mając spiżarnię, że podejmować mogła, nie tylko liczne i częste odwiedziny, ale nierzadko nagłe, niespodziewane najazdy gości. Ogród i folwark, hodowla drobiu i gospodarstwo mleczne, służyły jej do tego, a tak tradycya, przechowująca się dotąd, jak i poważne na historii obyczaju naszego oparte studia (Kaczkowski, Chomentowski i inni) dowodzą, że gospodarcza działalność kobiety szła u nas nawet dalej, że wyręczała ona z pożytkiem dla rodzinnego mienia męża sprawami publicznymi zajętogo, w zarządzie dóbr, i często gospodarstwo żony ratowało fortunę, hojnością i gościnnością męża nadwreżoną. W dziale drugim kobieta również dobrze się wywiązywała z zadania. Ręka jej dostarczała odzieży rodzinie i zdobiła świątynie pańskie, oraz ofiarnicze szaty kapłanów, i dopiero w czasach upadku obyczajów, po wprowadzeniu zbytków zagranicznych, kobieta nasza poczęła się posilkować coraz więcej w potrzebach domu i rodziny wyrobem nie z domowego przemysłu powstającym. Przemysł ten upadł, a nie powstał w jego miejsce inny, zastępujący go, i poczęliśmy wielkimi massami sprowadzać z zagranicy: 1) przedmioty pożywcze, takie nawet, które pod naszym klimatem równie dobrze produkować-by się dały, gdyby starannie i rozumnie się tem zajęto; 2) wykwintniejsze przedmioty stroju i to nie tylko na użytek pewnych, wyjątkowo bogatych i strojących się osobistości, ale dla całego ogółu klas zamożniejszych. Chcieliśmy mieć kołaczę bez pracy — używać przepychu, dostającego się nam jako towar wchodowy, ubożąc przez to jednostki i kraj cały. Różne były tego przyczyny; tu tylko zaznaczymy fakt, że tak było. Lecz od lat dziesięciu, jeżeli nie więcej, kobiety nasze zwróciły baczniejszą uwagę, nie tylko na dwa wyżej wskazane działy, ale rozpoczęły jednocześnie próby w innych gałęziach pracy ręcznej, nieznajdującej się dotąd u nas w rękach kobiecych.

Jeżeli kiedy, to w tym wypadku stereotypowe mniemanie: że kobiecie braknie wytrwałości, jeżeli nie zupełnie upaść, to przynajmniej zachwianem zostać powinno.

Bo oto bez tradycyi, bez wzorów, bez udagadniania w nabywaniu początkowych wiadomości; walcząc z zastarzałym przesądem i rozmaitemi nawykniemi, bez przewodnictwa, rzuciły się kobiety nasze do pracy ciężkiej, niekiedy przewyższającej ich siły fizyczne z zapalem, zawsze je cechującym, i — wytrwały. Wytrwały, bo z wyjątkiem tych, których siły fizyczne nie stały w prostym stosunku do wybranej przez nie pracy, założone przez siebie pracownie prowadzą z większem lub mniejszem powodzeniem i działalność ich rozwijają z pożytkiem.

Pomimo najżywszych chęci i czynionych w tej mierze starań, nie jesteśmy w stanie poprzeć naszych wniosków statystycznymi danymi.

Mając bowiem z dwóch ostatnich lat spis zakładów przemysłowych, prowadzonych przez kobiety, możemy tylko wiedzieć o tych zakładach, które wykupiły tak zwane świadectwa przemysłowe na prawo prowadzenia zakładu w Warszawie, lecz nie możemy nic powiedzieć, ani o mniejszych rękodzielnianach kobiecych, które świadectw nie wykupiły, ani o tych które na prowincyi istnieją.

Ilość zakładów rękodzielnicznych w pięciu fachach, które świadectwa przemysłowe wykupiły, była następująca:

	w 1877 r.		w 1878 r.		Różnica	
	męż.	żeńs.	męż.	żeńs.		
Obuwia	688	6	745	7	więcej	1
Introligatorstwa. . .	49	2	50	5	—	3
Rękawicznictwa. . .	62	3	61	3	—	—
Stroju i ubiorów pań	31	80	31	86	—	6
Kwiatów i piór. . .	12	26	12	28	—	2
	<hr/>		<hr/>			
	117		129			12

Danych z innych fachów z powodu ich niedokładności nie podajemy: tak np. co do wyrobów bielizny, to jakkolwiek w Warszawie więcej jest firm męzkich, niż żeńskich, powszechnie jednak wiadomo: iż szyciem jej wyłącznie tylko kobiety się trudnią. Ile więc kobiet w naszym mieście zajętych jest tą pracą przemysłową, nawet w przybliżeniu, bez popełnienia dużego błędu obliczyć niepodobna.

To samo stosuje się i do innych fachów, o których się tu nie wzmiankuje.

Z zebranych dowodów przekonać się jesteśmy w możności: iż nie wszystkie gałęzie pracy rękodzielnicznej, w których już próby przez kobiety były dokonane, mogą być przez nie z jednostajnym pożytkiem prowadzone. Tak naprzykład praca introligatorska i szewcka, wymagające natężenia i intensywności

siły muskularnej, o wiele przechodzącej takąż siłę kobiety, nie mogą być wyłącznie przez nie wykonywane ¹⁾. Introligatorstwo i szewstwo przeto, nie mogąc bez pomocy siły męskiej obyć się, nie dają rękami i dowodów rozwoju i powodzenia, przy zastosowaniu do nich wyłącznie pracy kobiet. W 1879 roku zwinęto dwa szewckie i trzy itroligatorskie zakłady, w których niemniej używano pracy męskiej. (Brak jednak danych za ten rok, nie pozwala twierdzić, aby liczba funkcyonujących obecnie w Warszawie zakładów szewckich, została zredukowaną z 7 na 5, a introligatorskich z 5 na 2. Bardzo być może bowiem, iż w 1879 r. założono nowe, w ilości większej od zwinętych; lecz na przypuszczeniu dowolnem nie możemy opierać naszych wniosków).

Jakkolwiek krajanie skór w rękawicznictwie wymaga znacznej siły fizycznej, lecz przez kobiety może być również dobrze, jak wszystkie inne roboty rękawicznicze wykonywane. Z powodu jednak bardzo nielicznych prób, dotąd poczynionych, rękawicznictwo nie nasuwa nam żadnych szczególnych o sobie uwag. Oprócz trzech w 1877 i 78 r. istniejących rękawicznicznych zakładów, mogły być pracownie żeńskie z firmami męskimi, i w 1879 roku mogły potworzyć się nowe; ale to do czynienia wniosków nas nie upoważnia.

Szycie strojów i sukien, jakkolwiek pozostaje wyłącznie w rękach kobiet, nawet w pracowniach i magazynach pod firmami męskimi, przecież dokładna znajomość manipulacyj handlowych, przy nabytej wprawie i fachowem uzdolnieniu, porządne i umiejętne prowadzenie ksiąg handlowych, przy ułatwieniu (wypływającym z socyalnej pozycyi mężczyzny), zawiązywania i podtrzymywania stosunków, a w skutek tego rozszerzania klienteli i powiększania odbytu, dają nawet tu wielką przewagę mężczyznom nad kobietami

Liczebna więc przewaga 86 żeńskich pracowni magazynów nad 31 męskimi w 1878 r. nie daje nam rękami zyskownego i pożytecznego uprawiania tej gałęzi pracy kobiecej. Należy raczej zapatrywać się na nią, jako na jedyną ucieczkę przed biedą i nędzą. Nieproporcjonalne do popytu zaofiarowanie pracy w tym kierunku, uwarunkowało tak niską jej cenę, iż przecięciowoienne wynagrodzenie szwaczki nie wystarcza na najlichsze jej utrzymanie.

¹⁾ Prasowanie, obcinanie, fizerowanie w introligatorstwie; robienie abcasów i wywracanie skóry z podeszwą w szewctwie, nie mogą być przez kobiety dopełniane

Należałoby może, w zamiarze podniesienia ceny wynagrodzenia, skierować raczej dłonie żebrzące pracy na inne pole rękodzielnictwa kobiecego, niż, mnożąc pracownice, wytwarzać i powiększać proletaryat kobiecy.

Przy bardzo szczupłym zapasie danych, z niemałym trudem zebranych, nie będzie zbyt cennym dodać: iż w 1875 roku fabryk kwiatów z firmami żeńskimi było 14; a magazynów — fabryk z firmami męzkimi 10. (Tak w 1875 roku jak również w 1877 i 78 roku, w fabrykach przy magazynach z firmami męzkimi wyrabiała się oprócz kwiatów sztucznych, kapelusze słomkowe, pióra i inne do strojów kobiecych niezbędne dodatki; w tak zwanych zaś fabrykach wyrabiała się wyłącznie tylko kwiaty sztuczne). W ciągu więc czterech lat ilość się podwoiła. Rozwój jednak tego fachu nietylko jest ilościowy. Produkcya roczna wyrobów kwaciarskich ciągle wzrasta. Czego dowody znajdujemy nietylko w rozszerzającej się działalności samych zakładów, lecz i w zmniejszonym dowozie z zagranicy, oraz w powiększonym wywozie do Cesarstwa.

Jeżeli nadto zastanowimy się:

- 1) że przed laty kilkunastu ta gałąź pracy kobiecej bardzo słabo była u nas uprawiana;
- 2) że pracownice, wykwalifikowane, bądź w Paryżu, bądź w Warszawie, rozpoczynały swój zawód z bardzo niekiedy szczupłym funduszem ¹⁾;
- 3) że trudność zawiązywania stosunków z ważniejszymi punktami handlowymi w Cesarstwie, gdzie popyt na wyroby tego rodzaju jest znaczny, hamowały i dotychczas hamują, odbył;
- 4) że brak znajomości handlowych, w ogóle, niedokładność w robieniu szczegółowych kalkulacyj (obliczeń) nieznanym buchalteryi przy bardzo ograniczonej zapobiegliwości i rzutkości wobec liczenia się ze współzawodnictwem, nieraz narażały producentki na znaczne straty i wprost tamowały powiększenie produkcji. Jeżeli to wszystko weźmiemy pod uwagę, to twierdzić

¹⁾ Znamy pracownice kwaciarskie, które, przy zakładowym kapitale, wynoszącym przed pięciu laty 500 rs., dziś posiadają 6,000—8,000 rs. własnego funduszu.

wypadnie, iż kwiaciarstwo może mieć u nas racją bytu, i że przy nabyciu wprawy i wdrożeniu się, będąc wyrazem monopolu pracy kobiecej może stanowić z czasem poważną gałąź naszego przemysłu rękodzielniczego. (Jak to już praktykuje się w niektórych krajach, szczególnie w Francyi).

Rozwój przeto kwiaciarstwa ma prawo zwrócić szczególną uwagę ogółu z dwóch powodów:

- 1) jako część przemysłu krajowego;
- 2) jako zatrudnienie, któremu kobieta, ani nadużywając zdrowia i sił fizycznych, ani nadwężając stosunków rodzinnych, poddać może.

Dlatego jednak, aby na kwiaciarstwo można było się zapatrywać, jako samodzielne źródło dochodu krajowego, potrzeba danych statystycznych pewnych. Niewiadomo bowiem: 1) ile w rzeczywistości istnieje pracowni w Warszawie, i ile na prowincyi; 2) ile pracownic każda z nich zatrudnia; 3) jaka jest ogólna produkcyja w ciągu roku każdej pracowni; 4) ile z ogólnej produkcyi zużywa się wewnątrz kraju, a ile wyseła się do Cesarstwa.

Takie wiadomości pozwoliłyby sądzić o prawdziwym stanie przemysłu kobiecego i dając rzeczywiste wyobrażenie o ilości gotowych wyrobów, pomogłyby znacznie do zwiększenia odbytu. Hurtownicy i nabywcy z rynków rossyjskich, mieliby możność i ułatwienie udawania się wprost do samych zakładów, bez pośrednictwa większych lub mniejszych wyzyskiwaczy.

Sztuczne kwiaty, tak obficie reprezentowane na wystawie robót kobiecych w Muzeum Przemysłowem, przed dwoma laty urządzonej, zalecały się i znakomitem wykończeniem i cenami bardzo umiarkowanemi. Mająca się odbyć w naszym mieście w 1880 r. wystawa wszystkich gałęzi przemysłu krajowego, prawdopodobnie zechce to potwierdzić.

Czy też nie byłoby właściwem przygotować się do niej odpowiednio? Nietylko pod względem odrobienia wzorów, przeznaczonych na wystawę, lecz nadto i pod względem ułatwienia przyjezdnym w nabywaniu takowych w większych ilościach; oraz dać możność wykazania: czem jest u nas kwiaciarstwo, i co po nim w przyszłości spodziewać się można.

Najodpowiedniejszym do tego sposobem byłyby sprawozdania przynajmniej z trzech lat ubiegłych, lub w ostateczności za rok 1879, z każdego zakładu w następujący sposób:

SPRAWOZDANIE ZA ROK X.								
Rodzaj p r a c y. (firma)	Miejsce fa- brykacyi (Warszawa lub Prowincja)	Ilość prac- ownic.	Ogólna sum- ma rocznej produkcyi.		Wyrzedano w Kraju.		Wysłano do Rossyi.	
			Ruble.	K.	Ruble.	K.	Ruble.	K.
Pracownia kwiatów Ewy Wytrwal- skiej	w Warsza- wie ulica Oszczęd- ność Nr. 0.							

(Schemat ten winien być użytkowy przez wszystkie rodzaje pracy kobiecej).

Ze sprawozdań takich, gdyby nadsyłane były, Redakcyja *Bluszczu* byłaby w możności dać możliwie dokładne wyobrażenie o stanie naszego przemysłu kobiecego.

O doniosłości tego, mówić byłoby zbyt cieżnym. Co do praktycznego zastosowania, to nie przedstawia ono najmniejszych trudności i nie pociąga za sobą dużych kosztów. Zapełnienie wskazanych rubryk cyframi, znanymi dokładnie każdej prowadzącej zakład, nie jest ani trudnem, ani kłopotliwym. Włożenie takiego sprawozdania do koperty i naklejenie na niej dwukopiejkowej marki pocztowej w Warszawie, a siedmio kopiejkowej na prowincyi, jest błahym wydatkiem w obec korzyści, jakie w skutek tego osiągnąć można będzie, nietylko pod względem osobisto-materyalnym, lecz ogólnie obywatelsko-przemysłowym.

P. Ch.

Bluszcz 1880.

MIEJSKIE PANIE.

Jedna z angielskich pisarek, poruszyła w angielskich pismach dla kobiet ważną kwestyą rodzinnego życia, jaką jest rzeczywista praca zamożnej pani miejskiej? zamieszkałe na przedmieściach małżonki — trzeba u nas tłumaczyć przez „miejskie panie” gdyż ogólnym obyczajem angielskim wszystkie rodziny zamożnych mieszczan: przemysłowców, urzędników, literatów i w ogóle ludzi dostatnich wyższego stanowiska, zamieszkują domki z ogródkami na tak zwanych przedmieściach, które rzeczywiście są tylko spokojniejszymi i nie przeludnionymi dzielnicami miasta. Odpowiada to poniekąd naszym alejom, biorąc rzecz w stosunku Warszawy do Londynu, który jest opasany szerokim kołem takich dzielnic spokojnych, zielonością umajonych i zabudowanych rzędami eleganckich domków (cottages) pałacyków i willi wytwornie pięknych i wygodnych. Wybornie urządzone komunikacya kolei żelaznych i omnibusów, rozchodzących się nieustannie i we wszystkich kierunkach od środka miasta i punktów więcej skupionych ruchu miejskiego, sprawia możliwemi takie mieszkania odleglejsze, z których ojcowie rodzin spieszą co dzień do swych biur i kantorów, wracając na obiad po skończonej pracy dziennej. Ta to praca utrzymuje rodziny, ta praca pozwala na dobrobyt, wśród którego młoda dziatwa wzrasta zdrowo i swobodnie, może być wychowaną dobrze i szczęśliwie. Otóż Mabe Cook pyta z kolei, co w takim małżeństwie robi rzeczywiście żona?

Nie bywa ona tak zajęta — pisze — jak kobieta tej klasy niższej, która sama przez się prowadzi całe gospodarstwo i porządek domu, która sama przez się musi zajmować się dziećmi, nianczyć je, karmić i odziewać. Kiedy osobiście wszystko

w małym światku do ładu przywiedzie, kiedy osobiście wszystkim potrzebom rodziny zadośćuczyni i pożywienie przygotowuje, czeka na męża z rozjaśnionem obliczem, ponieważ wie, że pracowała tak dobrze jak i ten mąż, że dzień jej pracy przyłożył się w równej mierze do mienia i dobrobytu rodziny, do utrzymania domu wspólnego. Istniał tu tylko podział pracy a ciężar jej nie został zwalony w całości na jedne barki tylko, które dźwigać go muszą, nieraz gnąc się ku ziemi. Mężatki miejskie klas wyższych nie mogą być tak szczęśliwe — odzywa się angielfka, a jabym poprawniej napisała: nie bywają tak szczęśliwe.... Pytanie jest więc, co robią? Są młodsze i starsze, a wtedy jest obok nich i pokolenie drugie córek dorosłych, ale choć panna angielska ma wiele więcej wolności, niż jej dają obyczaje nasze, angielska autorka słusznie czyni, że nie wspomina o pannach, gdyż córka w domu rodzicielskim rzadko kiedy „wytwarza sobie własną atmosferę.” Ale jaką jest atmosfera, w której się obraca ta co już jest wolną, aby życie swoje i pracę jego urządziła sobie dowolnie, jaką jest atmosfera mężatki?

Ma dom, sługi, pieniądze, na zaspokojenie potrzeb swoich, a nawet tego, co już podnosi się nad ścisłą tych potrzeb konieczność, więc wkracza w dziedzinę zbytku. Skończyła już także właściwą edukacją, to jest kształcenie się i uzdolnienie do życia, czyli mówiąc ogólnie ma już ze strony materyjalnej i moralnej zrobiony zapas dostatku szczęśliwego. Angielska pisarka zstępując też do szczegółów zarysowywa przypuszczalny szkic takiego dnia, z których się składa rok, lata — życie. Rano — pisze — żona je z mężem śniadanie, które wczoraj wieczór zarządziła: wydała dyspozycją i przygotowano je dla niej i dla rodziny, której ubranie równie jak i jej samej przygotowała służba domowa. Około dziewiątej lub dziesiątej mąż się wydała do pracy, nad którą będzie siedział schylony, przy której czoło jego nieraz się zwilży potem wysilenia, zrysuje się bruzdą myśli pracującej w głowie głęboko zadumanego. Ona została w domu, który sprzątnie służba. Wprawdzie potrzebuje wydać przytem rozkazy, a nawet jeżeli jest staranną gospodynią, godzina lub dwie zostały oddane osobistemu zarządowi: przejrzała, sprawdziła, obrachowała. Jeżeli służba nie wykona następnie jej rozprządzeń, lub wykona je niedbale, to dowodzi tylko, że jest gospodynią domu mało taktowną, że nie umie dobrać sobie służących i utrzymać ich w przyzwoitem dla siebie posłuszeństwie, że źle rządzi. Ale to już jest wypadek indywidualny, przypuszciliśmy że gospodyni jest umiejętna i rozumnie kierunek domu trzyma-

jąca, już jej praca skończona. Dzieci małe mają niankę, starsze są w szkole lub w pokoju szkolnym, gdzie je uczy wybrana przez matkę nauczycielka, lub wybrany przez ojca nauczyciel i dla niej nastaje czas najzupełniejszej swobody. Może wyjść na spacer, lub czytać, grać, jeżeli jeszcze troszczy się o muzykę, lub zająć palce jaką robotką fantazyjną z bawełny, włóczki lub jedwabiu. Znałam jednego z mężów, który widząc żonę swoją zapracowaną w ten sposób nad snuciem arcydzieł, w których mógł z nią rywalizować pająk, nazwał to stawianiem pałaców dla much. Angielka nazywa to po prostu robotami fantazyjnymi i określa wybornie cały ten dział, nie można powiedzieć pracy, bo nie ma tu warunków pracy właściwej—ale zajęcia. Jest fantazyjne, bo mogłoby być albo nie być, nie sprowadzając przez to żadnego braku prawdziwego—brak byłby tak konwencyonalnym, jak konwencyonalną jest ich potrzeba. Wymyśliła je konieczność zajęcia istoty niczem nie zajętej—oto racya bytu większej części takich robót. Ale zaliczyć trzeba do istotnej pracy gospodarskiej, czynienie sprawunków dla domu; jest to przecież zajęcie rzadko przypadające w takim układzie życia, jaki przyjęły obecnie kobiety klass wyższych. Wyjąwszy sprawunków odnoszących się do ubioru, nie czynią nigdy zakupów innych. Tu skłania ich do czynności estetyczna potrzeba dobierania sobie rzeczy gustowi ich odpowiadających, inne przedmioty zakupów dla gospodarstwa czynią sługi. Że przecież sprawianie ubiorów nie potrzebuje, a nawet może być częstem, że przypada zwykle przy zmianach pór roku, więc zajmuje bardzo nieznaczną część tego czasu, którym zamożna kobieta w mieście mieszkająca rozrządzać może. Gdy nadchodzi obiad, zjawia się mąż, który pracował bez wytchnienia przez ten czas cały, więc jest zmęczony, wyczerpnięty, nieraz jakim zawodem, jakim niepowodzeniem dotknięty nieprzyjemnie, w każdym razie przygnieciony nużącą manierą i rzemiosłową stroną swej pracy i tu Angielka kreśli swój obraz ostremi pociągami pióra: „Ona-to jest żona po bezczynności w jakiej dzień spędziła, nie ma do dania mu żadnego posiłku duchowego podniesienia. Rozmawiają z sobą trochę oboje, ale o czem że mówić mają? On nie może opowiadać jej o tem co robił, bo tajemnicą nieprzystępną dla niej jest droga, na której mąż zarabia na chleb rodziny, ona zaś nie robiła nic zgoła.” Po obiedzie mąż czyta gazetę, lub idzie się przedrzemac, a czasem poprosi jej aby mu coś zagrała lub zaśpiewała jaką miłą mu z dawnych czasów piosenkę. Czy przecież często tak jest, aby żona uczyniła temu zadość? Czy wiele jest

pań, grających lub śpiewających tak dobrze, po za mąż pójsciu, aby mogły dać rzeczywistą rozkosz słuchającemu? Wieczorem, jeżeli para małżeńska nie przepędza go za domem, on najczęściej wraca do czytania o polityce i w przedmiotach jego zawodu, które to rzeczy są najczęściej pozbawione dla niej interesu i niedostępne jej umysłowi, ona bierze znowu nic nie znaczącą robotę, lub nic nie znaczącą książkę Zebrania towarzyskie, czasem jaka sztuka w teatrze, jaki koncert lub widowisko, to jedyne urozmaicenie jej życiu. Ale to są już rozrywki, gdzie zaś jest praca?

Mabel Cook wymawia słowa surowe—jej praca jest żadną!... Jest żoną, ale zaledwie można ją uważać za towarzyszkę, a bynajmniej nie za współniczkę życia męża." Po takim zawyrokowaniu muszą być przecież motywa wyroku i autorka je daje. Co wyprodukowała ta kobieta oskarżona, jakie są owoce *jej pracy*, jej pracy *własnej*? Dom w którym mieszka, ubranie które nosi, pokarm który przyjmuje, cały materyalny i moralny dobrobyt tak jej samej, jak rodziny której jest matką, zaskarbiony zostaje przez grosz z pracy męża płynącej. Jej działem jest gospodarstwo i wychowanie dzieci, ale wszystko to robią za nią pomocnicy: gotują, piorą, sprzątają, niańczą dzieci, często je karmią za nią, uczą je następnie, ona zatem osobiście nie robi nic....

Można powiedzieć, że robi coś, troszeczkę: nakręca niejako kółka tej maszyneryi domowej, którą praca domowników prowadzi. Ale istotnie przy dzisiejszem gospodarowaniu pań miejskich praca ta jest tak małoznaczna, tak nie zużywa ani fizycznych ani intelektualnych sił zdrowej istoty ludzkiej, że autorka angielska nie dojrzała jej wypadku przy podsumowaniu cyfry ogólnej i napisała pod spodem zero.... nic — praca żadna!...

Czyż przecież dla tego nieodpowiedzialnego motyla, który niziutko leci przez kwiaty zasiane cudzą pracą, rozwinięte przez trud cudzy, dla tego motyla o skrzydełkach nie zawsze nawet świetnych, nie ma żadnego sposobu podniesienia się wyżej—wyżej nad nizkość obecną? Ta nizkość przecież przetwarza się zwolna w grzech, w złe życie spokojnego egoizmu, który wszystko wciąż przyjmuje, a w zamian oddaje tak mało, że coś oddzielnie wzięte na nic prawie schodzi, bo samo w sobie nic nie przedstawia i żadnej wartości nie produkuje. A jakie nieobrachowane następstwo skutków smutnych z tej jednej przyczyny, jaka ilość złego które się snuje nicią nieprzerwaną! Nie będzie

to nadużyciem rozumowania, gdy postawię pytanie, czy to nie nuda bezczynności, nie próżnowanie które ogałaca życie z koniecznego interesu, wciąga głównie kobietę w zamięłowanie gałganka, mody, czy to nie ono popycha ją nieraz dalej? Wietrznicą, żoną wiarołomną, ta kobieta upadła która nie zdołała wytrwać święcie w obowiązku przysiężonym rekrutuje się zwykle ze smutnego legionu kobiet niezajętych. Próżnowanie dało czczość, nudę, przygniatało uczuciem próżni i oto w pogoni za wrażeniem, rozrywką, zabawą kilkodniową, postawiło się nogę na gruncie niebezpiecznym. Skryta zasadzka otworzyła się nagle pod stopami nieroztropnej, żelazne kleszcze pochwyciły okrutnie i pociągnęły w przepaść, z której jakże trudno się wydostać!... Taką była zasadnicza myśl — tendecya jednej z powieści Zachariasiewicza, w Bluszczu drukowanej: *Zakazane owoce*. Kobieta młoda i piękna dostała od losu wszystko, co ziemskie szczęście warunkuje, wszystkie jego ukochania najdroższe, słodczye najmiłsze i doszedłszy tak kresu pragnień, nie miała tylko w swej skarbonie bogatej zamięłowania pracy i nie znalazłszy żadnego zajęcia prawdziwego, dała się wciągnąć podobnemu sobie próżniakowi salonowemu w hazardowną grę wrażeń niebezpiecznych. Owoc zakazany, zakazane, zabronione uczucie miało ponętny urok rzeczy zdobywanej sobie jakimś wysiłkiem, jakimś trudem, wprawiało w grę umysł, wzruszało serce i tem pociągało do siebie. Było już blisko upadku, bardzo blisko nieszczęścia, przyszły już upokorzenia i cierpienie, krok dalej a czekała przepaść i tylko łaska boża uratowała szaloną — mąż dobry i rozumny wywiózł ją na wieś, gdzie otwierało się szerokie pole dla działalności czynnej, dla pracy dobrej i użytecznej.

Ale gdzież jej szukać dla kobiety mieszkającej w mieście? Angielska autorka z tym zmysłem stowarzyszenia, które jest jak gdyby wrodzone jej plemienia, każe jej zawrzeć związek siostrzany z innymi, w podobnem położeniu będącemi kobietami i jako towarzystwo zjednoczyć się dla pewnej pracy umysłowej; stawiając za wzór kobiety, które w jakimś małym mieście Niemiec południowych stowarzyszyły się dla czytania i studyowania razem Szekspira, zaleca coś podobnego.... „Stowarzyszenie, pisze, jako ciało moralne daje nam pewną ambicyą, która podnieca i krzepi wytrwałość” a dodać by można że praca stowarzyszona weselszą bywa dla ogółu kobiet jak samotna. Przytem praktyczną jest myśl angielski, że cel wyraźnie oznaczony, ściśle jego określenie ujmuje dobrze pożądaną rozpierzchnięte. Można

zmarnować życie z pragnieniem nie sformułowanem wybitniej nad luźne założenie;—Chce się wykształcić wyżej umysłowo!... Czyta się z zasady książki już poważniejsze, jakie się z kolei następczą, chwyta się tu i owdzie żywioły wykształcające, ale przechodzi to rzadko po za pewien diletantyzm umysłowy i nie może być nazwane pracą. Przytem w życiu trzeba się uzdalniać do czegoś. Gabryella (Zmiechowska) zostawiła w swej *Książce Pamiątek* jedną wielką dla kobiety przestrożę, że można sobie ze zdolności i talentów swoich zrobić niby ambrozyjną kąpiel samolubstwa. Można być wciąż zajęta i nie pracować jeszcze, bo praca to koniecznie produkcya. Jak są fantazyjne roboty ręczne, tak mogą być naukowe i artystyczne; używa się i rozkoszuje, gdy tymczasem praca jakaś jest obowiązkiem moralnym każdej istoty ludzkiej. Dla żony człowieka pracującego na chleb rodziny, obowiązek ten zdwaja się: uczciwością prostą. Angielka radzi *paniom miejskim* zawiązanie towarzystwa z celem wykształcenia się pedagogicznego, któreby im pomogło umiejętnie chować dzieci i uzdolniło do takiego ich nauczania jakie Francuzi zowią: *Education maternelle*. Bywa to zwykle edukacja przedszkolna, ale sądzę że matka w mieście mieszkająca może mieć, a nawet mieć powinna wciąż dział nauczania macierzyńskiego i w czasach szkolnych. Są jedne przedmioty nauczania które powinna prowadzić sama obok szkoły, jak na przykład naukę religii, i tym podobnych, wysoce formalnych przedmiotów; przy drugich matka może zająć miejsce korepetytora i korepetytorki. Jaki cudowny węzeł wiązałyby wtedy serca matki z sercami dzieci! Jaka dla matki znajomość całego ducha rodzinnego, dla dzieci jaka wytwarzająca się zwolną przyjaźń i wdzięczność, któreby potęgowały wrodzone przywiązanie dziecinne! Taka matka zachowałaby wieczny wpływ na syna, córka takiej matki całe zaufanie położyłaby w niej zawsze.

Mabel Cook radzi także klub dla interesów domowego gospodarstwa w ważnej, a obecnie tak żywotnej kwestyi służących. Jestem również zdania że kwestya i ważna i żywotna. Nie można przypuścić, aby klub nie przedstawiał szkoły wyższego i postępowego zapatrywania się na tę kwestyę. Czytano by na nim naprzykład dobre książki w tym przedmiocie, toczono by nad nimi rozprawy, roztrząsano punkta sporne. I umysłyby się rozświecały, poglądy stawały szerszemi, społeczna strona rzeczy występowałaby przed oczy, a nabycie tych wszystkich pojęć byłoby już pracą, pracą rzeczywistą, wysoce produkcyjną i twórczą w następstwach.

Ale ileż to przedmiotów zdolnych w ten sposób być dobrą i istotną pracą kobiety! Naprzykład postawić sobie założenie: — Tak się uzdolnię że mąż mój znajdzie we mnie przyjemną i mogącą zrozumieć go towarzyszkę, przyjaciółkę nie tylko sercem, ale i myślą z nim związaną!... Nie chodzi tu o wykształcenie się właśnie w kierunku specjalnego zawodu męża, choć nie uważałabym w tem nic śmiesznego, ani nawet nic nie możliwego, aby kobieta choć przez ogólne nocye nabyła tyle wyobrażenia w przedmiocie pracy męzowskiej, aby pojmowała ją, umiała znać jej stanowisko w ogólnej dziedzinie pracy ludzkiej, oceniać trud jaki sprowadza, a z którego ona korzysta. Ale człowiek nie jest maszyną dla odrabiania pewnego działu pracy i nietylko specjalność jedna zajmować go może i powinna. Aby właśnie tak nie było, aby specjalista nie zacieśnił sobie zbyt umysłu, aby nie przestał wiązać się z ruchem ludzkości w kierunkach innych, żona radzić na to może. Od chwili powrotu męża do domu zostaje on niejako w jej rękach. Niech go umie przyjąć nie tylko sercem, ale i umysłem, odpowiednio do nastroju umysłu męzowskiego podniesionym, niech mu sprostą powagą i podniosłością myśli, niech strona społecznych i politycznych interesów świata nie będzie jej obcą, a z pewnością to dwoje nudzić się nawzajem nie będzie i nawet żona zdolną się stanie do oddziaływania na męża i pociągania go w te dziedziny polotów idealnych, ku którym specjalista zapomniałby może zwracać się i umysłem odnosić. Uzdalniać się podobnie, jest też pracować dla rodziny i obowiązków swoich pracą wysoce korzystną.

M. Ilnicka.

WYSTAWA KRAJOWA WYROBÓW TKACKICH

w pałacu Brühlowskim.

Urządzenie Wystawy.—Zawiercie.—Towarzystwo akcyjne.—Żyrardów.—Ceny tych wyrobów.—Ś-ta Marta.—Mała ilość wystawców białego płótna.—Powody.—Korona przemysłu tkackiego.—Same nazwiska cudzoziemskie fabrykantów.—Kaszmiry Silbersteina.—Różnica cen sprzedawanych w sklepach a fabrykach.—Arszyn i łokieć.—Korty męskie.—P. Chojnacki dyrektor nowej drukarni Scheiblera.—Sukna.—Chustki.—Szale łódzkie.—Kołdry stawuckie.—Złe umieszczenie serwet pana Majera.—Maszynowe hafty p. Bobrowskiej.—Zbyteczni przedstawiciele innych przemysłów na Wystawie tkackiej.—Materac okręcany na siennik.—Ceraty.—Pończosznicstwo warszawskie.

A więc wystawy krajowego naszego przemysłu weszły u nas dzięki staraniom muzeum przemysłowego, w potrzeby życiowe. Otworzona w dniu 8 maja w salonach pałacu Brühlowskiego, a zajmująca 14 pokoi Wystawa tkacka, urządzona z całym przepychem, starannością, wygodą i prawdziwą elegancją, a nawet wielkim wdziękiem, bo ozdobiona mnóstwem krzewów prowadzących nas od samych drzwi wchodowych, aż do salono w Wystawy, dozwala nam przekonać się narazie, ile i jakie kraj nasz produkuje tkackie wyroby, ile ma fabryk, ile zajmuje rąk! Na czele postawię tu fabrykę tkacką towarzystwa akcyjnego w Zawierciu, które w ślicznie, z wielkim gustem urządzonej salonie, staraniem tapicera Sabockiego, zupełnie w rodzaju wystaw wszechświata, dała nam poznać całą fabrykację bawełny, poczynając od zupełnie surowej, zdjętej z drzewa, przedstawionej w grubym słupie od dołu, następnie grejplowanej, a coraz wyżej cieńszej i cieńszej, aż do takiej, z której, jak nas objaśniono, robią się już u nas skarpetki i pończochy. Sufit formuje plisowana draperya z samych gładkich bawełnianych wyrobów różnokolorowych, zebranych w jedną rozetę. W gablotkach

(szawki oszklone) leżą okazy zwijanej na motowidłach i w pasmach różnej, przeróżnej bawełny, dalej na stołach oprócz mnóstwa rozmaitych drukowanych perkali, szczególną zwracają uwagę barchany kolorowe w desenie, tak ładne, iż robią efekt flaneli. Drzwi prowadzące do drugich salonów, ubrane są w firanki perkalowe na tle cielistem, drukowane w desień turecki tak dziś modny; rozmaite sposoby urządzenia i przybrania firanek w bardzo elegancki sposób ukazują się nam w pośrodku salonu na ruchomych szafeczkach, które przedstawił p. Mergenthaler, idący ręką w rękę na każdej, czy to paryzkiej czy krajowej wystawie z p. Stifsohnem, którego przepyszne i bardzo pięknie wykończone wyroby passamoniczne p. Mergenthaler umie tak korzystnie przedstawić, zdobiąc niemi firanki, portjery i t. p. Tenże zakład tapicerski wystawił krzesło na starożytny wykonane sposób, pokryte gobeliną i wypłowiałym niby i wygniecionym oliwkowym aksamitem, zupełnie takie, jakie się spotyka w starożytnych pałacach (Wilanów); duże to krzesło było już kupione.

Obok Zawiercia umieścił się Żyrardów. Pokój zajęty przez wyroby żyrardowskie, podług nas, zasługuje na wielki zarzut w urządzeniu, gdyż w dwóch szafach oszklonych wystawia swe wyroby zupełnie tak, jak rok cały w wystawie sklepowej a nawet mniej wygodnie dla publiczności, bo szafy wysoko ustawione, pozwalają tylko z krzeseł i kanapki stojącej na przeciwko, przyglądać się wyrobom Żyrardowskim, jakby jakim dziełom sztuki malarskiej, a przecież okazy płótna, drylichów i t. p. powinny być widziane z bliska i cena tychże wyraźnie na przedmiocie oznaczona, abyśmy w przybliżeniu chociaż obznajmiali się z niemi. Wyroby tej fabryki zżyły się już z miastem i krajem całym, wiemy o nich, bo nie podszywając się pod żadne firmy zagraniczne, towary swe przedstawiają rok cały w wystawie sklepowej. Że wyroby te zasługują trwałością i dużym wyborem na uznanie, nie ulega wątpliwości, jednak na swych wyrobach cen fabryka nie położyła, jakby wstydząc się wysokości tychże, gdyż właśnie jest to jedyny zarzut, ogólnie od lat wielu czyniony żyrardowskim wyrobom, iż są względnie za drogie. Nie płacąc cła, mamy prawo żądać niższych cen za krajowe wyroby.

Za wystawą żyrardowską dwa małe gabineciki zajęły prace Ś-tej Marty—są to istne dwie bombonierki. Każden szczegół, najmniejsza praca, najzwyczajniejsza bielizna tchnie jakimś wdziękiem i elegancją. Nie dziw, bo protektorkami tego zakładu są

panie znane z gustu i umiejętności wyboru. Znaki na zwyczajnych chustkach od nosa, są tak czysto i jasno odrobione, że zaszczyt zakładowi przynoszą. Penioary, kaftany, neglige zagarniowane z gustem, kołyska z pościelą urocza, sukienka niebieska z białym, dla małego dziecka rocznego, wygląda jakby dla dorosłej damy model od Worth'a. Ale koroną wszystkiego jest chusteczka batystowa do nosa, nie pracowitym ale mozolnym haftem atłaskowym wykonana, świetnie ekspozowana na poduszeczce niebieskiej atłasowej; ślicznych jednak haftów zakładu S-tej Marty, nie możemy zaliczyć do wyrobów tkactwa.

Oprócz okazów bawełnianych jednej z największych fabryk w świecie (Kurjer warszawski) Scheibler'a z Łodzi, Poznańskiego także z Łodzi, Zawiercia, o której wyżej detaliczny opis i kilku innych, oraz bogatych okazów fabryki żyrardowskiej, musimy z boleścią przyznać, że tkactwo białe lniane i konopne, mało ma na Wystawie przedstawicieli, gdyż jak to niedawno przy okazji wystawy pracy kobiet, mieliśmy sposobność przekonać się, uprawa lnu i konopi nadzwyczaj jest u nas zaniedbaną. Wszakżeż w niejednym dworze jeszcze znajdziesz płótno własnej fabrykacyi, a włościanie po większej części prawie wszystkie potrzeby własnym wyrobem zaspakajają — dziwnem więc zaiste jest, iż ta część wystawy płótna włościan naszych zaniedbaną została. Spotykamy się wprawdzie w pierwszym salonie wejściowym z mnóstwem wyrobów bawełnianych, pół-wełnianych, nicianych, mieszanych z bawełną, pracy włościan ze Żmudzi, dóbr książąt Ogińskich, oraz z Królestwa z dóbr hr. Zamoyskich i pana Sobąńskiego, są tam chustki, spódniczki, derki, fartuchy i różne przeróżne przyodziewki noszone przez włościan w różnych miejscowościach kraju, ale z płótnem blechowanem białem nie spotykamy się wcale. Dziwne zaiste i niezrozumiałe jest to zaniedbanie przemysłu lnianego u nas, gdy prababki nasze chwałę swego gospodarstwa w cienkiej przędzy znajdowały.

Koroną jednak przemysłu tkackiego, są w kilku salonach wystawione i większą połowę całej prawie Wystawy zajmujące wyroby bawełniane, wełniane, wełny z jedwabiem, a nawet jedwabne, z Łodzi, Pabianic, Tomaszowa i Zgierza, którym dzięki możemy się przekonać, co kraj nasz produkuje i jak mało potrzebujemy posiłkować się zagranicą. Oprócz rzeczy mody i fantazyi, w czem nikt na świecie Paryżowi nie dorówna, oraz jedwabiu czystego, mamy wszystko co nam potrzeba.

Zaczynam od wyrobów najbardziej bijących w oczy, z fabryk braci Baruch z Pabianic i Łodzi; na jednej ścianie w draperyę ujęte widzimy tam wełny i wełny z jedwabiem w najnowszych i najgustowniejszych deseniach „Pompadour,” tureckich i jakich kto chce na damskie suknie i przybory do nich. Przed rokiem, ale tylko przed rokiem, płaciliśmy za podobny wyrób francuzki, za łokieć po rubli 3, w jednym z pierwszych składów tutejszych, a panowie Baruch oznaczają dziś to samo: arszyn po kop. 70 do 80, najdroższy wyrób po rublu. Co za porównanie! Dalej widzimy popeliny, wełna z jedwabiem, w najmodniejszych kolorach: blade-niebieskim, lipowym i tym podobnych, po 70 kopiejek, z którego to wyrobu można najpiękniejszą balową tualetę urządzić. Fabryka ma skład swój w Warszawie przy ulicy Nalewki róg Gęsiej, dom Wildera, cóż kiedy my biedne śmiertelniczki tam się zaopatrywać nie możemy, bo skład sprzedaje tylko sztukami. Ceny podane są na sztuki— notujemy tu jednak adres składu dla wiadomości magazynów.

Dalej pan Silberstein z Łodzi przedstawił wyroby z czystej wełny, pomiędzy którymi oprócz wielu zwyczajnych wyrobów używanych na suknie damskie, repsów różno-kolorowych gładkich, wyróżniają się dwa materyały, mogące iść śmiało o lepsze nie mówię już z niemieckimi, bo te przewyższają, nie śmiem powiedzieć z francuzkami, ale z pewnością z angielskimi. Beże zwane francuzkami, czysta miękka wełna w dwóch gładkich odmiennych kolorach: popielatym i dzikim, po 40 kopiejek arszyn, a my przyzwyczajone płacić najtaniej za łokieć od 90 do 100 kopiejek. Drugim okazem, na równi z beżami stojącym, a wyrównywającym w zupełności niby francuzkim sprowadzanym do nas, są kaszmiry, nie poszlakowanej czystości koloru czarnego, miękkości, cienkości, a jednak mięsistości towaru, tak iż czuć wagę wzięwszy w rękę, szeroki łokci 2 i 4 cale, w cenie rsr. 1 kop. 55 arszyn, najwyższy gatunek; gorsze poczynają się od 80 kop. tejże szerokości! Doprawdy wstyd mi pomyśleć, żebyśmy płaciły po 2 i 3 ruble za łokieć.

Za rzeczy fantazyi i mody można brać i 100 procent, bo te prędko wychodzą z użycia, ale nigdy za towar, nie tracący swej wartości. Gdy zaś arszyn jest pięcioma ćwierciami łokcia, wypada 75 procent, co jest trochę za wiele. Publiczność wprawdzie nie znała wyrobów, ale kupujący chyba obowiązani są wiedzieć o stanie przemysłu krajowego i ułatwiać kupującym— we własnym swym interesie— nabywanie przedmiotów tańszych,

a równie dobrych. Bo nikt pieniędzy nie ma za wiele i nie może wydawać bez końca, więc kto musi nabywać drogo, musi zarazem ograniczać się w nabywaniu. Oprócz kaszmirów i beżów pokazywano nam rozmaite repsy czarne i różne wyroby w mało znaczny deseń, któreśmy za francuzkie lub angielskie kupowały, prześliczne na salopy, paltociki futrzane i t. p. po 90 kopiejek, 100 lub 110 najwyżej.

To samo zupełnie ma się z kortami męzkimi, o których zapewniano mnie, iż panowie krawcy biorą cztery ruble za łokieć tego, co się płaci w sztuce za arszyn 2 i mniej—mówię o kortach letnich—taka sama różnica w zimowych. Fabryki w Łodzi, Tomaszowie, Zgierzu, Pabianicach i innych, produkują tak wielką ilość kortów letnich i zimowych i w ogóle tak rozmaite bawełniane i wełniane towary, że mowy nawet być nie powinno o sprowadzaniu tympodobnych towarów z zagranicy. Wszakże hodowla owiec jest u nas wysoko posunięta, a wełnę naszą dobrze płacą zagraniczni kupcy, pocóż więc mamy предаwać surowy materyał, ażeby go w przeróbce przepłacać, kiedy przy pomocy naszych specjalistów, możemy sami tego u siebie dokonać. Właśnie teraz jeden z odznaczających się nauką inżynier-mechanik chemik, pan Chojnacki, po przebytej już praktyce w Londynie, wezwany przez pana Szeiblera w Łodzi, dla założenia drukarni tkackiej nowego systemu, do Belgii w celu zakupienia maszyn i wprowadzenia w czyn nowych projektów tego wielkiego przedsiębiorcy Łódzkiego. Mamy więc głowy, które mogą kierować choćby największemi przedsiębiorstwami, bo bez nich cóżby pomogły same kapitały?

Oprócz wielu innych, Zimermana z Tomaszowa i Tuhuniecka fabryka hr. Buturlina, dawniej Poniatowskich w guberni Kijowskiej, przedstawiły sukna cienkie i sukna kolorowe najpiękniejszych barw—białe, pąsowe, pomarańczowe, słowem we wszystkich przejawach wełna ma swoich przedstawicieli.

Panowie Stullet i Bielezewski z Łodzi wystawili chustki i szale wełniane z frendzlą, oraz kaszmiry—dziwna jednak, że szali naśladowujących francuzkie duże damskie w tureckie wzory z Łodzi, z któremi spotkałam się w oddziale Polskim na Wystawie paryzkiej, nie znalazłam tu wcale i widać że je nie przysłano, kiedy nawet Ekonomista w swym katalogu ich nie zamieścił. Za to chustki w kraty wyżej wymienionej firmy zasługują na zaznaczenie. Fabryka Sławucka sukien księżąt Sanguszków, egzystująca jeszcze przed 1790 rokiem,—przysłała sukna kolorowe i kołdry grube, miękkie, wełniane, ciepłe, znane ca-

łemu krajowi. I tu zaznaczyć muszę nie wielki procent od ceny fabrycznej pobieranej w sklepach, różnica jest od 3 do 4 rubli, bo tu już sekretu nie ma, każdy zna kołdry Sławuckie. Dla czegoż to nie dzieje się ogólnie, dla czego nie powiedzieć jasno kupującym paniom—mamy towar krajowy i dlatego możemy go taniej oddać, a sądzę, że panie nasze przyjełyby to z radością i nie dla samej tylko przystępności cen, ale dlatego właśnie że wyrób swój, o wzmożeniu się przemysłu naszego świadczący. Przedstawicielem pysznych gobelinowych serwet na stoły, jest p. Ludwik Mayer z Łodzi. Pomimo doskonałego urządzenia całej Wystawy tkackiej, tej jednej szafie p. Mayera zarzucić trzeba złe przedstawienie swych okazów—w ciemnej dość sali stoi w środku szafa wysoka, oszklona, bokiem do światła i w niej wiszą serwety, adamaszki wełniane, kołdry i t. p. — nic nie jest rozłożone, ani więc deseni, ani gatunku widzieć nie można i prawie tylko ci co dojrzeli, pokazują drugim te piękne serwety. Zarzut ten stosujemy wyłącznie do wystawcy—zarząd Wystawy nic tu nie jest winien—musiał szafę postawić bokiem, gdyż dwóch wystawców w niej swe wyroby umieściło. Ponieważ sala jest ciemna, a szafa kilka stoi na środku, gorzej więc jeszcze umieścił pan Juljusz List z Łodzi, swe wyroby jedwabne—same czarne, które pomimo braku światła, korzystnie mówią za fabryką. Ceny postawione na sztukach są od 3 rsr. 25 kop., do rsr. 1 kop. 20—wyrób ma piękny połysk, więcej nic powiedzieć nie możemy, bo ciemno i w rękę wziąć nie można—ale niewysłowioną pociechą napełnia to serce nasze, że fabrykacja jedwabiu weszła u nas w życie, prawda iż bardzo to jeszcze małe są korzyści, gdyż fabryka przerabia jedwab' pochodzenia włoskiego i lion'skiego, ale założona 1879 roku produkuje już takie wyborowe gatunki, o których się nam nie śniło nawet, że są w kraju wyrabiane. Fabryka zajmuje już dziś 100 robotników i obraca rocznie 300,000 rubli. Pierwsze kroki w każdym przemyśle są trudne, a cóż dopiero na tak nieugruntowanej jeszcze podstawie, jak jedwabnictwo nasze. Jeżeli jednak po roku są takie rezultaty, to niech nam wolno będzie mieć nadzieję że w lat 10 też sama fabryka obracać będzie podwójnym kapitałem, przerabiać już tylko będzie nasz własny jedwab', do czego głównie przyczynić się mogą i powinny nasze Polskie gospodie i każda swobodna kobieta, mogąca rozrządzać kawałkiem ogrodu do zasadzenia morwy i trochę czasu dla zajęcia się jedwabnikami.

W teje sali spotykamy hafty maszynowe kilku firm, z których roboty panny Bobrowskiej wyróżniają się gustem

i dokładnością roboty. Haft na meble na ciemno-zielonym suknie, cienowaną wełną, bogatym deseniem, mógłby znaleźć pierwsze miejsce na każdej międzynarodowej Wystawie. Haft tego rodzaju zastępuje dziś wszelkie nudne staroświeckie krzyżowe roboty włóczkowe, a tak dalekie ma zastosowanie, iż na pysznej kołdrze pasowej atlasowej, wystawionej zapewne jako wyrób tkacki, w pośrodku spotykamy monogram wyprawni jednej z bogatych dziedziczek. Niech mi tu wolno będzie zrobić zarzut zarządowi Wystawy o zbytnią grzeczność i gotowość usłużenia każdemu — spotykamy na Wystawie mnóstwo artykułów, nie mających żadnego związku z tkactwem, naprzykład: łóżka meblowe, szafeczka obok łóżka, kołyski, krzesła starożytne, krawaty jedwabne, wreszcie wyroby pana Weigta, które choć są nieposzlakowanej piękności i przekonywają, że dziś kapelusz warszawski jest równie wykwintny materiałem i wykończeniem, jak niegdyś tylko paryzki, gdy jednak fabryka ta w anonsach swych ogłasza, iż filc sprowadza z Francyi, już by tu dla nich miejsca być nie powinno. Cieszymy się bardzo, iż mamy w kraju tak zasłużoną fabrykę kapeluszy, która na wszystkich europejskich i amerykańskich nawet Wystawach, dostała nagrody i medale, że na ostatniej Wystawie w Paryżu słynącym z fabrykacji kapeluszy, dostała medal srebrny, ale pomimo całej sympatii dla fabryki i jej przedstawiciela powtórzyć musimy, że fabrykacja kapeluszy z francuzkiego filcu nie ma nic wspólnego z wyrobami tkactwa krajowego. Ktoś ze zbytecznych wystawców przedstawił materac, zapewne z krajowego drylichu, zupełnie nowej konstrukcyi. Wystawmy sobie zwykłej szerokości materac o połowę cieńszy, 7 łokci długi, połączony tak na długość, iż ani początku ani końca nie ma, w środek wkłada się siennik, naturalnie pikowany w rodzaju materaca tak, iż cały siennik jest z wierzchu i ze spodu otoczony matercem, który rozdzielony znaczkami na 7 dni tygodnia — co dzień się przesuwają na sienniku i tym sposobem sprężystość włosia zostaje równa wszędzie. Oprócz tego dodany jest wałek drewniany cienki polerowany, z rozetą z jednej strony, który się podsuwa w głowę, w materac, aby tym sposobem formował wałek w głowach pod poduszką i służył w drogę do zawinięcia materaca. Pan Didier (naszych polskich nazwisk bardzo mało spotykamy na Wystawie) mający fabrykę cerat na Koszykach, a Skład na Nowym-Świecie wystawił różne ładne okazy, których cena zdaje nam się bardzo przystępna.

Pierwszy salon od wejścia z prawej strony, zajęły wyroby czysto warszawskie pończosznicze i wszelkie trykotowe. W 1867 roku powróciwszy z Wystawy paryzkiej, jedna z pierwszych pisałam o nowo wynalezionych maszynach do robienia pończoch i w skutek mnóstwa odezw w tym przedmiocie czynionych, prowadziłam korespondencye tak z fabrykami podobnych maszyn we Francyi, jak i z pragnącemi co prędzej zarabiać na chleb kobietami. Od tego czasu przemysł ten u nas tak się rozwielił, że już i mowy nie ma o żadnych pończochach lub kaftanikach włóczkowych zagranicznych. Najpierwsza która przemysł tak prawdziwie kobiecy rozszerzyła, jest pani Schmidt, sprowadziwszy kilkanaście maszyn potrzebnych, wyuczywszy się sama całej manipulacji i wszystkich fasonów, deseni i t. d. w robocie trykotowej, rozpowszechniła naukę tej pracy między kobietami, a sprzedając maszyny i ucząc elewki mimowoli z prac swych zebrała skład podobnych wyrobów które dziś na wielką skalę prowadzi pod nazwą Warszawskiej fabryki trykotaży, przy rogu ulicy hr. Berga. Pani Schmidt przestawiła na Wystawie nowość u nas: bawełnę świecąca, która przędzona razem z odpadkami jedwabiu, nabiera pewnego połysku. Śliczną była para ażurowych niebieskich pończoch z takiej bawełny. Pokazywano nam takie długie myśliwskie męzkie pończochy, w których sędzę że w największy mróz będzie ciepło myśliwemu. Skarpetki z futrem czyli filcem wewnątrz dla cierpiących na reumatyzm bardzo dobre. Pani Schmidt ma uczennicę mieszkającą w Grójcu tak wykwalifikowaną, że posławszy jej próbkę jakiegobądź deseni, oznaczywszy co i na jaki wiek, lub na jaką figurę ma być zrobione, odbiera wkrótce najśliczniej wykończoną robotę i właśnie pokazywano nam ztamtąd pochodzący kaftanik damski z rozmaitemi grymasami, z dzikiego koloru włóczki, z jedwabnemi rękawami, przybrany wstążkami.

Drugą z rzędu wystawczynią jest panna Hilke, której wyroby otrzymały już uznanie na Wystawie pracy kobiet i słusznie, bo wszystko co z tej fabryki wychodzi, jest ładne, gustowne, a mianowicie praktyczne i tanie. Oglądaliśmy na Wystawie panien Hilke sukienki dziecinne, ale to dla dzieci od 3 do 5 lat, całe włóczkowe w kolorach pasowym, niebieskim i białym, najmodniejszemi fasonami z fałdami z tyłu, falbankami, wstążkami, bajecznej taniości, bo w cenie 2 i pół, 3 do 3 i pół rubli, a są i tańsze. Pończoszki ażurowe do pantofelków, ale spód, palce i pięta podwójna, tylko przód ażurowy. Kamaszki dziecinne grube razem z pończochą cienką, kamasze damskie duże

do wkładania na buciki, bardzo praktyczne, w końcu bardzo nam się podobały śliczne kamaszki białe bawełniane, chusteczki na szyję ślicznych fasonów, pończochy białe różnych cen, słowem wszystko tam ładne i stosunkowo tanie; panny Hilke skład swój mieszczą przy ulicy Szpitalnej Nr 2. W tych dniach pan Olszewski, mechanik w Warszawie zamieszkały, miał przedstawić maszynę do roboty pończoch swej konstrukcyi z małemi ułatwieniami zagranicznych, panny Hilke mają maszynę tę ekspozycyonalną na Wystawie, wyrabiając na niej pończochy podczas trwania Wystawy. Zanim jednak to nastąpi, panna Scholtze, mająca pracownię przy ulicy Miodowej w domu Lessera, wyrabia na maszynie zagranicznej ciągle śliczne pończoszki rozmaitych rozmiarów, produkując dziennie par 3 i utrzymując z pracy swej matkę i rodzinę. Panna Fijałkowska, której fabryka istnieje już lat 6, bardzo ładne okazy pończosznicze, a między innemi całe ubrania męzkie trykotową robotą, przedstawiła na Wystawę.

Na tem kończemy sprawozdanie z Wystawy tkactwa krajowego, wyrażając imieniem ogółu kobiet Polskich dzięki Komitetowi muzeum, za starania jakie około przemysłu krajowego podnosi — przez co poznajamia nas dowodnie co kraj produkuje i czego od handlujących mamy prawo wymagać.

L. C.

ODESSA.

Odessa nowe prawie miasto położone nad samym brzegiem morza Czarnego jest rzeczywistym portem zbytu dla produktów Podola, a jako najbliższe większe miasto jest dla jego mieszkańców miastem stołecznem. I rzeczywiście tam się skupia ruch umysłowo cywilizacyjny całego Podola i wszelkie jego towarzyskie stosunki. O każdej porze roku spotkasz się tu z przyjezdnymi—podczas kąpeli morskich w lecie całemi rodzinami tu przebywają a w zimie bardzo wiele zamożniejszych obywateli Podolskich trzymają nawet tutaj otwarte domy. Przebywszy w Odessie kilka miesięcy i patrząc praktycznem okiem na życie tamtejsze, sądzę iż nie bez interesu będzie zanotowanie chwil tam spędzonych. W niedalekiej jeszcze przeszłości Odessa będąc kątem spiczastym nad brzegami morza Czarnego była tylko zatoką rybacką—następnie przestępcy osądzeni na karę, tu szukali schronienia i to stało się powodem złej opinii jakiej miejscowość ta używała. Dopiero książę (duc) Richelieu przybywszy na miejsce znalazł położenie handlowe tej miejscowości bardzo korzystne, nadał prawa i swobody mieszkańcom zamieszkałym w chatach rybackich; sam nad brzegiem morza wybudował sobie dom i osiedliwszy się tu w szczególną opiekę wziął miasto. Na pamiątkę też Richelieu'go na bulwarze wystawiono mu pomnik—od którego olbrzymiej szerokości schody, szersze jak wiodące do katedry mediolańskiej o 250 stopniach prowadzą nad brzeg morza.

Nie dalej jak sto lat temu była to jedna otchłań gdzie się grzęzło jak w mokradłach—bruku żadnego, wody słodkiej ani kropli. Dopiero nie więcej jak 30 lat temu za rządów księcia Woroncowa zrobiono w niektórych częściach bruk kostkowy —

a dziś cały bulwar i kilka ulic wylano asfaltem, na innych lat temu parę jeszcze, brnąć trzeba było w głębokim piasku. W ogóle całe miasto nie tylko ma pozór, ale jest rzeczywiście miastem kosmopolitycznym, wspaniałe wille po nad brzegiem morza, kilka dawniejszych pałaców budowanych zaraz po osiedleniu się Richelieu'go i nowej architektury bogate domy zdobiące pryncypalne ulice Odessy, wszystkie są własnością rozmaitych narodowości ludzi—składają się na to grecy, polacy, włosi, francuzi, anglicy, rossjanie.

W sklepach i magazynach rozmówisz się tu każdym językiem—na spacerze spotkasz rozmaite narodowe kostjumy, pożyczając od tureckiego, algierskiego aż do krakowskiego (sic). Sama spotkałam na bulwarze polkę prowadzącą ośmioletniego krakusa. Bulwark Odesski jest to coś uroczonego—ciągnie się wzdłuż całego brzegu morza Czarnego dotykającego Odessy, z jednej strony kończy się pięknym budynkiem giełdy—z drugiej ogrodami dotykającymi willi włoskiej; oświetlony wieczorem rześisto gazem, w samym środku ozdobiony posągiem Richelieu'go jako założyciela Odessy, zgromadza od godziny czwartej po południu cały świat Odeski przysłuchujący się z przyjemnością dwa razy na tydzień dobrze grającej muzyce wojskowej. Dwa eleganckie bufety dostarczają chłodników, napojów i wybornego piwa i tu czujesz się zupełnie jak gdzieś w Niemczech lub we Włoszech siedząc przy małym okrągłym stoliczku, patrząc na spokojne podczas lata wiecznie piękne morze, i przeczuwając w oddali na drugim brzegu morza Konstantynopol, do którego spacerowe parowce dwa razy tygodniowo w 30 godzin żadnego widzenia przenoszą turystę.

Odessa obok tak wielkiej obfitości wody morskiej, dopiero od 1873 roku posiada wodę słodką sprowadzoną do miasta za pomocą rur z odległości kilku wiorst.

Jednym z piękniejszych budynków Odessy jest synagoga wykończona w końcu 1874 roku mieszcząca w sobie wygodnie 5,000 osób—gmina bowiem tak zwana reformowana izraelska jest tu bardzo liczna, do tego stopnia, iż na otwarcie gmach całej gminy pomieścić nie zdołał, chociaż liczba zamieszkałych izraelitów jest wielka, jednak nasz polski żyd w hałacie jest tam osobiwością. Kościoły wszelkich wyznań naturalnie istnieją tutaj jako w mieście kosmopolitycznym, a nawet jeden katolicki o ile pamiętam pod wezwaniem S. Jana bardzo ładny, z wizerunkiem Matki Boskiej umieszczonej w ten sposób, iż promienie

południowego słońca krwawym swym blaskiem odbijając się o szkarłatne szkło oświetlają jakby palącym ogniem całą postać. Budynek teatralny pomimo wcale nie pozornej powierzchowności mieści obszerną salę okrągłą z kilkoma parterami, lożami i kilkunastoma rzędami foteli, gdzie naprzemian bawiące truppa francuzka lub opera włoska dają przedstawienia—drugi mniejszy budynek przeznaczony na przedstawienia tylko w rosyjskim języku, mało bywa uczęszczany przez lepsze towarzystwo Odessy.

Ogrodów jest tu kilka, jeden nawet dość obszerny i to prawie w środku miasta gromadzi w święta i niedziele w jednej połowie liczną publiczność,—bawiącą się w illuminacje, tombolę muzykę i zajądającą na sposób zagraniczny kolację przy oddzielnych stoliczkach;—druga połowa jest jak u nas ogród saski rządowa przeznaczona tylko do spaceru. Do ogrodów za miastem trzeba się udawać dorózką czyli tak zwanym izwoszczykiem, niską na dwie lub trzy osoby parą koni zaprzęzoną, za kurs płaci się od 20 do 30 kop. Co do sklepów i ruchu handlowego ten jest tu bardzo ożywiony, wogóle, nawet oprócz handlu zbożowego który naturalnie jako w mieście portowem jest wielki. Na kilku pierwszorzędnych ulicach spotyka się prawdziwie bogactwo europejskich sklepów—wystawy wspaniałe a składy ogromne. Między innymi jest bazar na podobieństwo składu warszawskiego braci Lesser, gdzie oprócz towarów znajdziesz ogromny wybór starożytności w porcelanie, meblach, bronzach i t. p. które sprzedają i zakupują; strawiłam kilka godzin w tym składzie z wielką przyjemnością, zawdzięczając to uprzejmości właściciela kilku magazynów francuzkich urządzonych na wyższą skalę, sprowadza pierwszorzędne modele paryzkie; ogromne składy futer zaopatrują całe Podole i prowadzą wielki handel futramy.

Słowem miasto pod względem handlowym odpowiada zupełnie stołecznym miastom Europy. W porcie ruch zbożowy ogromny, spichrze murowane ciągną się całą długością jadąc ku brzegowi morza w kierunku portu i komory celnej, która zajmuje przestrzeń większą od niejednego małego miasteczka naszego.—Gdy oprócz tego zawita parowiec przybywający od strony Czarnego morza i wiozący herbatę, ruch ten powiększa się w trójnasób—byłam świadkiem jak parowiec taki przywiózł z Indyi 20,000 pak 60-cio funtowych drewnianych z herbatą—nie były te cybiki znane mi dobrze, jakie przychodzą do nas

z Niżniego Nowogrodu lub z Moskwy różnej wielkości poczynając od 95 funtowych ale same równe paki obite chińskim papierem, patrzyłam na wypakowywanie i zręczność z jaką ustawieni robotnicy rzucali sobie z rąk do rąk aż do spichrza komory, trwało to dzień cały! 20,000 pak! Oprócz tego co cztery dni przychodzą parowce z Konstantynopola które chociaż nie czysto handlowe lecz zajmujące się komunikacją między Odessą a Konstantynopolem przywożą z tamtąd owoce, winogrona, cytryny, pomarańcze i wogóle kolonialne towary. Na okrętach przychodzących z Chin można spotkać oryginalne chińskie rzeczy do sprzedania—jak parasole, wachlarze, szkatułki lakierowane, często nawet porcelanę malowaną, przywożą je ukradkiem majtkowie chcąc tym sposobem sobie coś zarobić.

Księgarni jest do 10 i to bardzo dobrze asortowanych—jedna nawet zajmuje się sprowadzaniem i sprzedażą książek polskich;—wszystkie pisma codzienne i tygodniowe nasze spotyka się w cukierni Semadyniego, która nie przesadzę nic jeżeli powiem, że tylko o lepsze iść może z naszym Loursem lub Janczeskim—ruch w niej wielki i ciągły. W restauracjach pierwszorzędnych które się mieszczą prawie wszystkie na środkowym placu bulwarowym gdzie kolumna Richelieu'go, utrzymywanych przez francuzów—lub na sposób francuzki, podają wykwintnie urządzone jedzenia bez zakału pod względem sztuki kucharskiej ale bardzo drogo każą sobie za nie płacić. Taniej jak półtora rubla zjeść byle jakiego obiadu tam niepodobna—bez wina, które nawiasem mówiąc jest tu bardzo tanie, w powszechnem bowiem użyciu są lekkie wina krymskie, których butelka w winiarni płaci się 30 kop.—w restauracyi naturalnie od 50 do 60. Transport i cło win jest najkosztowniejszy—tu zaś wina krymskie przychodzą morzem i obchodzą się bez cła, dla tego też cena musi być niską.

Przychodzi mi na myśl jakie to ładne nazwy dają niektórym potrawom w owych francuzkich restauracyach: np. potrawa „*ragoût fin à la Chateaubriand*”—chcąc się czegoś nowego nauczyć gdyż podanie i spróbowanie potrawy wystarcza mi na zrozumienie całego procesu urządzenia takowej; kazałam sobie podać ową potrawę i i cóż znalazłam?—potrawka z szarym trochę ostrym sosem z samych podróbek kaczych, obłożona drobnymi francuzkimi ciastkami—naturalnie, nie zjadłam jej nawet a zapłaciłam kop. 75! Prywatne prowadzenie domu w części żywienia, nie mogę powiedzieć aby w Odessie było

droższe jak u nas; pomimo iż mięso jest tak drogie jak w Warszawie, ale też co za mięso wspaniałe z podolskiego bydła, połędwica nawet nie droższa jak dziś u nas, bo od 25 do 30 kop. za funt; za to nawykwintniejsze ryby morskie za bezcen tu dostanie; osobny targ rybny obfituje zawsze w świeże okazy ryb, których odrębne nazwy od znanych nam w smaku przewyższają je. Flondry świeże, łososie, jesiotry są zawsze w targu, kawior świeży cały rok. Mąka tańsza jak u nas, pieczywo wyborne z wiedeńskim równać się może, a zaopatrują w nie różnej narodowości piekarnie, francuzka, paryzka, wiedeńska, polska i moskiewska. Masło, jaja, mleko w tej co u nas cenie—za to owoce za bezcen; sama targowałam dla żartu furę parokonną arbuzów dając za nią 80 kop., gdy mi ją za rsr. 1 oddawano. W owocarniach lub prędzej jeszcze w sklepikach sprzedających bułki, chleb i sól a trudniących się także sprzedażą owoców zapłacisz za duży 4 do 10 funtowy arbuz od 5 do 15 kop.; w przybliżonym stosunku i inne owoce—a winogrona też za bezcen od 9 do 15 k. za funt najpiękniejszych w owocarniach; gruszki, śliwki, melony o jakich nam się nie marzy, sprzedają na ulicy przekupnie za bezcen. Towary kolonialne i wino krymskie o wiele tańsze jak u nas; mieszkanie natomiast, opał i służba droższe jeszcze niżeli u nas.

Jeszcze jedną oryginalność posiada Odessa:—na rogach ulic przy małych stoliczkach siedzą wekslarze lub wekslarki z ważką na złoto dla zmiany pieniędzy. Ten ciągły napływ różnolitej narodowości ludzi z różną monetą, wywołały potrzebę takich miniaturowych kantorów wekslu, gdzie równie łatwo zmienisz rubla, talara, franka, guldena, dukata lub piastra. Oprócz tego są i większe kantory wekslu, gdzie jednak drobnych kwot nie zmieniają.

O cztery mniej więcej mile bo na drugiej stacyi kolei okalającej brzegi Odessy, są urządzone kąpiele słońce tak zwane „w Limanach,” są to stojące jakby jeziorka powstałe z wylewu morza które wróciwszy do swego koryta zostawia w zagłębieniach wodę słoną, takowa za pomocą promieni słonecznych koncentruje w sobie sól morską do takiego stopnia, iż woda ta jest jakby czadem słonym; pod wpływem gęstości unosi ciało ludzkie pod górę, ciepła zawiera 22 st. R., włożywszy gałązkę zieloną w owę stojącą wodę, w wiadome miejsce, we 24 godzin to jest na drugi dzień kąpiele znajdziesz pokrytą na pół cala pokładem skamieniałej białej soli, tak, iż mowy nie ma o poznaniu

w tem owej gałązki. Kąpiele te są bardzo skuteczne na reumatyzmy, artretyzmy i t. p. choroby. Urządzenie jest jeszcze w początkach swego rozwoju, ale jednak już tam na miejscu mieszkać i używać kuracyi można, pod kierunkiem doktora F. Jachimowicza administrującego całym zakładem; są tam i błotne kąpiele używane z korzyścią na skórne choroby. Mieszkańcy Odessy lub nawet przyjezdni podolewanie gdyż dalej jeszcze sława owych słonych kąpielei nie zaszła, urządza się w ten sposób, iż mieszkają w Odessie i jeżdżą do kąpielei pociągami odchodzącymi co godzina; zabiera to czasu z kąpielą razem godzin trzy. Sama tak się urządzałam i doznałam skutków owych wybornych kąpielei. Sądzę z pewnością, iż niedaleki jest czas gdzie kąpiele w Limanach, znane będą chociaż w pewnej części kraju, a co dla nas jest bardzo ważne, że udając się tam, nie potrzebujemy ponosić ogromnych strat na walucie zagranicznej.

L. C.

WIADOMOŚCI Z MEDYCYNY POPULARNEJ.

Nauka zachowania zdrowia i zdolności do pracy Dra Reclama.

streścił Dr **Gustaw Fritsche.**

Dzieło Dra Reclama, z treścią którego mamy zamiar czytelników zapoznać, jest napisane bardzo popularnie i tak przystępnie, iż każda, średniem wykształceniem obdarzona osoba może je zrozumieć. Hygiena dzisiejsza nie jest bynajmniej luźną gadaniną, czem przed niedawnymi czasy jeszcze była, ale wszystkie jej zasady oparte są na gruntownych studyach medycznych i przyrodniczych; to też przedstawienie jej dla umysłu osób z naukami przyrodniczymi wcale nie obznajomionych, nie mało trudności przedstawia.

Książkę niniejszą, powiada autor we wstępie, piszemy dla wszystkich stanów, gdyż higiena zna tylko ludzi, bez względu na dostojęństwo i tytuły. Dwie wszelako kategorye wyłączone są od zbawiennego wpływu tej nauki: lekkomyślne ofiary mody, które trudno przywołać do rozumnego działania w ogóle, a więc i odnośnie do trybu życia, oraz biedni, którzy nie są w stanie wybierać tego, co dla zdrowia konieczne. Niestety, w oczach lekarza, liczba biednych jest bez porównania większą, aniżeli zwykle sądzą. Przez wzgląd na praktyczne potrzeby, nietylko wypowiadamy wszędzie dobrą radę, lecz podajemy zarazem środki wykonania.

Pierwszy rozdział szczególny przedstawia interes dla czytelników; znajdujemy w nim bowiem dyetetykę ludzi w różnych

okresach życia, a zatem i dyetetykę wieku dziecięcego. Na kilkudziesięciu stronnicach znajdujemy tu wybornie skreślone przepisy, jak wychowywać należy fizycznie i umysłowo dzieci od pierwszej chwili przyjścia ich na świat. Autor zwraca uwagę na pierwszy rok życia dziecka, jako niesłychanie ważny dla całej przyszłości jego. Nowonarodzone dziecko waży 7 do 8 funtów, dziecko roczne dochodzi do 21 funtów wagi; ciężar ciała zatem w przeciągu jednego roku potroił się. Ztąd też wszystko, co tylko zmniejsza powiększenie masy ciała, uważać należy za szkodliwe dla zdrowego dziecka. Pielęgnowanie dziecka w pierwszym roku jego życia niesłychanie jest ważne, gdyż od wzrostu i zdrowia jego w tym czasie zależy przyszłość jego pod względem fizycznym, jak i umysłowym. Szkoda, jaka się wyrządza dziecku przez niedostateczne pielęgnowanie go w pierwszym roku życia, lub przez rozmaite choroby, nie da się nigdy wynagrodzić w późniejszych latach. Na dowód jak dalece pierwszy rok życia wpływa na rozwój człowieka, przytacza autor bardzo przekonujący argument. Przy oglądaniu rekrutów do wojska, przekonano się niejednokrotnie, iż ludzie (w 20 roku życia, to jest w tak zwanym wieku popisowym), których pierwszy rok życia wypadł na czasy powszechnego nieurodzaju i głodu, byli w ogóle niskiego wzrostu i słabej budowy ciała, a ci, którzy pierwszy rok przeżyli w czasach obfitości pokarmów, odznaczałi się silną budową ciała.

Przyrost objętości mózgu w pierwszym roku jest prawdziwie kolosalny, gdyż dziecko nowonarodzone ma mózg objętości koło 400 centymetrów sześciennych, a po roku życia 900 centym. sześcienn., kiedy u dorosłego człowieka objętość ta dochodzi średnio do 1,000 centym. sześcienn. Więc z tego widzimy, jak niedostateczne pożywienie w pierwszym roku życia na rozwój mózgu, a zatem i władz umysłowych człowieka, zgubnie wpływać musi.

W pierwszych sześciu miesiącach, ślina dziecka posiada w niskim bardzo stopniu własność zamieniania krochmalu (zawartego w mącznych potrawach) na cukier, co jest nieodzowne do trawienia. To też w tym okresie nic nie może zastąpić mleka, a wszelkie papki przygotowywane z mąki, sucharków i t. d., nie idą na pożytek dziecka, które tak żywione staje się chorowitem i skrofulicznym.

Zmysły stopniowo się u dzieci rozwijają. Słuch bardzo wczesnie się rozbudza, bo w drugim lub trzecim tygodniu niemowlę uspakaja się i usypia pod wpływem śpiewania. Kołysanie jest

przytem nietylko niepotrzebne, ale nawet szkodliwe, gdyż monotonne ruchy kołyski wprawiają dziecko w stan zawrotu, następuje nagromadzenie krwi w głowie i dziecię odurzone zasypia. Objawy zmysłu smaku okazują się bardzo wczesnie, gdyż dzieci sztucznie karmione, już w drugim miesiącu odpychają pokarm niedostatecznie słodzony, lub niesmacznie przyrządzony.

Ruchy dziecka z początku są bezcelowe i mimowolne, nie unie ono nad nimi panować; dopiero w końcu szóstego miesiąca zdradzać zaczynają pewną pomysłowość. Tam, gdzie dzieci nie powijają i nie zawiązują w poduszkach, lecz jak w Anglii zaraz od urodzenia noszą na rękach, ruchy i całe kształty dziecka daleko szybciej się rozwijają. Autor energicznie powstaje przeciwko krępowaniu dzieci i powiada: Ludziom ubogim i niezamożnym matkom obarczonym kilkorgiem dzieci wybaczyć można z powodu okoliczności wyjątkowych, jeżeli swe dzieci wkładają w poduszkę na podobieństwo „zawiniątka;” które pracą zajęta matka bez obawy zaziębienia dzieciny może prędko z rąk spuścić. Niestosunek między zarobkiem i ceną najpotrzebniejszych do życia artykułów zmusza niezamożnych rodziców do odmówienia sobie niemal wszystkiego: czyż więc robić im mamy z tego zarzut, że zawijają dziecko w poduszkę, skoro czynią to z konieczności przez wzgląd na oszczędność w wydatkach? Inaczej rzecz się ma z zamożnymi rodzicami, którzy mogą dla swojego dziecka trzymać umiejętnej piastunki, przyuczonej specjalnie do obchodzenia się z małemi dziećmi. Podczas noszenia dziecię powinno spoczywać na rękach piastunki, na pikowanej kołdrze lub czemś podobnem, będąc dla ochrony od zaziębienia przykryte takąż samą kołderką, wszystk to powinno być luźne, aby dziecina wczesnie uczyła się poruszać członkami.

Cały ten ustęp przytoczyłem dosłownie z powodu, iż u nas także rozpowszechniony jest zły zwyczaj robienia z dziecka tłomoczka, tak, że ruchy samowolne są zupełnie zatamowane, a wszelkie nawoływania ze strony lekarzy, pomiędzy którymi pod tym względem już rozdwojenia niema, są głosem wołającego na puszczy. Matki nasze od raz przyjętego złego zwyczaju odstąpić nie chcą, bez względu na to, jak wielką krzywdę przez to dzieciom swoim wyrządzają. Gdyby świeżo uległe źrebię skrepować silnie, tak, żeby nogami poruszać nie mogło i trzymać je tak zawiązane rok cały, ciekawym jaki koń i jaki wyścigowiec z niego był wyrósł?

Krzyk dziecka jest najlepszą gimnastyką mięśni klatki piersiowej i służy do pobudzenia krążenia krwi: to też nie-

rozsądnie postępują matki, które odurzają krzyczące dziecko huśtaniem lub kołysaniem, albo też zatykają im usta sztuczną mamką.

Reclam gorąco zaleca, żeby niemowlęcia w pierwszych czterech tygodniach nie nosić, kołysać ani huśtać. Ruchy takie szkodliwie oddziałują na krążenie krwi wobec słabej jeszcze siły serca. Najlepszym pokarmem dla dziecka jest pokarm matki, o czym dowodnie przekonywają podane przez autora liczby statystyczne. Na 100 dzieci przez własną matkę karmionych 20 umiera w pierwszym roku życia, a na taką ilość niemowląt karmionych przez mamki umiera aż 30 dzieci w tymże samym przeciągu czasu. Najszkodliwsze jest sztuczne karmienie, gdyż ze 100 takich dzieci niemniej niż 60 pierwszego roku nie przeżywa. Nie można zaprzeczyć, iż liczby te są bardzo przekonujące.

Karmienie odbywać się powinno pewną oznaczoną z góry ilość razy dziennie, i od prawidła tego nigdy odstępować nie należy. Sześciorazowe karmienie dziennie odpowiada najlepiej wymaganym warunkom. W razie choroby matki i niemożności dostania mamki najlepiej jest żywić dziecię dobrem mlekiem krowiem, przyczem przynajmniej w pierwszych sześciu miesiącach nie należy mu dawać żadnej papki, mąki ryżowej i wogóle mącznych pokarmów. W większych miastach, gdzie trudno o dobre mleko, autor zaleca użycie zgęszczonego mleka towarzystwa: Anglo-Szwajcarskiego. Jestto mleko pozbawione wody i zgęszczone do czwartej części swojej pierwotnej objętości. W pierwszych dwóch dniach życia bierze się na 10 łyżeczek gorącej wody jedną łyżeczkę zgęszczonego mleka; w pierwszym miesiącu na 6 łyżeczek wody łyżeczkę tego mleka, a począwszy od tej pory 3 łyżki wody na jedną zgęszczonego mleka. Temperatura podawanego dziecku pokarmu, wynosić powinna 31°R. Dziecku powinno się zadawać tyle pokarmu, ile go odrazu wypije, jak długo pić zechce. Oile zanadto go wypije, tyle zaraz womituje, a womit takiego dziecięcia nie trzeba bynajmniej za jakiś objaw chorobny uważać, jak u dorosłego. Dziecko womituje ile razy przeładuje swój żołądek, a na zdrowie jego zbawienny wpływ to tylko wyrzucić może. Inaczej się rzecz ma, jeżeli dzieci pokarmu przyjąć wcale nie mogą i wszystko, co przyjmują, womitują: jest to już dowód przypadłości żołądka.

Kurcze, drgawki, czyli konwulsye, są u dzieci dosyć częstem zjawiskiem i nie mają bynajmniej tak wielkiego znaczenia, jak to troskliwi rodzice mają zwyczaj im przypisywać. Jako środek

pobiegający wielu chorobom, autor radzi, żeby kilka razy dziennie dziecko uwolnić od wszystkich powijaków, poduszek etc. i położyć na pół godziny swobodnie na łóżku, tak, aby mogło członkami poruszać; okrywszy je tylko lekką wełnianą kołderką. Takie gimnastyczne ćwiczenia idą na wielki pożytek dziecka. Niektórzy autorowie francuzcy i angielscy zalecają małe niemowlęta hartować, kąpiąc je w zupełnie chłodnej wodzie. Reklam jednakże słusznie radę tę potępia, uważając to w naszym klimacie za zbyt ryzykowne.

Szkoda, że autor kwestyą ząbkowania krótkimi zbył słowami, gdyż przesady i uprzedzenia matek w tym względzie bardzo są liczne. Wszystkie przypadłości, jakich dzieci w pierwszym roku życia doznają, dosyć obojętnie są przez matki traktowane, w przekonaniu, że to tak być musi, gdyż dziecko chore tylko „na ząbki”. Wszystkie choroby, jak konwulsye, kaszel, niestrawność żołądka, gorączka i mnóstwo innych, mają jakoby przyczynę w przeżynaniu się ząbków. Ile szkody to uprzedzenie dzieciom wyrządza: wiadomo to tylko lekarzom. Niejednokrotnie się okazało, iż dziecko chore niby „na ząbki” dotknięte było zapaleniem płuc, lub innego jakiego ważnego organu, ale najdroższy, bo początkowy czas choroby przeminął. Jakkolwiek faktem jest niezaprzeczonem, iż nieraz dzieci w czasie przeżynania się ząbków ogólnego doznają rozstroju, to jednak liczne choroby, którym dzieci w owym czasie podlegają, najczęściej nic wspólnego z ząbkowaniem nie mają. Jeżeli więc niemowlę w tym okresie życia zaniemoże, nie trzeba się uspakajać, że to tak być musi z powodu pokazywania się zębów, lecz traktować każdą taką niemoc jako chorobę samoistną, nie z zębowania pochodzącą. Przecież niektórzy lekarze zaprzeczają nawet temu, żeby konwulsye mogły być przez utrudnione ząbkowanie wywołane; jakkolwiek fakt ten nie jest jeszcze dokładnie wyjaśniony, to w każdym razie katar, kaszel, wszystkie postaci niestrawności żołądka, *silną* gorączkę, wysypki na skórze, rozpaloną główkę, stanowczo wykluczyć można z rzędu objawów chorobnych, spowodowanych przeżynaniem się zębów, a troskliwe matki wobec takich cierpień nie powinny się ociążać z zaradzeniem złemu, gdyż największą krzywdę tem dzieciom swoim wyrządzają.

Skończywszy dyetetykę niemowlęcia w pierwszych sześciu miesiącach po urodzeniu, autor przechodzi do przepisów higienicznych dla dziecięcia w pierwszych latach jego życia. Znajdujemy tu zwykle i poczęści znane przepisy higieniczne: Autor

zaleca, żeby dzieciom dawać potrawy jaknajpożywniejsze, złożone z mleka, jaj, mięsa smażonego, jarzyn, chleba z masłem lub innym zdrowym tłuszczem etc. Dzieciom zalecać należy, żeby dobrze żuły i śliniły potrawy, gdyż w ten sposób pomaga się trawieniu i wzmacnia zęby. Czekolada aromatyczna, kawa, herbata, napoje wysokokowe, w nadmiarze użyte, bardzo są szkodliwe, należy więc umiarkowanie ich używać. Tłuszcze, jak świeże surowe masło, tłuste mięso, pieczenie etc. są nieodzownie potrzebne dla dziecięcego ustroju. Dzieciom skłonny do skrofułów specjalnie trzeba zalecać spożywanie tłuszczu. Tłuszcz jest potrzebny do wyrabiania ciepła, sprzyja wzrostowi i ułatwia trawienie.

Najlepszy napój dla dziecka stanowi czysta woda, której dzieci wogóle więcej używają aniżeli dorośli i nie trzeba im tego napoju wzbraniać lub ich zbyt ograniczać, jak to w wielu miejscach u nas ma miejsce. Napój gorący i lodowo-zimny nie jest odpowiedni dla wieku dziecięcego. Chłodny napój (+10°R) nigdy szkodliwym być nie może, a zadawanie dzieciom dotkniętym gorączkową chorobą ciepłego ślazu, herbaty etc. jest największą niedorzecznością, gdyż spożywanie ciepłego płynu powiększa gorączkę i przyczynia się do pogorszenia stanu chorego małego pacjenta.

Dzieciom podawać należy pięć razy dziennie pożywienia, mniej więcej w następujących godzinach: o godzinie 7 lub 7½ rano, o 12, o 3 lub 4 i o 6 lub 7 wieczorem. Dzieci powinny wogóle częściej jadać aniżeli dorośli.

Mówiąc o cierpieniach wieku dziecięcego, autor powiada, iż najczęściej dzieci podlegają chorobom skórnym zaraźliwym, jak: ospa, odra etc. Jako środek ochronny przeciwko ospie, najstraszniejszej z tej grupy chorób, Reclam zaleca szczepienie, które jednak według niego tylko lekarz wykonywać powinien. Najstosowniej jest szczepić wszystkie dzieci zdrowe po upływie dwóch miesięcy od urodzenia. Szczepić trzeba w czasie pogodnym niezbyt gorącym, gdyż od upału zapalenie na skórze się powiększa. Ponieważ szczepienie ospy traci swoją siłę po 10 latach, zatem co 10 lat wszystkich szczepić należy. W razie pojawienia się epidemii ospy, należy wszystkie dzieci szczepić, bez względu na jakiegokolwiek przeciwwskazania.

Mówiąc o pielęgnowaniu chorych, autor słusznie przede wszystkim zaleca ostrożne hartowanie ciała, do czego służą: zimne obmywania, dłuższe przechadzki, pożywne potrawy, przebywanie na wolnym powietrzu, gra w piłkę, gimnastyka etc.

oraz ostrożne ćwiczenie umysłu (uczenie się na pamięć drobnych wierszy lub opowiadań, ćwiczenia myśli etc.). Wszelkiego zmęczenia i nauki dłużej nad godzinę trwającej unikać trzeba. Jak tylko mało znaczące objawy chorobne się pokażą, należy przede wszystkim, nie czekając na lekarza, dziecko do łóżka położyć i pod żadnym pozorem nie pozwalać mu wstawać. Przyniesić to może dużo korzyści dziecku, a szkody żadnej. Temperatura w pokoju dzieciennym nie powinna nigdy przechodzić $+15^{\circ}\text{R}$. Są choroby skórne dzieci, które od podwyższonej w pokoju temperatury, znacznie się pogorszają. Dziecko chore, gorączkujące, wielkie ma pragnienie. Nie trzeba go w takim razie poić ciepłymi ziółkami lub sokami (które to ostatnie prędko się sprzykrzą), lecz dawać dziecku za napój *chłodną wodę*. Woda ze źródła lub ze studni, która kilka godzin w pokoju stała, najwłaściwszym jest w takich razach napojem. Nigdy tem zaszkodzić dziecku nie można, wyjątek stanowi tylko rozwolnienie, przy którym stosowniejsze są klejkowate napoje.

Trzeci okres życia nazywa autor wiekiem szkolnym i rozpoczyna się on w ósmym roku życia, a trwa aż do 16-go. Zmiana zębów mlecznych na trwałe wypada w 8 lub 9 roku życia. Proces ten odbywa się w ten sposób, iż znaczna część korzenia zębów mlecznych znika drogą wessania, to jest staje się płynną i wsiąka do naczyń krwionośnych. Zęby takie pozbawione korzenia, utrzymują się tylko na samej powierzchni dziąsła i z łatwością palcem lub jakim małym narzędziem usunąć się dają. Pod nimi znajdują się już gotowe zęby trwałe. Trzecie zębowanie w 40-m roku życia lub później należy do bardzo rzadkich zjawisk.

Choroby właściwe temu okresowi w życiu człowieka są przede wszystkim choroby wysypkowe zaraźliwe, o których już wyżej wspomniano, oprócz tego spotykamy się tu często z zapaleniem gardła, obrzmieniem powiek, obrzmieniem gruczołów, odziębieniem rąk, nóg, a także z tańcem Świętego Wita, czyli płasawicą. Choroba ta polega na mimowolnych ruchach kurczowych rąk, nóg, twarzy i t. p., przyczynami jej są szybkie rośnięcie, zmęczenie w naukach, brak świeżego powietrza w klassach szkolnych, złe odżywianie ciała i napoje pobudzające nerwy.

W tym też okresie zdarza się często choroba bardzo pospolita i dobrze wszystkim znana: blednica. Powstaje ona wtedy, kiedy rośnięcie zbyt szybko postępuje, a krwi nie wystarcza na zastąpienie zużywającego się w organizmie materiału. Najlep-

szym środkiem zapobiegawczym, jak i leczniczym tej choroby, jest dobre odżywianie ciała. W zimie Reclam radzi używać tranu rybiego lub oliwy (po 2—3 łyżek dziennie).

Często także zdarzają się w tym wieku pasożyty zwierzęce, jak: soliter, czyli tasiemiec, glisty, świerzby etc. Soliter nie jest bynajmniej taką straszną chorobą, jak to sobie zwykle wyobrażają. Przy starannem leczeniu udaje się go prędzej lub później wyprowadzić i nie wywołuje on żadnych zgubnych wpływów na organizm. Przekonanie o owem mniemaniu wycieńczeniu, które u dziecka lub dorosłego sprowadza, jest wierutnym absurdem, a przy bliższem rozważeniu z logiką się nie zgadza. Soliter taki w każdym razie nie może więcej zużywać niż sam waży, a ponieważ waga jego nigdy więcej niż jeden lub dwa łuty wynosić nie może, więc choćby z organizmu soków pożywnych w ilości wagi swojego ciała codziennie pochłaniał (co i tak jest niemożliwem), to małe dziecko ta cząstka ustąpiona na rzecz pasożyta, nie może wcale do wycieńczenia ciała się przyczynić. Jeszcze niedorzeczniejsze jest przekonanie o tem, jak „wzburzone robaki” rozmaitych przypadłości stają się przyczyną i jak trzeba się starać rozmaitemi środkami je uspakajać. Glisty, bo o nich tu mowa, mają swoje siedlisko w kiszki i prawie nigdy po za ich obręb, mianowicie do żołądka, się nie dostają. Ruchy ich bardzo są ograniczone i nigdy nie mogą dać się poczuć dziecku: o żadnem wzburzeniu ich zatem mowy być nie może. Najmniej trzecia część dzieci obdarzona jest glistami i są one bardzo niewinnymi ich lokatorami, żyją z swoim gospodarzem w największej zgodzie, najmniejszej krzywdy mu nie wyrządzając.

Upředzenie w kierunku choroby dziecięcej, robakami zwaną, należy najenergiczniej wykorzeniać, gdyż jest ono, równie jak pojęcie o chorobach z ząbkowania pochodzących, bardzo szkodliwe. Są rodziny, w których istnieje prawdziwa soliteromania, a znam wypadki, w których rodzice dziecka opatrzonemu soliterem, lata całe największej rozpacz się oddawali, rozmaite lekarstwa przez znachorów, owczarzy lub zagranicznych oszustów naradzone, najwstrętniejszej natury zadawali, puszczając wodze bujnej fantazyi, martwili się, myślą, iż paskudny robak wnętrzości ich dziecka gryzie etc., a wszystko to zakończyło się pomyślnie, kiedy ten lub ów środek poskutkował i soliter wraz z głową wypędzony został. Ale i na moralną stronę dziecka upředzenie to bardzo zgubnie oddziałuje; dziecku takiemu pośląza się wszystkie wybryki i niegrzeczności, bo to „soliter tak go drażni;” nie będąc w odpowiednich korbach trzymane, staje się

ono krnąbrnem, niezdolnością dla otoczenia i wyradza się w niem charakter wyjątkowo przykry.

Zastanowiwszy się krótko nad tem, jak należy godziny snu dla dzieci w rozmaitym wieku urządzić, autor przypomina, iż należy w wieku szkolnym rozpocząć systematyczne hartowania i zapobieganie zniewieściałości.

Wiele pożytku (powiada autor) przynosi się w tym wieku przez zapobieganie: nie pozwalając sypiać pod zbyt ciepłym przykryciem, unikając zbytnej troskliwości, marzącej bezczynności, nie pozwalając na grymasy, nie ulegając lada żądaniu dziecka. Dziecię należy wprawiać do panowania nad sobą, obchodzenia się bez przysmaków; potrzeby jednak dziecka powinny być w zupełności zaspokojone.

Autor przemawia bardzo za ćwiczeniami gimnastycznymi (tłómacz nazywa je, niewiadomo z jakiej racyi, ćwiczeniami „turnerskiemi!”) i pragnie żeby one były w szkołach włączone do rozkładu godzin. Ćwiczenia gimnastyczne niezbędne są dla nadania siły pojedynczym grupom mięśni, dla przyspieszenia ich rozrostu, dla nadania odpowiedniej giętkości i zręczności. Pole to bardzo odłogiem leży, zwłaszcza u dziewcząt. Iluż-to chorobom piersiowym zapobiedz można przez ciągłe i systematyczne rozwijanie mięśni klatki piersiowej! Już samo użycie hantli (kul żelaznych trzymany w rękach) wielce jest pożytecznem. W szkołach dla dziewcząt, zabawy gimnastyczne i swobodne ćwiczenia równoważyć powinny spokojne i siedzące życie domowe; nadają one zręczność ciału i przyczyniają się do jednorodnego krążenia krwi.

Dla dzieci młodych swobodne ćwiczenia gimnastyczne bez porównania są ważniejsze, niżeli sztuki akrobatyczne na trapezie i drążku, chociaż i te ćwiczenia odpowiednio użyte nie są do odrzucenia w dojrzałszej młodości.

Pływanie w rzece gorąco się zaleca, gdyż połączone z niem są dwie dogodności: ruch ciała i hartowanie przez zanurzenie w zimnej wodzie. Panienki zarówno jak chłopców, należy uczyć pływać.

Nadzwyczaj korzystnem dla zdrowia jest ślizganie na łyżwach. Mięśnie całego ciała przyjmują udział w takim ruchu i przyczynia się to niemało do wzmocnienia systemu mięśniowego w ciele. Przytem dłuższe pozostawanie na świeżem powietrzu, w temperaturze niżej zera, azatem chłodnej, hartuje nie pomalą ciału i ochrania dzieci od licznych, z zaziębienia pocho-

dzących, chorób. Trzeba zatem całemi siłami sprzyjać, tak u panienek jak i u chłopczyków, tej przyjemnej i wiele pożytecznej zabawie.

Autor bardzo słusznie wielką wagę przywiązuje do higieny szkolnej, a cały ten ustęp, choć treściwie wyłożony, zasługuje na przeczytanie. Mówiąc o rozkładzie godzin naukowych, autor twierdzi, iż nigdy więcej nad dwie godziny nie powinno po sobie następować i przegradzać je trzeba godziną na ćwiczenia ciała przeznaczoną. Zajęcia w szkole powinny przedstawiać pewną różnorodność: po ćwiczeniach myśli następować powinno pisanie, po rachunkach lub gramatyce wykład z demonstracją. W jednej klasie nie powinno być więcej uczniów niż 30. Budynek szkolny powinien stać w oddaleniu od zgiełku ulicznego i, rzecz najważniejsza, powinien mieć obszerny plac, zasadzony drzewami do zabawy. Okna klasy niechaj będą zwrócone ku północy, jeżeli to jest możliwe. Okna należy zasłonić grubemi roletami z nieblichowanego lnianego drelichu. Wszelkie sposoby wentylacyjne powinny być energicznie zastosowane. — Kształt ławki i stołów zastosowany być winien ściśle do wzrostu, a to dla uniknięcia skrzywienia kręgosłupa i krótkowzroczności. Wadliwe siedzenie bywa trojakiego rodzaju: siedzenie krzywo, przy którym jeden łokieć oparty jest na stole, a drugi zwieszony, łopatki są nierówne, kręgosłup się przekrzywia, skutkiem czego nastąpić może skrzywienie kolumny kręgowej; dalej siedzenie z przyciśniętymi piersiami, przyczem utrudnione jest rozszerzanie się klatki piersiowej, mostek i żebra ulegają skrzywieniu i wyradzają się skłonności do chorób wewnętrznych organów; nakoniec siedzenie z górną połową ciała przekrzywioną naprzód i zwieszoną głową, co niepomysłnie oddziałują na organy oddechania i trawienia.

Nie zapominajmy nigdy (powiada autor), że siedzenie jest nienaturalną, przymuszoną, tylko z powodu ciasnoty naszych mieszkań konieczną postawą ciała; że przy siedzeniu zawsze organy trawienia ulegają naciskowi, a przyrządy oddechowe ograniczają się w swej czynności, że więc siedzenie w każdym razie jest niezdrowe i trzeba wyrównywać natężenie mięśni grzbietowych, oraz ucisk ciała za pomocą ćwiczeń gimnastycznych, zimnego obmywania i kąpieli, że wreszcie z powodu ograniczenia czynności oddechowej przy siedzeniu, powietrze w szkole powinno być, o ile można, czyste.

Na czyste powietrze szczególnie położono nacisk, gdyż dzieci, jako organizmy, znajdujące się w fazie rośnięcia, daleko

więcej go potrzebują aniżeli dorośli. Organizm dziecka ważącego 30 funtów, potrzebuje z powodu szybkiego oddechania i szybkiej zmiany materji tyle powietrza, ile ciało człowieka dorosłego ważącego 100 funtów. Jeżeli złe powietrze w naszych szkołach nie oddziaływa tak bardzo zgubnie na nas jakby tego spodziewać się było można, to tylko dla tego, że dzieci tylko kilka lat życia swojego w szkołach spędzają, ale o wielkiej szkodliwości powinien nas przekonywać fakt, iż nauczyciele wogóle należą do ludzi bardzo słabo zbudowanych. Na 100 nauczycieli w Saxonii, ledwo czterech jest silnych i cieleśnie zdrowych!

Następuje dyetetyka dojrzałej młodości, której godłem powinno być: przyzwyczajenie do rażnego i surowego życia. Więc ćwiczenia ciała we wszystkich postaciach na pierwszym miejscu należy postawić. Umyślnie trzeba męczyć i uczyć nawpół dorosłe dzieci, kazać im spać chłodno, na materacu pod lekką wełnianą kołdrą, zamiast romansów dawać im do czytania poważne i zajmujące książki, (gdyż czytanie romansów w tym wieku zapelnia domy obłąkanych!) nie prowadzić zbyt wczesnie do licznych towarzystw. Dorastającym panienkom nie trzeba dawać żadnych sznurówek, a zamiast niej ubierać je należy w kaftaniki zapinane z przodu, w lecie barchanowe a w zimie wełniane; ubranie takie nie ciśnie ciała i nie wstrzymuje ruchów oddechowych, jak również nie wstrzymuje rozwoju wewnętrznych organów, co czynią zawsze sznurówki gorsetowe. Figura wprawdzie ładniejszą w tych ostatach się wydaje, ale rozwój całego ustroju silnie wskutek tego jest wstrzymany. W pasie nie należy ubrania ściągać na ciele, ale przywieszać je na szelkach, gdyż w takim tylko razie nie naciska się żołądka i wątroby.

Silnym jednostkom w tym okresie zaleca się obmywanie ciała zimną wodą, jak również kąpiele rzeczne lub morskie w odpowiedniej porze roku. Osoby drażliwe hartowania takiego nie znoszą i długo po takiej kąpieli rozgrzać się nie mogą; trzeba im w takim razie sprawiać kąpiele letnie, nie niżej + 24^oR. i to najlepiej wieczorem przed położeniem się do łóżka, w którym zaraz rozgrzanie ciała nastąpić może.

Jan Müller powiada o tym okresie: U obu płci objawia się gwałtowna twórcza czynność fantazyi. Jestto czas ideałów bez zazdrości, bez pożądlivosti i bez wrogich uczuć, czas pełen otwartej, zdolnej do ofiar serdeczności i przyjaźni, umysł pragnie nieograniczonej działalności i myśli. Młodzież nie zna granic swojego „ja”, które uznaje dopiero poważnie zastanawiający

się dojrzały człowiek. Miłość jest ogniskiem najszlachetniejszych uczuć. Rozwój wegetatywny odnoszący się do jednostki jest teraz ukończony.

W tym wieku dopiero pokazuje się, o ile byliśmy umiejętnymi i energicznymi w prowadzeniu wychowania dziecka, a za wszelkie niedołęztwo lub nieoględnosc, surowo karani bywamy. W tym okresie też pilnie baczyć winiśmy na rozwój samodzielności charakteru i starać się wytwarzać samowychowanie. Umiejętnie prowadzony chłopiec lub panienka w tym wieku, sami będą pilnować swego rozwoju umysłowego, skrzętnie zbierać będą wiadomości, panować już zaczną nad słabostkami swojego charakteru i z łatwością podołają obowiązkom, jakie ich w świecie czekają. Od wychowania w tym okresie zależy głównie późniejsze stanowisko w świecie danej jednostki. Celem takiego wychowania powinna tu być dla młodzieńca: siła, odwaga i wytrwałość, a dla panienek: gospodarność, skromność, towarzyska uprzejmość i zręczność. Tak chłopcy jak dziewczęta powinni starać się o zamiłowanie porządku, punktualność, czystość, energią w działaniu, poznanie siebie, rozsądek w panowaniu nad sobą i osiągnięcie umysłowej swobody.

Starać się też usilnie w tym okresie należy o odmianę w pracy i zajęciu, a to w celu uniknięcia jednostronności. Zwłaszcza używać trzeba chwil odpoczynku dla odmianny i czynności odświeżających umysł. Rzemieślnicy, kupcy, urzędnicy powinni się zajmować czytaniem dzieł filozoficznych, historycznych, przyrodniczych, uczęszczać na wystawy sztuk pięknych, koncerty i t. d., żeby umysł swój odświeżyć i wyprowadzić go z ciasnej sfery, do jakiej go zatrudnienie ich przyzwyczajają. Przeciwnie, ludzie oddający się pracom umysłowym lub tworzeniem dzieł sztuki, powinni w chwilach spoczynku zajmować się ćwiczeniami ciała, pływaniem, strzelaniem do celu, polowaniem, konną jazdą etc. Osobom obojej płci, zajęтым pracą umysłową lub ręczną, szczególnie zalecać należy strzelanie do odległego celu lub polowanie. Przy tego rodzaju zajęciach, oko przyzwyczaja się do patrzenia na bliską odległość i staje się w krótkim przeciągu czasu krótkowzrocznem, a krótki wzrok jest nie tylko nieprzyjemnem kalectwem, ale prowadzi do głębszych zmian chorobnych w oku, które zupełną ślepotą zakończyć się mogą. Jakże zbawiennie w takich razach działa zajęcie, które zmusza oko do dalekiego patrzenia; jest to nadzwyczaj doniosła w skutkach gimnastyka mięśni ocznych.

Okres piąty życia, „wiek dojrzały” trwa u kobiet od 22-go do 50 lub 55-go roku, a u mężczyzn od 25-go 60 lub 65-go roku. W dziedzinie umysłowej czynności, siła występuje teraz w całej pełni. Jest to pora, w której się zbiera owoce z pracy w poprzednich okresach życia. Kto dotychczas żył wstrzemięźliwie, baczył na higienę ciała i umysłu, ten cieszy się teraz dobrem zdrowiem, trzeźwością umysłu i energią w postępowaniu.

Od życia i zachowania się w tym okresie zależy znowu po godna i szczęśliwa starość. Jest to wiek przykrych wrażeń i rozczarowań; nie zawsze udało nam się doścignąć celu, jaki sobie wytknęliśmy i to nas usposabia smutno. Ale smutkowi temu poddawać się nie trzeba: przeciwnie, należy się ćwiczyć w sztuce zadowolenia i wyrabiać w sobie o ile można, usposobienie wesołe. Wesołości zatem należy szukać w piśmie, powieści, towarzystwie, sztuce pięknej etc. Uzbroić się należy w obojętność na znoszenie małych nieprzyjemności, dla wyrobienia w sobie energii, w opieraniu się cięższym przykrościom i przeciwnościom. Zbytne poddawanie się smutkowi pozbawia nas energii niezbędnej do przeprowadzenia jakiegokolwiek idei w życiu.

Kto się znajduje w drugiej połowie życia i czuje się jedną cegiełką wielkiej całości, ten nie tylko ma obowiązki dla siebie i bliźnich swoich, lecz także powinien wziąć na siebie część pracy, mającej na celu wspomaganie całości.

Dyetyka tego okresu życia nie da się w krótkich zawięzłych słowach, gdyż wszystko, co w całych tomach o higienie traktujących się mówi, właśnie do tego okresu życia się stosuje. Główną przestrożą, którą podać tu można jest: „Bądź we wszystkim umiarkowanym.”

Dla utrzymania sił żywotnych, dla podtrzymania zmiany materii, dbać trzeba o dostarczanie organizmowi naszemu jaknajwięcej pożywnych i łatwostrawnych pokarmów. Jaknajczęstsze spożywanie mięsa, jaj, mleka, jarzyn, zaleca się każdemu i w każdym wieku.

System oszukiwania żołądka, jaki u nas na wielką skalę się praktykuje, najgubniejsze sprowadza skutki. Często bardzo się zdarza, iż osoby jedzące obiad o godzinie 3 lub 4-tej, co u nas bardzo jest pospolite z powodu zajęć biurowych lub innych, aż do pory obiadowej, zaspakajają głód swój herbatą, kawą, bułkami, ciastem i t. d. Udaje im się to oczywiście, ależ czyż nie przyniosłoby daleko większej korzyści organizmowi spo-

życie pokarmów w ciała azotowe obfitujących, jak mięso, jaja i t. d.? Najczęściej zajęcie poza domem jest przyczyną takiego trybu życia, ale łatwy jest na to sposób: zjeść rano przy pierwszym śniadaniu odpowiednią porcją mięsa ciepłego lub choćby zimnego. Tłómaczenie się, iż naczczu apetytu do jedzenia nie mamy, jest żadne, gdyż zależy to wyłącznie od przyzwyczajenia. Najlepszy przykład mamy na rodakach naszych, chwilowo lub stale przebywających w kraju, w którym taki panuje zwyczaj. Z początku zżymają się oni na myśl połknięcia, zaraz po przebudzeniu się beefsteaku lub kurczęcia pieczonego, a nawet z pewnem politowaniem patrzą na tuziemców, obdarzonych naczczu takim apetytem, ale wkrótce oswajają się z tą myślą i po tygodniu zastosowują się do tego wygodnego zwyczaju. Korzyść z tego wynika wielka; po całonocnem wypoczęciu, żołądek zdolny jest do przyjęcia pokarmów i trawi je z całą siłą i energią; następcza się zatem okazya dostarczenia organizmowi ciał pożywnych, które bez tego wcaleby się już do niego nie dostały. Oszukiwanie żołądka przez zapychanie go ciastem i bułkami, jednorazowe jedzenie obfitsze w postaci obiadu koło godziny 3-ej lub 4-ej i wypicie wieczorem herbatki z sucharkiem, w mylnem przekonaniu, jakoby niezdrowe było jedzenie „na noc”, jest błędem dyetetycznym, bardzo u nas rozpowszechnionym i, co gorsza, odbija się ono na naszym potomstwie w sposób bardzo dotkliwy. Nie trzeba zapominać o tem, że rodzice wątli i źle odżywieni, mają dzieci słabe, o drobnych kościach, słabo rozwiniętych mięśniach, o źle wytworzonej klatce piersiowej, i że wogóle organizmy takie mniejszy opór wobec chorób i dolegliwości okazują.

Kto miał sposobność widzenia bawiących się dzieci na trawnikach w Hyde-Parku w Londynie, ten z bólem serca zestawiał w duchu te okrągłe, wydatne, prawie atletyczne kształty, z naszym charłaczem i lymfatycznym potomstwem. I komuż nie przyjdzie na myśl, iż dzieci takie znaleźć się mogą tylko w narodzie, który od wieków opływając we wszystko, hodował się na beefsteakach, muttonchopach i żółwiowych zupach! A ponieważ: *in corpore sano, mens sana*—w zdrowem ciele, dzielny umysł, więc nic dziwnego, że i potęgą myśli i czynu, przoduje ten naród wszystkim innym na świecie.

Następuje ostatni okres życia człowieka, wiek starszy, wiek podeszły, zaczynający się u mężczyzn między 60 a 65-tym rokiem życia, a u kobiet od 50-go roku. Ogólne osłabienie, niedostateczne odżywianie, niedoleżna przemiana materyi, wypadanie

włosów, zużycie zębów, utrudnione skutkiem tego trawienie, ogólnymi są cechami tego okresu.

Dyetyka wieku podeszłego nadzwyczaj jest ważną i dużo bardzo w tej epoce zdziałać można, żeby życie przedłużyć i dolegliwości mniej uciążliwymi uczynić. Wunderlich zaleca staranne pielęgnowanie, unikanie zaziębienia przez stosowną odzież, umiarkowane, lekko-strawne potrawy i spoczynek. Wszystkie przyływy krwi do rozmaitych organów, są w tym wieku owiele niebezpieczniejszemi, aniżeli w okresach poprzednich życia. Największe umiarkowanie w jedzeniu, spokój i regularność trybu życia, niezbędnymi są warunkami, zdrowej i względnie silnej starości. Wszyscy ludzie długowieczni, takie regularne życie prowadzili, i temu tylko długie utrzymanie swojego życia zawdzięczali. Jeden exces w którymkolwiek kierunku może przyprowadzić o śmierć starca. Przykład tego mamy na 152 letnim staruszkę, którego król Karol I angielski, życzył sobie poznać, i którego przy tej sposobności tak sowiec uraczył, iż biedak zaraz po tej uczcie królewskiej zachorował i umarł.

Ludzie wiekowi powinni przyjmować pokarmy pożywe i oile można w postaci płynnej: posilne zupy, dziczyznę, młode jarzyny, ostre korzenie pobudzające apetyt i pragnienie. Zwłaszcza mięso duszone zalecać im należy. Mleko bardzo jest dobrym i odpowiednim pokarmem, ale ponieważ smak jego jest zbyt łagodny, więc dodać do niego można trochę araku lub nalewki pomarańczowej.

Częste kąpiele letnie lub przemywanie całego ciała letnią wodą, bardzo się przyczynia do utrzymania zdrowia.

Spokojne leżenie w łóżku i długie w niem przebywanie jest niezbędnym przepisem dyetycznym; a zwyczaj ten wcale rozpowszechnionym nie jest. Niéma zgubniejszej zasady niż ta, której się zwykle ludzie wiekowi trzymają, iż nie trzeba się poddawać dolegliwościom i chorobom, ale oile można opierać im się. W rzeczy samej, bardzo trudno przychodzi się każdemu oswoić z myślą, iż pożegnać się trzeba raznawazsze z energią sił żywotnych i nie trzeba narażać swojego organizmu na próby, które tylko w wieku dojrzałym bezkarnie uchodzić mogą.

Bezsenności, której ludzie w wieku podeszłym, często doznają, w rozmaity sposób da się zaradzić. Kieliszek wina na noc wypity wybornym jest nieraz środkiem zaradczym, ale używać go nie powinny osoby podległe kongestjom do głowy. Kąpiel letnia, wzięta przed położeniem się do łóżka, nieraz dobry i po-krzepiający sen sprowadza; obmywanie ciała letnią lub nawet

chłodną wodą jest bardzo dobrym na to środkiem, ale tylko zupełnie zdrowi i dobrze zbudowani starcy go znoszą. Ruch w postaci przechadzki lub półgodzinnej gimnastyki w pokoju może być bardzo skutecznym w tym razie.

Krótki oddech i częste zadyszanie się jest następstwem zaniku tkanki płucnej i mięśniów wydechowych. Najlepszym na to środkiem jest gimnastyka wdechowa. Od czasu do czasu trzeba głęboko wdechać, dużo powietrza zaczerpnąwszy i z siłą wydechać. Podróże niezbyt męczące, bardzo są pożyteczne w wieku podeszłym, ponieważ przytem ruchy oddechowe energiczniej się dokonywają. Również zbawienne są kuracje w zgęszczonem powietrzu.

Reveillé Pariset doskonale skreślił higienę starości w następujących czterech punktach: starcy powinni: 1-o pogodzić się z tem że są starzy; 2-o dokładnie poznać siebie samych; 3-o urządzić rozsądnie tryb życia, i 4-o zapobiegać każdej chorobie w samym jej zarodku.

Dla pobudzenia przemiany materii używać należy trzech środków: pracy muskularnej, czystego powietrza i obfitego dostarczania strawnych pokarmów.

Dostarczenie czystego powietrza w wieku podeszłym jest zadaniem najważniejszym ale i najtrudniejszym. Pobyt w mieście przez letnie miesiące bezwarunkowo jest szkodliwym i życie skróca. Oddechanie powietrzem w tlen bogatem i bez obcych przymieszek, pobudza w najwyższym stopniu przemianę materii, orzeźwia, odmładza i życia przysparza. Ale na wsi starać się trzeba o dobre pomieszczenie, o pokoje sypialne obszerne, wysokie i o możliwość łatwego przewietrzania; bez tego szkody się więcej przyniesie niżeli korzyści.

Przyjmowanie pokarmów powinno być częste lecz w małej ilości o czem już powyżej wspomniano. W kwestyi jedzenia przed spaniem nie zgadzam się bynajmniej z autorem, który zaleca, żeby dopiero w trzy godziny po ostatniem jedzeniu położyć się do łóżka, ale nie tu miejsce polemizować z nim w tej materii. Autor usilnie radzi ludziom wiekowym obficie używanie wszelkich przypraw korzennych, które zaostrzają apetyt i pobudzają żołądek do energicznego przetwarzania pokarmów. Nie jest to zgodne z ogólnem zapatrywaniem się na tę kwestyą, ale niezawodnie ma za sobą słusność. Od trawienia i zamienienia jak największej ilości pokarmów na krew, całe zdrowie i życie organizmu zależy, jeżeli więc posiadamy środek pobudzenia tej ważnej funkcji życiowej, i to środek nie przedstawiający

żadnego niebezpieczeństwa, to dlaczegoż mamy go się pozbawiać? Unikać także należy wszelkiej jednostronności w używaniu pokarmów. Im różnorodniejsze są potrawy, których używamy, tem więcej apetyt nasz jest pobudzony i tem większą ilość odżywczej materji organizmowi naszemu dostarczamy.

Na tem skończył autor opis pojedynczych okresów życia ludzkiego. Następujący rozdział zajmuje się pokarmami i odżywianiem. Znajdujemy tu wiele ciekawych wiadomości o ilości pokarmów, które niezbędnie są potrzebne dla utrzymania naszego zdrowia w stanie normalnym. Autor utrzymuje, iż stosunkowo wiele osób umiera na powolną śmierć głodową. Dawne, zbyt jednostronne przepisy odnoszące się do diety, tak są dotychczas jeszcze zakorzenione, iż mnóstwo hypochondryków, obawiając się nabawić jakiej choroby, umyślnie się głodzi, przez co powoli chęć przyjmowania pokarmów się przytępia, apetyt zupełnie ginie i podlegają oni przedwczesnej zgrzybiałości. Jaskrawy przykład takiego zdarzenia przytoczony został: czterdziestoletni człowiek, żyjący skromnie i unikający starannie wszelkich wybryków w jakimkolwiek kierunku, pomimo najstarszego leczenia w krótkim przeciągu czasu umarł z wycieńczenia.

Reclam przechodzi dalej wszystkie pokarmy i przedstawia stopień ich pożywności, jako też i strawności. Pod tym tytułem znajdujemy opis sposobu przyrządzania rosołu drogą zimną, zalecany przez Liebiga. Pół funta mięsa kurzego, wołowego lub baraniego, oczyszczonego z kości i tłuszczu, kraje się w małe kawałki, dolewa się do nich pół kwarty wody studziennej i dodaje do tego pięć kropel kwasu solnego. Mięsa się tę masę łyżeczką drewnianą, a po paru godzinach precedza przez płótno. Powstający ztąd czerwony płyn, daje pożywienie nadzwyczaj essencjonalne i służyć wybornie może jako pokarm dla rekonwalescentów, ludzi niedokrwiстых, wycieńczonych skutkiem jakiegokolwiek utraty krwi, mających żołądek popsuty i trudno-trawiący. Dodanie śmietany, jaj lub soku malinowego poprawia znakomicie smak tego rosołu.

Już-to przetwory mięsa stają się coraz-to liczniejszemi, i tak między innymi w Ameryce przygotowują w taki sposób mięso, i krają je w cienkie plastry, suszą na powietrzu, potem rozdrabniają, ucierają, mączą z tłuszczem i ściskają w formy. Tak przyprawione mięso, daje się długo przechowywać i służyć może jako zapas do odległych podróży i t. p.

Ponieważ dobre masło staje się coraz rzadszem, zwłaszcza w większych miastach, więc autor podaje sposób przygotowania smacznego i zdrowego masła sztucznego: sześć funtów oleju rzepakowego lub oliwy miesza się z sześcioma łutami krochmalu z kartofli i ogrzewa to wszystko w piaskowej kąpieli. Ogrzewanie trwać powinno tak długo, dopóki masa wydawać będzie woń nieprzyjemną; następnie płynna ta masa wlewa się do naczyń, w których na dnie tworzy się osad węglisty nieużyteczny a klarowny płyn stapia się z łojem wołowym w stosunku dwóch części do jednej. Jest to tak zwane stopione masło: Schmelzbutter. Smakiem ma ono dorównywać masłu ze śmietany przygotowanemu.

Chleb zawiera w sobie dużo wodoru węgla, a ciał azotowych stosunkowo niewiele, ale mechaniczne jego działanie niemniej dla organizmu jest ważnem. Obfite spożywanie chleba rozrabia na papkę potrawy do żołądka wprowadzone i ułatwia temu ostatniemu jego zadanie.

Woda stanowi trzy czwarte części naszego ciała: dlatego też dostarczanie jej naszemu organizmowi jest nieodzownie potrzebne. Wszystkie potrawy stałe i płynne zawierają ogromne ilości wody, i tak, w jarzynach znajduje się jej cztery siódme, a w mięsie trzy czwarte, co do wagi. Ta woda jednak, nie wystarcza dla organizmu i trzeba pewną, choć umiarkowaną jej ilość spożywać. Nadmierne picie wody u osób wiekowych lub niedokrwistych, panien cierpiących na blednicę i t. d., jest stanowczo szkodliwe. Szczególną staranność zwrócić należy ku odszukiwaniu dobrej wody do picia, która powinna być czystą, przezroczystą, mieć pewien stopień twardości, zawierać nie wielką ilość kwasu węglanego i nie tworzyć żadnego osadu na dnie, kiedy ją spokojnie ustawimy. Przedewszystkiem dbać trzeba o to, żeby woda mająca służyć do picia, nie zawierała ciał organicznych, co łatwo poznać po owym osadzie brunatnym, po tem, iż wkrótce nabiera ona woni zgnilizny i tam dalej. Dla oczyszczenia wody, którą pic mamy, używamy filtrów, któremi zarzucone są nasze handle. Najlepsze są te, których konstrukcyja jest prosta, i które po zanieczyszczeniu łatwo zastąpić innemi; a więc zwyczajne naczynie drewniane lub blaszane, z dnem podziurawionem, w które warstwami się sypie żwir, piasek i przoszek węgla drzewnego. Chcąc wodę twardą użyć do prania, mycia i t. p., dosyć jest rozpuścić w niej trochę sody, która bynajmniej bieliźnie nie szkodzi.

Mówiąc o świeżem powietrzu w mieszkaniach, fabrykach etc. autor słusznie twierdzi, iż otwieranie okien powinno mieć miejsce w górnych częściach pokoju, i że okna odpowiednio do tego powinny być urządzone. Te nasze lufciki w dolnem przeszle okna umieszczane, są niedorzecznością. Przy budowie fabryk, szkół, koszarów, gdzie wielka ilość ludzi bywa nagromadzoną, pilną uwagę zwracać należy na tę okoliczność. Zwłaszcza w pokojach mieszkalnych, które zarazem do gotowania służą, stale otwierane winny być górne części okien, dlatego, żeby pary, dym, gazowe związki etc. gromadzące się zawsze ku górze miały swobodny odpływ.

Obawa przed przeciąganiem i zaziębieniem ztąd pochodzącą, jest w wysokim stopniu przesadzoną. Nikt jeszcze nie padał bez życia skutkiem przeciągu, jak to sobie ludzie, zwłaszcza starej daty, wyobrażają. Obawa ta przed przeciągami wielce jest szkodliwą, gdyż wiele osób siedzi przy zamkniętych drzwiach i oknach w nieczystem powietrzu, narażając się na wszystkie złe jego skutki, bojąc się nabawienia jakiej choroby. Kto nie rozmiękcza swojego ciała przez zbyt wysoką temperaturę utrzymywaną stale w pokoju (najwyżej + 15°R), kto używa odpowiednich przechadzek w dnie zimne, kto wreszcie dba o hartowanie ciała przez częste obmywanie ciała zimną wodą, ten nie potrzebuje się żadnych przeciągów obawiać.

Powietrze we wszystkich większych miastach jest bardzo nieczyste i jestto jedną z przyczyn, dla czego procent śmiertelności daleko jest większym wśród ludności miejskiej aniżeli wiejskiej. Chińczyk jakiś odbywający podróż po Anglii wydziwić się nie mógł jak naród taki rozumny może stawiać domy tak blisko siebie, jak „łuski na grzbiecie ryby”. W Londynie na każdego mieszkańca wypada tylko 10 metrów kwadratowych przestrzeni, a na przestrzeni 10 mil. ang. kwadratowych mieści się niemniej niż 300,000 domów: czy można wobec takiego stanu rzeczy spodziewać się powietrza w tlen bogatego?

Autor silnie krytykuje dzisiejszy sposób budowania miast i w nim to widzi przyczynę wszystkiego złego. Stawianie wysokich domów na wązkich ulicach lub małych placach bardzo jest niewłaściwem, kierunek ulic powinien być zastosowanym do stron świata i do panujących w danej miejscowości wiatrów; wszak w starożytnej Grecyi jeszcze, Empedokles zabezpieczył na długie wieki zdrowie mieszkańców swojego miasta rodzinnego, przez zasypianie szczeliny między górami, którądy dostawał się gorący wiatr dzisiejszy *sirocco*. W miastach powinni się starać

daleko więcej, aniżeli to ma obecnie miejsce, o utrzymywanie drzew i roślinności. Rośliny, jak wiadomo, pochłaniają z powietrza, szkodliwy dla zdrowia kwas węglany i wydają z siebie tlen. Tak zwane skwery, ogrody publiczne powinny być jak najstaranniej utrzymywane, a obszar ich powinien się powiększać w miarę powiększania ilości mieszkańców. Nigdzie, a tem mniej u nas, nie zwracają na tę ważną okoliczność uwagi.

Mówiąc o pielęgnowaniu skóry Reclam rozpisuje się dosyć szeroko o kąpielach; radzi on w zimie kąpać się w wannie raz na tydzień, a w lecie brać codziennie kąpiel rzeczną. Kąpiele rzeczne nadzwyczaj są korzystne, gdyż najskuteczniej ciało nasze hartują i odwracają przez to od nas wiele chorób, ale w wielu miastach, a mianowicie w Warszawie, są one połączone z wielkimi trudnościami; dla tego nie mogą wejść w powszechne, codzienne użycie. Odległość Wisły od miasta jest tego przyczyną. Taka odległa wędrówka wśród upału letniego nie jest ani przyjemną, ani zdrową, a jazda do rzeki zbyt wiele kosztuje. W innych wielkich miastach zaradzono sobie już dawno w tym względzie, przez urządzenie w każdej dzielnicy miasta wielkich rozmiarów bassenów, napełnianych wodą z wodociągów.

W kąpeli zimnej należy zawsze głowę zanurzać, osoby jednak cierpiące na uszy, a zwłaszcza mające bębenek słuchowy przedziurawiony, powinny przed wejściem do wody zatkać uszy bardzo szczelnie watą w oliwie umaczaną; skutkiem zaniedbania tej przestrogi, bardzo wiele osób nabawiło się ciężkiej choroby przyrządów słuchowych.

Z powodu nadzwyczajnej ważności kąpeli pod względem higienicznym, Reclam ubolewa nad tem, iż kąpiele ludowe, tanie, tak mało są rozpowszechnione. Kąpiele takie na wielką skalę urządzone, nie potrzebowałyby być zakładami dobroczynnymi, z funduszków miejskich lub rządowych stawianymi, lecz urządzone sposobem akcyjnym mogłyby pewien procent przynieść; w Londynie, gdzie za dwa pensy, t. j. 10 groszy, można doskonałą kąpiel wannową ciepłą, wraz z bielizną dostać.

Zastanowiwszy się nad mieszkaniem, nad pracą, nad długowiecznością i nad zachowaniem się podczas choroby, Reclam przechodzi do higieny podróży. Uważa podróż na wiosnę lub pod jesień odbytą za bardzo pożyteczną dla naszego ciała i umysłu. U ludzi powierzchownych podróże wyradzają wprawdzie niesmaczną zarozumiałość, ale słusznie

twierdzi Schleiden, mówiąc: „nie zawsze jest powierzchownem to, co w podróży zostaje przelotnie uchwycone; jestto niejako rzucone w duszę ziarno, które dopiero później przy spokojnem zastanowieniu wyrasta w drzewo i wydaje orzeźwiające lub pożywne owoce”. Kto mieszka w mieście i pracowite a ruchliwe w niem życie prowadzi, ten w podróży szukać powinien ustroni wiejskich, pięknych widoków, świeżego górskiego powietrza etc., gdyż takowe najlepiej odświeżają umysł i porzypiają ciało. Czyje zdrowie wymaga jakiejś kuracyi, ten po naradzeniu się ze swoim lekarzem, wybrać powinien miejsce kuracyjne, a podróż odbywać z całym komfortem, urządając sobie po drodze stacye noclegowe. Niema nic niedorzeczniejszego jak te forsowne podróże dniem i nocą do Reichenhallu, Karlsbadu lub Meranu; oszczędza się wprawdzie takim sposobem czasu i pieniędzy, ale zmęczenie takie wpływa bardzo niekorzystnie na przebieg całej kuracyi. Z drugiej strony nie należy, zatrzymując się po drodze, zwiedzać galeryj, chodzić da natłoczonych teatrów etc. Pacjent powinien mieć zawsze wyłącznie tylko kuracyą swoją na oku i pamiętać o tem, że nie jest turystą szukającym przyjemności, lecz pacjentem chcącym odzyskać zdrowie.

Redakcyja „Zdrowia” dobrze się przysłużyła naszej społeczności przez wydanie spolszczonego dzieła Reclama.

(Przedruk z *Bluszczu*.)

O KOKLUSZU I KASZLU.

napisał **Dr Gustaw Fritsche.**

Koklusz ¹⁾ jest jedną z najczęstszych chorób wieku dziecięcego. Cierpienie to zaczyna się zawsze od kataru oskrzeli i kaszlu przybierającego wkrótce charakter konwulsyjny, o którym poniżej obszerniej pomówimy. Przedewszystkiem zastanowić nam się zatem wypada nad tem, co to jest kaszel i jaka jest jego przyczyna.

Kaszel jest nadzwyczaj silnem wydechaniem, powtarzającym się kilka lub kilkanaście razy w krótkich odstępach czasu i spowodowanem drażnieniem nerwów rozgałęziających się w krtani. Drażnienie to wywołane być może przez obce ciało, które się zewnątrz albo zewnątrz do krtani dostało. Wszyscy wiemy, że jeżeli kawałek soli, pieprzu lub trochę jakiego płynu w czasie jedzenia do krtani się dostanie, natychmiast następuje silny i energiczny kaszel, który ma za cel wydalenie z przewodu oddechowego ciała, które zawsze szkodliwie na te organa oddziaływać muszą. Oprócz tego zbyt gorące lub zbyt zimne powietrze, dym, pary napojone chemicznie działającymi ciałami etc. wywołują silne napady kaszlu. Najczęstszą jednakże przyczynę kaszlu stanowi śluz, flegma, które wytwarzając się przy rozmaitych procesach chorobnych oskrzeli i płuc, zatykają grubsze lub cieńsze przewody oddechowe, a dostawszy się za pomocą przyrządu, którego tu bliżej opisywać nie będę, do krtani, zostają przez

¹⁾ Wyraz *coqueluche*, od którego polski wyraz pochodzi, powstał zapewne skutkiem pewnego, choć odległego podobieństwa, jakie kaszel przy kokluszu do piania koguta przedstawia.

kaszel wyrzucane nazewnątrz. Najpospolitszą przyczyną wytwarzania się takiej flegmy jest proces kataralny na błonie śluzowej oskrzeli. Katar oskrzeli rozwija się zwykle skutkiem zaziębnienia, to jest skutkiem narażenia ciała na znaczną utratę ciepłika. Tak zwany cug czyli przeciąg, którego się tak bardzo ludzie, zwłaszcza wiekowi, obawiają, nie jest bynajmniej tak zabójczym i z pewnością nikt, naraziwszy się nań, nie padł bez życia, ani został sparaliżowanym, jak to wogóle mylnie przypuszczają; bezporównania szkodliwszem jest narażenie ciała na znaczne obniżenie temperatury na dłuższy czas. Przeciąg, to jest prąd świeżego powietrza, wtenczas tylko szkodzić może, jeżeli ciało obficie potem jest okryte; zamienia on bowiem pot na parę, przyczem odbiera znaczną ilość ciepłika od ciała, temperaturę jego obniżając. Jeżeli ktoś, wchodząc do kąpieli zimnej, po rozebraniu się spostrzeże, iż jest spocony i czeka rozebrany, dopóki nie wyschnie z potu, jak to pospolicie się dzieje, wtedy najnierycymalniej postępuje i na największe niebezpieczeństwo zaziębnienia się naraża; należy się w takim razie jaknajspieszniej w wodzie zanurzyć, ażeby wstrzymać parowanie potu, który dla przejścia ze stanu płynnego do stanu lotnego znaczną ilość ciepłika utaić potrzebuje. Przyzwyczajanie ciała do bardzo ciepłego odzienia jest bardzo niehygieniczne; stosuje się to zwłaszcza do dzieci. Człowiek w normalnym stanie zdrowia nie powinien nosić kaftanika na gołym ciele, a jeżeli ma to sobie przez lekarzy dla jakichbądź przyczyn zalecone, to już go nosić powinien albo przez cały rok, albo też powinien go zdjąć dopiero wtenczas, kiedy pogoda letnia zupełnie się ustali. Najmniejsze oziębienie wydzielakonego ciała działa w takim razie bardzo szkodliwie. Również kto jest w normalnym stanie zdrowia nie powinien się przyzwyczajać do noszenia szalika na szyi; jestto sprzęt zupełnie zbyteczny dla ludzi zdrowych (odnosi się to także do dzieci), a staje się przez to niebezpiecznym, iż jednorazowe, przypadkowe narażenie się na zimno, bez obwiniecia szyi, spowodować może wielkie niebezpieczeństwo zaziębnienia. Przemoczenie ciała, a zwłaszcza nóg, spowodować może z łatwością zaziębienie: to też źle robią ci, którzy całą zimę bez przerwy kaloszy używają. Trzeba przyzwyczaić nogi do zmian temperatury i wtenczas tylko kalosze nosić, kiedy nam wypada chodzić po dużym błocie lub wodzie. — Po tych kilku praktycznych uwagach o zaziębieniu, wróćmy do kaszlu.

Skutkiem zaziębnienia następuje pewne, niewyjaśnione bliżej podrażnienie błony śluzowej oskrzeli; przepływ krwi do niej

staje się większym, naczynia krwionośne rozszerzają się, błona śluzowa obrzmiewa i wydziela się na jej powierzchni mniejsza lub większa ilość śluzu, który przedstawia rozmaitą konsystencję: bywa wodnisty, miesza się z powietrzem i staje się przez to pienistym, lekkim albo też bywa gęstym, galaretowatym i tak jest ciężkim, iż wypłuty do szklanki z wodą opada na dno. Czasem, wobec silnego przekrwienia i energicznego natężenia przy kaszlu, pęka jakaś żyła, i flegma przez przymieszanie się do niej krwi, przybiera barwę czerwoną. Oskrzela podobne są do drzewa rozgałęzionego; z początku są znacznej bardzo grubości, a później coraz drobniej się rozgałęziając, stają się bardzo wązkiemi, ostatnie zaś kapilarne ich zakończenia otwierają się do pęcherzyków płucnych. Otóż, stosownie do tego, czy katar ma swoje siedlisko w tych grubszych lub też w cieńszych oskrzelach, flegma z większą lub mniejszą łatwością dostaje się ku górze do krtani. Katar w drobnych oskrzelach zwłaszcza, niebezpiecznym jest u małych dzieci.

Katar oskrzelowy, taki, jaki powyżej opisaliśmy, połączony bywa z lekką gorączką, czasem z kłuciem w rozmaitych miejscach klatki piersiowej, z ciężkością na piersiach i krótkim oddechem. Te ostatnie objawy z łatwością się tłómaczą: ponieważ większa lub mniejsza część oskrzeli jest przez flegmę zatkana, więc powietrze z trudnością tylko do nich się dostaje, i pacjent czuje pewien brak powietrza.

Dzieci, zwłaszcza w czasie ząbkowania, nadzwyczaj łatwo dostają kataru oskrzelowego; lada zaziębienie sprowadza u nich tę chorobę. Matki powiadają wtedy, że ząbki spadły dziecku na piersi: jest to najfałszywsze przekonanie, ząbki swoją drogą się przeryniają, a katar we właściwy sposób przebiega. Przerznięcie się zębów nie kończy kataru oskrzelowego, a ten ostatni nie ułatwia wydobycia się nazewnątrz ząbków. Najczęściej zdarza się katar oskrzelowy pod jesień i w zimie, kiedy sposobność do zaziębienia się jest największa, chociaż nierzadko i w lecie się przytrafia, zwłaszcza w skutek nagłego spadnięcia temperatury. Dzieci szczupłe, źle odżywiane, skrofuliczne, daleko łatwiej tej chorobie podlegają, aniżeli w normalnym stanie zdrowia będące; przytem u dzieci słabowitych choroba ta długo się trzyma, daleko trudniejszą jest do leczenia i nieraz zamienia się na ciężkie, życiu zagrażające cierpienie. Rozdęcie pęcherzyków płucnych, rozmaite jamy w oskrzelach, a nawet suchoty płucne, mogą być smutnem następstwem zaniedbanego i zastarzałego kataru oskrzelowego.

Drażnienie innych gałązek nerwu, który błonę śluzową krtani zaopatruje (nerw błędny) może się stać także przyczyną ciężkiego i uporczywego kaszlu. Pacjenci w takim razie żadnej flegmy nie wypluwają. Zdarzały się wypadki, iż dzieci lata całe cierpiały na kaszel, który żadnym nie ustępował środkiem, aż nareszcie dostrzeżono perełkę lub groch głęboko w uchu; po wydobyciu tego obcego ciała, kaszel natychmiast ustawał. Łatwo się to tem tłómaczy, iż ów nerw błędny, który krtani zaopatruje, wysła gałązki do wnętrza ucha. Nawet przy oczyszczaniu ucha za pomocą łopatk, jeżeli zbyt głęboko takową zapuścimy, pobudzani bywamy do kaszlu. Ponieważ tenże sam nerw błędny i w żołądku się rozszerza, więc i drażnienie tych otwartych gałązek może wywołać silny kaszel; nazywamy go w takim razie kaszlem żołądkowym.

Katar oskrzelowy najczęściej połączony jest z katarzem w krtani i w nosie; czasem katar w nosie poprzedza oskrzelowy. Powiadają pacjenci wtedy, iż katar „padł na piersi” co o tyle jest uzasadnione, że w rzeczy samej, proces kataralny rozpoczyna się na błonie śluzowej nosa, i ztamtąd przenosi się na błonę śluzową całego przewodu oddechowego. Dlatego-to kataru nosowego u dzieci nie należy sobie lekceważyć i małych pacjentów, dotkniętych tem nieznacznym cierpieniem, zwłaszcza w czasie epidemii kaszlu, koklusz, i t. d., dobrze strzedz trzeba, a mianowicie ciepło ich ubierać, nie wypuszczać na dwór w czasie wątpliwej pogody i t. d.

Oprócz tego kaszel przyłącza się do bardzo wielu chorób ostrych, wysypkowych, zaraźliwych, jak ospa, odra, tyfus i t. d., o czem już była mowa, i dlatego nie będę się już nad tem rozwodził.

Kaszle nie jest chorobą zaraźliwą, pojawia się jednakże często epidemicznie, to jest, że w pewnej miejscowości jednocześnie znaczna ilość osób tej chorobie podlega.

Kaszle u małych dzieci jest w każdym razie chorobą poważną, i rzadko przy leczeniu jego obejść się można bez lekarza. Jeżeli kaszel u dziecka przybiera cokolwiek większe rozmiary i połączony jest z rozpaleniem ciała, to już dlatego samego potrzebną jest obecność lekarza, iż on jeden tylko odróżnić potrafi zwyczajny kaszel od kaszlu powstającego skutkiem zapalenia płuc. Środki domowe, jak: ulepek ślazowy, ulepek ipecacuany, wisko emetykowe i inne tym podobne, tak bardzo rozpowszechnione środki, daleko nie doprowadzają, zwłaszcza użyte nieumiejętnie, bez odpowiedniego dozowania i t. d. Niech mi wolno

będzie przy tej sposobności zwrócić raz jeszcze uwagę matek na to, iż winko emetykowe nie jest bynajmniej tak niewinnym środkiem, jak one sobie to wyobrażają; w małej dozie wcale nie działa, a w większej, drażni przewód pokarmowy i może nawet, przy pewnym zbiegu okoliczności, zgubny wpływ na stan zdrowia dziecka wyrzucić. Odręczna sprzedaż tego środka powinna być surowo zakazaną. Smarowanie dziecku piersi starem sadłem (nie mówię już o psim sadle!), łożem zwyczajnym, kozłowym łożem i innymi tłuszczami, jest wstrętne, zanieczyszcza powietrze i absolutnie żadnej ulgi choremu nie przynosi.

Tylko kaszel niepołączony z silną gorączką u starszych dzieci (wyżej czterech lat), można bez lekarza leczyć. Najlepiej użyć do tego Emskiej lub Szczawnickiej wody, którą zadawać należy dziecku napół z ciepłym mlekiem, w ilości ćwierci lub połowy zwyczajnej szklanki. Dozy takie powtarzać należy 5 do 6 razy dziennie. Zabrania się przytem używać silnych kwasów i potraw bardzo tłustych i niestrawnych, gdyż mogłoby to nie-dobrze na proces trawienia oddziaływać. Środka tego używać można przez kilka do dziesięciu dni, a nawet przez dwa tygodnie, gdyby kaszel nie ustawał.

Koklusz ropoczyna się zawsze, jak to już wyżej powiedziałem, od kataru błony śluzowej dróg oddechowych, jest chorobą zaraźliwą i epidemiczną, to jest, że zapada na nią jednocześnie wielka ilość dzieci, w pewnej miejscowości zamieszkałych, i mających z sobą styczność. Pojedyncze odosobnione wypadki koklusu należą do bardzo rzadkich wyjątków. Epidemie tej choroby zdarzają się najczęściej na wiosnę i na jesieni. Nawęcej podlegają jej dzieci, mające jeden do pięciu lub sześciu lat; im więcej dziecko zbliża się do dojrzałości, tem większą jest odporność jego na tę chorobę. Osoby dojrzałe, równie jak dzieci w pierwszym roku życia, prawie nigdy koklusu nie dostają. Widziano wprawdzie wyjątki od tego prawidła, i tak: nowonarodzone dziecko miało raz koklusz, ale matka jego dostała tej choroby na cztery tygodnie przed jego urodzeniem. Z drugiej strony obserwowano raz u 70 letniej kobiety, a nawet u 80-letniego mężczyzny koklusz. Dzieci płci żeńskiej skłonniejsze są do tej choroby, aniżeli męskiej. Kto raz przebył koklusz, ten zwykle wolnym już jest od niego na całe życie. Przedstawia koklusz w tym względzie podobieństwo do ostrych wyspłkowych chorób, jak: szkarlatyna, ospa i t. d.; a nawet wyjątki od tej reguły spotykamy przy koklusu bezporównania rzadziej, aniżeli przy tych ostatnio wymienionych chorobach.

Zdarzało się nie raz, iż koklusz napadał pacyenta, który od 10 lub 12 dni na odrę lub szkarlatynę chorował, chociaż najczęściej dzieci dostają koklusza w parę tygodni lub w parę miesięcy po przebyciu jednej z tych wysypkowych chorób.

Koklusz jest chorobą niezaprzeczenie zaraźliwą; zaraza dostaje się do naszego ustroju przez organa oddechowe, ale natura jej nie mogła być dotąd bliżej zbadaną. Przypuszczają niektórzy, iż jest nią grzybek nizkiej organizacyi, który, dostawszy się do ustroju, nadzwyczaj szybko się rozmnaża i powoduje cały szereg znanych objawów; inni twierdzą, iż zaraza jest natury gazowej i dlatego z tak wielką łatwością przenosi się z miejsca na miejsce, z osoby na osobę; gaz ten wywiązywałby się z flegmy wypluwanej przez pacyenta, a nawet wysuszona flegma ma mieć własność wydzielania z siebie takiego zaraźliwego gazu. Jakkolwiek żadna z tych hipotez dowiedziona nie została, są jednak fakta, które dowodzą, iż w rzeczy samej flegma wypluwana przez dzieci chore na koklusz, zarazę przenosi; należy zatem pewną ostrożność zachować z chustkami, ręcznikami i t. d. używanymi przez dzieci kokluszem dotknięte, a mianowicie nie mieszać ich z brudną bielizną, lecz przed praniem dobrze wygotować; jest to najlepszy środek dezynfekcyjny w tym razie.

Koklusz, jako taki, nie przedstawia niebezpiecznej choroby, może być, jednakże fatalnym z powodu komplikacyi i następstw, jakie niekiedy sprowadza, a o których poniżej mowa będzie. Katar oskrzelowy objawia się kaszlem, tak samo jak koklusz, i w ogóle dwie te choroby bardzo są do siebie podobne. Cechy odróżniające je od siebie, są następujące: Koklusz jest zaraźliwy, zwłaszcza na wysokości swojego rozwoju, katar oskrzeli nigdy przez zarazę się nie udziela; kto raz w życiu przebył koklusz, ten wolnym jest od niego (z małym wyjątkiem) na całe życie. Katar oskrzelowy, przeciwnie, pozostawia w pacyencie skłonności do recydywy; pacyenci dotknięci kokluszem, dostają gwałtownych konwulsyjnych napadów kaszlu, które tak są charakterystyczne, że kto raz je usłyszał, z łatwością je zawsze pozna, w katarze oskrzelowym zdarzają się wprawdzie napady kaszlu, ale nie są one nigdy tak gwałtowne i łatwiej je też poskromić. Koklusz przebiega zawsze bez gorączki, do kataru oskrzelowego, zwłaszcza cięższej formy, przyłącza się zwykle słabsza lub silniejsza gorączka.

W przebiegu koklusza odróżniamy trzy okresy, a mianowicie: okres kataralny, konwulsyjny i krytyczny czyli przesilnie. Zarzucają wprawdzie niektórzy, iż niezawsze dają się te trzy

okresy ściśle od siebie odgraniczyć, i że objawy jednego okresu mieszają się nieraz z objawami drugiego lub trzeciego; są to jednakże wyjątki, a przedstawienie przebiegu choroby zyskuje na jasności, jeżeli podług tego podziału skreślać ją będziemy.

Okres tedy kataralny rozpoczyna się od mniej lub więcej silnego kataru w nosie i w przewodzie oddechowym. Dzieci silnie kichają i kaszleć zaczynają, oczy ich są krwią nabiegłe i przyłącza się do tego światło-wstręt. Objawy te i kaszel nie przedstawiają dotychczas nic charakterystycznego: mamy przed sobą poprostu lekki stan kataralny, obok którego występuje nawet niekiedy na krótki czas gorączka; najwprawniejszy praktyk nie zdoła z tych objawów poznać, że jest to początek przykrej i ciężkiej choroby. Kaszel staje się coraz częstszym i silniejszym; za każdym zakaszlnięciem odrywa się dosyć znaczna ilość gęstej i lepkiej flegmy. Jednocześnie dzieci zaczynają źle wyglądać i są osłabione, narzekają na brak apetytu, sen mają niespokojny, pragnienie wielkie i głowa ich jest nieco zajęta. U dzieci ssących, w rzadkich wypadkach, kiedy je ta choroba nawiedza, okres ten trwa bardzo krótko, albo wcale go niema. Długość pierwszego okresu u dzieci starszych bywa rozmaita: trwa on od dwóch lub trzech dni do kilku tygodni; im dziecko jest starsze, tem okres ten dłużej się ciągnie. Długość jego trwania nieraz trudno jest ocenić z powodu, iż przechodzi on nieraz zupełnie nieznacznie i stopniowo do okresu drugiego. Jeżeli zaraza nie silnie podziałała, albo jeżeli dziecko nią dotknięte niewielkie miało do niej usposobienie, to nieraz cała choroba na tem się kończy; w większości jednak wypadków kaszel staje się silniejszym, gwałtowniejszym i coraz częściej chorych napada i mamy już do czynienia z okresem drugim, konwulsyjnym czyli kurczowym.

Okres ten drugi, kurczowy, charakteryzują nadzwyczaj silne napady kaszlu. Dzieci czują zwykle na kilka minut przedtem zbliżanie się takiego ataku; są niespokojne, wołają lub biegną do swoich matek lub nianieek, chwytają je rękami, albo trzymają się niemi jakiegoś stałego przedmiotu; twarz ich przybiera wyraz najwyższego przestachu i robią one wrażenie w ogóle dzieci duszących się. Sam napad rozpoczyna się od głębokiego wdechania, po którym następuje kilka kurczowych krótkotrwałych wydechań; z powodu silnie zwężonej szpary głosowej ton, wydawany przy tym kaszlu, jest wysoki i zbliża się nieco do opisanego dawniej przy dławcu. Takich głębokich inspiracji i krótkich kurczowych expiracji, następuje po sobie, kilka lub kilkanaście, aż nareszcie odrywa się pewna ilość gęstej, opisanej

już wyżej, flegmy, i dziecko powraca do stanu normalnego. Kaszel bywa nieraz tak silnym, iż dzieci przy nim wymiotują. Tak przed napadem, jak i podczas niego pacyenci narzekają, iż mają uczucie łechtania i jakby obcego ciała w krtani. Napady takie bywają bardzo przykré i męczące, twarz przytem nabiega krwią, oczy są pełne łez i także w stanie przekrwienia; nieraz pękają małe naczynia krwionośne w ustach, w nosie, w krtani, w oskrzelach i następują mniej lub więcej silne krwotoki. Zdarzyło się nawet, iż z uszów krew tryskała, a Trousseau widział wypadek, w którym krew z oczów pochodząca, do łez się mieszała. Krwotoki takie bywają mało-znaczne, chociaż widziano czasem tak silne, iż pacyenci skutkiem utraty krwi do najwyższego wycieńczenia dochodzili. Obserwowano we Włoszech 6-letnią dziewczynkę, która w czasie każdego napadu zaniewidziała, ale po napadzie, normalny wzrok miała.

Długość takiego napadu bywa rozmaita: od kilku sekund do minut kilku. Ilość napadów na dobę ulega wielkim zmianom; czasem tylko ich kilka bywa, a czasem kilkadziesiąt razy na dobę się powtarzają. W nocy napady są częstsze aniżeli wśród dnia.

Po każdym napadzie dziecko czuje się zmęczonem, ciało jego, a zwłaszcza miejsca przyczepów mięśni brzusznych są obolałe, wkrótce jednakże mały pacjent przychodzi do siebie, je z apetytem, zajmuje się nauką lub zabawkami, i nie przedstawia żadnych, nienormalnych objawów, oprócz lekkiego kataru przewodu oddechowego. Jeżeli ataki są bardzo silne, a pacjent bardzo rozdrażniony lub zkądinąd osłabiony, to chętnie się pokłada, staje się apatycznym, chudnie i pada ofiarą pierwszej lepszej komplikacji, która kres jego życiu kładzie.

Okres kurczowy trwa od dwóch do dziesięciu tygodni, a im jest dłuższym, tem napady są rzadsze i słabsze. Przy łagodnym przebiegu choroby kaszel napada coraz rzadziej i coraz mniej jest męczącym; zwłaszcza napady nocne są słabsze i nie-tak często niepokoją chorych. Kaszel powoli traci swój kurczowy charakter i podobnym się staje do zwykłego kataralnego.

Bardzo jest rozpowszechnione przekonanie, jakoby koklusz trwał zawsze, bez względu na leczenie i używane przeciwko niemu środki 20 tygodni. Przekonanie to szkodliwym jest dla chorych, gdyż wobec niego rodzice czekają nieraz z największym spokojem na ów 20-ty tydzień, nieprzedsiębiorąc żadnych przeciwko chorobie środków. Początek koklusza i pierwsze napady kurczowego kaszlu sprawiają silne wrażenie na rodziców i na

otoczenie; są one w rzeczy samej tak zatrwajające, a dla dzieci tak bardzo ciężkie i przykre, że mogą obawę o życie dziecka wzbudzić; wkrótce jednakże, tak sami pacyenci, jak i ich otoczenie zanadto do nich się przyzwyczajają i nabierają przekonania, że natura sama je wyleczy i że jakoś wszystko dobrze się skończy. W większości wypadków koklusz w rzeczy samej przy odpowiednim leczeniu kończy się zupełnym wyzdrowieniem pacyenta. Na nieszczęście jednak są wypadki w których ciężkie komplikacje do koklusza się przyłączają i, albo pozostawiają po sobie cierpienie nieuleczalne, które trwa do końca życia pacyenta, albo też przedwczesnej śmierci są przyczyną.

Choroby, które do koklusza się przyłączają, są liczne i wymienić ich tu niepodobna; ograniczę się tylko na podaniu krótkiej o nich wzmianki. Najczęstsze komplikacje stanowią choroby płuc i oskrzeli. Pomędzy chorobami płuc najczęściej w takich razach spotykamy się z rozdęciem pęcherzyków płucnych; jest to cierpienie niezagrażające bezpośrednio śmiercią, niemniej jednak nieuleczalne i sprowadzające przykre bardzo przypadłości. Głód powietrza, krótki oddech czyli tak zwana przez pacjentów astma (lekarze co innego astmą nazywają) jest wybitnym, uciążliwym objawem rozdęcia pęcherzyków. Suchoty płucne, zapalenie błony płucnej stanowią częste komplikacje choroby, o której mowa, a jak są one ciężkie i jak bardzo życiu zagrażają, nie będę się już nad tem rozpisywał. Zdarza się, choć rzadko, że w czasie napadu kaszlu, jakieś znaczne naczynie krwionośne pęka w mózgu i pacyenci na apoplexyę natychmiastową śmiercią kończą. Bywały wypadki, że i konwulsye były smutnem następstwem choroby, która nas zajmuje. Ponieważ z powodu silnego natężenia przy kaszlu, krwotoki w rozmaitych częściach ciała następują, więc zdarza się czasem, iż krwotok w organie słuchowym sprowadza u pacyenta przytępiony słuch, jako smutną pozostałość po uciążliwej i przykrew chorobie.

Im dziecko dotknięte kokluszem jest młodszem, tem większe jest niebezpieczeństwo śmierci. Według statystyki ze stu wypadków śmierci w kokluzu, 97 przypada na dzieci mniej niż pięć lat mające; w wieku dojrzałym koklusz nigdy nie jest śmiertelnym. W ogóle więcej dziewczynek umiera na koklusz aniżeli chłopców; jest to zapewne następstwem tego, iż, jak to wyżej już nadmienilem, dzieci płci żeńskiej daleko więcej tej chorobie podlegają, aniżeli męskiej. Dzieci słabowite, źle żywione, pozostające w biednych stosunkach, skrofuliczne i t. d., prędzej na koklusz umierają aniżeli dzieci zdrowe i dobrze ży-

wione. W rozmaitych krajach śmiertelność na koklusz jest różna; w Anglii naprzykład, sądząc po statystyce śmiertelności, więcej dzieci na tę chorobę umiera, aniżeli u nas. Śmierć następuje albo w drugim okresie kurczowym, albo po przebyciu koklusu, skutkiem jednej z wyżej opisanych komplikacyj.

Chcąc uchronić dzieci od choroby tak przykrej i tak wielkie w niektórych razach niebezpieczeństwo spowodowującej, należy przedewszystkiem mieć na uwadze, że choroba ta jest zaraźliwa. Wypada starannie unikać miejscowości tą zarazą dotkniętych, a jeżeli epidemia gdziekolwiek się zaczyna, opuścić wraz z dziećmi miejscowość, jeżeli okoliczności na to pozwalają. Jest to najlepszy sposób uniknięcia tej ciężkiej choroby, tylko nieszczęście niezawsze da się zastosować. Starać się trzeba całymi siłami, żeby dzieci (zwłaszcza słabe, skrofuliczne) nie miały żadnej styczności z chorymi na koklusz. W czasie epidemii koklusu najłżejszy katar należy z całą starannością leczyć i mieć zawsze na oku, iż lada chwila przyłączyć się do niego może ciężka i niebezpieczna choroba. Całymi tygodniami powinny takie dzieci w pokoju, w jednostajnej temperaturze pozostawać, i nie wolno wypuszczać ich na dwór, dopóki ostatnie ślady kataru nie znikną.

W całym przebiegu koklusu, a zwłaszcza przy jego leczeniu, mieć należy na uwadze, że mamy do czynienia z katarzem dróg oddechowych, do którego kaszel kurczowy się przyłącza; jak tylko da się ten katar usunąć, to i napady kurczowe ustąpią, a choroba się skończy. Dzieci dotknięte kokluszem należy w ciepłej temperaturze trzymać; w początku choroby najlepiej nie wypuszczać ich z łóżka i używać środków, które przeciwko zwyczajnemu katarowi oskrzelowemu są skuteczne. Gorące napoje (lekka herbata, napar z kwiatu lipowego i t. d.) i ciepłe okrycie ciała prowadzą poty, które zbawiennie na przebieg choroby oddziałują. Środek wymiotny bardzo dobrze działa, należy go jednak zostawić do uznania lekarza; w razie niemożności wezwania lekarza, można dzieciom zkądinąd zdrowym podać i bez niego na wymioty, ale ani emetyk, ani winko emetykowe, tylko samą ipecacuanę. Lekarze mają inne skuteczne, a łagodnie działające środki wymiotne, których tu wymienić nie będę, gdyż to więcej szkody aniżeli pożytku-by przyniosło. Lekarstwo na wymioty powtórzyć można wśród przebiegu koklusu raz lub dwa razy, ale wtenczas, jeżeli dziecko nie jest bardzo osłabione i wycieńczone. Środek ten jest wskazany, ile razy gęsta flegma nagromadzi się w oskrzelach i dziecko częste ma napady kaszlu i cierpi na duszność. Przez usunięcie wraz z wy-

miotami tej flegmy, znaczna ulga następuje i dziecko nie potrzebuje tak często kaszleć.

Dla skrócenia i przerwania napadów kaszlu, przedewszystkiem unikać należy wszystkiego, co do kaszlu pobudza. Ponieważ najczęściej zgęszczona flegma drażni krtań i kaszel sprowadza, więc dobrze jest zadawać środki, które flegmę tę rozrzedzają i wydalenie ich ułatwiają. Woda sodowa, w ilości całej, pół lub ćwierć szklanki, pomieszana z ciepłym mlekiem, z dodaniem małej ilości sody (licząc pół łyżeczki na szklankę wody sodowej) doskonale działa. Porcyę taką zadawać trzeba zawsze wtenczas, kiedy pacjent czuje zbliżający się napad kaszlu. Im napad kaszlu jest silniejszy i dłuższy, tem drażnienie jest większe i choroba się przedłuża; starszym i rozsądniejszym dzieciom usilnie trzeba zalecić, żeby się starały przezwyciężać łachotanie w krtań, i o ile możności siłą woli skracać napad. Na takim skróceniu napadu dużo się zyskuje, a w wyrzeczeniu: iż koklusz różgą najlepiej się da leczyć — dużo jest prawdy.

Świeże powietrze ważniejszem jest w kokluszu, aniżeli we wszystkich innych cierpieniach. W lecie, dzieci dotknięte tą chorobą, bawić się powinny na świeżem powietrzu, w ogrodzie lub na dworze, o ile tylko pogoda na to pozwala; przed zachodem słońca należy je jednakże do pokoju sprowadzać. W zimie pokój, w którym pacjent przebywa, wypada jaknajczęściej przewietrzać. Jeżeli koklusz, długi i uparty, żadnym środkiem ustąpić nie chce, to zmiana miejsca, podróż w odległą okolicę czasami bywa bardzo skuteczną.

Takie są ogólne zasady, których trzymać się należy przy leczeniu kokluszu. Posiadamy jeszcze dzielny sposób zaradzania tej chorobie w środkach narkotycznych (Belladonna, Opium i t. d.); ale zadawaniem tych leków tylko wprawna ręka lekarza kierować może. Środki narkotyczne wogóle z wielką oględnością używane być winny; przy zastosowaniu ich u dzieci daleko jeszcze większą ostrożność i oględność zachowywać należy.

WET ZA WET.

K o m e d j a w 1 - y m a k c i e .

tłomaczył z niemieckiego M. R.

BARONOWA von FERSEN lat 24.

KLARA, panna służąca lat 18.

RYSZARD WERSZ, adwokat lat 30.

Rzecz dzieje się w domu Baronowej w wielkiem mieście.

Pokój elegancko umeblowany, na prawo kanapa, przed nią stół, po lewej stronie pianino, nad nim portret mężczyzny, w głębi przy drzwiach konsola na której figurki porcelanowe; z brzoza po lewej stronie okno; na stole karafka z wodą i szklanki.

S C E N A I.

KLARA, później BARONOWA.

KLARA. Jako? pani baronowa powraca już?—wizyty jej widocznie nie były zbyt długimi—a jednak tak wiele miała ich dzisiaj odbyć—musiało się jej pewnie przytrafić coś niezwyyczajnego, lecz nie dziwię się, pani baronowa tak jest dziwaczną, tak fantastyczną.

BARONOWA. Ha! ha! ha! doskonale! wybornie! ha! ha! ha!—Klaro!

KLARA. Pani Baronowo?!

BARONOWA. Znasz pana von Rothberg?

KLARA. Pana prokuratora?

BARONOWA. Jego samego — chciałam choć raz zobaczyć, jak też wygląda taki sługa sprawiedliwości gdy o miłości mówić zaczyna (*śmieje się*). Nic komiczniejszego! jego oświadczyły istna suplika sądowa, brakowało tylko stempla — gdyż w najczulszem był miejscu — roześmiałam się głośno, prędko drzwi otworzyłam i zostawiłam go tak samego na klęczkach wobec dependentów którzy się serdecznie naśmieli z arcy komicznej miny szanownego prokuratora.

KLARA. To było jednakże trochę za złośliwie pani baronowo.

BARONOWA. Potrzebowałam rozrywki — rano obudziłam się w rzeczywiście czarnem usposobieniu; dziś też przy śniadaniu żałowałam po raz pierwszy mego męża nieboszczyka.

KLARA. Czy tak?

BARONOWA. Nieprawdaż? to zabawne? — lecz tak bo też smutno, samej jednej zasiąść do śniadania.

KLARA. Jednak nieboszczyk pan baron był zawsze taki nieprzyjemny, nudny, gderliwy — żył tylko dla swego klubu.

BARONOWA. Tak dla swego dżokej-klubu.

KLARA. Ustawicznie mrucał, w niczem nie można mu było dogodzić, a przytem strasznie był skąpy, podejrzliwy i...

BARONOWA. Czy przestaniesz? (*staje przed portretem*). Czy słyszysz Karolu jak cię ta dziewczyna spotwarza — ciebie — tak szlachetnego! tak wielkiego!

KLARA. Z przeproszeniem pani baronowo, pan baron był przecież niższy odemnie.

BARONOWA. Cicho bądź! mówię ci. — Żywo stoisz mi dotąd przed oczyma dobry Karolu; — gdyś się o moją rękę oświadczał pokazałeś swym wyborem gust dobry — przytem miałeś piękny tytuł — ja zaś nudziłam się okropnie. — Tak Klaro, ojciec mój był handlarzem wełny, nie jest to nazbyt świetne zatrudnienie jednakowoż bardzo zyskowne. — W każdej ręce gdy do ołtarza przystępowałam niosłam memu przysłemu po 100,000 talarów.

KLARA. Dwakroć stotysięcy talarów posagu!

BARONOWA. (*przed obrazem*). O Karolu! bezinteresowna duszo! jaka szlachetność świeci z twoich wzniosłych choć prostych rysów.

KLARA. Z wyjątkiem nosa który był i jest trochę nazbyt krzywy.

BARONOWA. Tak uważasz? — to wina malarza — odeślę mu napowrót ten portret, a ty wytłomaczysz jak był zbudowany nos pana barona — niech się do tego zastosuje — (*siedzi na sofie*).

KLARA. Tak, to bardzo pięknie że pani baronowa o nieboszczyku tylko dobrze mówi — jednakże, ja wiem dobrze że pani niebyłaś z nim szczęśliwą.

BARONOWA. A czyż teraz szczęśliwą jestem?

KLARA. Pani? Wdowa lat 24-ch, piękna, niezależna, bogata!

BARONOWA. Wszystko się jednak składa by mnie gniewać — ten proces naprzykład, który mi wytoczyła familja męża.

KLARA. Przecież wygrałaś go pani.

BARONOWA. Tak — czytałam akta — lecz cóż ztąd — nie znam mego obrońcy, młodego utalentowanego adwokata z prowincji który mi majątek uratował; a tak bym go pragnęła poznać, osobiście mu podziękować — słyszałam ma to być bardzo elegancki i przystojny młody człowiek (*po pauzie z melancholją*) Klaro!

KLARA. Pani baronowo!

BARONOWA. Ach! jakże mi nudno!

KLARA. Na nudy znam doskonale lekarstwo — iść za mąż powtórnie.

BARONOWA. Co mówisz?! ja? ja miałabym iść za mąż powtórnie! — dostać może jakiego modnego męża z próżnem sercem, pustą głową a tak słabego, że najlżejszy podmuch wietrzyka z łatwością byłby go zdmuchnąć wstanie? Och! Ci dzisiejsi modni panowie! nieznośni są wraz ze swoją galanterją, znudzoną lub zaspaną miną — co trzecie słowo klną się na honor, który naturalnie tak jest kruchym jak ich osoby. — Żebyś wiedziała jaka to dla mnie rozkosz widzieć tych słabych motyli przyku-tych do mego wozu tryumfálnego — a gdy z nich który odważy się upaść mi do nóg — wtenczas to dla mnie najmilsze gody — wyśmiewam go całego! — Ach! tak, to jedno jeszcze bawi mnie na tym nudnym świecie.

KLARA. Bądź pani baronowa ostrożną; jest to zabawa i szkodliwa i niebezpieczna.

BARONOWA. Koketerja jest zemstą płci naszej, jest to broń którą my tych tyranów męczyć i dręczyć możemy. — Jak pszczołce żądło tak nam koketerję dała opatrność na obronę. (*po chwili*) Czy nie masz dla mnie fijołków?

KLARA. Nie pani — pan von Pappenheim nie przysłał dziś pani takowych.

BARONOWA. Pewnie się dąsa.

KLARA. To jest jedna z ofiar pani — wczoraj odszedł ztąd w rozpacz.

BARONOWA. Czy tak? tem lepiej! powróci on znowu. (*słychać pukanie, Klara wychodzi, po chwili powraca z doniczką w której kamelja*).

KLARA. Ukłony od pana von Pappenheim.

BARONOWA. A co, czy nie mówiłam — byłam siebie pewną. — (*Klara oddaje jej doniczkę*). Lecz cóż to dzisiaj za kwiaty?

KLARA. Jest tu także list (*zdejmuje z doniczki i podaje baronowej*).

BARONOWA. Daj mi go — zobaczemy — (*czyta*):

„Pani jesteś koketką — kochałem Cię, a oczy Twe mówiły mi że nie jestem obojętnym; po trzech miesiącach podczas których — assistowałem Ci, ponieważ rzeczywiście czułem że Cię kocham odważyłem się wyznać moją miłość, uklęknąć przed Tobą — a Pani zadzwoniłaś na swą służącą i wysmiałaś mnie w jej obecności. — Bądź Pani zdrowa na wieki! — ja Ci przebaczam śmierć moją.”

Nieszczęśliwy! on się zastrzeli.

KLARA. Na miłość Boga — prędko do niego — może jeszcze czas.

BARONOWA. Stój! — jest tu dopisek — (*czyta*):

„W chwili w której przykładałem zimny pistolet do rozpalonego czoła — zadzwoniono, był to mój przyjaciel von Horn, przyszedł po mnie by spróbować świeżych ostryg w mojem towarzystwie — w następstwie więc nie zastrzeliłem się.”

KLARA. Co za szczęście!

BARONOWA. O tchórz przebrzydły! Widzisz mówiłam ci przecież, że ani trochę odwagi nie mają ci nasi panowie — i ty, ty chcesz abym z nich nie szydziła (*czyta dalej*):

„Co rano posyłałem Pani fijołki — przebaczenia, nieznałem Jej — ta kamelja powie, że m Ciebie poznał nareszcie — od dziś codziennie będę Ci takie kwiaty przysyłał z dewizą: Patrzcie! uosobiono stoi przed wami: La dame aux Camelias.”

Bezczelny! Mnie tak obrazić, to straszne, oburzające (*chwytając doniczkę i wyrzuca ją przez okno*).

KLARA. Pani baronowo! co pani robisz?

RYSZARD. (*pod oknem na ulicy*). Do stu djabłów! cóż to ma znaczyć!? któż to swój ogród oknem wyrzuca!

BARONOWA. (*przestraszona*) O Boże!

RYSZARD. Do pioruna! to bardzo grzecznie.

BARONOWA. Musiałam uderzyć któregoś z przechodzących spójrz no Klaro.

KLARA. (*w oknie*) Już się oddalił.

BARONOWA. Chwała Bogu (*słychać silne dzwonienie, obie*) Ach!

KLARA. Jesteśmy zgubione.

BARONOWA. To on (*ucieką naprawo*) przyjmij go sama.

RYSZARD. (*gwałtownie drzwi otwierając*) Gdzież do djabła tkwi pan tego domu!?

BARONOWA. (*we drzwiach*) Tego tylko mi brakowało — uciekam.

SCENA II.

RYSZARD, KLARA.

RYSZARD. (*w pogniecionym kapeluszu, zakurczonym i osypa-
nym ziemią fraku, z kamelją w ręku*). Czy ty jesteś panem domu?

KLARA. (*jąkając się*) Nie — pan wyszedł.

RYSZARD. Wyszedł? To nie prawda! kto doniczki z kwia-
tami przez okno wyrzuca, ten w domu być musi. — Lecz pewnie
skrył się ten morderca mego kapelusza, nie uda mu się to je-
dnak, pójdziemy na policję.

KLARA. (*prosząc*) Ależ panie!

RYSZARD. I tu w stolicy ośmielają się jeszcze mówić o do-
brem wychowaniu, a w biały dzień na głównej ulicy o mało
nie kamienują przechodzących! — Tuż przedemną szedł mały
tłusty człowieczek, temu się nic nie dostało, dla czegoż mnie to
odznaczenie? Co? byłoby to nie naumyślnie?

KLARA. Ależ powtarzam panu raz jeszcze.

RYSZARD. Ach! co tam! nic mi nie masz do powtarzania
nieszczęśliwa! Czy wiesz? dzisiaj są moje zaręczyny, — oczekują
mnie właśnie — notariusz gryzie pióro, pióro, które mnie na
zawsze ma szczęśliwym uczynić; — cała familja zgromadzona,
z otwartymi ustami oczekuje szczęśliwego narzeczonego moja na-
ręczona Augusta Katarzyna Tausendschön, spogląda ze stereoty-
pową w kraju urzędowie przepisana skromną minką ku ziemi
i czeka na mnie wykrochmalonego, wyelegantowanego w urzę-
dowym fraku — a ja, stoję tu i wyglądam jak ostatni wagabunda.

KLARA. Bardzo pana żałuję — mój panie — lecz...

RYSZARD. Co? śmiesz się jeszcze nademną litować? tego
jeszcze brakowało! — ten nowy kapelusz dziś po raz pierwszy
włożony na głowę kosztuje 20 marek! Czyś to ty zgładziła go
podstępnie? pewnie masz kapeluśnika w swej familji — przyznaj
się morderczynie — kapeluśnikiem jest twój ojciec?

KLARA. Nie, mój ojciec jest szewcem.

RYSZARD. To na jedno wychodzi — a teraz mój frak — mój nowy frak kosztuje 50 talarów. Nie odejdę ztąd dopóki mi szkody zwróconemi nie zostaną.

KLARA. *(do siebie)* A to straszny człowiek!

RYSZARD. Poradzę ja sobie, zlicytuję meble *(ogląda obraz)* wszystko zabiorę! któż to jest ten wzór brzydoty, pewnie papa miss Pastrany.

KLARA. Pan daruje, to jest portret mego pana.

RYSZARD. Wszystko mi jedno, — chcę ażeby mi szkody zwróconemi zostały *(sposstrzega baronowę, która trochę wcześniej weszła do pokoju)*. Do diabła jakaś pani — do tego bardzo piękna *(kłania się pomieszany)* uniżony sługa.

SCENA III.

CIŻ I BARONOWA.

BARONOWA. *(podając Ryszardowi pieniądze)* Tutaj mój panie są żądane pieniądze! Niezważając na to wynagrodzenie szkód, jestem niepocieszoną po tem straszmem nieszczęściu, którego przyczyną była moja niezręczność. Za karę kwiaty nie będą więcej zdobić mych okien które okratować każe; może wtenczas pan widząc moją skruczę przebaczysz mi moją niegrzeczność.

RYSZARD. Ja — o bądź pani pewną — gdybym tylko był wiedział *(do siebie)*. Ależ to jest zachwycająca istota.

BARONOWA. *(ciągle trzymając przed nim pieniądze)* Proszę — zabierz pan swoje pieniądze.

RYSZARD. O nie! — wcale niepotrzebne — to jest chciałem powiedzieć — dochody moje są tego rodzaju — to jest właściwie... lecz ja wszedłem tu tak gwałtownie, niegrzecznie, wysunęły mi się wyrażenia których najszczerzej żałuję.

KLARA. Teraz zupełnie się inaczej odzywa.

BARONOWA. Niezapomnij Klaro odnieść malarzowi ten portret barona mego męża nieboszczyka. *(Klara zdejmuje obraz)*.

RYSZARD. *(na stronie)* Nieboszczyka męża? Więc to wdowa! *(głośno)* Szanowna pani, odwołuję wszystko com tylko powiedział.

BARONOWA. Nerozumien pana.

RYSZARD. *(do siebie)* Tem lepiej *(głośno patetycznie)* Zaiste prześliczna głowa — te szlachetne rysy — ten nos rzymski — orli

profil — zupełnie portret Rafaela przez niego malowany, — lub też córki Tycjana przez nią — nie przez niego malowany.

BARONOWA. Panie! nie chcę go pozbawiać dłużej, drogiego mu czasu.

RYSZARD. Proszę pani baronowo przyjąć wyrazy najgłębszego uszanowania, z jakim pozostaje najuniżeńszy jej sługa. *(mówiąc to cofa się tyłem, trąca konsolę, zruca i tłucze figurkę porcelanową).*

KLARA. O mój Boże! — chińska porcelana — ładnie się ten pan znajduje. *(zbiera kawałki i wychodzi).*

SCENA IV.

RYSZARD, BARONOWA.

BARONOWA. Biedny mój chińczyk.

RYSZARD. *(wyjmując pugilares).* Służę pani, tutaj są pieniądze; nie mogę i nie chcę mieć żadnego chińczyka na sumieniu.

BARONOWA. Bardzo proszę! zatrzymaj pan swoje pieniądze.

RYSZARD. Ależ pani baronowo, pani chciałaś przed chwilą zapłacić mi za kapelusz, a teraz nie chcesz przyjąć wynagrodzenia za chińczyka?

BARONOWA. Bardzo pana proszę — opuścić mnie nareszcie.

RYSZARD. *(wzruszony, poważnie).* O nie chcę się pani na przykrzać; lecz nie chciałbym odejść ztąd wpierw, zanim nie przekonam panią, że ten który przed nią stoi, jest człowiekiem dobrze wychowanym, któremu zwyczaj i obyczaj wielkiego świata...

BARONOWA. Proszę, — nie nudź mnie pan. *(siada biorąc robótkę).*

RYSZARD. O nie! poczucie własnej godności nie pozwala mi na to, ażeby choć jedna kobieta o mnie źle myśleć mogła *(chce usiąść, baronowa wstaje).* Pozwól przynajmniej pani, abym opowiedział jej moje curriculum vitae, może wtenczas zechcesz choć w części zmienić niekorzystne o mnie mniemanie. — Syn starego, ranami i bliznami pokrytego żołnierza, choć ubogi...

(Baronowa rzuca robótkę i staje koło okna).

RYSZARD. *(do siebie).* To ją widocznie wcale nie interesuje. *(głośno).* Syn starego, ranami i bliznami okrytego żołnierza, choć ubogi, otrzymawszy stypendjum...

BARONOWA. (*do siebie*). Nieznośny. (*siada przed fortepianem i gra*).

RYSZARD. (*postępując za nią*). Otrzymałszy stypendjum, świetnie skończyłem uniwersytet—(za prędkie tempo)—a zostawszy prawnikiem—(to był fałszywy akkord).

BARONOWA (*zrywa się raptownie*). Ależ mój panie, powiedziałam mu przecież, że chciałabym samą pozostać.

RYSZARD. Nie! nie mogę opuścić panią, zanim mi nie raczysz przebaczyć (*Klara wchodzi*).

BARONOWA. Za długo byś pan na to czekać musiał (*siada*).

RYSZARD. O nie,—dzisiaj jest Wtorek—a przed Sobotą nie mam żadnej sprawy—mam więc czas.

BARONOWA. A pańskie dzisiejsze zaręczyny?

RYSZARD. Eh! te są na pół przymusowe. — Panna ma pieniądze, moja kochająca mnie matka życzy sobie tego—teść przyjmuje mnie z otwartymi rękami—niechże więc poczeka (*siada*).

BARONOWA. Nie do wytrzymania! Klaro, przeczytaj mi Kurjera.

KLARA. W tej chwili pani baronowo (*czyta*). Usiłowania wojenno pokojowe,—towarzystwo Dobroczyńności,—precz z siwizną,—kilka słów o kanalizacji,—pigułki Guyota,—letnie mieszkania,—zabłąkany pies,—rozmaitego rodzaju bardzo ciekawe wystawy,—teatra ogródkowe—gabinet zoologiczny, otrzymał rzadki exemplarz kozła o czterech rogach.

RYSZARD. O czterech rogach! to tak jak wdowiec który się raz drugi ożenił.

BARONOWA. (*zrywa się*) Panie! czyż mam posłać o pomoc by się uwolnić od jego obecności!

RYSZARD. O proszę pani baronowo—gdy pani w ten sposób się na rzeczy zapatrujesz—odchodzę.

BARONOWA. Nareszcie!

RYSZARD. Lecz nie możesz przecież pani żądać, abym w tym kapeluszu, w tym świadku mego nieszczęścia, wyszedł na ulicę;—cóżby powiedzieli ludzie, co mój teść, narzeczona!

BARONOWA. Czyż pan chcesz ażebym mu pożyczyła jednego z moich kapeluszy?!

RYSZARD. O nie! nie pasowałby na mnie, nie mamy jednakowej głowy—lecz może pozwolisz pani aby mi służąca jej jakie nowe nakrycie na głowę przyniosła.

BARONOWA. (*niecierpliwie*) Klaro! przynies panu nowy kapelusz.

RYSZARD. Ten weź z sobą na miarę.

BARONOWA. Wtenczas opuścisz mnie pan nareszcie?

RYSZARD. Jednej chwili, *(do Klary)* prędzej spiesz się, a po drodze nie rozprawiaj za wiele z Janem, Józefem, Grzegorzem lub jak się tam nazywa ten twój kawaler.

KLARA. A to zabawny człowiek *(odchodzi)*.

SCENA V.

BARONOWA. i RYSZARD,

BARONOWA. *(do siebie)* I ja nie miałabym ukarać tego niezdolnego człowieka za jego impertynenckie zachowanie się! — lecz w jaki sposób? *(myśli)* już mam — tak jak wszystkich — koketerją!

RYSZARD. *(do siebie)* Zachwycająca kobieta, żeby tylko lepsze mogła powziąć o mnie wyobrażenie — nie mogę przecież pozwolić ażeby mnie uważać miała za jakiegoś natrętnego grubianina, człowieka bez wychowania, socialdemokratę — lecz w jaki sposób tu zacząć? — co powiedzieć? — zdaje się że wiem. *(głośno)* Ślicznie pani grałaś przed chwilą — czy pani śpiewasz także?

BARONOWA. Czasami.

RYSZARD. Tak? — ja nie śpiewam — a gdy jednak ku temu pociąga mnie ochota, wtenczas z uwagi na bliźnich udaję się na ustron — do lasu; za to jednak piszę wiersze, czasami improwizuję, najchętniej czułe romanse, ballady — jak naprzykład: Kapelan don Pedry pyszny romans, który pożyczyłem od hiszpanów — hiszpańska pożyczka. — Czy pani pozwoli? — jest w stylu trubadurów!

BARONOWA. O proszę! nie wysilaj pan dla mnie swego umysłu.

RYSZARD. Oh! tu leży gitara — przepysznie — jakby nau-myślnie — teraz jestem zupełny Trubadur — pozwalam sobie — pierwsza strofa *(bierze akkord i mówi)*.

W Sewilji uroczem mieście,
Bogata w wdzięki niewieście,
Donna pewna na ulicę,
Zrzuca na chłopców donice;
Ugodzony Pedro nie wie,
Jak się pomścić w srogim gniewie;
Jednym skokiem klnąc na bogi
Przestępuje donny progi,

Lecz pod czułem jej spojrzeniem
Gniew ulata, i z westchnieniem
W końcu prosi czule, słodko,
Przebac mi donno stokrotko.

BARONOWA. I pan myślisz, że mu ona przebaczyła?

RYSZARD. To się działo w Hiszpanji—w kraju cytryn, kaktanów, róż—w uroczej pięknej Sewilji.

BARONOWA. Doskonale—z pana znakomity improwizator.

RYSZARD. Dziękuję.

BARONOWA. Pozwól pan,—zaśpiewam drugą strofkę. (*bierze gitarę i mówi*).

Donny gniewem płonie lice
Oko ciska błyskawice
Prędko zrywa się z siedzenia,
Lecz gniew wkrótce w litość zmienia;
W końcu szepcze czule prawie
Na Pedra patrząc łaskawie:
Biedny Pedro nieskończenie
Pozyskałeś przebaczenie.

RYSZARD. Jakto? — pani baronowo — czy być może? pani przebaczasz mi?

BARONOWA. To się działo w Hiszpanji — w kraju cytryn, pomarańcz, róż — w uroczej pięknej Sewilji.

RYSZARD. Pani jesteś zachwycająca!

SCENA VI.

CIŻ I KLARA.

KLARA. Służę panu—nowiuteński kapeluszek.

RYSZARD. Dobrze, dobrze, ulotnij się, odejdz tylko choć na chwilę.

KLARA. Ależ...

RYSZARD. Prędejj, spiesz do kuchni, śmietanka przypala się—wykipi, biegnij więc, spiesz się! (*wypycha ją za drzwi*).

SCENA VII.

BARONOWA, RYSZARD.

RYSZARD. O tak pani, jestem zachwycony, oczarowany.

BARONOWA. Teraz masz pan już inny kapelusz—nie go więc nie zatrzymuje; możesz pan pospieszyć do swej narzeczonej, na swe zaręczyny—całe towarzystwo czeka z niecierpliwością.

RYSZARD. Niechże sobie czekają. Jestem w niebie—widzę anioła—zapomniałem więc o ziemi.

BARONOWA. Lecz narzeczona pańska?..

RYSZARD. Ta czeka już na męża od lat dziewiętnastu—może więc jeszcze parę godzin poczekać.

BARONOWA. Dziewiętnaście lat?—bardzo więc jeszcze młoda.

RYSZARD. I cóż to znaczy?—któż dziś nie jest młodym? to nie żadna zasługa—lecz ona jest blondynką, to straszne! pierwszą powinnością kobiety być brunetką—jak pani.

BARONOWA. (z koketerją) Czy być może!?

RYSZARD. (do siebie) Jak się ona na mnie patrzy!

BARONOWA. (jeszcze z większą koketerją). Ależ mój panie, nadajesz pan naszej rozmowie kierunek, który...

RYSZARD. O tak pani! ja wierzę w fatalizm—ta doniczka z kwiatem mogła mnie była zabić—ona też zrobiła to—więcej nawet, bo od razu przeniosła mnie w niebo—gdzie gdy żyć mam dłużej, mogę tylko z panią i dla ciebie pani.

BARONOWA. Pan sobie żartujesz.

RYSZARD. O nie pani—nie wiem co się ze mną dzieje—serce, pulsa biją mi gwałtownie—powietrze którym tu oddycham upaja mnie—pani przebaczyłaś mi, uśmiechnęłaś się do mnie—piers mą rozrywa nieznane mi dotąd uczucie—o tak! czuję że kocham—kocham cię pani... (klęka).

BARONOWA. (zrywa się uradowana i dzwoni mocno). Czy tak? (Klara wchodzi) Klaro, podaj szklanekę wody panu—ma gorączkę—tak, to pana ochłodzi. (bierze kapelusz i rzuca ciągle klęczącemu Ryszardowi). Ha, ha, ha! pij pan, pij!—To się działo w Hiszpanji, w kraju cytryn, pomarańcz, róż—w uroczej pięknej Sewilji (odchodzi).

SCENA VIII.

KLARA, RYSZARD.

RYSZARD. (*zrywa się*). Co? jak? ona szydzi ze mnie—naśmiewa się z mych uczuć! okropne!—Oh! na to nie zasłużyłem;—Chociaż bo wstąpienie moje niebyło jedno z najgrzeczniejszych, to przecież miałem do tego słuszną przyczynę—zresztą, prosiłem przecież o przebaczenie.—Ona jest piękna, bardzo piękną—nic więc dziwnego, że mnie oczarowała, mnie, który prócz łyśnych i obokularzonych pisarków nikogo więcej nie widzę—naturalnie, że czuję ogień w mych żyłach, że krew uderza mi do głowy... że...

KLARA. (*która przed tem nalała wody w szklankę, stojąc przed Ryszardem*). Czy można panu służyć?

RYSZARD. Daj że mi pokój—każdemu przecież wolno znaleźć kobietę piękną—jej to wyznać—kobieta jednak za to nie ma prawa nas wyszydzić, zwłaszcza gdy szczerze myślimy— a ja myślałem szczerze—i ze mną tak postąpić! — cóż ona sobie myśli? —jestem przecież mężczyzną, obrońcą wdów, sierot i wszystkich złoczyńców którzy mnie swem zaufaniem zaszczycić raczyli—a tu postępują sobie ze mną jak z gimnazystą — ze mną, którym tak świetnie egzamina prawne poskładał.

KLARA. (*szyderczo*) O gdyby o tem wszystkiem pani baronowa była wiedziała, gdyby znała pańskie rozliczne zasługi...

RYSZARD. Niechże więc ich teraz pozna!—tu jest mój bilet (*wyciąga bilet wizytowy i rzuca go na stół*). Gdzie jest mój kapelusz—mój kapelusz!—ach tak trzymam go w ręku.

KLARA. A ten drugi—ten zamordowany?

RYSZARD. Daruję ci na pamiątkę—każ sobie zrobić z niego parę trzewików filcowych.—Adieu! Lisetto, Merizetto, Klari-zetto — odchodzę.

SCENA IX.

KLARA później BARONOWA.

KLARA. Żal mi go szczerze, biedny człowiek — widać jak go to obeszło.

BARONOWA. (*wchodząc*). Czy już poszedł nareszcie?

KLARA. Tak pani, lecz smutny i zrozpaczony, mogę pani ręczyć.

BARONOWA. Czy chcesz go może bronić? czy nie zasłużył na takie z nim postąpienie? Jak on śmiał ten człowiek, bez nazwiska, tak prosto z ulicy wejść, ta—ha, ha, ha! ta twarz zawiedzeniem przedłużona, ta figura klęcząca, ha, ha, ha!

KLARA. Niezwykła bo też to była pora dla adwokata.

BARONOWA. Adwokata?—byłżeby on adwokatem?

KLARA. Tak, obrońca wdów i sierot, przyjaciel wszystkich złoczyńców, którzy go swem zaufaniem zaszczycić raczyli—to jest jego tytuł w całości, jak sam powiedział, a tu jest karta.

BARONOWA. „Ryszard Wersz”. Boże! to jest ten adwokat który mnie tak świetnie bronił, który mi majątek uratował—tak, to on.

KLARA. Czy być może?!

BARONOWA. O Boże, cożem uczyniła—pięknie mu podziękowałam—a to taki przystojny i przyjemny młody człowiek—nieprawdaż Klaro? (*Ryszard pokazuje się we drzwiach środkowych*). Ah! otóż on—prędzej Klaro, zostaw nas samych. (*Klara odchodzi*).

S C E N A X.

RYSZARD, BARONOWA później KLARA.

RYSZARD. (*z figurką porcelanową w ręku*). Pani baronowo, jeszcze raz powracam; gdy tak rzeczy stoją,—nie mogę nic od pani przyjąć—jestem pani winien chińczyka—oto on—proszę pani przyjąć go łaskawie (*stawia figurkę na konsoli i chce odejść*).

BARONOWA. Chwilkę tylko panie doktorze.

RYSZARD. Śpieszno mi—zaręczyny.

BARONOWA. Wszakże powiedziałeś pan sam, że są na wół wymuszone.

RYSZARD. Lecz cała familja oczekuje mnie.

BARONOWA. Niemogę żadnym sposobem pozwolić, ażebyś pan tak z tą odszedł.—Pan jesteś adwokatem?

RYSZARD. Ryszard Wersz, doktor obojga praw — ostatni swego nazwiska—bez potomka zgaśnie ono, od czego niech mnie bogowie zachować raczą—dla tego też pozwól pani (*chce odejść*).

BARONOWA. Ależ mój panie — pan to prowadziłeś mój proces — wygrałeś go — uratowałeś większą część mego majątku. — Czy pan sobie nie przypominasz moje dobra ziemskie?

RYSZARD. Czyż miałbym to szczęście powitać panią baronową von Fersen?

BARONOWA. Tak mój panie—przyjmij więc łaskawie wyrazy podziękowania i wdzięczności, która wierz mi pan, nigdy w mem sercu nie zgaśnie.

RYSZARD. Pani baronowo, nic mi więcej winną nie jesteś—za moje trudy wynagrodziłaś mnie pani sownie — a zresztą nie znałaś mnie przecie pani.

BARONOWA. Przebac mi pan.

RYSZARD. O chętnie przebaczam.—Gdy przez chwilę udało mi się zabawić panią, byłem rzeczywiście głupcem, gdym śmiało przypuszczać, że w jej oczach błyszczy wyraz sympatji dla mnie.— O jak to głupio! jakby to mnie można było kochać!— I cóż bo ja znacę w społeczeństwie, w świecie — jestem skromnym nieznanym adwokatem z prowincyi; nie żadnym elegantem, młodzikiem rozrzucającym w około siebie piękne słówka, które sam potem wyśmiewa — i jakże mnie możnaby pokochać? śmiesznie!

BARONOWA. Czyż pan możesz myśleć żebym...

RYSZARD. A gdy szczerze i głębokie uczucia po raz pierwszy mną owładnęły—gdy serce przepełniło się uczuciem, gdy chciałem się niem podzielić—wtenczas zawołało na mnie jak na pudła, który pięknie służył: precz z łapami! (*wzruszony*) O tak pani baronowo, boleśnie mnie pani dotknęłaś.

BARONOWA. Jakto? byłoby to wszystko prawdą? to wszystko o czem pan przed chwilą mówiłeś—nie były to tylko cześć słowa—pan czuleś w istocie?

RYSZARD. A gdyby też tak było?

BARONOWA. O wtenczas—mogę to panu wyznać, gdy jego obronę czytałam, żałowałam, niemogąc być jej obecną.—Wystawiałam sobie pana w wyobraźni jako człowieka szlachetnych rysów, z pociągającą powierzchownością, porywającą wymową, inteligencją—malowałam sobie obraz jego.

RYSZARD. Co słyszę?!

BARONOWA. Lecz cóż ja mówię—mój Boże—sama niewiem co się zemną dzieje...

RYSZARD. Mów pani dalej, mów błagam cię.

BARONOWA. O czemuż nie poznaliśmy się od razu — jakże to pięknie tak ręka w rękę, razem złączeni stawiać czoło burzom i przeciwnościom życia.

RYSZARD. I pani nie sztydzisz znowu ze mnie—czy mogę pani wierzyć? (*biorąc jej rękę*) czy mogę?..

BARONOWA. Co pan robisz?

RYSZARD. O czemuż te czarowne usta niechęcą wyrzec tego co serce czuje? gdy mam ci wierzyć pani, powiedz, o powiedz błagam cię, że mnie kochasz, że miłość moją dzielasz.

BARONOWA. Niech się więc stanie — precz z udawaniem! tak, ja kocham pana—kocham.

RYSZARD. Czy być może? (*dzwoni*) pani mnie kochasz? (*Klara wchodzi*) Klaro, podaj szklankę wody pani baronowej—ma gorączkę.—Czy dobrze spałem?

BARONOWA. (*do siebie*) Potwór (*głośno*) doskonale, wybornie, doskonale, ha, ha, ha!

RYSZARD. (*podając jej rękę*). Więc bez gniewu?

BARONOWA. (*wahając się, podaje mu rękę*).

KLARA. (*na tacy podając szklankę wody*). Służę—jest woda.

RYSZARD. Wypij ją sama Klarnetto — za moje zdrowie. Polecam się pani, pani baronowo—potrzebowałabyś pani kiedy znowu pomocy adwokata, zawsze będę na jej usługi.

BARONOWA. Żegnam pana.

RYSZARD. To się działo w Hiszpanji w kraju cytryn, kasztanów, róż, w pięknej, uroczej Sewilji.

(*Kurtyna spada*).

POEZYJE.

Bańki mydlane.

W cichym wiejskim kościółku, na stopniach ołtarza,
Młody chłopiec modlitwę jak umie powtarza,
Lecz ta płynie z serduszką niewinnie i szczerze,
Z ufnością też do Boga śle swoje pacierze.
Lecz nie długo mój chłopcze, nie długo twój wiary.
Twey ufności w Boga, tej znikomej mary,
Stracisz ty ją wkrótce czytając w Darwinie
A pociech szukając przy kartach lub w winie;
I gdy tak kiedy, chociaż to nie w modzie
Boga przypomnisz w jakiej złej przygodzie,
I do Niego się udasz — Bóg ci nie odpowie,
Niewidząc już twój wiary, ni w sercu ni w głowie,
To wtenczas twoje usta ironją zwalane
Poszepną: „Bóg, wiara, — to bańki mydlane!”

* * *

W szczęśliwej wiosce, przed dworkiem bielonym
Ojciec i matka z okiem łą zroszonym,
Żegnają syna — syn ten wypieszczony
Opuszcza właśnie swe rodzinne strony;
I Bóg wie tylko, czy się ujrzeć zdarzy,
Więc błogosławiąc, rzewnie płaczą starzy;
Syn snąc kocha ich szczerze, gdyż zachmurzył lice,
A łzami serdecznemi lśnią się mu źrenice; —

Ha, niewie że wkrótce łez się będzie wstydził
A z uczuć synowskich żartował i szydził,
Nie myśli, że wkrótce gdy zamiast żyć w pracy,
Rozpustą i próżniactwem uczucia swe spaczy,
Gdy na orgje, zabawy zabraknie pieniędzy
Ojciec móżdżek nie będzie poratować w nędzy;
Jak wtenczas usta jego pomrukną pijane:
„Rodzice i miłość—to bańki mydlane!”

* * *

On dziarski, przystojny, ona piękna, młoda,
Więc kochać się muszą—toż to krew nie woda;
Miłość, wierność w zapale ślubują też sobie
A wszystko to na wieki do grobu i w grobie;—
Bodaj to szal, naiwność, młodość szczęsna, złota,
Ot słowom wierzą swoim, wierzą że jest cnota—
Zapomnieli o świecie—lecz wkrótce się zbudzą
O przysięgach zapomną—miłości powstydzą;
Ona pójdzie za starca, bałwana złotego,
On poślubi majątek—ha i cóż dziwnego?
Wszakże wierność i miłość, to słowa wysmiane
Na ziemi i niebie—to bańki mydlane!

* * *

W kółku dzielnej młodzieży gorącemi słowy
Świetnie przemawia młodzian zapalanej głowy
Słowa: miłość, ojczyzna co chwilę używa,
A zapal serca wszystkich rozrzewnia, porywa.
Stój że, stój młodzieńcze! poczekaj lat parę,
Gdzież się to podziały twe marzenia stare,
Ha niemasz ich już nie ma, uległy zgniliźnie,
Tys zapomniiał o braciach, o matce ojczyźnie,
W objęciach egoizmu, samolubstwa błocie,
Wciąż marzysz o zaszczytach, znaczeniu i złocie,
A gdy kto ci wspomni twe dawne zapały—
Odpowiesz z niechęci zieleniejąc cały:
Ojczyzna, poświęcenie—słowa wymazane
Z słownika świata—to bańki mydlane.

DO MATKI.

(Heine'go Sonet).

Opuściłem cię matko — w błędnym moim szale
Cbiałem przebiedz świat cały od końca do końca
Marząc że znajdę miłość, wśród promieni słońca
Że ją zdołam przygarnąć do mych piersi stale.
I w chacie i w pałacu szukałem współczucia,
Ze łzą w oku, w pokorze zebrałem miłości.
Lecz wszędzie mnie wysmiano uśmiechem litości,
Lecz wszędzie nienawiścią truto me uczucia.
I długo tak błądziłem — długo pośród świata
Marząc, tęsknąc i cierpiąc długie ciężkie lata;
W końcu słaby, znękany, wróciłem do ciebie —
Tyś wyszła mi naprzeciw z twą zwykłą czułością;
A co w twem oku lśniło — to było miłością
Jakiej niemasz podobnej na ziemi i w niebie.

NIECH ŻYJE MĘZTWO!

Niech żyje męztwo, odwaga i śmiałość!
Niech skrzy się dzielność w wzroku błyskawicach!
Precz gnuśne rozkosze, precz nędzna ospałość
Niech lśni się zapał na młodzieńczych licach.

* * *

O czasy rycerskie, cudów męztwa świadki,
Znikliście na wieki wśród cieniów przeszłości;
Odwagą nas karmić przestała pierś matki
A z sercem strachu pełnem pełniami k'przyszłości.

* * *

Cóż po życiu tem nędznem gdy serca niewieście,
Drżą o całość swej skóry zmarszczonej zwątpieniem
Gdy marzenia chwały, zabłąkani goście,
Mkną wkrótce w nicości pod tchórzostwa tchnieniem.

* * *

Niech żyje męztwo, odwaga i śmiałość,
Niech skrzy się dzielność w wzroku błyskawicach,
Precz gnusność, krzyknijmy precz smutek, ospałość
A męztwo niech załśni na pieszczonych licach.

W świat! w świat!

piosnka podług niemieckiego.

Tak jasno na świecie, taki piękny czas,
A w domu tęsknota męczy, nudzi nas;
Chmury wciąż mkną dalej po niebieskim tle
Serce me w świat wielki wydostać się chce.
Ojczulku! matulko! niech was strzeże Bóg,
Kto wie gdzie mi szczęście zabłyśnie wśród dróg;
Wiele jest pięknych miast, w nich wiele rozkoszy
Ślicznych wiejskich dziewcząt podróżny nie płoszy,
Spieszmy więc! spieszmy więc, spieszmy w wielki świat
By w domu gnuśnieć wciąż, szkoda młodych lat.

Z NOWĄ WIOSNĄ.

łomaczenie z Heinego.

Serce, serce co się smuci
Rzuc to wszystko całą siłą,
Wiosna przyjdzie i powróci
To coś w zimie utraciło;
Jeszcze wiele pozostało
Co do życia ciebie skłania,
Jeszcze piękna jest nie mało,
Które godnem pokochania.

Mądry wyrok przeznaczenia.

Mądry wyrok przeznaczenia
Głosi w każdej życia chwili,
Byśmy słodkie sny, marzenia,
Dzieciom, głupcom zostawili.

Komu widok wystarcza.

Komu widok wystarcza róży,
Kto pięknością zdala się cieszy,
Ten na pochwałę sobie zasłuży,
Jednak mnie zawsze rozśmieszy.

SERENADA.

(z niemieckiego)

Słońce zaszło za gór szczyty,
Księżyc, gwiazdy świecą w noc,
Ogród mały snem okryty,
A w nim ślicznych kwiatów moc—

Dobra noc!

W ogródeczku stoi chatka,
Pyszne lipy w koło niej,
A przed chatą koło kwiatka
Słowik piosnkę śpiewa jej—

Spokój jej!

W pokoiku śpi dziewica,
O kwiateczkach śni się jej,
Spokój w sercu jej przyswieca,
A anieli koło niej—

Błogo spij!

WŚRÓD KIELISZKÓW BRZĘKU.

Wśród wiwatów huku i kieliszków brzęku,
Wśród przyjaciół licznych i muzyki dźwięku;
Wśród oczek niewieścich, uśmiechów zalotnych,
Dziewic do całusa, do tańca ochotnych,
Wszystkiego co nas młodych swym wdziękiem zachwyca,
Czemuż na raz tak smutno — Iżą błysnie źrenica.
Serce w piersiach zaboli, i tak tęskno, smutno,
Taką czuje się gorycz i boleść okrutną,
Jakby tylko cierpienia były dla poety,
A nie — szczęście, wesołość, wino i kobiety.

OGŁOSZENIA.

NAJNOWSZE WYDAWNICTWA

KSIĘGARNI, SKŁADU NUT I FORTEPIANÓW

GEBETHNERA I WOLFFA

W WARSZAWIE.

- Anczyc, Wł. L.** Bóg nie opuści, kto się nań spuści. Opowiadanie Fr. Hoffmana, wolno przełożone. W oprawie kop. 60.
- Czas to pieniądz. Opowiadanie Fr. Hoffmana, wolno przełożone. W oprawie kop. 60.
- Księga sławniejszych odkryć geograficznych, przeznaczona dla dorastającej młodzieży. Wydanie 3-ie. Kartonowane rs. 1 kop. 20, w ozdobnej oprawie rs. 1 kop. 60.
- Antoniewicz K.** Poselstwo aniołka w niebie do matki na ziemi. Wyd. nowe kop. 15.
- Wianeczek majowy N. Bogarod. Maryi. Wyd. nowe. Kraków, kop. 10.
- Bańsie, trzy.** Mądry kot.—Księżniczka z głogu.—Kopciuszek. Wolny przekł. Wł. L. Anczyca z 19 kolorow. rycinami. Kartonowane rs. 1 kop. 50.
- Bełcikowski, A, Lucyan Siemieński.** kop. 50.
- Bełza, Stanisław.** Jeden miesiąc w Norwegji. Z dziennika podróznego. kop. 50.
- Biernacki, Mikołaj (M. Rodoc).** Piosnki i satyry. rs. 1.
- Bykowski, Piotr J.** Trzy epizody z dawnego życia szlacheckiego. rs. 1 kop. 50.
- Treść: Święcone w Łabuniu u Wojewody Stepkowskiego.—Córka hetmańska.—Mirza Tadz-el-Faher (Wacław Rzewuski) z portretem.
- Chęciński, J.** Malowanki. Dziesięć kolorowanych tablic, opisane rymem dla drobnej dziatwy. Wydanie 3-ie, kartonowane rs. 1.
- Powieści prawdopodobne dla dzieci, podług Emila Leclerq, z 6 rycinami kolorow. Nowe wydanie, w oprawie tekstur. kop. 75.
- Chelmiecki, Ks.** Zygmun. Obowiązki rodziców rozebr. w 7 kaz. pasyjnych. Rs. 1
- Bu Chaillu, P.** Przygody podróżnika i myśliwego w Afryce zachodniej. Przel. prof A. Wrześniowski. W opr. tekturowej rs. 1 kop. 20 w opr. pł. rs. 1 k. 50
- Elementarz** dla chłopców wiejskich. Wydanie 9-te powiększone. kop. 7.
- Gleger, Zygmunt.** Baśnie i powieści. Kop. 20, w oprawie kop. 25.
- Gody weselne. 394 pieśni i śpiewek weselnych polskich z ust ludu i źródeł etnograficznych zebrane. Kop. 40, w oprawie kop. 50.
- Krakowiaki. 657 śpiewek. Wydanie 2-gie. kop. 25, w oprawie kop. 30
- Kujawiaki, mazurki, wyrwasy i dumki pomniejsze.—Kop. 20, w opr. k, 25
- Starodawne dumy i pieśni. 25 kop.
- Gondek, Ks.** Siedm grzechów. I. Pycha. Wydanie drugie. Kraków, kop 30.
- Hołowiński, J. Ks.** Miesiąc Maj poświęcony N. Maryi Pannie. Wyd. 4-te. kop. 30.
- Hübner, Baron.** Sykstus piąty, według korespondencji dyplomatycznych niewydanych, znajdujących się w archiwach: Watykanu. Simancas, Wenecyi, Paryża, Wiednia i Florencyi. Przełożył St. Stroynowski. 2 tomy rs. 3 k. 60.
- Jerdan.** Ze wspomnień marymonckich. Opowiadanie. kop. 60.
- Kamecka, Józefa,** Krótki wykład katechizmu jako podręcznik dla matek, według planu i wskazówek Ks. K. Wnorowskiego ułożony. W oprawie kop. 30.

- Kantecki**, Klem. Artur Grotzger. Szkic biograficzny. Rs. 1 k. 50.
- Kapturek**, czerwony. Baśń z 6 chromolitografowanymi rycinami. kop. 25.
- Kopciuszek**. Baśń z 6 chromolit. rycinami. kop. 25.
- Kot**, mądry. Baśń z 6 chromolit. rycinami. kop. 25.
- Kraszewski**, J. I. Bratanki. Powieść z podania początku XVIII-go w. 2 t. rs. 2.
- Brühl. Opowiadanie historyczne. Wydanie drugie. 2 tomy rs. 2.
 - Hołota. Powieść współczesna. 2 tomy, rs. 1 k. 50.
 - Hrabina Cosel. Powieść historyczna. Wyd. drugie. 2 tomy, rs. 2.
 - Jak się pan Paweł żenił i jak się ożenił. Powieść. kop. 90.
 - Krasicki. Życie i dzieła. Kartka z dziejów literatury XVIII-go wieku. rs. 2. Na welinie in 8-o, rs. 2 kop. 50.
 - Pan na czterech chłopach. Historia szlachecka z XVIII wieku, rs. 1.
 - Skrypt Fleminga. Powieść historyczna z czasów Augusta II-go 2 tomy, rs. 1 kop. 50.
 - Starosta Warszawski. Obrazy historyczne z XVIII-go wieku, 3 t. rs. 3.
 - Syn marnotrawny. Opowiadanie z końca XVIII-go wie. 2 tomy rs. 2 k. 40.
 - W starym piecu. Studium psychograficzne, rs. 1 kop. 20.
 - Z siedmioletniej wojny. Opowiadanie historyczne. Wyd. drugie. 2 t. rs. 2.
- Lalka Stasi**. Książeczka dla małych panienek, z 6 chromolit. rycinami, kop. 50.
- Liguori**, św. Alfons. Uwielbienie Maryi. Tłomaczył O. Prokop. Wydanie drugie. Kraków, rs. 1 kop. 20.
- Lubowski**, Edw. Cichy Janek i głośny Franek. Powieść. 2 tomy, rs. 1 kop. 80.
- Mayne-Beyd**, kapitan, Porwana siostra. Przygody na morzu i lądzie z 7 rycinami. Kartonowane rs. 1, w ozdobnej oprawie rs. 1 kop. 35.
- Wygnańcy w lesie. Z 12 rycinami. Wydanie drugie karton. rs. 1 kop. 20.
- Mętlewicz**, J. Ks. Gwiazdka Boża. Książeczka do nabożeństwa dla małych dzieci. Wydanie nowe z ryciną kop. 30.—w oprawie kop. 60, kop. 80, rs. 1
- Mickiewicz**, Adam. Pan Tadeusz. kop. 60, w ozdobnej oprawie rs. 1.
- Obrazki dziejowe** dla młodzieży, przez Teresę Jadwigę. Z rycinami rysunku Jul. Kossaka. Kartonowane rs. 1 kop. 20, w płóciennj oprawie rs. 1 kop. 50.
- Obrazki świętych** patronów polskich. Zbiór 25 obrazków kolorowych z odpowiednim tekstem. Wyd. drugie kop. 20.
- Odyniec**, Ant. Edw. Listy z podróży. 4 tomy. rs. 5 kop. 40, w oprawie rs. 7.
- Ołtarz maty, polski**. Wydanie wznowione. W oprawie papierowej kop. 40, w opr. płóciennj kop. 60.
- Orzeszkowa**, Eliza. Z różnych sfer. Nowelle i obrazki. Ser. I. 2 tomy. rs. 2 k. 70
- Podarek** dla grzecznych chłopczyków. Książeczka z 6 chromolitografowanymi rycinami i wierszykami. Kop. 50.
- dla małych panienek. Książeczka z 6 chromolitografowanymi rycinami i wierszykami. kop. 50.
- Rzewuski**, Ks. G. Katechizm rzymsko-katolicki przystępnym sposobem wyłożony. Wydanie trzecie. W oprawie k. 30.
- Schmidt**, Ks. Kanonik. Dziewięćdziesiąt powiastek dla dzieci, spolszczył J. Chęciński. Z 8 rycinami. Wydanie 3-e. Kop. 90.
- Ségur**, Ks. Biskup. Rady dla matek. Książeczka I-sza: O spowiedzi. Wydanie 2-ie Kraków, kop. 7¹/₂.
- Serwatowski**, Ks. W. Dzieje starego i nowego testamentu krótko zebrane. Wydanie 9-te, w oprawie kop. 37¹/₂.
- Sienkiewicz**, Henryk. Pisma 3 tomy, po rs. 1 kop. 50. Treść. I. Stary sługa. *Harunia*. Szkice węglem. Janko Muzykant, II i III. Listy z podróży. Komedya z pomyłek.

E. WENDE i S-ka

KSIEGARNIA, SKŁAD NUT

I EKSPEDYCYA PISM.

Księgarnia przyjmuje prenumeratę na wszelkie pisma i dzieła perjodyczne w Kraju i Zagranicą wychodzące, które najregularniej dostarcza.

Utrzymuje znaczny wybór książek wszelkiej treści, Nut, Atlasów, Globusów i t. p.

Uskutecznia wszelkie zamówienia w najkrótszym czasie. Ceny przystępne. Katalogi bezpłatne.

w Warszawie.

Krakowskie-Przedmieście Nr. 412. (przy rogu Królewskiej).

KSIEGARNIA

I SKŁAD NUT MUZYCZNYCH

GUSTAWA SENNEWALDA.

W WARSZAWIE,

Ulica Miodowa Nr 10.

Poleca się Szanownej Publiczności licznym powiększającym się z dniem każdym doбором **Dzieł**, różnorodnej treści w językach: **Polskim, Francuzkim, Niemieckim, Włoskim i Angielskim**; **Książkami do nabożeństwa** w oprawach od najtańszych do najozdobniejszych, oraz bogatym zbiorem **Nut muzycznych**, zagranicznych i własnych nakładów.

Prenumeratę na pisma peryodyczne i żurnale krajowe i zagraniczne, oraz wszelkie **Zamówienia i obstalunki** w jej zakres wchodzące, księgarnia przyjmuje i załatwia spiesznie i akuratanie.

TYGODNIK MÓD I POWIEŚCI

pismo Tygodniowe Ilustrowane

Dla Kobiet.

Wychodzi w formacie pism ilustrowanych warszawskich, i każdy numer obejmuje półtora arkusza druku części literackiej. Do każdego numeru dołączony zostaje dodatek półarkuszowy ilustrowany, ubiorom i robotom damskim poświęcony, brany ze słynnego pisma berlińskiego — **MODENWELT**. Dodatków tych każdy prenumerator w ciągu roku otrzymuje sztuk 80, a mianowicie: a) arkuszy z drzeworytami, sztuk 48. b) rycin kolorowanych paryżskich, sztuk 16. o) tablic z krojami, sztuk 16.

Prenumarata, wraz z przesyłką pocztową, wynosi: kwartalnie rs. 2 k. 50; półrocznie rs. 5; rocznie rs. 10. W Warszawie kwartalnie rs. 1 k. 80; miesięcznie k. 60.

Adres do J. K. Gregorowicza, ulica Chmielna Nr. 20.

PRZYJACIEL DZIECI

PISMO TYGODNIOWE ILLUSTROWANE.

Wychodzi w formacie mniejszego arkusza, z dodatkiem pół arkuszowym, przeznaczonym w jednym tygodniu dla doroslejszej dziatwy, w drugim dla mniejszych dziatek, rozpoczynających dopiero naukę.

Prenumerata z przesyłką pocztową, kwartalnie rs. 1; półrocznie rs. 2; rocznie rs. 4. W Warszawie kwartalnie kop. 75. J. K. Gregorowicz, ulica Chmielna, Nr. 20.

U Wydawcy, oraz we wszystkich księgarniach, znajdują się do nabycia dzieła:

1) **Żywot Chrystusa**, ozdobiony drzeworytami, skreślony przez J. K. Gregorowicza cena rs. 1. 2) **Klin-Klinem**, nowella; J. I. Kraszewskiego, kop. 60. 3) **Pierwszy zbiór powieści i opowiadań**, przez J. K. Gregorowicza, kop. 60. 4) **Zaklęta Księżniczka**, nowella J. I. Kraszewskiego, kop. 60. 5) **Pierwsza książeczka na Gwiazdkę**, przez J. K. Gregorowicza, kop. 30. 6) **Przyjaciel Dzieci z lat upłynionych**, w kompletach całorocznych, zbroszurowany, rs. 3, ozdobnie oprawny, rs. 4. 7) **Pamiętniki Wacławy** 4 t., przez Elizę Orzeszkową, cena rs. 2. 8) **Pierwsza serya dzieł Walter-Scota**, składająca się z 7-u dzieł w 24 tomach. Cena całej seryi rs. 3 kop. 60. 9) **Ziarenka**, zbiór poezyi i bajek z ilustracyami, dla młodocianego wieku p. L. Niemojowskiego. Cena rs. 1. 10) **Macocho** przez Wilkońską, tom 2. Cena rs. 1. 11) **Mrowin i Trock**, przez Wilkońską, tom 2. Cena rs. 1. 12) **W pałacu i Chatce**, Auerbacha. Cena rs. 1 kop. 50.

Osoby, nadsyłające pieniądze na powyższe dzieła wprost do redakcyi Tygodnika Mód i Przyjaciela Dzieci, (Ulica Chmielna Nr. 20, w Warszawie), będą miały posłane takowe bezpłatnie.

Emil Skiwski, wydawca, ulica Chmielna, Nr. 20.

KSIĘGARNIA I SKŁAD NUT MUZYCZNYCH

Ferdynanda Hösick

przy ulicy Senatorskiej Nr. 496, wprost szkoły juckierskiej.

Poleca się wszelkim doborem **Książek** we wszystkich oddziałach nauk w języku polskim, francuzkim, niemieckim, angielskim, włoskim i czeskim, oraz **Nut Muzycznych**, autorów klasycznych i nowoczesnych.

Posiada bogaty wybór **Książek do nabożeństwa**, w oprawach ozdobnych, **Dzieł illustrowanych** na podarki dla różnego wieku, **Keepsaków**, albumów, karykatur i t. p.

Zaopatrzona jest zawsze we wszelkie książki szkolne przepisane w tutejszych zakładach naukowych, wzory pism i rysunków, niemieję w **Wielki Wybór Globusów**, **Telluryi i planetaryi**, atlasów i **Mapp geograficznych** i **Wzory dla wszelkich Rękodzieł**, **Sztuk i Rzemiosł**.

Utrzymuje wyroby **Struny: Włoskie, Rzymskie i Werońskie** na wszelkie instrumenta rznięte, oraz inne potrzeby muzyczne jak **Taktomierze, Kamertony, Kalafonję paryzką**, papier nutowy i t. p. Przyjmuje przedpłatę i dostarcza do domów wszelkie dzieła i Pisma perjodyczne w kraju i za granicą wychodzące.

MAGAZYN

MÓD I NOWOŚCI

DALESZYŃSKICH & C^{OMP.}

Marszałkowska Nr. 54

w Warszawie.

SPÓŁKA POŁĄCZONEJ PRACY KOBIET

INSTYTUCYA WYŁĄCZNIE KOBIECA

i przez kobiety kierowana,

przy ulicy Hr. Berga Nr. 9.

Udziela naukę rzemiosł i umiejętności kupieckich, za opłatą od wybranego przedmiotu rs. 5 miesięcznie. Czas trwania nauk następujący: Krój sukien miesięcy 3, bielizny miesięcy 2, rękawicznictwa miesięcy 6, intro-ligatorstwa miesięcy 6, kwiatów miesięcy 12, drzewo-rytnictwa miesięcy 12, buchalteryi miesięcy 6, kore-spondencyi kupieckiej miesiąc 1, i innych stosownie do ważności przedmiotu.

**Dla Spółniczek wszelkie wykłady
bezpłatnie.**

Kantor spółki podejmuje się przygotowania kompletnych wypraw dla wychodzących zamaż od rs. 450, do 3000, oraz wszelkich zleceń wchodzących w zakres toalety damskiej.

Bazar tamże znajdujący się zaopatrzonej jest w towary wszelkiego gatunku, które sprzedaje po umiarkowanych cenach.

Spółka corocznie składa ze swych czynności sprawozdania publiczne i do grona swojego przyjmuje nowe spółniczki.

MAGAZYN

Towarów Bławatnych Zagranicznych

EDMUNDA MAKOWSKIEGO

przy rogu Placu Teatralnego i ulicy Senatorskiej.

Zaopatrzony zawsze w wielki wybór towarów jedwabnych, wełnianych i bawełnianych z najpierwszych fabryk zagranicznych.

Ceny bardzo nizkie.

Próby na prowincyę przesyła na żądanie franco.

WŁAŚCICIELKA
ODDZIAŁU MÓD i NOWOŚCI

przy Magazynie

W. KRUSZEWSKIEGO

Ulica Miodowa Nr. 3, dom Grabowskiego.

Zawiadamia Szanowną Publiczność, że po objęciu rzeczonoego **Oddziału Mód** pod swoje kierownictwo i zawiązaniu stosunków z pierwszorzędnymi domami Paryżkiemi, Magazyn zaopatrzony jest na każdy sezon w znakomity **Wybór Kapeluszy damskich** w różnych rodzajach i fasonach, w **Czepeczki, Stroiki** i t. p. artykuły wykończone w dobrym guście, podług najświeższych modeli, pochodzących z najbardziej renomowanych magazynów Paryżkich jak: **M-me Virot, Coutot, Mantel Henriette etc.** Nadto, Magazyn posiada zawsze na składzie w znacznym zapasie: **Wstążki, Kwiaty, pióra strusie i fantazyjne, Krawaty damskie jedwabne i koronkowe, Barbki, Fichus, wszelkiego rodzaju koronki, Materye i gazy jedwabne, Biżuterję metalową i żetową** a wreszcie **Wielki wybór Kapeluszy damskich nieubranych (fasony).**

Wszystkie te artykuły, wyłącznie fabryk francuzkich i angielskich — sprzedają się po cenach przystępnych, a kupującym w większych ilościach na użytek **Magazynów** odstępuje się rabat.

A. S.

W. KUHNKE.

MODY, SUKNIE I NOWOŚCI DAMSKIE

W WARSZAWIE,

róg ulicy Krakowskie-Przedmieście i Królewskiej Nr. 412a (9 nowy)

wprzest pałacu hr. M. Potockiego.

MAISON PHENIX.

ZAKŁAD

FORM PAPIEROWYCH

PARYZKICH

Ulica Niecała Nr. 6, w Warszawie.

E. K.

Tamże udzielają się lekcy kroju.

ZAKŁAD FOTOGRAFICZNY

J. KOSTKI i MULERTA

dawniej **BEJERA**

W WARSZAWIE

Krakowskie-Przedmieście Nr. 39, w domu W-go Podgórskiego, wprost Saskiego Placu.

Klische przechowują się i na każde żądanie można mieć kopię

AMELJA HILKE

Szpitalna Nr. 2.

HANDEL NORYMBERGSKI

i odznaczone na wystawie w Muzeum

Wyroby pończosnicze

jako to: pończochy, skarpetki, kamasze, kaftaniki męskie i damskie. Kalesony męskie, damskie i dziecinne, spódnice i t. p.

GŁÓWNY SKŁAD
BIELIZNY, PŁÓTNA I HAFTÓW

oraz

UBIORÓW DZIECINNYCH
MAURYCEGO REICHEL

przy ulicy Wierzbowej w Gmachu Teatralnym
Nr. 474/5.

Zawsze zaopatrzony w znaczny wybór Bielizny Damskiej, Męskiej i dziecińskiej, oraz ubiorów Dziecinnych. Ceny stałe.

KAUKAZKI MAGAZYN
Z. SOGROEWA

w WARSZAWIE

na Królewskiej ulicy Nr. 1 dom Ks. Wachwachowa
dawniej Bajera.

Wielki Wybór Perskich i Kaukazkich Jedwabnych Towarów: Burso, Kanaus, Faj, Atlas, Aksamit, Fular, Ryps, Fasone, Turkuas, Tirmałama, Chustki fularowe i kanausowe i t. p. Materje, Gotowe Szlafroki, Perskie Dywany, Poduszki, Serwety wyszywane Złotem i Jedwabiem i Kaukazkie Srebrne Wyroby.

Na wyżej wymienione towary przyjmują się obstalunki.

SKŁAD PERFUMERYI ZAGRANICZNEJ

I

WYROBÓW FRYZYERSKICH

Aleksandra Lipink

w Warszawie, róg ulic Wierzbowej i Niecałej Nr. 1.

Posiada znakomity wybór wszystkiego co do Damskiej toalety wymagane być może, od cen najniższych.

Przyjmuje zamówienia do czesań balowych, tak w własnych salonach jako też i na mieście.

ZAKŁAD FRYZYERSKI

ORAZ

SKŁAD PERFUMERYI ZAGRANICZNEJ

pod zarządem

K. POHORECKIEGO

53. Krakowskie-Przedmieście 53.

W WARSZAWIE.

Poleca perfumy w najnowszych zapachach, kosmetyki udelikatniające skórę, zabezpieczające od opierchłości, zmarszczek, odziębienia a zarazem nadające skórę, białość, świeżość i naturalność; wody do włosów powracające tymże pierwotny kolor, farby od wielu lat znane i renomowane, pudry ryżowe, mydła udelikatniające skórę. Pomady i olejki własnego wyrobu, także wielki wybór włosów szeniańców — warkoczy i loków.

ZAKŁAD WYWABIANIA PŁAM

oraz

Pralnia Garderoby Męskiej i Damskiej

przytem

SZTUCZNA CEROWNIA

wszelkich rozdaré lub uszkodzeń przez myszy, mole, etc.,

J. KOZAKIEWICZ

ulica Nowy-Swiat Nr. 52, w oficynie na dole.

SUKNIE

piorą się w całości i poprute

jako też

D Y W A N Y.

„CERES”

PRODUKTA WIEJSKIE

Marszałkowska Nr. 62.

(róg Zielonego placu).

Nabiał, wędliny, legominy, drób', zwierzyna, owoce suszone, świeże,
konserwy, marynaty, pieczywo i t. p.

RAJMUND BILLIOU

**Fabrykant Rękawiczek i wszelkich wyrobów
Rękawicznich.**

w W a r s z a w i e.

Ulica Czysta Nr. 638c, nowy Nr. 4.

FABRYKA KWIATÓW

MARYI OŁĘDZKIEJ

W WARSZAWIE,

Ulica Niecała Nr. 1.

Zajmuje się specjalnie wyrabianiem róż i wszelkich gatunków kwiatów podług własnych, lub podanych jej, czy to z natury, czy sztucznych modeli.

Wielki Wybór Koafiur, Gierland, Wazony i Bukiety pokojowe.

Ceny umiarkowane.

PRACOWNIA

KWIATÓW

PARYZKICH

J. KOZŁOWSKIEJ

W WARSZAWIE,

ulica Senatorska Nr. 17.

Zaopatrzona w wielki wybór kwiatów własnego wyrobu, takowe sprzedaje po cenach umiarkowanych.

MAGAZYN BŁAWATNY

WYROBÓW ZAGRANICZNYCH

Egzystujący od roku 1830

oraz

PRACOWNIA SUKIEN,

KOSTIUMÓW I OKRYĆ DAMSKICH

JANA THONNES

W WARSZAWIE

Ulica Senatorska wprost Skweru,

N^o 496.

Magazyn powyższy od lat przeszło trzydziestu w jednym i tem samem miejscu egzystujący, zaopatrzony jest stale na każdą porę roku w najświeższe Bławaty, pochodzące z fabryk Francuzkich i Angielskich, posiada również znaczny wybór Towarów wyłącznie czarnych tak w Materyach Aksamitnych Lyońskich jedwabnych, jakoteż w kaszmirach, Popelinach, Merynosach i t. p. wyrobach czysto wełnianych, które zalecają się wyborowym gatunkiem, gustem a przytem i przystępną ceną.

Pracownia Sukien i Okryć Damskich łącznie z magazynem bławatnym mająca, odbiera co miesiąc regularnie z najpierwszych domów Paryzkich, świeże modele, jestem zatem w możności pod zdolnem kierownictwem, zadosyć uczynić wszelkim wymaganiom mody. Oprócz obfitego zapasu ubrań damskich, przyjmują się wszelkie obstalunki tak na suknie strojne Wizytowe lub Balowe, jak i codziennego użycia.

Wyprawy ślubne wykończają się w ciągu kilku dni po cenach możliwie przystępnych.

MAGAZYN GALANTERYJNY

oraz

GŁÓWNY SKŁAD BIŻUTERYI

FRANCUZKIEJ

BERNARDA KIPMAN

w WARSZAWIE

Róg Senatorskiej i Miodowej Nr. 496 dom W-go Piotrowskiego.

Zaopatrzone w najświeższe galanterje i najnowszą biżuterję francuzką, parasole męzkie, parasoliki damskie, laski, kalosze, albumy, wachlarze, portmonetki i t. p.

CZYSTA N. 2.

MAGAZYN MÓD

NATALII MEISNER

w WARSZAWIE,

nabyty od E. Wilczyńskiej i w temże samem miejscu nadal egzystujący, zaopatrywany bywa na każdy sezon we wszelkie modele pierwszych domów paryzkich podług których wykończy suknie, tak z materyałów własnych jak i powierzonych, przyjmuje obstalunki na wyprawy ślubne w najobszerniejszym zakresie, wysyła toalety balowe, kwiaty — stroje podług żądanych a oznaczonych z góry cen. Kapelusze od najskromniejszych do najwykwintniejszych paryzkich.

MAGAZYN

DAMSKIEJ

BIELIZNY

I KAPELUSZY DAMSKICH

M. GALATI

Ulica Czysta Nr. 6, w Warszawie.

poleca:

Hafty, wszywki, koronki, wstążki, kołnierzyki

I

UBRANIA DZIECINNE

ORAZ

Kwiaty i przybory do kapeluszy.

PRACOWNIA SUKIEN I OKRYĆ DAMSKICH

Sabiny Okoń

Krakowskie-Przedmieście Nr. 19,

wprost kościoła Ś-go Józefa Oblub. N. M. P.

Poleca się Szanownym Damom z gustownem i akuratom wykończeniem wszelkich robót w zakres tualety damskiej wchodzących.

PRACOWNIA

SUKIEN I OKRYĆ DAMSKICH

ELWIRY WODYŃSKIEJ

ulica Królewska Nr. 5

trzeci dom od Krakowskiego-Przedmieścia

w Warszawie.

Cena fasonu Rs. 5.

FABRYKA KWIATÓW

GABRYELI FREY

w Warszawie,

róg Bielańskiej i Tłomackiego Nr. 2.

Wyrabia podług najświeższych modeli paryzkich kwiaty, które sprzedaje po cenach umiarkowanych hurtownie i detalicznie tak w Fabryce, jak i w nowo otworzonym Sklepie przy ulicy Krakowskie-Przedmieście Nr. 31, obok Saskiego Hotelu, oraz przyjmuje wszelkie zamówienia w zakres pracowni wchodzące.

PRACOWNIA HAFTU

MARJI KOZŁOWSKIEJ.

Ceny nadzwyczaj nizkie.

Ulica Złota Nr. 4, mieszkania Nr. 18.

W WARSZAWIE.

MALARNIA
NA PORCELANIE I SZKLE
P. GORZELEWSKIEGO

ulica Danielewiczowska Nr. 495 lit. a, 2 nowy.

Wykonywa wszelkie malatury na porcelanie i szkle sposobem w ogniu utrwalonym, jako to: **Monogramy, herby, litery, złoceńia, obwódki, kwiaty, napisy na naczyniach aptecznych, ornamenta i t. p.** oraz udziela lekcyi malowania tak u siebie jak i po domach. Jakoteż uczy za osobnym wynagrodzeniem osoby życzące sobie tego—malowania portretów podług fotografii, sposobem przez siebie wynalezionym. Sposób łatwy i prosty niepozwalający zatracić podobieństwa.

FABRYKA
KAPELUSZY, SEONKOWYCH, FILCOWYCH
I KWIATÓW

w WARSZAWIE
Ulica KRAKOWSKIE PRZEDMIEŚCIE
№ 15 nowy



POLECA SVOJE WYROBY:

Kapelusze dla Dam i Dzieci słomkowe, filcowe i fantazyjne.

Kwiaty sztuczne do mód i ozdoby apartamentów w doniczkach, amplach, żardynierkach i t. p.

Magazyn mód zawsze zaopatrzony jest w najnowsze kapelusze ubrane, ubiorki, oraz kapelusze, kwiaty, pióra i ozdoby paryzkie. Sprzedaż hurtowa i detaliczna.

FABRYKA SZCZOTEK I PĘDZLI

pod firmą

K. M A R T W I C H

Ulica Marszałkowska Nr. 1370 (73 nowy).

W WARSZAWIE.

Odznaczona medalem na Wystawie Pracy kobiet w Muzeum
Warszawskim.

FABRYKA KWIATÓW

Maryi Hoffman

Ulica Nowy Świat Nr. 39.

Zaopatrzona w wielki wybór kwiatów własnego wyrobu, sprzedaje takowe po cenach umiarkowanych.

SPECJALNY MAGAZYN BIELIZNY
WŁADYSŁAWA STRAKACZ
CHEMISIER.

GŁÓWNY SKŁAD WEŁNY SOSNOWEJ
OD REUMATYZMU I PRZEZIĘBIENIA

【Miodowa Nr. 11 w Warszawie.



Wielki Wybór Płótna w Sztukach i Pół-
Sztukach, Chustek do Nosa Batystowych
i Webowych, Krawaty, Spinki, Szelki,
wyroby pończosnicze i t. p.

CENY NADZWYCZAJ UMIARKOWANE.

Szczegółowe Cenniki ze sposobem brania miary
wysyłają się gratis.

MAGAZYN MÓD

i

PRACOWNIA WSZELKICH UBIORÓW

DAMSKICH i DZIECINNYCH

W. JEZIORKOWSKIEJ

W WARSZAWIE.

Niecała Nr. 7, pierwsze piętro.

FABRYKA RAM ZŁOCONYCH

ORAZ

Skład wyrobów gotowych pozłotniczych

J. GRĄBCZEWSKIEGO

w Warszawie.

Ul. a Nowo-Senatorska Nr. 478 (15 nowy).

Wykonywa roboty Pozłotnicze w Kościołach i Salonach; meble i ramy podług najświeższych modeli Paryzkich, listwy na łokcie, złocone i inne z których się przyrządzają ramy, po cenach bardzo przystępnych.

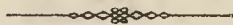
FABRYKA
KAPELUSZY

MEŹKICH I DZIECINNYCH

TEODORA WEIGT

W WARSZAWIE

Róg ulicy Królewskiej i Krakowskiego-Przedm.



SPRZEDAŻ DETALICZNA I HURTOWA

Kapeluszy jedwabnych, Filco-
wych, Słomkowych, Jokohama, o-
raz wszelkich nowości w zakres
kapelusznictwa wchodzących.

HAFT MASZYNOWY

na skórze, atlasie, wełnianych mater-
jach, tiulu i płótnie.

Herby, monogramy, hafty meblowe i znaczenie
bielizny.

Haft złotem lub srebrem, na sukniach dam-
skich i dzieciennych.

ŁUDWIKA BOBROWSKA.

Wierzbowa Nr. 2.

43 lat EGZYSTENCYI lat 43

ZAKŁAD FIZYCZNO-MECHANICZNY
JAKÓBA PIK

OPTYKA M. WARSZAWY

Dostawcy Cesarskiego Warszawskiego Uniwersy-
tetu i szkół Rządowych.

Zaszczyconego medalami z wystaw powszechnych i krajowych.

W WARSZAWIE.

Przy ulicy Miodowej w Pałacu Dziechcińskiego N. 497a.

Ma zaszczyt polecić:

Znaczny wybór Okularów, Lorynetek, Perspektyw teatralnych i polnych Tele-
skopów, Alkoholometrów z patentami, Naczyn do mierzenia płynów i ciał sypkich,
Wag wszelkiego rodzaju, Termometrów, Barometrów, Narzędzi Fizycznych, Chemi-
cznych, Matematycznych, Chirurgiczno-Lekarskich, Ortopedycznych, Weteryna-
ryjnych i t. p. w ogólności wszelkie instrumenta, narzędzia, przybory i preparata
nie tylko z dziedziny nauk ścisłych i przyrodniczych, ale i w zakres wszelkiej Tech-
niki Inżynierskiej, Mierniczej, Budowniczej, Rolniczo-Gospodarskiej, Fabrycznej
i Rękodzielniczej wchodzące, a mianowicie niezbędne w Cukrownictwie, Gorzelnict-
wie, Piwowarstwie, Leśnictwie, Rybactwie i t. d. Broń Myśliwska i Rewolwery róż-
nych konstrukcyi oraz wszelkie przybory łowieckie.

Ceny umiarkowane.

Wszelkie reparacye spieszenie i dokładnie uskuteczniają się.

MAGAZYN

SUKIEN I STROJÓW DAMSKICH

A. BANDEAU

Niecała Nr. 8, w Warszawie.

Zakład pod powyższą firmą zaopatrzonej jest zawsze w wielki dobór rozmaitych artykułów paryzkich do toalety damskiej służących. Kapelusze słomkowe bastowe, tiulowe, filcowe, jedwabne i aksamitne, stosownie do sezonu, w największym wyborze i najnowszych fasnach.

Kwiaty paryzkie, garnitury ślubne, ubranka, czepczki, kokardy, krawaty, wstążki, biżuterja dżetowa i rozmaite inne t. p. przedmioty do wykończenia stroju damskiego potrzebne, z pierwszorzędných fabryk paryzkich.

Przyjmują się obstalunki na suknie i całe wyprawy tak z własnych jak i z dostarczanych materyałów.

Wszelkie zapotrzebowania listowne załatwiają się spieszenie i z akuratnością. Próby materyałów na żądanie, Zakład posyła franko.

Znany i zaufaniem Szanowej Publiczności
zaszczycony

SKŁAD

NACZYŃ KUCHENNYCH I GOSPODARSKICH

Edwarda Schredera

egzystujący przy ul. Granicznej

Z dniem 1 Lipca 1880 roku, przeniesiony na plac Bankowy róg Żabiej Nr. 472 (31) Dom hr. Zamojskiego.

Znacznie powiększony i w wielki wybór towaru z pierwszorzędných fabryk Francuzkich, Angielskich i Niemieckich zaopatrzony, poleca po cenach najprzystępniejszych, oraz urządzenia kompletne kuchni na wyprawę.

MAGAZYN

OBUWIA DAMSKIEGO

JÓZEFA ŻUREK

*w Warszawie, przy ulicy Wierzbowej Nr. 4,
w byłym Hotelu Angielskim.*

Posiada wielki wybór fasonów paryzkich i wiedeńskich bucików i trzewików. Poleca wielki dobór wykwintnej i starannej roboty. Obstalunki potrzebujące pośpiechu i wszelkie wymiany przyjmują się.

MAGAZYN

OBUWIA DAMSKIEGO

M. Piaseckiej

38 Nr. Nowy-Świat Nr. 38.

W WARSZAWIE.

Skład Win
HERBATY, CUKRU, DELIKATESÓW
I TOWARÓW KOLONIALNYCH
Stefan Dobrycz & Com.

W WARSZAWIE.

*Przy ulicy Senatorskiej Nr. 1, Krakowskie-Przedmieście
Nr. 93.*

EGZYSTUJE OD 1790 ROKU.

SKŁAD WIN, DELIKATESÓW I CYGAR

HAWAŃSKICH

A. B O C Q U E T

w Gmachu Teatralnym Nr. 474/5, i Hotelu Rzymskim.

Zaopatrzone są w każdą porę stosownemi nowaljami, różnorodnemi konserwami potrzebnemi do przygotowań wykwinnych objadów i śniadań, w wina najrozliczniejsze jako to: Szampańskie, Francuzkie, Węgierskie, Włoskie, Hiszpańskie z różnych firm. Ostrygi Holsztyńskie, Ostendzkie w właściwej porze; przyjmuje zamówienia na pasztety na sposób francuzki, i w każdym czasie dostać można na funty **Pains de Gibiers**. Przyczem w urządzonych Pokojach można dostać wykwinnych potraw od godziny 11 rano do 12 wieczór.

Skład przeniesiony z ulicy Miodowej.

W. MUSZEWSKI

dawniej

J. ROŻAŃSKI

poleca:

Obicia salonowe złożone od 30 kop. za rulon, oraz wielki wybór w najnowszych deseniach, począwszy od cen najtańszych do najdroższych, z fabryk pierwszorzędnych krajowych i zagranicznych we wszelkich gatunkach.

Rolety perkalowe kolorowe, rewantuchowe, drełiszkowe w pasy, drewniane od rs. 1 kop. 50 i Żaluzje do okien. Ceraty posadzkowe, powozowe i chodniki nieprzemakalne dla chorych i dzieci, na barchanie naśladowujące słoje drzewa, marmury i granity w różnej szerokości, ceratę gumową Damast imitation naśladowującą obrusy i także Serwety na stoły okrągłe; Wyksatynę na fartuchy dla pań gospodyń i dzieci, oraz fartuchy gotowe.

Ceraty Amerykańskie na pokrycie mebli w różnych kolorach; nowy gatunek Marocco naśladowujący skórę chagrin i przewyższający w trwałości wszelkie dotychczasowe gatunki. Ceratę srebrną, Dywaniki i Patarafki okrągłe i podłużne.

Skład przeniesiony z ulicy Miodowej na ulicę Długą Nr. 556
(30 nowy), naprzeciw Hotelu Polskiego.

OCET ZDROWIA

W Y R O B U

MARYI RODEWALD

Ulica Twarda Nr. 9.

Odznaczony na wystawie pracy kobiet, odznaczający się wybornym aromatem, mocą i smakiem w potrawach i szczególną trwałością we wszelkich konserwach zimowych.

Cena jak najniższa, biorącym hurtowo odstępuje się rabat. **Garniec 50 kop.**



MAGAZYN
OBUWIA DAMSKIEGO
FELIKSA ZARĘBY

W Warszawie

przy ulicy Kapitulnej Nr. 484a.

Posiada wielki wybór wszelkich fasonów Paryzkich i Wiedeńskich Bucików i Trzewików.

Poleca wielki dobór wykwintnej i starannej roboty. Obstalunki potrzebujące pośpiechu i wszelkie wymiany przyjmuje sam.

SKŁAD
TOWARÓW ŻELAZNYCH

I

GALANTERYJNYCH

K. BRUN i SYNA

dawniej Munkenbeka.

W WARSZAWIE,

przy rogu ulicy Senatorskiej i Bielańskiej

Nr. 466.

Zaopatrzoney oprócz wszelkich towarów żelaznych, w formy, wszystkie narzędzia i przyrządy zastosowane do gospodarstwa kobiecego.

ZAKŁADY CHEMICZNO-TECHNICZNE
i Skład Materiałów w Aptecznych oraz Farb
LUDWIKA SPIESSA I SYNA

ulica Senatorska Nr. 464/5 obok kościoła PP. Kanoniczek.

W WARSZAWIE.

Obok wszelkich artykułów wchodzących w zakres podobnego Składu, polecają szczególnie:

Oliwę Nicejską najdelikatniejszą,

Oliwę Prowancką wyborową,

które sprzedają się na **całe i pół flaszki** jak niemniej na wagę.

Ocety własnej fabryki, mianowicie:

Ocet kuchenny garniec 36 kop.

„ spirytusowy do marynat „ 60 „

„ winny dobry $\frac{1}{1}$ „ 30 „

„ „ $\frac{1}{2}$ „ 15 „

„ estragonowy $\frac{1}{1}$ „ 45 „

„ „ $\frac{1}{2}$ „ 22 $\frac{1}{2}$ „

„ aromatyczny ziołowy wyborowy do nacie-

„ rań dla chorych, do skrapiania mieszkania

„ dla odświeżenia powietrza flaszka 30 kop.

„ toaletowy „ 40 „

Puder biały z puszką . . . pudełko 60 „

Puder biały $\frac{1}{1}$ „ 25 „

„ „ $\frac{1}{2}$ „ 12 „

„ różowy $\frac{1}{1}$ „ 25 „

„ „ $\frac{1}{2}$ „ 12 „

Proszek do zębów biały (Kreda chemicznie czysta z mientą) . . . pudełko 20 kop.

„ czarny $\frac{1}{1}$ „ 25 „

„ „ $\frac{1}{2}$ „ 15 „

„ różowy $\frac{1}{1}$ „ 30 „

„ „ $\frac{1}{2}$ „ 15 „

Nareszcie winniśmy zawiadomić, że nadesłano nam z Paryża Biberony czyli sztuczne mamki Monchovaut, które stanowią wyśzość nad innymi dotychczas znanymi, ponieważ mleko z ssawek wytryskuje samo za najmniejszym poruszeniem.

KAUKAZKI MAGAZYN

J. CHODŹEJNATOWA

I

M. Meczytowa.

Ulica Czysta Nr. 2, w Warszawie,

i Skład

PERSKICH JEDWABNYCH

MATERYI

ORAZ

wyrobów z kaukazkiego srebra, gotowych szlafroków, dywanów i różnych towarów wschodnich, po cenach umiarkowanych.

Główny skład w St. Petersburgu.

I.

Newski Prospekt, dom
kościół katolickiego
Nr. 34.

II.

Newski prospekt u Ka-
zańskiego mostu, dom
Olchina nr. 30.

Przyjmuje wszelkie możliwe obstalunki wschodnich towarów
i wypełnia takowe akuratnie.

FABRYKA

SZCZOTEK I PĘDZLI

Aleksandra Fejsta

W WARSZAWIE.

Przy ulicy Senatorskiej Nr. 18 (nowy).

Skład wyrobów w zakres Fabryki Szczotek i Pędzli wchodzący poleca:

do użytku Toaletowego:

Szczotki do Czesania Włosów z kości słoniowej, roku bawolego, z drzew: jak Bukszpanu, Palisandru, Machoniu, i innych, przyozdobiane inkrustacją, Rzeźbą, oraz bez tychże: a to w praktycznych eleganckich fasonach i dobrym gatunku, a wybór jest tak wielki, że cena ich jest:

Od kop. 20 do Rs. 15 i wyżej za sztukę.

Szczotki do czyszczenia odzienia męskiego i damskiego, zastosowane do Sukna, Syberyny, Aksamitu, Materyi, Wełny i t. p.

Szczotki do kapeluszy różnej twardości w rozlicznych fasonach.

Pędzelki do golenia, oprawne w kość Słoniową, zwyczajną, róg i różnego gatunku drzewo, z włosów Borsukowego i Szczeciny.

Szczotki do Zębów i do Paznokci różnej wielkości z kości słoniowej, zwyczajnej, Rogu i drzewa Bukszpanowego.

Piórka eleganckie do biórek, Szczotki do Ciała na długich rączkach, a także bez tychże, Rękawice i Pasy do tarcia Ciała—Szczotki walcowe do czesania Głównych w zakładach Fryzjerskich.

do użytku domowego:

Szczotki do zamiatania w różnych fasonach i wielkościach do mycia podłóg ze Szczeciny i korzenia Ryżowego, do froterowania podnogi, a także z ciężarami na trzonkach, ułatwiając mozolną pracę nogami — do Dywanów, do mebli Materyalnych, Wełnianych, Rypso-

wych, Aksamitnych i innych, do wycierania nóg, dla przymocowania przed drzwiami od najwyczajniejszych lakierowanych, a także politurowane, oraz oprawne w różnego koloru marmury, zastosowane do posadzek przedsiónek, bogatych apartamentów, jak niemniej dla Głównych Wchodów.

Pióra do okurzania Obrazów, Firanek, Portier, Mebli i t. p. użytku różnych wielkości i gatunku.

Szczotki ręczne do zbierania śmieci i okurzania mebli w różnych fasonach i gatunkach, do szorowania stołów i statków kuchennych—Kredensowe wraz z Tackami—do mycia dzbanuszków, do czyszczenia sreber i wiele innych.

do Ekwipaży i Stajen:

Szczotki do mycia Kół, Szprychów, całych Ekwipaży i Bryczek, do czyszczenia Ekwipaży wewnątrz, zastosowane do rodzaju materyi, do czyszczenia Koni, od najwyczajniejszych dla koni fornalskich do najlepszych, zastosowane do wszelkiej rasy Koni, do czesania i zamazywania Grzyw i Ogonów, oraz do mycia nóg koniom — do kopyt i zaprzęgów czernienia, —do czyszczenia brązów; również Zgrzebła, Gąbki i skóry do mycia Ekwipaży.

do użytku Fabrycznego i Technicznego:

Szczotki do Cukrowni, Browarów, Gorzeln, do różnych maszyn przy Fabrykach Sukna i Kortów, Płótna i wszelkiego rodzaju Tkanin, Polerowania Metali i wiele innych, których niepodobna wyłuszczyć, a na które obstalunki przyjmowane, w najkrótszym czasie bywają uskuteczniane.

NB. do przesyłania obstalunków piśmiennych z rysunkami na wyroby do użytku technicznego, uprasza się o wyraźne oznaczenie rodzaju *Miary*.

pędzle różnego rodzaju:

Dla Malarzy, Mularzy, Lakierników, Pozłotników, Tapetowania pokoi, Asfaltu, Smoły gazowej i wiele innych.

Grzebienie:

W najlepszych gatunkach z kości słoniowej, Szyldkretu i Rogu.

W oddzielnym lokalu przy Składzie Szczotek urządzony jest Wielki Magazyn Wycieraczek do Nóg (słomianek) i Chodników.

ALEKSANDER FEJST.

GŁÓWNY SKŁAD

Cukru, Herbaty i Towarów Kolonialnych

FR. KRUCPECKIEGO

Ulica Leszno wprost Rymarskiej Nr. 2.

Poleca cukier z pierwszorzędných fabryk, oraz herbatę Kiachtyńską ostatniego zbioru w wyborowych gatunkach po cenie możliwie umiarkowanej. Wszelkie zlecenia z prowincyi załatwiają się odwrotnie z całą akuratnością.

KAROL JUNG

Fabryka Wyrobów Blaszanych

oraz

LAMP

Ulica Nowy-Świat, Nr. 7.

Poleca wielki zapas wyrobów blacharskich i metalowych, a oprócz naczyń gospodarskich, wanny, szafliki lakierowane, o wiele praktyczniejsze w użyciu od drewnianych; maszynki naftowe i t. p.

Nowe zupełnie suszarnie do owoców robione z modeli zagranicznych, które umieszczone w ogrodzie można suszyć wielką ilość owoców, cena suszarni rs. 55; na zamówienia wysłaną być może. Sikawki ręczne domowe—filtry do oczyszczania wody. Wylęgarnie kalifornijskie do wylęgania ryb i. t. p.

Wielki zapas zabawek dzieciennych, gustownych po bardzo niskiej cenie.

Oprócz tego przyjmują się obstalunki na roboty dachowe i wszelkie reparacje.

SKŁAD

Materyałów Aptecznych

J. MROZOWSKIEGO

Miodowa Nr. 6 nowy,

naprzeciw kościoła Przemienienia Pańskiego.

Ma zaszczyt polecić:

Benzinę na balony i funty.

Farby malarskie i farbierskie.

Farby drukarskie, litograficzne, oraz Pokosty.

Farbki, Krochmale i Glans do bielizny.

Materyały apteczne i preparaty chemiczne.

” fotograficzne, Papier Albuminowy i Bristol.

Mączkę Nestla dla dzieci.

Mydła toaletowe i Pudry.

Olejki do wódek i wody kolońskiej.

Oliwę Nicejską najlepszą.

Oliwę do maszyn i do szycia.

Oliwę do maszyn i do palenia.

Papier na muchy.

Perfumy francuzkie i angielskie.

Proszek Azyatycki na wygubienie robactwa domowego.

Proszek do czyszczenia metalów.

Sól stołową chemicznie czystą.

Sok Malinowy, Poziomkowy i inne.

Truciznę na szczury i myszy.

Ultramarinę do bielizny.

Wodę Kolońską Elsnerowską.

Wody Mineralne naturalne, Sole, Ługi i Mydła.

SKŁAD

MATERJAŁÓW APTECZNYCH

A. F. Galle

w WARSZAWIE

przy ulicy Senatorskiej Nr. 18 (pod słoniem).

Oprócz wszelkich towarów aptecznych poleca na użytek dam: Glans amerykański patentowany wyrobu pp. Hanthaway et Sons w Bostonie do damskiego i dziecinnego obuwia, wyrobów siodlarskich i t. p.

Farby anilinowe do farbowania w domu sukien i wszelkich materyi wełnianych. Różne proszki posrebrzające i czyszczące wszelkie metale, oraz olejek stearynowy do czyszczenia tychże metali.

Perfumy zagraniczne na łuty—wody kołońskie octy, toaletowe i t. p.

Prądyński, Trylski i Sp.

w Warszawie, Miodowa 2.

GŁÓWNY SKŁAD

FABRYKI

H. Cegielskiego

w Poznaniu,

Wszelkie maszyny i narzędzia tak w powyższej, znaniej z doskonałości fabryki, jak z najcelniejszych Angielskich, Francuskich i Amerykańskich. Wylączna sprzedaż jedynie dobrych Żniwiarek i Kosiarek W. A. Wooda. Grabie Amerykańskie „Tiger“. Kupno i sprzedaż zboża i nasion. Komiss zbożowy, oraz załatwianie wszelkich interessów z rolnictwem związek mających.

FABRYKA

Perfum, wody Kolonńskiej, Mydła Toaletowego,
Glansu do bielizny, przyborów smigusowych i
kredek do kart.

J. ZALESZCZYŃSKIEGO

Ulica Przejazd Nr. 1.

ZAŁOŻONA W ROKU 1850

SPECYALNA FABRYKA

G O R S E T Ó W

Maryi Pajer

Krakowskie-Przedmieście Nr. 395 (24 nowy) w Warszawie.

Gorsety ortopedyczne, Pasy dla dam, Gorsety od rs. 3,
pranie i reparacya tychże, ceny umiarkowane.

MAGAZYN

wszelkiej

Bielizny, Kołder i Haftów

E. ROGOZIŃSKIEJ

przy ulicy Elektoralnej Nr. 43.

W WARSZAWIE.

PRACOWNIA
SUKIEN I OKRYĆ DAMSKICH
IZABELLI Z SIARCZYŃSKICH
CHŁUSEWICZOWEJ

Nowa oficyna hotelu Saskiego.

Ulica Koźia Nr. 5.

(dawniej Nowy-Swiat, nr. 72 dom D-ra Estreichera).

Skład Machin,
NARZĘDZI ROLNICZYCH I NASION
A. Muszyńskiego

w Warszawie, Krakowskie-Przedmieście Nr. 40.
naprzeciw Hotelu Europejskiego.

Zaopatrzone jest w **Machiny i Narzędzia Rolnicze** najnowszych systemów i **mocnej budowy.**

Nasiona pastewne, leśne, warzywne i kwiatowe.

Sikawki Noëla.

Kassy ogniotrwałe i t. d.



Największy w kraju

SKŁAD ZEGARÓW I ZEGARKÓW

M. J. AUGUSTYNOWICZA

W WARSZAWIE,

przy rogu ulic **Krakowskiego-Przedmieścia** i **Królewskiej**
w domu dawniej Bajera Nr. 412a (nowy 9).

Poleca:

Wielkie zapasy zegarków z najcelniejszych fabryk Genewskich, oraz główny skład zegarków na Cesarstwo Rosyjskie i Królestwo Polskie, własnej firmy, fabryki w Szwajcaryi.

Łańcuszki i dewizki złote i srebrne różnorodnych fasonów w najnowszym guście.

Kluczyki złote i srebrne prawdziwe Genewskie. Skład hurtowy i detaliczny **paryżkich dewizek i łańcuszków imitacyjnych.**

Zegary francuzkie ścienne i stołowe, wszelkich rodzajów od skromnych do bardzo bogatych i ozdobnych.

Magazyn przyjmuje obstalunki i zamówienia na **zegary wieżowe** wszelkiego kalibru i wielkości, wysęła specjalnych ludzi do ustawiania i urządzania tychże na miejscu.

☞ Ceny niskie stałe ☜

Pracownia do reperacyi wszelkiej konstrukcyi zegarów i zegarków **z zaręczeniem.**

Na żądanie, magazyn wysęła Cenniki franco i gratis.

Wasilewski i Kaniewski

SKŁAD NASION

i

MASZYN ROLNICZYCH

W WARSZAWIE

Ulica Nowo-Senatorska Nr. 5 nowy.

HOTEL LITEWSKI.

Poleca Nasiona Pastawne okopowe, warzyw, drzew, zbóż i kwiatów w wyborowych gatunkach, których zdolność kiełkowania gwarantowaną jest przez stacyę doświadczałą w Żabikowie.

Worki korcowe, pięććwierciowe, wańtuchy do wełny angielskie, po cenach fabrycznych.

Młocarnie szerokomłotne z renomowanej fabryki Urbanowski, Romocki i S-ka w Poznaniu, sieczkarnie, pługi Wrzesińskie i systemu Cichowskiego, po cenach najprzystępniejszych.

Pasy do maszyn pojedyncze i dubeltowe, smarowidło i olej do osi i trybów, w jaknajlepszym gatunku.

Płyn restytucyjny na kulawizny, ochwat, etc. dla koni.

Przyjmuje w komis zboża i inne produkta i udziela zaliczenia na towar już konsygnowany.

Pośredniczy w kupnie i sprzedaży majątków ziemskich, lasów, fabryk i gruntów miejskich.

SPIS PRZEDMIOTÓW.

Cześć Kalendarska.

Liczba znaków kalendarских—Święta ruchome—Cztery pory roku—Suche dni—Zaćmienia—Ewangelje.
Dom Cesarski.
Dni galowe.
Święta kościoła Rzymsko-katolickiego — Cerkwi Prawosławnej i Rzymsko-Katolickiego w Cesarstwie.
Wykaz alfabetyczny Świętych i Świąt.
Jarmarki.
Taksa listów i posyłek.
Taryfa opłat za przejazd na drogach Żelaznych.
Adresy Redakcyi.

Str.

Przedmowa I

Gospodarstwo.

Pogawędki z dziedziny gospodarstwa domowego przez d-ra *B. Lutostańskiego* 1
Przegląd gospodarstwa przez L. C. 29
Stowarzyszenia gospodyń w Berlinie 34
Nasze sługi i jak wytworzyć dobre sługi? 36
Utrzymanie naczyń miedzianych 42
Bielenie płótna przyspieszonym sposobem 43
Czyszczenie męskich zatłuszczonych ubrań, oraz wszelkich czarnych i ciemnych sukien damskich . 44
Pranie i zakładanie firanek 45
Cold-cream 46
Kit zimowy do dubeltowych okien —
Pak do oblewania butelek —
Korzenie dla zapachu do ciast i legumin 47
Kwiaty suszone z długotrwałym zapachem —
Jak postępować z drobiem po zabiciu 48

Kuchnia i Spizarnia:

Sposób przyrządzania rosółu na zimno	49
Bulion	—
Chłodnik cesarski	50
Zupa na suchy post.	—
Rosół zaprawiony żółtkiem	51
Sos maderowy	—
Jarzyny duszone z parmezanem	—
Kluski francuzkie najłatwiejszym sposobem.	52
Kwiczoly pieczone z różną	—
Ciełęcina pieczona	—
Poładwica z truflami	53
Groszek zielony świeży lub suszony	—
Pasztety zimne na sposób strasburgski	54
Potrawa z drobiu z truflami	55
Befsztyk z masłem à la maître d'hôtel	—
Węgorz smażony	56
Stokfisz.	—
Omlet z sosem ponczowym	57
Łatwy czekoladowy krem.	—
Krem malinowy bez śmietanki.	—
Krem ponczowy.	58
Krem waniliowy.	—
Pasztet w puszkach na sposób strasburgski.	—
Raki	59
Masło rakowe na zimę	—
Szyjki i nóżki rakowe na zimę	60
W czym powinny gotować się flaki i rosół.	—
Dlaczego wędlina litewska jest trwalsza od innej.	—
Pekeflejsz w trzy dni	61
Krem zimny z jabłek.	—
Serki jabłeczne	62
Borówki	—
Ogórki na zimę	—
Galareta żurawinowa	63
Konserwa z malin lub poziomek	—
Poncz rzymski	—
Miód ciemny do picia na drożdżach	64
Zwyczajne korzenne wódki słodkie	65
Likier waniliowy	—
Wódka z gorzkich pomarańczy	66
Sruta owsiana	—
Ciastka z rubarbarum	—

	Str.
Mazurek z twardych żółtek z konfiturami	67
Mazurek lursowski	—
Mazurek rodzenkowy bez ciasta	—
Obwarzanecki drożdżowe	68
Lody bez maszynki	—

Część Literacka.

Lekcja przedmiotowa o Kanarku <i>A. Dygasieńskiego</i>	69
Zawodowa praca kobiet	83
W sprawie rękodzielnictwa kobiecego u nas	94
Miejskie panie	101
Wystawa krajowa wyrobów tkackich w pałacu Brulowskim.	108
Odessa.	117
Wiadomości z medycyny popularnej.	
Nauka zachowania zdrowia i zdolności do pracy d-ra	
Reclama, streszczył dr. G. Fritsche	123
O kokluszu i kaszlu przez d-ra G. Fritsche	144
Wet za wet, komedja w jednym akcie.	155
Poezje: Bańki mydlane	170
Do matki (sonet Heine'go)	172
Niech żyje męstwo!	—
W świat! w świat! (piesnka).	173
Z nową wiosną	—
Mądry wyrok przeznaczenia.	—
Komu widok wystarcza	—
Serenada	174
Wśród kieliszków brzęku.	—
Ogłoszenia.	

WALENDARE

R (7)

rzządzenie tém co przemysł i praca ludzka nagromadziły, ażeby nagromadzone środki wystarczyły, a życie utrzymane było zdrowo i odpowiednio naszym pojęciom i potrzebom, z oględnością na przyszłość, bez marnotrawstwa, ale i bez sknerstwa — żeby rodzina widziała i miała przekonanie, że nie tylko był dzisiejszy i jutro się powtórzy, ale że nawet polepszonym zostanie. To przekonanie dające pewność polepszającego się bytu rodzi zaufanie we własne siły, daje wytrwałość pracy i budzi odwagę w niepowodzeniu. Z pojedynczych ludzi i rodzin składają się narody, i następnie cała ludzkość, zarząd więc tém gospodarstwem jest sprawą nie małą — bo ono jest podstawą bytu i szczęścia narodów. Oniemi każdy to wie że wybrać najlepsze nie trudno, lecz tu właśnie rozum dobrego gospodarstwa, umieć go tak prowadzić, ażeby konieczne fizyczne potrzeby nasze były zaspokojone i zdrowie nie cierpiało, a jednak żeby wystarczyło na to, co życie przyjemnia, uszlachetnia, a nas samych czyni coraz lepszymi. Żeby była pewna równowaga w tém wszystkiém, żeby nie stroić się kosztem żołądka, nie przejadać kosztem ciepłego ubrania, nie przystrajać mieszkania z uszczerbkiem wygodnego spoczynku — lub nie poświęcać utrzymania jutra, żądzy używania dziś i naodwrot.

Chąc utrzymać tę równowagę potrzeba chcieć umieć pracować. Ta praca głównie dostała się nam kobietom w podziale, na niej opiera się szczęście i byt rodzin i śmiało możemy powiedzieć, że tym sposobem gospodarstwo domowe nie pomalu wpływa na losy ludzkie. Gospodarować więc należy tak, ażeby w dogodnym mieszkaniu przywoicie i wygodnie odziana rodzina znajdowała smaczny i zdrowy pokarm. Żeby to było zrobione odpowiednio bez wysileni widocznych, żeby zaspokojone dziś, dawało pewność jutra, żeby dom dla członków rodziny był miejscem wypoczynku po znojach pracy, przybytkiem szczęścia i spokoju.

Jest pewien związek, pewna solidarność pomiędzy wiadomościami otwierającymi nam podwoje nauki i sztuk pięknych, a tą nową nauką, która nam wskazuje sposoby użycia wszelkich zebranych na inném polu wiadomości dla naszej i rodzin dobrobytu.

Przesąd jakoby uprawianie umysłowe przeszkadzało nam do spełnienia obowiązków płaci naszej, upadł na szczęście zupełnie, i dziś wiemy, że można bez trudności połączyć przymioty towarzyskie z cnotami domowymi. Pierwszy przykład w tym kierunku dała nam pani de Sevigné ta dowcipna i głębokich prawd naukowych autorka, która łączyła obok

wdzięku nie do naśladowania tak wielce cenionego w jej pismach, wiele przymiotów mniej znanych, a równie godnych uwielbienia. Mąż stracił cały jej majątek, a zostawszy w 24 roku życia wdową i matką trojga dzieci, umiała tak pracować, rachować się z funduszami, oszczędzać, słowem tak prowadzić swe interesa finansowe, iż wkrótce odzyskała stracone mienie. Tylko jasnym pojęciem stanowiska kobiety jako gospodyni mogła dojść do tego; tak więc najrozumniejsza i jaśniejąca blaskiem dowcipu kobieta autorka 17-go wieku, była zarazem wzorem najstaranniejszej gospodyni i najlepszą przedstawicielką pani domu. Słusznie ludowa nasza przypowieść mówi: „trzy węgły domu podtrzymuje żona, a jeden tylko mąż”.

Gospodarstwo jest sztuką dobrego użycia czasu, rozumu i pieniędzy. Rozkład podług którego mamy zużywać ten czas, rozum i pieniądze obejmuje wszystkie możliwe części gospodarstwa kobiecego, a zapatrywać się będę na to użycie czasu z trzech punktów: porządku, oszczędności i przezorności — przymiotów nieodłącznych od dobrej pani domu i gospodyni. Wskażę następnie całą korzyść jaką się odnosi ze starannie rozwiniętej inteligencji w sprawach domowych, w rodzinie, w stosunkach towarzyskich a nawet finansowych interesach! Pani rozumnie wypełniając obowiązki rozsądnej gospodyni, potrafi je w razie potrzeby pogodzić z wymaganiami towarzyskiego świata, a kobieta wywierająca wpływ najskuteczniejszy w sferze swjej działalności, będzie kobietą najlepiej wypełniającą swe powołanie. W całym układzie domu pod jej zarządem zostającego przenikać będzie ślad jej inteligencji. Sama poczuje potrzebę udoskonalenia i upiększenia wszystkiego co ją otacza — woń porządku, staranności rozlewać się będzie wokoło niej, a w każdym szczególe domowym uznamy rozum połączony z wyższą myślą.

Nauka gospodarstwa w ściśle ograniczonym pojęciu swego znaczenia jest sztuką rządzenia najoszczędniej i najporządniej domem. Nadając rozleglejsze temu znaczenie, powiemy iż w dział gospodarstwa policzyć należy wszelkie starania około domu, wszystko co ma związek z jego zarządem wewnętrznym, wydatki na ubranie, umeblowanie, życie, wychowanie dzieci, utrzymanie i opłatę służby.

Równie łatwo można się przyzwyczaić do rozrzutności jak do oszczędności, jest więc rzeczą nieodzowną poznać wartość i użycie pieniędzy — dziś więcej jak kiedy, bo żyjemy w czasach gdzie rozrzutność prawie

jest wadą wieku, a zamożność zmniejszająca się z każdą chwilą, podwyższa wartość pieniędzy. Potrzeby nasze są tak rozliczne, przemysł tak, bardzo rozgależony pod tysiącem postaci wabiących, przedstawia nam zbytek w formie rzeczywistej potrzeby.

Kobięta nie tworzy sama sobie przeznaczenia, lecz go przyjmuje, powinna więc wychowaniem przygotować się wcześniej do znoszenia dobrego lub złego losu w życiu, powinna umieć być bogatą bez pychy i zarozumienia, wyrzucającej innym ich ubóstwo blaskiem swego bogactwa, a więcej jeszcze umieć być biedną bez pokory i poniżenia.

Dochodzi się do tego wysokiego udoskonalenia tylko ukształceniem umysłu i serca.

Wymagania członków składających rodzinę i dom bardzo często nie mają na względzie środków, które są do rozporządzenia; potrzeby są jednakowe, a majątek stanowi wielką różnicę między rodzinami. Do kobiety gospodyni i pani domu, należy zadowolnić wymagania potrzebne czyli rzeczywiste, odrzucając urojone to jest zbytkowe, utrzymać równowagę między dochodami i wydatkami, przywołując na pomoc wszelkie możliwe kombinacje gospodarcze jakie może wynaleźć czynna jej przezorność.

Dla tego też kształcenie umysłu jest równie potrzebne dla biednych jak dla bogatych, tak dla niższej warstwy społeczeństwa, jak i dla wyższej i tu właśnie leży różnica chwili obecnej od przeszłości. Dawniej sądzono, iż tylko wyższa klasa tak zwana „arystokracja”, ma prawo do wykształcenia, gdyż tylko w salonie znajdowano zastosowanie zużytkowania tego wychowania, dziś widzimy że w każdej sferze, na każdym stanowisku i w każdej chwili wykształcenie kobiety znajduje zastosowanie. Nie tylko bowiem w salonie, ale w kuchni, piwnicy, spiżarni, a tem więcej przy łóżku chorego dziecka lub kogo z domowników, tem więcej w całym wychowaniu dzieci; słowem wszędzie gdzie sięgają rządy kobiety, wszędzie korzyści wykształconego umysłu czuć się dadzą.

Kobięta powinna być przygotowaną na wszystko i w każdym położeniu w jakim ją los postawi, powinna umieć zużytkować wiadomości swe z korzyścią dla siebie i drugich, powtarzam więc com powiedziała wyżej, iż najlepiej spełnia swe posłannictwo ta, która najskuteczniejszy wpływ wywiera w sferze swój działalności.

Nazwawszy ekonomią gospodarczą sztukę rozumnego rozkładu

i korzystnego użycia czasu, co z taką szybkością ubiega, dalej zużytkowanie intelligencji, której wykształcenie tak wiele starań od dziecinnych lat naszych wymaga, a w końcu pieniędzy, które przychodzi nabyć z taką pracą, a tak trudno jest utrzymać, wskazałam treść moich kilku odczytów, które temi danemi będę się starała wypełnić i ta myśl będzie mi ciągle przewodniczyła.

Powiedziałam już dostatecznie i zdaje mi się, że starałam przekonać słuchaczki, iż wykształcenie umysłowe nie tylko ułatwia kobiecie wypełnianie obowiązków spadających na nią z powołania gospodyni i pani domu, ale co więcej, czyni je nawet milemi, zadawalniając wewnętrzne pragnienie serca poczciwego: być użyteczną rodzinie i osobom składającym dom powierzony jej pieczy. Najpierw więc powinna sama przykładem stwierdzać to czego żąda od drugich, tak rozłożyć swój czas iżby każda chwila była użytecznie zapelnioną, a że praca jest warunkiem nieodzownym bogactwa i dobrobytu rodziny, im rozumniej godziny dnia będą rozłożone, tém korzystniejszy wydadzą owoc. Dla nadania powagi słowom moim, muszę tu przytoczyć plan życia, pracy i rozkład całego dnia jaki sobie nakazał jeden z najpotężniejszych umysłów zeszłego wieku Benjamin Franklin. Porządek jest duszą wszystkiego i z téj zasady wychodząc mówi Franklin przedewszystkiem „każda rzecz powinna mieć swoje pewne miejsce, a każda praca swój właściwy czas.” Dalej mówi: „Nie znoś w twoim domu żadnego nieporządku, żadnej nieczystości ani na ciele, ani na ubraniu, ani w mieszkaniu.” Musimy tu przytoczyć zbyt może surowy rozkład godzin dnia Franklina i tak: o 5-ój wstać ubrać się, o 6-ój urządzić czynności dnia, o 7-ój zająć się sprawami bieżącemi, śniadanie, od 8-ój do 11-ój pracować, w południe przejrzeć rachunki, uporządkować pracę, o 1-ój obiad, od 2-ój do 5-ój pracować, o 6-ój położyć każdą rzecz na swoim miejscu, zjeść kolację od 7-ój do 8-ój zabawa, muzyka, rozmowa, od 9-ój do 10-ój wyegzaminować pracę dnia całego, wejść w siebie oznaczyć błędy, uchybienia dnia tego i położyć się spać.

„Porządek był dla mnie, mówi dalej Franklin, zawsze najtrudniejszą rzeczą w wykonaniu, nie przyzwyczajony od dzieciństwa do metodycznego porządku, rachowałem tylko zawsze na moją wyborną pamięć i byłem nie poprawiony pod tym względem.”

Uważałam za stosowne powtórzyć tu wyrazy wielkiego filozofa,

którego sławna maksyma: „czas to pieniądz” tak popularna dziś w świecie, gdzie podstawą jest byt materialny. Nie idzie jednak za tem ażebym uważała za konieczne i za stosowne rozkład dnia podanego przez Franklina dla każdego, bynajmniej, plan ten dla osób zmuszonych właśnie swoim stanowiskiem mieć ciągle stosunki ze światem zewnętrznym, zmuszonych przyjmować u siebie interesantów w godzinach dogodnych dla tych ostatnich, słowem w rozmaitem położeniu w jakim los nas postawi, jest nie do urzeczywistnienia; szło mi tylko o wskazanie, iż idąc za jego przykładem, należy rozłożyć sobie regularne wykonanie czynności dnia w godzinach dogodnie urządzonych dla siebie i rodziny, aby następnie z całą punktualnością do nich się stosować.

Wiemy z doświadczenia własnego jak trudną jest rzeczą wypełnić codziennie podobny układ godzin, gdyż gospodarstwo kobiece ma swoje dni w tygodniu, a bardziej jeszcze w miesiącu, odróżniające je zatrudnieniem od innych zwyczajnych, tak np. dzień piątkowy jako targowy w Warszawie, sobotni jako poświęcony porządkom całego tygodnia; w miesiącu zaś zdarza się zawsze tydzień przeznaczony na pranie, tę rzeczywistą a nieuniknioną plagę ładu domowego. Idzie mi tylko o to, aby gospodyni nie marnując chwil drogiego czasu, ani swoich ani służby, tak umiała tym czasem rozrządzić, iżby żadna chwila nie była zmarnowaną, a każda i to każdego zużytkowana z korzyścią.

Wieczorem przed udaniem się na spoczynek, gospodyni ułożywszy sobie porządek pracy dnia następnego, powinna stosowne służbie wydać rozkazy, na tém bowiem bardzo wiele zależy, aby każdy pierwój wiedział co ma robić, a przedewszystkiém co do niego należy, doprowadziwszy to do téj punktualności, daleko więcej można wymagać od służących, bo nikt pracą nie będzie przeciążony i zdawać mu się nawet lekką będzie. W nieporządku urządzonym domu, gdzie rozkazy przechodzą w chwili pracy, gdzie pomimo licznej służby wszyscy chodzą jedni za drugimi, a każdy składa tylko pracę na drugiego, nikt ani obsłużony dobrze nie będzie, ani porządek utrzymany być nie może. Trzeba więc koniecznie ładu w układzie domu przez rządzącą, inaczej wszystkie zabiegi będą daremne. Sokrates wiedział o tém dobrze wskazując wdzierającym się do rządów kraju, za przykład rządu dobrze prowadzonego domu, biorąc za zasadę i jako miarę, porównania administracji sprawami publicznymi, i wewnętrzne urządzenie dobrze prowadzo-

nego gospodarstwa, dowodził, że ekonomia domowa jest dla rodziny tem, czem ekonomia polityczna dla kraju.

Pewnego dnia, mówi Xenofont, poszedł Sokrates podług swego zwyczaju, do świątyni Minerwy, dla zapytania swego przyjaciela Izo-macha, dla czego dom jego jest lepiej rządzony od innych.

„Dla tego, odrzekł mu tenże, że ja czuвам na zewnątrz a żona moja czuwa wewnątrz.” Odpowiedź rozumnego myśliciela potwierdza nam słowa ludu naszego, wyżej przez nas przytoczone: że mąż podtrzymuje jeden węgiel domu, a żona trzy węgly. I rzeczywiście najusilniejszą pracę i oszczędność męża, zła i bezrozumna gospodyni roztrwoni i zmarnuje. Gdy tym czasem staranna, umiejąca z każdej rzeczy i chwili właściwie skorzystać, pomna iż pieniądz zapracowany przez męża, jeżeli już sama pracą swą materyalnie przyjść mu w pomoc nie może, czy nie chce, powinien być rozumnie zużytkowany i nie zmarnowany przez nieumiejętne rządy i złe gospodarstwo. Musimy tu wspomnieć z wielkim żalem, że u nas kobiety dotychczas nie starają się samodzielnie pracować, a niejedna panna idąca za mąż, zamiast powiedzieć sobie, że przyszedł czas procentowania kapitału zebranego przez wychowanie i naukę, sądzi iż dla niej zaczyna się czas swobody i rozrywek, a biedny mąż powinien z urzędu wszelkie jej potrzeby i wymagania zaspokoić, ona zaś tylko używać.

W Niemczech, a szczególnież też w nieszczęśliwej dziś Francji, rzecz się ma zupełnie inaczej, i dla tego właśnie daleko więcej jest małżeństw, nie spotyka się co krok jak u nas starych panien, a mianowicie starych kawalerów, co przez egoistyczne osamotnienie, nieużyteczni dla bliźnich, sobie życie zatruwają. Tam kobiéta, żona, pojmując, iż łączy się z mężem na życie, aby pracować wspólnie i o ile jej zdrowie i obowiązki matki tylko pozwalają, pracuje na takiem polu, aby praca ta materyalną pomoc rodzinie przyniosła. Prawda, iż więcej jak u nas rozgałęziony handel, więcej ku temu daje sposobności czy to w buchalteryi, w kasjerstwie lub innej podobnej pracy. U nas kobiéta żona, pozbawiona możności pracy, przyczyniającej materyalnych korzyści, powinna przynajmniej, jeżeli już nie może w inny sposób, dać dowody swych zdolności gospodarczych, odpowiadając godnie stanowisku jakie zajmuje w rodzinie i społeczeństwie. Zastanawianie się nad swemi czynnościami, nad rozkładem godzin, aby je zapełnić stosownie do

obmyślonego planu zatrudnień codziennych swoich i domowników, oprócz korzyści materialnych przyniesie jęj tę moralną korzyść, uwalniając na zawsze od ciężkich prób nudy, w chwilach osamotnienia lub boleści, spotykających nas tak często na drodze życia. Najważniejszą jednak chwilą działania jest wykonanie tego planu zatrudnień, bo łatwiej jest go nakreślić niżeli wykonać i zrobić wykonalnym.

Rozkład tego czasu musi się zmieniać stosownie do wieku, położenia, zajęcia każdej gospodyni, a nawet powinien się zastosować do potrzeb, nawyków i upodobań osób z którymi żyjemy, to jest rodziców, męża, a częstokroć i dzieci w chwili ich rozwoju lub kształcenia naukowego. Ten podział dnia i życia zmieniać się musi do nieskończoności, dla powodów wyżej przytoczonych, nie mogą więc dać tu szczegółowych zasad tego rozkładu, zmuszona ograniczyć się na ogólnikach, nie mogą wnikać w szczegóły drobiazgowe pojedynczych osób i rodzin, uważając za dostateczne wskazanie drogi, którą iść należy, a każdy biorąc dla siebie co uzna za stosowne i właściwe: ułoży sobie sam odpowiedni plan czynności i pracy.

Jednym z najważniejszych warunków spożytkowania dnia z korzyścią, jest ranne wstawanie. Rzecz już dowiedziona, że w domu gdzie pani sypia długo, żadnego ładn być nie może. Proszę tu nie brać za przykład domów urządzonych na wysoką skalę, gdzie najęta dozorczyńni zastępuje panią częstokroć z całą sumiennnością, a nie rzadko z większą znajomością rzeczy, jakby to sama pani zrobiła. W średniej za-
możności domach, gdzie praca każdego obrachowana jest na godziny i minuty prawie, wczesne wstawanie jest koniecznością, gdyż od tego głównie zależy, aby wszystko było na czas gotowe, aby dzieci się nie spóźniły do nauki, mąż do pracy, słowem aby każdy według odpowiedniego swym potrzebom planu dzień pracą wypełnił, aby zaglądając nawet w szczegóły, służąca ranięj wstawszy lepsze i większe bulki wybrała, lub na targu dostała z pierwszęj ręki to, co późnięj u przekupniów kupić będzie zmuszona. Gdzie jednak pani domu nie wstaje rano tam próżno się kusić, aby służba wstawala ranięj, szczególnięj też w zimowych miesiącach. Na każdém więc miejscu sprawdza się nasze polskie przysłowie „pańskie oko konia tuczy.“

Jak w życiu kobiety porządek stanowi podstawę jęj wdzięków i uroku, podnosząc piękność ciała i całego jęj otoczenia, tak też w gospo-

darstwie porządek jest jego duszą, bez porządku nie może być oszczędnie i dobrze dom prowadzony, a rozkład czasu jest tak silnie połączony z porządkiem, iż jeden od drugiego nieoddzielnie zależy.

Dla tego też pierwszym względem w rządzeniu powinien być układ pomagający do utrzymania porządku. I to powinno stać na pierwszym planie każdej gospodyni, gdyż żadna nie ma prawa zwałać nieporządku swego domu na służbę, dzieci lub tem podobne okoliczności; od pani domu zależy ład taki zaprowadzić i tak go rozumnie utrzymywać, aby go nikt popsuć nie mógł; wtedy zaś tylko może być otrzymanem to, kiedy przezorna trafność gospodyni, wykonanie tego obowiązku uczyni dla każdego łatwem i naturalnem. To też tylko gruntowny porządek nie potrzebuje ciągłego wyczerpującego zajęcia się pani domu, nie popsuje się chwilowem jej oddaleniem lub chorobą, bo dom taki jest jak dobrze urządzona maszyna, której nakręcone sprężyny porusza, że tak powiem duch mechanika, wtedy nawet gdy chwilowo rękę od niej cofnąć musi. W takim tylko domu rodzina prawdziwy dobrobyt znajdzie.

Gospodyni poświęcając kilka chwil czasu na rozłożenie pracy dnia powinna dwie główne zasady mieć zawsze na myśli: robić wszystko o właściwej porze czyli w stosownej chwili, zdając sobie sama sprawę przed wydaniem rozkazu na co się to przyda, co za korzyść przyniesie? 2-re za współniczkę swych czynności powinna mieć porządek. Porządkiem zaś domu w ścisłem znaczeniu tego wyrazu, jest czystość wszystkiego co nas otacza, począwszy od ciała naszego i tego co najbliżej nas dotyka, bielizny, do każdego kąta mieszkania i całego otoczenia naszego. Że zaś trudno i niemożliwem jest wnikać we wszystkie drobiazgowo szczegóły prawdziwej czystości, rozbierzemy tu tylko jeden z nich biorąc za przykład bieliznę jako najbliżej ciała naszego dotyczącą.

Być może iż znany profesor chemii Libig, przesadził dowodząc, „że dziś stopień cywilizacji każdego narodu mierzy się ilością potrzebowanego mydła“, w każdym jednak razie cywilizacja wszystkich bez wyjątku narodów stawia jako warunek higieniczny dbałość o czystość ciała, a cóż bliżej ciała naszego dotyka jak bielizna. Owe groźne wyrazy „wielkie pranie“ stanowiące postrach towarzyski i rodzinny powinno być zredukowane do możliwego minimum; przy stosownej, rozumnej znajomości prania nie naruszając wcale praw czystości (1)

1) Przy téj sposobności mówiąc o praniu, jako jednej z trudniejszych

wstawszy rano od razu w codzienną suknię na cały dzień, a przy wydawaniu w spiżarni i w kuchni przypasać sobie kuchenny płócienny fartuszek. Ileż tu godzin czasu wyskanych w miesiącu, które z korzyścią swoją i drugich użyć można. Buffon dowodził, iż zwyczajowi ubierania się od razu, zaraz wstawszy z łóżka, zawdzięczał napisanie kilku tomów dzieł swoich.

Czujemy sami że zwyczaj ten nie da się zastosować codziennie dla osób mających stosunki towarzyskie. Urządzić się więc należy w ten sposób—aby suknia nasza codzienna była prosta a jednak zgrabna, grzeczna, niekosztowna, jednak taka, iżby w niej zawsze pokazać się ludziom można było, wtedy włożywszy ją zrana można w niej i wyjść i przyjąć kogoś—a w dniach tylko wyjątkowych, kiedy potrzeba nam będzie świetniejszej toalety—zmieniać ją raz wieczorem. Gdyby mi wszystkie panie uwierzyć chciały, ile się zyskuje tym sposobem tego czasu, który się tak łatwo marnuje nad kilkokrotnym układaniem włosów codziennie, przekonałyby się jak to na tém wiele zależy, iż wcześniej się każda praca zaczyna i lepiej idzie, a za przykładem pani i domownicy nawykną do tego samego porządku postępowania.

Chcąc dojść do prawdziwej doskonałości w gospodarstwie, trzeba przedewszystkiem powiedzieć sobie „chcę wiedzieć i umieć wszystko co na tej drodze jest zrobione i doświadczone, a chociaż wiem wiele—insi wiedzą także wiele innych rzeczy, muszę się więc od nich nauczyć co umieją lepiej odemnie, sama zaś nauczyć innych, co umiem lepiej od nich.” Nauczenie to dzieje się w ten sposób, iż umiając ocenić u innych co jest rozumne, oszczędne i praktyczne, przyswajając to sobie na każdym kroku i nie gardzić niczyją wiedzą w tym względzie, poleży się starać przedewszystkiem o wielką obfitość miękkiej wody; a bielizna będzie czysta.

Ręczna praca około prania ograniczyć się powinna na ciągłym zetknięciu się miejsc splamionych, z mydłem i wodą, czyli ciągłym poruszaniu bielizny w wodzie.

Niezaprzeczenie para przyjdzie w pomoc pracy kobiecej, by nas uwolnić od najmżolniejszego zatrudnienia. Ten nowoczesny olbrzym dzisiejszej cywilizacji, co skrzydłami swemi przenosi nas przez lądy i morza, co z równą łatwością robi igły i przebija Alpy a prace swą zamiast wyżej, coraz niżej ceni, zastąpić jest w stanie rzeczywiście najlepszą, najszybszą i najdoskonalszą praczkę; dokładnie bowiem i ostatecznie oczyszcza bieliznę i zarazem z czarodziejską siłą suszy ją w oka mgnieniu.

cząwszy od najprostszej służącej lub kobiety ludu do najbliższych znajomych; brać od każdego co uznamy za lepsze i rozumniejsze nad to, co sami umiemy. Wiem to z własnego doświadczenia, iż ciągle bacząc na wszystko co się wokoło mnie na tém polu dzieje, zbierałam najpokorniej wszędzie i zawsze to, co praktyczny mój zmysł uznał za dobre. I nie mówię tu nawet o żadnych sekretach, przepisach, których bardzo wiele doskonałych zawdzięczam znajomym, a lepszym odemnie pod tym względem gospodyniom, ale mówię wprost o tysiącznych sposobach, oszczędniejszych lub praktyczniejszych w codziennych domowych zatrudnieniach, ułatwieniach w pracy, porządku i t. p. Od kucharek naszych które po większej części tak mało umieją, nie gardząc ich doświadczeniem, od każdej nie ledwie można się czegoś nauczyć i gdyby one chciały równie chętnie nas słuchać w praktycznej szkole kucharskiej, mogłyby wyjść na dobre kucharki, otóż i tu nowy dowód jak potrzebna jest intelligencya w gospodarstwie, przy jój pomocy można się od każdego nauczyć tego co lepiej umie od nas, bo będziemy mogli ocenić to lepsze i rozumniejsze, na naszą korzyść spożytkować rozum i wiadomości innych, choćby najmniej wykształconych indywidualów, one zaś (kucharki) gdy grzeszą brakiem intelligencji, brakiem umiejętnego ocenienia naszej znajomości rzeczy, niczego się nauczyć nie mogą i nie chcą.

Co do oszczędności nie wchodząc dziś w szczegóły prawdziwej drobiazgowej oszczędności, powiem tylko ogólnie słów kilka, iż oszczędność to drugie z kolei po porządku prawo zasadnicze domowego układu i nie ma tak bogatych ludzi na świecie, dla których oszczędność nie byłaby potrzebą i cnotą wysoką, bo najpierw gdzie nie ma oszczędności jest marnowanie pracy ludzkiej, powtóre nikt pod słońcem nie ma za wiele, bo każde położenie towarzyskie ma odpowiednie temu potrzeby i obowiązki, dom więc powinien być tak prowadzony, aby w nim, żaden drobiazg najmniejszy nie przepadał nie zużytkowany, i na tem zasadza się prawdziwa oszczędność gospodarza. Nie na ujęciu pożywienia służbie, która przy pracy powinna mieć zdrowy, obfity choć nie wykwinny pokarm, nie na odmówieniu sobie i rodzinie jakiejś przyjemności nawet nie raz zbytkowej, zależy prawdziwa oszczędność, ale powtarzam na ciągłym i pilnym baczeniu samej gospodyni, aby nie się nie zmarnowało ale wszystko właściwie i z pożytkiem zużyte było, i tak pomijając wiele innych, dam tu jeden drobiazgowy przykład. W gospodarstwach

gdzie piece bywają opalane drzewem choćby tylko jeden lub dwa, tam w budżet wydatków nie powinny nigdy wchodzić węgle do samowaru (*).

Drobiazgowy to szczegół, węgle o których wspomniałam jedynie tylko na dowód, jak to z każdej rzeczy można skorzystać w gospodarstwie i stosownie zużytkować.

Muszę tu jeszcze zrobić jedno porównanie — dom w którym się wszystko wyrabia i wytwarza własną pracą, jest rzeczywiście domowym ogniskiem, jest własnym kątem i dachem; dom zaś gdzie z nawyknięcia i niedbalstwa każdą rzecz, każdy szczegół, za gotowy grosz kupują i przynoszą, jest to gospodarstwo na podobieństwo hotelu — gdzie nie ma własnego — a wszystko od bielizny upranej bez ambarasu i przykrości u praczki — aż do soli miałkiej zagranicznej, kupowanej w paczkach, podają gotowe i kupione. Nie ma jednak reguły bez wyjątku, i tu za wyjątek słusznie uważać należy takie gospodarstwo, gdzie praca pani domu, po za domem daje dochód materialny większy, niżeli najstarsze gospodarstwo i oszczędność; tam zdając wszystko na łaskę, że tak powiem, służby i ich dobrą wolę, taniej zapewne wyniesie kupować wszystko za gotowy grosz.

Jeszcze słówko, — oszczędność jest bardzo oględnym przymiotem, to co dla jednych będzie oszczędnością, to dla drugich zwać się będzie skąpstwem — i przeciwnie oszczędność jednych może być rozrzutnością drugich.

Do gospodyni i pani domu należy tak uregulować wydatki, aby

(*) Codziennie bowiem rano przy nakładaniu świeżego drzewa do pieca, należy wybrać w jakieś pudełko stare zimne węgle i zbierać je zsypując w większy statek na górze lub w piwnicy na czas letni i wiosenny, używając je w potrzebie także i w zimie. Oprócz pieców wszędzie w kuchniach pali się często drzewem. przy pieczeniu pieczonego w piecu kuchni angielskiej, wiadomo jest bowiem, że przy samych węglach kamiennych nigdy się pieczone lub nawet legumina dobrze nie upiecze, gdyż tak jedno jak i drugie potrzebuje koniecznie płomienia, który tylko z drzewa otrzymać można. I tu więc należy przyzwyczać kucharkę, aby zbierała, gasiła i chowała węgle do samowaru. W zimie przed zasunięciem kuchni angielskiej trzeba włożyć kilka kawałków drzewa, a gdy spalone razem rozgrzeją piece, wtedy go można bezpiecznie zasunąć bez obawy zaczadzenia służących, zyskuje się tym sposobem ciepło w kuchni i zdrowie domowników.

równoważyły się z dochodami, a prawdziwa oszczędność nie mogła być nazwaną skąpstwem. Na tem kończę dzisiejszą moją pogadankę zostawiając sobie na później bliższy więcej szczegółowy rozbiór dalszego gospodarstwa.

LISTY O URZĄDZENIU DOMU.

L I S T I.

Przedpokój—Salon.

Droga Stanisłavo!

Idziesz za męż, zawierasz związki święte i jak ciąg życia Twego trwałe, masz przytem stworzyć rodzinę, zawiązać jedno ogniwo społeczne, i aby tam Tobie i ludziom było dobrze i poczciwie, żądasz odemnie rady, pytasz mnie, jak twój przyszły dom urządzić Ci potrzeba. Pochlebne to dla mnie żądanie: ile też mam sił i doświadczenia, pospieszę Ci z pomocą, i starać się będę wszystkim możliwym wymaganiom zadosyć uczynić. Czy podolałam zadaniu? — dom Twój będzie tego dowodem. Chcąc jednak być konsekwentną, wypada mi rady moje stosować do miejsca i położenia, w jakim żyć i znajdować się będziesz, gdy przecież w liście twym piszesz mi, iż dotychczas jeszcze przyszły Twój towarzysz życia nie postanowił nic stałego, że nie wiesz jeszcze z pewnością, czy odbierzecie cały rodzicielski majątek i wtedy zamieszkacie na wsi, czy też nadal zostanieie w Warszawie; dla tego też wybacysz, że listy moje będą obszerne, gdyż trzeba mi w nich rozpatrywać dwa przypuszczalne położenia i stosować je tak do wiejskiego jak miejskiego życia, a co najważniejsze, mierzyć z większym i mniejszym dochodem.

Pierwszą zasadą, pierwszą prawdą jaką Ci powiem, moja droga, będzie, że zawsze i wszędzie porządek jest najważniejszym warunkiem po-

myślności domowej. On więc w połączeniu z wygodą, a nie świetność i wystawny pozór, powinien głównie w urządzeniu każdego domu przewodniczyć. Nie będę się tu rozszerzać nad jego zaletami, bo to nie tylko się rozumie, ale czuje samo przez się, i wątpię czy najnieporządniejsza kobieta, znalazłszy się przypadkiem w otoczeniu wdzięcznym i czystym, nie poczuje w całym swym jestestwie jakiej błogości, jakiejś niby woni słodkiej, która jest atmosferą porządnego domu. Dla tego powtarzam Ci, niech pierwszym względem w urządzeniu domu, będzie układ pomagający do utrzymania porządku. To powinno stać na pierwszym planie każdej gospodyni, gdyż żadna nie ma prawa nieporządku swego domu zwałać na służbę, dzieci lub tym podobne okoliczności. Od pani domu zależy ład taki w gospodarstwie swoim zaprowadzić i tak go rozumnie utrzymywać, aby go nikt popsuć nie mógł, co wtedy tylko może być otrzymanem, kiedy przezorna trafność gospodyni, wykonanie tego obowiązku uczyni dla każdego łatwym i jeżeli tak się wyrazić można, naturalnem. Pierwszym i niezbędnym tego warunkiem jest, aby rzecz każda swoje właściwe i stosownie obmyślane miejsce dostała. Jak wielką zaś w tem gra rolę dobry rozkład i stosowne urządzenie pokoi, a zatem uwzględnianie wygody domowników, zrozumie każda kobieta.

Tak też tylko ugruntowany porządek nie potrzebuje ciąglego i wyczerpującego zajęcia się nim pani domu; nie popsuje się jej chwilowem oddaleniem lub chorobą, bo dom taki jest jak dobrze urządzona maszyna, której nakręcone sprężyny porusza duch mechanika, wtedy nawet, gdy chwilowo rękę od niej cofnąć musi. W takim tylko domu rodzina prawdziwy dobrobyt, a goście miłą chwilę przyjemnej zabawy znajdują, bo postać gospodyni nie okazuje im przymusu ani wysiłku. Dla tego też kochana Stasia, niech Cię nigdy nie znęci takie mieszkanie, gdzie część frontowa głównie na efekt wystawności obliczona, pominęła wygodę jego mieszkańców, zaniedbaniem strony gospodarczej. Utrzymanie w nim porządku staje się wtedy rzeczą ciężką i pracowitą, która panią domu mężczy, wszystkim innym obowiązkom ją zabiera, a za najmniejszą zmianą codziennego układu życia, przechodzi w zamieszanie i nieład. Zwykle wtedy służba musi być liczniejsza, dla utrzymania tego co się własnym swoim ruchem wciąż rozkłada. Ale każda z nas wie doskonale, że większa ilość służących powiększa tylko kłopoty gospodyni, utrzymanie domu czyni kosztowniejszem, a jeżeli pani domu porządku sama prowa-

dzie nie umie, nic jej do tego nie dopomoże, a raczej zamieszanie powiększy. A oszczędność moja droga, to drugie z kolei zasadnicze prawo domowego układu i niema tak bogatych ludzi na świecie, dla których oszczędność nie byłaby potrzebą i cnotą wysoką, bo najpierw gdzie niema oszczędności, jest marnowanie darów bożych, nie idących nikomu na pożytek, powtóre nikt pod słońcem nie ma za wiele, bo każde położenie towarzyskie ma odpowiednie temu potrzeby i obowiązki, a kto marnie rozproszy, coby schować było można, nie znajdzie zapasu na to, co mu się święcie dać godzi, i Bóg wie jakich niedostatków, win i braków bolesnych, jakich poniżeń i upokorzeń źródłem stać się może ta lekkomyślna nieogłędność. Szczególniej też w tej klasie średniej, która przy niewielkich środkach ma już wszystkie szlachetne aspiracje wykształconego gustu, potrzeby cywilizowanego człowieka.

Do tej właśnie klasy liczysz się i Ty, kochana Stasiu, a jeżeli zamieszkaż w Warszawie, gdzie utrzymanie domu jest nader kosztowne, wątpię, czy początkowo fundusze wasze będą tak znaczne, żebyś dom swój na wyższą czyli zamożniejszą skalę urządzić mogła; wystawiam więc sobie, że fundusze wasze będą mierne, na rzeczach potrzebnych zbywać wam nie będzie, jednak o przepychach mowy być nie może. Przypuszczam, że oboje jako ludzie z gustem, wybieriecie takie mieszkanie, że i napozór będzie to ładne i w gruncie rzeczy wygodne, ale wierz mi, że tam, gdzie ręka kobiety nie nadała ostatniej cechy, wdzięku, tam najpiękniejszy apartament nie będzie miał tego uroku, tej barwy elegancji, tej woni poetycznej, jaką powtarzam tylko delikatnie kobiece poczucie piękna nadać jest zdolne. Otóż przejdźmy powoli myślą wasze przyszłe mieszkanie: drzwi białe lakierowane, klamka świetnie błyszcząca, a na drzwiach blacha z wrytem nazwiskiem Twego męża, to wejście do Was. Mały przedpokój jak wszystkie dziś warszawskie przedpokoje niezbyt zamożnych ludzi, po jednej stronie szaragi do wieszania salop i futer, po drugiej mała sofka lub parę krzeseł, co jest koniecznym, czy to przy wkładaniu kaloszy, czy też dla służącego czekającego czasami w przedpokoju, dalej mały stoliczek, nad stolikiem koniecznie zawieszzone lustro, najmniej trzy ćwierci lub lokieć wysokości, a po nad lustrem lampa przy ścianie.

Oto masz przedpokój urządzony skromnie, a jednak z wszelkimi koniecznymi warunkami wygody, który przecież staranniej urządzić mo-

zna, jeżeli kto zrobić to może; naprzykład gdzie jest dość miejsca na to postawić pod oknem stoliczek, a na nim koszyczek do biletów, ołówek, pod prostym ale ładnym przyciskiem, liberka listowego papieru; a goście nieraz radzi to znajdują pod ręką, gdy niezastawszy Cię w domu, o czemś uwiadomić zechcą, co służąca źleby powtórzyła lub powiedzieć zapomniała. Ale młoda gosposia to jak ptaszek w miłym, wdzięcznym gniazdeczku nie często się z niego wydała, więc dobra przyjaciółka przyszedłszy do Ciebie w odwiedzinę, zostaje Cię zawsze ubraną, zawsze uśmiechniętą, a przynajmniej zawsze życzliwie i gościnnie witającą życzliwych i wchodzącą do salonu.

Tu już Twój dobry gust ma pole rozwinąć pewną wytworną elegancją. Obicia powinny być jasne, wtedy tylko dobrze wydadzą się meble, które zwykle ciemniejszej są barwy, wreszcie od jasnego tylko obicia światło odbija się dobrze wieczorem. Więc w jasnym, przypuśćmy perlowym Twoim saloniku, niech meble będą ustawione zręcznie, stosownie do jego obszerności, strzeż się przedewszystkiem dużych kanap, bo ten niezręczny mebel zajmuje dużo miejsca, a powszechnie nie jest lubiany, dwie małe kanapki tak zwane kozetki (coseuse), daleko więcej przysługi oddają, jedną umieścisz gdzieś w rogu salonu, zastawiając nią kąt poprzecznie, a przed nią stolik ze świeżymi dziennikami, książkami, dobrze jest dołączyć szkło stereoskopowe, z pudełkiem rycin do tego, bo bez pudełka ryciny brudzą się i zatracają, dalej kilka krzeseł wkoło. Drugą umieścisz w innym miejscu, lub jeżeli salon obszerny i jest możność postawienia stołu na środku salonu, co wygląda bardzo zręcznie i jest wygodnie, postaw ją z jednej strony stołu, z drugiej parę foteli, kilka krzeseł lub napoleonek czyli taboretów. Jeszcze w jakimś kąciku stoliczek i parę krzesełek wcale się przyda, a takie urządzenie w kilku miejscach siedzenia przy stolikach, ułatwia nadzwyczaj zebranemu towarzystwu zbliżenie się i ochoczą rozmowę; tworzą się małe grupy, każdy łączy się z odpowiednimi swemu usposobieniu i znajomymi sobie osobami, a gospodyni ulży przez to miłego wprawdzie, ale częstokroć ciężkiego obowiązku bawienia gości. Na dużym stole albumy z fotografiami, jakieś nowe ryciny, lub zajmujące ogół świeżo wyszłe dzieła, duża lampa, dzwonek, koszyczek do biletów, kadzielniczka elegancka, wszystko to mile i na swoim miejscu drobiaz-

gi, które umieścić zresztą gdzie chcesz i możesz na tym lub owym stole. Fortepian to piętno arcyzmu, umilające każde, choćby najaudniejsze towarzystwo, staraj się tylko aby był mały i tak ustawiony, iżby osoba grająca lub śpiewająca, była przodem do całego towarzystwa obrócona.

Między oknami w lekkich koszyczkach umieść rośliny pnące się, wybierając zawsze takie, które cały rok zieloność zachowują, lekkie przezroczyście firanki z dwóch stron otaczać będą każde okno, zatrzymane jakimś kwiatem porcelanowym lub rzeźbionym liściem i t. p. unikaj bogatych ciężkich brązowych ozdób, które tylko w wspaniałych obszernych salonach miejsce mieć powinny.

Jeżeli możesz umieścić pod każdym oknem kosz z kwitnącemi kwiatami, to taka miła dla kobiety rozrywka. Staraniem i znajomością rzeczy bez wielkich kosztów mieć można coraz świeże kwitnące, czy to cebulkowe, czy w lecie miesięczne lub przesadzane gruntowe z ogrodu. Około okien na białe firanki puść pnący się bluszcz, który jeżeli młody i starannie podlewany, bez słońca nawet kilka lat puszczać będzie nowe odnogi, należy go tylko raz na wiosnę przesadzać w świeżą ziemię, a od czasu do czasu z kurzu obmyć w miękkiej wodzie, jaką też zawsze trzeba podlewać kwiaty, gdy się dostatecznie w ciepłym pokoju ociepli. Jeżeli jednak ten projekt Ci się nie podoba zostaw bluszcz do buduaru, jeżeli go mieć będziesz, lub sypialni, choć moim zdaniem zieloność wszędzie na swoim miejscu, a gustownie rozmieszczona, stanowi wielką i miłą ozdobę.

Parę luster w złożonych lub rzeźbionych w desenie ramach, kilka świeczników, jeżeli można i salon wysokości odpowiedni temu, zawiesz w środku żyrandol niewielki, zręczny, byle nieprzeciążony szklami i brązami, które tylko do wielkich pasują salonów. Na pięknej mahoniowej lub palisandrowej konsoli umieść zegar, notabene dobrze idący, to tak niezbędny mebel wszędzie, czy w czasie zabawy, czy oczekując, czy nawet przy cichej pogadance, nie każdy (z kobiet szczególnie) nosi zegarek, a każdyby rad wiedzieć, która w danej chwili jest godzina.

Gustowny dywan dużo dodaje świetności salonowi, a w zimie jest miłą wygodą. Jeżeli możesz rozłóż choć niewielki pod każdym stolikiem, wolę to niż jeden zbyt duży, co jednemu tylko kątowni pokoju nadaje jakąś uprzywilejowaną minę uroczystości. Wreszcie zbyt wielki

przy braku meźkiej służby i miejsca dogodnego do trzepania ma wielkie niedogodności. Już to w każdym razie pilnuj, aby każdy dywan codziennie miotką starannie był wyczyszczony, nim się pokój zamiatać zacznie, do czego, gdy krzeselka na nim stojące są naturalnie odstawione, zawinąć go koło stołu rogami, aby przy zmiataniu kurz na prawą stronę się nie dostawał. Przy tem co sobota lub jaki inny dzień w tygodniu, na robienie staranniejszego porządku przeznaczony, co zwykle bywa na drugi dzień po przyjęciu, jeżeli kto miewa je tygodniowe, niech się Twoje dywany na ganku lub podwórzu trzepią, a ręczę że długo świeże będą. Dużo też do tego dopomoże, jeżeli Twój goście mieć będą zawsze w sieni i w przedpokoju dobrze o co wytrzeć nogi. Słomianki najmniej niby kosztują, ale też prędko się psują i na jedno wyniesie kupić sobie odrazu dobrą do tego szczotkę lub skórę sarnią. Na ten mały i niby nie wiele znaczący porządeczek bacz uważnie, bo wątpię, aby wszyscy Twój goście zawsze do Ciebie przyjeżdżali tylko. W takim jak my położeniu chodzą ludzie pieszo, choć nieraz po błocie i ślocie. Od Ciebie przecież zależy, aby tego błota nie wnosili do pokoi, na dywany i posadzkę.

Tę ostatnią polecam Twój gospodarskiej pamięci, nie ma salonu eleganckiego, gdzie podłoga nie połyskuje się czystością. Dla tego też pamiętaj com Ci wyżej mówiła, przy warunkach najmowania lokalu, kto licząc tylko na wystawę nad stan obszerne ma salony, albo się na nie rujnuje, albo je dobrze utrzymać nie może. Pomijając tutaj opał i światło i inne względy zważ, że przy nielicznej i kobiecej służbie, wyfroterowanie starannie dużego salonu, jest kłopotliwym ciężarem. Zostawiając też ten istotnie najładniejszy sposób utrzymania podłogi frontowym tylko pokojom, resztę zaciągnij pokostem, który gdy jest dobry, prawie froterowanie zastąpi, a trwa dwa lata i potrzebuje tylko od czasu do czasu wytarcia wilgotną ścierką. Że podłoga myta, tylko przez robienie częstej wilgoci, tak dla zdrowia, jak i przy trochę wytworniejszych już sprzętach, ma wielkie niekorzyści, wie każda kobieta. Wypróbowany przepis zaciągania posadzki i słówko o pokoście, znajdziesz na dalszych stronicach, teraz zaś wracając do Twego salonu, pamiętaj, że daję Ci tylko szkic. Twój własny gust wypełnić go musi. Co do używanych teraz fasonów mebli i rodzaju obić na nie, oraz firanek i przyborów do tychże, znajdziesz radę w której z pogadanek moich

z czytelniczkami Bluszczu, teraz zaś napomknę Ci tylko, że bardzo ładnie wygląda, gdy portjery prowadzą z salonu do buduaru czy sypialni; nie żądaj koniecznie aksamitnych lub czysto jedwabnych, tyle jest teraz rozmaitych nawet krajowych wyrobów, naśladowujących gobeliny, lub adamaszki, że i te dobrane z gustem, a mianowicie dobrze zawieszzone, robią żądany efekt.

LIST II.

B u d u a r.

Droga Stanisłavo!

Jeżeli w Twojem pomieszkaniu młodej gosposi będziesz mogła mieć buduar, to jest swój pokój, który tak z cudzoziemska nazywam, chcąc być zrozumiałą bez długich określeń, z tego zrób pieścidełko, cacko, najmiłsze miejsce najrozkoszniejszych Twych godzin, bo godzin umysłowej pracy, lub odpoczynku po trudzie gospodarskim. Tam to z najdroższą sercu Twemu osobą, z najmiłszym Ci domownikiem, z mężem Twoim, spędzisz najśladsze chwile na poufnej rozmowie, na wynurzeniu uczuć, na projektach przyszłości, tu zapewne z robotą w rękę słuchać będziesz jego czytania lub zmęczonemu sama powtórzysz, coś już czytała, co Ci trafiło do serca, chcąc się z nim wrażeniem podzielić; pojmujesz więc jak to miejsce, gdzie myślą i uczuciem żyć będziesz, powinno być wdzięczne, mile, łączące wszystko co tylko umiła nam chwile w domu spędzone. Bo pamiętaj droga moja, że ta, która dom swój zdobi tylko dla gości, dla parady, drogę swoją papierowemi kwiatami ubiera, jest to jakby ruż życia, sztuczny połysk, który źle świadczy o moralnem zdrowiu kobiety. Dom takięj ma tajemnicze echo, które ją oskarża, że jest istotą prózną i zimną, która żyje wystawą, a nie uczuciem. Ale u Ciebie, droga Stasiu, będzie inaczej. Radzę Ci więc żeby odpowiadając przeznaczeniu miłej tój uchrony, obicie było jakieś fantastyczne, kwiaty, arabeski na dzikiem tle lub w rzucie jaki chcesz deseń, barwą, która ci do gustu trafi, byle nie żółta bo to tak nie sympatyczny kolor, zwykle na sale jadalne przeznaczony.

Meble nie paradne ale miękkie, nie duże zgrabne, szesłag do drze-

mania, kilka foteli, mała wygodna kozetka, taboret przed biurkiem. które ozdobione z gustem, powinno zawierać wszelkie przybory do pisania, nie przeciążone drobiazgami, a jednak tu i owdzie ładny gracik nie zawadzi. Choć strzeż się tego gustu małych *nic*, gust to kosztowny a zdradliwy, bo do młodej gospodyni uśmiecha się ozdobą tych miłych ścian czterech, gdzieby chciała wszystko wdzięczne zgromadzić, a może idąc nieopatrznie za tym popędem, sprowadzi tam nie jedną chwilę ciężką smutku i braku rzeczy droższych, jak cacko świeca choćby najładniej.

A potem to ciężar niezmierny przy robieniu codziennego porządku, nie mając licznej i umiejętnej w obchodzeniu się z tem służby, pani w Warszawie zwykle sama ocięra i z kurzu omiata te ładne maleństwa, które tym sposobem, oprócz wydanych na nie pieniędzy, każą sobie dawać codzienną daninę czasu, kosztowniejszą jeszcze stokrotnie. A potem przyjdą chwile, gdzie to stanie ci się uciążliwym, bo młoda zdrowa gospośka niech, urządzając dom, pomyśli dobrze o tem, że przyjdą na nią dni słabości i ociężenia, przy najświętszym obowiązku zacnej kobiety, karmieniu swego dziecięcia, dni zmęczenia po bezsennej nieraz nocy wtedy elegancki labirynt drobiazgów, staje się nie miłym obrazem nieporządku, magazynem kurzu, który przy każdym poruszeniu powietrza, zwykłym ruchem osób sprawionem, wytwarza zanieczyszczającą wszystko a niezdrową, bo pierśm szkodliwą atmosferę. Niech więc tylko wszystko potrzebne, gustownie i z pewną harmonią do ogółu wybrane będzie, a nie zbraknie pomieszkaniu Twemu wdzięku; tymczasem wracając do biurka, radzę ci postawić zaraz obok niego koszyk na niepotrzebne papiery, bo inaczej mieszając je z temi, które chcesz zachować, wytworzysz sobie później robotę rozdzielania ich. Tam też powinna być półka na książki: spodziewam się, że u Was będzie szafa na nią przy waszych już zasobach, co jest nietylko obywatelskim obowiązkiem, ale konieczną moralną potrzebą. zgromadzenia pewnej liczby dzieł dobrych; ale półka obok biurka, to skład podręczny, oprócz książek, które czytać zaczniesz lub czytać zamierzasz, połóż tam najmiłsze ci z literatury naszej książki, te w których szukasz najczęściej rady, ukojenia lub przyjemności umysłowej. Są w życiu chwile cięższe od innych, zesłabnięcia moralnego, smutku, niezadowolnienia, a nawet przyznajmy się na ucho, rozdrażnienia nerwowego, w których taka książka pod ręką mimowolnie się

nasuwająca, będzie dobrą przyjaciółką, która w porę do nas zagłąda.

Ale, droga Stasiu, powiedziałam Ci niebezpieczne słowo: nerwy to Scyla i Charybda nowoczesnej kobiety. Leniwe wykwintnisie i powiedzmy po prostu złośnice, zrobiły sobie z nerwowością elegancką zasłonę. Nikogo przecież to nie oszuka, chociaż ludzie dla pewnych towarzyskich względów udają czasem że im wierzą. Kraszewski w Kopciuszku dał wyborny obraz nerwowej pani i jej nieszczęsnego męża. Na dobrą sprawę żona miewająca spazmy po niezadowoleniach serca (wyrażenie grzeczne) zasługuje na trzeźwienie prysznicowskim sposobem—od takich wstrząśnień chore nerwy wzmocnić się gotowe. Choć w takim razie serce mężowskie, jak u biednego p. Feliksa w Kopciuszku na lód wystyga. Lecz moja Stasia zadobra, a szczególnie jej rozumna na to, aby jej taka przestroga potrzebną była, poprostu jak gawędziarce zaplątało się to pod pióro. Twój polski pokoik nie będzie nigdy zasługiwał na swoją francuzką nazwę dąsalni, bo byś w niej zbrzydła zaraz w pierwszej chwili, a zestarzała się najdalej za rok lub dwa. Ale abyś wraz z kochanym i szczęśliwym mężem siadała tam sobie wygodnie, potrzebna Ci na kanapkę poduszka Twoją ręką zrobiona, przed kanapkę stolik owalny, na nim gazety, dzienniki, książka zaczęta i—nieśmij się wcale—cygara, z całym przyborem dla ich palacza. Tak moja droga, nie omyliłam się bynajmniej, bez tego w trąbkę zwiniętego listka rośliny, który niemal pieniądze puszcza zanieczyszczając pokoje nasze dymem, nawet przy Tobie niemilo będzie Twemu lubemu, tak już ten nakóg to niby wielka przyjemność wkorzeniona w naszych panów, ale nie przesadzam, być może, że będziesz szczęśliwszą nad inne, znam osobiście kogoś, co na proźbę żony, z którą żył już lat 8 przestał palić i od tej chwili lat już 6 nie wziął w usta cygara. Życzę Ci z serca takiego męża, mała to napozór rzecz, a daje miarę szczęśliwego ich pożycia. Cały ten pokój ustrój zielenią ile się da; u okna zawieszony koszyk z paprocią, bigonij na około, na firankę puść bluszcz tak, aby gałązki pięły się po muslinie; biurko otocz nim także, można nawet urządzić iż całe biurko stać będzie jakby w altanie zielonej, na pałączkach trzeicinowych. Nad biurkiem portet lub fotografią drogich Ci osób; na drugiej ścianie nad sofką kilka sztychów znakomitych dzieł sztuki. Ale przy oknie, wśród światła i tój lubiej zieleni, która jego zbytek słońcie będzie, postaw mały stoli-

czek z szufladką na różne drobiazgi służące do roboty, na stoliczku koszyk, obok wygodny fotel, to miejsce do pracy ręcznej, bez której każda pracująca nawet wiele umysłowo kobieta obejść się nie może, nie powinna, bo inaczej wysusza obfite źródło pomyslności domowej i otwiera drogę tysiącom niepotrzebnych wydatków.

Przecież kiedy dzień Twój użytecznie i pracowicie przepędzisz, masz prawo umilić sobie wieczory w słodkiej ciszy domu Twego spędzane i w pośrodku sufitu zawieś kolorową lampkę do włożenia palącej świecy, czasem gdy nie chcesz jeszcze oświetlić całego pokoju w długie szare godziny jesienne, to półświatło kolorowe padające na ten ładny gabinet, uroczy sprawia widok, a potem to i oszczędność pewna, gdy bowiem masz w salonie niewielkie, więcej poufnych gości zgromadzenie, takie oświetlenie drugiego pokoju wystarczy.

LIST II.

Sypialny Pokój.

Droga Stanisławo!

Nagawędziłam ci dość, jak masz urządzić sobie buduar, ale jeżeli w Twojem pomieszkaniu, pokoju na to stosownego mieć nie będziesz albo jeżeli pokój, którybyś nim zrobić mogła, odstąpiłaś Twemu mężowi, bo mężczyzna do pracy powinien mieć przedewszystkiem spokojny kącik, gdyż inaczej zniecierpliwiony, może łatwo od pracowitych nawyknien odstąpić, a potem z nudów za domem szukać rozrywki, co dla żony naturalnie jest rzeczą bardzo smutną, a w następstwie wychowania dzieci źle oddziaływającą na rodzinę, jeżeli zatem z téj lub owéj przyczyny nie możesz mieć pokoju, którybyś wyłącznie na taki swój użytek obrócić mogła, aby kiedy zechcesz, służył Ci za schronienie do cichego spoczynku lub miejsce spokojnej pracy, urządz tak sypialnią, aby jedna połowa jéj do opisanego w drugim moim liście buduaru zbliżoną była a druga zajmowała właściwą sypialnię, ten kącik Twego domu, w którym już czystość wszędzie pożądana, a zdrowie i ozdobę niosąca, przede-

wszystkiem przecież królować powinna. Pamiętaj też droga moja, że pościel należy co dwa tygodnie świeżo powlekać, potrzebne to dla zdrowia jak dla czystości; przewietrzać ile tylko razy można, w lecie koniecznie raz na miesiąc, w zimie chociaż raz na kwartał; a przytem pamiętaj zrana wstawszy, aby zaraz nie słać łóżek, bardzo to jest nie zdrowo ciepłą pościel składać, każ ją rozrzucić, następnie choćby w największy mróz lufcik roztworzyć dla przewietrzenia i dopiero w pół godziny najmniej posłać łóżko. W sypialni jeżeli o dwóch oknach, to pomiędzy oknami, jeżeli zaś o jednym, to bardzo dobrze w kącie na ukos postaw toaletę, gdyż najważniejszym warunkiem w jej ustawieniu, jest padające światło na szkło. — Co do cacek ustawionych na niej, trzymaj się rady mojej w tym przedmiocie przy opisie biurka Twego podanej, ale jako rzeczy potrzebę z ozdobą łączące, postaw na niej świecę, w ozdobniejszych jakich lichtarzach a szczególnie z ładnymi profiškami, które jak tu, nieulegając przemianom mody, wciskającej swoje kaprysy nawet do takich drobnostek, najmilej dla wzroku, jeżeli jaki piękny kwiat *np.* różę, kamelię, luk, aster naśladowują; dalej niech będzie jaki zręczny, haftem lub kokardami wstążek, gustownie a lekko ozdobiony koszyk, do włożenia broszki, szpilek, krawatki i t. p. drobiazgow przy rozbieraniu, kilka flakoników do wody kolońskiej, perfum, i wreszcie kilka jakich galanteryjnych bagatelek, w końcu poduszka do szpilek, którą sobie sama zrobisz, podług wzorów podanych w Bluszczu. Jeżeli nie będziesz miała toalety, urządź ją sobie ze stalug drewnianych, stolika prostego nie politowanego i lustra, opis i wzór tego był również w Bluszczu, ze wszelkimi szczegółami; kilkanaście łokci muślinu i perkal kolorowy na podłożenie, to cały przybór, a wierz mi nie ledwie piękniej wygląda, jak bogaty wyrób stolarski, co zadziwia wykonaniem, świadczy o zrobionym wydatku, a nie pociąga przecież oka tym lubym wdziękiem, rozkosznym powabem, którym kobieta otaczać się powinna.

Nic to, Stasiu droga, niema wspólnego z kokieterią tą plagą rodzin niszczącą zarazem godność i prawdziwe szczęście kobiety. Ale chęć podobania się zawsze i w każdej chwili ukochanemu, jeżeli nie odstąpi zamężnej kobiety w kilka nawet lat po ślubie, to najlepsze świadectwo jej miłości dla męża i wrodzonego poczucia piękna, które dowodzi wła-

śnie, że tam być musi duch już podnioślejszy i czystszy, a więc mniej niż inny pokusom poziomym podległy.

Ale wracajmy do artystycznie przejrzystym muślinem upiętej toalety, o której ostrzedz cię muszę, że wymaga większego zachodu i starania częstego, bo świeżości a zatem prania, ale za to, jak wspomniałam mniej kosztowna, co dla początkującego gospodarstwa wiele znaczy, a potem tchnie w nią coś młodego, lekkiego, co od gotowalni na kobietę luną jaką spadać się zdaje.

W Warszawie gdzie kobięcego pokoju, czyli tak zwanęj garderoby mieć nie będziesz, bo trzymanie panny służącej dla kobiet klasy średniej jest grzesznym zbytkiem, dowodem jawnym, że pani jak lalka ani się uczesać ani ubrać sama nie umie, w Warszawie tedy w sypialnym Twym pokoju musisz pomieścić szafę z sukniami i drugą z bielizną.

Dobrze to zawsze mieć pod ręką, abyś gdy będziesz czuć się słabą i w łóżku jaki dzień jeden lub drugi przeleżyć przyjdzie, kluczy nie potrzebowała powierzać komuś. Bo już to trzymanie samęj sobie i mężowi bielizny, uważaj za ważny i konieczny obowiązek gospodyni, z którego nasze matki, nawet panie wielkie, nie dały się wyręczać choć zapewne nie z braku zaufania, bo domy ich tchnęły świętą prawie atmosferą wierności i przywiązania domowników do państwa swego, ale że uważały to za atrybut pani domu. Sądzę że będziesz usiłowała je naśladować w tém jak w wielu innych enotach i nie zejdziesz nigdy na tę rolę śmieszną gospodyni, która nie wie co się w jęj gospodarstwie dzieje i zależy niejako od dobrej woli sług swoich. Jeżeli nie będziesz mieć obok sypialni jakiego choć maleńkiego gabinetu, kącika, postawić musisz w pokoju samym umywalnię, którą już wielkiem staraniem czystości otoczyć należy, nie uwierzysz bowiem, jak wilgoć z wody przejmie jakimś nie miłym odorem drzewo, jak przez brak staranności w utrzymywaniu umywalni, cały pokój przechodzi zaduchem. Należy więc codzieln po umyciu suchą ścięreczką kazać wytrzeć wewnątrz, miednicę umyć (najlepsza ze wszystkich na świecie jest porcelanowa) jak również dzbanek do wody i t. p. przybory sypialnego pokoju codzieln koniecznie umyć lub wyparzyć; wprawdzie ciężka to rzecz do przeprowadzenia ze służbą, ale za to nigdy nie będziesz miała złego powietrza w sypialni, a powtarzam i powtarzać to będę stokroć razy, iż od zarządu i dopilnowania samęj pani wszystko zależy.

Głównym meblem w sypialni są naturalnie łóżka, już to ustawienie ich przedewszystkiem zależy od położenia i rozmiaru pokoju, jednak wątpię abyś na sypialnię wybrała zbyt mały, gdyż powinno tam być dużo powietrza, co jest rzeczą bardzo potrzebną dla zdrowia, a jeśli później Bóg ci da szczęście być matką, a wiem że będziesz matką poczciwie obowiązki macierzyństwa spełniającą i karmiąc sama dziecko swoje, zechcesz postawić w pobliżu łóżka kolebeczkę z maleństwem ukochanem, tembardziej obszerność pokoju będzie pożądaną.

Przypuszczając więc, że go dość obszernym mieć będziesz, radzę ci postawić łóżka nie pod ścianą, ale wzdłuż na pokój, jestto najpraktyczniejszy sposób utrzymania porządku, służąca bowiem obejść je z obu stron mogąca szczotką bez trudu codzieln kurz z pod nich wymieść potrafi, który inaczéj gromadząc się warstwami, czeka spokojnie miesięcznego lub kwartalnego porządkowania, kiedy dopiero zawzięta na niego szczotka poruszy go w tumany zanieczyszczające obicia i wszystkietwojesprzęty, bo wynosić wszystko z pokoju do takiego porządkowania i służbie ciężko i łatwo uszkodzonem co zostać może, a przecież gdy kurz taki padnie na rzeźbione drzewo mebli, niezmiernie trudno pozbyć go się ztamtąd.

Przy najstaranniejszem utrzymaniu domu, nazbiera się go tam zawsze, szczególniej gdy kto mieszka przy głównej, a więc ruchliwej ulicy; dla ułatwienia zatem roboty oczyszczania z niego sprzętów, zaopatrz się w mięciuchną i na ten cel robioną szczoteczkę, którą wraz z innemi szczotkami możesz nabyć u Feista na Senatorskiej ulicy. Stara to firma i dobrze znana.

Mówiąc tu o szczotkach napomknę ci o szczotce do mycia podłóg, nie ze szczeciny jak zwykle, ale z jakiegoś rodzaju twardych ostrych korzonków. Nie jest to już nowy wynalazek; bo ja sama od lat trzech podobne szczotki w gospodarstwie używam, (notabene jedne i te same które już przetrzymały dwa razy tyle co ze szczecin).—Cena ich ta sama co dawniejszych, szkoda tylko, że korzenie te mają być podobno zagraniczne, a szczeciny są nasze. Ale od szczotek wracam jeszcze do robionego przez nie porządku, który jak ci wyżej powiedziałam, uważam za duszę gospodarstwa; otóż, droga Stasiu, najporządniejszą gospodynią jest ta, która nigdy tych straszliwych, męża z domu wystraszaających i wojowniczy jakiś charakter mających porządków w gospodarstwie

swojem nie robi. Jeżeliby ktoś zapytał Cię dla czego, odpowiedz mu, że gospodyni taka znać nigdy nieporządku w domu swem nie dopuściła, umiając porządek pilnie zachowywać. Wprawdzie dni pewne muszą być wyznaczone na jakieś ważniejsze w tym przedmiocie czynności *np.* mycie okien, froterowanie pokoi i t. p. a nawet jestem zatem, abyś je sobie peryodycznie oznaczala, bo taka systematyczność broni dobrze porządku domowego przed tą naszą naturą ludzką, lubiącą z dnia na dzień się ociągać, ale tam, gdzie nigdy wielkiego nieporządku nie było, idzie to jakoś prędko, może być częściowo dokonywane, a szczególnie tak składnie, że dnia tego obiad niepotrzebuje wcale być przypalonym, dom zamieniony w chaos gratów, mydlin i kurzu, a mąż przyszedłszy do siebie na wypoczynek po pracy, nie będzie mieć nad głową sztuku, plusku i hałasu, żona nie w jakimś przerażająco zagadkowym kostiumie, ale miłą i wdzięczną jak zawsze, do pocałunku uśmiechniętymi usteczkami nęcącą, wyjdzie go przywitać, choćby w muślinowym ręcznym czepeczku na wygładzonych ładnie włosach i świeżym fartuszk u pasa, choćby z czystą białą ściereczką w ręku, na którą znajdzie sobie Stasiu kochana, koniecznie w twoim pokoju koszyczek czy szufladkę jaką, ale ją miej zawsze pod ręką. Przekonasz się jak to wygodnie, czy książkę biorąc z pulki, czy jaki elegancki gracik ruszywszy z miejsca, o wiele lepiej pełni ono swoją posługę, od tych eleganckich kolorowych szczotek ręcznych od kurzu, który zbiera, gdy tamte z miejsca jednego na drugi zmiatają go tylko na zapasy do swych nieszczęsnych porządkowań jeneralnych. Strzeż się ich, Stasiu kochana i głównie już przez wzgląd na męża Twego, szczególnie też jego pokoju niech nie nawiedzi nigdy ta barbarzyńska kłeska domów, którym (jak się wyraża znakomita autorka kobięca Frydryka Bremer) kobieta „nie głową ale piętami przewodzi”. Wszędzie to pożądane, ale tu jest to już konieczne i niezbędne, aby porządek robiła niewidzialna jakaś wieszczka. Zowie się ona tkliwą starannością dobrej, a tak rozsądnie sprawiedliwej żony, która czuje, że świętym jej obowiązkiem jest aby dom dawał zawsze miłą wygodę temu, który na utrzymanie jego pracuje. Otóż droga moja Stasiu, z tą rozumną i dobrą wieszczką do pomocy w Twoim zawsze czystym, zawsze wdzięcznym pokoju sypialnym postaw łóżko wzdłuż, co cię ustrzeże od jednej jeszcze nie miliej i niezdrowej nieprzyjemności, z którą w wyklejonych szczególnie mieszkaniami nic nie pomoże, choć-

by nie wiem jaką ilością proszku perskiego (najskuteczniejszy z podobnych środków) walczyć, jeżeli porządek starannie zachowanym być nie potrafi.

Nad łóżkiem możesz, jako wytworną już ozdobę, zarzucić zręcznie draperyą pawilonem zwaną. Tylko w imię młodzieńczego twego wdzięku, w imię zdrowej rozkoszy lekkiego oddychania i snów niezakłóconych, proszę cię nie pomyśl nigdy o jakichś bogatych zwojach aksamitów czy innych podobnych tkanin ciężkich; lekkie śnieżne fale muślinu lub tiulu, podbitego co najwięcej leciuchną marseliną lub glansowanym, nie cięższym od niej perkalem, i nic więcej. Będzie to świeże jak Ty, jak Ty ładne; tylko już franki okien, opona gotowalni (jeżeli ją urządzisz w sposób jak wyżej) powinny iść z sobą w zgodzie, bo inaczej każda rzecz wygląda jak zkądinąd przypadkiem sprowadzona i nic nie upiększając, prawie szpeci podobnie urządzony pokój. Wreszcie obok, w ten lub inny sposób ustawionych łóżek, postawisz małe stoliczki lub szafki, dla postawienia potrzebnych na noc przyborów: kubka i miseczki do wypłukania ust, karafki z wodą, świecy, zapalek, zegarka i wody kolońskiej.

Przy każdym łóżku niech będzie też dywanik, na którym postawić sobie każesz pantofelki, dobra to ostrożność, która przy piersiowych szczególnie usposobieniach, od katarów i kaszłów strzeże.

Jeżeli nie będziesz mieć klęcznika, urządź sobie przy łóżku podnózek w kształcie poduszkowym, jakiego wzór znajdziesz w tygodniku *Bluszcz*, pod nazwą: *Poduszka pod nogi przed kominek*. Teraz bardzo dobrze uklęknąć możesz do pacierza na dywaniku po prostu ale gdy czasem uczujesz się słabszą, więcej ociążałą, poznasz, że to rzecz wygodna, a nawet potrzebna bardzo. To nasuwa mi myśl tej pobożnej ozdoby, a jak dla kobiet, potrzeby pokoju sypialnego, jaką jest zwykle jakiś krzyż, jakiś obrazek święty. W naszym stanie rzadko kto wspomóże się na piękny obraz większych rozmiarów, proszę cię przeciw Stasiu, niech fałszywie zrozumiana pobożność nie każe ci grzechem złego gustu, lichych bazgroł wieszać, nie masz na duże to miej małe, a właściwe godności tego co czcisz, nie ubliżające brzydotą, wizerunki świętych dla ciebie istot. Przy rozpowszechnionym użyciu fotografii do kopiowania obrazów, możesz mieć tanio piękną kopią jakiego arcydzieła wielkiego mistrza.

PRZYPISEK DO LISTU III.

Garderóbka.*Droga Stanisławo!*

Wspominałam wyżej, że w Warszawie trudno Ci będzie mieć pokój dla kobiet, garderobą zwany; ale dla braku miejsca list mój pospiesznie zakończywszy choć w przypisku ostrzedz Cię muszę, że nie może być prawdziwie wygodnego mieszkania, przy którym w pobliżu sypialnego pokoju niema jakiej choćby nie wielkiej garderóbki. Bo gdzież podziejesz kufer z futrami zachowanymi na zimę, gdzie powieszisz nieco starsze ubranie, gdzie wreszcie postawisz kosze z bielizną? Na wsi staranne gospodynie wieszają brudy w pękach na górze, w Warszawie to niebezpiecznie robić, chyba wyjątkowo, w bardzo pewnym i spokojnym domu, w oddanem Tobie wyłącznie zachowaniu, choć w każdym razie nie radzę Ci z praniem tak zwlekać, aż się dużo uzbiera. Brud na bieliznie w skupieniu zachowanej, szkodliwie się ukwasza, a choćby przewiew miała, zasycha. Bielizna wymaga wtedy silniejszego tarcia, które pojmujesz że ją drze, więc stosunkowo wymaga mydła i żółknie, czemu nie zawsze najlepsza praczka zapobiedz już może. A przytem pranie tak wielkie, oprócz trudności z górami do wieszania, wymaga wielkich statków, więc obszernej bardzo piwnicy i wytwarza już wielką sprawę domową, której bez zamieszania porządku domowego ze zwykłą służbą odbyć nie można, więc pociąga koszt i kłopot sprowadzania obcych praczek. Tylko w nowych domach przy droższych już lokalach, są urządzone oddzielne pralnie; zwykle więc ta najprzykrzejsza w gospodarstwie robota w kuchni odbywać się musi, co jest jeszcze jednym, a bardzo ważnym względem nieprzeciągania jej długo, bo wtedy bielizna wydaje zły a bardzo niezdrowy odór będący zepsuciem cząstek organicznych, jakie z potem ludzkim między włókna roślinne bielizny się dostają, a szczególnie przy praniu wodą gorącą, wraz z parą się rozchodzą. To niech Cię skłoni do przyjęcia podanego w Dziale II sposobu prania, wkrótce spotkasz może obszerniejsze uwagi, o tej ważnej części gospodarskich czynności, skoro maszynowe praczki tak dostatecznie wypróbowane zostaną, że coś już stanowczo powiedzieć o nich będzie można, gdyż miej to sobie za prawo-

dło (czego i ja niezmiennie w pogadankach z czytelniczkami méj pracy trzymać się będę) abyś się nowości w ulepszonych sposobach gospodarowania zbyt skwapliwie nie chwytala, można bowiem kosztownie, i niemile podobne doświadczenie przypłacić. Teraz zrobię Ci jeszcze uwagę, że najlepiej jest pranie regularnie co miesiąc robić, a bielizny tak stołowej, jak waszój osobistój mieć na 6 tygodni najwięcej. Bo najpierw duże zapasy, dużo miejsca na zachowanie wymagają i szkoda kapitału bezprocentowo wykladać, powtóre bielizna czysta nawet, w kupki w szufladach poukładana, podpada żółknięciu, zleżałości, a krochmal, który teraz głównie z kartofli wyrabiają, niszczy włókno i przyspiesza pękanie bielizny. Jeżeli już przecież wyprawę Twoją zrobiłaś i masz zapas bielizny większy, pamiętaj w miarę brudzenia kazać ją do czysta co miesiąc spierać, dobrze z mydła spłókać i nie krochmalić, niemaglowaną w koszach trzymać, dopiero w kolei do używania potrzebując, przepłókawszy przygotować jak się należy. Garderóbka, gdzie taki gospodarski skład sobie urządzisz, powinna łączyć w sobie dwa warunki: chłodu i suchości, przewietrzaj ją również bardzo często, bo inaczej nie ustrzeżesz się móli, szczególnie przy używaniu mebli włosiem wypychanych, do każdego pomieszkania prawie się weiskających.

LIST IV.

Jadalny pokój.

Droga Stanisławo!

Z kolei przychodzimy do miejsca, na które troskliwość dobrej gospodyni bacznie zwracać się powinna, do miejsca gdzie mąż Twój po pracy posilek swój znajdzie, — do pokoju jadalnego. Każdej kobiecie stojącej na czele domu, godzi się mieć pewne nocye higieniczne, któreby jej wskazały, jak różnorodne wpływy, działając rozmaicie na człowieka, który jest istotą skomplikowaną, razem dopięro zdrowie jego w pożądanym stanie utrzymują, dobrobyt stanowią. Otóż do rzędu takich uwag

szej filiżanki, filiżaneczki, imbryczki, nalewki do śmietanki, wszystko także kategorycznie poustawiane. Niżej talerzyki deserowe, masielniczki, maszynka z octem i oliwą, musztardniczki, solniczki itp., zostawiając na ostatniej najniższej półce po jednej stronie swobodne miejsce do postawienia koszyka z ciastem, bułkami, klosza szklanego z sérem, jakiś pozostały deser z obiadu lub coś tem podobnego, nigdy zaś nie kaź stawiać tam pozostałych resztek mięsnych z obiadu lub kolacyi, szczególniej ciepłych, bo cały kredens nabiera zaraz jakiegoś niemiłego zaduchu, którym z łatwością przechodzą imbryczki od herbaty; na takie resztki znajdź sobie inne miejsce, najlepiej jaką malutką szafeczkę w róg pokoju zręcznie wsuniętą. W szufladach dzielących górną połowę kredensu od dolnej umieścisz w jednej w koszyku płaskim noże, widelce, łyżki, łyżeczki codziennie używane, małe deserowe serwetki, łyżki drewniane od sałaty, musztardy itp. W drugiej już pod Twoim kluczem srebro, to jest: sztuce, łyżki, łyżeczki rzadziej używane, bo do użytku ciągłego wydaj tylko tyle, ile ich potrzeba, w miarę zaś przybyłych gości nie zrobi Ci to ambarasu wielkiego, gdy przedmioty te czyste, więc zaraz do użytku służyć mogące wyjmiesz i dasz służącej lub służącemu.

Najłatwiejsza w takim urządzeniu kontrola srebra dla służby samej, to jest dla ich własnej odpowiedzialności, bo srebro, jako rzecz z kosztowną, potrzeba na baczniejszej już mieć uwadze i tak wprawić lokaja czy młodszą, aby zaraz po odejściu gości, nadpotrzebne srebro Ci oddali, a oddane sobie do użytku codziennych rachowali, tym sposobem jedna jakaś zarzucona sztuka z łatwością się znajdzie, a wyradza większą staranność w pilnowaniu, w czém nigdy przesadzić nie można, szczególniej mieszkając w miejscu, gdzie się do kuchni co chwila ktoś obcy wsunąć może, a i na wsi nie pewniój w tym względzie.

Gdzieś na uboczu, gdzie jest miejsce ku temu, powinna stać prasa do serwet, inaczój serwety zawsze zgniecione i na drugi dzień użycia brudno wyglądają. Jeżeli w jadalni niema miejsca, lub prasa mniej elegancka, postaw ją w garderobie, w jakimś przejściu, korytarzu, ale staraj się w każdym razie ją mieć, bo to wielka oszczędność bielizny stołowej. Wspomniawszy Ci o jakimś przejściu, korytarzu, muszę dodać, że wcale jest niezłe, kiedy on między kuchnią i jadalnią znajdzie się, bo za pachy smarzenia nie bardzo zwykle miłe, wręcz do jadalni nie za-

latują. W każdym przecież razie baczyć trzeba, aby kucharka odsuwała nad komi em zasuwę parnikiem zwaną, blachę komina posypywała piaskiem, a często gęsto jak stół mydłem i szczotką ją szorowała, inaczey bowiem nigdy się nie ustrzeżesz swędu. Ale wkraczamy w granicę kuchni, o której przecież w przyszłym liście mówić będę.

LIST V.

Kuchnia.

Droga Stanisłavo!

Listy moje w dość długich przerwach czasu Cię dochodzą, ale mam teraz wiele zajęcia koło domu własnego. Przecież potrzeby Twojego młodego gospodarstwa mam zawsze na myśli i skończywszy na jadalni przejdźmy do kuchni, gdzie zwykle drzwi tej ostatniej prowadzą. Tu powiem Ci, zawsze porządek królować powinien, ale widzę uśmiech na ustach Twoich i słyszę jak mnie oskarżasz o nudzić już zaczynające powtarzanie jednej piosenki. O droga moja! piosenka ta, to prawie zasada szczęścia kobięcego, bo niewątpliwie zasadę zdrowia i dobrobytu rodzinnego stanowiąca. Chciałabym ją śpiewać i śpiewać bez końca wszystkim kobietom naszym, a szczególnież pannom, które kiedyś gospodyniami się staną. Bo kochając jak świętość najdroższą wszystko co nasze, muszę z boleścią serca powiedzieć Ci prawdę, że pod tym względem bardzo nisko w porównaniu innych krajów stoimy. Domy nasze nie odznaczają się bynajmniej porządkiem, a jestem mocno przekonaną, że to najcięższa wina pań samych, gospodyń niedbałych, spuszcających się na służbę, której najpiérw do porządku wdrożyć nie umieją, a potem Bóg wié czém zajęte, dopilnować go zaniedbują. Pomijając już wyżej wymienione względy i oszczędność, którą się naturalnie otrzymuje przez porządek ochraniający przedmioty do użytku gospodarskiego przeznaczone, jest to jeszcze z ich strony grzeszne zaniebdanie edukacyjnego przez sługi swoje na lud działania. Jestto bowiem rzeczą pewną, że sługa, która lat kilka u dbalój i porządnie gospodarującej pani przebyła, nawyka do ładu i wygody zeń wypływa-

jącej, poszedłszy za męża, sama porządną i dobrze rodzinę wychowującą gospodynią się staje. Niech to będzie Stasiu droga jedną z myśli dodających Ci sił do trudów gospodarczych i miej ją zawsze przytomną, gdy wchodzisz do kuchni Twojej, która témbardziej powinna się odznaczać czystością, że to jest miejsce gdzie się wszystko czyści, gdzie z całego mieszkania rzeczy do umycia lub wyczyszczenia znoszone bywają, więc miejsce do najczynniejszej pracy gospodarczej przeznaczone, a zarazem samo dla rodzaju odbywających się tam zajęć, najłatwiej na zanieczyszczenie narażone, z tego względu największej, najtroskliwszej dbałości Twojej potrzebujące. Wszak suknia strojna rzadko używana, rzadko czyszczoną być potrzebuje, wszak garnitur brylantowy lub jaki świetnie okazały używany przy uroczystościach nie potrzeba tak często myć mydłem i szczoteczką, jak codziennie używane małe złote kolczyki, w których śpiamy nawet często.

Otóż koniecznymi sprzętami kuchni Twojej być powinny: stół kuchenny obszerny i mocny, dębowy z szufladą, stać on ma blisko komina czyli kuchni angielskiej, tak, aby światło na niego padało dobrze. Szafa kuchenna, najlepiej otwarta z pułkami, na wszelkie potrzebne w kuchni statki, półka na rondle dalej odedrzwi, aby złodziejowi trudniej było schwycić zaraz ten metal tak ponętny, pieniek mały gdzieś w kącie, obok siekiérka, na pieńku bowiem należy szczypać łuczywo do rozpalenia ognia, lub przerąbywania kości w mięsie, oszczędzając tym sposobem stołów, stolców i wynikających ztąd potłuczeń na stole stojących naczyń, a wreszcie ochraniając głowy czyjeś, rąbiąc drzewo na podłodze, która zwykle prawdopodobnie stanowi sufit dla mieszkańców niższego piętra. Z drugiej strony kuchni pod oknem powinien stać duży stół, biały, zawsze jaśniejący czystością, codzień regularnie szorowany; stół ten ma być wyłącznie do użytku młodziej lub lokaja, bo nie wiem jak służbę urządzisz, o czém później pogadamy. Nad tym stołem powinna wisić miotelka, a w szufladzie od stołu, wszelkie potrzebne do pracy dla młodziej lub lokaja przybory, ściereczki do szklanek i talerzy, do ściierania kurzu, kréda do czyszczenia srebra, którą się teraz zastępuje pewnym rodzajem białego proszku, proszek do mosiędzu, to jest do samowarów, klamek i t. p. kawałki sukna, flaneli do czyszczenia, wszystko to najlepiej mieć

w oddzielném pudełku, aby się nie rozsypywało. Jeżeli w kuchni są urządzone tak zwane entre-sole, czyli wyższa kondygnacya do sypialni dla służących, lub jeżeli możesz ich umieścić w jakiejś obok kuchni przyległej stancyjce, to bardzo szczęśliwie i bądź zadowolona z mieszkania; jeżeli zaś jest to niemożliwe, to staraj się tak ustawić łóżka służących, aby były jak najbardziej oddalone od komina i stołu, gdzie się jedzenia przyrządza; od komina aby przez gorąco robactwo się nie załęgło, od stołu zaś, aby nic z przedmiotów niekuchennych do niego się niedostawało. Przynajmniej radzę Ci szczerze, abys wydając tysiące na urządzenie Twego domu, nie skąpiła już kilkudziesięciu złotych przeżytki, dla rzeczy porządku dotyczącej, i służącym Twoim spraw niewielkie, zgrabne, a mocne i żadnej już nieczystości zakraść się niedające łóżka żelazne. Jest to sprzęt nieoszacowanie praktyczny i nawet w każdym domu, gdzie jest kilkoro dzieci, nigdy innych łóżek być dla nich nie powinno i jedynie baczyć tu trzeba, aby nie było wilgoci, która je psuje, a sądzę, że takiego mieszkania nie wzięłabyś za darmo, bo zdrowie to skarb nieoceniony, a które gdy się raz straci, już go za żadną cenę nabyć nie można.

Otóż nad takimi lub owemi łóżkami służące Twoje jak zwykle, będą sobie wieszac obrazy i obrazki; tu już nie można wymagać tyle estetycznego gustu, ani ich dla tego usuwać, bo to są przedmioty cześci, pilnuj tylko baczenie, aby bardzo często obrazy zdejmowane i starannie z kurzu lub pajęczyny oczyszczane były, bo w gorącu kuchennem łatwo się robactwo załęga. Jeżeli miejsce pozwoli, postaw sługom Twoim szafę na rzeczy tu albo gdzieindziej, bo jeżeli wymagasz roboty, co jest rzeczą słuszną, powinnaś dbać aby służąca Twoja miała wygodne pomieszczenie i rzeczy jej ciężko zapracowane, nie niszczyły się poniewierką. Gdyby wszystkie panie zwyczaj ten zaprowadziły u siebie zniknęłyby te olbrzymie kufry śląg, które nieskończenie więcej miejsca zabierają, zawalając kuchnię niezgrabnie. Ale musi już w tym być Twój osobisty kompromis z niemi, tylko w ten lub inny sposób urządziwszy ich rozmieszczenie pamiętaj, że widzieć w śludze człowieka to nie laska ale obowiązek, a potem nawet interes: to robotnik, a Ty roboty potrzebująca, im się tedy stosunki wzajemne lepiej ułożą, tém dla obu stron zyskowniej jest i wygodniej. Bo mojem zdaniem nic niema w gospodarstwie uciążliwiej przykrego, nic gorzej domu zakłcającego, jak

zmieniające się co kwartał slugi, bo albo pani niedbała, porządnych dobrać nie umie, albo nietrafna utrzymać ich nie może. Wracając do wygody służących, radzę Ci zawieś nad stołem, do roboty dla młodszéj przeznaczonym, własne Twoje lustro, bo kobietą jesteś i powinnaś wyrozumieć potrzeby kobiety; potém sluga zręcznie i czysto ubrana, to jedna z najmilszych ozdób domu.

LIST VI.

Spizarnia.

Obok kuchni znajdować powinna się spizarnia, bez niéj żadne gospodarstwo dobrze prowadzone być nie może. Czy więc na wsi czy w mieście mieszkać będziesz urządz się tak, abyś tę nieodzowną wygodę miała pod ręką. Rzeczy su che jak herbatę, cukier, arak, likiery, wódkę powinnaś mieć w pokoju jadalnym w kredensie, kawę nigdy nie trzymaj w jednym z herbatą miejscu, gdyż w takim razie, ta ostatnia traci aromat; herbata bowiem bardzo łatwo przyjmuje w siebie wszelkie obecności.

Pojmujesz łatwo, że każda najniżej nawet zasobna gospodyni musi mieć jakieś choć małe zapasiki, czy to: trochę masła, słoniny, jaj, mąki, korzeni, octu, czy jakieś resztki pozostałej pieczeni—słowem to wszystko, co w każdym najbiedniejszym domu być musi, gdzie więc to schować—w spizarni; czy w zimie, czy w lecie taki kącik jest konieczny. Nie mniej estetycznego i oznaczającego większy nieporządek jak owe rozstawione w pokojach resztki na talerzach, strzeż się tego moja droga jak ognia, jeżeli chcesz na miano dobrej gospodyni zasłużyć. Otóż choćby najmniejsza spizarnia każ w niéj urządzić sobie jak najwięcej półek—szerzych—węższych jak miejsce pozwoli. Wysoko może być jedna bardzo szeroka półka na umieszczenie soków, konfitur, galaret i różnych przysmaków nie tak często używanych, które w porządku z napisami i ponumerowane, postaw na téj półce, a kilka słoików miej niżej zaczęte do użycia. W ściany każ powbijać haki duże, na szynki lub mięsiwa tak wędzone jak świeże, które często w zimie trzeba kilka dni przechować, haki takie powinny odstawać daleko od ściany aby mięso się muru nie dotykało, bo pleśńić zacznie i być umieszczone przy

oknie, lufcie — lub jakim otworze, który jest koniecznym w każdej spiżarni.

Daléj mniejsze haczyki na drób zabity, powieszony dla skruszenia, z drugiéj zaś strony daleko od luftu haczyki na powieszenie grzybów, cebuli, majeranku i t. p. rzeczy.

Jeżeli spiżarnia jest większa umieść w niéj szafę spiżarnianą z szufladami i przegródkami na mąki, kaszy, grochy i t. p. Pomimo bowiem spiżarni, do którój często sama iść nie mogąc, powierzasz klucze komukolwiek, musisz mieć jakieś schowanie lub zamykane półki w spiżarni na rzeczy nie podlegające kontroli a bardzo łakome, jak cukier rąbany i mialki, rodzenki, śliwki, mydło, krechmal, farbkę, spirytus, wódki i t. p.

Szafa więc spiżarniana jest wygodą nie do opisanania — z przegródkami i różnemi skrytkami — tę postawić możesz gdzie Ci się podoba, jeżeli w spiżarni miejsca nie ma, to w kuchni — w garderobie — w sieni, a nawet na górcie — bo tam powinny być tylko rzeczy niepodlegające zepsuciu. Zdawać Ci się to może zbyt czynnem mając spiżarnię, — wcale nie; mąka i kasza trzymana w woreczkach tęchnie, rozsypuje i staje się częstokroć wabikiem dla myszy, od których to nieprzyjaciół gospodarstwa domowego jak od ognia strzedz Ci się radzę; raz zagnieżdżone nader trudne do wyniszczenia. Dużo i bardzo dużo miałabym Ci w przedmiocie spiżarni powiedzieć, ale nie wiedząc czy w mieście czy na wsi mieszkać będziesz, zostawiam to sobie na rok przyszły — zapowiadając długą gawędę w tym przedmiocie; dziś dodam Ci tylko, że ponieważ każda, choćby najlepiej urządzona, spiżarnia jest w czasie wielkiego upału za gorąca — a w czasie wielkiego mrozu za zimna — pilnuj więc stosownie do tego przedmiotów mogących podlegać zepsuciu i każ je wynosić do piwnicy — jak np. mleko, śmietanę, masło, słoninę, mięso, jaja, oliwę, soki, miód w czasie upału; — w czasie mrozu zaś także masło, śmietanę, jaja, słoje z korniszonami i rydzami, aby nie pękały. Konfitury a nawet konserwy dobrze przesycone cukrem i dobrze smażone nie pękają nawet wśród największego mrozu, tak samo i soki, mocne octy i naturalnie wszelkie spirytualne trunki. Lekkie wina i piwo pękają. O urządzeniu piwnicy i górci zostawiam gawędę na później — dziś dodam tylko to — że staraj się do spiżarni lub piwnicy posyłać tylko jedną z twoich domowych — dawanie bowiem

klucza każdemu prowadzi często do nadużyc i zrzucania winy na drugich; ufaj ile tylko możesz, bo zaufanie dla domowników, uszlachetnia ich i podnosi, ale zarazem nie dawaj sama sposobności do nadużycia téj wiary; tego życzy z serca Cię kochająca przyjaciółka.

Na tem kończę listy moje o urządzeniu domu — powiem tu tylko słów kilka jeszcze o urządzeniu pokoju chorego.

Pokój chorego.

Czyste powietrze i porządek są niezbędne w pokoju chorego. Powietrze zepsute usunąć można skrapiając podłogę wodą z octem, lub ustawiając po rogach pokoju świeżo ucięte gałęzie drzew; wszelkie silne zapachy kwiatów, perfum, wyskoków usuwać się powinno. W lecie nawet powinno się przepalać w piecu, lub na kominku nie dlatego, żeby ogrzewać pokój, ale przez palenie i ciąg powietrza, jaki się wtenczas odbywa, najłatwiej się powietrze w całym pokoju odświeża i wyprowadza złe wyziewy, ma się rozumieć, że rury w piecu nie zasuwa się potem wcale. Środek ten odświeżania powietrza szczególnie przy gorączkach zaraźliwych jest wielce pożyteczny i zalecenia godny. Kadzenie octem ma też właściwości czyszczące, czy zwykły dobry ocet czy aromatyczny działa tu jednakowo, gdy wszelkie inne kadzidło pokrywa tylko przykre wyziewy, ale ich nie niszczy. Zbyteczne gorąco w pokoju jest szkodliwym, należy przykryć chorego lekko i wpuścić świeżego powietrza tak, żeby stopień temperatury był równo utrzymywany od 12 do 15 stopień Réaumura, w miarę tego jak stan chorego i rodzaj choroby wymaga. Ile stopni ciepła powinno być w pokoju chorego? jest-to pytanie, o którym niegodzi się zapomnieć nigdy i trzeba zadać je lekarzowi, bo to rzecz ważna i termometr zawieszony w pobliżu łóżka chorego jest niezbędny. Światło powinno być łagodnie przyćmione, ale nie zupełnie usunięte, zbytńia ciemność posepnie działać może na chorego. Łóżko ustawić tak, aby nietylko z okna, ale i z innych pokoi światło za otwarciem drzwi nie padało na oczy chorego; usunąć nie mile i jednostajne widoki, jak naprzykład muru gołego itp., a otaczać o ile można przyjemnemi. Świeca wieczorem powinna być zasłonięta i tak ustawiona, aby chory nie był zmuszonym patrzeć na nią ciągle, również chodzenie ze światłem tam i napowrót nie osłaniając go, razi oczy,

a więc w pokoju chorego miejsca mieć nie powinno. W ogóle nie dobrze jest koło oczu chorego często przechodzić, jak również osoba czuwająca, szczególnie w nocy, powinna siedzieć raczej w głowach jak w nogach łóżka, gdyż jedna postać wciąż mu się przedstawiająca, może przy majaczeniu gorączkowym potworne przybierać kształty i drażnić chorego. Trzeba także uważać, aby naprzeciw chorego nie wisiała jaka biała chusta, spuszczone firanka i t. d. nic takiego w ogóle, coby jakąś postać przestraszającego widma przybrać mogło. Osoba pilnująca nie powinna nigdy wiele z chorym mówić, choćby ten nawet objawiał chęć do tego i pod tym względem, także trzeba jej się znieść z lekarzem i dowiedzieć czy chory mówić może, lub znieść mówienie do niego. Jest to rzecz tak ważna, że nieuwaga pod tym względem może pomyślność całej kuracyi zniweczyć. W każdym razie osoba pilnująca powinna mówić nie głośno; nie prędko, o rzeczach nie męczących, raczej wesołych i lekkich, niż poważnych i do pracy umysłowej pobudzających, a nigdy smutnych, okropnych lub zbyt wyobraźnię uderzających.

Wszystkie te przestrogi stosują się również do czytania choremu, jeżeli lekarz na takowe pozwoli. Osoba pilnująca powinna być choremu o ile można miłą, a tak i wyrozumłą, aby mu nie okazywała zmartwienia doznawanego z jego choroby, a nawet zbyt żywej radości gdy niebezpieczeństwo minie, bo to może wstrząsnąć i uczuciem przebytego niebezpieczeństwa przerażając, recytywę spowodować może. Powinna też być, o ile można osobą silnego usposobienia, aby się nie dała zmódz fatydy, bo wtedy sen niespodziewany, któremu się oprzeć nie może, lub ociężałość, z którą walczyć musi, sprawia, że chory może być przez brak wytrwałej czujności narażony na brak usługi lub niepunktualność w przyjmowaniu lekarstwa. Niech też uczuciowa strona osoby kochającej chorego bierze w rachunek tak brak sił, jak wiek późny, bo ludzką jest rzeczą zesłabnąć i mimo najwyższego przywiązania nie wywiązać się z tego czego może obojętniejsza lecz więcej sił mająca osoba, dokonałaby z najlepszym skutkiem. Przecież ta „obojętna” powinna być wielce sumienną i uczciwie przy zobowiązaniu swoim stojącą, gdyż lekarz po połowie tylko kuracyę prowadzi. Drugą jej połowę a nie mniejszą wcale, jest opieka nad chorym tak troskliwa, czujna, a razem rozsądna i rozumnie stan chorego pojmująca, aby mu ani na chwilę jedną pieczołowitości nie brakło, a lekarz za przybyciem został dobrze poinformowany

ogniu póki papier wszelką tłustość nie wyciągnął. W końcu jeszcze polewała łyżką, odpowiednią przyprawą, zaprawioną trzema rozbitymi żółtkami, sokiem cytrynowym i odrobiną kajenny. Co za czuły dowód miłości! pomysł tego przepisu jak powiadają zawdzięczała p. Maintenon geniuszowi Bessamela wynalazcy jednego z najulubieńszych sosów jakie podniebienia smakoszków lechcą. Dla osłodzenia starości wielkich monarchów francuzkich wynaleziono likiery i widać dla tego do dziś dnia najznakomitsze są francuzkie. Dystylowanie, sztuka alchemików powiadają przyniesioną została do Europy przez Krzyżaków, a dopiero za Ludwika XIV wódka weszła w powszechnie użycie. Ludwik XV odznaczył się jadem, niczem więcej. Ludwik XVI pozwalał faworytom swoim dobrem jedzeniem wprowadzać się w dobry humor, a nieprzyjaciołom zniewalać się owemi sławnemi kuropatwami nadziewanemi, truflami „à la matelotes” któremi wskławił się książę Orleanu.

W roku 1770 powstały pierwsze dopióro restauracye w Paryżu. będąc niejako sygnałem początku demokratycznych idei. W roku 1789 było ich już 100, w 1804 liczono ich 500 do 600; teraz jest ich już do tysiąca.

Legitymiści wprowadzili najprzód zwyczaj bywania czyli jadań w restauracyach publicznych, bo tam schronili się kucharze najarystokratyczniejszych domów, a nowi rewolucyoniści uważali za słusne aby nie drażniąc proletaryatu przekładać jedzenie w restauracyi nad wyszukane delikatesy własnej kuchni.

Napoleon I jadał jak prosty żołnierz, ale tylko wtedy gdy był głodny, i tą nieregularnością zepsuł sobie żołądek, na który tak cierpiał później na wyspie Św. Heleny. W ogóle aż do Ludwika XVIII nie było między panującemi prawdziwego smakosza. Ten ostatni zwolennik gastronomii znający się na sztuce kucharskiej, był przyjacielem księcia d'Escar, którego jedyną dumą i marzeniem było unieśmiertelnić się jaką nową wynalezioną potrawą.

Historya nie przekazała nam czy trufle „à la purée d'ortolans”, lub paszteciki z kielbaskami były ulubioną potrawą Ludwika XVIII, czy księcia d'Escar? Ile razy Ci dwaj wielcy ludzie zostawali z sobą na osobności, aby wydoskonalić jaką potrawę lub wynaleźć nową, urzędowa gazeta donosiła nazajutrz „Książę d'Escar wczoraj pracował w gabinecie królewskim”. W końcu sam stał się ofiarą owych „truffles à la purée d'ortolans” po-

trawy, którą wraz ze swym monarchą własnymi przyrządzali rękoma, a której przepisu żadnemu kucharzowi nie odkryli. Porcyca była tą razą większa jak zazwyczaj, a szlachetni panowie, zjedli wszystko na śniadanie. Obaj zachorowali gwałtownie następnej nocy, a książę wkrótce był bez nadziei. Wierny aż do śmierci, zażądał aby obudzono króla i zabezpieczono go przeciw podobnemu wypadkowi. Gdy zameldowano królowi, że książę umiera, zawołał Ludwik XVIII ze zdziwieniem: „Co? umiera od moich, „truffles à la purée,” czyż nie mówiłem zawsze, że mam lepszy od niego żołądek.” Sarkastyczna gazeta doniosła o tem w następnych słowach: „Wczoraj Jego Królewska Mość zachorował na niestrawność, wskutek której także dziś rano umarł książę d'Escar.”

Zresztą król, tak co do ilości jak co do jakości, był żarłokiem aż do końca życia. Częstość pomiędzy pierwszym a drugim daniem, kazał sobie podać paziowi, półmisek małych, wybornych wieprzowych kotle-
tów, które brał jeden po drugim swemi białemi tłustemi palcami, i wypróżniał półmisek zanim przyniesiono drugie danie.”

Z Rewolucją ukazały się rzeczy realne, jak na przykład kartofle. Znakomity Rocher de Cancole, którego sławna restauracya, otworzona w r. 1804 a zamknięta w r. 1848, pierwsze wprowadziła ostrygi świeże do Paryża o każdej porze roku, wprowadziła również w użycie żaby, które pieczone lub duszone z pietruszką stanowią bardzo delikatną potrawę. Nie wiemy rzeczywiście kiedy te amfibie pierwszy raz do kuchni wprowadzono, jednak zdaje się ich użytek we Francyi ginie, gdyż zaczynają być coraz rzadsze. Zarówno trudno nam dowieść, od jak dawna ślimaki są w użyciu w kuchni francuzkiej; stanowią one znaczny artykuł w handlu, i dostać ich można w każdym sklepie, w okolicach Louvru. Przy najskromniejszym obiedzie mieszczkańskim we Francyi, podają po zupie lekkie wino Medoc, pieczeń jest nieodzowną, a cała rodzina cieszy się na deser, złożony z orzechów, fig i migdałów.

Francuzkie restauracyje są niezaprzecznie nie stokroć przyjemniejsze jak wszystkie inne w świecie. Swoboda i zwinność francuzkich garsonów, sposób w jaki usługują, jest już samo przez się zachęcającym do zjedzenia obiadu. Tak samo obiadowanie na stacyach kolei żelaznych we Francyi jest zapewne dla każdego miłym wspomnieniem. Znajduje tam bowiem usługę, staranność w zaspokojeniu życzeń, słuszne do wy-
magania zastosowanie ceny do towaru, czego niema nigdzie w Niem-

czech i sądzimy, że mało się znajdzie passażerów, którzyby z przyjemnością wspominali 15-sto minutowe wstrzymanie się na kolejach żelaznych w Niemczech. Na wielkiej kolei Strasburskiej można dostać teraz obiadu złożonego z kilku dań, który się spożywa w czasie jazdy a narkrycie odsyła się przez konduktora. Cóż za miłe wspomnienie w porównaniu do wywietrzonego piwa, wysuszonych bułek, starych ciastek, łykowanej szynki i na wpół surowych kiełbasek, które jako specyały figurują w niemieckich restauracyach, obok zimnej kawy lub przesolonej zupy, którą nie zawsze na zawołanie mieć można. Gdy Marja Medycyjska weszła do Marsylii, sztuka kucharska we Francyi zaczęła się rozwijać na dobre i nie mogło być inaczej. Francya ojezyzna wina, któżby jój mógł odmówić pierwszeństwa, póki jój prowincye dostarczać będą takich delikatesów jak np. Strasburg i Tuluza pasztetów z wątrobek, Angoulême pasztetów z kuropatw, Mans kapłonów, Perigond sławnych indyczek i trufli, Arlés kiełbasek, Troyes ozory wędzone i sery, Cancale i Etretat ostrygi, Strasburg salami, karp i raków, Rouen kaczek, Dijon i Châlon musztardy, Provence kosztowne oliwy, Verdun słodycze, Alençon tuczony gęsi, Orlean sławne octy, Coniac wódki, Bordeaux anizety (likieri), Montpellier Crème de Mokka, Brignol marynowane śliwki etc.

Nie jedna wysoko położona i uczona głowa, nie jedna zdolna ręka, wiekami dopełniała i wydoskonalala francuzką kuchnię; jest ona bez zaprzeczenia najdelikatniejsza i najsmaczniejsza ze wszystkich w świecie. Zapewne i w przyszłości nauka nie odmówi swój pomocy sztuce, która się tak wiele przyczynia do ogólnego pokoju, do pojednania narodów tworząc niejako węzeł socyalnych interesów, które barbarzyństwo wojny zniszczyć nigdy nie zdoła.

SŁÓWKO DO KOBIET

O ZAJĘCIU SIĘ

JEDWABNICTWEM.

Podając opisy mód, wydając książki kucharskie i przepisy różnych łakoci i zapasów spiżarnianych wskazywałam jak wydawać pieniądze.

Wprawdzie staraniem mojem jest zawsze pokazać środki, ażeby dogadzając gustowi, otrzymać to czego się pragnie, przy najmniejszym stosunkowo wydatku, uznając to правило za podstawę dobrego gospodarstwa i dobrobytu rodziny. Obecnie chcę wam podać szanowne czytelniczki, sposób łatwy zarabiania pieniędzy, sposób otwarcia sobie źródła dochodu i powiększenia bogactwa krajowego. Mówię tu chcę o hodowli jedwabników. Dla pojedynczych rodzin są to setki, dla przedsiębiorstw tysiące a dla kraju miliony.

Niejednokrotnie oskarżają nas o marnotrawstwo w strojach. Czy nie przyznacie właściwem dowieść, że szukając i goniąc za pięknem, jeżeli staramy się podnieść strojem wrodzony powab, że jeżeli pragniemy i umiemy ubrać się pięknie i z gustem, to potrafiemy także staraniem i pracą przyczynić się do wytworzenia środków i zasobów, któreby mogły przyczynić się do powiększenia dochodów ogólnych. Bo zbytek i marnotrawstwo mierzyć należy stosunkiem dochodu z wydatkiem — nie zaś więcej lub mniej gustownym i wyszukanyim strojem.

Zajęcie, które wam proponuje, jest tak łatwe i proste, że tylko schylić się potrzeba aby go podnieść. Czasu nie zajmuje wiele, nakładów prawie nie wymaga, wytrwałości tylko i zamilowania a sama natura prąść będzie nam bogactwo. Robaczek wylega się wielkości łąpka od śpilki, a w ciągu 28 do 32 dni dochodzi wielkości palca wskazującego, przez ten czas potrzeba mu dostarczyć pożywienia, to jest porzucać liści z morwy, która może rosnąć jako żywopłot, jako drzewo przy drodze lub zabudowaniu. W czasie wzrostu potrzeba, żeby robaczek miał właściwe ciepło pokojowe, a kiedy dorosnie dać mu możność spokojnie oprząść się w jedwab i dać nam to runo złote, po które niepotrzeba jechać do Kolchidy, a zbierzemy go siedząc spokojnie w domu i z rozkoszą rozgatkujemy te złociste kulki odbierając nagrodę pic-

czołowitości około gąsienicy, w lepszym lub gorszym gatunku kokonów. Bo przy każdej hodowli rozumna opieka i staranie człowieka opłaca się mu odpowiednim zbiorem. Natura jest niewyczerpaną, trzeba tylko chcieć i umieć wziąć.

To nie dowód że dotąd tego nie było i obchodziliśmy się—był czas że i ogień był nieznany, a ludzie żyli — telegrafy elektryczne tak niedawno wynalezione, kartofle w przeszłym wieku dopiero zaczęły wchodzić w użycie, a dziś stanowią podstawę wielu gospodarstw rolnych, i nieraz główny pokarm całych rodzin.

Do tego dochodzono stopniowo. Doświadczenie potrzebne z jednej strony i naukowe badania z drugiej, pomagają rozpowszechnieniu się wynalazków i odkryć i sprowadzają na drogę powszechnego użytku. Co do jedwabnictwa rzecz już rozstrzygnięta. Tam gdzie morwa rosnąć może tam i surowy jedwab może być produkowany. Wątpliwości budziły się u nas tak samo jak i w innych krajach przy wprowadzaniu tego przemysłu, wątpliwości co do klimatu i gruntu. Co do naszego kraju wątpliwość ta rozstrzygnięta została rozlicznymi plantacyami drzew morwowych, które na sto tysięcy obliczyć dziś można, a które wytrzymały niejednokrotnie surowe zimy naszego klimatu. Dla czego więc my jedni nie mamy przez lenistwo i brak chęci korzystać z łatwego otrzymania tak ważnego produktu dla kraju i dla nas samych? Narzekamy na drogość materji, na suknie i ubrania nasze, dla czegoż więc mając możliwość produkowania jedwabiu taniiej, nie chcemy się same przyczynić, aby ten produkt tak potrzebny dla wygody i stroju naszego, staniał. Kto nie widział nigdy rozwijalni jedwabiu, ten nie może mieć wyobrażenia jakie to miłe kobiece zajęcie; trzeba raz przełamać lenistwo nasze, raz wziąć się szczerze do pracy — a ileż to rąk niewieścich tak w miastach jak na wsi (czytaj Miejskie panie—Bluszcz N. 46 i 47, rok 1872. Marja Ilnicka) marnieje bezużytecznie dla siebie i dla społeczeństwa; czyż gdy można zabawką prawie —tyle tylko że oznaczoną godzinami i podciągniętą pod pewne prawidła, dojść do skarbów, można zaniechać tak ważnej części bogactwa krajowego. Jesteśmy pewni, że gdy kobiety nasze zechcą wejść w siebie i usłuchają słów naszych, niebawem ujrzymy w kraju fabryki jedwabiu naszego; pomnijmy iż na morza i oceany składają się krople wody, na miliony —jednostki pracujące; czyż ma ich zabraknąć w kraju gdzie miłość dobrego jest chlubą narodu?—Sza-

nowne czytelniczki nasze chętne temu zajęciu zechcą powziąć bliższe informacje, jak się wziąć do téj pracy i jak postępować z nią z broszurki pana Adolfa Boguckiego zaszczytnie znanego u nas na tem polu, pod tytułem: „Jedwabnictwo nasze i obce” wydanie Gebethnera i Wolffa, a my cieszyć się będziemy, jeśli rady i namowy nasze nie zostaną bez skutku.

O hodowli jedwabników.

Że przy dzisiejszych zmianach ekonomicznych potrzeba nam szukać nowych źródeł dochodu, jest już rzeczą aż nazbyt widoczną i jasno dowiedzioną; otóż odezwanie się moje dotyczy jednej z takich gałęzi przemysłu, która by nam owe nowe a bogate źródło mogła otworzyć. Śmiało powtarzam mogłaby otworzyć, gdyż twierdzenie moje na pewnym już bo wieloletniem doświadczeniu opieram — mówiąc o hodowli jedwabników.

Wiele osób i teraz jeszcze mimo usiłowań Wspólki jedwabniczej od lat kilkunastu istniejącej, nie dowierza aby u nas jedwabnictwo rozwinąć się mogło. Zwykle tak bywa z nowością wszelką, a szczególnie kiedy przedsięwzięcie jest tego rodzaju, iż nie można zaraz świetnych okazać z niego rezultatów. Czyż od razu w siłę pary uwierzono, czyż od razu obliczono korzyści z jój użycia? Alboż hrabia Dandolo mógł początkowo wszystkich przekonać, jaki pożytek Włochy osiągną z hodowania jedwabników. Któż dziś nie wie ile Francya i Niemcy mają dochodu z produkowania i przerabiania u siebie jedwabiu? Wszakże i u nas nie pierwszy raz wzięto się do téj hodowli. Dawniej już po dworach wiejskich się nią zajmowano. Babka moja nie raz powtarzała, że rodzice jój jedwab wysyłali za granicę, z którego zrobioną otrzymywali materję. Miałam nawet po babce śliczne kółko ze stali i koci słońcovej, na którym dla przyjemności jedwab' przędła. Krasicki także o jedwabnikach w Panu Podstolim wspomina, pisząc: Sadziłem téż i morwy, nadspodziewanie moje bujnie rosły. Te drzewa nader po-

żyteczne są, ile że owoce przynoszą i liściem swym jedwabne robaczki karmią. Bawi się ich pielęgnowaniem Jejmość i corocznie kilkadziesiąt funtów jedwabiu naszego mamy, posłaliśmy go znaczną ilość do Gdańska, zkąd przesyłany był do fabryk, przyszła nam z niego pięknej materii sztuka i te pierwiastki pracy naszej ofiarowaliśmy Panu Bogu na aparaty do naszego kościoła." Gdyby okoliczności nie były zrzędziły przeszkód w dalszym rozwoju jedwabnictwa, byłoby u nas dziś stało się ono znakomitą gałęzią handlu. Mając zupełne przekonanie, że niewątpliwie może być u nas jedwab' produkowany, postanowiłam skreślić krótki ten rys o hodowli jedwabników, która jest bardzo łatwą zwłaszcza na małą rozpoczęta skalę, nie wiele zachodu, a mniej jeszcze kosztu wymaga. W każdym bowiem domu na wsi znajdzie się jakiś pokoik zdatny na pomieszczenie tych pożytecznych prządek. W możniejszych zaś dworach, cieplarnie powszechnie oranżeryami zwane, zwykle na letnią porę ogolocoone z roślin, wystawionych wówczas na powietrzu, wybornie na ten cel służyć mogą. Tém więcej że tylko kilka tygodni na wychów jedwabników potrzeba. W braku zaś oddzielnego miejsca, można hodować jedwabnice w oknach na umyślnie na to przyrządzonych pułeczkach, strzegąc jednak liszki od promieni słonecznych. Wreszcie użyć można stołów, ławek, kładąc poprzednio na nie papier. Sprzętami koniecznymi w hodowli są koszyki do noszenia liści, noże do ich krajania i kilkanaście ramek z siatkami, na których najlepiej wychowują się jedwabniki. Gdy nie ma siatek łatwo i prędko naśladować je można, owijając ramki z całówek robione, szerokie pół łokcia, długie na łokieć, grubemi domowej roboty niemi wszerz i wzdłuż w pół całowych odstępach przewiązane; tym sposobem tworzy się z dwóch stron kratkę dogodną i do oprzędzania, ponieważ liszki wchodząc pomiędzy kratki swobodnie osnuwać się mogą. Na ten cel obstawiałam jedwabnice ramkami, tworząc rodzaj szafek w koło nich.

Wychów jedwabników rozpoczyna się na wiosnę, gdy drzewa morwowe pączków dostają. Wówczas wysypuje się jajeczka w pudelka płaskie, na trzy linie grubo, stawia w oknach na wschód położonych, w pokoju 14 stopni ciepła mającym, zwiększając go ciągle o jeden stopień więcej, aż do 22° Reaumura. Parę razy przez dzień należy lekko jaja piórem przemieszać. Po 10 lub 11 dniach zaczynają liszki z jaj wychodzić i te w pierwszym dniu odrzucić trzeba, a tylko

z drugiego i trzeciego dnia hodować, z każdego mieszcząc oddzielnie. Dla zbierania wylęgających się liszek, rozpościera się rzadka kanwa lub tiul na jajach, na tym kładzie liście świeże morwowe, jak tylko powchodzą liszki na liście, trzeba je wraz z niemi przenieść na miejsce im przeznaczone i tu dawać cztery razy dniem najrańdsze liście, drobniućenko czystym nożem krajane w coraz większych porcjach. Tak postępować aż do ich zaśnięcia, co się staje zwykle w cztery lub 5 dni. Podczas tego odrętwienia należy je zostawić w zupełnej spokojności nic nie poruszając. Po rozbudzeniu się wychodzą z dawniej skórki mając już świeżą jaśniejszą, odpocząwszy czas jakiś po tej operacji jeść zaczynają, podaje im się całe liście, aby gdy wejdą na nie, przenieść je na świeże i obszerniejsze miejsce, dając znów krajane liście cztery razy dniem, w miarę wzrostu zwiększając ilość pokarmu i rozprzestrzeniając miejsce. Tak się z niemi postępuje do powtórnego odrętwienia i następnych przemian skórki, którą przez krótkie swe istnienie cztery razy zrzucają. Za każdą razą uśpienie ich trwa kilkadziesiąt godzin. Po ostatniej przemianie skórki, jedzą chętnie i wkrótce dochodzą dojrzałości, dającą się łatwo poznać, gdyż się stają w połowie przezroczystymi, tracą chęć do jedzenia, kręcą się prowadząc już widoczną nić jedwabną. Wszystko to ckaazuje że nadszedł czas oprzędzania się, dla ułatwienia przeto tej czynności, rozkłada się gałązki brzozowe lub morwowe suche, tutki papiérowe, wióry z pod hebla stolarskiego, lub téż otacza je się ramkami z kratką nicianą, jak już o tém wspomniałam.

W wielkich zagranicznych hodowlach są do tego stosowne przyrządy, jak również maszynki do krajania liści, do wylęgania jajek itp. ale to wszystko dla nas początkujących jest zakosztowne. Ułatwienie oprzędzania się jedwabnikom jest konieczne, gdyż szukając długo dogodnego miejsca, tracą wiele jedwabiu, zdarza się, że przez to wyczerpie z siebie cały jedwabny zasób a jeśli zostaje przy życiu, to tylko na lichą zamienia się poczwarkę. W czasie oprzędzania się liszek, należy ciepło do 18 stopni utrzymać, chroniąc je od cugu. Oprzędzy wykończają w ciągu dni czterech a w siedem można je ostrożnie bez naciskania zbierać, oddzielając zaraz najpiękniejsze na dalsze hodowanie, układa się je jeden przy drugim na ramach, utrzymując także 18 stopni ciepła. W dwanaście dni wysuwa się uo-

tyl biały z oprzędu, szuka zaraz pary. Poczem brać je należy lekko za skrzydełka i składać na przysposobionych papierach. Po kilku godzinach przenosi się już jedwabnice do niesienia jajek w chłodniejsze i ciemniejsze ustronie, na papiery, płótno a najlepiej na wełniane materye. Po zniesieniu jajek jedwabniki kończą swój zawód, służą ostatecznie za pokarm domowemu ptactwu. Pozostałe oprzędy na jedwab', a w nich żywe poczwarki umorzyć potrzeba. Są do tego rozmaite środki, mnie się zdaje najlepszy sposób jest umarżanie terpentyną, którą się skrapia papier lub bibulę i tą warstwę oprzędów przekłada w kufrach lub szufladach, które napelniwszy zamyka się szczelnie na trzy dni. Po upływie których poczwarki są już umorzone.

Dodać mi jeszcze wypada że głównym warunkiem dobrego utrzymania hodowli, jest czyste powietrze, które przez otwieranie okien odświeżać należy, strzegąc jedwabniki od cugu. Również starać się aby liście zrywane były czyste, suche i w ręku nie gniecione. Nie mniej także oddalać natychmiast nie żyjące jedwabnice i chore co się pozna je, gdy skóra przybiera inny kolor, jak się kurczą lub ciecz z siebie wydają. Przedewszystkiem zabezpieczać trzeba hodowlę, aby przystępu do niej nie miały szczury, myszy, pająki i drób', który by w jednej chwili zniszczył jedwabniki. Ile trzeba liści dla liszek, każda pielęgnująca je osoba z kilku dni przekonać się o tem potrafi. Aby umieć zastosować ilość jajek jedwabników do liczby posiadanych morw, załączam tu przecięciowe wyrachowania francuzkie przez Współkę jedwabniczą ogłoszone.

Jedno drzewo morwowe wielkości średniej śliwki wydaje około 10 funt. liści.

Jedna liszka spożywa przez ciąg życia dwa luty liści.

Na jednej stopie kwadratowej ramek lub papieru pomieścić się da 72 liszek.

Jeden lut jajek jedwabniczych zawiera około 19000 sztuk.

Jeden funt oprzędów zawiera około 300 sztuk.

Jeden funt jedwabiu rozwitego potrzebuje około 12 funtów oprzędów czyli kokonów.

Hodując więc jedwabniki z luta jajek otrzymać można najmniej 12000 oprzędów, które wydadzą przeszło 3 funty czysto rozwitego jedwabiu, a z tego wyrobi się 48 łokci materyi, na łokieć szeroki.

Z niej uszyte suknie robią nam więcej jeszcze przyjemności, niżeli ją mamy; gdy przerobiony len własny dostarcza nam dobrych płócien na bieliznę, lub wełna z naszych owiec daje nam materace itp. przedmioty.

Zamieszczając tę pożyteczną odezwę do pań naszych pospieszamy dodać, że możemy niejako poręczyć doświadczenia p. Natrębskiej, wiemy bowiem dowodnie, że pracowite jej usiłowania, miały już pożądany skutek, to jest piękne, z własnego gospodarstwa otrzymane materye. Ktoś zarzucić nam może, że jedna albo nawet dwie sztuczki materyi tu i owdzie w kraju wyprodukowane, zaliczają się więcej na dział rozrywki osobistój, jak przemysłu krajowego. Ale gdzie nie ma pierwszej tam i setnej sztuczki nigdy nie będzie, a skoro tylko drzewo jedwabniki żywiące rośnie u nas doskonale pod otwartem niebem, rozwinięcie się przemysłu jedwabniczego jest już w zupełności możliwem i bogatym w nadzieje zyskownej produkcyi, osobliwie w południowej stronie kraju. Niech tylko panie po dworach jako inteligentniejsze, więc spodziewane korzyści łatwiej wprzód obliczyć mogące, dadzą przykład nie zabawki, ale rzetelnej pracy w tym kierunku, a wnet pójdą w ich ślady wszystkie córki i żony dworskich, rzemieślników, karczmarzy i t. d. to jest wszystkie kobiety tej klasy średniej, między dworem a ludnością rolniczą stojącej, co tém łatwiej nastąpić może, że całe zajęcie tylko kilku tygodni czasu i małego bardzo trudu potrzebuje. Dodajemy tu jeszcze, że wielce pomyslna przyszłość dla jedwabnictwa środkowych stref Europy, wróży nowy gatunek liszki jedwabniczej z Chin północnych w 1858 roku do Francyi sprowadzonej, zwanój *Bombyx Cynthia*. Jedwabnik o którym mowa, żywiący się liściem drzewa ailantus (rodzaj dębu), tak wybornie poddał się hodowaniu we Francyi, co niezmiernie w dziedzinie historii naturalnej rzadkiem jest zjawiskiem, nietylko odrazu się zaaklimatyzował, to jest pielęgnowany przez człowieka mógł żyć i funkcjonować, ale naturalizował się wkrótce, czyli żyje i rozmnaża się w stanie dzikim. Fakt ten stwierdzonym został w Paryżu na ostatniem posiedzeniu Towarzystwa entomologicznego (entomologia nauka o owadach), gdzie uczonego towarzystwa członek, a pierwszy który Francję jedwabnikiem *Cynthia* uposażył, Guérin-Meneville, przedstawił dzikie okazy tego owadu, zna-

lezione w jednym z ogrodów paryzkich, gdzie żyły w znajdującej się tamże plantacyi ailantusów. Odkrycie podobne uczynionem zostało w różnych okolicach Francyi, a to nawet w miejscowościach bardzo oddalonych od sztucznej hodowli Cynthii, na ailantusach rosnących w parkach i ogrodach jedynie dla samej piękności drzewa. Guèrin-Meneville w mowie mianej przy tój okoliczności wzmiankował, że jestto drugi dopiero przypadek podobny. Pierwszy miał miejsce z królikami, które również przeniesione z południa na północ mniej lub więcej posuniętą, najprzód zaaklimatyzowały się bardzo dobrze, a następnie poczęły żyć i rozmnażać się dziko, jak inne miejscowe zwierzęta. To rokuje, że *Bombyx Cynthia* ma równą własność łatwego przyswajania się na północy i podług wyrażenia uczonego entomologa: „teraz kiedy już nauka zrobiła swoje, jest pora do praktyki, rolnicy i amatorzy mogą zużytkować na swoją korzyść ważne wynikiłości dokonanych spostrzeżeń”.

W Królestwie o ile nam wiadomo, pan Emil Hignet gorliwie i największą skalę zajmuje się hodowlą jedwabnika ailantusowego. Gatunek *Bombyx Jama* mai, który daje bardzo wielkie oprzędy i karmi się liśćmi zwyczajnego dębu—hodowanym był również przez p. Hignet.

Bl. r. 1867.

Dział II.

Rady i uwagi co do utrzymania w porządku domu, mebli, sprzętów bielizny itp.

I. O mydle i środkach, które go zastąpić mogą.

Ilość potrzebowanego mydła, jest miarą dobrobytu i ukształcenia narodów, powiedział znakomity uczony niemiecki Liebig, w swoich sławnych *listach o chemii*. Wielokrotnie żartowano sobie z tego wyrażenia napozór sofistycznego, a przecież uwierzy temu od razu każdy, kto pomyślał, co się łączy w ludziach z zamilowaniem czystości; jak porządek pojęć moralnych wiąże się z porządkiem ochędóstwa materialnego, bez którego nie może być poczucia piękności, zamilowania rzeczy jasnych. Brud na ciele, to poniżenie ludzkości do bydlęctwa i dlatego kraj, w którym się zużywa najwięcej środków do czystości pomagających, jest tym najszczęśliwszym krajem, gdzie największa liczba ludzi pojęła ludzką godność swoją i podniosła się nad moralną i materialną nędzę, jaka się w brudzie cierpi. Lekarz powie przytém, że tam jest najwięcej ludzi zdrowych i czerstwych; malarz, że najwięcej ludzi pięknych, dzieci rumianych jak jabłuszka, dzieweczek białych jak lilijki. Ale matka rodziny dołożyć musi, że tam jest najwięcej miłych Bogu i ludziom ognisk domowych, stadeł szczęśliwych, rodzin wesołych, bo najwięcej białych koszul, czystych stolów, świeżego powietrza, którym pierś lekko oddycha, a które miazmatem stęchlizny na mózgu nie ciąży; zdrowego pokarmu, który się spożywa bez wstępu i niesmaku. Otóż mydło, które do osiągnięcia tylu ważnych rzeczy pomaga, pocziwe mydło, które przynajmniej z powierzchowności naszej brud rozmaitych naleciałości zmywa, mydło zasługuje na dobre słowo oceny, potrzebnej każdej gospodyni, która z tym szacownym przedmiotem do czynienia mieć musi. Najpiérwsza wzmianka o mydle spotyka się

w średnich wiekach u pisarzy maurytańskich, ale pierwotnie uważano je więcej za środek leczniczy, jak ochędóstwa domowego, co nastąpiło dopiero później, a w XVII nakoniec wieku, fabrykacya mydła rozwinęła się i rozpowszechniła po całej Europie; z powodu przecież trudniejszej komunikacyi i nie tak łatwego zbytu materiałów surowych, w każdym prawie większym gospodarstwie przygotowano sobie mydło. Gdy przecież nauka chemii zrobiła większe postępy, i więcej w przemyśle stosowaną została, fabrykacya mydła wydoskonalana coraz więcej, musiała znieść te drobne wyroby domowej oszczędności, która z czasem oszczędnością być przestała i zrozumiawszy, że podział pracy jest koniecznym dla otrzymania wyrobów wyborowych, każdy gospodarz woli posiadany w domu łój sprzedać, a doskonale przyrządzone mydło do prania bielizny kupić. Rozwój tej fabrykacyi sprowadził tak tu jak i w innych gałęziach przemysłu konkurencyą, usiłowanie wyrabiania po najniższych cenach, a co często za tém idzie, lichy towar, pozornie tylko przymioty dobrego noszący, wreszcie fałszowanie dla największego zysku z małym wkładem. Ztąd też potrzebną jest dla gospodyń znajomość prawdziwie dobrego mydła i pewna wiadomość, na czém się ta dobroć jego zasadza. Mydło jak wiemy jest dwojakie, twarde i rzadkie, czyli szare, oba te rodzaje są równie potrzebne do rozmaitego użycia znanego gospodyniom i chodzi tylko, aby każde z nich posiadało właściwe sobie przymioty. W handlu rozróżnia się mydła twardego kilka gatunków, najlepsze jest mydło, które Niemcy niegdyś u nas, rozpowszechniający fabrykacyą mydła, zowią „Kornseife“, czyli mydło ziarniste, a które poznaje się po pewnym rodzaju pięknego jakby marmurku i stosownej do objętości wagi. Ale są to powierzchowne oznaki, które jakkolwiek stanowią cechę dobrego mydła, mogą być łatwo złemu dla zamydlenia oczu nadane. I tak ów deseń marmurkowy, który w dobrym ziarnistém mydle naturalnie się tworzy, może być złemu sztucznie nadanym. To samo przy pewnej zręczności fabrykanta może mieć miejsce tak w żyłkowatości jak ściągistości mydła. Do mydła już dostatecznie przegotowanego bywa nieraz dodawany jeszcze ług, lub nawet czysta woda, a wtedy raz jeszcze gotowaniu poddawane mydło, nad potrzebę wody w siebie nabierze, która owe desenie w niém wytworzy i zarazem wagę jego fałszywie powiększy. W tym celu mydło już do wysuszenia w formy wlane, nasycają jeszcze wodą tak, że pewne gatun-

ki bardzo wielką ilość takowej nabierają w siebie. Szczególniej mydła z oleju kokosowego wyrabiane, posiadają tę własność i za wodę w niém hędącą lub ług pospolity trzeba drogo płacić, mydło z wierzechu osuszone dobrze wygląda z pozoru, ale w suchém miejscu wysycha natychmiast do połowy, czego téż strzegąc mydlarze trzymają mydła w piwnicach. Dla téj samój przyczyny nie utracania wilgoci, owijają takie mydła w wyciągnioną na płatki i jak srebrny papier wyglądającą cynę, co z dodaniem jeszcze ładnego papiérku, jaki bywa używanym przy mydlach toaletowych sprawia, że owinięcie więcéj jest warto jak samo mydło, którego cenę w dwójnasób téż podnosi. Ale przesycanie mydła wodą nie jest jedyném jego fałszowaniem. W pewnych tanich mydlach ukazują się przy wysychaniu małe kryształki soli, które w środku bywają niekiedy dość znacznej objętości, co nietylko pokazuje że lugowanie było ostre, ale że mydło zostało przesycone roztworem soli. Czasami mieszają masowo do mydła kartofle, a niekiedy krzemionkę w rozmaitych postaciach i związkach, oraz bardzo wiele tym podobnych rzeczy, bynajmniej do wyrobu ani oczyszczenia mydła niepotrzebnych i tylko dla sztucznego powiększania wagi domieszanych. To téż nie przekonawszy się poprzednio o rzetelnój dobroci mydła, niech żadna gospodyni nie kładzie tego na karb niewierności praczki, jeżeli mydło rozplynie się niejako w balii, nie oddając w oczyszczeniu bielizny takiej usługi, jaką dobre i dobrze użyte mydło zrobić powinno.

Chcąc prawdziwą dobroć mydła ocenić, trzeba przedewszystkiém wiedziéć, co mianowicie dobroć tę stanowi, czyli przez jakie to przymioty i właściwości swoje mydło brud i nieczystości rozpuszcza i do wyprania ich pomaga. Mydło powstaje z połączenia ługu, czyli soli alkalicznych w ługu zawartych, z pewnemi częściami tłuszczu, to jest z tak zwanemi kwasami tłuszczowemi. Te kwasy tłuszczowe w wodzie nierozpuszczalne, w połączeniu wyżéj wzmiankowaném stają się rozpuszczalnemi, gdy więc przez namydlenie piorącój się bielizny, powstanie lekki ług mydlinami zwany, działa on na części tłuste, jakie w brudzie bielizny się znajdują, i takowe tak rozpuszcza, że z wodą splukane być mogą. Aby to oczyszczające działanie mydła na bieliznę było zupełném, trzeba postawić toż mydło w najbliźszém z włóknami bielizny zetknięciu, trzeba aby tkankę płótna najzupełniej przeniknęło,

i dlatego to namydloną bieliznę wyciera się rękami lub podług nowszych sposobów szczotkami lub maszyną. Przecież gospodyni bardzo pilnie przytém uważać powinna, aby same płótno zniszczeniu nie uległo, to jest aby włókna jego nie zostały przetarte przez forsowne tarcie, co tém łatwiej przytrafić się może, skoro praczka pracy swój oszczędzająca, lewą ręką bieliznę tylko przytrzymuje, a prawą trze ją do bali. Czém prędzej po zbrudzeniu bielizna do prania jest daną, tem tarcie mniej jest potrzebne, brud bowiem jeszcze w tkankę bielizny niewgryziony, zostaje na jój powierzchni i łatwiej przez działanie mydła pochyconym zostaje. Zkąd zaś brud bielizny na ciele naszym noszonej jest tłusty, łatwo sobie wytłomaczyć, gdy dowiemy się z kolei, że pod całą skórą naszego ciała są umieszczone małe tłuszczu zbiorniki, gruczołkami tłuszczowemi zwane, z których wydzielająca się tłustość, czyni skórę naszą wilgotną i zarazem chroni ją od złych skutków nagłych zmian temperatury i strzeże od działania wilgoci atmosferycznej. Ta to niesłychanie ważna funkcya skóry naszej, poceniem się zwana, sprawia głównie, że bielizna się brudzi, przez tłustość bowiem w pocie zawartą, a następnie bieliznie się udzielającą, kurz na téjże przylega, jak niemniej wszelka nieczystość z łuszczenia skóry powstająca. Ponieważ ta tłustość tak jak i wszystkie inne w wodzie się nie rozpuszczają trzeba używać do prania mydła, lub tym podobnych odczynników. Aby przecież działanie ich okazało się skuteczném, trzeba zastosować się tak w wyborze ich, jak i sposobie postępowania do natury tkaniny, jaką prac mamy, oraz do jakości i ilości brudu na niej osiadłego. I tak ług z czystego, drzewnego popiołu, zawierający w sobie sole alkaliczne tłuszcz rozpuszczający, pomaga bardzo dobrze do wyprania wszelkiej grubej a zatłuszczonej tkaniny tak lnianej, konopnej, jak bawełnianej, przecież na flanelę i tym podobne materyaly wełniane źle działa, a nawet częste pranie takowych w mydle sprawia, że zwolna kurczą się i twardnieją. Dlatego téż zaleca się to gospodyniom jako *piérwsze pravidło* dobrego prania, aby przedmioty prac się mające podług wyżej wymienionych warunków gatunkowane, i stosownie do tego rozmaicie prane były.

Nim przejdziemy do rozlicznych, mydło wspomagających środków, trzeba nam zwrócić uwagę czytelniczek na to jeszcze, że skóra nasza wydziela z siebie również dość znaczną ilość materyi białkowej, która

w temperaturze 60° R. ścina się i twardniejąc na bieliźnie, niezmiernie silnie takowej się chwyta. Ponieważ alkalie bynajmniej białka nie rozpuszczają, więc brud przykitowany niejako do bielizny zsiadłem na niej białkiem, już się przez mydlenie usunąć nie da, z czego powstaje *drugie*, praczkę obowiązujące *prawidło*, aby bielizna nietylko z pierwszego brudu w wolnej wodzie zapraną została, ale aż do zupełnego jej oczyszczenia tylko takiej wody używano. Kto bieliznę z brudem zaparzy, już jej nie wypierze z takowego, choćby nie wiem ile mydła spotrzebował i rąk namęczył. Widzimy zatem jak się bielizna złem praniem zabrzydza, tak że jej nielatwo już potem do stanu jasnej białości przywrócić.

Jest jeszcze rzecz jedna, do świadomości dobrej praczki potrzebna, a to mianowicie: że stosunek chemiczny potu naszego z bielizną, w miarę dłuższego lub krótszego ich z sobą zostawania, ulega pewnym przemianom, części jego składowe po upływie pewnego czasu wchodzą z sobą w inne niż poprzednio połączenie, z czego powstają rozmaite działania na naturę brudu i kolor zabrudzonej bielizny wpływające. Nietylko pod działaniem powietrza i ciepła tłuszcz się ukwasza, białko ścina, lecz bielizna długo z brudem leżąca staje się gruntem dla owej roślinności mikroskopijnej, której nasionka i kielki rozmaite, chwytając się wygodnie nasyconej tłuszczem bielizny przyczepkami, gołym okiem niewidzialnymi, rozwijają się z szybkością niepojętą, i wskroś tkaninę bielizny przenikają. Bielizna czysta nietylko mniej kurzu na siebie przyjmuje z przyczyny suchości swojej, ale zarazem przez tę suchość nie podaje sposobności, aby w kurzu zawarte zarodki żyjątek i nasionka roślinności mikroskopijnej, do życia zbudzonemi zostały. Wilgoć tłuszczowa bielizny brudnej własność ową w zupełności posiada, i gospodyni, któraby raz spojrziała przez mikroskop na długo z brudem leżącą bieliznę, nigdy jak sądzimy, nie będzie prania na rzadkie terminy rozkładać, tak ze względu na niszczenie i zabrzydzenie bielizny, jak i miazmaty zdrowiu szkodliwe, które się po domu ztąd rozpuszczają. Każdy zna ów przykry wyziew z brudów bielizny powstający, a który zastarzały, zatechły tłuszcz przypominając świadczy, że będące w nim białko jęlczeje, co ma zawsze miejsce, gdy toż białko w niekorzystnych warunkach długo z tłuszczem w połączeniu zostaje. Chcąc bieliznę od

takiego stanu ustrzedz, trzeba ją o ile można na przewiewnym a chłodnym miejscu trzymać; że zaś i od kurzu chronić ją trzeba, to już z wyżej powiedzianego zrozumieć łatwo. Że przecież te dwa środki ostrożności trudne są do pogodzenia między sobą, najlepiej jest bieliznę do czystości spierać jak można najrychlej. W Ameryce bielizna brudna tak się co tydzień pierze, jak u nas w każdym domu porządnym raz w tydzień odbywa się pewne troskliwsze oczyszczanie z kurzu ścian i sprzętów. Zatem najczęstsze stosunkowo jak można pranie bielizny stanowi w dobrém jęj utrzymaniu *prawidło trzecie*.

Z uwagi na to cośmy powiedzieli wypada, że owe ogromne zapasy bielizny, niegdyś w zamożnych domach nagromadzane, są rzeczą niepożyteczną a nawet szkodliwą, już nietylko z ekonomicznego względu, że kapitał reprezentowany tak przez wartość materiału jak i cenę uszycia takowego, bezprocentowo wyłożonym został. Kto przecież ma już tyle bielizny, iż między jednem a drugim jęj użyciem musi wypaść dość długi przeciąg czasu, niechże ją w miarę brudzenia do czysta wypierać każe i zachowa bez krochmalenia (z innych względów szkodliwego gdy długo z włóknem bielizny zostaje). Że bielizna czysta również suchego schowania żąda, wie już każdy chyba, ale jednym z ważnych warunków jęj utrzymania, który jako *czwarte prawidło* gospodyniom polecamy, jest to, aby bielizna prana doskonale z mydła płukaną była. Kto wie że mydło jest tłuszczem, zostającym tylko w stanie stałego połączenia z solami alkalicznemi, które go rozpuszczają, łatwo pojmie że po uwolnieniu go z tego związku staje się ono znowu pewnym rodzajem lepkiej tłustości, która na bieliźnie zostawiona, zażółca ją i sprawia, że prócz niemilego zapachu bielizna taka po wzięciu jęj na siebie zaraz się brudzi i choćby najdłużej maglowaną była, nie nabędzie tego przymiotu milęj świeżości, która przy kładzeniu czystej bielizny przyjemne wrażenie sprawiając, spowodowała owe wyrażenie pochlebne „bielizna jak liść.” Chcąc to otrzymać, gospodyni pilnować powinna, aby bielizna prócz ostatniego płukania, była wciąż prana w dostatecznej ilości wody, a która w miarę upierania pewnej ilości sztuk odmienianą by była, co ma wpływ wielki i na całą dobroć prania, gdyż brud przez mydło rozpuszczony splukuje się natychmiast z jednej sztuki na drugą ale nie splywa.

Z kolei przedstawimy czytelnikom rozmaite inne brudu odczyniki, które albo mydło zastąpić mogą jako oszczędność, albo też z uwagi na materyał i kolor tkaniny lepiej posługę oczyszczenia spełnią.

Ale oprócz wiadomości jak dobrze prac należy, wiele gospodyń troszczy się jak prac najoszczędniej, a to głównie przez oszczędzenie mydła, gdzie to jest możliwem. Jednym z pierwszych do tego warunków jest, aby woda do prania była zupełnie miękką, deszczową lub rzeźczą, gdyż studzienna lub źródłana twarda woda zawiera w sobie sole lub części mineralne, jak wapno, żelazo i tam dalej, co sprawia że mydło staje się znów nierozpuszczalnem w wodzie i naprzeciw działaniu temu trzeba wspomnianą wodę bardzo wielką ilością mydła nasycić i jeszcze bielizna najczęściej przytém brudną zostanie. Zaradzić więc temu należy przez zmiękczenie wody, co nastąpi przez dodanie sody lub potażu, soda bowiem czy potaż, wytworzą ług silniejszy od mydlin. To też ług podobny, a nawet po prostu z popiołu drzewnego otrzymany, nawet przy miękkiej wodzie może być użyty skutecznie, jako pewne oszczędzenie mydła, szczególnie przy bieliźnie zatłuszczonej. W każdym razie przecież środek ten jest tylko dobry przy bieliźnie grubiej, na cienką bowiem działają zanadto gryzące alkale w nim zawarte, a które w mydle są już złagodzone. Do pewnego stopnia ma to miejsce i z mydłem szarém (silniejsze jest ale gryzące i tak w niem, jak w ługu w ogóle nie wypada prac rzeczy delikatnych, oraz kolorowych, na farby bowiem może ług za mocno działać). Ale często się zdarza, że gospodynie tracą wiarę w siłę ługu sodowego i nie używają go w innych znów przypadkach tak często, jakby to z korzyścią mogło mieć miejsce co zaś ztąd wynika, że soda bywa niekiedy w handlach niesumiennych fałszowaną przez sole tańsze, które przymiotów jój w praniu potrzebnych nie posiadają. Najczęściej fałszowanie to odbywa się przez sprzedaż w miejsce sody soli glauberskiej, rozpoznanie czego łatwe dla chemika, trudne być może dla gospodyni z procesem chemicznego postępowania nieobeznaniej. Podajemy więc na to sposób łatwiejszy, i każdemu udać się mogący, a mianowicie nalać na sproszkowaną sodę jakiegoś kwasu, naprzykład dobrego, czystego octu. Jeżeli powietrze wywiąże się natychmiast z gwałtownością, jaka ma miejsce przy mieszaniu proszków musujących, nie jestto przynajmniej sól glauberska, która nie posiada własności obojętnienia kwasów.

Jako wyborny środek zastępujący mydło, szczególniej do prania przedmiotów delikatnych, jak koronki, batysty itd. możemy polecić borax. Belgijskie i holenderskie praczki, sławne ze szczególnej umiejętności niezażółcenia bielizny, używają go powszechnie, jak to również ma miejsce w Ameryce. Dobra garść miałko sproszkowanego boraxu wrzucona do 100 funtów gotującej się wody, gdy się w takowej rozpuszczy, służy im do zamaczania bielizny na pięć do dziesięciu minut. Poczém wyjętą z tego roztworu bieliznę, spiera się w wodzie z mydłem, którego nie tylko bardzo się oszczędza, ale główny zysk na tém polega że pranie w boraxie nie wymaga tarcia przy praniu, więc włókno bielizny się nie niszczy i praca prania ułatwia i krótszą staje. Przy praniu maszynami posługują się bardzo często boraxem, który pod żadnym względem bielizny nie osłabia. Przecież przy bieliźnie grubiej byłby, to środek zadrogi.

Sposób łatwiejszego i robotę praczki oszczędzającego prania przez użycie terpentyny i innych ingrediencyj w całych Niemczech bardzo rozpowszechniać się zaczyna. Łut terpentyny, dwa łuty benzyny i dwa łuty salamoniaku, roztworzone w stu funtach wody, w której należy jeszcze rozbić 2 funty mydła, daje rodzaj ługu, w którym bielizna zamoczona od czterech do sześciu godzin przed praniem, następnie tylko raz przepraną być potrzebuje, aby była czystą i od plam wolną.

Bieliznę się macza w ługu, zwija każdą sztukę, brudniejszą na spód kładzie i tak dobrze ułożoną polewa resztą ługu, aby dobrze była zmoczona i tak się zostawia na czas wyżej oznaczony, który dla dogodności gospodarskiej najlepiej jest aby na noc wypadał. Rano wypiera się starannie każdą sztukę bielizny, najpiérw w owym ługu, w którym mokła, następnie raz w mydle, a po wypłukaniu z niego robota już skończona. Nadmienić tu jeszcze należy, że tak przy tym, jak wszelakim sposobie prania, płukanie wymaga koniecznie wody miękkiej, gdyż inaczéj mydło w bieliźnie się znajdujące, a nagle przez wodę twardą zwarzone, osiada na bieliźnie w stanie nierozpuszczalnym, sprowadzając wszystkie złe skutki, o jakich było wyżej.

Do najlepszych środków zastępujących mydło przy praniu rzeczy kolorowych, należy kora z amerykańskiego drzewa Quillaya, którą nalożowane okręty przychodzą już do Europy od 1862 roku, używają jéj bowiem w pralniach do prania wszelkich wełnianych i jedwabnych ma-

teryj, szczególnie drukowanych i wszystkich takich w ogóle tkanin kolorowych, których farby mogłyby zmienić się od mydła.

Drzewo Quillaya rośnie w Peru w prowincyi Huanueo, kora jego z wierzchu czarna, wewnątrz przedstawia skoncentrowane pokłady żółta-wo-białego łyka. Zawiera ono w sobie tyle części mineralnych, że z tego powodu nie pływa po wodzie jak zwykle kory drzew ale tonie natychmiast. Łyko wewnętrzne zawiera 18 $\frac{1}{2}$ procentu popiołu, który składa się niemal w zupełności z węglanu wapna. W komórkach łyka wewnętrznego tkwią albo pojedynczo albo grupami strzałki kryształków, błyszczące w słońcu, a gdy to łyko w wodzie przemacerowane zostanie, powstaje bardzo prędko czysty, neutralny płyn, który z powietrzem słabo się łączy a skłócony pieni się pięknie. Kora Quillaya daje wodzie 20 do 25 procentu, wyciąg z jednego łuta w półkwarcie wody przyrządzony jest dostatecznie mocny, aby z 68 częściami czystej oliwy wytworzył emulsyę, do śmietany podobną, która kilka miesięcy trwać może nie psując się. Na zimno przyrządzony wyciąg z kory Quillaya może służyć do mycia i być uważany za mydło roślinne. W liście kosmetycznym *O włosach*, doktor Korneliusz wspomina iż kora Quillaya nadaje się tak dobrze do mycia delikatnych włosów, jak neutralne mydła, weneckie lub glicerynowe. Zdaje nam się że we Francyi wiele kosmetyków, ztąd kosztownych że sprzedawanych w ozdobnych flaszkach i miłą wonią zaprawionych, są po prostu wyciągiem Quillaya. A nadmienić tu trzeba, że kora Quillaya zawiera tę samą materję (Saponina) co u nas obficie i powszechnie rosnący mydlik, tylko jest w takową o wiele bogatsza. Mydlik téż, jak wié zapewne każda gospodyni, wybornie się nadaje do prania szalów, wełnianych i jedwabnych materyj, i w ogóle jako środek neutralny, jest bardzo dobrym do prania wszystkich rzeczy kolorowych, jakich zabarwienie mydło zmieniłoby mogło. Ale jak powiedzieliśmy kora Quillaya jest o wiele silniej działającą i funt jój może zastąpić działanie 3 funtów zwykłego mydła, a wyciąg w wodzie przyrządzony wybornie pierze zapocone, zatłuszczone i żywicznymi materyjami poplamione tkaniny. W tym celu proszkuje się tylko Quillaya grubo, lub jak sieczka sieka i do naciągnięcia nalewa dwadzieścia razy jego wagę mającą ilością wody zimnej, albo gorącej. W tym wyciągu, który ma bardzo mało zmieniony kolor, macza się przedmiot do prania przeznaczony, i po nasyceniu

dostatecznym albo go się zaraz w wodzie płócze, albo jak zwykle ręką, szczotką lub maszyną w nim wypiera, raz lub nawet dwa, a dopiero w wodzie czystej płócze.

Cébułe rośliny *Phalangium pomeridianum* są używane w Kalifornii jako środek piorący zastępujący mydło, podług zdania znawców, wybornie tę posługę oddaje. W Gwajanie drzewo przez krajowców zwane „Hurawasso” przez Europejczyków *Sapindus saponaria* (jodła mydlikowa) dostarcza kory i owocu do prania służących, i podobno funt owocu zastąpić może 16 funtów mydła. Na wyspie Jawa i wyspach Moluckich rośnie również rodzaj jodły na ten sam pożytek przydatnej.

Gliceryna, która jest pewną składową częścią tłuszczu, a przy fabrykacji mydła i świec stearynowych masowo się otrzymuje, należy również do środków oczyszczających, tylko mniej już zastosowania mieć może. W stanie nieoczyszczonym jest ona żółta i przykrego zapachu; oczyszczona staje się przezroczystą jak woda i bezwoną. Ma ona wiele własności tłuszczu, a w wodzie jest rozpuszczalną. Wiemy że wyrabiają z niej mydło, najwyborniejsze do mycia, przez wzgląd na pleć delikatną, albowiem skóry bynajmniej nie gryzie i nie drażni zgoła; szkoda tylko że nie zawsze ufać można czy nie jest sfalszowane, albowiem fabrykacja mydeł glicerynowych wiele więcej zachodu więc czasu wymaga, niż inne. Mydła glicerynowe przezroczyste są najlepsze, a fabryki wiedeńskie mają pod względem ich wyrobu pewną sławę: mydła glicerynowe brudno żółtego koloru i z bardzo silnym zapachem są z gliceryny nieoczyszczonej, której woń nieprzyjemna jest tu przytłumiona. Są również mydła glicerynowe płynne, rodzaj łagodnej emulsji glicerynowej, która również jest wyborną jako neutralny środek oczyszczający, gdy jest niesfalszowaną. Gliceryna ma też lecznicze zastosowania jako środek gojący, ztąd też wchodzi w skład kosmetyków pleć udelikatniających, a nawet sama zupełnie, w stanie czystym jest krosty gojącym, skórę miękczącym i udelikatniającym środkiem. Przychodzi jój do nas wiele na ten cel z Francji w pięknych fiaskach i z wytworną etykietą, choć zaręczyć można, że każda z naszych dobrych aptek da nam zupełnie taką samą, a zawsze coś grosza i nam w kieszeni i w kraju zostanie. Gliceryna jest bardzo dobrym środkiem oczyszczającym takie tkaniny, których farby nie są w stanie znieść sil-

niejszych brudu odczynników. Ale użyć się daje tylko wtedy, gdy przedmiot jest głównie przez kurz zabrudzonym. Przenikając bardzo szybko w głąb włókien tkaniny, którą ma oczyścić, brud miękczy, chwytają go, a że jest, jak wiemy w wodzie rozpuszczalną, wraz z nim przez płukanie w wodzie uchodzi. Żółć zwierzęca bywa używana niekiedy ze skutkiem jako odczynnik plam tłustych i brudu, przy praniu rzeczy mogących zmienić kolor od mydła. Ale z powodu jej własnego farbnika pranie żółcią ma niedogodności, to też zastępują ten środek innemi.

Żółtko od jaja posiada również własność łagodnego oczyszczenia z tłuszczu i bradu, przecież tak z powodu swojej drogocności, jak z uwagi że szkoda jest obracać na cel inny ten wyborny przez swoją pożywność pokarm ludzi, używanie jego jest niezmiernie ograniczone. Głównie myją żółtkiem włosy, a to najpierw dlatego, że skóry nie drażni, powtórnie nie gryząc jak mydła alkaliczne, koloru włosów nie zmienia, nie rudzi ich. Ale dla tych to właśnie swoich przymiotów świeże żółtko może zastąpić najwyborniej mydło przy myciu twarzy, nietylko bowiem pleci nie drażni, ale ją wzmacnia. Wprawdzie mało kto twarz mydłem myje, ale czyż zastanowiwszy się uznamy, że wtedy twarz jest dobrze oczyszczoną? Wszak i twarz pali się przy zagrzeniu, więc wydaje materje tłuszczowe, które nie ustępując przy myciu samą wodą sprawiają, że pory zatkane, utrudniają transpiracyą skóry, która cierpi i stając się suchą, przyszczy się. Cóż wreszcie gdy ktoś skusi się na użycie koldkremu, który jest tłusty, bo głównie składa się z olejku migdałowego, wosku i olbrotu; gdy go ktoś dla leczniczych wymagań zapotrzebuje. Używają w zastępstwie mycia pudru ryżowego, przy myciu zaś otrębków migdałowych, niekiedy kasztanowych, a dawne nasze panie używały na ten cel szablastego, przez 10 dni moczonego grochu. Ale otrąbki wszystkie drogo się kupują, a przy niesumienności fabrykacyi szczególnież kosmetyków, to zdaniem naszym najlepsze, o czém możemy mieć pewność że niesfalszowane, i dlatego żółtko zaliczamy zawsze do najlepszych środków mycia twarzy. Wziąwszy go tyle na dłoń, co niewielka łyżeczka od kawy, rozetrzeć i twarz tém natarlszy, następnie zmyć, kilkakrotnie splukać, aby nic na skórze nie zostało, i delikatnie a dobrze ręcznikiem osuszyć, a jest się już doskonale umyła. Kto dba o wzmocnienie skóry, niech jeszcze po takim umyciu twarz obmyje delikatnym roztworem wody i wódki kolońskiej (w ogóle spirytusu) a niekiedy wodą, w której na

półkwaterek jest kilka kropli octu toaletowego, a ręczyć możemy, że myjąc się tak codzień i świeżość zachowa i delikatności nie straci, jeżeli się do tego inne źle działające wpływy nie przyczynią. Takie obmycie twarzy dobre jest szczególniej po umyciu twarzy mydłem (ale już po splukaniu) albowiem pory, działaniem mydła otwarte, ściągają się delikatnie. Przecież dla tego to podbudzającego działalność skóry działania mydła, dobrze jest umyć się niém niekiedy, a owe drogie kosmetyki wodą liljową zwane nie są niczem inném, tylko zaperfumowanym roztworem potażu. Angielki sławnie białe i delikatne myją się codzień mydłem, często nawet pytlikiem flanelowym, aby skórę w stanie zdrowej jędrności zachować. Wprawdzie fabryki angielskie mają niesfalszowany olej kokosowy, dający możność wyrobu wybornych mydeł; aby przecież uczynić konkurencyą niemożliwą, kolonie angielskie nie wypuszczają prawdziwego kokosowego oleju w handel zagraniczny.

Wszystko cośmy powiedzieli o ostrożném odrzucaniu kosmetyków niewiadomego nam składu, odnosi się w zupełności i do ogłaszanych odczynników plam i sprzedawanych zagranicą specyfików do prania. Bywają to zwykle mieszanki mydła, szkła wodnego i sody nad wartość przecenione, jeżeli gorzej jeszcze nie zawierają w sobie części przerażających włókno. Szczególniej bywa tego dużo z obietnicą przywrócenia białości zażółconej bieliźnie i takich najwięcej strzedz się należy.

Bl. 1868 r.

2. Mydło z odpadków tłuszczu.

Podział pracy jaki przy rozwoju przemysłu koniecznie nastąpić musi, sprawił, że zaniechano w kobiécem gospodarstwie wyrobu wielu przedmiotów, które dawniej przyrządzono w domu oszczędnie, a nawet przy podrożeniu najmu robotnika, nie byłoby wyrachowania oddawać się fabrykacyi cząstkowej tego, co po zbyciu produktu surowego za mało co wyższą cenę można nabyć w gatunku wiele lepszym. Ale z dru-

gięj strony jest rzeczą dla ekonomii domowej ważną, aby nic nie marnowało się próżno, aby przemyślna troskliwość gospodyni wyciągnęła stosowną korzyść nawet z tych drobnych odpadków, których zbyt częsciowy jest niemożliwy, a przechowywanie byłoby uciążliwem. Do tej liczby zaliczyć trzeba łój, który niemal codziennie przy żyłowaniu mięsa od takowego się oddziela i pozłotę zbieraną z rosolu. Szczególniej w miastach, gdzie przy siedzącym i więcej zamkniętym sposobie życia, pokarmy mięsne zbyt tłuste nie odpowiadają warunkom higienicznym, a dla tych samych przyczyn nie spożywa się tyle jarzyn, aby do przyrządzenia ich, spotrzebować wszystkie tłuste obrzynki mięsa, tłuszcz marnuje się najczęściej. Wprawdzie niektóre oszczędne gospodynie każą go wytapiać na lampki, ale takowe służyć mogą jedynie do bardzo ograniczonego użytku oświetlenia sieni i schodów, bo byłoby grzesznem barbarzyństwem dawać takie oświetlenie do kuchni, narażając wzrok sług swoich na sforsowanie i osłabienie. Gdyby nawet pani nie dawała sługom żadnej wieczornej roboty, co w zimie byłoby złem prowadzeniem gospodarstwa, jeszcze nie można je pozbawiać dostatecznego oświetlenia, bo czyż mogą, a nawet czyżby pani dobra życzyła sobie, aby siedziały z założonemi rękami, w nudzie próżniaczej. Dziś przy taności lamp naftowych można mieć niżej rubla wcale ładną lampkę z daszkiem, która na jeden wieczór za kilka groszy nafty wypotrzebowywa, a daje oświecenie dobre dla dwóch, trzech osób, zajętych syciem czy czytaniem, co już wcale nie jest u służących w mieście rzadkością. Ale wracajmy do naszego przedmiotu: zdarza się często, że gospodyni łój wyżyłowany z poledwicy, pieczeni baranięj lub pozłoty zbieranej przed włożeniem włoszczyzny (dla uniknięcia zapachu pozłoty zdradzającego) dla oszczędności masia miesza takowe ze wspomnianemi wyżej tłuszczami, przetopiwszy razem używa do podkładania pod pieczeń duszoną, do smarzenia kotletów, zasmarzania sosów i tam dalej. Nie należy za to uważać frytury robionęj ze świeżego nerkowego tłuszczu. Jestto bardzo zły chociaż oszczędny sposób przyrządzania potraw, mieszanina bowiem tłuszczów jest niezmiernie niezdrową rzeczą. Z takowęj bowiem mieszaniny wywiązują się w żołądku różne niezdrowe kwasy stłuszczone, sprowadzające cierpienia i ciężkie nieraz choroby tego ważnego organu. Dbała o zdrowie swęj rodziny gospodyni niech raczëj coś ujmie ze stołu, niech daje prostsze więc tańsze potrawy, a nigdy się do

takich środków oszczędności nie ucieka. Masło jest zawsze nie tylko najzdrowszym ale bezwarunkowo najsmaczniejszym do wszystkich pieczyt i smarzeń tłuszczem (byle nie zgorzkle i złym zapachem o tém ostrzegające, bo wtedy jak wszystkie tłuszcze przestarzałe czyli takie, w których białko jest zepsute, staje się bardzo zdrowiu szkodliwem). Cóż więc ostatecznie robić z lojem i pozłotą? Odpowiedź na te pytanie znajduje się w pewnym poradniku dla oszczędnych gospodyń niemieckich; otóż ów poradnik Niemek radzi im robić sobie z loju mydło. A nie potrzeba na to żadnych wielkich fabrycznych przyrządów, dość mieć dwie beczułki, faszeczki czy tém podobne statki drewniane, z dobrymi, najlepiej żelaznymi obręczami, a z pomocą jednej kucharki można mieć mydło do prostszego użytku. W beczulce jednej składa się wszelkie nieużyteczne tłuszcze w miarę, jak w gospodarstwie odchodzą, w drugiej ma się zawsze dobry mocny ług, którym się ów tłuszcz nalewa, dolévając go zawsze w miarę jak tłuszcz przybywa i przemieszując dobrze stosownie długim kijem czy kopystką, a to tak, aż beczułka czy faszeczka dopełni się, a tłuszcz pod działaniem alkaliu w ługu zawartych, zamieni się w białe mydło, które jest już wtedy bez żadnego innego zachodu zdadne do użycia w sposób, jak używamy szarego. Beczułka z ługiem stać powinna obok beczułki, w której mydło się robi, a jeżeli można tak urządzić i statki nie są wielkie, powyżej takowej, a to aby ług w miarę potrzeby mógł być szpontem spuszczaany. Ług może się robić tylko z czystego drzewnego popiołu, którego trzeba od czasu do czasu dosypywać i wody miękkiej dolévować, jak przy zwyczajnym do prania używanym ługu, który mocnym mieć chcemy. Aby ług był silniej gryzącym, trzeba przy każdym dosypywaniu popiołu, dodać nieco niegaszonego wapna. Gdy mydło miękkie chcemy w zwyczajne twarde mydło zamienić, trzeba go z pewnym dodatkiem soli kuchennej zagotować w kotle, zlać następnie w kubał aby ostygło, wtedy zdjąć z wierzchu kleistą jakby szumowinę, znów zlać mydło w kocioł i do zagotowania na równym i średnio-nateżonym ogniu trzymać. Następnie zestawić, zlać w formy, a po zastygnięciu w takowych, mydło na kawałki pokrajać i na powietrzu, w słońcu, lub w dobrze ciepłej izbie wysuszyć. Chcąc mieć mydło bardzo już dobre, trzeba przed gotowaniem dodać nieco terpentyny, co bardzo kolor oczyszcza i własności mydła ulepsza. W zimie nie można beczulek na mróz narażać.

Znając sposób wyrabiania mydła, które jest tłuszczem przez sole alkaliczne przetrawionym, rozumieją gospodynie czém jest przy praniu bielizny zatłuszczonój ługowanie. Ma się rozumieć, że dla cienkiej i wykwiutnej bielizny można, a nawet trzeba mydła więcej odżalować, oszczędności takiej już nie robiąc.

Bl. 1868 r.

3. Pranie bielizny.

Wiele starszych szczególnież gospodyń, uważa wszelkie nowatorstwo w gospodarstwie za zbyteczne a częstokroć nawet niewłaściwe, my jednak z zasady uważamy, iż obowiązkiem jest naszym wszystkie nowe ulepszenia doświadczyć i doświadczone podać jako takie do uznania ogółu. Dla tego też wszystkie podawane przez nas przepisy i sposoby są nacechowane prawdą: bo nie są wypisem lub tłumaczeniem z téj lub owéj książki, ale oparte na własném długim doświadczeniu, co stwierdza łaskawe przyjęcie przez ogół tylokrotnych wydań moich przepisów praktycznych, oraz 365 obiadów.

Otóż za granicą używają rozmaitych sposobów do ułatwienia sobie wielkiej pracy około prania bielizny, u nas przemysł stoi pod tym względem bardzo jeszcze nizko i tak, tam używają różnorodnych maszyn, oszczędzając rąk ludzkich, różnych olejków i sposobów oddzielenia plam od bielizny; u nas wszystko dzieje się odwiecznym sposobem, nowość nas przeraża, wołamy zawsze isć dalej chociaż źle byle po dawnemu. Nie mówimy już na wsi, gdzie i o ręce, i o wodę łątwiej, ale w miastach gdzie te trzy warunki są rzeczą kosztowną i dobrze na nie oglądać się trzeba, należy się przecie raz otrząsnąć z przesądów służby naszej i wprowadzić nowe praktyczne, a ułatwiające nam pracę sposoby. Pierwszym tu warunkiem jest, aby gospodyni sama pod swoim dozorem, to jest przy sobie wprowadziła je w wykonanie pierwsze kilka razy, zanim służba obznajmi się ze sposobem i przekona, iż sobie samój oszczędza pracy. U ludzi bez wykształcenia uprzedzenie zwykle daleko silniej jest wkorzenione, należy je więc silną wodą i stanowczym rozkazem pokonać. Dwuletniem ciąglem

doświadczeniem zaręczam za dobroć niniejszego sposobu, i obawę nie zniszczenia tym sposobem bielizny.

W wigilią dnia, kiedy ma być pranie, zagrzać po południu np. cztery konewki wody miękkiej, tak aby była tylko ciepła. Z téj ilości wziąć dwa garnce osobno i w niej rozgotować dwa funty mydła drobno pokrajanego; gdy się dostatecznie rozgotuje, zmieszać z resztą ciepłej wody i do téj całej ilości wlać terpentyny francuzkiej lutów 5, i amoniaku lutów 9. Ilość ta wystarcza na 100 sztuk rozmaitej cienkiej bielizny, to jest większych i mniejszych, licząc w to prześcieradła i chustki do nosa lub pończochy. Jeżeli bielizna jest bardzo zabrudzona i niezbyt cienka, można każdego z olejków po jednym łucie dodać. Uważać należy, aby olejki te nie lać w gorącą, tylko ciepłą wodę, gdyż inaczej tracą swą własność. Bieliznę brudną układać w wannę lub beczkę, naturalnie brudniejszą i grubszą na spód, a czystsza pod wierzch, rozkładając każdą sztukę, i tym przegotowanym płynem polewać, upychając rękoma. Po zamoczeniu nakrywa się bieliznę pokrywą lub grubą płachtą i zostawia w spokojności godzin 10. Nazajutrz rano wybiera się bielizna po kilka sztuk na balią, i w téj samej wodzie w której mokła, pierze bardzo starannie, od pierwszego bowiem wyprania wszystko zależy. Po wypraniu tym sposobem całej bielizny, wyczyszcza się wannę i powtórnie tymże porządkiem układa bieliznę, polewając miękką, gorącą ale nie wrzącą wodą. Tak leżeć powinna dwie godzin, poczem wypiera się z zaparzenia i na noc zostawia w czystej zimnej wodzie. Rano płucze się w twardej wodzie, farbkuje starszą bieliznę więcej, która zwykle bywa więcej żółtą i krochmali w miarę upodobania. Krochmal używać najlepszy, nie gotować go, tylko w rozmozczony lać wrzącą wodę, dorzuciwszy kawałek błyszczu, mieszać kilka minut na gorącej blasze. Do stolowej bielizny, której się nie krochmali, w czasie płukania dolewać nieco krochmalu, to jéj nadaje barwę nowości.

4. Nadanie połysku bieliznie.

Dodawszy do krochmalu kawałek stearyny, należy mieszaninę tę dobrze wygotować, a kiedy nabędzie już dostatecznej gęstości, dolać nieco zimnej wody, ciągle mieszając, poczem precedzić przez sitko

włosiane, lepsze niezapreczenie od wszelkich innych. Bielizna tą mięszaniną nakrochmalona, przyjmuje połysk ładny i trwalszy od otrzymanego przy użyciu samego krochmalu.

5. Pranie kołnierzyków i tym podobnych drobiazgów kobiecych.

Kołnierzyki damskie, męskie i inne drobiazgi kobiece, należy przedewszystkiem moczyć w wodzie zimnej deszczowej lub rzecznej. Poczem jedna sztuka po drugiej, namydla się każdą z osobna, wypiera w rękach i wkłada do ciepłej wody z mydłem, za dodaniem poprzednio do niej kilku kropel wody sodowej, aby ta wszelką nieczystość pochłonięła. Po powtórnem wypraniu z niej, drobiazgi te włożyć potrzeba w czysty nowy garnek i ogrzewając na niezbyt mocnym ogniu, mięszać od czasu do czasu. Po zagotowaniu garnek się odstawia i jeżeli dzień piękny, poddaje działaniu promieni słonecznych przez kilka lub kilkanaście godzin, odpowiednio do ilości pranej bielizny. Potem to wszystko przechodzi do czystej wody i kilka razy się w niej zanurza czyli płucze, ostatnia zaś woda powinna zawierać nieco farbki. Tak przygotowane drobiazgi wyjmują się sztuka po sztuce, kładą na desce lub stole, zważając aby podkład nie był zbyt twardy i prasują po lewej stronie, dla uwydatnienia haftów. Każda sztuka starannie rozpostarta i nie zbyt wilgotna, idzie pod żelazko, które niepowiuno być bardzo rozpalone. Po przyprasowaniu nie należy odrywać nagle sztuk od deski, gdyż to im szkodzi, ale je zwolna odejmować po pewnym czasie, gdy ciepłik utracą.

6. Krochmalenie i farbkowanie bielizny.

Sposób prania bielizny zamoczonej w amoniaku i terpentynie, jeżeli nie jest najdoskonalszym to pod względem ognia, wody i czasu jest najoszczędniejszym; najlepszy więc dla osób mających służbę ograniczoną, szczególnie w mieście. Czy więc tym lub owym sposobem bie-

lizna jest prana, krochmalenie i farbkowanie odbywać się musi. I tak: bieliznę wypraną do czysta, zamoczoną na noc w czystej miękkiej, zimnej wodzie, trzeba najstaranniej wypłukać. Na drugi dzień płukać znowu w czystej miękkiej wodzie bez farbki, odmieniając wodę bardzo często na balii, co 10 lub 15 sztuk najwyżej, od tego zależy białość bielizny. Mylnem jest mniemanie, jakoby lepiej było płukać w twardej wodzie, gdyż twarda woda nie rozpuszcza ostatecznie pozostałych cząstek mydła. Po wypłukaniu wszystkiiej bielizny, co najlepiej jest robić, na wsi u rzeki lub przy kanale — zacząć farbkować, biorąc na balię po jednej sztuce, gdyż inaczej będą niebieskie pręgi, nowszą bieliznę mniej farbkować, starszą więcej. Farbkę używać ultramarynę w proszku, która nadaje bieliznie kolor nowości, należy jednak z nią się bardzo ostrożnie obchodzić, uszyć woreczek flanelowy lub barchanowy, wsypać farbkę, związać i polać na misce ciepłą wodą nic nie wyciskając, a następnie płyn ten dolewać do wody na balię, powtarzam, maczając po jednej sztuce.

Ostatecznym procesem prania jest krochmalenie, które rozmaicie się odbywa i różne są pod tym względem zdania gospodyń. Najlepiej, podług mnie, zamoczony krochmal sparzyć ukropem na misce, nie dając mu się gotować, wrzuciwszy w niego kawalek olbrotu i wosku, mieszać na ciepłym miejscu, póki się wszystko dobrze nie rozpuści. Lepiej jeszcze do każdego funta krochmalu włożyć pół tabliczki tak zwanego „sztalk-glansu“, który dotąd sprowadzano z zagranicy, obecnie zaś p. Zaleszczyński w fabryce swój wyrobów chemicznych przy ulicy Leszno, w wyborowym gatunku wyrabia, a o wiele taniej. Krochmal używać w dobrym gatunku, złego nie warto i nie ma oszczędności. W takim więc rzadkim zupełnie krochmalu płukać całą bieliznę, z wyjątkiem chustek do nosa, pończoch, rękawików i t. p. dla nadania połysku. Po wysuszeniu zaś i zmaglowaniu, przed prasowaniem, gorsy, kołnierzyki i mankietki u koszul męzkich, natrzeć surowym ryżowym krochmalem, co im nadaje białość i sztywność. Spódnice, oraz kołnierzyki tak męskie jak i kobiece, mankietki i wszelkie drobiazgi krochmalic w surowym ryżowym krochmalu, co jest daleko oszczędniej i lepiej każdą sztukę maczając oddzielnie, zawijać w płótno stare. Spódnice można krochmalic w krochmalu z pszenicy.

7. Uwagi dotyczące prania.

1. Do kolorowych perkali w czasie prania dosypywać w płukaniu nieco ałunu.

2. Przy praniu perkalików i żaknotów puszczających w wodzie z mydłem używać zimnej miękkiej wody, wsypać do niej miarko tłuczonej soli, aby woda dobrze była słona, wyprać raz i drugi, odmieniając wodę, wypłukać w czystej, a następnie krochmalic także w zimnym krochmalu, suszyć w cieniu.

3. Kołnierzyki i wszelkie drobiazgi krochmalic gotowanym krochmallem z domieszaniami błyszczu, a następnie przy prasowaniu z lekka maczać w bardzo rzadkim surowym.

4. Żelazo powinno być bardzo starannie oczyszczone, a krochmalone rzeczy przygotowane do prania, zawijane w płótno, każdy kawałek oddzielnie.

5. W czasie farbkowania białizny dolać troszkę krochmalu i od razu farbować i krochmalic.

6. Używając farbkę w proszku, która jest wyborną i najświetniejszą kolor białiznie nadaje, należy ją sparzyć dobrze wrzącą wodą, a następnie przez barchanowy woreczek cedzić.

7. Zbyt gorące żelaza wydają żółtą białiznę.

8. Przywrócenie białości żółkłej białiznie.

Wiele w tym celu doradzano już środków, poczynając od kwaśnego mleka, a kończąc na sodzie, lub nawet chlorku wapna. Jedne z tych środków okazały się mało skutecznymi, inne zbyt były gryzące. Te ostatnie szczególnie w ręku nieumiejętnej praczki mogą być bardzo szkodliwymi dla całości i mocy białizny.

W nowszych czasach przekonano się, że olejek terpentynowy, to jest czysta terpentyna, tak korzystnie używana do prania białizny, posiada wysokie własności bielące. Naukowo łatwo to objaśnić: terpen-

tyna wciąga w siebie tlen powietrza i zamienia go w azot, odmianę tlenu, bardzo silnie działającego na barwniki płótna.

Dla wybielenia bielizny należy zmieszać jedną część olejku terpentynowego z trzema częściami spirytusu i wlać łyżkę tak przyrządzoną mieszaniny do wiadra wody. W wodzie tej należy wypłukać świeżo wypraną bieliznę i rozwiesić ją. Jeśli olejek terpentynowy był czysty to bielizna nabiera śnieżnej białości; nie czuć jej wcale terpentyną.

Benzyna zastępuje z korzyścią terpentynę i nawet jeszcze mniej szkodzi bieliźnie.

9. PRANIE CZARNYCH KORONEK I WOALEK.

Zanurzyć najprzód, a następnie delikatnie wyprać w dobrze gorącej wodzie, w której stosownie do ilości rozpuścić żółć wołową, a następnie płukać tyle razy w zimnej wodzie póki zapach żółci nie zniknie. Wyciskać bardzo ostrożnie w palcach aby nie popsuć delikatnej tkanki; poczem zanurzyć znów we wrzącej wodzie, do której trzeba wlać trochę rozgotowanego karugu, wycisnąć powtórnie w palcach, rozpiąć na stoliku od kart, przykrytym równo czystym płótnem, aby żadne załamki się nie formowały, przeciągnąć gąbką umoczoną w lekkim karugu, a gdy dobrze przeschną, prasować lekko gorącym żelazem, położywszy na koronce arkusz czystego papieru lub bibuły.

10. Sposób odświeżania czarnych woalek i koronek.

Dawne sposoby moczenia woalek w kawie, herbacie, piwie lub spirytusie (ten ostatni najlepszy) pokazały się nie dostateczne, po jednorazowym użyciu rudzieją napowrót i wychodzą z gumy. Najlepszy sposób odświeżania wszelkiego rodzaju woalek jest następujący. Położyć woalkę na arkuszu czystej białej bibuły, nastrugać na nią nożem stearyny czystej tak obficie aby cała była jednym pokładem pokryta, przykryć drugim arkuszem bibuły i prasować gorącym żelazem zmie-

niając dwa razy bibułę tak wierzchnią jak spodnią. Wszelki tłuszcz i brud wejdzie w bibułę, a woalka zostanie czysta.

Koronki gdy są czyste a tylko od kurzu rude można kilka razy zamaczać w spirytusie, za każdą razą zmieniając go wyciskać, a następnie przez czarny muslin lub kamlot prasować gorącym żelazem.

N. 11. Pranie kolorowych perkalików, żaknotów, muslinów i t. p.

Nigdy nie trzeba mydlić żadnej kolorowej rzeczy, zwyczajnie niepuszczające kolory prać w rozgotowanym mydle, droższe i delikatne kolory prać w kartoflach lub otrębach, przed praniem trzeba tylko mocno z kurzu wytrzepać każdą rzecz, gdyż po zamoczeniu kurz trudno wyprać.

W kartoflach pierze się następującym sposobem. Dobrze opłukane i wymyte kartofle utrzeć na tarce i tym gąszczem natrzeć plamy i całą suknię kolorową, używając do tego miękkiej zimnej wody tyle, aby było dość gęste. Po wypraniu dwa razy, płukać starannie, aby lupinki z kartofli spłynęły, a następnie suszyć w cieniu. Tym sposobem prane rzeczy nie tylko koloru nie tracą, lecz nabierają pewnej tęgości z cząstek krochmalnych zawartych w kartoflach, która im pozór nowości nadaje.

Kolor różowy po wypraniu tym sposobem namoczyć natychmiast w czystej przegotowanej i przecedzonej kwaśnej dobrze serwatce, ale zupełnie zimnej, a kolor zrobi się jeszcze piękniejszy.

Kolor żółty najlepiej się pierze, nacierając całą suknię rozbitymi żółtkami, jakby mydłem i piorąc w zimnej wodzie.

Kolor liliowy po wypraniu sukni w kartoflach, namoczyć w mocnym ługu, który podnosi piękność koloru liliowego.

Kolor zielony i czerwony. Jeżeli te kolory zblakną przy praniu w kartoflach lub otrębach, ożywić je można, dodając do wody, w której się płucze, octu białego tyle, aby woda była lekko zakwaszona. Cytrynowy kwas podczas wiosny, gdy cytryny tanie, jeszcze lepiej zachowuje te kolory.

Zwyczajne perkale kolorowe prać w wodzie zimnej miękkiej, mocno osolonej, krochmalić w zimnym krochmalu i suszyć w cieniu.

N. 12. Pranie w otrębach pszennych jasnych fularów i lekkich materyi jebwabnych.

Garniec otrąb pszennych zaparzyć ukropem, następnie w dużej donicy wiercić je aż się dobrze rozetrą a masa zbieleje, wtenczas jeszcze dolać gorącej wody, nie zanadto je jednak rozrzedzając. Przedmiot przeznaczony do prania położyć w płaskiej balji lub na szerokiej niecce, gdzie się wszystko wybornie pierze, nacierać jakby mydłem masą otrębową, póki brud nie wyjdzie, następnie płukać w obszernym statku, nic nie wyciskając, tylko dobrze roztrzępywać i powiesić natychmiast w cieniu, przewrócić kilka razy, a następnie gdy troszkę zaczynają przesychać przekładać cienkiem prześcieradłem, czy to chustki czy bryty od sukni, aby jedne drugich dotykając nie puszczały farby z siebie. Gdy przeschnie lepiej w tych samych prześcieradłach maglować lub prasować po lewej stronie. Nacierać otrębami także po lewej stronie. Chustki białe fularowe meżkie najlepiej lekko na płótnie prasować.

13. Pranie rzeczy wełnianych i flaneli w różnych kolorach.

Kartofli obranych utrzeć na tarce, dodać do tej masy zimnej miękkiej wody, aby to było dość gęste; prać w tem można nawet kolory pąsowe, amarantowe i fioletowe, a zupełnie nie tracą koloru i wszystkie plamy puszczaają. Po wypraniu dokładnem, dwa lub trzy razy odmieniając, trzeba płukać bardzo dobrze, aby łupinki z kartofli spłynęły; w płukaniu nie wykręcać, ale tak powiesić, aby przeschnęły do połowy, a następnie maglować i prasować.

14. Pranie włóczkowych chusteczek, szalików, i t. p.

Rozbić w miarę potrzeby kawałek mydła zwyczajnego lub barskiego w zimnej miękkiej wodzie; gdy się rozbite mydło dobrze zapieni, umoczyć mającą się prać sztukę, i nie trąć lecz tylko maczając i wyciskając w rękę powtarzać to kilkakrotnie; gdy mydliny będą brudne, zmienić wodę i to samo robić dodając mydła, nareszcie jeszcze raz zmienić wodę ciągle miękką, jeżeli sztuka prana jest z białej włóczki, wlać kilka kropel farbki, umoczyć i wycisnąć, niewykręcając wcale, tylko wyciskając i wytrzepując. Po dokładnym wykonaniu tego, wypraną rzecz rozłożyć na stole, na białej serwecie w takim kierunku, jaki fason powinna mieć zwykle, przykryć drugą serwetą i zostawić w spokojności aż do zupełnego wysuszenia. Dobrze jest jeżeli leży w ciepłym miejscu, jednak niezbyt blisko pieca.

15. Pranie białego kaszmiru lub tybetu.

Wszelkie czyste wełniane materyały piorą się doskonale w mydle. Rozgotować w miarę potrzeby stosowną ilość barskiego mydła, na przykład 1 funt w garncu wody; gdy ostygnie, przecedzić na białą jedną trzecią część, zamaczać rzecz mającą się prać, poprzednio sprutą i wyczyszczoną z kurzu; prać lekko nie wykręcając wcale, tylko wyciskając. Następnie wlać drugi raz czystego mydła i znowu prać tak samo postępując. Do trzeciej części mydła, czyli do trzeciego prania dolać czystej miękkiej zawsze zimnej wody i zafarbować to mydło z wodą farbka najlepszą w tabliczkach, gdyż farbki w proszku do wełny używać nie można, bo ślad zostawia; przeprać raz trzeci, wycisnąć bez wykręcania i bez płukania w wodzie, roztrzepać i powiesić w cieniu, żeby nie zapędko schło. Farbki można dużo wlać, bo biała wełna żółknieje po praniu. Gdy przeschnie do połowy, zmaglować w czystym białem przesćcieradle, a następnie przez czyste płótno nie zbyt gorącym żelazkiem przeprasować; będzie jak nowe.

Różne sposoby wywabiania plam.

16. Plamy owocowe na bieliznie.

Chcąc wywabić plamy czerwonego wina lub owoców z bielizny, trzeba zaplamione miejsce trzymać nad kawałkiem palącej się siarki, gdy plamka jest mała, wystarcza kilka zapalek. Należy jednak na tychmiast po tej operacyi to miejsce zaprać, inaczej po jakimś czasie plama napowrót wystąpi.

17. Plamy smołowe, rdzawe, olejne i atramentowe na bieliznie.

Plamy *smoły* najlepiej nasmarować młodem masłem, a następnie w kilka minut potrzeb ją potażem namoczonym w wodzie i przeprać plamę.

Plamy *olejowe* najlepiej prać zimną wodą z mydłem, raz zaparzone gorącą wodą, nigdy już nie puszcza. Dobrze także wypraną plamę zatrzymać nad palącą się siarką, a stanowczo zginąć powinna.

Plamy *atramentu* umoczyć w kwasie cytrynowym lub w rozpuszczonej w wodzie soli kwaśnej, która nie szkodzi bieliznie, a po zniknięciu plamy zaraz wyprać w wodzie z mydłem, aby działanie kwasu zniszczyć. Dobrze także umoczywszy plamę w soku cytrynowym na srebrnej łyżce potrzymać ją do zagotowania nad palącą świecą.

Plamy *rdzy*. Napuścić plamę sokiem cytrynowym na zimno, bardzo obficie, i tak zamoczoną plamę przeciągać po gorącym żelazie od prasowania, póki plama nie wyjdzie. W razie gdyby od jednego razu nie puściła powtarzać to kilka razy, a niezawodnie puści.

18. Plamy od wina czerwonego na bieliznie stołowej.

Sposób 1. Wkrótce po zaplamieniu bielizny winem czerwonym trzeba plamę zanurzyć w dobrze ciepłe mleko, potrzeć mocno, a następnie wypłókać w zimnej wodzie.

Sposób 2. Wyprać natychmiast plamę w zwyczajnej wodce, następnie w gorącej miękkiej wodzie z mydłem, a w końcu wypłókać w czystej zimnej wodzie.

Sposób 3. Bardzo starodawny sposób jest nader prosty, ale najmniej pewny: świeżą plamę tylko co zalaną, posypać grubo miazgą solą, a potem wyprać w wodzie z mydłem.

19. Wywabianie plam chlorkiem.

Silne działanie chlorku sprawia, że jest zdalny do wywabiania plam z różnych materyałów. Plamy z wina, owoców i innych roślinnych substancyj, można wywabić chlorkiem wapna, lub kwasem winnym, gdy się je używa kolejno jeden po drugim. Do namoczenia temi płynami używa się zwykle mały pędzelek. Ostrzedz należy że trzeba wielkiej ostrożności wywabiając plamy, gdyż inaczej mógłby chlorek wywierać szkodliwe skutki na materyę. Robota ta musi być wykonywaną przez osobę bardzo ostrożną.

Jedna z moich przyjaciółek przysłała mi w tych dniach obrus drylichowy cały splamiony rozgniecionymi pomarańczowemi skórkanami, z których się utworzyło mnóstwo plam mocno żółtego koloru, prosząc o radę jak te plamy wywabić. Radziłam jej użycie chlorku i w tym celu posłałam flaszkę takowego, drugą z kwasem winnym i dwa pędzelki, polecając jej wielką ostrożność w użyciu tych płynów, dodając że jak tylko plamy znikną, trzeba dobrze w wodzie wypłókać. Po niejakim czasie odwiedziłam ją. Przyjęła mnie grzecznie, poprosiła męża, lecz zauważałam w tej chwili, że nie jest tak serdeczną jak zwykle. Niedługo potem prosiła nas na śniadanie. Stół był obficie zastawiony:

srebro świeciło się zdaleka, lecz obrus był w okropnie oplakany stanie, dziura koło dziury przeświecała. Na ten widok rozśmieliśmy się wszyscy, a gospodyni rzekła: To pani dzieło. Rada pani była dobrą, bo plamy rzeczywiście znikły." „Jakże to się mogło stać? zapytałam, pisałam pani przecież, żeby się ostrożnie z płynami obchodzić i po wywabieniu dobrze wypłókać." „Wszystko to zrobiłam, lecz plamy dopiero we dwa dni znikły, a to po kilkorazowym użyciu płynów. Zaraz po zniknięciu plam wypłókano starannie obrus, lecz zaledwie tylko na słońcu wysechł, pokazały się dziury." Takim sposobem dowiedziałam się, wprawdzie ze szkodą mojej przyjaciółki, że skórka pomarańczowa należy do najprawdziwszych farb roślinnych. Aby mnie jednak trochę pocieszyć, pokazała mi serwety bieluteńkie, mówiąc: „Żebyś je pani dawniej była widziała? były już od kilku lat poplamione, lecz użycie płynów ten cud sprawiło, i mogę panią zapewnić, że prędkie włożenie do wody jest nadzwyczaj skuteczne i ochrania od szkodliwych skutków." Trzeba więc wywabiając dawne plamy, za każdą razą po użyciu płynów włożyć w wodę. Nie radzę jednak wszystkim gospodyniom użycia tego środka, lepiej użyć łagodniejszy. Można go sobie samemu zfabrykować z chlorku wapna i sody. Nalewa się na dwa funty chlorku w glinianém naczyniu dwadzieścia funtów wody zimnej i zostawia przez 24 godzin, mieszając po kilka razy. Następnie rozpuszcza się przy wolnym ogniu trzy funty siarczanu sody w dziesięciu funtach wody, dolewa się ten płyn do drugiego, miesza dobrze i pozostawia w spokoju. Klarowny, przezroczysty płyn jest tą wodą wywabiającą, która się nazywa chloran sody. Nalać we flaszkę i zakorkować starannie korkiem umaczanym w rozpuszczonym wosku, lecz nie można je obrócić, ani wystawiać długo na światło dzienne lub słoneczne, gdyż przez to straciłaby woda swój wpływ. Najlepiej wlać w kamionki do dłuższego zachowania. W składach aptecznych kupuje się chlorek wapna funt po kop. dziewięć, a siarczan sody, który też solą Glauberską jest zwany, po 3 kop. funt. W ten sposób otrzymuje się 20 do 22 funtów klarownej wody do wywabiania plam za kop. 25. Funt więc kosztuje 1½ kop. Korzyść, która ztąd wynika, jest tym większa, gdyż ta sama woda pod cudzoziemskimi nazwiskami „Eau de Javelle" i „Eau de Labarque" o dziesięć razy drożej bywa sprzedana

waną. W tych wodach często jest węglan sody zawarty, który nie jest koniecznie potrzebny.

Plamy owocowe i winne można łatwo wywabić, zwilżając plamę tym płynem i płóćąc starannie. Tak samo można białą bieliznę, która żółkła, nanowo wybielić, a szczególnie bawełnianą, piorąc ją w wodzie, w której na 20 funtów czystej, jest 1 funt wody wyżej przepisanej, a później starannie ją się płóćce. Woda ta nie jest szkodliwą, więc można ręk używać. Na jedno trzeba jednak zwrócić pilną uwagę, to jest płóćkać bieliznę w bieżącej, jeżeli można, wodzie, gdyż inaczey zatrzymuje zapach chlorku, który dla wielu jest nieznosnym, szczególnie przykry przy bieliźnie na pościel używanej.

20. Wywabianie plam benzyną lub terpentyną.

Niemieckie pismo „Industrie Blätter” podaje wskazówkę co do wywabiania plam tłustych, które chcąc usunąć, naciera się zwykle benzyną lub terpentyną splamione miejsce póty, póki ślad plamy nie zniknie a nacierany silnie materiał świecić się nie zacznie. Postępowanie takie wyprowadza wprawdzie plamę, ale nie na długo, po pewnym czasie, gdy pył na splamione miejsce padnie, wychodzi plama i to na większej przestrzeni, niż pierwiej, a to z następującego powodu:

Przy silnem tarciu tłuszcz rozpuszcza się w lotnej terpentynie lub benzynie i rozchodzi się wkoło, benzyna lub terpentyna ulatniają się, pozostawiając tłuszcz w materyale. Chcąc na zawsze wyprowadzić plamę tłustą, należy postępować w następujący sposób:

Arkuszy zwyczajnej bibuły do filtrowania, składa się na troje i podkłada pod miejsce splamione, na wierzch kładzie się drugi arkusz takiejże bibuły, złożonej w tenże sam sposób, poczem zwilża się bibułę wierzchnią benzyną, przyciska zimnem żelazkiem lub dłonią, wtedy tłuszcz rozpuszczony wsiąka w obie warstwy bibuły i materiał bez śladu plamy zostaje.

21. O wywabianiu plam.

Umiejętny sposób wywabiania plam wszelkiego rodzaju, bez zaprzeczenia jest jednym z ważniejszych czynników w ekonomii domowej; zwykle z oczyszczeniem sukien uciekamy się do zakładów mniej lub więcej renomowanych, a w tych jedynym rzecz można środkiem jest benzyna, którą nie w każdym razie zastosować można. Jakkolwiek trudno jej zaprzeczyć własności rozpuszczających, przecież tym sposobem plama staje się tylko mniej widoczną, ponieważ ilość brudu poprzednio skoncentrowana na mniejszej przestrzeni, roztworzona benzyną, która z nadzwyczajną łatwością przenika materyały wszelkiego rodzaju i gatunku, staje się tylko bledszą, a po pewnym przeciągu czasu w skutek nagromadzonego kurzu, uwydatnia się na przestrzeni bez porównania większej. To samo można powiedzieć o terpentynie, która ma jeszcze tę niegodność, że jeśli źle jest oczyszczoną (co łatwo poznać po kolorze żółtym) osadzona z niej żywica daje łatwiej przytulek kurzowi, a trudniej pozbyć się jej przychodzi. Inne płyny znajdujące się w handlu jak carburyna, która jest prostą mieszaniną benzyny z oczyszczonym olejkim terpentynowym; benzyna, ochrzczone wodą niszczącą plamy Brönera (Bröner's Flecken Wasser) i wiele innych, przedstawiają też same niedogodności i niemal zawsze nie prowadzą do celu.

Zasadą pozbycia się plamy jest zupełne usunięcie téjże, gdy tymczasem używając do wywabiania plam tłustych benzyny lub terpentyny cała ilość tłustości pozostaje w materyi, a sama tylko benzyna lub terpentyna jako lotne uchodzą; używając zaś w miejsce ich jakiegokolwiek alkaliu, np. węglanu sody, plamę zmydlamy, a mydło daje się łatwo wyprać w letniej a nawet w zimnej wodzie. Z plamami żywicznymi, pochodzącymi od farb olejnych, laku, smoly, zachodzi już konieczna potrzeba użycia terpentyny lub benzyny, ponieważ żywice trudniej ulegają zmianie na mydło, témsamém potrzebaby nader gorącej wody do rozmiękczenia ich, a nie wszystkie tkaniny zniosłyby tak wysoką temperaturę bez szwanku; jeżeli jednak na plamę żywiczną nalejemy olejku terpentynowego i pozostawimy ją tak przez kilka godzin, w takim razie rozpuszczona już poprzednio daje się z wszelką łatwością wyprać ogrza-

nym rozczynelem węglanu sody. Z materyi cieńszych np. tybetów, a w szczególności koloru fioletowego i niebieskiego, radzilibyśmy do zmydiania plam używać rozczyntu ammonii gryzącej i tylko w konieczności uciekać się do węglanu sody, ponieważ kolory te łatwo ulegają zniszczeniu.

Plamy stearynowe łatwo usunąć przez wykruszenie a później zwilżyć eterem siarczanym, unikając przytém zbliżenia się do ognia, eter bowiem jest nadzwyczaj łatwo zapalnym. Przy zwyczajnem wywabianiu stearyny przez zbliżenie zarzącego węgla należy się mieć na baczności, ażeby nie spalić samego materyału.

Plamy z atramentu łatwo zniszczyć szczególnież z przedmiotów białych przez zamoczenie, a następnie posypanie kwasem winnym, jeżeliby jednak to nie pomogło, radzilibyśmy w miejsce kwasu użyć chlorku wapna, a ten z pewnością kolor atramentu zniszczy.

22. Wywabianie plam atramentu z podłogi lub mebli.

Zastarzałe plamy atramentowe bardzo trudno wychodzą z drzewa i tak najlepiej najprzód wytrzeć plamy suchym piaskiem rzečním, a następnie polewać je płynem zmieszanego jednego łuta witryolu i ośmiu łutami wody miękkiej, a gdy plamy znikną, wyszorować te miejsca ługiem lub czystą wodą z mydłem. Póki plamy świeże, najlepiej jest zaraz szorować wodą miękką z mydłem szarem na zimno.

23. Wywabianie plam tłustych i atramentowych z marmuru.

Użycie marmuru na płyty do konsoli, stołów, komód, umywalni, stoliczków do łóżek itp. sprzętów jest bardzo we zwyczajn i zdaniem naszym moda to razem piękna i praktyczna, marmur bowiem nieulega tak prędko zniszczeniu jak drzewo, przecieź plami się jednak również. Chcąc plamę tłustą z marmuru usunąć, trzeba zrobić z palonój magnezyi i benzyny rodzaj ciasta i takowe na miejscu splamio-

nem rozciągnąć, zostawiając aż do zupełnego wyschnięcia ciasta. Jeżeli plama okaże się jeszcze widoczną, trzeba działanie powtórzyć a następnie marmur wodą delikatnie zmyć. Plamy z atramentu usuwają się za pomocą małej szczoteczki zwilżonej w rozcieńczonym kwasie solnym (solan). Że przecież kwas solny wygryzając atrament, chwytają się zarazem i marmuru, trzeba postępować bardzo prędko i natychmiast po pociągnięciu szczoteczka, zmyć miejsce pociągnięte, wodą miękką, do czego najlepiej mieć pod ręką gąbkę w wodzie umoczoną i tą kilkakrotnie marmur zmyć dobrze przyciskając i gąbkę zawsze w czystej wodzie splukawszy. Trzeba przytém postępować ostrożnie, aby czystego marmuru jak najmniej szczoteczka dotykać.

24. Pranie rękawiczek.

Sposób 1. Na wsi, gdzie trudność jest większa w dostaniu niezbędnych często świeżych rękawiczek — dobrze wypróbowany przepis prania takowych, będzie bardzo pożądanym.

Najpewniejszy sposób, który przedewszystkiem zalecamy jest benzyną. Umywszy czysto ręce, włożyć rękawiczki, zapinając je jak należy, wlać oczyszczonej benzyny, (sprzedawanej na funty po kop. 60 funt w składach materiałów aptecznych), na miednicę, umoczyć od razu maczając ręce, to jest, rękawiczki w niej i wycierać ręce zmoczone benzyną zwykłym ruchem przy umywaniu rąk, po dwóch minutach, wziąć starą miękką bieliznę i wycierać dalej rękawiczki jakby ręce po umyciu, czyniąc to działanie tak długo, aż rękawiczki uschną na ręku. Tym sposobem prać można tak jasne jak ciemne i to kilkakrotnie.

Sposób 2. Nalać benzyny na dość głęboką salaterkę i prać jak płótno po jednej rękawicze, dobrze ścierając; wycisnąć mocno z tego brudu, włożyć następnie na rękę, umoczyć kawałek flaneli lub trochę waty w tej samej benzynie i ścierać wokoło, aby już żadnej plamki lub smugi brudnej nie zostało. Przy świetle nie można tego robić, bo benzyna jest nadzwyczaj palna. Gdy już dobrze wytarte, wziąć czystą miękką ręcznik, lub jaką starą bieliznę i wyciskać na ręku rękawiczkę

aby zupełnie przeschła. Wtedy wziąć na watę trochę pudru używanego do rękawiczek i wycierać nim po wierzchu, aby rękawiczka nabrała właściwego sobie glansu. Zdjąć z ręki, wyciągnąć dobrze, ułożyć i podłożyć pod prasę.

25. Pranie kapeluszy słomkowych.

Kapelusze słomkowe, ryżowe i panama wymagają kilkakrotnego prania w czasie lata, co by szczególnie gdzie jest dużo dzieci, było bardzo kosztowne dając do prania. Można przecież w domu również dobrze to zrobić, dołożywszy nieco starania. Zdjąwszy z kapelusza słomkowego lub ryżowego wszelkie ozdoby i druciki, włożyć go jeżeli można na formę drewnianą i natrzeć słabym rozczytnem z potażu. Tym sposobem wkrótce wszystkie plamy znikną. Potem gdy przeschnie nieco na formie, trzeba dla białości, gdyż słoma żółknie, nacierać go prędko mialką siarką, a w końcu oczyściwszy czyli wydmuchawszy siarkę, natrzeć gąbką umaczaną w lekkim krochmalu, zmieszany z wodą ryżową, to jest w odwarze na wpół ugotowanego ryżu, a przykrywszy arkuszem bibuly, prasować z lekka zwyczajnym żelazkiem. Kapelusze panama jako wyrabiane z drzewa, piorą się poprostu jak koszyki szczoteczką i mydłem rozrobionem w miękkiej wodzie, a następnie płoczą czyli wycierają gąbką, w czystej wodzie umaczaną.

26. O dywanach pokojowych.

Od niejakiemu czasu coraz więcej wchodzą w użycie dywany i pokrywanie niemi całej posadzki w gabinetach i sypialniach, co przypisać trzeba coraz przystępniejszej dla ogółu cenie tego wyrobu, tak z zagranicznych fabryk, jak i naszych. Że zaś wiele osób jest pod względem obchodzenia się z dywanami bardzo nieświadomych, podajemy tu kilka słów objaśnienia.

Mylnem jest mniemanie, jakoby dywany podszyte płótnem były trwalsze, tkanina dywanowa jest i tak pod względem trwałości długoletnią, a dywany podszyte zatrzymują między wierzchem i podszewką

kurz, który trudno jest wydestać za pomocą trzepania i kolory tracą wtedy czystość swoją, którą kurz niszczy. Dywany pokrywające całą podłogę w pokoju, są przysrubowane, lub lepiej przymocowane za pomocą kólek, czego sposób powinien być wskazany przy kupnie dywanu. Takie dywany nigdy nie kładą się na gołą posadzkę wprost, gdyż z powodu swęj wielkości i trudności trzymania w rękach zaledwie dwa razy do roku zdejmują się dla wytrzepania. Codziennie więc formującej się kurz zbity w warstwę, która nie tylko niszczy dywan przy czyszczeniu szczotką, ale co więcej wydostaje się na wierzch, robi ciągły obłok kurzu, chociaż nie widoczny w mieszkaniu. Dla zapobieżenia temu, należy umieścić pomiędzy warstwą kurzu, która się wydostaje z pod posadzki, a dywanem cienki pokład drobnego, suchego siana, albo trocin lub wreszcie pokład starych gazet. Kurz wydzielający się z dywanu, gdy ten jest zanieczyszczony, działa bardzo szkodliwie na płuca delikatne lub dziecięce. Dlatego też w dziełach lekarskich znajdujemy wzmiankę, iż pokoje dziecinne lub osób cierpiących, nigdy nie należy wyścielać całkowicie dywanami. Dla utrzymania dywanów w porządku co do kurzu zewnętrznego, trzeba raz w tydzień posypać cały pokój zwilżonemi liśćmi, pozostałej po naciąganiu herbaty, a następnie dobrą miotelką lub szczotką czyścić niemi dywan raz przy razie. Ponieważ herbata powinna już być dobrze wyciągnięta, a nawet po wyciągnięciu przepłókana, aby nie miała w sobie barwniku, calem jej działaniem jest delikatne zbieranie kurzu, można więc użyć również spażonego, a następnie przesuszonego siana, liści drobnych, które także wysuszone, parzą się i odcedzają jak herbata. Należy jednak dobrze wysuszyć, aby świeże nie robiły zielonych plam na dywanie. Codziennie zaś zamiatać należy dywan szczotką z korzeni, której u pana Feista na ulicy Senatorskiej dostać można. Przy szczotce zaś używanęj do czyszczenia dywanu, raz na tydzień należy mieć rzadki gruby grzebień, aby ciągle ją przeczesać ze zbieranych śmieci. Powtarzam tu jako higieniczną przestrożę, iż pokoje osób słabowitych i dziecinnych, nie trzeba pokrywać wełnianemi dywanami, gdyż wełna z łatwością wielką przyjmuje w siebie wszelkie wyziewy chorobliwe, najlepiej więc w takich miejscach pokrywać posadzkę matami, które można co tydzień przewietrzać, lub ceratą, która obecnie bywa tak pię-

kną. Daleko lepsze, ale o wiele droższe są dywany nowego wyrobu z odpadków korkowych i konopnych, które, jak brzmią reklamy, można raz rozpięte czyścić bez zdejmowania z posadzki, postępując tak jak z posadzką zaprawioną olejno, to jest myjąc wodą i szczotką.

Co się tyczy czyszczenia zwyczajnych dywanów z pod kanap, stolów i t. p., to naturalnie należy je choć raz w tydzień wytrzepać na świeżem powietrzu. Zabrudzone, szczególnież też jasne, można prać, nalawszy je wolnym—powtarzam wolnym—odwarem mocno wygotowanym z mydlika, dodając jeżeli dywany bardzo brudne, parę lutów amoniaku i trzymać w tym roztworze z godzinę, poruszając je lekko. Następnie przelewa się je kilka razy czystą miękką wodą, wyżyma ostrożnie, nie wykręcając przecież i rozpościera na podłodze w przewiewnem miejscu do wysuszenia. Jeżeli kto nie ma miejsca do rozłożenia, może powiesić, ale ciągle przewracać na wszystkie cztery brzegi, aby woda nie miała czasu spłynąć w jedną stronę, idzie o to, aby były szeroko rozwieszzone. Można także czyścić dywany za pomocą zwilgoconych lekkim roztworem sody trocin, pokrywszy warstwą tychże dywan, tyle jednak tylko wilgotnych, aby je można posypywać z łatwością, następnie walcem, jaki się używa w ogrodach do walcowania, lub też dużym wałkiem od maglowania kilka razy przeciągnąć po dywanie raz przy razie, a następnie zaraz szczotką zmiatać trociny, gdyż od sody kolory blakną, najlepiej więc zaraz po zmaczaniu trocin, co powinno bardzo szybko się dziać, posypać dywan powtórnie trocinami zwilgoconymi czystą, zimną wodą i znowu przewalcować dywan z niemi i bardzo silnie szczotką wyczyścić. Jeżeli to działanie robiły osoby wprawne, postępując szybko, wilgoć nie powinna była przedostać się do spodu dywana i w takim razie z łatwością dywan wyschnie na świeżem powietrzu, lub lepiej jeszcze przykryty starymi wełnianymi kołdrami lub sukniem, które wilgoć wciągną. W każdym razie kosztowne dywany z jasnymi barwami, najlepiej posyłać do zakładów specjalnie się tém zajmujących, gdyż soda odbiera świeżość kolorom; tylko więc podniszczone i stare dywany radzę tym sposobem czyścić.

27. Odświeżanie aksamitu.

Przy ciągłej zmianie mód, a koniecznej przytém oszczędności w wydatkach, niejedna z czytelniczek będzie zadowolniona z pewnego sposobu odświeżania najbardziej pogniecionych i załamanych kawałków aksamitu; tém więcej dziś, gdy z kilku małych kawałków, z dodaniem jakiego kwiatka, kawałka koronki i nieco perełek, można utworzyć wcale ładny kapelusik aksamitny, co jest coś znaczącą oszczędnością, gdy aksamit tak jest drogi.

Wszystkie kawałki mające być odświeżane, przyfastrzygować gęsto, równo i gładko na dużym kawale starego płótna lub perkalu; który trzeba wszyć w krośna lub wyprężyć na lubku od przetaku. Po zrobieniu tego wykrawa się perkal z pod aksamitu i trzyma krośna nad stosownie dużém naczyniem z ukropem, odwróciwszy do tegoż aksamit prawą stroną czyli barwą. Gdy aksamit został już przesiąknięty wilgocią parującej wody, bierze się gorące żelazo i prasuje aksamit po lewej stronie, ciągle trzymając krośna nad ukropem, który wciąż parować powinien. W dziesięciu minutach takiego działania, aksamit będzie zupełnie odświeżony i prawie żadnej różnicy z nowym dostrzedz nie można, należy tylko skrupulatnie trzymać się przepisu.

28. Czyszczenie materacy włosianych.

Wypruć włosy, wytrześć doskonale, a następnie włożywszy w kocioł, nalać dostateczną ilość wody, wsypać potażu i gotować kilka godzin na mocnym ogniu ciągle mieszając kijem. Następnie na dużym przetaku, lub na rozciągniętym płótnie wypłókać czystą wodą, wysuszyć bardzo starannie i napychać napowrót materace.

29. Czyszczenie piérzy i puchu.

„Jednym z warunków zachowania zdrowia, jest utrzymanie w należytej czystości pościeli, a mianowicie piérzy i puchu, które jako ciała or-

ganiczne, zawierające w sobie już z samej nowości pewną ilość tłuszczu i kurzu, do psucia się wielką posiadają skłonność.”

Takim ustępem zaczyna właściciel zakładu czyszczenia piérzy i puchu, założonego przed bardzo niedawnym czasem przy ulicy Długiej wprost Hotelu Polskiego swą sprytną reklamę, dołączoną w formie kalendarza na rok 1871 do Kurjera Warszawskiego. Reklama ta wpadająca w oczy przy codziennym użyciu kalendarza, przekonać nas może wreszcie, jak przeciw sobie samym zawiniamy, zaniedbując staranności w porządku około pościeli naszej. Za granicą używanie maszyny do czyszczenia dawno jest już w powszechném użyciu, to też uważając, że zaprowadzenie jéj u nas stanowi przysługę dla gospodarstwa kobiéciego, udałam się na miejsce i byłam naocznyim świadkiem szybkiego niezmiernie procesu czyszczenia starych piérzy.

Dwie maszyny ogrzewane rurami idącemi od żelaznego pieca, puszczone w ruch za pomocą wydzielanego ciepła, nadają piérzom pewną siłę rozprzęgliwości tak, iż przez ciepło i silnie ogrzane powietrze, urządzone wewnątrz wentylatory, przypominające nadzwyczaj młynki do czyszczenia zboża, oddzielają w zupełności od piérza wszelkie mialkie domieszki gipsu, wapna, roztrzepują każde skupienie i zlepienie się piérzy, wreszcie usuwają nawet owe atomy kurzu i brudu, powstałego przez ciągle używanie pościeli, przez wydzielanie potu i tłuszczu ludzkiego.

Widzieć można naocznie ilość brudu i śmiecia wychodzącego z pod maszyny w czasie czyszczenia piérzy, które przecież chociaż utraciły na wadze, zyskały na sprężystości, robiąc się suche i tak puszyste, że zaledwie napowrót w tę samą powłokę zmieścić się zdołały.

Nie potrzebujemy powtarzać o ile czystość utrzymywana około naszej osoby, wpływa korzystnie na zdrowie, a bielizna i pościel już należą do przedmiotów najbliższego użycia, więc dowodzić potrzeby czystości w pościeli, jest rzeczą zbyteczną dla każdej osoby, pojmującej ważność téj części higieny, która się na porządku zasadza.

O ile nie można dosyć napominać do częstego zmieniania bielizny, idącej na ciało, tak i nie można za często zmieniać powleczenia pościeli; — każdy wie z doświadczenia, jaką wielką sprawia mu przyjemność zmiana bielizny, mianowicie na pościeli, jakie przyjemne uczucie dobrobytu nas ogarnia, gdy się położymy w świeżą i dobrze wymaglowaną

bielizną pokrytą pościel, co jest wyraźnym dowodem, że organizm nasz pożąda tego odświeżania, które z konieczności musi rozciągać się i na pierze wewnątrz użyte. Wprawdzie ta pościel jest najzdrowsza, w której jest najmniej pierza, a miejsce jego zastępuje włos, a jak dla dzieci siano, lub tak zwana trawa morska, szczególnie rozpowszechniona na użytek materacy zagranicą, mianowicie we Francyi i Anglii, gdzie drogość wlosu nie pozwala każdemu na materace z tego materiału. U nas na wsi radzą sobie rozmaicie chcąc włos zastąpić i zgoniły czyli plewy owsiane służą wybornie na rodzaj materacy dość sprężystych, które tylko tę mają wadę, czy zaletę, że ściągają się prędko i częstego odświeżania potrzebują.

Wracając się do pierzy, które u nas przeważnie są używane na poduszki, a przez starsze i delikatne osoby i na tak zwane piernaty, odświeżanie ich zawsze przez dobre gospodynie zaniedbywane nie było i co lat kilka, w porządnie utrzymanych domach wiejskich, pierze się odświeżały przez bicie ich różgami w stosownie urządzonych beczkach z przewiewem, lub były prane w wielkich workach muslinowych. Gdzie tego dziś zaniebano, odstąpiono od dawniej tradycyi porządnego gospodarstwa, które na nieszczęście jest coraz rzadszém, odkąd wiele kobiet, w pół oświeconych zaczyna gospodarstwo uważać za rzecz podrzędną i niegodną osobistego zajęcia. W mieście przecież brak stosownego miejsca i zwykle mniejsza ilość służby, wyżej wspomniany sposób czyszczenia pierzy nie możliwém uczyni, dla tego też wspomniana maszyna, pracę ułatwiająca i nawet dokładniej ją wykonywająca jest dobrém dla gospodarstwa kobiecego nabytkiem. Chcąc z niego korzystać, trzeba przyniesione w całości poduszki rozpruć na ćwierć lokcia już na miejscu, a po oczyszczeniu pierza podstawia się na powrót nasypkę pod okienko wydzielające czyste i puszyste pierze. W godzinę można mieć tym sposobem oczyszczoną całą, choćby najobfitszą pościel.

30. Sposób czyszczenia złotych łańcuszków.

Pocięrać łańcuszek w rękę małą ilością żelaznych opiłków (Eisen-oxyd), ale zupełnie na sucho i niezbyt długo, następnie umyć w wodzie, wysuszyć w cienkim płótnie lub gałganku welnianym, a w końcu jeszcze potrzebę przesianemi opiłkami z tartego drzewa.

31. O naczyniach w gospodarstwie domowym.

Wszyscy dziś narzekają na pogorszenie zdrowia ogółu, mianowicie téż w klasach zamożniejszych. Jedni to przypisują papinkowatemu wychowaniu dzieci, drudzy zbytecznemu nadużyciu herbaty i kawy i innym błędom dyetycznym, owi sposobowi życia. Wszystko to połączone jedno z drugim działa szkodliwie na zdrowie, lecz kuchnia pod tym względem jedno z najważniejszych miejsc zajmuje.

Pomijamy tu grzyby trujące, nieświeże ryby, wieprzowinę, cielęcinę i w ogóle wszystkie białe mięsa niedogotowane lub niedopieczone, przyprawy rozpalające, napoje narkotyczne, szkodliwie działające na organizm a przechodzimy wprost do sprzętów i naczyń kuchennych, za pośrednictwem których kucharka, jeżeli jest niedbałą, zwolna lecz nieustannie zatrui dom cały. Któż o tém myśli, kto na to zwraca uwagę—nikt prawie—nie wiedząc, nie przeczuwając niebezpieczeństwa, jakie wynika z zaniedbania nadzoru służby kuchennej, która nie może mieć wiadomości do jakich panie są obowiązane. Ale przejdźmy do szczegółów.

W każdej kuchni znajdują się naczynia różnego rodzaju, najwięcej jednak bywa metalowych, a mianowicie: miedzianych, mosiężnych, cynowych, cynkowych, neusilbrowych czyli z nowego srebra, ołowianych i żelaznych. Oprócz tego gliniane i drewniane używają się w gospodarstwie; wszystkie jednak oprócz drewnianych, porcelanowych i szklanych jeżeli zwłaszcza nie są utrzymane w czystości, mogą wywrzeć bardzo szkodliwy wpływ na zdrowie.

Osobliwie zaś miedź, ołów i cynk, a mianowicie ich połączenia chemiczne, są nadzwyczaj szkodzące, a jednakże osobliwie bez naczyń miedzianych w gospodarstwie obyć się trudno.

Chcąc o ile można zabezpieczyć się przeciw niebezpiecznym wpływom, z działania tych metali wpływającym, należy poznać dokładnie skutki i okoliczności, w jakich są najszkodliwszymi, a następnie jak zapobiedz złemu.

Wszystkie niemal potrawy, każdy napój narażony jest na zanieczyszczenie metalami naczyń, w których się przyrządzają. Sprzyjają temu osobliwie kwasy, tłuszcz i sól znajdująca się w pokarmach.

Najniebezpieczniejszymi ze wszystkich są naczynia miedziane, gdyż

kwasy i tłuszcze ułatwiają niezmiernie rozpuszczanie się tego metalu i zatrucie nim potraw.

Częstokroć widzimy na stolach drobne ogóreczki zwane niegdyś korniszonami, a dziś (niewiadomo na jaką pamiątkę) z angielskiego piklami. Mają one prześliczną barwę zieloną, jakby tylko co z grzedy zerwane, a im zieleńsze i podobniejsze do świeżych, tém większe odbierają pochwały. Nie jedna z pań zakupując je w sklepach może nie wie, że ta barwa tak piękna, pochodzi od zjadliwej trucizny zwanój grynspanem (octan miedzi). Ogóreczki te bowiem warzą z octem w naczyniach miedzianych niepobielanych, przez co rozpuszczony metal pięknie je zabarwia.

Ale co gorzej, nie jedna z gospodyń, nie myśląc zgoła o tém co robi, sama je w podobny sposób przyprawia, co w dzisiejszych czasach mogłoby się wydać niepodobną do prawdy ciemnotą i brakiem zastanowienia się, gdybyśmy nie słyszeli od samych gospodyń, że są dość nieroztropne zwolenniczki pięknej zastawy stołu, które albo przy marynowaniu pikłów używają podobnego jak wyżej sposobu, albo miedziane pieniądze w gotujący się ocet wrzucają.

Tłumaczą się wtedy zwykle, że byle gotowanie odbywało się na mocnym ogniu wrzenie było silne, działanie miedzi nie jest w takim razie szkodliwe. Łatwo przecież dowodzenie to obalić zapytaniem, żąd zaś bierze się ów kolor zielony, którego poszukują. Że pochodzi on, jak wspominaliśmy wyżej, z trującego grynspanu, łatwo się przekonać nalawszy w niepobielany ronderek nieco octu lub tłuszczu i po zagotowaniu zostawić w nim przez noc, a nazajutrz zobaczymy je mocno zielone.

Wprawdzie nie będzie szkodliwém, jeżeli wewnątrz naczynia miedzianego, jest aż do świetnego blasku wyczyszczone, a gotowane w nim potrawy, nie tłuste, ani nie kwaśne, wprost z ognia zaraz zostaną w inne naczynia przelewane, aby w miedzi nie stygły. Przecież zdaniem naszym doświadczenia podobne są zawsze złe i niepotrzebne, bo przy lada nieostrożności lub zapomnieniu, którym przy codziennych, różnorodnych zajęciach, służąca łatwo uleść może, mogą zgubne skutki pociągnąć za sobą.

Naczynia pobielane, z których powłoka cynowa w części zesza, są jeszcze niebezpieczniejsze jak nie pobielane. Dlatego też gosposia dba-

jąca o zdrowie rodziny, powinna czuwać pilnie nad tém, ażeby sprzęty miedziane w kuchni były zawsze utrzymywane czysto i należycie pobielone. W mieście łatwo to mieć można, na wsi przecież trudność jest większa i dlatego podajemy tu zaraz sposób pobielania naczyń miedzianych w domu; sposób zupełnie łatwy, gdy użyjemy dość zręcznego człowieka, a wiele zmniejszający koszta pobielania u kotlarzy. Kociołek lub rondel wymywa się najprzód wewnątrz rozcieńczonym kwasem siarkowym lub bardzo mocnym octem, potem szoruje się go aż do świetnego połysku. Następnie umieszcza się go na ogniu z węgla drewnianych. Wrzuca się doń kawalek mniejszy lub większy cyny czystej, a którą po tém poznać można, że laseczka jęj daje się giąć nie łamiąc; przyczém wydaje trzeszczenie jakby guńcionego siemienia. Gdy cyna zacznie się topić, posypuje się części rozpalone salmiakiem i wyciera szybko i mocno kłębem pakul lub welnianym płatem. Obracając naczynie coraz dalej, pobielają się boki—ot i cała sztuka, jak wiemy nie trudna, kiedy nią najczęściej zajmuje się prosty chłopak góralski, druciarzem zwany. Zrobiwszy sobie pewien zapas cyny i wprawiwszy do roboty jednego z dworskich, można mieć rondle zawsze czysto pobielone.

Cyna, zapelniająca niegdyś kredensa i kuchnię naszych przodków, wyszła już prawie zupełnie z użycia, bądź z powodu stosunkowo znaczego ciężaru naczyń, bądź dla wysokości ceny, a wreszcie dlatego, że je fajans i porcelana wyrugowały. Szkoda jednak, gdyż ze wszystkich metali oprócz srebra i złota, cyna najsilniej opiera się działaniu kwasów, tłuszczów i powietrza i dlatego to właśnie przymiotu, używają jęj do powlekania wewnątrz naczyń miedzianych. Bardzo tęż dobrze służy na imabryczki do kawy i herbaty tak zwana cyna angielska, jakkolwiek nie jest to cyna czysta, ale rodzaj stopu, (a li a ż) zwany metalem angielskim (british metal). Wyroby z angielskiego metalu dobrze utrzymane, wyglądają bardzo ładnie, są nieszkodliwe jak z cyny, łącząc do tego przymiot lekkości, na jakim, jak wspomnieliśmy, cynie zbywa.

Ołów należy do najstraszniejszych trucizn; szczęściem każdy człowiek wykształceńszy wię o tém i unika użycia tego metalu. Jest on tém szkodliwszym, że chociaż w różnym stopniu, ale jednak w każdym rozpuszcza się płynie, a nawet woda stojąca długo w naczyniach z niego zrobionych, zawiera małą ilość ołowiu.

Następstwa z zatrucia ołowiem tém są straszniejsze, że w początkach prawie ich dostrzedz nie można, a częstokroć dopiero po upływie znacznej przestrzeni czasu, pojawiają się z podwójną złośliwością.

Wprawdzie w gospodarstwie nie używają się naczynia z tego metalu, lecz konwisiarze fałszują nim cynę, gdyż jest daleko tańszym, niesumienni zaś kotlarze, pobielają tą szkodliwą mieszaniną naczynia miedziane.

Jeżeli cyna zawiera w sobie więcej jak czwartą część ołowiu, już naczynia wyrobione z tej mieszaniny są zdrowiu bardzo szkodliwe; ale chociażby i daleko mniej domieszano go do cyny, użycie naczyń częste pociąga za sobą również wielkie niebezpieczeństwo.

Nie mniej szkodzą zdrowiu naczynia z cynku. Używają ich wprawdzie rzadko, lecz czasami można widzieć handlujących mléką i śmietaną posługujących się dzbanami cynkowemi. Jak łatwo cynk udziela się nawet czystej wodzie przekonać się łatwo, podstawivszy naczynie pod deszczówkę, spływającą z dachów cynkiem krytych. Lubo ze smaku samego już poznać można obecność cynku w wodzie, lecz w potrawach w niej gotowanych nie tak go już łatwo wysledzić, bo smak kwaśny lub korzenny cierpkość cynku pokrywa. Baczyć więc należy aby kucharki niedbale, w deszczówce spływającej z dachów cynkowych potraw nie gotowały.

Do niebezpiecznych naczyń metalowych należą wyrobione ze stopu miedzi z cynkiem i niklem, zwanego nowym srebrem (neusilber). Lubo niektóre mieszaniny nie łatwo ulegają działaniu potraw, lecz więcej jest takich, co po krótkim zetknięciu z pokarmami już im udzielają swych szkodliwych części składowych. Zostawivszy w kwaśnej zupie łyżkę z nowego srebra, po niejakiem czasie ujrzymy na niej zielonawą powłokę, co dowodzi, że cząstka miedzi rozpuściła się. Nadto nikiel jeżeli nie był dobrze oczyszczony, zawierać może arszennik.

Łyżki platerowane są dopóty dobre, póki na nich znajduje się dostateczna powłoka srebrna, dla tego też skoro schodzić zaczyna, trzeba je natychmiast dać do posrebrzenia. Sprzęty stołowe platerowane zdrowsze od srebrnych, właściwej próby nie mających, gdyż pokryte są czystym srebrem, galwanicznie osadzoném.

Szkodliwszym jest mosiądz, bo ten łatwiej rozkładowi ulega. Moździerze mosiężne, niewyczyszczone należycie, pokryte śniedzią, nie

powinny się używać nietylko do tłuczenia soli, zwłaszcza wilgotnej, lecz i do innych przypraw kuchennych, śnież bowiem jest tlenkiem miedzi, łatwo się ściierającym i zanieczyszczającym szkodliwie przedmioty proskowane w moździerz.

Naczynia złote i srebrne, pomimo wybornych przymiotów tych metali, mogą także działać na szkodę zdrowia, jeżeli stosunek dodanej do nich miedzi jest znacznym. Wiadomo bowiem, że ani z czystego złota ani srebra nic się nie wyrabia, bo oba metale są bardzo miękkie i prędko się zużywają, czemu dodatek miedzi zapobiega. Srebro używane na wyrób łyżek i widelców lub talerzy, aby było w użyciu dobre, powinno mieć najmniej czternastą próbę, to jest zawierać na 16 części stopu, srebra 14, a miedzi 2. Mieszanka dwunastej próby równie jest szkodliwą jak nowe srebro (neusilber).

Nakoniec garnki gliniane nie małą rolę odgrywają w kuchni. Zdawaćby się powinno, że niema najmniejszej obawy ich użycia. W samej rzeczy są one nieszkodliwe, jeżeli polewa używana wewnątrz nie zawiera glejty, będącej jak wiadomo połączeniem tlenu z ołowiem. W niektórych okolicach garncarze używają do robienia polewy soli kuchennej i garnki tak wyrobione nie są szkodliwe, lecz w wielu miejscach biorą na ten cel glejtę.

Poléwa taka wprawdzie nie tak łatwo ulega działaniu potraw, lecz przez dłuższe użycie, a mianowicie przechowywanie w garnkach kwaśnych płynów, owoców w occie gotowanych, ołów się rozpuszcza i pokarmy zatrąwa. Ponieważ trudno to poznać, najlepiej białej i zielonej polewy mających garnków i słoików do kwaśnych rzeczy nie używać, a chcąc ile możności uniknąć szkodliwego działania ołowiu zawartego w polewie, należy zaraz po kupieniu wyszorować naczynie piaskiem pomieszczanym z popiołem; następnie nalać wody osolonej i dobrze zakwaszonej octem i przez parę godzin gotować. Wreszcie po wylaniu tej mieszanki raz jeszcze wyszorować i wyparzyć wodą.

Naczynia żelazne jeżeli nie są pokryte wewnątrz białą emalią zawierającą ołów, wcale nie szkodzą. Należy je jednak starannie szorować, gdyż tworząca się rdza nadaje nieprzyjemny smak potrawom a niektórych nawet zmienia barwę, zawsze przecież bez żadnej szkody dla zdrowia.

Naczynia wreszcie drewniane, nieutrzymywane w należytem obojędństwie, nie przyczyniają się zapewne do polepszenia zdrowia, przez stęchliznę i szkodliwe grzybki, w postaci pleśni występujące, ale tu już przez same uczucie porządku, rzadko się do tak nieochędnego zaniedbania dochodzi.

Przebiegliśmy tu pokrótce główne przyczyny wywierające w zakresie kuchennym szkodliwy wpływ na nasze zdrowie. Z tego zarysu gospoście poznać mogą, o ile naraża się zdrowie najdroższych osób przez niedozór nad służbą kuchenną. Opisywanie chorób i cierpień ztąd wynikłych do nas nie należy: pierwszy lepszy lekarz może dać w tym względzie dokładne objaśnienie.

32. Platerowane wyroby w gospodarstwie domowym do codziennego użytku.

W niektórych domach zasobnych w stołowe srebro, przez oszczędność używają na codzienny użytek wyrobów platerowanych, aby się srebro nie niszczyło. Jest to źle zrozumiana oszczędność. Srebro platerowane, jest jak wiadomo, wyrobem miedzianym lub z aliażów miedzi, niklu i cynku, które nowem srebrem zowią; pokrywa to blaszka srebrna.

Ta blaszka ściera się przy użyciu równie prędko jak i srebro na wyrobach prawdziwie srebrnych. Skoro zaś blaszka się zetrze, zużyte w ten sposób wyroby, fabryka wyrobów platerowanych przyjąć może i przyjmuje na wagę za cenę bardzo niską, bo jak łatwo zrozumieć, ceni w tych wyrobach tylko wartość metalu znajdującego się wewnątrz, nieużyte zaś srebro może być oddzielone tylko na drodze chemicznej przez rozpuszczenie, naturalnie więc fabrykant za nie płacić nie może. Zwrócić tu jednak należy uwagę, że przedmioty platerowane nie na wszystkich miejscach jednakowo się zużywają i jak to widzimy, w jednych miejscach wcale już na nich nie ma srebra, podczas kiedy w drugich miejscach blaszka srebrna jest jeszcze dość gruba.

Jeśli więc, jak to często zdarza się widzieć w drugorzędnych restauracjach, podają do stołu łyżki, łyżeczki i widelce, na których srebro jest wytarte, wtedy trują ludzi, bo wszystkie sole miedzi i niklu jakie się tworzą przy zetknięciu z potrawami kwaśnymi i tłustymi, są bardzo trujące. Wątpimy, aby dobra gospodyni chciała kosztem zdrowia swój rodziny robić oszczędności, dając im truciznę wraz z codziennem pożywieniem. W srebrnych wyrobach wprawdzie także nie je-

dnakowo ściera się srebro, ale to nie przeszkadza, aby wyroby te nie mogły być przez bardzo długi czas używane, a po najdłuższym nawet użyciu, cała ilość pozostałego w nich srebra, posiada wartość pierwotną i dając takie sztuce do przerobienia po latach kilkudziesięciu, płacimy tylko za robotę i tak zwany fason.

Wprawdzie obecnie zużyte wyroby platerowane srebrzą galwanicznie, pomimo to jednak przy każdym odsrebrzeniu, oprócz wartości za srebro, musimy płacić fabrykantowi za jego pracę, wątpliwą zaś jest rzeczą, czy srebro osadzające się z roztworu galwanicznie jest równie trwałe, jak srebro kute lub walcowane.

Tak więc używanie wyrobów platerowanych jest kosztowniejsze jak srebrnych. Rozumiemy, że nie wszyscy są w stanie kupować srebro i wtedy z konieczności używają wyrobów platerowanych. Używanie ich jednak dla oszczędności w domach posiadających srebra, jest źle zrozumianą oszczędnością.

33. Sklejanie szkła i porcelany.

S p o s ó b 1. Wziąć wapna niegaszonego (o prawdziwe niegaszone bardzo trudno) utłuc i przesiać przez muślin. Rozbić białko tak tylko, aby się nie ciągnęło razem, wymieszać z wapnem, aby dość gęstawa masa była, wtedy bardzo prędko, gdyż ta mieszanina sztywnieje, smarować nią stłuczoną rzecz i złożwszy razem związać sznurkiem lub lepiej trzymać złączone nie ruszywszy wcale przez minutę 8, następnie wstawić w wolny piec i nie wyjmować aż za parę godzin. Jeżeli rzecz a szczególnie porcelana nie była jeszcze niczem sklejana, to zaręczam, że mocno trzymać się będzie jak nowa. Sami używaliśmy tym sposobem sklejenego imbryczka do herbaty przez lat parę.

S p o s ó b 2. Do wyżej opisaney massy dodać troszkę twarogu świeżego, mocno roztartego, postępując dalej zupełnie jak przy poprzednim sposobie.

S p o s ó b 3. Zamiast wapna niegaszonego, użyć skorupę od ostrygi, którą trzeba spalić, następnie utłuc, przesiać i używać dalej rozmieszawszy na masę z białkiem jak wapno. Dalszy proces zupełnie jak wyżej opisano.

34. Mycie szklanych naczyń.

Często się zdarza, że karafki lub butelki długo do zwyczajnej lub mineralnej wody używane, dostają jakby powłokę białawo żółtawą lub brunatne plamy, czego przyczyną jest osad pewnych cząstek wody na szkłe. Oczyścić je można najłatwiej kwasem solnym (solan) rozcieńczonym równą mu co do wagi ilością wody. Na dużą już karafkę dostatecznie jest użyć 40 do 50 kropli, bacząc tylko aby ściany karafki były wszędzie równo i dobrze oplókanie tym płynem. Następnie kilkakrotnie wypłókanie czystą miękką wodą dostatecznie szkło oczyści. Dodać musimy, że we wszystkich przepisach naszych, gdzie wyraźnie mowy niema o wodzie „twardój” miękkiej używać należy.

Aby zaś wyżej wspomnianego osadu na naczynia szklane nie dopuścić, trzeba myć je zimną wodą z solą, zostawiając aby woda ociekła. Chcąc zaś aby rżnięte szkło, naprzykład kieliszki i szklanki, pięknie i błyszcząco wyglądały, używać do mycia ługu z dobrego drzewnego popiołu, czysto zlanego, do którego lepiej jeszcze dodać nieco soli. Gdy zaś szkło rżnięte wygląda już przez długie użycie matowo i mniej świetnie, niektóre gospodynie trzymają je czas pewien nad parą powstającą z wody, na żarzące się węgle lanój. Gdy zaś potrzeba w gospodarstwie myć różne stare, a często zatłuszczone butelki, dobrze jest użyć do tego chloru wapna (Chlor-kalk), a to biorąc od trzech do czterech kwart wody (dzisiejszej miary) na lut i tym roztworem nalać butelki na 2 do 3 dni, a wraze wielkiego zanieczyszczenia do 5, poczem wodę chlorową wylewa się, a zwykłą wodą butelki zupełnie już z wszelkich możliwych nieczystości oczyszczone dobrze płócze. Nadmieniamy, że butelki powinno się nalewać aż do samej góry, gdyż może wystąpić na nie przez działanie chloru jakby obrączka.

35. Mycie okien.

Do wiosennego odświeżania domów zalicza się i świeże pokostowanie ram u okien, przyczem jednakże cierpią często szyby popryskane farbą, która wodą zmyć się nie daje. Soda i terpentyna, jak również potaż i wapno, nie zaleca się w tym przypadku, gdyż gryzące sole alkaliczne mogą szkło uczynić plamiastem i zamatować jego przezroczystość. Najlepszym odczynnikiem farby olejnej na szkłe jest mydło szare, którem plamy olejne nasmarowawszy, po kilku godzinach zmyć wodą można. Sposób ten zaleca się również do mycia pędzli, używanych do pokostowania farbą olejną. Nasmarowane szarem mydłem,

po kilku godzinach dadzą się do czysta w miękkiej wodzie wypłókać. Tu przecież nasuwa się uwaga, co do mycia drzwi i ram pokostowanych; wszystkie alkalia pokost olejny rozkładają, dlatego też nie trzeba nigdy do mycia tychże używać szarego mydła, sody, potażu lub ługu, gdyż usuwając brud, psuje się zarazem samą farbę. Zwyczajnem mydłem białem należy je myć i zaraz z tegoż mydła oplókiwać, bo choć takowe ma w sobie mniej gryzących części, niemniej posiada zawsze ilość ich pewną. Jeżeli ramy okien lub drzwi są jedynie zakurzone i nie ma ich w zbrukaniu plam tłustych, jakie się tamże przez dotykание rękami dostają, dość jest myć je szczotką lub flanelą w wodzie czystej, płóćąc kilkakrotnie. Przy myciu zwierciadeł spirytusem unikać znowu należy dostania się tegoż spirytusu na ramy lakierowane, gdyż spirytusowy lakier spirytusem się zaraz rozłoży i w następstwie rama się popłami. Wszelka politura także się od spirytusu plami i rozkłada. Kropla wódki kolońskiej natychmiast mebel politurowany plami, jak również większa część takich perfum, których zasadą jest spirytus.

Bl. 1873 r.

36. Proszek do czyszczenia luster i szyb.

Cztery luty mialkiej krędy, 3 luty tripplu, 1 lut wolusu, utłuc bardzo mialko, następnie przesiac przez gęste sito lub rzadki muslin. Biorąc do użytku zwilżyć lekko lustro czy szybę gąbką, a następnie cienkim starym płóciennym gałgankiem, umoczonym w proszku tak długo wycierać lustro czy szybę, aż zupełnie czyste będzie.

Szyby zwyczajne czyszczą się bardzo dobrze krédą tłuczoną mialko i przesianą a następnie rozrobioną na rzadko miękką wodą; umoczyć miękką skórkę, najlepiej kawałek irchy, w tej massie, posmarować szyby. a następnie wycierać cienkim miękkim gałgankiem.

37. Utrzymanie zwierciadeł.

Gorąco bardzo szkodliwie działa na zwierciadła przez rozpuszczenie amalgamy pod szkłem się znajdującej, co spowodowuje na zwierciadle czarne plamy. Zapewne niejedna z czytelniczek usiłowała nie raz dojsć przyczyny, zkad takowe brać się mogą na zwierciadle nieporuszanym przez nikogo i zaopatrzonym z tyłu należyście od wszelkiego przystępu. Otóż szkodę tę mogą sprawić promienie gorącego słońca i ztąd ostrzegamy, że kto ma pomieszkание na mocne południowe słońce wystawione, nie powinien nigdy stawiać toalety w oknie, co częstokroć widzieć się daje, gdy pokój jest o jednym oknie. Wprawdzie jest

to wtedy jedynie dobre—ze względu na kierunek światła—postawienie zwierciadła, które oświetlone z boku, źle przedmioty odbija. Ale ostrzegamy, że zwierciadło się psuje, co nawet gwałtownie może nastąpić, jeżelibyśmy zwierciadło wystawili na działanie słońca stroną szkła, jak to nieraz się zdarza, gdy przy zmianie mieszkania lub urządzenia pokoi zwierciadła zdjęte ze ścian na posadzce się kładą. Dość na to jednego dnia upalnego, jak wiemy z doświadczenia własnego. Myć zwierciadła najlepiej i najłatwiej spirytusem. Mieszanie kredy jest tu zgoła niepotrzebne, a nawet złe, często bowiem mogą być w krédzie ostre części szkło rysujące. Spirytusem wymyte i miękkim czystym płatkim do sucha wytarte, zwierciadło błyszczy się czysto i jasno jak nie można lepiej.

38. Zabezpieczenie żelaznych stalowych przedmiotów od rdzy.

Na święta wydostaje się do użycia wiele takich przedmiotów z gospodarstwa, które następnie chowa się znowu, a między innymi nakrycie stołowe; sądzim więc, że niejednej gospodyni będzie pożyteczną wiadomością, jak zachować noże nieużywane codziennie, aby rdza nie uszkodziła ich ostrza. Wprawdzie nóż dobrze wyczyszczony i wytarty dostatecznie z wilgoci, a w suchym miejscu schowany temu nie podlega że przecież jest wiele mieszkań wilgotnych, gdzie o to „suche miejsce” nielatwo, podajemy sposób radzenia sobie w tym wypadku. Na pół funta niegaszonego wapna wlać miarkę wody, wymieszać doskonale, a następnie nie poruszać mieszaniny tak długo, aż woda wierzchem stojąca stanie się najzupełniej czystą. Wtedy odlać ją starannie, a do pozostałego wapna wlać tyle prawdziwej oliwy, aby się utworzyła gęszcz taka naprzykład, jaką ma masło, gdy po rozpuszczeniu steżeje znowu. Tém jakby ciastem wapiennem nasmarować doskonale suche noże, czy jakiegobądź przedmioty żelazne lub stalowe i starannie owinąwszy w bibułę zachować, a będą od rdzy najzupełniej bezpieczne. Do przedmiotów trudnych do owinięcia trzeba nieco gęstszej i grubiej nałożonej mieszaniny używać.

39. CZYSZCZENIE TAC.

Nie należy nigdy na lakierowane tace lać wodę ciepłą, a nawet nie gorącego stawiać, bo lakier pęka i odskakuje. Chcąc oczyścić tacę wziąć gąbkę umoczoną w ciepłej wodzie, a gdy taca bardzo brudna,

trochę mydła nawet i wycierać gałgankiem. Gdy jeszcze brudna będzie, posypać trochę mąką i znowu wycierać suchym gałgankiem.

40. Woskowa zaprawa do mebli.

Rozpuścić na wolnym ogniu 8 części białego wosku, 2 części kałafonii i pół części weneckiej terpentyny, mieszać ciągle w ryneczce kamienną, a gdy jeszcze gorące, dodaje się 6 części mocnego terpentynowego olejku; po zastygnięciu masa ta powinna mieć niętkość masła.

Meble przeznaczone do pociągnięcia zaprawą, powinny być przedtem starannie wymyte wodą z mydłem, po dobrem wyschnięciu, bierze się téj masy woskowej na miękką szmatę i najpierw lekko, następnie coraz silniej wciera się przez pół godziny; po pociągnięciu dobrym, czystym szerlakowym lakierem, meble świetnego nabierają połysku. Politurę tę każdy bez wielkiego zachodu zrobić może, a z wielką łatwością oczyścić i odnowić się daje.

41. Domowe politurowanie drzewa na palisander lub orzech.

Są czasem sprzęty proste, którym wdzięczna gospośnia pragnęłaby nadać pozór ile można najwytworniejszy, nie kosztownym przecież sposobem. Otóż na wsi szczególnie, gdzie rzemieślnik nie zawsze jest pod ręką, można drzewu sosnowemu, lub z gatunków zwanych drzewem białym, dać w domu kolor palisandru lub orzechu, za pomocą łatwego środka. Trzeba Kameleon mineralny (nadmanganian potażu) rozpuścić w miękkiej wolnej wodzie, w której, gdy już doskonale nasyconą będzie, macza się pędzel i po drzewie, które kolorować mamy, pociąga się nim tyle razy, ile potrzeba aby otrzymać żądany odcień. Jeżeli przedmiot nie jest wielki, pięć minut zwykle na to wystarcza. Każdy gatunek drzewa inaczej poddaje się działaniu. Gruszka i wiśnia koloruje się bardzo szybko, drzewo białe jak lipa, osiczyna wolniej. Sośnina zaś, w skutek zawartej w niej żywicy, dłuższego wymaga czasu. Drzewo dostatecznie ukolorowane obmyć trzeba w kilku wodach, a po wyschnięciu napuścić oliwą i polerować.

Nadmanganian potażu posiada własność rozkładania się przez zetknięcie się z tkanką roślinną, redukującą go na brunatny nadkwas manganianu, który nadmiar wywiązanego potażu utrwala na drzewie.

42. Czyszczenie lakierowanych rzeczy.

Sprzęty choćby najstaranniej ocierane codzien z kurzu, brukają

się przecież z czasem, a w najporządniejszym nawet domu niepodobna się ustrzedz muchy, która je pstrząc zanieczyszcza, otóż zmieszawszy mąkę z oliwą na pewien rodzaj ciasta, wycierać je takowem, a wyczyszczyć się wybornie z wszelkiego brudu.

43. Mycie pokostowanych przedmiotów.

Drzwi, ramy okien, wreszcie posadzki lub sprzęty pokostowane myją się zwykle mydłem szarém, co wprawdzie zupełnie dobrze z wszelkiego brudu je oczyszcza, ale pokost i farba olejna przez alkale w mydle zawarte rozkłada się, pęka, psuje jak to ma niemniej miejsce i wtedy, jeżeli zamiast szarego użyjem białego mydła, lub sody albo potażu, czy téż ługu. Najlepszym sposobem oczyszczenia przedmiotów pokostowanych jest użycie amoniaku lotnego (salmiakgeist), rozcieńczony go w miarę jak chcemy obejść się z farbą delikatniej, w sześć, ósm, dziesięć razy takiej ilości wody miękkiej i gąbką czy szczotką umaczaną w tym roztworze obmywa się wspomniane przedmioty. Wszelki brud zejdzie z nich wkrótce, a pokost nienaruszonym pozostanie.

44. Czyszczenie gipsowych biustów i płaskorzeźb.

Gotuje się z krochmalu gęsty kłajster i używając niezbyt twardego pędzelka, pociąga się nim przedmioty gipsowe, które oczyścić chcemy, poczem wystawić je trzeba na przeciąg powietrza aby obeschły. Wtedy zeschnięty kłajster pęka i cienkimi płateczkami z gipsu opada, zabierając z sobą wszelki kurz i brud tamże osiadły. Tym sposobem oczyszczone biusta czy płaskorzeźby, wyglądają jak nowe i nic w swych wypukłościach nie tracą. Figurki gipsowe można oczyścić, uwiązawszy je na nitce czy sznurku i zanurzwszy w wodzie wapiennej, w której poprzednio rozpuścić trzeba nieco jasnego pergaminowego kleju (pergamentleim). Kiedy przedmiot zanurzony dostatecznie wilgocią nasiąknie, trzeba go wyjąć i pozwolić aby osechł, poczem pociąga go się wodą, w której nieco alunu rozpuścić trzeba.

45. Szkło wodne jako zaprawa podłogi.

Dobra i trwała zaprawa podłogi jest ważną rzeczą w domowym gospodarstwie, gdyż zwyczajne froterowanie stanowi mozolną, przy służbie kobiecej uciążliwą a zawsze kosztowną robotę. Podajemy więc nowy sposób zaprawiania podłogi.

Chcąc szkłem wodnem zaprawić podłogę, należy ją przedtem wymyć bardzo czysto, poczem wszystkie szpary i fugi między deskami doskonale zakitować ciastem, zrobionem z kredy lub gipsu i szkła wodnego.

Tak przygotowaną podłogę pociąga się raz szkłem wodnem. Ten grunt pociąga się farbą bądź jednostajnego koloru, bądź w desenie, należy tylko używać farb mineralnych, gdyż alkalia wchodzące w skład szkła wodnego, niszczą wszystkie farby roślinne. Nadto farby mające być użyte do pomalowania podłogi, należy pierwój zmieszać z równymi częściami wody i zbieranego mleka. Co zaś do wyboru farb, podług wyżej podanych wskazówek, każdy skład gdzie się po kupno takowe uda, stosownie dobrać je potrafi.

Nadawszy już podłodze żądaną barwę, przy czem należy mieć na uwadze, iż szkło wodne wszystkie kolory robi ciemniejszymi, pociąga się znów podłogę szkłem wodnem, póki się żądanego połysku nie otrzyma. Chcąc zaprawę jeszcze piękniejszą uczynić, poleruje się ją po wierzchu i pociąga się z lekka olejem, co nadaje zaprawie pozór polityry.

Do pociągania szkłem wodnem, używa się dużego twardego pędzla, a że płyn ten nadzwyczaj prędko zasycha, więc można śmiało co pół godziny nową warstwę zaprawy dawać.

Po skończeniu zaprawy, należy dać wyschnąć dobrze podłodze przez kilka godzin, nie chodząc po niej wcale, po czem już cały zachód jest skończony. W ten sposób zaprawiona podłoga wygląda bardzo dobrze i śmiało może iść w porównanie z podłogą lakierowaną, której zaprawa jest przecie bardzo kosztowną. Przy tem zaprawa ta jest nadzwyczaj trwała, gdyż szkło wodne ani wilgocią, ani chodzeniem się nie niszczy. Chcąc taką podłogę oczyścić z brudu i pyłu, należy ją tylko wytrzeć wilgotną szmatą, przez co i pokój cały wolnym jest od pyłu nieuniknionego przy zamiataniu na sucho.

Jedną jeszcze korzyścią zaprawy szkłem wodnem jest jój ogniotrwałość. Iskra zarzewia upadłszy na podłogę, co się często przy paleniu w piecach zdarza, nie wypala desek, gdyż warstwa szkła wodnego ognia nie dopuści.

To co się powiedziało wyżej, winno przekonać o korzyściach podanej tu zaprawy; nadaje się ona nie tylko do prywatnych pokoi mieszkalnych, lecz i do miejsc, które dotąd bez zaprawy wszelkiej obywać

się musiały. Dalej wszelkie sale kancelaryjne, biura, sklepy, kawiarnie i t. p. miejsca, najstosowniej i najkorzystniej jest zaprawiać szkłem wodnem, co nietylko dobrze wygląda lecz ma niemal trwałość kamienia.

Szkło wodne używane do zaprawy kupuje się w składach materiałów aptecznych, ma ono 66 stopni Baumego, kolor zielonkawo-wodnisty, a gęstość syropu; po pociągnięciu podłogi, powinno mieć połysk lakieru.

46. Zaprawa podłogi rok trwająca.

Pół funta wosku połupanego na kawałki nalać kwartę terpentyny, w jakim poléwaném naczyniu glinianém lub żelazném z białą emalią i to przykrywszy, rozpuścić w miejscu dobrze ciepłym, jak na przykład w piecu lub na trzonie angielskiej kuchni, gdy się obiad skończy gotować. Nie radzim zaś nigdy rozpuszczać w inny sposób, na mocnym ogniu, bo terpentyna łatwo zapalna, może zająć się nagle płomieniem i wybuchnąć, co prócz straty zniszczonego materiału może groźniejsze następstwa pożaru za sobą pociągnąć. Gdy wosk zostanie w zupełności rozpuszczonym, trzeba odstawić w miejsce chłodne mieszając, a po pewnym przeciągu czasu otrzyma się masę gęstawą, którą trzeba każdą tafelkę czysto umytęj posadzki przez flanelę lub pendzlem mocno nacięrać, a po zupełnem wyschnięciu wyfroterować, a będzie blask i trwałość niemal lakieru. Szczotkowanie następne odbywa się jak zwykle.

Taka zaprawa zostawia posadzce naturalny kolor drzewa, co wygląda najładniej, jeżeli posadzka jest piękna, w ładne tafelki z drzewa układana. Kto zaś życzy sobie zaprawy z farbą, niech farbę jakiej używa zwykle, na przykład gumiguttę, która daje piękny kolor jasnego jesionu, lub orlean nieco świetniejszej barwy, lub tenże z domieszką ter-rangelica na kolor ciemnawy, rozgotuje w miękkiej wodzie wraz z kléjem, używając funt kléju na garniec wody i tą farbą dobrze gorącą posadzkę pendzlem lub lepiej odpowiednią do tego szczotką zaciągnie, jak idzie słój drzewa, a po zupełném wyschnięciu téjże, dopiéro masą woskową nacięra. Ilość farby zależy od gustu: orleanu 15 łutów dostateczne jest na garniec wody, jeżeli farba nie ma być zbyt żółtą; o czém wreszcie dostać można najdokładniejszą informację w każdym składzie gdzie też farba kupowaną będzie.

Ten sposób zaciągania najpierw posadzki farbą z klejem ugotowaną radzim zawsze, nawet wtedy, kiedy ktoś zechce trzymać się dawnego sposobu zaprawy, przy której wosk rozgotowany bywa z potażem. Farba bowiem zmieszana z woskiem, wyciera się przy szczotkowaniu i posadzka zwolna bleknie, czego przy powyższym sposobie się uniknie. Funt wosku rozgotowany w garncu miękkiej wody z 1 i pół funtem potażu, wystarczy na zaciągnięcie średnio dużego pokoju o trzech oknach. Gotować trzeba godzin kilka, aż wosk rozgotowany zostanie doskonale jak śmietana, do czego trzeba przecież przez cały ciąg gotowania wciąż kopystką do dna garnka dostającą mieszać, aby wosk z wodą się połączył. Ogień powinien być wciąż równy i wolne gotowanie sprawiający, gdyż potaż pobudza do łatwego kipienia. Nie radzim przecież mniejszej ilości potażu używać, bo wtedy wosk trudno się rozgotowywa, a potem w krupki się zbiega. W razie ukazania się takowych, gdy wosk gotować się przestawszy chłodnąć zacznie, radzim z dodaniem potażu gotować jeszcze a rozgotuje się koniecznie. Wosk powinien być również gorąco o ile można do zaciągania użyty. Zaciąganie zawsze w kierunku słoí drzewnych, dobrze wcieraając, odbywać się powinno.

47. O nierówném paleniu się lamp naftowych.

Lampy naftowe często palą się źle, kopcą, dają jakiś płomień nieczysto rudawy, bez żadnej na pozór przyczyny. Otóż ta ukryta przyczyna leży w tém, jeżeli knot do lampy użyty mógł poprzednio nasiąknąć wilgocią. Bawełna, na takie knoty używana, jest z gatunków szczególnie wilgoć wciągających, co niekiedy posuwa się tak daleko, że bierze w siebie wilgoć od $\frac{1}{3}$ do $\frac{1}{2}$ swój wagi. Knot tak zwilgotniały nie chce następnie naciągać naftą i palenie znajduje przeszkodę. Dla tego téż powinno być ogólną regułą gospodyni, aby knoty zapasowe w suchém miejscu trzymała i nigdy świeżo przyniesionych, bez poprzedniego przesuszenia w ciepłe, nie zakładała w lampę. Knot raz naftą napojony, już wilgoci nie dopuszcza, zawsze przecież jest lepiej, nie stawiać lamp naftowych wśród dnia w takich miejscach, gdzie wilgoć na nie działa, bo je to zanieczyszcza, metalowe części lampy rdzewieją.

48. Ligroinowe lampy.

Koniecznym warunkiem dobrego gospodarstwa, jest bacność gospodyni, aby korzystając z wynalazków i postępu przemysłu zaopatry-

wać się tak w przedmioty do domowego użycia służące, aby to ich użycie najmniej kosztownem było. Oświetlenie tanie a dobre, jest ważną w domowej ekonomii rzeczą i dlatego powiemy słówko o lampach ligroinowych. Najprzód przecież trzeba się dowiedzieć co to jest ligroina, sądzę bowiem, że jest rzeczą niezbędną znać to czego używamy. Otóż ligroina jest najlotniejszą i najzapalniejszą częścią tego oleju ziemnego, który w stanie produktu surowego petroolejem czyli olejem skalnym zowią, a który w oczyszczeniu na trzy części się rozdziela, a mianowicie na naftę, która obecnie w tak ogólne użycie do oświetlenia weszła, na smołę ziemną czyli parafinowy olej i nakoniec na petroolejną benzynę, w użyciu do lamp ligroiną zwaną. Ma ona w przemyśle rozmaite zastosowania, do domowego zaś użytku, podają ją jako środek wywabiania plam tłustych i najtańszy materiał do oświetlenia. Gdy się w handlu ukazała najprzód w Anglii, a następnie wszędzie krzyczano na rodzaj cudu, na zasadzie iż tym nadzwyczajnym materiałem nie potrzeba lampy napełniać, ale dość napuścić nim gąbkę w maszyneryi lampy umieszczoną, a ta podsycając knot daje nam na 6 do 8 godzin dość jasne białe światło.

Pozór zdaje się niezmiernie zalecającym, ale teraz zajrzyjmy do gruntu. Lampa ligroinowa średnia, na jedno nasycenie gąbki potrzebuje 3 luty ligroiny, co w stosunku do światła jakie daje, jest bardzo co niewiele tańszém oświetleniem od nafty, gdyby światło téjże tak skąpo umierzyć. Powtóre z tego cośmy wyżej powiedzieli jasno widzieć można, że naftę dla tego z tego lotnego oleju oczyszczają, aby jój użyciu odjąć niebezpieczną, i wielu wielkich już nieszczęść powodem będącą zapalność. Zatém prostą jest rzeczą, że ligroina jako już sama najczystsza téj zapalności przyczyna, jest materiałem niezmiernie niebezpiecznym, jak téż nim jest w samój istocie. Zwróćmy na to uwagę, że nafta oczyszczona i smoła petreolejna pali się tylko przy pomocy knotu, co nawet jest środkiem próbowania, czy nafta jest prawdziwie dobrą, bo wtedy zapałka zapalona, w naftę wrzucona, nietylko jój nie zapali lecz sama zgaśnie, co nawet czytelnikom radzim robić, gdy kupują w składach, na których dobrej wierze polegać nie mogą, pilnując tylko ostrożności, aby próby robić jedynie w dzień i na małej zupełnie ilości nafty, a zapałki nie wrzucać, bo kto to nie zręcznie zrobi, ogień może przez sam ciąg powietrza zgasnąć, nie tém gaśnięciem nie dowodząc; ale naftę trzeba dotknąć ogniem, który jak powiedzieliśmy bez skutku zgaśnie, jeżeli nafta jest dobrze oczysz-

czoną. Ligroina przeciwnie ma własność zapalności tak wielką; że dość płomień ognia w pobliżu jęj trzymać, a powietrzem natychmiast się zapali i straszliwy spowoduje wybuch. Wprawdzie ktoś powie, że niebezpieczeństwo znika przy ogólnie znanęj ostrożności, aby lampy ligroinowe w dzień tylko do wieczornego użytku przyrządzać, a zapasy ligroiny dobrze w miejscu na ogień nie narażonem chować. Ale gdzie są na świecie miejsca na ogień nie narażone i kto zdoła wszystkie przypadki przewidzié, aby ich zawsze uniknąć? Podług nas, najlepší zezlem nie igrać, rzeczy szkodliwych stanowczo do użytku domowego nie brać, a szczególnięj, kiedy jak w tym przypadku, żadnęj rzetelnęj korzyści z tego osiągnąć nie można.

Bl. 1867 r.

49. Przechowanie futer i różnyh wełnianyh rzeczy przez lato.

Różnaityh sposobów używają dla przechowywania w lecie futer i innyh zimowyh rzeczy; najlepszym jednak sposobem jest, przetrzepywać poczawszy od marca co dwa tygodnie, czyniąc to w chłodne pochmurne dni. Jeżeli jednak kto wyjeżdża i nie może tego starannie dopełniać, dobrze jest trzepiąc aż do Ś-tego Jana, pozawijać futra każde oddzielnie w grube prześcieradła, umoczone w mocnym roztworze z szarego mydła, i powiesić w szafie w pokoju ciemnym. Dobrze jest także futra i wełniane rzeczy, przekładać liściami pączuli, przesypywać proszkiem perskim, lewandą i t. p. zapachami odstraszącami móle, układać w paki i trzymać w chłodnym pokoju, nigdy pod strychem, bo tam najłatwięj się móle lęgną. Kamfora i pieprz używane dawnięj do futra zupełnie zarzucono, gdyż szczególnięj tumaki czerwienieją.

Dział III.

KUCHNIA. — STÓŁ — SPOSOBY UTRZYMANIA I ZAOPATRYWANIA SIĘ W ZAPASY GOSPODARSKIE.

Oddział I. — Chleb.

1. Pieczenie chleba.

Dwojaki jest sposób pieczenia dobrego chleba w wiejskich gospodarstwach: pierwszy używany powszechnie na serwatce i drożdżach, drugi na kwasie. Najsmaczniejszy i najmniej ulegający czerstwieniu jest chleb czysto żytni. Piekąc pierwszym sposobem, bierze się mniej więcej stosownie do suchości mąki na garniec téjże kwartę wolnej niekwaśnej serwatki i cztery luty drożdży, które w kwaterce z téjże saméj kwarty serwatki się rozbijają. W godzinę po rozczynieniu ciasto powinno się ruszyć, wtedy przyczynić czyli dodać resztę pozostałą od rozczyну mąki, łyżeczkę soli. Wyrobić ciasto, aż póki od ręki odstawać nie będzie i zostawić, aż powtórnie się ruszy, wtedy wyrobić na stolnicy bochenki, podsypując jeszcze mąką i wyrabiać tak, aby zawsze do środka zawijać ciasto, przez co uformują się gładkie i równe bulki. Przed wsadzeniem do pieca, gdy na desce rośnie, kilkakrotnie powinien być zmoczony wodą lub piwem, najlepiej czyniąc to pędzlem ze szczeciny. Jestto lepszy sposób jak smarowanie chleba jajkiem, jak to wiele osób robi, przez smarowanie bowiem wodą, tworzy się skórka twarżawa, która po upieczeniu stanowi piękność chleba. Z garnca mąki powinno być trzy spore lub cztery mniejsze chleby. Piec powinien być bardzo gorący. Całe pieczywo od rozczyну do upieczenia chleba zajmuje godzin 6.

Drugi sposób mniej używany, a jednak praktyczniejszy, gdyż nie wszędzie i nie zawsze można mieć świeże drożdże, jest pieczenie chleba na kwasie. Tylko cierpliwością można dojść do dobrego chleba na kwasie, gdyż najmniej pierwsze trzy razy chleb się nie uda; później zaś

można go doprowadzić do doskonałości, tém zaś jest lepszy, iż jak chleb piekarski nigdy się nie uprzykrzy. Wziąć dzieżkę dębową cztero-garncową, zakwasić ją, piekąc w niej kilka razy chleb razowy, który się zawsze udaje. Zostawiwszy następnie kwasu od razowego chleba, rozczynić takowym, rozrzedziwszy ciepłą wodą, połowę mąki na chleb przeznaczonęj, (biorąc na garniec mąki kwartę mniej więcej wody, tu bowiem niepodobna oznaczyć z pewnością ilość wody). Rozczyniwszy tak chleb o 10 wieczór, trzeba dzieżkę dobrze przykryć, w ciepłym miejscu postawić, a na drugi dzień o czwartej lub piątej rano powinno już ciasto się ruszyć, wtedy przyczynić resztę mąki jak zwyczajnie, wyrabiając długo, aż się dobrze wyrobi, wtedy dać znowu wyrosnąć od 2 do 3 godzin. Potém wyrabiać na stolnicy okrągłe gładkie bochenki, lekko podsypując mąką, postawić je na desce w ciepłym miejscu, smarując często gorącą wodą, a gdy zaczyna rosnać, wsadzić w bardzo gorący piec. Z tego ciasta choćby się chleb nie udał, zostawić na kwas kawałek, zachowawszy go w téjże dzieżce w suchym miejscu. Na trzeci lub czwarty dzień rozczynić znowu chleb, używając już do rozczynu kwasu z pytlowego chleba, a piekąc jak wyżej, zostawić znowu kawałek surowego ciasta na kwas. Za trzecim lub czwartym razem chleb się powinien udać i zawsze już później udawać się będzie.

W *Rocznikach gospodarstwa krajowego* z 1861 r. w numerze za miesiąc lipiec na stronnicy 153, jest umieszczona rada uczonego francuzkiego agronoma Matthieu de Dombasle, który twierdzi, że chcąc aby mąka ze zrosłego żyta wydała przecież chleb zdarny i smaczny, a który przytém ma zaletę dłuższego niż zwykle niecierstwienia, potrzeba tylko dodać pół luta soli na każde 24 luty mąki, to jest dwa luty soli na trzy funty mąki. Stosunek na większych ilościach łatwo sobie ułożyć gdy się mąkę na chleb przeznaczoną odważy. Prawda ta jest usprawiedliwioną w następujący sposób: „Krochmal i glutyna zawarte w ziarnie zbożowym, są nierozpuszczalne w wodzie, przez kielkowanie zaś stają się rozpuszczalnemi; krochmal traci swe kuliste i spólsrodkowe kształty, z których mikroskopijnie się składa i zamienia się na dextrynę, w wodzie bardzo rozpuszczalną. Glutyna mięknie, traci sprężystość, a z nią własność pożądaną w wypieku chleba, bo ciasto zamiast wzdymać się i rosnać w ciepłym piecu, a przeto nabierać dziurkowatości, pozostaje zbite i następnie wydaje chleb ciężki, niesma-

czny i bardzo niestrawny, gdyż sok żołądkowy, na trawienie wpływający, przeniknąć go nie może. Sól, mając własność wydzielania kleju z roztworu ciasta, robi go napowrótnierozpuszczalnym i sposobnym do fabrykacyi chleba.

2. Chleb żytni pytłowy parzony.

Dla gospodyń wiejskich lubiących chleb na kwasie, a zmuszonych go piec tylko na drożdżach, podajemy sposób pieczenia pytłowego chleba na kwasie, jak go pieką na Litwie.

Na pięć garncy mąki bierze się dwa garnce i zaparza rano jednego dnia ukropem wody, rozrabiając tak, aby ciasto było wolne, więcéj jednak rzadkawe jak zbyt gęste. We 24 godzin czyli na drugi dzień gdy rozczyn, który naturalnie w ciepłym stał miejscu, zafermentuje dobrze, dosypuje się 3 do 4 garncy mąki, sypie sól i dolewa tyle wolnej wody, aby ciasto było należycie gęste, wyrabiając go najuniej z godzinę silnie rękami. Tak wyrobione stać powinno w ciepłym miejscu więcéj godzin 8 do 10 nawet, póki dobrze się nie ruszy, co jednak zawsze zależy od towarzyszących wzrostowi ciasta okoliczności. Wtedy napalić piec jak na chleb razowy i od razu, jakby z razowego ciasta robić na łopate okrągłe bulki chleba, biorąc na każdy funt chleba 6 lutów ciasta więcéj, gdyż tyle się wypieka; to jest chcąc mieć bochenki trzy funtowe, brać ciasta funtów 3 i lutów 16 do 18. Chleb na łopacie posmarować ciepłą wodą i wyjąwszy go z pieca powtórnje wodą smarować

3. Dobry chleb z wyrośniętego żyta.

Wiadomo każdemu, że chleb otrzymywany z wyrośniętego żyta bywa niesmaczny, a nawet niezdrówy. Dla zaradzenia temu używano rozmaitych sposobów; dość często dodawano do rozczynu ciasta różne materye, które wszakże niezawsze wpływały na polepszenie chleba.

Pewien Amerykanin podał niedawno nowy sposób pozyskania chleba z wyrośniętego żyta, w którym nietylko nie używa się żadnych dodatków, lecz przeciwnie, usuwając pewną materyę, zyskuje pieczywo smaczne i posilne.

Postępowanie jest następujące:

Mąka rozczynia się z rana, wypiek zaś dopiéro na drugi dzień ma miejsce. W czasie fermentacyi ciasta, trwającej tém samém dłużej jak przy zwykłej procedurze, tworzy się na jego powierzchni pianka szara

Owóz tę panienkę należy zbierać troskliwie, jak tylko zaczyna się nagromadzać.

Jeżeli pianka nazajutrz przy zarabianiu ciasta jeszcze się pokazuje, należy ją znowu starannie oddalić. Po wymieszaniu ciasta można niezwłocznie urabiać je w bulki i wsadzać do pieca.

Jak z tego widzimy, materya wpływająca szkodliwie na ciasto z wyrośniętego żyta otrzymane, jest nie czém inném, tylko ową szarą pianką, której jeżeli się nie usunie, chléb się zapada i nie wypieka należycie, wskutek czego jest twardy, wilgotny, niesmaczny i dla zdrowia szkodliwy. Po oddaleniu zaś tych szumowin, otrzymujemy go w stanie pożądanym

4 Wypiek chleba.

Na posiedzeniu towarzystwa naturalistów w Magdeburgu miał prelekcję pan Hoë o najlepszym sposobie wyrabiania chléba. Według jego zdania sposób powszechnie dziś używany jest nieracjonalnym, tak z powodu kwaszenia jak i z powodu oddzielania otrębów. Kwaszenie chleba jest procesem chemicznym, przez który z krochmalu tworzy się najprzód cukier, następnie zaś alkohol, kwas węglany, mleko i kwas octowy. Te wytwarzające się tu ciała, tem są obficie reprezentowane im dłużej trwa ukwaszanie i im lżejszym ma być chléb; pozbawiają one chléb od 2 do 3 procentu wartości jego pożywnej i przyzwyczajają język do środków drażniących, naturze przeciwnych. Przez odrzucenie otrębów traci się zarazem zawierający azot i ważny dla zażywania gluten, najlepsze bowiem młyny dostarczają od 16 do 20 procent otrębów, gdy tymczasem otręby właściwie wynoszą tylko 2 procent. Otręby przez ściśle osadzone na nich glutenowe komórki tak dalece swą ilość podwyższają;—komórki te właśnie czynią z otrębów tak wyborną dla bydła paszę. Chléb z tak zwanój wyborowój mąki jest nawet oprócz tego szkodliwym, posiada on bowiem własność zamulającą żołądek, podczas gdy wyrabiany z otrębami działa czyszcząco. Ostatni ten rodzaj chleba i tę ma wyższość, że przyczynia się w znacznym stopniu do utrzymania zdrowych zębów; i rzeczą jest nader ważną dla wszystkich tych przyczyn, ażeby dzieci do takiego chleba przyzwyczajając, jak tylko zęby dostają. Prelegent krytykuje sposób przygotowywania chleba podawany przez Liebig'a, a zaleca sposób profesora Graham'a w Ameryce.

Podług przepisu tego ostatniego, dobra mąka pszenna zarabia się z wodą ciepłą, ugniata na ciasto twarde i stawia przy ciepłym piecu. Jak tylko ciasto zaczyna pękać, trzeba je ukształtować w bochenki najwyżej dwufuntowe i piec natychmiast tak, jak zwyczajnie się to robi. Zanim się zyska dostateczną przy tym sposobie postępowania wprawę, dobrze jest dodawać trochę drożdży, taki jednakże chleb jest trochę kruszącym się i łatwiej schnie. Prawdziwie dobry chleb Graham'a powinien być delikatnie dziurkowaty i ścisły, zapachu aromatycznego i w smaku przyjemny. Po kilku już dniach używania takiego chleba poznać można, że jest on smaczniejszym, strawniejszym i bardziej pożywnym (o 25 procent).

Żyto nie jest do zalecenia, gdyż jest mniej pożywnem, nie dość pulchnem i kwasu w daleko wyższym stopniu nabiera; zmieszane jednakże w pewnym stopniu z pszenicą, daje także chleb dobry. Dawno upieczony chleb nie traci wody, jak to jest powszechném mniemaniem, okazuje się to już ztąd, że po 6 – 8 dniach włożony znów w piec, jest po wyjściu z niego tak świeżym jak przedtém.

5. Drożdże domowe (wypróbowane).

Garnczek półgarncowy napelnia się chmielem i nalawszy go wodą miękką przez kwadrans gotuje. Tym odwarem cokolwiek przestudzonym rozrabia się funt mąki pszennej i rozciera łopatką drewnianą. Chmiel zaléwa się po raz drugi wodą i powtórnie gotuje, poczem znowu dolewa się odwar z niego do wyż pomienionego roztworu. Trze się aż do białości, poczem dodaje, ciągle mieszając, pół szklanki drożdży piwnych doskonałych i przykrywszy, zostawić w spokojności w naczyniu dosyć obszerném, w miejscu umiarkowanie ogrzaném na kilka godzin. Gdy dobrze podrosną drożdże, zléwa się je do dzbanka glinianego lub do gąsiora, zatyka nie zbyt szczelnie aby naczynie nie rozsadziło i chowa w piwnicy lub lodowni. Tym sposobem przygotowane drożdże trwają trzy tygodnie, a w zimie dłużej. Po tym przeciągu czasu trzeba odnowić ten sam proces, z tą różnicą, że się już nie używa drożdży piwnych dla wzbudzenia fermentacyi, lecz tychże domowych. Chcąc piec ciasto z garnca mąki, trzeba użyć tych drożdży dobrą filiżankę i czekać dłużej na ruszenie się ciasta, jak rozczyniając drożdżami zwyczajnemi, lecz nigdy ciasta nie zepsują; ciasto na nich pieczone, bywa nadzwyczaj pulchne.

6. Drożdże (Wystawa Paryzka).

Drożdże prasowane, czyli jak mówią pospolicie suche, przedstawione na wystawie paryzkiej przez Austryę, otrzymały medal złoty i uznanem zostało, iż chleb wypieku wiedeńskiego powszechnie za wyborny uznany, winien dobre swoje przymioty drożdżom prasowanym, które po rozbiorze chemicznym ich części składowych, okazały się lepszymi w użyciu od drożdży z pod piwa branych. Działanie drożdży w pieczywie na tem się zasadza, że gaz kwasu węglowego, jaki ferment drożdżowy wydaje, wydostając się z ciasta podnosi je i daje mu tę pulchną dziurkowatość, która pod nazwą rośnięcia sprawia zdarzenie się pieczywa. — Wyższość drożdży sztucznych na tém się opiera, że kompozycja ich, na rachunku stałym oparta, daje stałe działanie i co niemniej jest ważnem, działanie regularniejsze; ztąd ciasto na drożdżach sztucznych pieczone, może być zawsze, i w całym bochenku chleba jednostajnie pulchne. Francya, która dotąd używała tylko drożdży piwnych, zwróciła się teraz do zakładania fabryk drożdży prasowanych i autor artykułu z żalem tylko wspomina, że wyrób ich nie może przybrać odrazu potrzebnych rozmiarów i ztąd drogość nowego produktu, pozwala tylko używać go do chleba najdroższego. Do największych zalet drożdży sztucznych Francuzi liczą to, że niema w nich zapachu ani goryczy chmielowej, bardzo źle oddziaływającej na ciasto tego rodzaju, w którym dla większej ilości przedmiotów ciężar sprawiających, trzeba było używać więcej drożdży. Jak wiemy takie ciasta, są zwykle ciasta kosztowne, jak u nas baby, placki i t. d. z większą ilością jaj, cukru, masła i podobnych rzeczy, otóż przy użyciu do dobrych drożdży sztucznych, mniej się można obawiać tych, zasmucających niegdyś gosposie dziur ogromnych i smaku drożdżowego, który przy przesadzeniu drożdżami czuć się dawał. Dziurkowatość przy drożdżach sztucznych, choćby przy złem ich umiżerzeniu zbyteczna, przynajmniej będzie regularna. Sądżim, że uwagi te będą użyteczne gospodyniom wiejskim i nakłonia je do ogólniejszego używania drożdży sztucznych, które nie musi być jeszcze dostatecznie upowszechnione, bo po zmniejszeniu się u nas liczby browarów, slychać było kłopotliwe troskanie się o wypiek ciast. Środki komunikacyjne są już o tyle ułatwione, że przy stosownem opakowaniu, drożdże prasowane z Warszawy wypra-

wiane, mogą w bardzo dobrym stanie dochodzić na prowincye. Ale dla czegoż by nie miało powstać w różnych stronach kraju kilka fabryk tego łatwego do produkowania wyrobu, który ani zbyt wielkich nakładów, ani szczególnież trudnego uzdolnienia do fabrykacyi swojej nie wymaga. Przechowywanie zaś przez pewien czas drożdży sztucznych, nie powinno też przedstawiać trudności, gdyż sądzim, że każda staranna gospodyni ma urządzoną lodownię, loszek jakiś dla przechowywania zapasów, ulegających psuciu się podczas upałów.

Oddział II. — Nabiał.

7. Mleko.

Dla otrzymania z mléka największej ilości masła, należy się przede wszystkim starać o największe opóźnienie kwaszenia się mléka, co jest najważniejszym warunkiem w tym procesie. Gdy bowiem mléko świeżo wydojone zostawić w spokojności, cząsteczki masła w niecce zawarte jako lżejsze wznoszą się powoli nad jego powierzchnią, tworząc grubą warstwę śmietany, dopóty dopóki mléko gęszcząc się i kwaśniejąc nie zatrzyma w sobie tych cząstek masła, które nie zdołały jeszcze wystąpić na jego powierzchnią. W celu dopelnienia tego należy zwrócić uwagę na trzy główne warunki: 1) aby mléko trzymać zawsze w umiarkowanej temperaturze, to jest ani zbyt gorącej, ani zbyt oziębionej. 2) trzymać mléko w stosowném i zupełnie oddzielném na to przeznaczoném miejscu, 3) używać do przechowania mléka stosownych naczyń to jest płaskich, najlepiej drewnianych szaffliczków dwugarncowych z małym szpontem u dołu, lub glinianych polewanych. Rozbierzmy te trzy warunki: Co do pierwszego, ponieważ plynność wszystkich ciał powiększa się w miarę wyższej temperatury, wystawiwszy więc mléko na większe działanie ciepła, cząstki masła z większą łatwością wychodzą na jego powierzchnią. Z drugiej zaś strony mleko samo pod wpływem ciepła prędzej kwaśnieje, a przez ścinanie się swe, tamuje cząstkom masła znajdującym się w mléku występowanie na wierzch.

Gospodynie jako téż zajmujący się przerabianiem mléka w ogóle chcąc zapobiedz zbyt szybkiemu kwaśnieniu się tegoż, umieszczają je w piwnicach chłodnych, przez co oddzielanie cząstek masła odbywa się

bardzo wolno i niedokładnie, a w końcu nie otrzymają więcej śmietany jak trzymając mléko w ciepłym miejscu. Należy więc zarówno nie trzymać mléka w wysokim stopniu temperatury czyli w ciepłe, które przyczynia się do skwaśnienia prędkiego mléka, jak i zbyt niskiej czyli zimnej, która zwiększając jego gęstość, utrudnia zebranie się cząstek śmietany na powierzchni. Doświadczenie w sławnej mleczarni Girarda okazało, iż najstosowniejsza temperatura do wydobycia największej ilości masła z mléka jest średnia, czyli w lecie 12° R., na jesieni i na wiosnę 13°; a w zimie 15°. Nieodzownym więc sprzętem każdej mlęczarni dobrze utrzymanej jest termometr.

Co do drugiego warunku. Naczynia w których mléko się przechowuje, czy to gliniane polewane koniecznie, gdyż nie tak prędko podlegają skwaśnieniu, czy też drewniane, powinny być w jak największej utrzymywane czystości, w czém nie może być zbyt nię przesady. I tak naczynia takie powinny być codzien parzone, szorowane, a raz na 10 dni lub nawet na tydzień lugiem i wiechciem szorowane; inaczej bowiem mléko, które przenika ich ściany kwaśniejąc, przyspiesza zsiadanie się w nich mléka, przez co naturalnie zmniejsza się ilość śmietany. Nadmieniliśmy już wyżej jak ważnem i koniecznem jest aby naczynia służące do przechowania mléka były płytkie, 8 — 10 cali szerokie, mléka w nich nie powinno być nigdy wyżej jak od 6 do 7 cali, aby cząstki masła mogły łatwiej się wznosić na powierzchnię, im będzie bowiem wyższa wysokość mléka, tém dłużej czasu potrzebować będą cząstki masła do wzniesienia się od dna w górę.

Miejsce czyli piwnica służąca do mléka powinna być obszerna aby wszystkie naczynia z mlékem mogły stać na podłodze. Nie należy nigdy je stawiać na pulkach jedno nad drugim, naczynia bowiem wyżej stojące, ogrzane są parą wychodzącą z niżej stojących i tym sposobem temperatura do zbierania się śmietany nie byłaby jednakową dla wszystkich. Piwnica przeznaczona na mléko nie powinna być zbyt głęboką dlatego aby była suchą i nie zbyt zimną, wilgoć bowiem tworzyłaby pleśń na powierzchni mléka i smak masła byłby nie miły i wstrętny. Wszystkie naczynia z mlékem szczególnie w zimie powinny stać albo na stołach albo na deskach położonych na podłodze, tym sposobem mléko nie tak prędko zziębnie. Świeże dobre powietrze jest także niezbędnym warunkiem dobroci śmietany a zatem i ma-

sła; skład mléka powinien zatém być często przewietrzany, w lecie dobrze dla zabezpieczenia od much wstawiać w okna siatki druciane, otwierając okna na dzień a zamykając je na noc. Dobrze jest bardzo jeżeli to możliwe, w zimie ogrzewać piwnicę małym żelaznym piecykiem unikając starannie dymu. Widziemy więc, że używając dobrych i stosownych naczyń a mianowicie przy porządku i umiarkowanem cieple cała ilość śmietany, zawierająca się w mléku, może być z korzyścią wydobytą.

Zostaje jeszcze jedno do nadmienienia. Przyjętem jest w ogóle zbieranie śmietany po skwaśnieniu mléka, co chemicy uważają za bardzo niewłaściwe, dowodząc iż należy ją zbierać póki mléko jest słodkie. Wtedy bowiem otrzymuje się więcej masła, które będzie delikatniejsze i lepiej się przechowuje. Najstosowniejszą chwilą do zbierania śmietany z mléka w lecie jest 30—36 godzin, w zimie 40—48 godzin po wydojeniu mléka. Śmietanę zbieraną ze słodkiego jeszcze mléka zostać trzeba przez 16 do 20 godzin w tymże samem miejscu w spokojności i dopiero robić masło, gdyż wtedy następuje całkowite oddzielenie się maślanki od masła. Ze słodkiej zaś zupełnie śmietanki ani tak tłuste nie będzie masło, ani téż właściwa jego ilość.

8. Dojenie krów.

Koniecznym warunkiem przy dojeniu krów jest utrzymanie wymion krowich przez obmywanie w należytej czystości, co nadzwyczaj wpływa na smak i trwałość mleczywa. Dzieło naukowe francuzkie podaje obszernie uwagi w tym względzie, które ja mieszkając na wsi własném stwierdziłam doświadczeniem i streszczam w następujących słowach. Należy baczną zwracać uwagę na wydojenie krowy w zupełności, gdyż ostatnia kropla mleka wydojona zawiera w sobie dziesięć razy więcej śmietanki, i dziesięć razy obfitsza jest w masło niżeli początkowo dojone. Ztąd wynika iż jeżeli po ściągnięciu sześciu lub ośmiu kwart mleka od jednej krowy przerwie się dalsze dojenie, zostawiając dziewiątą kwartę w wymionach, straci się blisko o połowę śmietanki, którą można było otrzymać.

9. MASŁO.

Przedmiot ten codziennego użytku nigdy dość omówiony być nie może, gdyż dobroć mléka, śmietany, masła i sera, tylko od staranności

naszej zależy. Maślnica użyta do roboty masła, powinna być tak zbudowaną, aby we wszystkich swych częściach dobrze oczyszczoną być mogła. Wszystkie nowo wynalezione przyrządy do robienia masła, chociażby ozdobione medalem złotym na wystawie paryskiej, uważamy za niewłaściwe, jeżeli im braknie poprzednio wyrażonego warunku.

Maślnica przed użyciem powinna być wymyta, w lecie wodą zimną a w zimie ciepłą. Podczas upałów dobrze jest robić masło rano lub wieczór, po chłodzie, a nawet włożyć w maślnicę parę kawalków lodu. W zimie zaś dobrze jest dodać do śmietany ciepłej wody przez to cząstki masła zmiękczej się i łatwiej do siebie przylegają.

Musiemy tu tylko powiedzieć słów kilka o obchodzeniu się z masłem po zrobieniu. Nie trzeba ugniatać masła w dużych ilościach, gdyż w takim razie nie oddziela się dobrze maślanka, a co ważniejsza nie należy go bardzo plókać w wodzie, gdyż takowa odbiera mu właściwy zapach. Następnie soli się masło, używając sól czystą i mialką w ilości dwóch łutów na funt, a po kilku godzinach, gdy sól rozpuści się już w małej ilości pozostałej w maśle maślanki, trzeba znowu przerobić masło, dla oddzielenia reszty maślanki i tym sposobem dopiero otrzymać masło, tak dobre jak tylko być może. Jeżeli masło ma być na zimę konserwowane, soli się go powtórnie w 4 tygodnie, przerobiwszy go doskonale z pierwszej soli i odlewając wilgoć, którą pierwsza uformowała; używając znowu 2—3 łutów soli na funt i układając w faski, dna których posypane są cienką warstwą soli, a po napelnieniu jej posypuje się znowu solą, i przykrywa szczelnie, gdyż inaczej masło nabiera nieprzyjemnego smaku. Masło przeznaczone na natychmiastowe użycie, daleko ma lepszy smak jeżeli pozostanie w niem mała ilość maślanki. Stare masło można bardzo łatwo odświeżyć, przerobiwszy go w małej ilości maślanki.

Chociaż uwagi nasze zdawać się mogą bardzo proste, jednak zalecamy, że na wypełnieniu ich zależy dobroć i ilość otrzymanego masła.

10. Sposób zachowania masła bez soli przez trzy tygodnie.

Ułożywszy niesolone masło w słoju szklanym poleć je źródlaną wodą, w której poprzednio rozpuścić soli kuchennej stosownie do ilości masła. Wodę tę zmieniać co dzień, czyli za każdym używaniem masła. Masło tak utrzymane, przechowuje całą właściwą swą świeżość przez dwa do trzech tygodni.

11. Sposób długiego przechowywania masła w stanie świeżości.

Dla zachowania przez jak najdłuższy czas w stanie świeżości, należy masło po zrobieniu i przemyciu nie soląc wcale, mocno zawiązać w galganek płócienny, a następnie we flanelę i tak dopiero w mocnej prassie ścisnąć dla zupełnego wydzielenia wody i maślanki, którą to ostatnią wszakże trzeba przez doskonale przecieranie masła przy plókaniu w kilku wodach usunąć. Plókać trzeba w tylu wodach, aby ostatnia zupełnie czystą okazała się po przerobieniu w niej masła. Potem wyjąwszy masło z galganka i zawiąawszy szczelnie w papier białkowy (papier albuminowy) przechowywać je można miesiące całe w zachowaniu suchém i w powietrzu czystém. Papier białkowy robi się następującym sposobem: rozbija się białko na pianę gęstości śniegu i dodaje się do tego w stosunku na każde białko po grammie soli morskiej i po pół grama sody. W tém macza się papier tak, aby dobrze nasiąkł a następnie wysusza się go, naprzód na powietrzu i gdy już dobrze uschnie dla ostatecznego zasuszenia przeciąga się go gorącym żelazem od prasowania.

12. Amerykański sposób przyrządzania solonego masła.

Nowy-York mający milion ludności, spożywa ogromną ilość masła, sprowadzonego z odległych okolic. Pomiędzy różnemi gatunkami masła, najwyżej cenionem tam jest masło z Delavare, odznaczające się dobrym smakiem i najłatwiej przechowywać się dające.

Jeden z Nowojorskich handlarzy, pragnąc dowiedzieć się, z kąd pochodzą owe szczególne przymioty masła z Delavare, zwanego: „Fancybutter”; zwiedził folwark, w którym masło to wyrabiają i przekonał się, że dobroć jego jest tylko następstwem wzorowego sposobu wyrabiania.

W Delavare, równie jak i w innych wzorowych zakładach produkujących masło, starają się przedewszystkiem, aby wyrabiając masło, po nasoleniu, oddzielić najdokładniej wodę zawierającą sól w roztworze. Oddzielenie to powinno być tak dokładnem, aby śladu słonej wody dostrzedz nie można było, nawet ugniatając i przerabiając masło.

Do oddalenia wody znajdującej się w maśle, używane są we wzorowych zakładach gąbki owinięte w muślin. Przy pomocy tych gą-

bek wyciśnięte zostają najmniejsze nawet kropelki wody, których żadnym innym sposobem od masła oddzielić niepodobna.

Powyższy sposób nadwyzczaj łatwy, może być wszędzie zastosowany. Przez dokładne oddzielenie wody traci się wprawdzie na ogólniej wadze masła jeden procent, ale w zamian wartość masła wzrasta o 5 do 10 procent.

13. Masło sztuczne.

Wyczytawszy w jedném z pism zagranicznych o nowym tłuszczu zastępującym najwyborniej masło, którego przepis robienia zakupił Magistrat miasta Frankfurtu od wynalazcy, spieszymy się podzielić z naszymi czytelnikami tą nowością, nie zaręczając jednak za otrzymany skutek, spodziewamy się że gospodynie wiejskie raczą wypróbować ten surogat masła, dla oszczędzenia sobie wydatku masła krowiego, w tak wysokiej cenie w czasie zimy i postu u nas będącego.

Bierze się funt loju baraniego, pokrajanego i przesmaża z kwarterką dobrego mleka niezbieżanego, za nim ostygnie, należy go przecz sito precedzić, następnie poruszając bez przerwy tę mieszaninę, wlać do niej 4 luty utartej skórki chleba pytłowego, i 1 łut traganku i dwie pokrajane cebule, przesmażyć wszystko i precedzić.

Masło czyli tłuszcz tym sposobem otrzymany, ma być przyjemnego smaku, bez żadnego obcego zapachu, jest tani, trwałe i tłuste tak, że funt jego zastępuje dwa funty masła. Przy pieczeniu i gotowaniu pokarmów zastępuje z wielką oszczędnością masło, ciasto na niem pieczone jest lepsze, lżejsze i pulchniejsze.

Prosimy bardzo czytelniczki nasze na wsi mieszkające o sprawdzenie tego niemieckiego wynalazku i podzielenie się z nami skutkami doświadczeń.

Oddział III. – Mięso.

14. Zewnętrzne oznaki dobroci mięsa, drobiu, ryb i zwierzyny.

Nie ulega zaprzeczeniu, że bez wyborowych materyałów żaden, nawet najlepszy kucharz nie jest w możności przysposobić dobrego je-

dzenia, dlatego nie wezmą mi za złe czytelniczki moje, że chcę je wtajemniczyć w zasady poznawania dobroci gatunku niektórych przedmiotów przy kupowaniu, udzielając im niniejszém rad moich, czerpanych już to z własnego doświadczenia, już to ze specjalnych dzieł w tych przedmiotach pisanych.

Wychodząc więc z wyżej przytoczonej zasady, że bez dobrych surowych materiałów nie dobrego być nie może, nie można dosyć się starać o dobre kupno; znajomość czego stanowi całą oddzielną naukę, której podstawą jest przedewszystkiem, jak po większej części we wszystkich gałęziach sztuki kucharskiej doświadczenie i praktyka.

Ograniczę się dziś na daniu niektórych ogólnych uwag co do pro wizyi kuchennych, co do sposobu ich wybierania i kupowania, zostawiając sobie obszerniejszy rozbiór każdego z tych przedmiotów jak mięso, ryby, zwierzyna, jarzyny po szczególe na później.

Jako pierwszy warunek wyjścia z trudności i regułę dla nowicyuszek idących na targ za kupnem, stawiam: poinformowanie się o cenę artykułów potrzebnych, zapytując w kilku miejscach o jedno i to samo, zanim się ostatecznie zdecyduje kupno. Nie mieć nigdy jednego miejsca na kupowanie jakiegoś przedmiotu, nie ufać sprzedającemu, choćby najbardziej zasługującemu na wiarę, opierając się więcej na własnym rozeznaniu i wyborze, gdyż często sam kupiec może grzeszyć niewiadomością. Jeżeli sprzedający zachwala w sposób nalegający jakiś przedmiot, należy się podwójnie mieć na baczności, gdyż bardzo rzadko znajdzie się kupiec dość rzetelny, aby nie pragnął rozprzedać towaru, chociażby ryba, zwierzyna lub mięso były wątpliwéj świeżości.

Oto są niektóre pierwsze wskazówki, któremi należy się dokładnie przejąć przy kupowaniu artykułów żywności.

Co do mięsa.

Wołowina. Wybierać mięso mocno (żywo) czerwone, oblane tłuszczem jasno żółtym, przypominającym świeże masło, tłustość powinna być twarda tak, aby nie ustępowała pod palcem. Tłustość miękka, kolor mięsa brunatny, siny, są niezaprzeczonemi oznakami pośledniego gatunku wołowiny.

Cielęcina. Wybierać cielęcinę ze skórka białą z tłustością bardzo białą i jakby przezroczystą. Cielęcina nie obłana tłustością, gdy

mięso jest czerwone i nerki oblane czerwonym tłuszczem, jest złą, takiej nigdy nie należy kupować, gdyż jest bez smaku.

Baranina. Baranina tym samym podlega warunkom co wołowi-
na; mięso czerwone mocno, nerwy cienkie, tłuszcz biały i delikatny. Złą baraninę łatwo rozpoznać po sinawym i ciemnym kolorze, tłu-
stości żółtej i jakby matowej.

Wieprzowina. Powinna być koloru jasno różowego, oblane
i przerosnięta tłuszczem białą zupełnie, mięso powinno być równe, ma-
łe, białe okrągłe kropki wielkości kaszy, oznaczają tak zwane węgry
i są szkodliwe zdrowiu, niektóre mięso zawiera ich więcej, niektóre
mniej, najłatwiej je rozpoznać w słoninie lub na skórze, gdzie znać
jakby jakieś kropkowanie czyli skórę chropowatą. Słoninę wybierać
białą bez żadnych nerwów o ile możności, z zapachem świeżości i sma-
kiem nie jełkowanym.

Co do drobiu.

Przy wyborze drobiu, najpierwszym warunkiem jest kruchość czy-
li miękkość, którą należy wybadać o ile możności, szczególnie gdy pe-
ra młodego drobiu minęła, to jest od 1 grudnia do 1 maja. Kruchość
kury poznaje się po grubości łap i szyi. Młody drób ma zawsze gru-
be łapy i kolana, ta charakteryzująca je oznaka, tak ceniona przez
znawców, ginie z wiekiem. Stara kura ma łapy cienkie i szyję chudą
a skóra na udzie jest koloru blado fioletowego. Po zbadaniu znaków
zewnątrznych, należy spróbować grubszą część skrzydła i górną część
mostku, jeżeli skóra w tych dwóch miejscach jest miękka, można bez
obawy użyć kurę w sposób jaki się zamierzało. Należy przyjąć za za-
sadę dobrej kuchni, aby nigdy nie używać starego drobiu, w jakikol-
wiek bowiem sposób go się przygotowuje, zawsze nic dobrego zrobić z nie-
go nie można i śmiało tu potępiamy wszystkich pseudo-kucharzy i ku-
charki, dowodzących, jakoby ze stariej kury można dobry rosół ugoto-
wać. Stara kura włożona nawet w wołowy lub cielęcy rosół, nietylko
go nie polepszy, ale nadaje mu nieprzyjemną woń kurnika. Nie należy
jednak brać jędrnego mięsa młodej kury, za twarde z powodu starości.
Na skruszenie młodego jędrnego drobiu są rozliczne sposoby, na stary
zaś nie ma żadnego prawdziwie dobrego sposobu, aby mu nadać smak
i kruchość. Dobrą indyczkę poznaje się po białości skóry i tłuszczu;

nie kupować takiej która ma długi włos, pióra i skórę na udach fioletowego odcieniu. Dobra gęś poznaje się po grubości skrzydeł i miękkości spodniej części dziobu, który zagiąwszy, powinien się łatwo łamać; tłustość zaś powinna być biała i zupełnie przezroczysta. Dobrą kaczkę poznaje się po tychże samych wskazówkach. U młodych gołąbków skórka na piersiach powinna być jasno-różowa, u starych skóra nabiera koloru ciemno-fioletowego, a lapy chudną widocznie.

Co do ryb.

Świeżość ryby poznaje się po czerwoności skrzela, blasku i wypukłości oka, oraz jędrności skóry. Sama woń nie jest dostateczną rekojmią dobroci i świeżości ryby; częstokroć ryba stara i przestarzała na lądzie, nie wydaje złej woni, skóra w takim razie jest ciemna i miękka, ryby takiej nie należy używać. Ryba traci prawie całą swą wartość ze świeżością i to też stanowi podstawę ceny przy kupnie. To co powiedziałam o starym drobiu, stosuje się w zupełności do nieświeżych ryb, które pod żadnym pretekstem nie powinny się ukazywać na porządnym i smacznie przyrządzonym stole.

Co do zwierzyny.

Nie należy nigdy wybierać starych zajęcy na pieczone; kupując więc, szukać młodych lub przynajmniej nie starszych jak roczne. Poznaje się kruchego zająca po skokach przednich, które się z łatwością łamać powinny, po grubych kolanach, po szyi krótkiej i zasadzistej. Dla rozpoznania kruchości bażanta, bekasa, jarzabka, kaczki dzikiej i t. p. ptastwa dzikiego, należy spróbować pod skrzydłem i na udku, czy skórka jest miękka. Też same oznaki uważać należy i przy kuropatwie, o wieku tych ostatnich łatwo się przekonać po piórach. Pióra u starzej kuropatwy są okrągłe, u młodej nieco śpiczaste.

15. O mięsie, jego własnościach pożywnych i warunkach przyrządzania.

Mięso składa się z czterech części: wody, tłuszczu, białka i fibryna czyli włókna.

Skład rozmaitych gatunków mięsa jest jednakowy, ta tylko zachodzi różnica, iż cielęcina, drób i zwierzyna zawierają mniej części tłustych, wieprzowina zaś, baranina i wołowina więcej. W pożywności nie ma różnicy między wszelkimi gatunkami, lecz w strawności jest wielka; baranina, drób i zwierzyna są najstrawniejsze, potem idzie wo-

łowina i wieprzowina, do najtrudniej trawionych liczy się cielęcina, jako mięso nie dojrzałe zupełnie. Wołowina suszona lub wędzona traci najwięcej części wodnych z siebie, gdyż zawiera najwięcej wilgoci, i to jest właśnie powodem, że rosół wołowy jest najsmaczniejszy i najpożywniejszy i że otrzymywanie bulionu z wołowiny jest bardzo korzystne. Wołowina suszona traci po ususzeniu dwie-trzecie części na wadze, i tak: rosół wołowy wędzony ważący na surowo trzy funty, po uwędzeniu ważyć będzie tylko jeden funt i w tym stosunku każde mięso wołowe; zapewne dlatego nawet mało się używa mięsa wołowego suszonego, najlepiej je zużywać, gdy jest w obfitości solonem. Wieprzowina zawierając najwięcej części tłustych a mniej wodnistych, najmniej traci w czasie suszenia, wieprzowinę więc można z korzyścią suszyć i wędzić.

Najlepiej jest solić czy to wołowinę, czy wieprzowinę, gęstym roztynem z soli, biorąc na każdy funt pół kwarty gotowanej wody, (na 15 funtów mięsa bierze się 1 funt soli i 1 i pół łuta saletry) nalać tą wodą słoną mięso tak, aby całkiem go pokryła. Sposób ten jest lepszy niżeli przesypywanie solą i przechowywanie mięsa w własnym sosie, gdyż sól zaledwie w kilka dni rozpuści się w zupełności i to w warunkach korzystnych dla siebie, w ciepłym miejscu, co znowu jest szkodliwe dla mięsa. Wyjmując mięso solone do wędzenia należy go oczyścić, to jest oskrobać z powstałego szlamu i przesuszyć kilka dni przed wędzeniem w przewiewnym miejscu.

Płókanie mięsa w zimnej wodzie przed pieczeniem lub gotowaniem odbiera mu większą część jego soków pożywnych. Mięso bieleje ale tylko dlatego, iż woda wyciąga z niego najpożywniejsze części, to jest, krew i sok mięsny. Z tego już widzimy, że nie należy mięsa przeznaczonego na rosół płókać, oskrobać tylko można gdzie jest tego potrzeba, a resztę w czasie szumowania się oczyścić zbieraniem ciągłym szumowin.

Gdy się włoży kawał mięsa w gotującą wodę, to zewnętrzna jego część skurczy się natychmiast, białko skrzepnie tuż przy powierzchni mięsa, tym sposobem pozatyka jego pory czyli dziurkowatość i wstrzyma wypływanie soku mięsnego w wodę, lub wnikanie wody do wnętrza mięsa i rozpuszczanie się soku mięsnego, stanowiącego właśnie podstawę rosolu.

Włożywszy zaś przeciwnie mięso w zimną wodę, lub tylko letnią, gotując je powoli dopóki nie zakipi, uchodzić z niego będzie wielka część białka, zanim takowe skrzepnie naturalnie soki wypłyną z mięsa po największej części, a mięso samo straci prawie całkiem smak.

Z tego wyprowadzamy ten oczywisty wniosek, iż chcąc otrzymać dobry rosół, czyli sok mięsny, trzeba mięso kłaść w zimną wodę, ogrzewać je zwolna dopóki woda nie zakipi, a następnie gotować powoli, ciągle i bardzo starannie zbierając szumowiny łyżką dziurkowatą, tak zwaną szumownicą; warunek ten jest koniecznym, gdyż używając zwyczajnej łyżki, zbieramy z nią mimowoli razem wiele rosolu. Szumowanie odbywać należy starannie, gdyż niezebrane we właściwym czasie szumowiny opadają na spód lub osadzają się na mięsie i tym sposobem nie można następnie otrzymać czystego klarownego rosolu. Przy odbieraniu rosolu nie należy także mięsa plókać, tylko wyjąwszy na półmisek, płyn precedzić przez gęste sitko, a rondel wymyć. Jeżeli przy mięsie było mało kości i rosół był starannie zszumowany, można nawet czasami obejść się bez odbierania — powtarzamy jednak, iż potrzeba na to bardzo starannej kucharki i czystego kawałka mięsa bez kości. Prosty ztąd wyprowadzamy wniosek, że chcąc otrzymać smaczną sztukamięse, należy mięso kłaść od razu w gotującą się wodę, a otrzymamy mięso czyste, smaczne, bardzo lubione i poszukiwane przez amatorów białej sztukamięsy. Do płynu zaś mięsnego należy wtedy dołożyć, dla dodania mu smaku, dobrego bulionu, powtarzamy dobrego, to jest francuzkiego lub Kleczkowskiego, zły bulion popsuje tylko smak rosolu; lub użyć rosół bez dodania bulionu na smak do zaprawnej zupy. Ztąd pochodzi to przekonanie u wielu starszych gospodyń, nie znających dawniej nieużywanych angielskich kuchen, że tylko w glinianym garnku może być dobry rosół, bo glina będąc złym przewodnikiem ciepła, nie dozwala rosolowi prędko zagotować się a białku mięsnemu ściąć się na powierzchni mięsa. Zachowując więc warunki wyżej przytoczone, tak samo można otrzymać dobry rosół z rondla na angielskiej kuchni, jak dawniej z garnka gotującego się przy ognisku.

Przy pieczeniu mięsa warunki są zupełnie odmienne. Naturalna wilgoć mięsa zamienia się w nim na parę przy działaniu gorąca, a przy właściwem rozumnem postępowaniu bądź w piecu, bądź na rożnie, bądź

w rondlu, mięso gotuje się istotnie tylko we własnym swoim soku. Przekrojony taki pierwszy kawał mięsa, zawierać będzie jeszcze sok krwisty, mieć woń silną i wyborny smak. Chcąc otrzymać taką pieczeń z powodów właśnie wyżej przy rosole wyrażonych, należy mięso od razu wystawić na silny zewnętrzny ogień, ażeby się cała zewnętrzna jego powierzchnia od razu skurczyła, białko skrzepło, zanim sok z mięsa wypłynie. W takiej pieczeni przy wielkim ogniu pieczonej czy na różnie czy w piecu, pozostanie wszystek sok, będzie smaczna miękka, w czasie krajania wygląda czerwonawo, a przy kości różowo czerwona.

Dusząc w rondlu, także od razu należy na silnym ogniu postawić, a następnie na wolnym i starać się, aby rondel szczelnie obejmował mięso, to jest, aby nie było zbyt wiele miejsca do zbierania się pary.

Jajka posiadają te same części pożywne co mięso, dla osób słabych są najzdrowsze, należy tylko dodać tłustości, aby były strawniejsze.

Naukowe dzieło niemieckie podaje swoje uwagi zgodne z naszą tyloletnią praktyką i naszym poglądem w tym względzie w następujący sposób. Wielkim błędem jest w przyrządzaniu mięsa moczenie go w wodzie przez co wypłókuje się z niego krew a z nią z całej zewnętrznej części wychodzi jędrność i wiele bardzo pożywnych części. Chcąc mięso oczyścić dosyć jest je obetrzeć a w czasie szumowania i tak wszystkie nieczystości odejda. Wprawdzie na wsi nie zawsze można mieć zupełnie świeże mięso, a gdy go trochę czuć to podług niektórych gospodyń woda nieprzyjemny odór wyciągnie, na co można następującej rady spróbować.

Do wody w której się mięso nieświeże gotuje włożyć kilka kawałków tylko co wypalonego drzewnego węgla, a tak zupa jak i mięso stracą zły zapach, który węgle wciągną w siebie.

16. Pieczenie z różna i z pieca.

Nie każdemu jest wiadomo, że żadna pieczeń ani ciasto czy legumina nie zrumienia się w piecu palonym węglami. Wiele osób pragnęłoby mi wprost zaprzeczyć, ja jednak pokornie proszę o przekonanie się. Gdy piec rozpalony jest węglami, wsadzając do niego pieczeń należy podłożyć drzewa, gdyż drzewo ogarniając wszystkie otwory płomieniem, ogrzewa go wszędzie, węgle zaś rozpalają blachę tylko w pewnym miejscu. Nie chcąc być jednak posądzoną, że potępiam węgle ka-

mienne, dodaję tu, że do gotowania na blasze i do grzania dusz do prasowania nie może być nic korzystniejszego, oszczędniejszego i lepszego jak węgle.

Jedną z najulubieńszych pieczeni, jest pieczeń wołowa z różna, bardzo mało jednak osób umie ją dobrze urządzać. I tak, z powodu ogólnie wprowadzonych w użycie kuchni angielskich, zarzucono zupełnie prawie pieczenie pieczystego na różnie, które niezaprzeczenie jest najlepszym, gdyż każde pieczyste zatrzymuje w sobie wszystkie soki. Pieczeń więc wołową, (część środkowej zrazowej, lub tak zwana pierwsza krzyżowa) naszpikowana i upieczona na różnie, polewana masłem jest najlepszą pieczenią wołową. Nasolić trzeba na pół godziny, nie więcej przed wsadzeniem na różen; ogień powinien być silny, a przy pieczeniu baczność należy zwrócić uwagę, aby się zbyt nieprzepiekła, to jest, aby w środku zachowała jeszcze krwisty sos. Idzie nam tu o to, aby dowieść, że i w piecu również dobrą pieczeń upiec można, zachowując ściśle warunki szpikowania i solenia mięsa na pół godziny przed pieczeniem, gdyż długo zostawiona w soli, traci z siebie bardzo wiele soku. Tak przygotowaną pieczeń położywszy na ruszcie, kładzie się na brytfannę miedzianą i stawia od razu w bardzo silnie rozpalony piec, położywszy na wierzchu kawał masła. Cały bowiem sekret dobroci pieczeni zależy na tym, aby od razu ze wszystkich stron była gorącym objęta, i tak piec nie może być za gorący. Gdy przy ciągłym polewaniu masłem zrumieni się po jednej stronie dostatecznie, przewraca się ją na drugą stronę. Pieczeń nieprzechodząca 5 funtów, powinna pozostać w piecu pół godziny, większa 3 kwadransy lub godzinę stosownie do wielkości. Brytfanna stawia się na górnej blasze w piecu. Tak upieczona pieczeń będzie w środku zupełnie czerwona a przytém pulchna. Pieczeń cieleca tylko z różna może być dobra, gdyż musi być dopieczona.

17. Bicie drobin i ryb.

Zwykły sposób bicia drobin przez przerzynamie gardziela, jest najprzód okrutny, bo każda gospodyni wie, jak długo biedne stworzenia męczą się w krwawej kąpieli; powtóre jest on niekorzystny, gdyż utrata krwi sprawia, że mięso bitego w ten sposób ptastwa, jest o wiele mniej pożywne niżby być mogło. Otóż francuzki dziennik gospodarstwu poświęcony „Feuille du cultivateur” pisze, że zaczyna się na zachodzie

upowszechnić sposób bicia prędkiego i bezkrwawego, który gospodynie nasze, dla wyżej przytoczonych względów, zastosować sobie powinny do wszystkiego drobiu, którego krwi na czerninę się nie używa, a to przez pchnięcie ostrym narzędziem między tył głowy, a pierwszy krąg szyi. Następuje przez to oddzielenie mózgu od kości pacierzowej co daje śmierć najprędszą i najmniej bolesną. Oparzenie drobiu dla oskubania jest też złém roboty tej ułatwianiem, tak ze względu na smak jak i posilność mięsa. Że różnica pod tym ostatnim względem jest najważniejsza dowodzi to, że i u nas osobom osłabionym, to jest posilnych pokarmów potrzebującym, doktorzy nie każą jadać kurcząt parzonych do skubania. Przez nas wskazany sposób zabijania pomaga do uniknięcia tego, drób bowiem zaraz oprawiać można nim ostygnięcie nastąpi. Zastosować należy ten sam sposób i do bicia ryb, które jeszcze okrutniejszą śmierć od ptastwa ponoszą. Zwykle zabija się je uderzając głową o stolnicę, alko rzucające się jeszcze ryby skrobie i płata: przecież barbarzyńskie zwyczaje naszej kuchni łatwo usunąć przez rozcięcie tylnego stawu głowy, co nawet robotę prędszą czyni. Feuille du cultivateur nazywa też uprzedzeniem jakoby ryba tylko świeżo zabita smaczną i zdrową była; w Hollandyi, pisze, ryby tak morskie jak rzeczne są najsmaczniejsze na świecie, chociaż żadnej szczególnej nie dodają im przyprawy, ale po ułowieniu są natychmiast zabijane; nie ulegają więc ciężkim męczarniom kilkunastu godzin, a czasem nawet dni kilku trzymania o głodzie, w małej ilości wody i często bez powietrza, aby dopiero w kuchni zabijając je okrutnie. Ryba po zabiciu trzymana w chłodzie jak wszelkie mięsiwa 48 godzin najmniejszemu rozkładowi nie ulega i dopiero po tym czasie szkodliwą się staje. Tylko ryba zabijana okrutnie prędzej się psuje, co podług doświadczeń nowoczesnych ma miejsce z mięsem wszystkich zwierząt. Im męczarnie przedzgonne krótsze a śmierć łagodniejszą była, to jest szybszą, i z mniejszą utratą krwi, tem następnie przechowywane mięso mniej prędko rozkładowi ulega.

18. O krajaniu drobiu i innego mięsiwa.

Potrawa elegancko podana nietylko zadawalnia miłość własną gospodyni, ale przez wrażenie wzroku apetyt w jedzących podwyższa. Dla gospodyń nie mających kucharza, wielką trudność w tym przedmiocie stanowi ładne pokrajanie pieczystego, postaramy się więc podać tu czytelnikom wskazówki, choć to rzecz nie łatwa objaśnić słowami, co

najlepiej z przykladu się uczy. Od każdego drobiu czy to na pieczy-
ste czy na potrawę, po oczyszczeniu odkroić w stawach, nie odrąbywać,
bo ostre koście wystawać będą, szyję, nóżki i skrzydła, ściągając o ile
możności skórę z szyi, aby została przy piersiach i grzbiecie, gdyż po
ugotowaniu lub upieczeniu kurczy się skórka i brzydko wyglądają piersi,
jakby odarte ze skóry; na to należy pilną uwagę zwracać.

Gdy kura lub kapłon upieczone czy ugotowane, odkroić najprzód
skrzydła z pewną częścią piersi, następnie uda całe, przerabując
je, po oderznięciu na dwoje i odrąbując kość przy nóżkach. Dalej
piersi rozdzielić na dwoje z każdej strony tak, aby piersi było
kawalków cztery; zostaje jeszcze grzbiet i kuperek, które także
na trzy części w szerz należy przerabować. Układając na półmiski, na
spód położyć grzbiet i kuperek, kładąc skórą do wierzchu, a na tém
ułożyć uda, skrzydła i piersi formując całą kurę i dopiero polać wszyst-
ko masłem z rumianą buleczką. Indyk rozbiera się tak samo z tą ró-
żnicą, iż jeżeli nadziewany i ma duże piersi, nadziewanie wraz z piersia-
mi kraje się w plastry i układa na wierzch. Na potrawę kraje się ku-
ra tak samo, ale układa się inaczej, nie potrzeba ją układać w całości
lecz na półmisku okrągło, gorsze kawalki na spód, lepsze na wierzch,
a następnie ubrać pieczarkami, amoretkami itp. w samym środku, wszy-
stko zaś polać sosem, fasując go przez rzadkie sito na półmisek, bo
nigdy sos nie może być tak czysty w rondlu, jak klarowny i czysty po-
winien być na półmisku.

Cielęcina i szynka krają się jednakowo, u cielęciny najnowszy
sposób jest wykroić kość grubą, co z łatwością zrobić można i następ-
nie położywszy na stolnicy, krajać w plastry, nie zbierając ze stolnicy,
i całą tak podłożywszy nożem, położyć na półmisku polawszy sosem.
Bardzo brzydko wygląda cielęcina rozłożona na półmisku w plastry.
Upieczona powinna mieć pozór całej, a biorąc, dopiero znać, że już po-
krajana i to jest główną zasadą krajania każdego pieczystego. Z szyn-
ki zciąga się skóra a następnie kraje plastry, nie rozkładając je lecz
zostawiając w całości przy dużej kości, trzeba tylko starannie krajać,
aby owe plastry, były oderznięte zupełnie od kości. Kuropatwy, kur-
częta i drobne ptastwo podaje się w całości lub tylko przepolowione.

19. Zwierzyna.

Z początkiem pory na polowanie przeznaczonój i kuchnia czyli
dyspozycya obiadu ulega pewnej zmianie. Polowe zające i kuropatwy

zaczynają dalszy poczet zwierzyny, dalej następują cietrzewie, jelenie, sarny, dziki, bażanty, dzikie kaczki i dzikie gęsi. Żadne kupno artykułów żywności nie wymaga takiej bacności jak zwierzyna, przy której wiek i świeżość tak ważną grają rolę. Niejedna gospodyni da się złapać sprzedajacemu na wielkość zajęcia lub kuropatwy, biorąc starą za młodą. Naturalnie dwu lub trzyletni zajac będzie grubszy i większy jak półroczny, tak też z drugiej strony mięso młodego zajęcia będzie smaczniejsze i delikatniejsze jak starego. Jakże jednak rozróżnić młodego zajęcia od starego? O tej porze z łatwością z pozoru poznać już to można; chcąc jednak być pewnym, trzeba nadedrzeć trochę uszy zajęcia, jeżeli to idzie z łatwością i uszy poddają się jak rękawiczka miękka, to znak że zajac jest młody. Jeżeli zaś z trudnością idzie urwanie uszów i takowe są twarde, to będzie znakiem, że zajac jest stary. Drugim znakiem są stawy przednich skoków: u młodego stawy dzielą się i czuć to pod ręką, u starego są zrosnięte, jakby jedno stanowiły.

Wiek kuropatwy w tym miesiącu z łatwością jeszcze poznać można po piórach na szyi i na głowie, które są jeszcze popielato-brązowe, gdy tymczasem u starych są już szamoa koloru, przez co łatwo je rozróżnić. Nóżki młodych kuropatw są popielato-żółtawego koloru, u starych zaś są już zupełnie popielate, twardsze i grubsze, co na pierwszy rzut oka jest widoczne.

Przy kupnie zwierzyny należy także zwrócić uwagę, czy nie jest zanadto postrzelona, i czy nie czuć w miejscu strzału, gdyż tam najprędzej ulega zepsuciu. Świeża farbująca jeszcze krew jest dowodem świeżości zwierzyny. Jak zbyt świeża jest niesmaczna, twarda i bez prawdziwego smaku dziczyzny, tak stara, przeleżała jest zwietrzała lub śmierdząca. Dodajmy tu uwagę sławnego strzelca, doświadczoną osobicie: zajac nie powinien być patroszony po zabiciu, dopiero przy ściąganiu skórki, gdyż wietrzeje i traci smak zwierzyny.

20. Sposób przygrzewania pieczystego.

Jedną z najtrudniejszych, a w oszczędnej kuchni najpotrzebniejszych rzeczy, jest umiejętne odgrzewanie pozostałego pieczystego, kuletek i t. p. Otóż pieczeń wołowa lub cieleca, byle nie była przepieczona, najlepiej się odgrzewa posmarowana młodem surowym masłem i wstawiona na pół godziny — nie dłużej — w gorący piec; sma-

kować będzie jak świeża, jeżeli jeszcze pozostały sos oddzielnie się rozgrzeje, a następnie poleje. Inna rzecz jednakże z zającem, indykiem, lub tym podobnem pieczystem, które pokrajane na kawałki, nigdzie dobrze i smacznie odegrzać nie umieją. Na to więc podaję tu wyborny sposób. Pozostałe kawałki pieczystego oskrobane z sosu, położyć na durszlaku i razem z tymże postawić na garnku z wrzącą wodą, stojącym na blasze angielskiej kuchni, przykryć glinianą pokrywą i zostawić tak do czasu potrzebnego do rozgrzania, stosownie do ilości i objętości odgrzać się mającego pieczystego. Osobno rozgotować lut lub mniej francuzkiego bulionu (lub Kleczkowskiego ze zwierzyny) rozmieszać z pozostałym sosem i bez dokładania ani masła ani śmietany, polać odgrzane mięso, a będzie wyborne.

21. Sposób robienia bulionu.

Jak użyteczną jest rzeczą w domowym gospodarstwie mieć dobry bulion, wie każda gospodyni, na wsi szczególnie, gdzie świeże mięso wołowe nie zawsze mieć można, jak również przy osobach słabych, posiłku z mocnych rosółów potrzebujących. Do wszelkich sosów, do wszelkich zup, którym mocy dodać chcemy, wreszcie do rosółu z drobiu bulion jest szacownym dodatkiem. Dla tego też podajemy sposób przygotowania go sobie w domu.

Wziąć pręgę żebra pasowego z wołu całego, porąbać i nastawić w garnku, gotować zbierając szumowiny i tłustość do oczka. Dalej całego barana porąbać, nastawić i gotować to wszystko, z początku dolewać wodą, a gdy się mięso dobrze podgotuje, z garnka do garnka przekładać i rosółem dolewać. Gotować póty, póki mięso na masę się nie rozgotuje, a gdy się rozgotuje zupełnie, zcedzić go czysto, wynieść na noc na zimno, aby się wyklarowało; to rozgotowane zaś mięso nalać czystą wodą i gotować powtórnie. Wziąć potem naprzykład kur dwa naście, tyleż kaczek, dwa przodki od cielęciny, nóg cielęcych 16, nóg wołowych tyleż, dwie główki cielęcych ze skórą, wyjąwszy z nich mózgi, to wszystko nalać rosółem z wygotowanego drugi raz mięsiwa, gotować dopóty dopóki się znowu na miazgę mięso nie rozgotuje, zcedzić, sklarować i mieszać z rosółem z wołowiny i baraniny. Otrzymawszy już wszystkie rosoly i pomieszawszy je razem; wstawić je do ognia, aby się ciągle gotowały. Garnek garnkiem dolewać, a gdy się z tego wszystkiego zrobi połowa rosółu, włożyć wszelkiej włoszczyzny i cebuli ile się

podoba, wsypać garść gorzeni, to jest: pieprzu, angielskiego ziela, to wszystko wlać w jeden garnek i gotować dopóki nie zmięknie, zcedzić z tego garnka i też przegotowaną już włoszczyznę nalać dopiero owym rosółem z drobiu i cielęciny, powtórnie przegotować, zcedzić i niech to służy na dolewanie garnków. Rosół zaś, w którym była włoszczyzna i korzenie, pomieszać między inne garnki i dopóty gotować, dopóki z tego wszystkiego nie wygotuje się jeden garnek, czyli raczej dopóki bulion gęstym nie będzie tak, jak potrzeba do wylania na formy, albo na talerze. Przy gotowaniu bulionu należy uważać, aby najpierw szumować, jak najmocniej tłustość co do oczka zebrać, gotować nieustająco dzień i noc, włoszczyznę zaś kłaść już ku końcowi; aby bulion nie kwaśniał, mięsiwo dobrze wygotowywać, wybornie sklarować wszelkimi znanymi sposobami i dać baczność wielką przy dogotowywaniu się, aby przypalenie nie nastąpiło; najlepiej dogotowywać bulion w rondlu po bielonym.

Waga mięsa do bulionu:

1. Cztery indyki ważące . . .	funtów	24.
2. Kur starych ważących . . .	„	23.
3. Szynki	„	40.
4. Wołowego mięsa.	„	150.
5. Cielęciny	„	80.
6. Baraniny	„	40.
7. Nóg wołowych.	sztuk	16.
8. Nóg cielęcych	„	16.
9. Rzepy, marchwi, cebuli, pietruszki, selerów, porów po kopie; angielskiego ziela i pieprzu po pół funta.		

Można także dodać zwierzyny, im więcej, tym bulion będzie lepszy, ale za to droższy. Przepis ten po wiele razy był już wypróbowany i otrzymywano z niego wyborny bulion.

Nie potrzeba zdaje się dodawać, że gdyby kto chciał zmniejszyć lub powiększyć tę porcję o połowę, to mógłby to zrobić — ale jest to taka praca, że gdy kto się na nią poświęci, lepiej się oplaci, robiąc więcej niż mniej.

22. O urządzaniu wieprzy karmnych.

Skoro już karmnik przeznaczony jest do zabicia, to w wigilię, tego dnia nie mu już jeść dawać nie trzeba, tylko kilka razy poić, a to dlatego, żeby nie było dużej pracy przy szlamowaniu kiszek. Wiele osób każe karmniki zakałać, t. j., dużym ostrym nożem w serce zakłóć, lepiej jednak zarzynać pod gardłem, a to dlatego, że zakłóając, zakrwawia się bardzo jedna przednia szynka, czyli komp. Kiedy już został zabity, kładzie się go w duże koryto i polewa wrzącą wodą, oskrobie ostrym nożem, aby szczecina oblaźła, a w końcu bierze się po garści słomy, zapala się ją i opala resztę pozostałej szczeciny. Gdy już jest należycie oczyszczony, wieszka się go za dwie zadnie nogi u pułapu i przerzyna brzuch, aby wyjąć wszystkie kiszki, które zaraz na gorąco trzeba oczyszczać t. j. wyprowadzić z nich wszystkie pozostałe nieczystości, potem każdą z osobna wyrzucić i tyłcem od noża wyszlamować do ostatniej błonki, wytrzeć solą i śniegiem (jeżeli się to robi w zimie), należycie wymyć i namoczyć w winie, aby wszelki przykry odór z nich wyciągnąć. Następnie wyjmuje się letkie, serce i wątrobę, przy której trzeba uważać, aby nie zgnieść żółci, którą się ostrożnie odejmuje i wyrzuca, a powyższe trzy przedmioty używa się do kiszek. Dalej obdziera się z obydwóch boków wieprza kawały tłustości, które jeżeli mają być użyte na sadło, to je trzeba dobrze nasolić i obydwie połowy złożyć, nie nadwyrężając zwierzchniej błonki i razem zeszyć, jeżeli zaś kto chce mieć z tej tłustości szmalec do pączków lub tym podobnych rzeczy, to nie trzeba wcale solić, tylko pokrajać w kawałki, przetopić i precedzić do dziżek; tłuszcz zaś odjęty od kiszek użyć można na okrasę dla czeladzi, przesmażywszy z cebulą. Nerki odjęte od szmalcu, używają się do salcesonu. Gdy już tym sposobem wewnątrz wieprza jest wypróżnione odcina się głowizna, wyrzyna się z niej podgardle i ozór i takowe używa do salcesonu, mięso zaś z głowy wraz z uszami odejmuje się od kości, dobrze soli, saletruje i zwiija jak najmocniej związując szpagatem i wraz z szynkami marynuje, którą po uwędzeniu, ugotowaniu i przyściśnięciu pod kamieniem, kraje się do jedzenia w cienkie plasterki. Odcina się później nogi, dobrze je oczyszcza z sierści, opalając na ogniu i zanurzając we wrzącej wodzie i takowe używa się do salcesonu. Skoro to już jest ukończzone, karmnik odejmuje się od pułapu, kładzie na stole i rozbiera w następujący sposób. Odcina się zadnie i przednie

szynki, zostawiając przy zadnich słoninę, gdyż są daleko lepsze, przednie zaś mogą się bez niej obejść, albowiem mogą być użyte na kielbasy, albo na gorsze szynki czyli kampie, potem się przerzyna przez środek słonina, od której odejmują się schaby, poędwicę i pochrzept. Od słoniny trzeba wszelkie mięso odjąć i użyć na kielbasy. Oczyszczoną tak słoninę trzeba dobrze nasolić, ręką sól wcierając, pokrajać w pasy i ściśle układać w beczulkę, ostatni rząd skórą do góry i przycisnąć kamieniem.

23. Solenie szynek, pekeflejszu i ozorów.

W ogóle w trzech pierwszych miesiącach roku, najkorzystniej jest bić bydło i świnię dla zaopatrzenia się w solone mięsiwa aż do jesieni. Sól jest głównym warunkiem zachowania mięsa od zepsucia. W Anglii używają do solenia soli prażonej, w Westfalii, gdzie doprowadzono uprawianie szynek do doskonałości, także dowodzą, że sól prażona jest lepsza. Prażenie jej jest bardzo łatwe; zwyczajną śniegówkę sypie się na patelnię lub do rondla i przykrywszy trzyma tak długo na węglach, aż trzaskać przestanie. Oprócz soli używa się do uprawy mięsa saletry, dla nadania mu czerwonego koloru i tężości. Do 6 funtów soli dodaje się ćwierć funta saletry, nigdy więcej, w większej bowiem ilości użyta, czyni mięso suche, twarde i nieprzyjemnego smaku.

Do mięsa młodych bydła używa się mniej soli, do starych więcej, ale mięso pierwszych nigdy tak długo się przechowywać nie da jak drugich. Mięso chude bywa twarde, jak znowu zbyt tłuste, prędko gorzknieje i nieprzyjemnego nabiera smaku. Dlatego do solenia należy wybierać mięso czyste i obrać ze zbytnej tłustości. Świeżego mięsiwa nie należy zaraz po zabiciu solić, ale przez 24 godzin najmniej zostawić na powietrzu. Posypawszy mięso solą, nacięra się ręką, aby sól wszystkie wypełniła pory. Nacięranie to powinno trwać tak długo, dopóki mięso sól w siebie bierze; poczem przesypuje się powtórnie solą, zostawiwszy tak przez 24 godzin. Po tym czasie wyjmuje się mięso z sosu utworzonego z soli, wyciska mocno, posypuje jeszcze solą, układa w naczynie przeznaczone do solenia, które powinno być koniecznie dębowe, wyparzone i dobrze wysuszone i polęwa tym samym sokiem czyli rosołem, który bardzo dobrze jest przegotować

i wystudzonym zupełnie dopiero nalać. Główne warunki dobrego przechowania solonego mięsiva są:

1. Aby stało w miejscu chłodném.
2. Aby powietrze nie miało do niego przystępu i dla tego, wszystkie otwory między mięsem zapełnić i mocno upchać należy. Przykryć dobrze pasującym denkiem i przyłożyć kamieniem.
3. Aby sos słony całe mięso na powierzchni pokrywał.

Szynki najsmaczniejsze są z rocznych wieprzów podkarmianych dobrze; wykrawając łopatki z wieprza tak przednie jak tylne, skóra powinna na nich koniecznie pozostać, gdyż inaczéj żadnéj soczystości mieć nie będą. Dla tego téż szynki robione z karmnych na słoninę wieprzy, są niesmaczne i suche, gdyż robiąc je, obierają łopatki ze słoniny zbyt grubéj na szynki.

Na 16 funtów mięsa bierze się funt soli i najwyżej półtora łuta saletry, czyli na 6 funtów soli, ćwierć funta saletry. Tak sól jak saletra powinny być mialko potłuczone. Najlepiéj jest solić tak szynki jak pekeflejsz wołowy, póki mięso zupełnie świeże, układać razem szynki, pekeflejsz i ozory, przesypując jeszcze pozostałą od wagi solą, listkami bobkowemi, zielem angielskiém i gdzieniegdzie, jeżeli kto lubi, wrzucić ząbek czosnku, ale bardzo mało. Soląc same szynki, na każde dwa funty soli wsypać ćwierć funta mialkiego cukru, przez co nadzwyczaj kruszeją szynki. Ułożone szczelnie mięso, przykrywa się denkiem, przyciska kamieniami i stawia na jeden lub dwa dni w niezbyt chłodném miejscu tak, aby się sól rozpuścić mogła; następnie wnosi do piwnicy lub w lecie do lodowni, jeżeli ją kto posiada; co tydzień najmniej raz należy zajrzeć, przewrócić i przekonać się, czy sos słony dostatecznie pod mięso podchodzi, w przeciwnym razie należy sztuki z wierzchu włożyć na spód, a ze spodu pod wierzch i tak często zmieniać. Ozory są dobre do użycia w dni 10, mogą jednak leżeć do czterech tygodni. Pekeflejsz jest do użycia we trzy tygodnie, najlepszy jednak we cztery; leżeć może w sosie w lodowni kilka miesięcy, w piwnicy dwa do trzech miesięcy, tylko później robi się łykowaty i niesmaczny. Szynki po czterech tygodniach dostatecznie naslonieją, wyjąc je wtedy z soli, osuszyć na powietrzu przez 24 godzin, a potem powiesić w wędzarni na trzy tygodnie. Uwędzone szynki powiesić w miejscu suchém, przewiewném, w cieniu. Szynka na świeżo podana

bez wędzenia, dobrą jest we trzy tygodnie, należy ją gotować z włośzczyzną, z początku na dużym ogniu, a w końcu dogotowywać na małym, próbując widelcem czy miękka i dolévając wody, żeby ciągle cała nią była okryta. Wędzoną szynkę należy do gotowania na noc namoczyć w zimnej wodzie, obmyć ciepłą i gotować z włośzczyzną, gdyby się zdawała zasłona, odlać połowę wody i dolać świeżej, jeżeli ma być jedzona na zimno, to dopiero po zupełnym wystudzeniu wyjmuję się z sosu, a będzie daleko soczystsza. W mieście, gdzie potrzeba miejsca i ambaras w soleniu większy, można jeden lub dwa kawały pekelfjszu i parę ozorów nasolić w dużej misce, postępując jak wyżej, a będzie również wyborne, należy tylko wtedy co dzień przewracać w soli, bo przez brak soku może stracić na smaku. Do szynki, pekelfjszu i ozorów na gorąco podaje się chrzan lub musztarda.

24. Szynki gotowane lub pieczone.

Niezawodnym jest sekretem, że szynka tak na zimno jak na gorąco, gotowana bez skóry, jest niesmaczną; i tak: na wsi, gdy z karnego wieprza urządzą szynki, dla oszczędności okrawają skórę ze słoniną, szynka wtedy jest sucha, twarda i niesoczysta. W ogóle najlepsze są szynki z młodych wieprzy, umyślnie na szynki krótko i niezbytecznie podkarmionych.

1. *Szynka solona gotowana.* Wyjawszy z soli szynkę, która jeżeli ma być na gorąco podana, już we dwa tygodnie jest dobrą, wymyć ją doskonale w wodzie, nalać w kociołku lub obszernym rondlu wodą i tak gotować z włośzczyzną, z początku na dużym ogniu, a w końcu dogotować na małym, próbując widelcem czy miękka i dolévając wody, żeby ciągle cała była nią okryta. Jeżeli szynka długo leżała w soli, to trzeba ją przez kilka godzin pierwój w wodzie wymoczyć. Wędzoną szynkę jeszcze korzystniej dawać na gorąco, gdyż pozostała używa się na zimno; należy ją na noc namoczyć w zimnej wodzie, obmyć gorącą, wytrzcć do czysta otrębami i gotować jak wyżej, dodawszy włośzczyzny; gdyby się zdawała za słoną, to zlać połowę wody w której się gotowała i dolać świeżą, a będzie mniej słona. Taką szynkę podaje się zwykle na stół w całości, odkroiwszy do połowy skórę; podaje się do niej musztarda angielska lub chrzan tarty z octem.

Nawet szynka gotowana do jedzenia na zimno, powinna być gotowana z włoszczyzną i dopiero po zupełnym wystudzeniu wyjmuje się z sosu.

2. *Szynka pieczona.* Namoczyć na noc szynkę wędzoną, wymyć we wrzącej wodzie, wytrzeć otrębami, oplókać, położyć na rozwałkowane ciasto chlebowe, oblepić na wierzch drugim plastrem, podsypać blachę mąką i wstawić na parę godzin w piec gorący, jak na chleb. Wyjawszy po dwóch, lub jeżeli duża szynka, po trzech godzinach z pieca, póki gorąca, oczyścić z chleba, zedrzeć skórę i podać z chrzanem lub musztardą. Można tak samo piec szynkę soloną, tylko ją nie należy na noc moczyć, ale tylko na kilka godzin piérwój, jeżeli się zdawać będzie że zbyt słona.

Urządza się również szynka świeża do pieczenia w następujący sposób:

Nalać świeżą, dobrze osoloną szynkę, w misce zagotowanym octem z goździkami, bobkowym liściem, angielskiem zielem i łyżeczką saletry; niech tak postoi cztery lub pięć dni. Wyjawszy z octu, upiec w piecu na brytwannie, zdjawszy skórę, uważając, aby się nie przypiekła.

25. O soleniu wędlin na sposób litewski.

Wiemy, iż wieprze przeznaczone do karmienia powinny być młode, aby wędlina była smaczną, nie należy ich przekarmiać jak na słoninę, od sześciu do ośmiu tygodni jest dostatecznie. Soli brać jeden funt na 20 funtów mięsa. Najprzód natrzeć mięsiwo a w szczególności szynki i ozory wołowe majerankiem i saletrą, biorąc trzy łuty saletry na funt soli i osiem łutów cukru; gdy tak poleżą natarte dobrze temi dwoma ingrediencyami, układać w naczynie na solenie przeznaczone, przesypując solą, kolendrem i angielskiem zielem w całości, oraz nieco bobkowemi liśćmi przekładając, oprócz tego dwa łuty goździków utłuc na 100 funtów mięsiwa i także przesytać z owemi ingrediencyami, których po cztery łuty, nie więcej, na 100 funtów mięsa brać należy, liści zaś bobkowych jeden łut. Goździki szczególnie są potrzebne, bo nadają smak ostry i aromat miły przy ozorach wołowych, które same z siebie są mdłe; goździki nie zostawiają żadnego zapachu i rozpoznać nie można, z kąd ten ostry smak powstaje. W soli leżeć powinny szynki najmniej od czterech do pięciu tygodni, ozory zaś wołowe dwa do trzech

najwyżej i to jeżeli są duże — przesolone są niesmaczne. Do pekeflejszu z wołowego mięsa, używanego na sztuka mięsę, nie można brać goździków i w ogóle mniej korzeni, a szczególnie kolendru i bobkowych liści. Szynki powinny wisieć w dymie tydzień—ozory 48 godzin. Kto jednak nie ma doskonałej wędzarni, niech wędzi sposobem maczanym w sadzach.

26. Sposób wędzenia szynki i wszelkiego mięsiwa bez dymu.

Do garnca miękkiej wody sypie się funt sadzy drzewnej i gotuje pod pokrywą tak długo, że tylko połowa zostanie. Płyn ten zostawia się tak całą noc, aby się dobrze sklarował, poczem ostrożnie, żeby nie zmacić, cedzi się przez sito; powinien być koloru kawy mocnej czarnej. Do téj proporcji sypie się garść soli białej, po rozpuszczeniu której i wymieszaniu kładzie się mięso urządzone jak zwykle do wędzenia, uważając, aby równo było zamoczone. Szynka duża z grubą słoniną potrzebuje mięknać od 20 do 24 godzin, słonina od 4 do 6, kielbasa, ozór, pół-gąski od 4 do 5. Po wyjęciu wieszają się w miejscu przewiewnym, aby dobrze obeschło, a trzymać w miejscu suchém; doskonale się konserwuje i nie starzeje, kolor powinno mieć jasno-żółty.

27. P ó ł - g ę s k i.

W porze, gdy gęsi jest podostatkiem, najłatwiej jest dokarmiwszy je dobrze, poprzednio owsem, a następnie kluskami jęczmieniemi, lub wreszcie żytniemi, które się w formie podługowatych wałeczków robią i gęsiom ręką kładą w dziób, urządzać z nich półgęski, tak powszechnie ulubione i poszukiwane. Półgęski wędzą się dwojakim sposobem, jeden z nich podług którego gotowe są półgęski w 24 godzin jest następujący: gdy gęsi zabite i oskubane, póki ciepłe wyrzyna się piersi i kładzie w gotującą wodę na ogniu na minut 5. Po wyjęciu z wody nacięra się je natychmiast mocno solą zmieszaną z saletrą przez pół godziny bez ustanku tak, aby się sól pod ręką rozpuściła. Wtedy obwinąć je papierem i powiesić w dobrze ciepłym dymie, po 24 godzinach, najwyżej zaś po 48 są dobre do użycia.

Drugi sposób dłuższy, ale podług nas najsmaczniejszy i trwalszy jest następujący: po zabiciu i oczyszczeniu gęsi, zostawić je w spokojności do drugiego dnia, aby sadło dobrze zastygło. Na drugi dzień wy-

kroić piersi jak można najszerzej, wylamać z nich kość, nasolić, biorąc na 10 gęsi funt soli i lut saletry, ułożyć w barylce dębowej, przykryć denkiem i przycisnąć kamieniami. Tak leżeć powinny dni 8, po tym przeciągu czasu wyjmują się z sosu, zwijają w kształcie rulonu każda z osobna, okręcają sznurkiem; obwijają papierem i wędzą w ciepłym tylko w dymie przez tydzień. Można zamiast obwijania papierem, okręcone sznurkiem półgęski umoczyć w otrębach i wędzić. Po wyjęciu z dymu wyciera się półgęski grubym płótnem. Pozostałe uda gęsie można razem robić i używać do gotowania w jarzynie, lub też przygotować nich marynatę w galarecie z nóżek cielecych—co wybornie smakuje. Gotować je razem z nóżkami cielecami, włoszczyzną i korzeniami, a w końcu podlać octu mocnego. Gdy są miękkie wyjąć z sosu, plyn sklarować białkami, tłustość z niego zebrać, ułożyć gęsinę w slój i zalać przestudzoną galaretą. Podawać do tego ocet i oliwę.

N. 28. Urządzenie szynek (Wystawa Paryzka) podług inżyniera francuzkiego Martin de Ligne.

Inżynier francuzki Martin de Ligne, którego imię znane jest szacownie między uczonymi chemikami, przedstawił na wystawie paryzkiej szynki marynowane i wędzone, podług ulepszonej przez siebie metody, a co więcej otrzymał za nie medal złoty. Przypuścić więc trzeba, że ów udoskonalony sposób przyrządzania wędliny, musi mieć jakieś bardzo zalecające go przymioty, a że według własnego przyznania pana Martin de Ligne, jest on głównie przeznaczony do zastosowania w ekonomii domowej, sądzimy że powinien zajmować i nasze gospodynie. Wystawca uznając, że dotychczas używany sposób solenia i wędzenia szynek jest najlepszym ze wszystkich znanych metod konserwowania mięsa wieprzowego, nie przedsiębrał też w tym celu żadnych nowych środków, lecz chciał jedynie ulepszyć dawne o tyle, aby działanie ich doskonalszem, a głównie regularniejszym stać się mogło. Widząc jak owo konserwowanie mięsa, przez poddanie go działaniu soli i dymu wyborne w teorii, zawodzi często w praktyce, chciał poddać tej praktyce, sposób ścisłego użycia zasad teoretycznych. Że miał słuszną szukac i dobrze wynalazł, dowodzą przedstawione przez niego okazy; zasługę zaś wynalazku to powiększa, że metoda użyta przezeń jest bardzo prosta. Sama też zasada solenia mięsa skomplikowaną nie jest.

Chlor sody czyli sól kuchenna; ma wielkie powinowactwo z wodą i dla zabrania jój sobie przyciąga wszystką wodę znajdującą się we włóknach mięsa, z któróm też sól zetkniętą została. Ta to własność pochłaniania wody w połączeniu z antirozkładowem działaniem soli sprawia, iż zasolenie konserwuje mięso. Na nieszczęście przecież pochłaniania wody przez sól, jest przy zwykłym soleniu mięsa bardzo jednostajnem, kiedy bowiem zwierzchnie warstwy zbyt nasyczone solą wysuszają się, kurczą i twardnieją; co jest wielką wadą, smak mięsa psującą, sam środek jest pozbawiony działania soli, albo odbiera takowe w bardzo niewielkim stopniu. Wprawdzie dodanie małej ilości saletry, od której mięso kruszeje i zatrzymuje piękny czerwony kolor świeżości, neutralizuje nieco ściągający wpływ soli, a w ostatnich czasach weszło w zwyczaj domieszywanie przy soleniu pewnej części cukru sprawia, że mięso mniej się zsyca z wierzchu; ale są to wszystkie środki jedynie łagodzące, niezdolne osiągnąć głównej złego przyczyny, która leżąc w nieregularnym działającym wpływie solenia, sprawia, iż powierzchnię mięsa trzeba przesyć czynnikami zachowawczemi, chcąc aby środek nie był zupełnie ich pozbawionym. Po przemacerowaniu mięsa w takim zesoleniu, poddajemy je działaniu dymu czyli wędzeniu. Wędzenie zasadza się na tem, że żywiczne wytwory niedoskonałego zwęglania się drzewa, mianowicie kreozot, przenikając przez dziurkowatość i pomiędzy włókna mięsne paraliżują i niszczą zarodki grzybków i fermentów. Im działanie wędzenia jest dłuższe, tem głębiej i skuteczniej przenika mięso, lecz téż tem więcej zwierzchnie jego części podlegają zbyt silnemu przejęciu się silną wonią materii pyrogenicznych, które się tam osadzają.

Udoskonalona przez pana Martin de Ligne metoda przyrządzania wędlin, polega na ściśle umierzonej ilości działaczy zachowawczych i jednostajnem ich wpływie na całe wielkie kawały mięsa. Sposoby użyte w tym celu są następujące. Wyprobowawszy doskonale jaka ilość soli jest dostateczna do dobrego zasolenia, pewnej wagi mięsa, sól tę rozpuszcza się i używa jój w stanie roztworu przezroczystego, który w stosunku do mięsa jest umierzony na wagę. Ta solanka jest zawarta w kufie umieszczonej na wyższem piętrze i dostaje się do izby solenia przez ruchomą rurę z kauczuku zwulkanizowanego, która zakończy się wysmukłą szyjką metalową zamykaną na kurek. Każda szynka lub część wieprza solić się mająca jest zważona, i waga jej

natychmiast jest zapisana kredą na czarnej tablicy. Następnie szynka kładzie się znów na szalę innej wagi, a w drugiej szali umieszcza się ważki przedstawiające ciężar nie tylko samej szynki lecz wraz z ciężarem roztworu solnego, którym mięso jej nasycić się powinno. Wtedy przeznaczony do tego robotnik, zasadza przy goleni szynki wydrążony koniec wysmukłej szyjki i odkręca rurkę. Solanka napływająca z wyżej umieszczonego zbiorniku, a napędzana w komórkowatą tkankę mięsa, przez parcie, jaki plyn owego zbiornika wywiera na rurę odpływową, parcie równające się kolumnie wody 5 metrów wysokości, dostaje się międzymuskuły i zwolna nadyma całą masę mięsna powiększając zarazem jej wagę.

To też w chwili gdy szala przechylając się pokaże, iż szynka doszła do ciężkości jaką mieć powinna z przeznaczoną dla niej wagą roztworu solnego, robotnik zakręca kurek. Szynkę dostatecznie przejętą wewnątrz solą, kładzie się na dni kilka do stosownego naczynia gdzie zostaje zanurzoną w podobnej jak wyżej solance, a to aby części jej wierzchnie nasyciły się również. Ztamtąd przenoszą ją do wędzarni ulepszonej także w ten sposób, iż działanie dymu jest poddane pewnym, podług wyrachowania stale urządzonym prawidłom. Jestto obszerna izba na którą wychodzą dwa kominy na niższym piętrze położonych ognisk. Dym który jak wiemy, wynika z niedoskonałego zwęglania się drzewa, napętnia wędzarnię wraz z ogrzanem powietrzem, które z nim wchodzi. Szynki więc są razem obsuszane i obwędzane, a termometry rozwieszono w rozmaitych miejscach wędzarni i widzialne za spojrzaniem okazują stopień ciepła potrzebny podług wyrachowania poprzednio zrobionego. Do wędzenia używa się tu jedynie dębu bardzo suchego, co również pozwala mieć dym zawsze z jednych części złożony. Waga drzewa na spalenie przeznaczonego i ilość dymu którą wydaje, są też ściśle wymierzone, a to przez stosownie urządzone ciągi powietrza, które będąc dopuszczone do ognisk, odpowiednio do wagi drzewa zwęglają się mając sprawią, iż działanie to odbywa się zawsze jednostajnie i wędliny dostają wyrachowaną i doskonale ustosunkowaną ilość dymu.

Widzimy z tego, że ulepszenia pana Martin de Ligne zasadzają się głównie na tém, aby wyniki jakie przy soleniu i wędzeniu mięsa otrzymać chcemy, nie były nigdy zostawione nierównościom przypadku, a raczej aby wszystko podług stałych prawideł, jakie teoria podaje,

obrachowaniem być mogło. Skutek usprawiedliwił oczekiwanie, a wędliny jego przyrządzenia natychmiast przez konsumentów ocenionemi zostały. A nawet zwolna, coraz więcej gospodarstw i handlujących zakładów, zamiast urządzać po dawném mięsiwa swoje, zaczęło się udawać do solarni i wędzarni, którą podług przemysłu swego urządził, a koszta transportu i opłaty, jaką pobiera nowy zakład, dostatecznie wynagrodzonemi tem zostają, że szynki tak przyrządzone, okazały się wyborne w smaku i niezawodnej w zachowaniu trwałości. To też między-narodowy sąd wystawy przyznał wynalazcy medal złoty za okazy jego wędlin, ale nie mniejsza zasługa uczonego poszukiwacza w tém leży, że wykazał dowodnie, jak nauka dochodząc przyczyny, podaje obficie środki umiejętnego kierowania i udoskonalenia codziennęj rutyny gospodarczej. Kto wie czy ten przykład nie przekona jakiego niedowiarka postępu, że chemia przyda się nawet w kuchni, spiżarni i piwnicy, nawet kobiecie, która nie sięgając bynajmniej po uczość, chce być tylko dobrą i oszczędną gospodynią. Ile się rzeczy przez to marnuje, że je robim na oslep i całej możliwej korzyści z nich nie ciągniemy.

Bl. 1867 r.

Oddział III. — Owoce.

29. O zbieraniu owoców.

Przy zbiorze owoców zważać trzeba na trzy rzeczy: 1. Aby zbiór, odbył się bez szkody drzewa, to jest, bez łamania nietylko gałęzi, ale małych gałązek, na których owoc wisiał; 2. Aby owoc był stosownie dojrzały; 3. Aby zebrać go bez uszkodzenia.

Najmniej szanują drzewo przekupnie sady dzierzawiący i z wielu względów należy dawać na nich baczenie. Gdyby to co się pisze i mówi o *pracy kobiecej* nie zostawało w pewnych sferach towarzystwa naszego słowem próżném, gdyby nasze panie chciały i umiały pracować, nie powinnyby sady być hurtownie wypuszczane, ale owoc we właściwym czasie z drzew zebrany, do miasta byłby w części wysyłany w części zaś w domu przerobiony i pod postacią konserw owocowych, powideł, owoców suszonych, na targi nasze się dostawał. Można się, o dostawę z kupcem wcześniej ułożyć i byle tylko zawarta umowa by-

ła sumiennie i w oznaczonym czasie dotrzymana, byle towar był w wyborowym gatunku dostawiony, zawsze chętnie przyjętym zostanie. A nawet byłby to dobry czyn obywatelski, bo nietylko by nasz pieniądz za granicę nie wychodził za konserwy z owoców, które w naszym kraju najwyboruiej się udają, ale wywóz naszych owoców szedłby do Rosyji, która przecież musi się po ten produkt do Niemiec zwrócić, jeżeli oddając owoc nasz w ręce ciemnych, nieumiejętnych przekupni, sprawimy, że w pół dojrzały, przez trzęsienie barbarzyńsko pognieciony owoc, będzie przedstawiał towar lichy. Już nas poprzednio ostrzegały gazety, że owoc nasz do Rosyji wysyłany, jako niedojrzały i w złym stanie odstawiony, został napowrót odesłanym. Jedną z klęsk naszego ogrodnictwa to stanowi, że sady trzymają wszędzie izraelici, a ci przed świętami swemi muszą sady z owoców ogołacać, czyli przed czasem je zrywać. Mogliby sobie stróżów wśród ludności chrześcijańskiej wynaleźć, lecz zwykle u nas sadownicy są ubodzy i ciemni, na mały tylko wewnętrzny handel liczący. Ale osoba oświecona i umiejętnie na rzeczy patrząca, *panienka ze dworu*, choćby nawet tak piękna i wysoko urodzona, jak Rózia von Weissenhof, mogłaby bez szkody żadnej zająć się sadownictwem. A gdyby jeszcze ludność okolicznych włości wiedziała, że dojrzały i pięknie obrany owoc we dworze od niej kupią, po cenach sumiennie wyznaczonych, toby go chętnie z małych swych ogródków dostawiła. A w zbudowanej na to porządnej suszarni, jaką widzimy przy każdym folwarku w Wielkim Księstwie Poznańskim, przerobiony porządnie owoc, w większej już liczbie do miasta odstawiony, przyniosłby korzyść pieniężną, grosz własną pracą zyskany i pewną samodzielność dający; drugim zaś zyskiem — i to nie małym — byłaby pożyteczna czynność, dobre, fizycznie i moralnie zdrowe zajęcie, które odpędzając nudy i melancholiczne błądzenie po pokojach, stanowiło tę istotną pracę, przez którą wyższe, jak przy dzierganiu frywolitek, znalazłoby się zadowolenie.

Wzgląd na dojrzałość owoców, powinien być przy obiorze takich bardzo szanowanym. Dzieli się on zaś na dwie kategorie: dojrzałości na drzewie i tak zwanego „dojścia“ na składzie. Ovoc letni powinien dojrzeć na drzewie i jabłka oraz gruszki letnie natychmiast z drzewa świeżo jeść się dają, a na składach prędko gniją i legną się, czyli tracą na wartości. Ale jest wiele owoców, jesiennych szczegó-

niej, które po zebraniu koniecznie odleżyć się powinny i takie przed zupełną dojrzałością, z drzewa zbierać trzeba. Wszystkie niemal jesienne gruszki do téj liczby należą, i nieco przed dojrzałością z drzewa zerwane, bywają wiele soczystsze i smaczniejsze, jak gdyby do ostatka na drzewie wisiały. Morele i brzoskwinie także na kilka dni przed zupełnym dojrzaniem zerwać trzeba. Śliwki tylko na dalekie wysyłanie nieco przed dojrzałością się zrywa, ale zawsze na tém tracą. Ale owoc, zimowym zwany, trzeba najdłużej jak można na drzewie trzymać, szczególniej renety przed czasem swéj późnej dojrzałości zerwane, więdną potem. To téż zwyczaj obierania wszystkich owoców z początkiem października jest zły: owoc zimowy póty wisieć powinien, aby go tylko szron na drzewach nie zastał i okolica kraju, oraz położenie ogrodu stanowić musi o czasie zbiorów. Czasem ośm dni zawcześnie zebrany owoc, wiele na swéj wyborności straci.

Owoce na zachowanie przeznaczone, pod żadnym pozorem trzęsione być nie mogą. Do zbierania owoców powinien wchodzący na drzewo człowiek, mieć worek, jaki się zwykle w gospodarstwie do zboża używa. Jedno jabłko w rogu uwiązane, służy za wielki guzik, za który worek, do osoby zbierającego, się przywiązuje. Worek po napełnieniu ostrożnie się spuszcza, a następnie dopiero zbierający owoce ogrodnik z drabki czy drzewa schodzi. Zaprowadzenie drzew karłowatych wielką jest przy obieraniu owoców pomocą i dla téj przyczyny pomologia dzisiejsza, wielce starannie takie gatunki wytwarza. Wszelki owoc bez wyjątku, w pogodny i suchy czas zbierany być powinien.

Maliny i truskawki, przeznaczone na podanie do stołu, ścina się nożycami ogrodowymi.

Bywają gatunki, osobliwie gruszek tak letnich jak zimowych których dojrzewanie nierówne jest i tak się przedłuża czas jakiś, że trzeba najpierw zrywać owoc z wierzchołka i od strony słonecznej, potem dopiero w miarę dojrzewania resztę obierać.

Bl. 1870 r.

30. O zachowaniu owoców.

Jabłka i gruszki należą do owoców najdłużej zachować się dających, idzie tylko właśnie o umiejętność w zachowaniu tychże. Jeżeli więc jabłka i gruszki z pięknych i zdrowych drzew pochodzące, ukażą

się na stole, nadpsute i z czarnymi plamami, będzie to zawsze tylko z przyczyny nieumiejętnego przechowania, gdyż dwa te gatunki owoców zmieniają się ciągle, to jest zawierające w sobie substancje kwaskowe powoli zmieniają na cukier czyli słodycz i dlatego dopiero zupełnie dojrzały owoc posiada prawdziwie właściwą sobie słodycz. W jabłkach przeważa kwas kleisty, w śliwkach i wiśniach kwas cytrynowy. Podczas dojrzwania owocu części wodne parują, kwas zamienia się w słodycz i dlatego im owoc dojrzałszy, tém słodszy.

Jeżeli miejsce przeznaczone na przechowanie owocu nie jest dostatecznie przewiewne, a więc wilgotne i zaciepłe, będzie to dostatecznym powodem gnicia, i to właśnie najbardziej na względzie mieć należy.

Owoce przeznaczone na dłuższe przechowywanie, powinny być zrywane w suchy słoneczny dzień — nigdy nie trzęsione, lecz pojedynczo zrywane; każde bowiem uderzenie powoduje częściowe stłuczenie owocu, co w pierwszej chwili wprawdzie przyspiesza wyrabianie się słodyczy czyli dojrzwanie, następnie jednak jest powodem prędszego gnicia. Każdy doświadczony ogrodnik posiada właściwe narzędzia do zrywania owoców. W miejscach, gdzie wiele owocu zbierają, który przed nowym rokiem ma być obrócony na użytek domowy, można je przechowywać w większych partyach, w miejscach przewiewnych, zabezpieczając je od zbyt zimna w czasie mrozu przez przykrycie słomą. Prawdziwe zimowe jabłka przechowywać należy w przewiewnych piwnicach, układając rzędami jedno obok drugiego na deskach, lub na ziemi pokrytej słomą. Gatunki, które do wiosny dotrwać mogą, można układać w skrzynki lub beczki i zakopywać na dwie stopy w ziemię. Równie dobrze można zachować jabłka w dołach lub kopcach, jak przechowywa się kartofle, pokrywając je grubą warstwą suchych liści. Liście jednak przed ich użyciem powinny być przesuszone, a owoc przebrany i tylko zupełnie nieuszkodzony i suchy do zachowania w ten sposób złożony. Całe zaś miejsce przechowywania powinno być pokryte deskami dla zabezpieczenia od wilgoci. Najkorzystniejszą jednak w suchej piwnicy urządzą szerokie półki. I tak najniższa półka powinna być na dwie stopy wysoko od ziemi; miejsce pod nią może być zapełnione najtwardszemi jabłkami położonemi na słomie. Druga półka powinna być nad pierwszą o 1½ stopy i tak dalej jedna na drugą, aż do samego wierzchu piwnicy. Żeby owoce nie spadały z półek, można brzegi ich obić wysta-

jącą listwą, potem wyłożywszy cienko słomą, ustawić na nich owoce, jabłka nadół, a gruszki do góry ogonkami, na każdej półce jedną tylko warstwę. Po ułożeniu wszystkich owoców otwiera się na dni kilka okna i lufta piwnicy, dla zupełnego osuszenia owoców przez przewietrzenie, poczem gdy owoce zupełnie już wilgoć stracą, dopiero zamyka się szczelnie okna i wszystkie otwory.

Ponieważ pomimo całej ostrożności, gdzie wiele leży owoców, takowe wydzielają w czasie zimy wilgoć z siebie i tym sposobem wytwarzają zimno w piwnicy, dla uniknięcia więc szybkiego psucia się owocu, posypać na deskę leżącą lub wiszącą w środku piwnicy chlorku wapna, który ma własność wciągania wody i rozpuszczenia się a woda utworzona spływać będzie jedną stroną deski w naczynie podstawione. W każdym jednak razie raz na tydzień powinny być jabłka przebierane w czasie całej zimy, dla odłączenia i użycia natychmiast zaczynających się psuć.

Winogrona tak pożądanę w czasie zimy, można także długo przechowywać w zimnych zupełnie pokojach. Na zimowe przechowanie można jednak używać tylko gatunków z grubą skórą i oddzielnymi spadającymi jagodami. Gałąź każdego grona zalepia się woskiem białym a następnie zawiesza na haczyku z drutu zrobionym, do sznura rozciągniętego w pokoju lub do ram drewnianych o kilku szczeblach, jednych nad drugimi umieszczonych, a to w ten sposób, aby gałąź od grona ku ziemi zwrócona była, przez co każde gronko rozdziela się. Starzy też Rzymianie mieli już w użyciu winogronowe jagody i przechowywali je w dużych kamiennych garnkach, małych dębowych baryłkach, przesypując suchym prosem, lub trocinami lub pszenkami otrębami i t. d. a następnie zabijali beczułki, a garnki obwiązywali mocno pęcherzem. Sposób ten da się także do śliwek zastosować; tam także sposobem przychodzą do nas wyborne astrachańskie winogrona.

Bl. r. 1869.

31. O przechowywaniu gron winnych i śliwek węgierek.

Winne grona utrzymują się aż do wiosny następującym sposobem: Zrzucają się dojrzałe winogrona tak jednak, ażeby przy każdym do 6 cali zostawić drzewa, można ucinać i dłużej, gdy jedna gałązka nosi kilka gron na sobie, w przeciwnym zdarzeniu, ogonek urzniętego grona

zamacza się w roztopionej smole i do suchej izby się zanoszą. W pierwszych 14 dniach otwierają się okna w mieszkaniu, ażeby grona dobrze wypocily się i wszelkiej pozbyły wilgoci, później już okien otwierać nie trzeba, zachowując jednostajną temperaturę, a gdyby zimno dochodziło jednego stopnia mrozu, wtedy lekko w piecu palić.

Węgierki do połowy marca w świeżości się utrzymują tym sposobem. Obrywać z drzewa ostrożnie, a jak oschną, pakować w słoje szklanne, przekładając najsuchszymi liśćmi; następnie słoje papierem obwiązać dlatego, aby wilgoć nie dochodziła; potem takowe głęboko zakopują się w ziemię aż do użycia, ale raz wydobyte nie trwają jak przez dni kilka.

32. Nowa Amerykańska metoda przechowywania jabłek.

Na posiedzeniu rolniczym w Nowym Yorku, złożono sprawozdanie iż w jesieni (1873 r.) wysłano nie mniej jak 30,000 beczek jabłek do Europy i jeden z transportujących dodał, iż jabłka jego przeleżały w Glasgowie do marca, czekając na wyższe ceny, a mimo to nie uległy zepsuciu.

Jabłka według „Niemiecko-amerykańskiej gazety rolniczej” były zapakowane w następujący sposób: na dnie beczki albo skrzyni układa się kilka poprzecznych drewek, poczem sypie się drobno mielony gips na cal grubości, na tę warstwę gipsu układają się jabłka ogonkami do góry, jedno opodal drugiego, tak, żeby się wzajem nie dotykały; na te jabłka sypie się nowa warstwa gipsu, zapychając nim wszystkie przedziały między jabłkami, na ten gips przychodzi znów warstwa owocu, po tem znów gips itd. aż do samej góry. Gips działa tu czysto mechanicznie, zabezpieczając owoc od ugniecenia, nie dopuszczając przytem wilgoci i zmian temperatury powietrza zewnętrznego.

Do przechowywania należy wybierać jabłka dojrzałe, zdrowe i suche, dlatego należy przed opakowaniem wytrzeć każdy owoc starannie z wilgoci i pyłu, co znacznie ułatwi oczyszczenie owocu z proszku gipsowego po rozpakowaniu. Skrzynie lub beczki z owocem powinny stać w suchem, chłodnem miejscu.

Bl. 7874 r.

33. Żurawiny.

Sok. — Konfitura. — Galareta. — Kisiel.

Wiele osób sądzi, że żurawiny należy wtedy przygotowywać na

zimę, gdy są najtańsze, wielka w tém zachodzi pomyłka, na jesieni gdy są najtańsze, są najdroższe do smarzenia czy gotowania, gdyż najwięcej kwasu w sobie zawierają, gdy zaś mróz a przynajmniej pierwsze przymrozki je zważą i przejmą, wtedy są słodsze i lepsze. Sok żurawinowy w ogóle urządza się zawsze na zimę bez cukru, gdyż największa ilość nie zdoła go osłodzić, używając dopiero dodaje się w miarę potrzeby, pijąc zaś z herbatą lub wodą, po osłodzeniu téjże dolewa się sok. Sok żurawinowy jest bardzo smaczny, orzeźwiający, zdrowy i ma prześliczny karminowy kolor. Najlepszy sposób jest rozgnieść dojrzałe i przebrane bez plókania jagody na misce, następnie wlać je w rzadki płócienny worek, zeszyty w kształcie woreczka do séra i dać przez noc powoli ściekać, co ściecze będzie czyste i klarowne, zlać w oddzielne butelki, zakorkować mocno, zalać lakiem i tak surowy przechować w suchej piwnicy, resztę zaś co zostanie w woreczku wycisnąć i gęsty oddzielnie w butelkach tak samo przechować, używając go do zup z owoców suszonych, do sosów a mianowicie do kisielków. Wyborna jest także konfitura i galareta z żurawin. Chcąc mieć pierwszą, wziąć 2 funty cukru, zrobić zwyczajnym sposobem syrop, biorąc szklanę wody na funt i na wrzący wrzucić funt przebranych i oplókaných żurawin, przesmażyć jak zwykle każde konfitury, poprzednio na mocnym, a następnie na mniejszym ogniu 15 minut i konfitura gotowa. Na galaretę zaś wziąć funt cukru na funt owocu nieplókanego, smarzyć na dobrym ogniu przeszło pół godziny, a nawet trzy kwadransy tak, aby wszystkie jagody się dobrze rozgotowały, a następnie precedzić przez gęste sitko i galareta gotowa. Gąszcz pozostały używać do naleśników. Do smacznych dań na zimno liczyć można kisiel żurawinowy, którego przepis jest następujący: Zagotować cztery szklanki wody z półfuntem cukru, kawałkiem cynamonu i kilkoma goździkami, wlać w to szklanę soku żurawinowego, piątą szklanę wody rozbić ze szklaną mąki kartoflanej, a gdy się zagotuje sok z wodą, wlać mąkę powoli, ciągle łyżką drewnianą mieszając, trzymać na ogniu i gotować mieszając, póki od rondla odstawać nie będzie, wtedy wylać w formę wylaną zimną wodą i cukrem mialkim wysypaną, postawić do piwnicy, a za cztery godziny jest dobry do użycia. Podaje się do tego słodka śmietanka i cukier. Lejąc w formę lub salaterkę wyrzucić cynamon

i goździki. Miara zawsze jest ta sama, chcąc mieć mniejszą formę, wziąć mały kubeczek lub kieliszek od wina na miarę.

Bl. 1874 r.

34. Dwa sposoby przechowania świeżych żurawin.

Przebrane czysto ze zgnitych lub nadpsutych jagód żurawiny, nalać w słoju zimną wodą i trzymać w chłodnem miejscu, choćby nawet mróz tam dochodził o tyle, o ile słój lub garnek nie pęknie, — będą świeże całą zimą, biorąc jak zwykle do użytku na kisiel.

Drugi sposób równie dobry. Rozgnieść w niepalonej donicy wałkiem żurawiny, jak najzupełniej, i zostawić tak 12 godzin, aby się same ustaly; wtedy przez gęste sito lub rzadki worek zlać w suche butelki, zalać oliwą bardzo nie wiele i lekko zakorkować. Trzymać w suchem miejscu i brać do użytku zamiast całych jagód. Doskonałe są także użyte do herbaty zamiast cytryny, w formie soku z cukrem.

Oddział V. — Jarzyny.

35. O używaniu rozmaitych jarzyn w kuchni.

Poprzednio podałam rozmaite uwagi, oparte na specjalnych dziełach w tym względzie co do kupowania i poznawania świeżości mięsa, ryb, drobiu, zwierzyny; — obecnie w dalszym ciągu wypada nam mówić o innych przedmiotach, a mianowicie o jarzynach.

Najpierwszym warunkiem tak przy używaniu, jak przy kupowaniu wszelkich jarzyn, stanowi pora roku i tak zupełnie inna jest cena każdej jarzyny na wiosnę, gdy się tylko co pokaże, inna w lecie gdy jest jej obfitość, a inna na jesieni gdy każdy pragnie sprzedać, by ulżyć sobie kłopotu zachowania. Każda zresztą jarzyna ma swoje własności zupełnie odrębne, i tak właściwą porą na **szparagi**, jest koniec kwietnia i maj. Należy wybierać takie co są ciemno-fioletowe w główce, a zresztą całe bardzo białe, bardzo lekko oskrobać błonkę, trzymając nóż zupełnie płasko, czyli leżący na szparagu. Nigdy nie wiązać więcej razem jak po 10 lub 12 jeżeli cieńsze, wrzucić w kociołek, z gotującą się wodą dobrze osoloną i gotować na mocnym ogniu 20 minut. Można zresztą

dla przekonania się czy są ugotowane, wziąć szparag między dwa palce, jeżeli się ugina, to już dobry; trzeba w tej chwili wyjąć i zanurzyć w zimnej wodzie na chwilę, wyjmując je natychmiast, osączyć dobrze z wody i ułożyć na półmiskę, na serwetę podłożoną, układając równo łepkami; cieńsze na spód, grubsze na wierzch. Sos podaje się oddzielnie w sosierce, czy to holenderski (masło, mąka, rosół, cukier, cytryna i żółtka), czy też czyste masło.

Uwaga. Cała dobroć szparagów zależy na tém, aby je nie przegotować, gdyż wtedy nabiorą wodę w siebie i będą miękkie, jak gąbka wodą napełniona. Uwaga ta stosuje się do wszelkich prawie jarzyn.

Karczochy najlepsze są w maju i w październiku, wybierać należy niezbyt twarde i nie bardzo wyrosłe w górę. Gotują się tak samo jak szparagi, dłużej jednak, a dla przekonania się czy są już dobre, trzeba szpikulec włożyć wewnątrz, jeżeli wpada bez oporu, to już dobre. Po wyjęciu z wody osączyć dobrze, obrać włókna u spodu będące i podać osobno masło, lub sos biały.

We Francyi tak karczochy jak szparagi jadają także na zimno. Trzeba je dobrze ostudzić, podając osobno ocet i oliwę.

Groch szablasty. Porą grochu szablatego jest czas od 1 lipca do 15 października.

Tak zielony, który się nadaje do gotowania, jak łuskowy biały, tylko młody jest dobry.

Groch szablasty rzuca się w gotującą wodę i gotuje na wolnym ogniu, aż będzie miękki. Podają go w rozmaity sposób: albo tylko z masłem, albo zapalony czyli zaprawiany masłem z mąką, pietruszką siekaną i pieprzem. Zielony podaje się także z masłem i cytryną.

Kartofle powinny się gotować w zimnej wodzie na małym ogniu, tylko wtedy będą dobre; uważać aby się nie przegotowały. Podają je w rozmaity sposób.

Kalafiory. Nie można rzeczywiście oznaczyć pory na kalafiory, gdyż cały rok prawie zachowane starannie w piwnicy, służyć mogą na garnitury i t. p., najsmaczniejsze jednak są w lipcu, sierpniu i wrześniu. Najpierwszym warunkiem dobroci kalafioru jest ścisłość kwiatu, białość nadzwyczajna, oraz twardość. Obrac ze skórki wierzch-

niej znajdującą się na lodydze, duże kalafiory przekrawać na 4 części, małe na dwie, i każdy kawałek rzucać na miskę z zimną wodą, do której wlać trzeba pół kwaterek octu. Ostrożność ta służy do tego, aby jeżeli się jakie liszki lub robaki znajdują w kalafiorze, wszystkie wyszły na wierzch. W dużym rondlu zagotować pół garnca wody, aby luźno miały kalafiory, wrzucić je na 5 minut dla odparzenia. Sposób ten służy do łatwego trawienia kalafiorów. Następnie odcedziwszy z pierwszej wody, wrzucić je w drugą równie gotującą dolać osoloną, gotując póki miękkie będą, o czém łatwo się przekonać, gdy wzięwszy kawałek w rękę, ugina się pod palcami, zachowując jednakowoż pewną właściwą sobie twardość. Podają się z masłem i bułeczką rumianą lub z sosem holenderskim żółtym.

Kapusta świeża trwa od sierpnia do grudnia; dobroć kapusty zależy na jej białości i świeżości. Wiele osób gotuje kapustę bez parzenia — jest to mylne, gdyż odgotowanie kapusty bardzo wiele ma wpływu na higieniczną stronę tej jarzyny tak powszechnie lubionej a uważanej za niestrawną. Posadzkowaną kapustę wrzucić w gotującą się wodę na ogniu i trzymać ją w niej przez minut 10, odcedzić, przelać zimną wodą, wycisnąć doskonale, włożyć w rondel, podlać na jedną sporą główkę pół kwarty rosółu lub bulionu, kieliszek bardzo mocnego winnego octu, ćwierć funta świeżego szmalcu, słoniny lub masła, pieprzu, cebuli i dusić najmniej godzin 3 na małym ogniu pod pokrywką.

Kapusta brukselska mało u nas używana; najlepsza od listopada do lutego. Pokrajawszy w małe ćwiartki, gotować kwadrans w dużej ilości wody z solą; następnie odcedzić, wrzucić w gotujące się masło, podsmażyć pięć minut, posypać z lekką solą i muszkatolowym kwiatem, jeżeli kto lubi.

Szpinak można mieć cały rok, wyjąwszy wielkiego mrozu i wielkich upałów. Obrać z korzonków i innych nieczystości, opłókać w wielkiej ilości wody, odcedzić i wrzucić w kociołek z gotującą się wodą osoloną, na 5 minut. Odcedzić, bardzo szybko kilkakrotnie przelać zimną studzienną wodą, aby prędko i zupełnie ostygł, inaczej będzie żółty; im zaś młodszy, drobniejszy i zieleńszy, tym lepszy; trzeba więc mocno potrząsać sitem polévając wodą, aby wszędzie równo ostygł.

M a r c h e w k a. Właściwą porą marchewki jest czas od 1-go maja do 1-go października. później traci swój delikatny smak i tylko na garnitury między innymi jarzynami użyta bywa.

Nieskrobaną marchewkę, póki młoda, wrzucić na pięć minut w gotującą się wodę, odcedzić, przelać zimną wodą i obetrzeć czystą ściereczką dla zeszkobania skórki. Odkroić zieloną część z główki i mały kawałeczek ogonka, następnie gotować albo w całości; albo pokrajaną w okrągłe kawałki na pół centymetra grubości.

Szczaw'. Porą szczawiu jest maj do listopada; im zieleńszy, tym lepszy. Obrać z korzonków, wypłókać w dużej ilości wody, odcedzić; włożyć w rondel, wlać kwartę zimnej wody, posolić i gotować na 15 minut, mieszając łyżką drewnianą, aby nie przywarł do rondla. Odcedzić na sicie i siekać na stolnicy 20 minut.

36. Zielona pietruszka na zimę.

Chcąc mieć zawsze w zimie świeżą zieloną pietruszkę, tak drogo opłacaną u ogrodników z inspektów, należy w suchej widnej piwnicy, w miejscu gdzie koniecznie dochodzi światło i słońce, usypać górę z suchej piaszczystej ziemi, lub wreszcie z piasku w braku ziemi. Wybrać kilka kóp krótkiej, grubiej zdrowej, pietruszki, rozrzucić tę kupę ziemi, a zostawiwszy jedną jej warstwę, układać na niej, trochę w górę kładąc zieloną główką, pietruszkę, ułożywszy warstwę przesytać ziemią, drugą następnie tym samym sposobem układać, tak jednak, aby główki jednej nie przyciskały drugą warstwę, i tak dalej, aż się ułoży cała piramida. Każda główka powinna wystawać na pół cala z ziemi, a pomiędzy jedną a drugą warstwą powinno być ziemi na 4 do 5 cali, gdyż tylko wtedy będzie zdrowa pietruszka i ciągle wypuszczać będzie świeżą natkę, jeżeli jeden korzeń nie dotyka drugiego. Po ułożeniu polewa się, a raczej kropi gęsto miękką wodą w pokoju stojącą tyle, aby ziemia nabrała potrzebnej wilgoci do urodzajności. Piwnica powinna mieć mniej więcej ciepła od 5 do 6 stopni Reaum., a pietruszka w takim miejscu ułożona, aby koniecznie światło na nią padało, inaczej nie będzie puszczać świeżych trybów.

Można jeszcze innym sposobem otrzymać zieloną pietruszkę w zimie, hodując ją w zimnych niezamieszkanym pokojach. Bierze się skrzynka drewniana 7 cali wysoka, dwa łokcie długa i w niej układa,

zupełnie tak samo jak wyżej opisano, pietruszkę, przesypuje tak samo ziemią i polęwa wodą letnią, a następnie ustawia w bliskości okna w takim kierunku, aby każdy promień światła lub słońca dochodził do pietruszki. W czasie mrozu lub wielkiego zimna opala się nieco pokój paląc w piecu, a pietruszka daleko prędzej puszcza nowe pędy takim sposobem niżeli w piwnicy. W zimie podając paszteciki, ubrać je smażoną na klarowném maśle pietruszką świeżo zerwaną, przez co podnosi się bardzo wiele i smak i pozór potrawy.

37. Kukurydza.

W wielu ogrodach naszych sadzą kukurydżę, lecz nie wszędzie umieją z jęj ziarna wyciągnąć korzyści, dlatego podajemy tu przepis, jak ją należy na pokarm używać.

Grzeje się woda do zawrzania, soli, potém biorąc w jedną rękę mąkę kukurydzową, w drugą łyżkę drewnianą, sypie się po trochu mąki i miesza bez ustanku, aby się gruzły nie sformowały; tyle się sypie mąki, aż się zrobi ciasto, nożem krajać się dające.

Osiem lub dziesięć minut wystarczają do tęj roboty stosownie do ilości ciasta, wylęwa się po tэм w naczynie płytkie, którego boki należy wysmarować masłem lub odwilżyć wodą, iżby od niego ciasto odstawało. Potrawa ta jakkolwiek jest zsiadłą, bardzo jednak do strawienia łatwą. Niektórzy nadają jęj więcej smaku przydatkiem różnych przypraw, jako to: miodu, grzybów, séra, wanilii, wody pomarańczowej, cytrynowej skórki itp., podług swego upodobania. Najpospolicięj używają w najprostszym sposobie sporządzoną, ciepłą lub zimną, przysmażaną lub z mlekiem.

Pokrajana w cienkie tataraki, osuszona w gorącym piecu i lekko posypana cukrem, daje pożywienie bardzo dobre. Tym sposobem ją używają w Piemencie i w innych miejscach, sypią mąkę kukurydzową do glinianego garnka nad miernym ogniem ogrzanego, a gdy się ta mocnięj ogrzeje, przylęwają wody wrzącęj bezustannie mieszając, dopóki się nie utworzy papka, gotować jeszcze jakiś czas, nareszcie posolić i przydać masła, jeżeli gotowaną była na wodzie lub eukru; gdy ją gotowano w mléku to zowią palentą.

Kukurydza w kłosach póki jeszcze nie zupełnie dojrzała, gotuje się na wolnym ogniu lub w piecu osolona i z roztopioném masłem daje się do użycia.

Marynuje się także następującym sposobem: wziąć kukurydżę młodą wielkości palca, włożyć w ocet lekki i zagotować, włożyć do glinianego naczynia niech tak czas jakiś postoi. Potem do kilku łyżek mocnego octu zasolonego dodać liści bobkowych, pieprzu w ziarnkach, goździków i estragonu, to wszystko razem zagotować, ostudzić i zalać kukurydżę, na wierzch wlać oliwy lub inną tłustość, aby cały wierzch objęła, obwiązać pęcherzem i zachować.

38. Kwaszenie kapusty.

Zaiste dziwacznie każdemu wydawać się będzie, że tu dajemy przepis kwaszenia kapusty, którą od wieków prababki nasze przyrządzając, doprowadziły już do znacznej doskonałości. Sposób ten jak wiadomo każdemu, zasadzał się na ubijaniu za pomocą drewnianego ubijaka; bo nie chcę tu przypominać odwiecznego zwyczaju deptania nogami; i soleniu kapusty, za pomocą czego wydobywał się sos potrzebny do fermentacji i tak dalej czekano spokojnie na kapustę urządzoną tym sposobem aż do Bożego Narodzenia. Chyba że okoliczności pozwalały kisić czy kwasić ją w ciepłym pokoju. Drugi sposób wiejski tak zwany babski, chłopski, zasadzał się na zalaniu uszadkowanej kapusty w beczce zimną wodą bez soli, taka fermentowała koniecznie w ciepłej izbie, naturalnie daleko prędzej, potem odlewano zbyteczną wodę czyli sos, a kapustę przekładając w inny statek, upychano rękami. Mój sposób uproszczony nadzwyczaj, zasadza się głównie na sparzeniu kapusty gorącym ukropem, przez co odbiera się jej zbyteczną gorycz, a uformowany z tego wrzątku sos ochrania kapustę od psucia się i stanowi doskonały kwas na kapuśniak.

Uszadkowaną kapustę sypać przetakiem w dębową czysto wymytą i octem za pomocą rozpalonego kamienia wyparzoną beczkę, za każdym przetakiem przesypać z lekka solą, jeżeli kto lubi pomieszaną z koprem. Gdy jedna czwarta beczki jest napełniona, polać konewką pełną silnie gotującego się wrzątku wody źródlanej lub miękkiej wiślanej — nigdy deszczowej — i wtedy rękami nieco ile sama ustępuje upychać. Tak dalej postępować aż do pełności beczki każdą jej część parząc ukropem. Następnie przykryć liśćmi i zostawić w spokojności kilka dni, poczem należy znowu kilka dni przetykać dla łatwiejszego wydobywania się gazu drewnianym kijem, po dziesięciu dniach od zaparzenia można kapustę odrzuciwszy wierzchnie liście przykryć czystym

wyparzonym płóciennym płatem, następnie drewnianymi denkami i przycisnąć kamieniami. We dwa tygodnie kapusta jest do użycia jeżeli jej zbyt zimno w piwnicy nie dokucza, a rok cały słodka, jędrna i smaczna do użytku. Zaleca się przy tém szczególnie używana na sałatę. Wody powinno być tyle, aby swobodnie pokrywała kapustę, a soli bierze się cztery funty na trzy kopy średniej wielkości kapusty.

39. Ogórki kwaszone na zimę.

Trzy garnce wody, szklankę winnego octu, szklankę wódki francuskiej, półtora funta soli zagotować razem. Opłókanę ogórki bez okrawania końców ułożyć w barylkę, przekładając liśćmi wiśniowemi, winogronnemi, gdzieniegdzie dębowemi, tych ostatnich nie wiele bardzo, kawałkami chrzanu posypać koprem i jeżeli kto lubi czosnku kilka ząbków na całą barylkę. Z wierzchu pokryć grubą warstwą liści, aby ogórków nie było widać i otworem na szpont zrobionym zalać gotującym odwarem do pełna, zaraz zaszpuntować z lekka. Na drugi dzień otworzyć, dolać pełno pozostawionym jeszcze sosem, gdyż zawsze opadnie; gdy ostygnie, zaszpuntować i zalać pakciem. Postawione w dobrej, niewilgotnej piwnicy, do świeżych wiosennych dotrwają, smakując najwyborniej.

40. Jak złe kartofle poprawić.

Na wiosnę kiedy kartofle już stare stają się mało smaczne, trzeba obrawszy je starannie jak zwykle, to jest wykroiwszy wszystkie plamki i miejsca zbutwiałe, nalać je wodą zimną i po piérwszém takiej zawrzeniu odlać, nalać znów świeżą, osoloną wodą i dopiero ugotować. Takie obgotowywanie można nawet dwa razy powtórzyć, jeżeli kartofle są iłowate i wodniste, a wtedy dla oszczędzenia czasu można je raz trzeci, już do gotowania gorącą wodą nalać przyczém ostrzegamy, że kartofle na których pokażą się jakby żyłki ciemno-brunatne, zdarzające się niekiedy i na jabłkach, już bezwarunkowo złe, zawierają bowiem truciznę „*solanię*” zwaną, która niekiedy działa nawet gwałtownie i może wypadki śmierci przez zatrucie spowodzić. W ogóle kartofle już wyrastające są niezdrowe i trzeba je przynajmniej starannie obierać, wykrawając dość głęboko oczka kielkowe. Również jabłka o jakich wyżej wspomnieliśmy mające brunatne żyłki albo punkciki pod skórą, zwykle już sparciałe i niesoczyste, zawierają w sobie solanię i są bardzo szkodliwe zdrowiu.

41. Układanie warzywa w piwnicy na zimę.

Wszelkie warzywa należy układać w piwnicy w kopczyk mały (kopiec). Mieć przygotowaną dostateczną ilość piasku nie zbyt suchego, ale i nie wilgotnego, usypać w okrąg w środku piwnicy piasek, ułożyć na to marchew korzeniami na dół, grubszą stroną od natki w górę, posypać piaskiem i znowu układać w okrąg pietruszkę tak samo natką w górę, korzeniami w dół piasku i znowu marchew, następnie sele-ry dwoma warstwami zawsze przesypując piaskiem, a w końcu pory. Takie układanie zapobiega psuciu się warzywa, a szczególnie pietruszki, która najbardziej temu podlega i jest nadzwyczaj wygodne, gdyż stosownie do potrzeby wyciąga się ilość korzeni nie psując wcale ułożonego kopca i choć kilka korzeni będzie nadpsutych przesypane piaskiem nie zarażają drugich.

Buraki i kartofle usypane także w kącie piwnicy z osobno każde posypać dobrze suchym piaskiem.

Oddział VI. — Napoje.

42. O kosztowaniu i ocenianiu wina.

Wartość wina bywa dwojaka, jedna pochodzi z jego przymiotów wewnętrznych, o drugiej smak i zapach jego stanowi. Chcąc zatem dojść w winie prawdziwej jego dobroci, trzeba użyć do tego tak języka, jak powonienia i wzroku. Wprawne oko dużo znaczy przy ocenianiu wina, gdyż klarowność płynu i czystość koloru są ważnymi oznakami dobroci. Czy wino jest czerwone, żółte lub białe, zawsze doskonała czystość barwy zmienić się nie powinna, nawet u bardzo starego wina. Jeszcze nie można powiedzieć, że wino jest dobre choćby było najzupełniej klarownej przejrzystości i najczystszej, żadnym fałszywym cieniem „tonem“ jak się wyrażają znawcy, niezmiśzanego koloru. Gdy przecież jednego z tych przymiotów braknie, wiemy już że wino nie jest dobre, a przynajmniej nie w najlepszym znajduje się stanie. Wino trzeba również poddać pod próbę naszego powonienia, któremu takowe zaleca się wonią swoją, bukietem zwaną. Bukiet wina składa się z dwóch części, dwóch woni od siebie niezależnych. Pierwsza woń jest ogólnie wszystkim winom właściwa; jestto szczególny, specjalny *zapach winny*, tém mocniej czuć się dający, im wino młodsze, przecież nigdy takowego zupełnie nie opuszczający, z dobrém winem na zawsze złączony

i cechujący je, choćby wiek wina był nie wiedzieć jak wysoki. Ten pierwszy bukiet winny zdaje się zamieszkiwać w bijącym z wina spirytusie, który kryje w sobie mniej więcej mocny, mniej więc charakterystyczny lotny olejek roślinny. On to jest znakiem rzeczywistości i prawdziwego przymiotu wina, w pierwszych latach bardzo mocny i w nos bijący, wydelikatnia się następnie i z wiekiem wina ulatnia wolniej. Drugi aromat bukietu winnego, rozwija się w stosunku do wieku wina, i przypisać go trzeba oddziaływaniu kwasów winnych na spirytus; oddziaływaniu, które pewne eteryczne połączenia ustala. Ten zapach rozmaity w odcieniach swoich, jakkolwiek niekiedy bardzo przyjemny i zwolenników mający niemniej przecież okazuje pewien stopień rozkładu, sile i trwałości wina mało przychylny. I nie jednemu to rodzajowi bukietu pewne wina sławę swoją zawdzięczają. Naprzykład tak słusznie szacowany od znawców aromat wysokiego Bordeaux, bynajmniej z nim mieszany być nie powinien. Pochodzi on w całości od rodzaju pierwszego, który tu jedynie przy ocenianiu wina powinien być brany na uwagę.

Wino przecież jest przedewszystkiém napojem, i to napojem z wysokim przymiotem pożywnym, z tego też punktu głównie rzecz oceniana być musi, a dwa wyżej podane przymioty zapachu i koloru, zwać trzeba *przymiotami wina względneni*, które tylko w parze z innymi chodząc, o wartości wina stanowią.

Wino zatem powinno być głównie poddane próbie smaku, a jestto rzecz wcale nie łatwa, a raczej trudna bardzo, tak że trafne ocenianie wina, które na niej najwięcej polega, jest niemal rodzajem sztuki, bardzo wiele znaczącej, dla osób które większe zapasy wina robić są zmuszone. To też choćby się to komuś wydać mogło zbyt wyrafinowaną i o sybarytyzm trącąjąca rzeczą, musimy mówiąc o niej, podać ją ze wszystkiemi szczegółami troskliwości, jakiej ją poddają znawcy. Jeżeli już ludzie wina piją, a jak u nas piją je za drogie pieniądze — jeżeli bywa z niego nietylko kielich biesiadnego wesela, ale i czarka, która słabnące siły starości podtrzymuje, albo spracowanego ojca rodziny orzeźwia, niechże je ludzie piją w stanie dobrym i czystym. To też jak nie grzech ale zasługę stanowi, aby chléb naszego pieczywa był smaczny i zdrowy, tak nie mniej do przymiotów dobrego gospodarstwa się liczy aby kosztowna butelka wina, z jakich bądź powodów na stole

naszym postawiona, łączyła w sobie istotnie wszystkie przymioty jakich poszukujemy.

Uwaga. Wina francuzkie, wszelkie gatunki powinny w piwnicy leżeć ułożone na półkach gatunkami. Węgierskie stać na ziemi lub półkach, a na wiosnę być lekko tylko zakorkowane, aby w czasie wiosennej fermentacji powietrze miało przystęp do wina.

43. O podawaniu wina przy obiedzie.

Pragnąc wtajemniczyć czytelniczki nasze we wszystkie sekreta eleganckiego urządzenia stołu, podajemy sposób podawania wina podczas wystawniejszych obiadów. Stosownie do kraju i okolicy posiadającej te lub owe gatunki wina, karta podanych w czasie obiadu win ulega pewnej zmianie. U nas i w Austrii węgierskie, w Niemczech reńskie, w innych krajach francuzkie, bordo lub burgunckie przeważają grają rolę. Wszędzie przecież dobór wina podawanego do stołu, jest podstawą świetności obiadu i jeżeli tak można się wyrazić, świadectwem dobrego smaku gospodarza. Lecz nie same tylko gatunki win, ale i kolej w ich podawaniu gra tu rolę, na którą moda i zwyczaj krajowy wpływają rozmaicie. W Paryżu zwykle po ostrygach podają wina białe, bordowskie lub burgunckie; z tych gatunków znane są u nas Chablis i Sauterne. Po pierwszym daniu ukazuje się wino czerwone, po drugim następuje kolej cięższych win, zaczynając od krajowych, a kończąc na reńskich. W końcu dają szampan, a nareszcie przy deserze słodkie wina jak Muskat-lunel, Malaga, Xeres, wino Cypryjskie, włoskie Lakrymachristi i Tokaj. Nie idzie zatem, aby taki porządek był niezmienny w innych krajach, że przecież francuzka kuchnia należy wszędzie do wytworności tak zwanego dobrego tonu, idzie już zatem i naśladowanie w podawaniu napojów. Przed obiadem podają zwykle w Paryżu w małych kieliszczykach absynt (rodzaj wódki gorzkiej na wyskoku z ziół) lub inny jaki gatunek gorzkiej wódki, który ma zaostrić apetyt. Po zupie na większych, to jest proszonych obiadach podają zaraz maderę albo sherry, w braku zaś tychże chociaż dobre czerwone lub białe wino. Prawdziwi znawcy szukają zawsze w winie bukietu, to jest zapachu, uważając moc i słodycz za podrzędne warunki. Po pieczeni okazuje się na stole szampan, który powinien być zawsze podawany bardzo zimny, stawiają więc zwykle butelki w wannie z lodem i tak podają na stół. Naturalnie, że w miarę zamo-

żności domu wanienki takie przybierają kształt koszyków, urn i t. p., zamieniając drzewo na porcelanę lub metal, a nawet na szlachetne srebro. Taki zamrożony szampan zowie się „champagne frappé“. Po rybie, lub w braku téjże po pasztecie czy potrawie, zawsze przed pieczysem, podają na eleganckich obiadach poncz „à la romaine“, poncz rzymski zamrożony w małych szklaneczkach lub kieliszkach na rodzinnych zaś obiadach, mniej wystawnych, podaje się po rybie madera, mały kieliszek starego dobrego araku lub koniaku. Jak powiedzieliśmy wyżej, podług smaku i zamożności można dowolnie zmieniać gatunki win, my jednak jako wzór podajemy następstwo ich, jak je używają na wystawnych już obiadach w pierwszych sferach towarzyskich.

Sposób piérwszy: Zupa—węgierskie; majonez—madera; ryba—czerwone; potrawa—reńskie; pieczone—szampan; deser—tokaj.

Sposób drugi: Zupa—madera; zimne danie—białe francuzkie, ryba—czerwone bordo; potrawa—reńskie; pieczone—szampan; deser muskat.

Po obiedzie podaje się zwykle kawa i rozmaite likiery, a mianowicie likiery z wysp „crème mable“, kawowy lub „curaçao“, likiery wtedy zowią „chasse café“.

44. Wino z owoców krajowych.

Dotychczas czynione kilka prób, czyby z owoców krajowych nie mógł być produkowany w większym rozmiarze napój, mogący na biesiadach włościian i ludzi niezamożnych z wódką rywalizować i ją zastąpić. Próby te nie rozwiązały jeszcze powyższego zadania, starczą jednak tym znawcom fermentacyi, którzy znajdując się w warunkach przyjaznych podobnym doświadczeniom, mogą z danych tu wskazówek korzystać i kwestyę tę może stanowczo rozstrzygnąć.

Sto kwart winogron węgierskich lub reńskich takiego gatunku, który dobrego wina stołowego dostarcza, zawierają 40 do 50 funtów cukru owocowego, a jeden i pół funta lub mniej kwasów roślinnych. Sto kwart soku z agrestu, pożéczek, wiśni, malin, jagód czarnych lub bzowych, zawierają 2 i pół do 5 funtów cukru owocowego, a 7 i pół lub więcej funtów kwasów roślinnych. Zaprawienie stu kwart soku naszych jagód 38 do 45 funtami cukru, dałoby po skończonej fermentacyi ciecz obfitą w alkohol, lecz nadto kwaśną, aby je napojem bie-

siadnym i winem zwać można. Sok jabłek letnich, gruszek lub śliwek daje wino słabe i nudnej woni. Sok naszych jagód trzeba, dla upodobnienia go do soku winogron, najpierw wodą tak rozcieńczyć, aby się pod względem ilości kwasu z nim zrównał. Na sto kwart sok jagód, daje się zatem trzysta kwart wody. Powstałe czterysta kwart rozcieńzonego soku, wlewa się do kadzi lub beczki otwartej i stojącej na dnie swoim w chłodnej piwnicy i dodaje 170 funtów cukru i małą ilość dobrych drożdży. W 24 godzin następuje fermentacja i trwa 6 do 7 dni. Po skończeniu fermentacji dodaje się dla doskonałego oddzielenia fermentu i wyjaśnienia cieczy 40 kwart spirytusu. Po upływie 24 godzin opadły jedne męty na dół, drugie wypłynęły na wierzch. Ciecz czystą ściąga się do butelek, korkuje i dla zalakowania korka, zanurza szyjkę zakorkowanej butelki w stopionej smole. Po sześciu miesiącach pobytu w dobrej piwnicy, ma się 438 kwart wina, kolorem i wonią swą przypominającego jagody, z których powstało. Przy wlewaniu do butelek zostało się dwie kwarty mętów, dlatego 400 kwart cieczy fermentowanej i zaprawionej 40 kwartami spirytusu dają tylko 438 kwart wina.

Podług pięciu prób zrobionych przezemnie w ciągu trzech lat i w mniejszym od powyższego rozmiarze, kosztowałaby kwarta wina krajowego $13\frac{3}{4}$ kopiejek, a mianowicie.

Na sto kwart soku trzeba 40 garncy jagód, które płacąc ówieré		
	po 60 kop. kosztują	3 rsr.
170 funt. cukru po 20 kop. kosztują		34 rsr.
40 kwart spirytusu po 50 k.	„	20 „
Roboty potrzebne i drożdże	„	3 „

438 kwart wina kosztują 60 rsr.

Wino z samych jagód czarnych lub bzowych, może być tylko z herbatą pite, lub w stanie grzany i cukrem zaprawionym, przyczém dlatego, że do picia na gorąco jest za mocne, wody dodać trzeba. Używając natomiast na 5 kwart soku jagód bzowych, jedną kwartę soku wiśniowego, powstaje przez powyższe postępowanie napój przyjemny trwały i zupełnie zdalny do picia na zimno.

Podstawą fabrykacji wina owocowego może być sok gruszek, jabłek letnich, śliwek, jagód czarnych i bzowych. Gdzie czeremcha i porzeczka czarna obficie rosną, tam ich jagody zbierane i użyte być mogą.

Rzeczonye owoce ogrodowe są łatwe do nabycia w większej ilości bo są dobre do przewozu. Prócz tego nadają się z powodu swęj obfitości w cukier. Dla stłumienia nudnego smaku i mdlącej woni w winie z ich soku, należałoby ten sok ulepszyć sokiem wiśni, porzeczki, agrestu, malin i poziomek. Różne owoce te dojrzewają w różnym czasie. Odkładając fabrykację do jesieni, wypadaloby z wcześniejszych owoców sok wycisnąć, cukrem zakonserwować i dla zabezpieczenia go od fermentacyi, pokryć warstwą ciekłego tłuszczu. Ciecz odpuszczona w jesieni kurkiem z pod tłuszczu, będzie tak mało tłuszczu zawierać, że on w fermentacyi i powstającym winie szkodzić nie może.

Pierwszym warunkiem do korzystnego robienia wina owocowego, jest zastąpienie cukru stołowego innym materiałem, dużo tańszym. Najlepszym byłby zapewne syrop cukrowy robiony z krochmalu. Drugim warunkiem tanięj produkcyj wina owocowego, jest użycie wytlóczyn i innych odpadków téj fabrykacyi do robienia octu.

Pomysł fabrykacyi wina z owoców krajowych, wówczas tylko może mieć znaczenie, gdyby przez udoskonalenie go, kwarta wina owocowego producenta kosztowała 7 do 8 kopiejek. Sprzedawane, kwarta po 15 kop., mogłoby jako napój biesiadny, o jedną tylko kopiejkę droższy od wódki, a dużo od nięj w smaku, woni i skutku przyjemniejszy, iść śmiało z nią w zawody.

I. K. Bl. rok 1867.

45. Szampan owocowy.

Na 6 funtów jakichkolwiek jagód, należycie oczyszczonych i do naczynia szklanego włożonych, nalać pół garnca francuzkięj wódki lub rumu, i dwa garnce przegotowanęj i ostudzonęj wody. Postawić na słońcu na dni 14 mniej lub więcej, póki jagody na wierzch nie wypłyną, w ciągu tego czasu codzięń kilka razy mieszać, butlę nie zatykać, tylko płótnem obwiązać. Potem zlać przez czyste płótno do innego naczynia; cztery funty mialkiego cukru, wyspać do szampana, rozprowadzić dobrze i znowu przelawszy do czystego gąsiorka, postawić na słońcu na dwie doby. Poczem wynieść do lodowni na dni 10. Następnie precedziwszy rozlać do butelek, zakorkować i postawić w sklepie na piasku do użycia, butelki powinny być grube, (najlepięj szampańskie) bo cienkie porozsadza. We dwa lub trzy tygodnie trunk będzie już

dobry do picia i musujący. Szampan można robić z malin, porzeczek, poziomek, agrestu, wisien itp. zawsze jednakowo. Korki należy przywiązać szpagatem, (a najlepiej drutem przykręcać) aby było szczelnie żeby korków nie wysadzało. Taki napój nasładuje wybornie lekkie szampańskie wino i jest doskonały.

46. Wino z jabłek (jabłecznik).

Wiadomo jest, iż z każdego owocu można robić wino, czyli wyskok owocowy, bo każdy owoc ma w sobie pewną ilość spirytusowych części, potrzebnych do otrzymania właściwej fermentacji i pewną ilość cukru owocowego. Otóż u nas, gdzie winnice nie zawsze się udają i nie możemy mieć prawdziwego wina z jagód winnych, jabłka zaś są w obfitości, można go urządzać z tego arcy-użytecznego owocu, szczególnie gdzie w ogrodach, a częstokroć i w lesie znajdują się jabłonki. Jabłuszka leśne są bardzo użyteczne w gospodarstwie, przy urządzeniu kapusty, borówek, dają wyborną pasową galaretę i są doskonałe na napój.

Otóż wzięwszy beczkę od wina węgierskiego, postawić ją w piwnicy na ligarach, to jest na drzewie, z jednej strony dno wyjąć, dalej wziąć 200 funtów jakichkolwiek kwaskowatych, winnych, byle nie słodkich jabłek, przekrawając każde na cztery ćwiartki, bez obierania i wyrzucania ziarek i te jabłka wsypać w czysty, nowy, duży worek płócienny, zawiązać i włożyć w beczkę, przyłożywszy ciężkim dębowym denkiem. Trzeba bowiem wiedzieć, iż jabłka mają tę własność, iż wypływają na powierzchnię wody, gruszki zaś toną w wodzie, na spód opadając. Na ten worek z jabłkami wlać 100 kwart miękkiej wody, lub wyborniej źródlanej, któraby nie zawierała w sobie żadnych odrębnych własności chemicznych. Następnie włożyć 45 funtów miodu praśnego lub cukru, przykryć beczkę płótnem i zostawić cztery tygodnie w spokojności; po czterech tygodniach zlać w oddzielną baryłkę, a na jabłka nalać powtórnie 100 kwart wody i 50 funtów miodu lub cukru. Znowu zostawić półty, póki fermentacja nie przejdzie, co i za pierwszym razem należy zauważać, gdyż czasem gdy piwnica zimna, fermentacja dłużej trwa, a gdy ciepła, prędzej przechodzi. Po drugiej fermentacji zlać płyn razem z pierwszym i powtórzyć nalanie w tej samej proporcji jeszcze raz trzeci. Gdy i trzeci raz sok winny przejdzie fermentację, zlać wszystkie trzy części razem, uważając aby

baryłka, w której jest zlane wino, była pełna, gdyż w przeciwnym razie będzie się psuć z wierzchu, czyli pleśnieć. Czysty więc zcedzony płyn w pełnej beczce, stać powinien w piwnicy, póki się zupełnie nie sklaruje, to jest, przejdzie ferment i ustoi zupełnie, co trwać może od pół roku, do 9 nawet miesięcy. Z doświadczenia wiem, iż płyn pozostawiony w ten sposób pół roku, jeszcze nie ukłarował się dostatecznie. Gdy się zupełnie sklaruje, zcedzić go w czyste suche butelki, zakorkować dobrze i ustawić w chłodnej piwnicy; po kilku tygodniach będzie zdalny do użytku i bardzo dobry.

47. Miód bez drożdży.

Na garniec miodu z suszem, wziąć 5 garncy wody ciepłej, ale nie gorącej, aby susz się nie topił, i nie zostawiał zapachu wosku. Miód włożyć do czystego worka płóciennego i przelewać wolną wodą i rękami wygniatać, aby go nie zostało zbyt wiele w odczynach, potem na 15 garncy płynu wziąć półtory kwarty zielonych jagód jalowcowych, które wsypać do woreczka wraz z czystym kamieniem, aby woreczek zatonął w kotle z miodem, gotować tak długo póki się do połowy nie wygotuje (szumując ciągle). Jeżeli kto chce mieć miód słodszy, i esencyonalniejszy, to gotować dłużej, tak aby tylko trzecia część pozostała. Gdy się ugotuje raz miód jeszcze precedzić, do czystego naczynia i tak go zostawić aż zupełnie wystygnie, potem zlać w czyste butelki, i lekko zakorkować aby butelki nie pękały, gdyż miód sposobem tym robiony bez drożdży, fermentuje tak jak wino węgierskie, i co rok lepszy się staje, a w smaku tak jest podobny do starego wina iż trudno go odróżnić, w robieniu go zaś mniej jest ambarasu jak z miodem drożdżowym, który się z tym równać nie może. Korzeni żadnych kłaść nie należy, gdyż te przez swój zapach psują dobroć i bukiet miodu. Miód jest to także napój zdrowy dla chorych.

Uwaga. Do robienia napoju lepiej brać miód z suszem jak lepiony, gdyż z suszem nie może być fabrykowany, często kupny mieszają z mąką, a w takim razie miód się psuje i fermentuje ciągle.

48. Wyborne domowe łatwe do robienia piwo.

Trzy funty słodu żytniego, trzy funty słodu jęczmiennego, sześć funtów mąki razowej zaparzyć w garnku lub na misce, połać gorącą wodą, lejąc wody przeszło garniec mniej więcej, aby było ciasto gęstawe

jak na kładzione kluski, wymieszać razem i wstawić w piec po chlebie lub pod angielską blachę w braku pieca chlebowego, na godzin dwanaście aż nabierze koloru czerwonego. Wtedy włożyć to wszystko w baryłkę ośmiogarncową, rozmieszać zimną wodą i nalać do pełna, zostawiając w spokojności. Oddzielnie wziąć 2 funty gryczanej mąki, pół funta świeżych suchych drożdży, zarobić na gęste ciasto wolną wodą i postawić na parę godzin, aby się ruszyło. Wtedy rozetrzeć i wlać w inną czystą baryłkę, a roztworem słodowym precedzonym przez sito dolać ją do pełności i tak pozostawić w ciepłym miejscu od 4 do 6 godzin, aż się wyrobi dobrze i pokażą się drożdże na wierzchu, wtedy zacząć zléwać w czyste butelki, mieszając płyn w baryłce, aby razem z drożdżami znajdował się w butelkach, zaszpontować mocnymi sparzonymi korkami, które prosto z wody trzeba do butelek brać, aby były miękkie do korkowania — i wynieść do piwnicy stawiając butelki w piasku. Piwo to jest lekkie, chłodzące, smaczne, musuje jak szampan i kilka tygodni daje się przechować. Za doskonałość tego przepisu zaręczamy.

49. Piwo szlacheckie i jałowcowe.

W naczyniu jakimś drewnianém, czystém, w którémby nie było nigdy serwatki, mydlin, lub czegoś kwas dodającego, a któreby w kształcie faszki na nóżkach dość wysokich stać mogło, trzeba przebić przy brzegu dna otwór i wzięwszy prostą słomę (bez kłosów) zgiąć ją na dwoje i umieścić w otworze w guście czopa, przegięciem wewnątrz i przez to przegięcie przesunąć kij, słomę od wylecenia zatrzymujący. Baczycy przeciw trzeba, aby czop nie był zbyt ściśnięty i gęsty, bo następnie odpływ odwaru byłby utrudniony i mógłby zakwaśnieć, czego bardzo pilnować trzeba przy całej robocie i dlatego odbywać ją trzeba latem w miejscu chłodném, zimną w niezbyt ogrzanej izbie. Gdy czop jest w naczyniu umieszczony, należy w pewnej nad nim odległości ułożyć z suchych, czystych drewniek olszowych kratkę, a nawet dobrze jest, gdy znów w pewnym po nad nią odstępem idzie kratka raz drugi. Na te kratkowania z drewniek trzeba położyć prostą słomę tyle aby następnie wylany na niego zacier nie przelatał przez kratkę, ale wpodstawione pod otworem naczynie przez czop ze słomy zwolna odwar z niego ściekał. A wspomniany zacier przygotowuje się w ten sposób: na 20 garncy piwa wziąć 16 garncy grubo przesrutowanego jęczmiennego siodu i sparzywszy takowy gotującą się wodą

w jakimś naczyniu płytkiem, jak na przykład balia, aby był nie gęstszy jak kasza obrzednia i przemieszawszy kilkakrotnie wiosłem, aby nie zagorzkł, przykryć go czemś i niech spokojnie stoi, jeżeli w cieplejszem miejscu, godzinę, jeżeli w chłodniejszym, półtóry. Po tym upływie czasu wlać go w przygotowane naczynie, z kądem jak wspomnieliśmy powinien przez słomę i kratkę czopem zwolna odciekać, przytém raz jeszcze ostrzegamy, aby dla niezakwaszenia się zacieru przekonać się, czy odpływ należycie idzie i w razie przeciwnym czop poprawić, a gdyby odpływający odwar okazał się bardzo esencyonalny można jeszcze przez zacier dobrze ciepłej wody przelać. Gdy już nakoniec wszystko dostatecznie ociekło, wlać ten odwar w kocioł i wciąż szumując przegotować, bacząc aby się nie przypaliło, co bardzo łatwo z powodu esencyonalności odwaru nastąpić może. Skoro szumowanie skończone, zestawić kocioł z ognia, pozwolić brzęczce wystygnać i znów przez zacier powoli tak wystygniętą przelęwać. Półgarnca lekko nałożonego chmielu nalać wodą i od zagotowania gotować godzinę, a nawet można dłużej, potem przestudzić go i tak z łepkami jak się gotował wlać w brzęczkę. Wtedy powinno być przygotowane półkwarty dobrych, nie starych drożdży, to zmieszawszy z półgarncem tak przechłodzonej brzęczki, jak w lecie woda, trzeba zostawić w spokoju, aż robić zaczną. Co gdy nastąpi, wlać drożdże do wszystkij brzęczki, która jak wiemy, już wychłodniętą zupełnie być powinna i przemieszawszy, przez noc w nie bardzo ogrzaném miejscu zostawić. Gdyby drożdże rość nie chciały, można naczynie z brzęczką przykryć, jeżeli zaś są dobre nie trzeba, gdyż bardzo w czasie roboty pamiętać trzeba, aby zakwaszenia nie dopuścić. Jak również nie trzeba nigdzie odstąpić od tego gdzie w przepisie jest wspomniane o przestygnięciu, gdyż zaparzenie szczególniej drożdży, całą robotę nie mniej zepsuje. Na drugi dzień zaraz zrana piwo przez nowy przetak przecedzić, wlać w beczkę i jak zwykle, pozwoliwszy mu wyrobić, zbutelkować. Tak wierzchnie jak spodnie drożdże z takiego piwa otrzymane, są dobre do nowego robienia piwa, jak również i dopieczenia ciasta. Korki do dubeltowania należy zagotować, aby zupełnie zmiękły, gdyż na dokładném zakorkowaniu zależy dobroć każdego piwa. Po zbutelkowaniu piwo kłaść w piasek, a po dziesięciu dniach poustawiać butelki w tymże piasku, gdyż przez dłuższe leżenie wysadziłoby korki. Warunki te stosują się do każdego piwa. Piwo jałowcowe, bardzo przez niektóre osoby lubiane i zdro-

we, robi się zupełnie tym sposobem co poprzednio, tylko zamiast 16 garncy słod, bierze się go tylko 8, a 8 garncy przesrutowanego jałowcu.

50. Uwagi co do robienia domowych likierów, wódek i nalewek.

Staranna gospodyni z bardzo nie wielką pracą i trochę starania, może przygotować u siebie w domu, nawet w mieście, doskonałe wódki, nalewki i likiery, których koszt będzie mniejszy od kupnych zagranicznych, a smakiem wyrównają tym ostatnim, przewyższając w zupełności krajowe.

I tak: Pierwszym warunkiem téj pracy jest używanie spirytusu 12 próby, najlepszego jaki dostać można; cukru rafinowanego, licząc do rozpuszczenia go tyle tylko wody, ile sam w siebie przyjmie.

Drugim warunkiem jest, aby owoce czy też skórki owocowe lub korzenie, nie zadługo leżały w spirytusie, gdyż przez długie moczenie wydziela się za wiele olejku, który tłuszczem swym zanieczyszcza prawdziwy zapach pomarańczy.

Trzecim i ostatnim warunkiem a najtrudniejszym do wykonania, jest zrobioną wódkę, nalewkę lub likier, po przefiltrowaniu, zapieczętować w butelkach i zostawić w spokojności na sześć miesięcy najmniej, przez co się skoncentruje i będzie dopiero rzeczywiście doskonałym.

51. Gorzka pomarańczowa wódka.

W czasie wielkiej obfitości pomarańcz można je do wszystkiego zużytkować. Przypominamy zabiegłym gosposiom, iż to czas przygotowania likieru pomarańczowego, teraz zaś podajemy tu bardzo łatwy sposób zrobienia wybornéj a ulubionéj wódki. Wlać w gąsiorek kwartę spirytusu najlepszego, używanego do likierów, dolać do tego pół kwarty czystéj miękkéj wody i w ten gąsiorek kłaść w miarę używania pomarańcz, skrawane żółte skórki, bez spodniej białéj skóry; do téj ilości wódki nie można więcéj jak z 10 pomarańcz użyć skórek. Gąsiorek stać powinien w cieniu bez światła dni 8 do 10, wtedy zlać płyn, cedząc go od razu przez cienki muslin do butelek. Gdyby się okazało, że za wiele ma goryczy, dolać jeszcze pół kwarty spirytusu zmieszane-go z kwaterką wody, butelki zakorkować i po czterech tygodniach używać.

Uwaga. Nigdy nie należy skórek moczyć w czystym spirytusie, gdyż z powodu wydzielonego olejku z pomarańcz, dobierając go potem

wodą, zbieleje jak mléko i tylko bardzo starannem filtrowaniem powraca mu się klarowność, czego uniknąć można, dobierając w polowie spirytus wodą. Doświadczałam tego kilkakrotnie.

52. Maraskino tarkowe.

Najznakomitszy agronom austryjacki Hlubek uważa, że rękojmią ulepszenia się wina z jego wiekiem, jest obfitość jego winogron w kwasy roślinne. Wino ulepsza się z wiekiem swoim wówczas tylko, jeżeli oprócz dostatecznej ilości kwasu, nieco cukru i dosyć alkoholu zawiera. Wzajemne ich oddziaływanie na się, nadaje niektórym winom wyborną woń i nieszkodliwą ich skuteczność, kiedy wódki likierami zwane, wtenczas nawet nieprzyjemnie i szkodliwie upajają, gdy ilością swego alkoholu równiają się z mocnym winem. Skutkiem tego 5 garncy pogniecionych i częścią potłuczonych tarek, namoczyć przez miesiąc w 2 garncach spirytusu, przyczém dodać 2 łuty gałek muszkatowych, angielskiego ziela, tyleż goździków, tak samo pieprzu i tak samo cynamonu. Odlany i wygnieciony z tarek spirytus zaprawiono w miesiąc potem trzema kwartami soku wiśniowego i 10 funtami cukru. W cztery miesiące okazała się tarniówka podobną do dobrego maraskino i przy chojnem użyciu jój nieporównanie mniej szkodliwą od likierów. Próba w mniejszym rozmiarze nie jest tak kosztowną, aby się do niej zdecydować nie można.

I. K. Bl. r. 1867.

53. Sposób robienia szwajcarskiego kirszwasseru, sliwowicy i innych owocowych wódek.

Jedna z czytelniczek naszych powróciwszy ze Szwajcaryi, udzieliła nam szczegółowego i starannie zebranego przepisu, na sławny w całym świecie kirszwasser, którego flaszkę bierze z sobą w kieszeń każdej przewodnik alpejski, aby przy wdzieraniu się na góry, wodę strumieni dla spragnionych podróżników ulepszyć i nieszkodliwym napojem uczynić. Wódka ta, z przyjemnym gorzkich migdałów zapachem, różni się tém od naszych nalewek owocowych, że nie jest wcale zabarwiona i niema w sobie żadnych niemiłych w smaku olejków lotnych, jakie znajdują się w szumówce.

Robią ją w Szwajcaryi, w Czarnym lesie i części Alzacyi z małych czarnych wisien, które tam w wielkiej obfitości po lasach rosną i są bardzo w cukier bogate. Doskonale dojrzałe wiśnie tłuką się na miazgę w wielkich moździerzach, dla nadania wódce migdałowego zapachu, jedna trzecia część wisien miazdzy się wraz z pestkami, których jąderka zawierają w sobie pewną ilość *Amigdaliny*, substancyi znajdującej się również w migdałach gorzkich, a którą przy tłoczeniu takowych otrzymać można. Dwie pozostałe części wisien rozgniatą się już bez pestek i całą tę masę kładzie się w przykryte naczynie, gdzie od czterech do sześciu tygodni fermentuje, przyczem się ją dwa albo trzy razy dziennie przemięszywa, a to, aby dopomódz do wywiązywania się kwasu węglanego, który części stałe poruszać będzie.

Gdy fermentacya jest już skończona, co poznaje się po spokojném ustaniu się masy, kładzie się ją do obszernego alembika; na który czépiec, czyli tak zwany hełm, dopiero wtedy się zasadza, gdy masa już się zagotowała i nie można obawiać się wyrzucenia w górę, czyli rozsądzenia. Odechodzący z pod alembiku spirytus jest jeszcze słaby, rozcieńczony częściami wodnistými, trzeba go więc raz jeszcze przez dystrylacyą przepuścić, osobliwie jeżeli używa się prostego, pojedynczego alebimku. W każdym razie spirytus potrzebuje czasu, aby wyższej tęgości i dobroci nabył.

Zupełnie w ten sam sposób można otrzymać spirytus z borówek, oraz maliniak, jeszcze delikatniejszy i wyborniejszy przez swój zapach. W Węgrzech, u Słowaków wyrabiają w ten sposób znaną i wysoko téż cenioną śliwowicę, z wybornych tam śliwek węgierek, w Bawaryi w Czarnym Lesie, robią podobną wódkę z jarzębiny, która téż ma sławę ustaloną. Najważniejszym tu warunkiem jest, aby fermentacya bez dodatku żadnego sztucznego fermentu (drożdży) odbywała się powoli i dostatecznie przeprowadzoną została, a wtedy jak wspomnieliśmy wyżej, owocowy spirytus nie zachowa w sobie nic olejków przykro zaznaczających się w prostéj wódce zwanéj szumówką. Niektórzy téż zostawiają jój czas wiele dłuższy, od oznaczonego powyżej, że przecież okoliczności miejscowe, a głównie stopień ciepła wpływa na to, nie można dać stałego terminu. Zawsze przecież szczególny nacisk na to kładziemy, aby fermentacya odbyła się jak najwyborniej.

54. Sposób chłodzenia napojów.

Nie każdy ma lodownię lub tak zimną piwnicę, aby trzymane w nich napoje wychłodzić się mogły do przyjemnego w lecie użytku. Zresztą nie mieć pod ręką zimnej wody do picia jest rzeczą przykrą, a ustawiczne po nią do piwnic chodzenie dla służących uciążliwością. Szczególniej zatem dla warszawskich gospodyń, które w ogólności prawie rodzinom swoim podawać muszą do picia albo zimną ale złą wodę studzienną, albo ciepłą wodociągową, podają środek mniej kosztowny od chłodzenia wody lodem, a mianowicie: wziąć 1 funt solanu wapna (muriate de chaux) nalać nań garniec wody, a po dobrem wymieszaniu opuścić po kropli nieco kwasu saletrowego, a mieszanina stanie się natychmiast bardzo zimną i zupełnie odpowiednią do chłodzenia w niej napojów, zup owocowych, galaret lub chłodników.

Oddział VII.

Płyny stołowe i gospodarcze.

55. OLIWA.

Oliwa, czyli tłuszcz pochodzący z owoców drzewa oliwnego, zwanego oliwkami, jest jako przyprawa wszelkich sałat, oraz potraw postnych, ważnym artykułem w gospodarstwie i słówko o oliwie zapewne czytelniczkom naszym przyda się w ich gospodarstwo-znawstwie. Prawdziwa oliwa, którą w handlu europejskim znajdujemy, pochodzi z drzew oliwnych rosnących na wyspach Archipelagu greckiego, z nad brzegów Adryatyku i Śródziemnego morza, z Grecyi, Dalmaeyi, południowej Francyi. Najlepsza oliwa pochodzi z letniego zbioru, czyli z oliwek nieprzejrzałych jeszcze. Skoro oliwki są już przejrzałe, oliwa otrzymana z nich jest cierpka w smaku, choć za to oliwki w takim stanie więcej oliwy wydają. Oliwa z pierwszego wycisku owoców jest najlepsza i zwie się „huile vierge,” poznać je można po więcej białym jak żółtym kolorze, co najwięcej białawo-żółtawym i łagodnym, przyjemnym smaku. Oliwa wyciskana z owoców po raz drugi, już zawiera w sobie wycisk z lupiny owocu oraz ziarn i jest mniej dobrą w użyciu, a odznacza się jasno-żółtym kolorem. Oliwa trzeciego gatunku otrzymuje się z pomocą wody gorącej, którą wyciśniętą masę nalévają, a tłuszcz który się na wodzie ukaże starannie zebrany, daje najpośledniejszą i czę-

sto aż zielonkową oliwę, która najprędzej się psuje przez czas i nie posiadała wybornych przymiotów wyżej wymienionej oliwy.

W handlu najpowszechniej ukazują się następne gatunki oliwy: „Huile fine d'Aix.” Oliwa genueńska, wreszcie, oliwa Lucca, a wszystkie te gatunki są jasno-żółte i dobrego, słodkawego smaku.

Wszystkie trzy wyżej wymienione gatunki zalecają się tém, że są prawie bez żadnego zapachu, co dla wielu osób ważny przymiot stanowi.

Często sprzedają w handlu za oliwę z Aix, oliwę „Monte d'Angelo” jest ona przecieź mocniej żółta i ma pewien wybitny smak owocowy, który ztąd pochodzi, że między oliwki mięszają przy wyciskaniu liście oliwne, które zapachu swego oliwie udzielają.

Oliwa z okolic „Grasse” jest bardzo delikatna w smaku i zupełnie biała. W Bordeaux, zkąd handel oliwny głównie się rozchodzi, uważają ją za najlepszą z wszystkich gatunków oliwy prowanckiej, która w ogóle nad wszystkie inne jest ceniona, dla czystego i starannego wyrobu. Wprawdzie wspomiana wyżej oliwa z owoców nie zupełnie dojrzałych, bardzo rzadko ukazuje się w handlu, nawet francuzkim, gdyż dla powiększenia zbioru zerwane oliwki, jakiś czas są trzymane, aby doszedłszy w zupełności, więcej oliwy wydały.

Po prowanckiej, za najlepszą uważana jest oliwa genueńska, a to w odmianach; „bianco naturale” (naturalnie biała) i „Pagliarino suprafino” (najlepsza żółta).

Oliwą „Nicejską” jest w ogóle zwana oliwa z okolic Nicei, Monaco, Oneglio. Jest ona bardzo przezroczysta i jasno-żółta, a ma ważny przymiot, że się dłużej niż inne utrzymuje bez jałczenia. Bywa jej trzy gatunki: „Oglio fino” mocno żółta z czerwonym tonem. „Oglio mezzano” i „Oglio comune mangiabile.” Tej ostatniej u nas prawie w handlu nie ma, gdyż jest zaraz na miejscu spożywana. Prawie tak dobrą jak francuzka i genueńska jest oliwa sardyńska, jasno-żółta.

Czystość oliwy próbują niektórzy przez dolanie dymiącego kwasu siarkowego; jeżeli oliwa jest czysto z oliwek pochodzącą, stanie się białą, jeżeli jest w niej domieszka makowego lub słonecznikowego oleju, robi się czerwoną lub brunatną. Próbują oliwę podług jej wagi gatunkowej, co przecieź w gospodarstwie, bez stosownej skali, jest rzeczą trudną.

Trzymając w domu pewien zapas oliwy, dobrze jest zlać ją uważnie z osadu, który się niekiedy na dnie okazuje, a który jest zdolny zepsuć oliwę najlepszego gatunku. Trzymanie oliwy w chłodnym suchym miejscu, jest koniecznym warunkiem jej zachowania się w dobrym stanie. Gdyby przecie oliwa już zjełczała, to jest nabrała zapachu starzej tłustości i nie milego smaku, który na języku osiada, trzeba ją przygotować z wodą, i po mocnym skłóceniu, 24 godzin w spoczynku zostawić, w naczyniu z czopkiem u dołu, a gdy się na wierzchu oliwa ustoi wodę przez wyjęcie czopka uważnie spuścić, wraz z wszelkimi częściami szlamistemi, które się w wodzie znajdują. Wiele osób oliwę, na przechowanie przeznaczoną, soli, przez co wszelką klejowatość, materje farbujące i ciała obce z oliwy się na dół sprowadzi, a po zlaniu jest łatwiejszą do przechowania.

Olej makowy, jest bardzo do oliwy podobny, szczególniej jest gdy świeży i był na zimno robiony; z białego maku jest prawie tak dobry jak oliwa prowancka i zupełnie do niej podobny, często też za nią sprzedawany bywa. Tylko mniej długo w dobrym się stanie przechowywa. Bywa blado żółty, przyjemny w zapachu i smaku, lekko migdały przy po minającym. Prędko schnie. Czyszczą go przez dodanie soli.

Olej słonecznikowy z nasienia tego znanego i pospolitego u nas kwiatu, jest wiele droższy od makowego; bardzo dobry w smaku, tłusty i delikatny, bywa bardzo lubiony przez Francuzów. Dawniej dostarczał go głównie Meksyk i Peru, dziś głównie południowo-zachodnie i zachodnie prowincje Cesarstwa Rosyjskiego.

Mógłby i u nas korzystnie, jeżeli już nie na handel wywozowy służyć, to choć na potrzeby miejscowe starczyć, gdyż oliwę do złudzenia zastępuje, wygląda szklisto żółty. Ziarna wydają $\frac{16}{20}$ % oleju. Wyłuszczenie ziarn jest mozolne. Niemcy wzywają bardzo swoich rolników, szczególniej w Prussach, aby wzięli pod rozwagę, czy hodowla słoneczników, jako rośliny oleistej, nie byłaby bardziej niż inne produkta zyskowną i pewne pisma rolnicze podawały odezwę, w których czyniono z tego rolnikom niemieckim obowiązek patriotyczny, aby zbadawszy kwestyą, nie dali się sąsiadom ubiedz w tej gałęzi przychodów krajowych. Jest bezwątpienia wielka zasada do postawienia tak rzeczy, gdyż przemysłem pracy swojej dobrobyt kraju w jakikolwiek sposób z bogacić, jest zasługą obywatelską zyskać. Przy kupnie oliwy

głównie na to zważać trzeba, aby w smaku i zapachu zjełczenia nie objawiała, koloru była jasno-żółtego, a przytém klarowna jak najbardziej, mętów osiadłych na dnie nie miała.

56. O c e t.

Ocet jest zawsze ważną przyprawą kuchenną, przecież w porze jesiennój gospodynie szczególniej dobrego octu peszukiwać muszą, a to aby konserwy rozmaitego gatunku jak korniszony, pikle, rydze i t. d., które w occie się marynują, zepsuciu nie uległy. Ocet wyrabia się z wina, z owoców, słodcu, miodu, wódki i tam dalej, najwyborniejszy przecież jest ocet winny, który przytém ten jeszcze szacowny przymiot posiada, że nie łatwo ulega zepsuciu, a to z téj przyczyny, że nie zawiera w sobie części szlamistych, które innego rodzaju octy zawsze mają w sobie. Ocet przecież, któryby wcale zepsuciu nie podlegał, musi być chemicznym sposobem wyrobiony, to też wszystkie najlepsze nawet octy, jakie w handlu się znajdują zawsze są do pewnego stopnia psuciu podległe. Skoro więc ocet po wystaniu się zacznie osadzać na dnie męty, octową macicą przez niektórych zwane, trzeba zaraz ocet ostrożnie zlać i dopiero taki ustały, oczyszczony ocet do przypraw używać. Gdy przecież ocet zaczyna się mętym stawać, można go tak jak wino sklarować, używając do tego karugu, łut na garniec octu. Karug rozpuszcza się w niewielkiej ilości octu i wlewa do reszty, wstrząsa silnie i dobrze ocet z karugiem maci, a nieczystości w occie zawarte czepiają się kleistych substancyi karugu, który zebrawszy je na dnie wraz z niemi osiada i po należytém wystaniu zlany ocet będzie czystym i zepsuciu mniej uległym. Ocet powinien się w naczynia do pełności nalewać i w chłodném, a nie zbyt suchém miejscu utrzymywać. Na wsi zwykle robią się większe zapasy octu, otóż radzimy gospodyniom, aby go z beczek czy beczulek w gąsiorzy szklanne ściągać nie zaniedbały, gdyż w drzewie ocet łatwo się psuje. Skoro pleśń, rodzaj kożucha, na occie ukazywać się zacznie, jest już zepsuty i w interesie zdrowia używać go nie radzimy, gdyż czytelniczki nasze zapewne, wiedzą że wszelkiego rodzaju pleśnie są roślinnością mikroskopijną, wszelkie fermentujące, psujące się ciecze i pokarmy zawierają żyjątko mikroskopijne i nieuwaga gospodyni może bardzo smutne następstwa sprowadzić w rodzinie, gdyż tym sposobem wprowadza się nieraz w żołądek ludzki pasożyty zdrowiu szkodliwe.

Jedną z najcięższych choć powolnie działających trucizn indyjskich polega na zadaniu w napoju nasionek pewnej rośliny pasożytnej, która z niesłychaną bujnością w żołądku się rozrasta i przez działanie swoje śmierć ofiary w ciągu pewnego czasu sprowadza.

Nie odrzeczy też będzie zwrócić tu uwagę gospodyń, iż w ogóle dziś niekorzystny stan zdrowia ludności naszej, a w szczególności tak bardzo rozpowszechnione słabości żołądkowe, w znacznej części pochodzą z niedbałości dzisiejszych matek rodziny w zarządzie domowym. Najpierw dbałość ta powinna się odnosić do wyborniej czystości w kuchni i spiżarni, aby wszelkie naczynia czysto utrzymane, wszystkie pokarmy w należycie świeżym i nie zepsutym stanie podawane były; powtóre pani domu powinna albo sama nad tém czuwać, albo zarząd domu zaufanej gospodyni powierzywszy, jej to zalecić, aby przedmioty na targach nabywane, były tylko w wyborowych gatunkach, to jest nie fałszowane i świeże. Prócz staranności i znajomości rzeczy jest do tego potrzebna, osobliwie przy obecnej niesumienności handlarzy, którzy niepocziwie używają rozlicznych sposobów, aby przedmiotom zepsutym dać sztucznie pozór świeżości, albo ingrediencye droższe tańszymi zastąpić. Służą im do tego niecnego celu wiadomości chemiczne, za tém gospodyni równie je posiadać powinna tak, aby sama w wyrobach gospodarstwa swego posługiwać się niemi mogła, jak dla téj również ważnej przyczyny, aby fałsz wyżej wymieniony odkryć potrafiła. Znajomość chemii posiadająca gospodyni, pewno nie ulegnie pokusie kupowania przedmiotów najtańszych, bez zwrócenia uwagi na ich dobroć i wartość prawdziwą. Kto niema na pożywienie wykwintne, niech się zaopatruje w pokarm prosty a zdrowy, gdyż od tego zależy szczęście bo zdrowie i życie rodziny. Oszczędność jest wielkim czynnikiem w ekonomii domowej, szczególnież dziś, gdy nowoczesny przemysł tak oblega coraz to nowymi wytworami, ale oszczędność dobra zasadza się na téj starannej dbałości, przez którą sama gospodyni zaopatruje spiżarnią w przedmioty nabyte z pierwszej ręki, w czasie właściwym i na zapas, aby potem nie kupować w handlach i sklepikach szczegółowych. Dobra gospodyni wie o tém i w mieście już przy wyborze pomieszkania, na wsi przy urządzaniu go pamięta, aby mieć spiżarnię stosowną do przechowywania zapasów. Wiele gospodyń tego unika dla téj przyczyny aby nie zadać sobie kłopotu przechowywania, otóż chemia tu z pomocą

i ułatwieniem przychodzi, pracy zaś w tym przedmiocie już dziś kobiecie lękać się nie godzi, gdy tyle o *pracy kobiet* pisze się i mówi. Ale szczególnież o tém powinna pamiętać gospodyni, która już te zapasy zrobiła, bo gdy takowe zniszczeniu ulegną, lub rozproszone zostaną i budżet gospodarstwa zamiast oszczędności, wyższy wydatek okaże, mąż, ojciec rodziny słusznie zniechęcony takim zarządem, odmawia potem niestarannej stosownego kapitału do obrotów dobrego gospodarstwa potrzebnych.

Ale wracając do naszego przedmiotu, radzimy gospodyniom ocet, pleśń okazujący, na mocnym ogniu dobrze przegotować, gdyż tylko przez wysoką temperaturę wszelkie zarody, psucie sprawiającej roślinności mikroskopijnej oraz wymoczków, zniszczone zostaną. Przecież taki ocet już jest nietrwały i można go jeszcze przez ugaszanie w nim rozżarzonych węgla drzewnych do pewnego stopnia poprawić.

Istotna moc octu polega na zawartym w nim octanie, czyli kwasie octowym, gdy przecież przez sam smak, osobliwie przy fałszowaniach, trudno dojść, czy ocet odpowiednią ilość takowego zawiera, trzeba w tym celu próbować go dobrą, czystą krédą. Do półfilizanki octu trzeba wsypać takąż ilość mialko sproszkowanej krédy, jeżeli nastąpi burzenie, ocet jest dobry. Cztery luty mocnego winnego octu, powinno przyjąć w siebie kwintę krédy. W zimie łatwo słaby ocet z wody oczyścić, wystawwszy go na mróz. Woda zamieni się w lód, a mocny ocet oddzieli się, w płynnym stanie pozostając.

Winy ocet łatwiej jest poznać przez zapach jak smak, zapach ten powinien być mocny i czysto octowy, przyjemnego kwasu, szczególnież roztarty na dłoni nie powinien mieć żadnej obcej woni, jak to bywa przy octach innego wyrobu, które wtedy wydają pewien lekki zapach piwa, miodu lub spirytusu. Ocet winny ma kolor winno-żółty lub czerwony, jest jak szkło czysty i klarowny.

Ocet owocowy, na przykład z jablek i gruszek dzikich, oraz z jagód jak maliny i t. d., może też być prawie tak wyborny i zdrowy jak winny, jeżeli tylko dobrze wyrobiony został.

Najpospolitszém a najszkodliwszém fałszowaniem octu jest doléwanie kwasu siarczanego; chcąc wykryć tę szkodliwą przymieszkę, trzeba wpuścić w ocet pod próbę wzięty, kilka kropli roztworu ołowianego cukru, który utworzy białawy osad. Jeżeli utworzył się przez związek

zawierający w sobie lagier winny (winian potażu) zwany kamieniem winnym, to rozpuści się za nalaniem go serwaserem (kwas saletrowy), skoro pozostanie nierozpuszczonym, można być pewnym, że ocet zawiera w sobie kwas siarczany.

Często niesumienni handlarze zepsuty ocet chcą poprawiać wspomnianym wyżej serwaserem; chcąc poznać czy to fałszowanie miało miejsce i czy ocet zawiera w sobie kwas saletrowy, trzeba go tak nasycić potażem, aby już się nie burzył, następnie otrzymaną ztąd sól wysuszyć i rzucić na rozżarzone węgle. Jeżeli fałszowanie miało miejsce będzie ona strzelać na ogniu jak saletra. Ale przez dymienie się octu przy mieszaniu go z potażem łatwo jest poznać czém jest mianowicie zafalszowany dla mocy; jeżeli były do tego użyte mocne, gryzące korzenie, woń wywiązująca się wtedy, zaraz je wyda.

Wszystkie zarody wymoczków przy niedostatecznie dokonanej fermentacyi, czyli wyrabianiu octu w nim się znajdujące, niszcą się przez należyte przegotowanie takowego i z téj to przyczyny wszystkie octowe konserwy wymagają przegotowanego poprzednio octu, który wtedy jest trwały i po ustaniu czysty. Że przecież owe zarody dostać się doń mogą przez zetknięcie z powietrzem, w którym, jak dzisiejsze obserwacye uczonych dowiodły, zarody te niewidzialnie krążą, i przez zetknięcie z wilgocią cieczy są postawione w warunkach, dla rozwoju ich życia potrzebnych, trzeba przygotowanym octem, zaraz po wymaganem przez gospodynie ostygnięciu takowego, konserwy zalewać i jak zwykle przez zawiązanie pęcherzem od zetknięcia z powietrzem bronić. Także oczyszczenie octu przez ugaszanie rozżarzonych węgla drzewnych jest ze wszechmiar zalecającym się środkiem.

Można ocet mocniejszym i wytrwalszym zrobić, dodając mu lagru winnego czyli kamienia winnego, albo soli kuchennej, która zarazem czyni go klarownym, wreszcie spirytusu winnego (wyskok winny) lub gorzczycy. Dla koloru niekiedy zafarbowywa się ocet winem czerwonym.

Dobroć używanego octu wpływa bardzo na stan zdrowia naszego i jest zarazem niezbędnym warunkiem dobrego utrzymywania się zachowywanych w nim przedmiotów. Dla tego niech gospodynie uważają, gdzie ich służące zaopatrują się w ocet. Radzimy nigdy tego artykułu przyprawy nie brać w szynkach i sklepikach, gdzie sam handlarz,

nawet uczciwy ale nieumiejętny, za dobroć swego towaru ręczyć nie może. Kto nie chce lub nie może udawać się wręcz do fabryki, niech bierze w sklepach korzennych, dobrego imienia używających, a raz, drugi zrobiwszy wspomniane wyżej próby, można już stale w jednym sklepie biorąc spokojnie nabywanego octu używać.

57. Ocet domowy.

Do 10 garncy wody letniej, 1 garniec okowity, pół kwarty miodu praśnego, skórkę z pół bochenka chleba razowego świeżego, i pół funta kamienia winnego. To wszystko wlewa się w beczkę, której szpont przykrywa się płótnem, żeby powietrze dochodziło i stawia w miejscu ciepłym. Po zrobieniu octu, który nie wcześniej jak w tygodni ośm będzie dobry, gdy się zleje w gąsiory na to samo gniazdo, można wlać tę samą ilość wody, okowity, miodu kwaterkę a chleba i weinsztajnu już nie trzeba, do tego rozczyntu dodać jeszcze można chmielu kwaterkę. Chcąc taki ocet zrobić efektowny przy użyciu do stołu, zakolorować go palonym karmelem, będzie złotawego koloru, lub zafarbować sokiem wiśniowym czy nawet malinowym, nie przesadzając jednakże, a nabierze ślicznego rubinowego koloru, słodczy i aromatu.

Oddział VIII.

Rozmaite przepisy gospodarskie.

58. O nakryciu i zastawie stołu.

Już Grecy i Rzymianie wielką wagę przypisywali do ozdoby miejsca uczyty i otaczali je blaskiem bogactwa. Tak jak w każdym dworze i pałacu jest oddzielna sala jadalna tak i w każdym zamożniejszych ludzi mieszkaniu jest osobny pokój czy salon jadalny z długim owalnym stołem w środku z wysokimi trzcina wyplatane krzesłami w około, z narożną sofką i z dużym kredensem. Na ścianach przybranych w stosowne olejne obrazy wiszą o dwóch lub czterech ramionach kandelabry, a u sufitu odpowiednio do wielkości salonu jeden lub dwa żerandole, czy lampy wiszące dla oświecenia z góry zastawionego stołu. Stół nakrywa się w następujący sposób, dużym w adamaszkowy deseni obrusem jeżeli jeden nie wystarcza to dwoma lub trzema, następnie ustawia się talerze podług liczby osób w równych odstępach, tak ażeby wygodnie każda osoba mogła siedzieć bacząc na to, ażeby talerze po

obu stronach stołu naprzeciw siebie były ustawione. Po prawej stronie talerzy ustawiają się srebrne podstawki na których kładą się widelce, noże i łyżki srebrne, serwetami z ręcznie złożonymi talerze się pokrywają; przed talerzami stawiają się szklanki i kieliszki, których przed każdym talerzem więcej niż trzy być nie powinno, to jest szklanka do wody, kieliszek zwyczajny do wina, i jeden zielony do reńskiego lub bordoskiego, lub też kieliszek odpowiedni do szampańskiego wina, pomiędzy każdym talerzem stawia się po butelce wina na przemian czerwonego i białego a co drugi talerz solniczkę srebrną i karafkę z wodą. W samym środku stołu przybiera się wazonem złożonym ze świeżymi lub sztucznymi kwiatami, świeżymi owocami po obu zaś stronach wazonu ustawiają się kandelabry, przy nich półmiski z tortami, bembenki z cukrami, makaronikami, owocami smażonemi w cukrze a po końcach pomiędzy półmiskami srebrne lichtarze. Należy baczną zwracać uwagę ażeby wszystko symetrycznie i w równym oddaleniu jedno od drugiego stało.

Gdy towarzystwo zajmie przeznaczone miejsca przy stole, wnoszą zupę w wazach i stawiają je na kredensowym stole, kamerdyner rozlewa na przygotowane głębokie talerze, a lokaje z kolei roznoszą. Wszystkie dalsze potrawy lokaje przynoszą prosto z kuchni i podają gościom tym samym porządkiem, zmieniając zwinnie talerze. Przy zbyt-kownym obiedzie i służba, ten najwyższy zbytek ludzki, powinna być także zbyt-kowna.

59. Wanilja i sposób jęj użycia.

Wanilja jest to roślina dziko-rosnąca z rodziny storczykowatych, pochodzi z gorących okolic Meksyku, wyrasta wśród lasów, czepia się pni drzewnych i wije z gałęzi na gałęź. Nadzwyczaj łatwo daje się szczepić, urznąwszy kawałek lodygi i przywiązawszy ją do pnia drzewa obsypując w dole ziemią. Owoc tęg rośliny nader mile wonięjącej jako przyprawa, ma mniej więcej stopę długości, podobny do cienkich strączków, wypełniony jest wewnątrz wonięjącą miazgą, którą używamy przy wykwintnej kuchni. Za nim się do nas ten owoc dostanie Indyanie zbierają strączki od grudnia do marca, susząc ostrożnie w dzień na słońcu, na noc zaś zawijając w wełniane tkaniny i ostatecznie przechowując je w skrzynkach drewnianych, wybitych wewnątrz blachą, aby się zapach nie ulatniał. Za nim do nas dojdzie przechodzi przez wiele rąk i dla tego w handlach detalicznych jest tak drogą.

Ten drogi produkt nie wszyscy umieją korzystnie zużywać i dla tego podaję tu ku temu warunki, którym uchybiając ułatwia się połowa zapachu, na przykład: susząc wanilią, utracą się jej zapach. Najlepiej mieć puszkę blaszaną do cukru z przesianą mączką z pod maszyny i w niej trzymać kilka lasek świeżej wanilii (lut w składach aptecznych kosztuje rubla, lasek będzie 5) a cały cukier przejdzie zapachem. Biorąc do użytku połamać na kawałki, tłuczek od mózdzierza posmarować młodem masłem i tłuc jak zwykle, gdy już znać że rozbita na podłużne włókna, wtedy wrzucić kilka kawałków cukru i z nim rozcierać tłuczkiem po mózdzierzu, póki się wszystko w równy proszek nie zamieni. Następnie przesiać, a pozostałe kawałki jeszcze przetłuc, jest bowiem niemiło w kremie lub w cieście spotkać podłużne kawałki, jakby ciemnego drzewa.

60. C y k o r j a.

Najgłówniejszymi składowemi częściami upalanej cykoryi są: 1. przepalony olejek lotny, który się w czasie palenia zaznacza i choć nie jest tak wonnym jak takiż olejek, zawierający się w kawie lub herbacie, ma on przecież w sobie coś podobnych tamtemu przymiotów podniecających, na nerwy działających; 2. goryczka. Przy większym użyciu cykoryi szczególnież z kawą nieumieszaną wywiera na ludzi osobliwie do nich nie przyzwyczajonych wpływ bardzo silnie szkodliwy, choć goryczka takowej ma jak wszelkie goryczki toniczne, wzmacniające własności. Cykorya w małej ilości w kawie użyta nie szkodzi zdrowiu, gdy kto przecież pije wiele kawy, w której znaczna ilość cykoryi się znajduje, ulecz może przypadłościom z nerwowego rozstrojenia wynikającym, oraz uczuć pewne nadwyręzenie w funkcyjach trzeźwienia, gdyż oprócz bicia serca, osłabienia i bezsensowności, nadmierne użycie cykoryi sprowadzić może utratę apetytu, kwas w ustach a nawet kurcze żołądka. W każdym razie przecież cykorya używaną być może jedynie do kawy ze śmietanką, kawa zaś czarna przez najmniejszy nawet dodatek cykoryi całą swój smak i aromat zmienia i staje się mocno niesmaczną. Do kawy ze śmietanką dodać można nieco cykoryi chyba w celu oszczędności, lub dla tego, że cykorya posiada barwnik, który kawie ze śmietanką piękny żółtawy kolor nadaje. Cykoryę najlepiej jest poprzednio przegotować i na sklarowanej dopiero kawę gotować. Wtedy fusy z kawy bez cykoryi mogą być do dnia następnego

bez zakwaśnienia zachowane i z niemi to wygotowana cykorya daje po sklarowaniu najlepszy odwar, na którym kawę oszczędnie gospodynie gotują. Że jak widzimy cykorya łatwo sfermentowaniu ulega, trzeba w przygotowaniu jęj wielką ostrożność zachować i ztąd zły jest bardzo przyjęty u nas od Niemców sposób kupowania już upalanej, umielonej i w paczkach stałych ubitej cykoryi. Choćby bowiem cykorya taka fabrycznie preparowana, była stosunkowo najlepsza, już ma w sobie kwas bardzo szkodliwy a o istnieniu którego łatwo się przekonać, wzięwszy do ust trochę cykoryi, choćby powtarzam z najlepszej fabryki. Kto więc cykoryi chce używać w najmniej szkodliwy sposób, niech ją przygotowuje tak, jak ją u nas po staroświecku preparowano. To jest korzeń cykoryi po wykopaniu stosownie oskrobany i oczyszczony, w drobna kostkę pokrajać, na przewiewie lub w lekkim ciepłe ususzyć i tak zachowawszy częściowo jak kawę palić i po umieleniu do kawy dodawać. Zły jest przecież sposób cykoryę umieloną z kawą razem na zapas mieszać i lepiej ją każdą razą domięszywać, bo i kawę też codzień do użytku mleć aby aromat nie ulatniał się. *M. J. Bl. rok 1870.*

61. Jak zapobiedz, aby palona kawa nie traciła zapachu.

Kawa jak się tylko zacznie palić, traci zapach natychmiast tak przez działanie ciepła, jak również przez napływanie z powietrza kwasorodu w otwarte pory ziarenek kawowych. Temu szkodliwemu wpływowi łatwo bardzo zapobiedz. Gdy już kawa jest upalona, wysypuje się w piecyk cukru miałko utłuczonego, (łut na funt kawy jest dostateczny), cukier roztapia się i przez potrząśnięcie piecykiem, formuje na każdym ziarnku powłokę nie przepuszczającą powietrza; kawa chwilowo zapach traci, ale po zmieleniu odzyskuje go zupełnie. Gdy się to dokona, trzeba bardzo pośpiesznie wysypać kawę na zimną blachę, aby jak najprędzej ostygła, gdyż gorąca, w dużej ilości zsypana, poci się i wpływem gorącej pary przypalić się może. Kawa palona w ogóle, ale szczególnie z dodatkiem cukru, powinna być w suchém trzymana miejscu, aby cukier nie wilgotniał.

W podróży, lub gdzie trudno o potrzebne przyrządy, można mieć paloną i mieloną kawę, nie obawiając się aby zwietrzała, jeżeli tylko postąpi się z nią według następującego przepisu: Funt palonej i zmielonej kawy skrapia się syropem cukrowym, biorąc 6 łutów cukru na 4 łuty wody, gdy tak chwilę postoi i nasiąknie dobrze, dodaje się 4 łuty

miałkiego cukru, miesza doskonale i suszy na wolnym powietrzu. Cukier tak subtelnie ściągnie wszystkie części lotne kawy, że ulotnić się nie mogą. Mając gotować, wsypać jak zwykle w wodę, a otrzyma się tak wyborny napój, jak żeby był przyrządzony ze świeżo palonej kawy. Przepis ten postępowania jest wskazany przez Liebiga.

62. Jak węgorz przyrządzany być powinien.

Węgorz należy do najsmaczniejszych i najdelikatniejszych ryb zarazem. U nas ceniony jako wyśmienitego smaku potrawa, bywa najczęściej przyrządzany z szarym sosem, jak karp, lub w marynacie, a niekiedy gotowany i w rosole swoim podawany na gorąco. Ale w pewnych okolicach nadmorskich, a mianowicie w Hamburgu i w Anglii. węgorz liczy się między główne środki pożywienia i w kuchni wszystkich klas ważną gra rolę, a rosół z węgorza uważany za rzecz bardzo pożywną i jest tak ulubioną potrawą londyńskiego ludu, że we wszystkich dzielnicach miasta przezeń zamieszkałych, sprzedają go po ulicach na gorąco, i tamże zaraz jak bulion w dużych filiżankach „bol“ zwanych, wypijanym bywa. Otóż zdanie kucharek angielskich, jako najdoświadczeńszych w przedmiocie najlepszego przyrządzania węgorza, powinno mieć swoją wagę w gastronomii i dlatego podajemy tu wyjęte z jednego angielskiego pisma gospodarskiego rozstrzygnięcie pytania: czy węgorz powinien być przyrządzany bez skóry, jak to bywało dawniej ogólnie przyjętym zwyczajem, lub ze skórą, podług nowoczesnego sposobu dla oszczędzenia pożywnych części, które odarta ze skóry ryba w czasie działania ognia utracą? Jeżeli węgorz ma być pieczonym, skóra nie powinna być obciążana, i dostateczną jest rzeczą wytrzeć ją do doskonałego oczyszczenia grubym piaskiem i solą, co tém łatwiej da się uskuteczyć, że do pieczenia używa się jedynie węgorzy młodych. To też węgorz taki dobrze upieczony, jest wyśmienitą i od smakoszków bardzo cenioną potrawą, skóra bowiem twardniejąc pod działaniem ognia, wytwarza pewien rodzaj powłoki, która nieprzepuszczając z ryby tłuszczu ani soku żadnego, sprawia, że w ten sposób pieczony węgorz ma soczyste i tłuste mięso. Przeciwnie zaś węgorz pieczony bez skóry, staje się suchym i łykowatym, komórki bowiem pod skórą się znajdujące, a tłuszcz i soki w sobie zawierające ściskając się w pieczeniu, wypuszczają wszelką soczystość z mięsa.

Węgorz gotowany głównie na rosół, powinien przeciwnie mieć skórę obciągniętą, a to aby smak i pożywność ryby udzieliła się zupie. Węgorz gotowany na potrawę, do pewnego obranego przez kucharkę sosu, może być gotowanym ze skórą, na czém zyskać musi, dusząc się raczej jak gotując w tłuszczu i sosistości swojej, ale może to mieć miejsce wtedy tylko, jeżeli zaraz na gorąco zjedzonym zostanie. Jeżeli zaś zastudzony, ma być jedzonym nazajutrz, lub po ugotowaniu zamarynowany na dłuższy jeszcze użytek, wtedy stanowczo obciągnąć go przed gotowaniem trzeba, albowiem ów tłuszcz pod skórą będący, o którego zachowanie powyżej chodziło, tu przeciwnie usuniętym być powinien, gdyż po pewnym czasie udzieli całej rybie ów mało dla kogo znośny zapach rybi, pochodzący z tranu.

Skóra wszystkich tłustych ryb, z morza pochodzących, ma te same właściwości i taka ryba w dwanaście godzin po ugotowaniu ze skórą już wiele traci, nie na samym wprawdzie smaku, ale przez zapach niemiły, który smak ten psuje. To też szczególnie u ryb większych na zapas w marynatach przygotowanych, skórę zdejmuje się najczęściej po ugotowaniu. Wiele też ryb morskich, które za świeża jedzone do wybornych przysmaków należą, skoro w sosie słonym, macerującym ich poniekąd jak ogień, ze skórą jedną dobę przeleżą, nabierają przykrego smaku i stają się lichą potrawą, a w handlu tanim towarem, co przecież zmieniłoby się mogło, gdyby trudniący się połowem i zasalaniem takowych, obdzierali je i oczyszczali z podskórnego tłuszczu.

Odnosnie do pudingu z węgorza, który jest też niezmiernie upowszechnioną w Anglii potrawą, a na który ryba musi być wpiérw obgotowana dla łatwiejszego przyrządzenia jój, a następnie dopiero w pudingu upieczona, powinien węgorz być odartym ze skóry, gdyż zwykle pudding przyrządza się w dość dużym formacie, a to z powodu, że na zimno smakuje lepiej jeszcze jak na gorąco i rano przy herbacie, lub przy drugim śniadaniu „Emch“ zwanym podawany bywa. To samo zastrzeżenie zrobioném zostało co do pasztetu z węgorza, a co u nas ma swoje zastosowania w postnym piérogu, który z farszem węgorza bywa wyborny, a który również na zimno jest jedzony. Bywają też u nas używane dla urozmaicenia kuchni postnej paszteciki z węgorzem, do czego również powyższe ostrzeżenia stosować należy.

63. J A J A.

Wiemy jak jaja są ulubioną potrawą na Zachodzie, jak wielka ich liczba spożywa się w Anglii i Francyi, licząc się do najzdrowszych i najposilniejszych pokarmów, a każda z podróżujących osób przyznaje, że nigdzie niema jaj tak smacznych i tak dobrze przyprawianych jak szczególnie w Francyi. Już to jaja same są tam przy starannej hodowli kur wiele większe jak u nas, a potem umiejętnie zachowane nie tracą świeżości i nikt nie odważyłby się sprzedawać, a osobiwie kupować takich jaj, jakie na naszych targach niejednokrotnie znaleźć można. Ale i samo przyrządzenie wiele znaczy; nasze dawne potrawy z jaj, naprzykład: jaja na twardo, jedzone z masłem i pieprzem, z masłem i cebulką, lub z chrzanem, jaja sadzone na occie, jaja zapiekane, z wolna wychodzą z użycia, gdyż należą do potraw mało strawnych i potrzeba bardzo dobrego żołądka i wiele ruchu, aby poszły na zdrowie. Francuzkie sposoby przyrządzenia lepiej odpowiadają wymaganiom dzisiejszej higieny, a do najsmaczniejszych naszym zdaniem i najbardziej używanych należą tak zwane „oeufs sur plat.” Przyrządzenie takowych jest niezmiernie proste, wymaga tylko koniecznie półmiska czy talerza srebrnego, cynowego, czy wreszcie blaszanego, na który postawiony na gorącej blasze kuchni lub na fajerce czy ruszcie nad rozżarzonemi węglami, trzeba włożyć dużą łyżkę świeżego, smaczego masła a gdy to jest dobrze gorące, to jest gdy zawrze (ale nie zarumieni się) puszcza ją się nań jajka, wybijając nad półmiskiem na podobieństwo jaj sadzonych i po chwili, gdy na smarzącem się maśle dostaną tak zwaną koszulki, z tym samym półmiskiem podają się na stół. Naturalnie trzeba je jeść natychmiast. Jaja miękkie każdy niby gotować umie, a tradycyjnym u nas sekretem, jest trzymanie ich w gorącej wodzie tylko tak długo, jak kucharka trzy Zdrowaś Marya zmówić zdąży. Ale przepis ten robi udanie się potrawy zależnym od temperatury kucharki, gdyż młoda i żywa inaczej, stara zaś i powolna koniecznie inaczej gotować je będzie. We Francyi też więcej racjonalnie biorą w pomoc zegarek i włożywszy jaja w mocno gotującą się wodę, trzymają je w niej tylko półtrzeciej minuty w porze cieplej, gdy zaś jajko jest zimniejsze, całe trzy minuty. Niezmiernie rozpowszechniony tam zwyczaj jedzenia jaj miękkich przy herbacie wprowadził też w użycie

gotowanie ich sobie samemu na maszynkach do tego przyrządzonych. U nas jeszcze rzadko kto zaopatrzył się w takie maszynki, ale mając gotujący się samowar, wybornie na nim jaja ugotować można, a to: zalać jaja wrzątkiem ukropu, gdy się w nim nieco rozgrzeją odlać, znów zalać powtórnie świeżym ukropem i przykrywszy postawić na samowarze na minut 4, a będą niezawodnie w samą porę.

Uwaga. Jaja wiosenne i w lecie mają żółtka daleko żółtsze niżeli zimowe. Jajko od strony szerszej jest zawsze cieplejsze niżeli od węższej.

64. Użycie bani do ciasta zamiast żółtek.

W listopadzie i grudniu, obu miesiącach gdzie tak trudno o jaja, można zamiast jaj bardzo korzystnie użyć bani przy pieczeniu ciasta. Obraną ze skóry i środka banię pokrajać w kawałki, nalać słodkim ale gotowanym nie surowym mlekiem tyle, aby mleko objęło banię i ąsić póki nie zmięknie dobrze. Wtedy przecisnąć tę masę przez bardzo gęste sitko i wolną wlać przyczyniając ciasto wraz z cukrem, masłem itd. Nie należy jednak brać do takiego ciasta zbyt dużo masła lub cukru, bo z łatwością opada; na placki lub strucle bardzo dobrze można użyć biorąc do garnca mąki pół kwarty przetartej masy, która także z siebie dodaje słodczy, bo bania sama przez się jest bardzo słodką. Pół kwarty takiej masy zastępuje pół kopy żółtek, która w ogóle jest słodsza od żółtek; ciasto należy bardzo dobrze wyrobić, jednak do bab lub ciasta bez drożdży nie można sposobu tego zastosować.

65. Sposób robienia krochmalu z pszenicy.

(Dla gospodyń wiejskich).

Bierze się osiem garncy pszenicy czysto wymłynkowanej i podsianej, wymywa się ją do czystej wody i nalewa naprzód letnią, później zimną wodą rzeczną i tak się moczy przez dziewięć dni, codziennie jednak odmieniając wodę. Gdyby dni były chłodne, trzeba i dłużej moczyć, gdyż dopóty musi moknąć, dopóki woda nie zacznie bielić się od pszenicy która pękać zaczyna. Wtedy bierze się worek z płótna nowego, i nakłada w niego pszenica dosyć luźno, kładzie w koryto czyste i depcze nogami. Kiedy się kilka razy przedepcze pszenica, należy ją przelać wodą, odwiązawszy worek i wymięszawszy ręką, drugi raz przelać, a wodę z koryta wylać do wanienki. Ten pierwszy krochmal jest naj-

brudniejszy. Pozostałą pszenicę w worku znów się depcze, tym samym sposobem, przelewając wodą jak pierwój i znowu się zlewa do drugiego naczynia. Po każdym takim przelewaniu koryto powinno być czysto wymyte. Kiedy już na trzeci i ostatni raz wydeptuje się pszenica, trzeba to robić nieco dłużej, gdyż przez to otrzymuje się więcej krochmalu najładniejszego. Tę ostatnią wodę zlewa się także do osobnego naczynia. Trzeba jeszcze zachować tę ostrożność przy zlewaniu każdej wody krochmalowej z koryta, żeby ją cedzić przez sito, na którym powinien być jeszcze położony muslin, żeby plówka i cienkie włókno z pszenicy nie przeszły.

Kiedy się to wszystko skutecznie, zostawia się w każdym naczyniu woda krochmalowa w spokojności przez 24 godzin, potem zlewa się bardzo ostrożnie z wierzchu wodę żółtą, poczem nalewa się czystą wodę i miesza, aby tym sposobem wymyć krochmal i znowu przez 24 godzin niech stoi spokojnie. To powtarzać przez pięć dni, dopóki nie będzie na krochmalu zupełnie czysta woda, wtenczas po zlanu wody wybiera się krochmal na prześcieradła i na stolach na dworze lub w ciepłym pokoju suszy. Gdy ciepło i słońce przygrzewa, dosyć jest suszyć przez pięć dni. Z ośmiu garncy pszenicy otrzymuje się krochmalu cztery do pół-pięta garnca. Można tę porcję powiększyć ile się komu podoba.

66. Krochmal z kasztanów.

Przemysł nowożytny usiłuje korzystać z wszystkiego na świecie, nie wyłączając nawet najnedźniejszej na pozór rzeczy. Wiemy, że z gałganów robi się papier, że z gałganów przerobionych inaczej powstaje tkanina zdolna nas okryć znowu i ochronić od zimna, a brzydka smoląca ciecz, która wydzielając się przy fabrykacji gazu z węgla ziemnego, była długo uciążliwym nieużytkiem, dała nam farby anielinowe i pozwoliła otrzymać najpyszniejsze cienie błękitu, purpury i fioletu. Nie ustępując też pod tym względem postępowi dokonywajacemu się na obszerniejszą skalę, każda dobra gospodyni powinna szczerze dbać o to, aby nie w jej gospodarstwie nie marniało bezużytecznie, a ze wszystkiego co ją otacza wyciągniętą została wszelka możliwa korzyść. Dlatego sędzę, że niejedna z czytelniczek moich chętnie przeczyta przepis robienia krochmalu z kasztanów, a owoc tego pięknego drzewa które dotąd jedynie dla ozdoby sadzone było, zostanie zużytkowany ko-

rzystnie, co t m  latwiej nast pic może, że przerobienie go na krochmal, żadnych kosztownych przyr d w nie wymaga.  wie e a dojrzałe kasztany obrane z łupiny, trzeba albo trzeć na tarkach żelaznych, albo w wielkich moździerzach czy st pach utłuc, aby doskonale zmia d zone były. Wtedy nal wa si  mas  miękką wod  i wygniołszy, przerobiwszy dobrze rękami zostawia się w spokojności na czas pewien, na przykł d na noc całą. Rano trzeba mieszanin  brać w worki płocienne mocne, ale rzadkie i wygniataj c ją, mieszając, przel waj c wod , wszystk  m k  zawartą w mi dze kasztanów oddzielić i ze spływającą wod  do postawionego poniżej drewnianego statku sprowadzi . Gdy woda przelewana okaże się nareszcie czystą zupełnie i mimo wytłaczania nie zabieli si  zgołá, jest oznak , że nic mąki w wytłoczonych kasztanach już niema. Zato woda która przez nie przechodziła ustawszy si , ukaże na dnie osiadłą m k , z której wody nie należy zlewać wcześniej jak po 24 godzinach. Dokonawszy tego ostrożnie i jak najmniej m c c, trzeba znów świeżej wody nalać i jak poprzednio po 24 godzinach spokojnego zupełnie stania zlać ostrożnie. Wtedy ukaże się na dnie masa ściśliwa, która jest już krochmalem, a kt r  po osi kni ciu z wody trzeba na czyste deski układać i na wolném powietrzu na słońcu, lub w cieplej izbie suszyć. Pilnować tylko trzeba, aby krochmal schn c nie zakurzył się, bo wiele na dobroci sw j straci.

67. Krochmal z niedojrzałych owoców.

Czytamy w jednym z niemieckich pism gospodarskich o sposobie wyrabiania krochmalu z niedojrzałych jablek i gruszek, których tak wiele w lecie opada. Owoce te zebrawszy obiera się ze skórki, wydra a, płocze i trze na tarkach w kad , którą się napełnia w dwóch trzecich wod , przyczem woda powinna być wci   kłocn , aby masa w kad  padająca doskonale wod  przemyta została, a na wierzch spłyn y lekkie włókna, gdy na spodzie osiedzie masa owocowa.

Gdy owoce już są utarte, trzeba raz jeszcze wszystko przemieszać i rękami przerobić, potem zostawić w spokoju aż do ustania. Gdy woda zacznie już by  czystą nad zwierzchnią warstw , należy takową wolno spuścić, co najlepiej jest robić przez otwory w kadzi stosownie umieszczone i czopem zatkane. Gdy woda przez kolejne wyjmowanie czopów odpłynie, znów kad  wod  napełnić i postępować jak pierw j. Po ostatecznem oddzieleniu wody okaże się osad podwójny; zwierzch-

ni utworzony przez pokład włóknisty, drugi z masy ścisłej, zielonkowatej, galaretowatej; obydwa powinny być starannie z kadzi warząchwią wyjęte na gęste sito, na którem trzeba je częścią rękami, częścią szczotką przecierać, od czasu do czasu przelewając wodą, po dwóch godzinach spokojnego formowania się osadu w wodzie, wyjąć go do osuszenia na lasy, na których rozłożyć wpiery papier. Woda z pierwszych dwóch przelewań powinna być wlaną jeszcze do kadzi, gdyż zawiera w sobie części krochmalu.

Ze 122 funt. jabłek, można otrzymać 20 funt. krochmalu, gospodynie nasze powinny by podany tu przepis wypróbować, użyteczność jego ocenić i rezultatami swego doświadczenia z czytelniczkami naszemi następnie się podzielić.

Gospodarstwo domowe przybrałoby w oczach kobiety niezmiernie żywszy interes, gdyby je czywił duch przemyślniej inicjatywy i chęć pewnego rozszerzenia działalności, zamkniętej dotąd w ciasnem kole tradycyjnej rutyny.

68. Tłuszcz wołowy (friture).

We Francji tłuszcz wołowy (friture) zastępuje najlepszy u nas smalec i masło, nie pozostawiając po sobie żadnego właściwego odoru, który przy smażeniu na smalcu zawsze pozostać musi, na samém zaś maśle, szczególniej gdy to ostatnie nie jest klarowane, łatwo się pali i jest zbyt kosztowne. Powtarzamy więc, we Francji gdzie tyle potraw podają smażonych, smażą wszystko na tłuszczu wołowym, (fiture) którego urządzenia posiadają odmienny zupełnie sposób. Świeży tłuszcz wołowy pokrajać w małe kawałki, włożyć w rondel, nalać zimną wodą tak aby go pokryła, postawić na ogniu, aby się wolno gotowało dopóki się woda zupełnie nie wygotuje, gdy zacznie pryskać, to jest znak, że już się wygotowała; wtedy wygnieść tłuszcz, przez gęste sito przecedzić i postawić w chłodnym miejscu do zastudzenia. Będzie to śliczna prawie białego koloru tłustość, zastępująca doskonale klarowane masło do smażenia pasztecików, wszelkich smażonych ciast, lub ryb. kotletów i kartofli.

Dział IV.

ROZMAITE GOSPODARCZE I CHEMICZNO-GOSPODARCZE WIADOMOŚCI, POTRZEBNE KOBIECIE.

1. O pokarmach.

Że jedzenie należy do jednej z ważniejszych funkcyj naszego organizmu, wie każdy, a kobiecie gospodyni, kobiecie matce, wiedzieć to nawet się godzi, dlatego też spotkawszy w jednym z pism niemieckich artykuł, zaczynający się od pytania: *Co jeść powinniśmy?* a następnie *jak jeść?* zauważyłam, że zastanowienie się nad temi kwestyami pożytecznymi dla czytelniczek naszych być może i postanowiłam przyswoić dla nich ten dobry higieniczny artykuł. Otóż niemiecki autor powiada, że aby odpowiedź na dwa powyższe zagadnienia zupełnie jasno u myślom przedstawić się mogła, trzeba przedewszystkiém zwrócić uwagę na budowę ludzkiego ciała na sposób jego odżywiania się, a zatém na proces trawienia.

Z budową naszego ciała dzieje się tak samo prawie, jak z budową naprzykład domu. Wiadomo, że przy budowaniu używać trzeba rozmaitego materiału jako to: drzewa, kamieni, żelaza, gliny itp. Wszystkie te jednakowoż surowe materiały muszą uleść stosownej przeróbce i tak np. drzewo przerabia się na deski i bale, żelazo na blachę i gwoździe etc. Wtedy dopiero z tak przerobionych surowych materiałów powstają ściany, drzwi, okna i t. d.

Toż samo zupełnie dzieje się z budową ludzkiego ciała. Tu również potrzebną jest wielka ilość różnorodnych materyi jako to: wody, białka, tłuszczu, soli, wapna, żelaza i t. p. Materye te muszą być również naprzód wewnątrz naszego ciała do budowy przygotowane, by się następnie przerobić na takie malutkie ciała cząsteczki, jak to: pęcherzyki, komórki, włókienka, żyłki, rureczki, blonki i t. p. Wtedy dopiero nadają się one do zbudowania wielkich przyrządów i organów życia, jako to: kości, chrząstek, mięśni, nerwów i t. p.

Pojedyncze materiały budowę domu składające zna każdy i ma

o nich dokładne wyobrażenie, ale szczegółowych cząstek, w skład naszego ciała wchodzących, ledwo chemik odszukać potrafi. Odszukano je też tą drogą i wiemy już dzisiaj, że główną część (prawie trzy-czwarte) nietylko ludzkiego ale zwierzęcego i roślinnego ciała stanowi *woda*, znajdująca się w najtwardszych nawet częściach ciała. Potem idą materię białkowe, które są główną podstawą wszystkich tkanek naszego ciała; im to zawdzięczamy po większej części siłę i soki żywotne. Najważniejszymi też substancjami naszego ciała są: białko, włókno, żyłki, klej.

W ciele naszym znajduje się także wielka ilość tłustości i to w rozmaitych postaciach, jako to np. oleiny, stearyny, palmityny i t. p. Tłustość jest głównym czynnikiem w budowie naszego ciała, bez niej gmach ten nie mógłby istnieć.

Z pośród soli, najniezbędniejszymi są: sól kuchenna i solan potażu, wreszcie wapno, żelazo, siarka i fosfor, jak również wiele innych materij, z substancjami białkowemi wspólnie mających, które odgrywają ważną rolę przy tworzeniu się i odżywianiu naszego ciała.

Ale wiemy, iż każda budowla skutkiem czasu i użycia, ulega wewnątrz i zewnątrz szkodom wielolicznym i dlatego częstych potrzebuje naprawiań. Rozumie się samo przez się, że naprawy uszkodzonych części, jeżeli je chcemy do pierwotnego przywrócić stanu, muszą być z tegoż samego sporządzone materiału, którego przy pierwotnej użyciu budowie; do okien tedy potrzeba szkła, do murów kamieni, do zamków żelaza itd.

Z naszym ciałem też samo się dzieje. Przez cały ciąg życia naszego zużywa się ono we wszystkich swych składowych częściach i wtedy tylko należy zreperowanem być może, skoro zrzędzone w niem szkody z użycia, z tychże samych materiałów z których powstały, odbudowanemi zostaną, jako to: mięso przez białko, kości przez klej i wapno, nerwy przez białko i tłuszcz i t. d.

To ciągle zużywanie się (obumieranie) składowych części naszego ciała i ciągle również odświeżanie, reparowanie tegoż; zwie się zmianą lub przeróbką materij. Póki ona trwa, trwa i życie nasze, skoro ustaje śmierć następuje: gdy zaś ta przeróbka odbywa się źle, niesporo, wtedy jesteśmy chorzy. Zadaniem więc każdego człowieka, który chce żyć i być zdrowym, jest utrzymać w należytych trybie ową wyż wzmiankowaną przeróbkę materij.

Materyały, z którego ciało nasze jest zbudowaném, jako to: woda, białko, tłuszcz, sól, wapno, żelazo, siarka, fosfor i t. d. nie przez samo ciało wytwarzają się, lecz muszą być one zewnątrz do niego wprowadzonymi, a jeśli człowiek chce być zdrowym i żyć, powinno się to odbywać zawsze w równej ilości i dobroci. Otóż następuje to przez użycie środków pożywnych: jadła i napojów, które wprowadzone wewnątrz przyrzędu trawienia z pomocą różnych soków (mianowicie śliny ustnej i brzusznej, żołądkowego i kiszkiowego soku, żółci) tak się następnie przerabiają, że najlepsze ich składowe części obracają się w krew i wytwarzają różne tkanki.

W każdym zabudowaniu wtedy tylko jest nam dobrze i dogodnie gdy w zajmowanej przez nas przestrzeni przyjemna a stosowna panuje temperatura. Dlatego też w czasie zimy opalamy mieszkanie. Wewnątrz naszego ciała także jest nieodzownym ciągle pewien stopień ciepła ($+30^{\circ}$ Reaumiura), jeżeli przeróbka pierwiastków w należyтым porządku ma się odbywać. Aby ten ciepłik wytworzyć, ogrzewamy także ciało materyami, które w swym chemicznym składzie podobne są paliwu, jakiego używamy do naszych pieców jako to: drzewu, węglowi, kamiennemu i t. p. Do tych należą substancye tłuszcz, mączkę i cukier w sobie zawierające: one to, a głównie mączka i cukier są pierwiastkami odżywiającemi.

Ale jeśli chcemy wybrać najlepsze środki pożywienia do utrzymania naszego życia i zdrowia, to naturalną jest rzeczą, że aby dobry zrobić wybór, wiedzieć najpierw musimy, które to z wyżej wspomnianych pierwiastków i w jakim mianowicie stosunku znajdują się w pokarmach które na ten cel wybieramy. Im bogatsze jest pożywienie w owe pierwiastki tém więcej jest ono posilném i odżywiającém. Mléko i jajka tylko zawierają w sobie wszystkie te pierwiastki w równej ilości i dlatego mógłby człowiek najdoskonalej żyć się samém mlékiem i samemi jajkami. Inne pokarmy nie zawierają w sobie wszystkich, do naszego żywienia potrzebnych materyj, lub też nie zawierają ich w należytej ilości. Dlatego to zmuszeni jesteśmy większą część naszych pokarmów łączyć ze sobą, i mieszać z sobą nawzajem, aby wszystkie wyż wymienione pierwiastki, w równej a koniecznej ilości do naszej krwi wprowadzić, co jest głównym warunkiem zdrowia naszego ciała. Dlatego nie możemy się ograniczać na samych naprzykład białkowatych lub też na samych tłustych i t. p. środkach pożywienia.

lecz musimy szukać pokarmów różnego rodzaju. Dlatego też trzeba nam zwierzęce i roślinne pokarmy wzajem z sobą łączyć, z uwagi że w jednych tłuste, w drugich białkowane przeważają pierwiastki. Gdybyśmy np. żywili się samém tylko chudém mięsem sêrem albo białkiem jajka, tak samo nędznie libyśmy i chudli, jak gdyby całe nasze pożywienie ograniczało się na tłuszczu, maśle i żółtku jajka. Roślinne środki pożywne wtedy nas tylko należycie wyżywić potrafią, gdy wyż przytoczone odżywiające pierwiastki, a głównie białkowane i tłuste, w należytój ilości w sobie zawierają. Kartofle, składające się prawie jedynie z mąki, stają się niedostatecznym pożywieniem, wraże gdy je za jedyny pokarm obierzemy. Również wszystkie rzeczy mączne a szczególnie chléb, wtedy tylko mogą być pożywnymi, jeśli w nich oprócz mąki znajduje się lepkość, to jest owa białkowi w jajku podobna białkowata materya, która ma siedlisko pod lupiną każdego ziarnka zboża. Razowy chléb, ponieważ w nim więcej znajduje się lepkości, jest dlatego pożywniejszym od chleba zwyczajnego bez otrąb. W skutek jednak otrąb staje się chléb trudniejszym do strawienia i dlatego nie radzimy go słabym żołądkom.

Ale jeżeli już teraz wiemy, co jeść powinniśmy, nasuwa się nam z kolei niemniej ważna kwestya, w jaki sposób jeść potrzeba? Większa część ludzi a mianowicie biednych, nieczasowych jada tak, że im spożyty pokarm nie przynosi takiego pożytku, jakiby mógł przynieść i tym sposobem ciężko zapracowany grosz, a na jadło użyty, w części bezpożytecznie wydają.

Większa część pierwiastków pożywnych, gdy nie są dobrze spożyte, zamiast wchodzić w krew, marnują się i wraz z odchodami napowrót niestrawione wychodzą. Ażeby temu przeszkodzić, należy pamiętać o tém, iż wszystkie pokarmy które spożywamy, a głównie mięsne, powinny być należycie przygotowane, a w ustach zębami tak zrobione (zżute), iżby takowe do żołądka i kanału kiszkiowego, za pomocą soków trawienia, z łatwością wprowadzić się dały.

Im jaki środek pożywny jest płynniejszym i więcej papkowatym tym łatwiejszym jest do strawienia, i tym łatwiej znajdujące się w nim pierwiastki odżyweże w krew wchodzi.

Wiele zatem zależy na przyrządzaniu potraw. Dobrze ugotowane albo upieczone mięciutko, a następnie dobrze i aż na papkę zżute mięso, daleko łatwiejszym jest do strawienia, aniżeli twarde i nie na-

leżycie zgryzione. Twarde jaja naprzykład, trudne są do strawienia, gdy tymczasem miękkie do najstrawniejszych pokarmów należą. Wszelkie też materye twarde, jako to: lupiny, skórki, ziarnka, pestki, liście niesłychanie są niestrawne i psują żołądek. Niedobrze posiekane lub udużone owoce i pokarmy roślinne (jakoto ryż), odchodzą nieprzetrawione z żołądka. Bardzo tłuste potrawy również są niestrawne, a to o ile płynna tłustość w nich zawarta, która nie może być przejęta sokami żołądka, otoczona jest atmosferą niedopuszczającą rozpuszczenia się téj materyi. Gdy naprzykład pijemy mléko powoli i małemi łykami, przegryzając chlebem, wtedy jest ono łatwem do trawienia, wchodząc bowiem w żołądek małemi dozami, łatwiej się rozpuszcza. Gdy tymczasem mléko pite prędko i w większej ilości, tworzy w żołądku jeden wielki twaróg, trudny nader do rozpuszczenia. Z tych kilku przykładów przekonają się czytelniczki, że strawnego jedzenia niezbędnym jest warunkiem jeść powoli, gryźć dobrze, nie mieć przy jedzeniu żadnych wstrząśnień, tak fizycznych jak moralnych, któreby funkcyi trawienia przeszkadzały, czyli zachować ciało i umysł w należytych spokoju i wygodzie, tak w czasie samego jedzenia, jak i wkrótce po takowym, gdy najgłówniejszy proces przerabiania pokarmów w żołądku się odbywa i co utrudnionem się staje przez każdą wysilającą pracę innych organów, czy przyrządów naszego ciała. Jeżeli więc wiemy już, że jak zwierzęta i rośliny, musimy jeść i pić, aby żyć i że ku temu pewne służą materye, to jest takie, z jakich ciało nasze zbudowane jest, że dalej te materye pożywiające, za pomocą procesu trawienia tak powinny być przerobione, żeby wchodziły w krew i służyły za środek pożywienia, z tego wypada, że wybór, przyrządzenie i przerabianie naszych potraw wpływa wiele na trawienie ich. Zależy więc bardzo przy używaniu pokarmów, aby stosowna ilość wodnych części, białka, oraz tłustości rozgrzewających wmieszana w nie była. Ale nie idzie zatém, abyśmy koniecznie wspomniane środki pożywne pożywali w takiej formie, w jakiej się takowe pojawiają w ciele naszém, gdyż to ciało jest w stanie przerobić je sobie samo z materyi stosownych. Weźmy naprzykład tłustość, gdy niema mięsnej zastąpić ją mogą séry, kleistość zbożowa i leguminy i znowu masło, żółtko, jaja, jak i tłustość mięsna zastępują jeszcze oleje roślinne, wszelkie krochmalowe i cukrowe sub-

stancje. Człowiek zatem posiada wielki wybór środków pożywnych. Pomimo to zdarzają się okoliczności, że albo z braku dobrego pożywienia cierpieć musi, albo że z przyczyny osłabienia lub choroby organów trawienia zwyczajnych potraw znieść nie może. Na takie wypadki rozum ludzki wynalazł rozmaite środki pożywienia, mające wielką własność pożywczą. Do takich należą rosoly gotowane w butelkach, wszelkiego rodzaju buliony, mięsny ekstrakt Liebiga i tym podobne. Niektóre takie środki pożywne bywają roślinne, jak naprzykład rawalenta, wyciągi słodowe. Zawsze przecież radzim czytelniczkom używać tego tylko za poradą i wskazaniem doktora, bo jest wiele zagranicznych niby środków pomocniczych opartych na szarlataneryi i nieraz na oszustwie.

Bl. 1868 r.

2. Zastosowanie dwuwęglanu sody przy gotowaniu.

Zastosowanie dwuwęglanu sody jest bardzo liczne i czytelniczki nasze niejednokrotnie z niem się spotkać mogą, my powiemy tylko słowo o gospodarskiem użyciu sody, mogącém także oddać nie małe a rozmaite przysługi, zważywszy na pewne jej własności, a mianowicie, że rozpuszczając się neutralizuje, czyli niszczy kwasy, miękczy łykowate rośliny i wapienne łuskwiny na jarzynach strączkowych rozkłada. To téż prawdziwą pomocą gospodyni może być w dniach gorących lata, gdy mléko i śmietanka łatwo kwaśniejje i warzy się w gotowaniu. Gdy podejrzujemy, że coś podobnego miejsce mieć może, trzeba wsypać nieco sody mniej naprzykład jakby soli, co jak wiemy nie będzie bynajmniej nie zdrowym, a smaku mléka wcale a wcale nie zmieni. Gdyby nawet śmietanka lub mléko już się warzyć zaczynało, zaradzić jeszcze temu można, trzeba tylko natychmiast zdjąć rondel z ognia, przelać w naczynie wysokie, naprzykład garnczek, wsypać sody i wciąż mieszając gotować, aż mając kipić, mléko do samej góry garnczka się podniesie. Choćby poprzednie krupki nie rozpuściły się, będąc już zbyt zbiegnięte, więcej warzyć się nie będzie i śmietanka czy mléko jest dobre do użycia. W rozmaitych téż mlęcznych potrawach bardzo skutecznie używać tego sposobu można; ryż sprzedają niejednokrotnie stary i zakwaśniały, czego kupując trudno poznać i choćby potem najstaranniej go obgotować, wypłókać i przegotowaném już mlékiem naléwać, jeszcze takową zwarzy się, czemu przecież dodanie sody zapobieży. Niemniejszy kłopot jest z zupą migdałową, a która jako piérwsze a zwyczajowe danie wigi-

linnej wierzery jest ważną potrawą. Niech między migdałami znajdzie się kilka skwaśniałych, co bardzo często bywa, już zupa zwarzy się i zepsuje, czego też lękając się gospodynie, zagotować jej nie chcą i rozprowadziwszy tylko ciepłym mlekiem podają na stół niedość gorącą; otóż soda w mleku rozpuszczona kwas pochłaniając, pozwoli zupełnie jak należy przyrządzić bez obawy zepsucia. Również dobrym sposobem poprawienia smaku w starym maśle, jest wyplukanie go, a nawet pozostawienie przez noc w wodzie z rozpuszczoną sodą. To samo trzeba zrobić gdy masło mamy czas jakiś przechowywać; rozczyń sody użyty do wyplukania go zniszczy kwasy, z pozostawienia cząstek serynych powstające, a które następnie gorzknienie masła powodują. Gdy piwo w lecie nadkwaśnieje, soda zrobi go znów dobrym do picia i przyjemnie musującym, gdy takowej do butelki przed użyciem wsypujemy. To samo daje się w zupełności i do innych kwaśniejących napojów zastosować, a nawet do rosolu, który jak wiemy, bardzo łatwo temu ulega, choć mówiąc nawiasem, wiele przeciw temu broni doskonale zcedzenie z wszelkich cząstek mięsnych, a szczególniej włoszczyzny. Rozczyń sody również oczyszcza garnki, butelki i faszeczki zakwaszone przez wyplukanie i wymoknięcie.

Dwuwęglan sody jest też środkiem oszczędzania cukru przy urządzeniu zup owocowych, nad miarę kwaśnych; dodawszy już po ugotowaniu sody, otrzymujemy smak łagodniejszy, który dosłodzić łatwiej — to samo może mieć miejsce przy smarzeniu owoców na konfitury.

Ale i zmiękczejaca własność sody ma bardzo liczne zastosowania w gospodarstwie; łykowate, twarde jarzyny, jak niekiedy rzepa, brukiew, kalarepa ugotują się wybornie, gdy gotować je będziemy w wodzie, do kwarty której wsypiem sody na koniec noża. Niekiedy delikatniejsze nawet jarzyny jak kalafior, strączki szparagowego grochu i t. d. ugotować się nie chcą, wtedy dodać trzeba sody jak wyżej, choćby już w gotowaniu. Czasem zdarzają się i jabłka podobne, postępując z nimi podług wskazanego sposobu można mieć komput bardzo dobry; także do groszku zielonego na zimę konserwowanego można dodawać w gotowaniu nieco sody. Zwykle grochy, jeżeli też trudnymi w ugotowaniu się pokażą, bardzo łatwo poprawić, gdy namoczywszy na noc w zimnej miękkiej wodzie, gotować je potem będziemy z dosypaniem większej już ilości sody, bo łyżeczkę od kawy na kwartę wody, a wkrótce

twarda powierzchniowa łuskwina oddzieli się i spłynie wierzchem a groch wkrótce ugotuje się miękko i smacznie. Na twarde ze starych zwierząt mięso, które gotowanie nigdy dostatecznie nie zmiękczy, a nawet więcej łykowałém zrobi, przez wyciągnięcie wszelkich pożywnych soków, soda działa niemniej dobrze.

Powtarzamy, że użycie dwuwęglanu sody w żadnym wyżej wskazanym, lub podobnym razie nie działa na zdrowie szkodliwie, a nawet w umiejętném zastosowaniu pomocném mu być może. Angielki, które jako najwyżej wykształcone, więc najwięcej myślące kobiety, najtroskliwiej baczą, aby podawane na stół potrawy odpowiadały wymaganiom higieny, dodają sody już przy urządzaniu niektórych tłustych pudingów, a to w celu, aby z mieszaniny pewnych przypraw powstawać mogące kwasy tłuszczowe, bardzo dla żołądka niedobre, usunąć. Zdaniem to właśnie angielskich gospodyń, dwuwęglan sody powinien się tak znajdować w kredensie każdej starannój o dom kobiety, jak sól lub pieprz bywa obecnie.

3. O ślimakach jadalnych.

Handel ślimakami jadalnymi dochodzi we Francyi rocznie do wartości 1,200,000 franków, a spożywanie ich w samym Paryżu stało się tak rozpowszechnione, że myślą tam o nadaniu im na targach taksy, jak dla innych tego rodzaju towarów. Przysmak ten znany jest od dawnych czasów. Starożytni tak wybredni w wyszukanych potrawach mieścili go obok ostryg jeziora Lucrin i kosztownych muren sycylijskich. Pliniusz wspomina o przemysłowcu, który wynalazł sztukę tuczenia ślimaków i doprowadzenia ich do nadzwyczajnych rozmiarów. Petroniusz głosi ich przymioty kuchenne, opisując biesiadę u Trimalciona. Makrobiusz opiewa ich doskonałość, z powodu uczy ofiarowanej dla westalek rzymskich przez Lucullusa. Horacy i Martial poetycznie opisują ślimaki, a Apicjusz zupełnie już utwierdza ich sławę w swem dziele: „Kucharz miejski” (de Recoquinaria).

W Paryżu najwięcej są cenione ślimaki z Burgundyi. Czy i u nas nie możnaby wprowadzić tego posilnego niezmiernie pożywienia, gdy naśladowujemy tak chętnie Francją w mniej pożytecznych zwyczajach kulinarnych?

ciepło i potrzebują go i chcąc mieć z nich prawdziwy pożytek, trzeba się starać o dobrze opatrzone kurniki. Na dowód naszego wniosku może posłużyć to, co każda gospodyni wie z doświadczenia, że w czasie mrozów kury po dworach nie nosą się prawie zupełnie, gdy tymczasem kury w chacie wiejskiej za piecem chowane, nosą się zwykle choćby wśród najostrzejszej zimy. Tak kokosz jak kogut w najszcześniejszych nawet warunkach żyją tylko lat 8 do 10, lecz po 6 latach są już nieużyteczne, kury bowiem przestają być nosne, a koguty już nie mogą wodzić swojej gromadki kur, od których jaja stają się wtedy niezdatne do wysiadywania, jako niezalęgające się. Kura zaczyna się nieść w 10 miesięcy i dla tego z marcowego wylęgu, tak zwane marcówki, są bardzo poszukiwane, gdyż zaczynają się nieść przed Bożym narodzeniem, kiedy właśnie najtrudniej jest o jaja. Kogut w osm miesięcy jest już zupełnie dojrzałym; w dobrze urządzonych gospodarstwach trzymają zwykle jednego koguta na piętnaście kur i wtedy wszystkie jaja są niewątpliwie zdatne do wylęgu. Jeżeli kury siedzą w kurniku, należy im oprócz zwykłego pożywienia i codziennie świeżej wody, stawiać gruby piasek i ziemię wapienną. Naturalnem pożywieniem kur są jak wiemy robaki, owady, wszelkie zboża, ziarna i trawa. Jedzą także bardzo chętnie buczynę lub groch rozpeczęniony, ciasto dawane im w kształcie zacierek z umielonej żołądki, jakiegokolwiek mąki i siewienia olejnego; po tym ostatnim pokarmie nosą wielkie jaja z dużym żółtkiem. W ogóle gdy dostają jeść obficie i regularnie trzy, a najmniej dwa razy dziennie, rano i wieczór, nosą się dobrze i długo, gdy przeciwnie zostawione własnemu przemysłowi na robaczkach i gdzie indziej nieznanym ziarnku niszczej, a potem nosą się nieobficie i krótko. Zapasione przeciw kury nie nosą się również, ale jest to niebezpieczeństwo mogące chyba spotkać jaką kokoszkę faworytkę, lub w chacie wieśniaczkiej jedynaczkę, której gospodyni dogadza jak dobrej przyjaciółce.

Nad Renem, gdzie obfitość kur, a zatem i jaj dochodzi do bajecznej niemal ilości i stanowi znakomitą gałąź wywozowego handlu do Anglii, kury nosą się tak zimą jak latem, dając dwa razy większe jak u nas jaja. Karm ich urządzają w następujący sposób: biorą wszelkie grzyby i bedlki oprócz trujących, suszą w piecu lub na słońcu, trą na mąkę, mieszą ją z kuchmiami olejnymi i rozmaitem zbożem i na ciasto gniotą. To ciasto siekają drobno i dają trzy razy dziennie kurom; dobrze

także jak to już raz wspominaliśmy domieszywać do karmu suszone liście pokrzyw. Lubią także bardzo czerwone i czarne jagody, jeżyny, agrest i wszelkie owoce. Bardzo nie dobrze jest pozwalać kurom szukać pożywienia po całym podwórzu, a szczególnie po mierzwie, tani to sposób ale niepożyteczny, bo często napotykają na pokarm od którego niszczejają i jaj nie niosą. Chcąc mieć prawdziwy pożytek z tego drobiu powinien takowy mieć swój kurnik o dwóch komórkach i swoje przy nim podwórko. Jedną z tych komórek powinna być ciemną, wysłaną słomą lub sianem, jest to miejsce do niesienia najpierw jaj, a potem wysiadywania takowych, bo urządzenie gniazd w izbach i alkierzach folwarcznych ma wielkie niedogodności, a przy większym gospodarstwie kurnem jest nawet niemożliwe. Drugą komórka niech będzie widna z okienkiem za kratkami, opatrzona w drażki czyli grządkki do siedzenia. Okienko powinno mieć szyby i otwierać się jak zwykle, aby w zimie mróz nie wchodził, a przecież powietrze mogło być codzień przez chwilę odświeżanem. Pokarm najlepiej sypać na szerokiej desce, często oczyszczanej, wodę w dzień świeżą stawiać w korytku, w czem jak i w całym kurniku porządek powinien być bardzo starannie utrzymany, bo z zaduchu i nieporządku drób dostaje pasożytów, kurzą weszkaż zwaną, a bardzo go nędzących, tak, że najlepszy nawet pokarm wtedy nie pomoże i kury nieść się nie będą, a kapłony i pulardy nigdy się nie utuczają. Jak ważnym warunkiem jest ciepło, wspominaliśmy wyżej i powtarzamy, stosując to zarazem i do pomieszczenia indyków, gęsi i kaczek, w którym również wszystko co było wyżej zachowywać trzeba, przecież każde z tego ptastwa powinno mieć oddzielne swoje pomieszczenie, ale wszystkie na jednym podwórku.

6. Niosność kur.

Że kury mniej się niosą w zimie jest wszystkim wiadomą rzeczą, jak niemniej każda gospodni wie o tém, że można ich niosność i w zimie podniecić przez dobre utrzymanie. I nawet pisaliśmy już o tém, kładąc za warunek, aby kury miały ciepło ogrzewane i zarazem czysto utrzymane i przewietrzane kurniki, obiecują, za ten zachód nagrodę w jajach, gdy oto spotykamy się w jednym gospodarskim piśmie francuzkiem z artykułem, który jeszcze nowe uwagi do poprzednio przez nas zrobionych dodaje. Ciepło jest niewątpliwie potrzebne kurom, których

pierwotną ojczyznę są strony świata ciepłe, czystość i świeże powietrze jest im także potrzebne, jak wszystkim istotom na świecie, obfity zaś pokarm jest już warunkiem, który się sam przez się rozumie. Tylko tu trzeba zwrócić uwagę gospodyń, jakim mianowicie powinien być ten pokarm, aby pożywność jego utrzymała kury w stanie obfitej płodności? Dotychczas ziarno za takie uchodziło, gdy oto uczony chemik Mollescott robiąc swoje spostrzeżenia nad jajem kury, doszedł do przekonania, że aby kura mogła być nosną potrzebuje mieć nie tylko roślinne ale i mięsne pożywienie, i ztąd ten przymiot kur zmniejsza się w zimie, u bardzo nawet dobrze utrzymanych, w lecie bowiem kura idąc za przyrodzonym instynktem, dodaje do utrzymanego od ludzi pożywienia w ziarnie, pokarm zwierzęcy, przez zdobywanie sobie robaków. Kura należy jak wiemy do rodziny ptaków grzebiących, otóż grzebią one dlatego właśnie, aby larwy robaków w ziemi się kryjące łupem swym zrobić. W gospodarstwie na swój jedynie użytek, można łatwo i w zimie tej potrzebie kur zaradzić, dając im wszelkie odpadki tak surowego jak gotowanego mięsa, odprawę ze zwierzyny i drobiu. Ale cóż zrobić w dużym gospodarstwie kurzém, liczącém na sprzedaż jaj w zimie a kurczął na wiosnę i w lecie? Wyżej wspomniany chemik obrachował, że potrzeba piętnastu jaj kurzych, aby zastąpić pożywność funta wołowego mięsa, wprawdzie już bez kości i dokładki nadpotrzebnego tłuszczu; z kolei więc trzebaby gospodyni robić doświadczenia z kredką w rękę, czy się opłaci dawać kurom mięsny dodatek pożywienia. Nad Renem robione doświadczenia podały, że kura, już za bardzo nosną uważana dać może rocznie sto jaj przy żywieniu ziarnem, dodatek zaś pokarmu mięsnego podnosi ilość do trzystu jaj; zostaje więc tylko do obliczenia ilość i jakoś spotrzebowanego na to mięsa.

Sławne na cały świat smakoszów, francuzkie pulardy, z okolic miasta Mans, są na pokarmie zwierzęcym hodowane. Jedna ze znanych nam podróżniczek zwiedzała tamtejsze kurniki i widziała, że kury otrzymują na pokarm larwy robaków, jakie się tworzą w rozkładającym mięsie, na jaki to cel obracają wnętrzości, zabijanych na kuchnię zwierząt (Francuzi nie jedzą naszej potrawy flakami zwaną) i mięso padłych koni. Jest to przecież rzecz wstrętna i chyba nikt ze znających tajemnicę nie chciałby już takim sposobem otrzymanych przysmaków kosztować, ale dla czegóż nie możnaby, na zimowy pokarm użyć

wprost mięsa starych koni, co byłoby pożywieniem czystém i oszczęd-
 ném? Koń jest najpiękniejszém i najschludniejszém zwierzęciem, mię-
 sa jego nie używają na pokarm dlatego jak sądzę, że młodego konia
 zabijaćby żałowano, stary zaś nie może dać soczystego i miękkiego
 mięsa. Chociaż od lat już kilkunastu mięso końskie zaczęło w Niem-
 czech służyć ludziom za pokarm, i w jatkach berlińskich dostać go moż-
 na tak zupełnie jak wołowego lub wieprzowego, dla czegożby więc nie
 użyć go u nas choć na pokarm kur? Szczególniej w bliskości miast
 wielkich gdzie i łatwo o nabycie niezdatnych do pociągu koni i prze-
 myśl taki opłaciłby się niezawodnie; przedsiębiorcza jaka gospodyni
 mogłaby go wprowadzić w życie. Nakład na przedsięwzięcie nie po-
 trzebałaby być wielkim: zabudowanie na ciepły, obszerny i widny kur-
 nik, lodownia na przechowywanie mięsa i koszt utrzymania jednej a naj-
 więcej dwóch dziewczek, oto rzeczy najważniejsze, a kto wie czy przy
 pomyślnym obrocie rzeczy nie dałoby to początku do zyskownej gałęzi
 handlu wywozowego, handlu jajami jak do Anglii morzem od nas
 prowadzonemi, jak je tam prowadzą z prowincyi nadreńskich.

W czasie strasznej plagi, którą wsie i lasy francuzkie zostały
 nawiedzone w postaci chrabąszczy, kury zyskały przynajmniej, chciwie
 pożerając takowe. Zanim słońce wzbije się tak wysoko, aby osuszyć
 drzewa z rosy nocnej, skrzydlate te owady spoczywają na liściach jak
 martwe; otóż otrząsając je wtedy, co w niektórych miejscowościach dzia-
 ło się massowo, przy współudziale znacznej liczby ludności, nagradza-
 nój za to z funduszów gminnych, i wtedy owady zabijane rozmaitemi spo-
 sobami, a osobliwie podkurzane zabójczemi dla nich wyziewami nafty,
 zostały obracane na nawóz, jak utrzymywano bardzo ziemię użyźniają-
 cy. Ale w małych gospodarstwach drób zwołany do sadu czy ogrodu,
 tak chciwie strzęsane owady pożerał, jak nigdy choćby najczystszo-
 ziarna pszenicy. A co więcej jeszcze, zasmakowawszy widocznie w tym
 nowym rodzaju pokarmu, kury w niektórych miejscach same się zaczę-
 ły pilnować godzin, w których go dostawały, zgromadzały się u furtki
 ogrodowej bez żadnego nawoływania i za otwarciem takowej, szły jak
 porządne wojska szeregi, a po najedzeniu spokojnie zawracały na po-
 dwórze folwarku. W zwierzętach, w ptakach rządzących się instyn-
 ktem, jest on zawsze wskazówką natury, której trzymając się rozumnie
 człowiek dochodzi do odkrywania coraz nowych ulepszających sposo-

W porządném gospodarstwie drób powinien mieć swe oddzielne podwórko, otoczone drzewami, choć wiele gospodyń utrzymuje, że puszczając drób po całym gospodarskiem, podwórzu, t. j. po chlewach, stajniach i oborach, tego wyżywienie nie wiele kosztuje, gdyż drób sam sobie z gnoju i ziemi wyszuka żeru, a nawet wybiera wiele szkodliwych nasion, co jest u wielu gospodarzy powodem, iż puszczają drób swobodnie.

Chcąc kaczki z korzyścią oraz w większych gromadach chować, trzeba wybrać miejsce w okolicy jeziora lub stawu porośłego brzegami trawą. Gdzie zaś niema zupełnie wody, trzeba staw albo rów wykopać i napęlić wodą, gdyż woda jest koniecznym warunkiem zdrowia i chowu kaczek. Kaczki chowane bez wody tracą gładkość pierza, psują i ranią sobie nogi o twardą ziemię i nigdy nie dochodzą do tej wielkości i delikatności, co chowane przy wodzie. Należy baczną zwrócić uwagę, aby w stawie gdzie są kaczki, nie znajdowało się pijawek, gdyż te przyczepiają się do nóg młodych kaczek i niszczą je w ten sposób. Dla wytępienia pijawek wpuścić w wodę kilka większych ryb; a te je wkrótce pożrą. Tam znów gdzie się znajdują ryby, nie należy puszczać kaczek, gdyż wyniszczą wszystkie zarybek i ikrę.

W komórkach przeznaczonych dla kaczek, może się chować inny drób; kaczkom należy zostawić najniższe miejsca, zostawiając osobny otwór do wejścia; ponieważ kaczki potrzebują świeżego powietrza, trzeba im w komórkach zrobić przewiew przez dziury w ścianach z zasuwkami na zimę. Chcąc aby się chów kaczek udał, trzeba nadzwyczaj starannie czystość w komórkach utrzymywać, otwierać drzwi i okna po wyjściu ich, zamiatać codzien i podścielać świeżo, oraz wybielić je niegaszonym wapnem.

Po wylęzeniu kaczek, kilka zaledwie tygodni potrzeba mieć staranie o ich pożywienie, z początku jajka twarde, a następnie kasza jęczmienna mieszana z siekanem zielskiem, otrębami, później już same sobie wynajdują żer; zawsze jednak przy staranném chowie, wieczorem i rano daje się zielsko z gotowaniami od kartofli łupinami.

10. Pożywność ryb.

Ryby stanowią w pewnych okolicach Europy pożywienie dla wszystkich klas społeczeństwa i uważane są za pokarm wielce pożywny; podajemy tu więc uwagi niemieckich doktorów o rybach, które różnią

się jak między sobą, tak pod względem pożywności, jak i strawności. Wiele z nich zawiera znaczne ilości tłuszczu i te są najmniej strawne, a do takich należą: węgorz, łosoś, śledź i sardynki. Cienkie części łososa zawierają największą ilość tłuszczu i dlatego też to właśnie tak są poszukiwane przez smakoszów. Wszelki gatunek ryb po ich ikrzeniu, staje się w ogóle daleko pośledniejszym. Stokfisz, bielec, łupacz, płaszczka, flondra, płaszcz morski, nie zawierają żadnego tłuszczu, oprócz znajdującego się w wątrobie, i z tego powodu są do strawienia łatwiejsze, szczególnie, gdy przy ich spożyciu nie używa się wielkich ilości sosu rakowego, który jakkolwiek przyjemny dodatek stanowi, oddziałuje wcale niekorzystnie na osłabiony żołądek, przez wytworzenie kwasów.

Smażenie czyni ryby jeszcze mniej strawnymi, aniżeli pieczenie i gotowanie, a wszyscy cierpiący na słabe trawienie, winni unikać jedzenia skórki ryb smażonych. Osoby takie powinny również wstrzymać się od jedzenia ryb suszonych, wędzonych, solonych i marynowanych, jak również i od jedzenia raków morskich. Ostrygi najstrawniejsze są surowe, pieczone zaś są do strawienia trudne. Badania doktora Beaumont wykazały, że ostrygi surowe potrzebują do strawienia 2 godzin i 55 minut, smażone 3 godzin i 15 minut, pieczone zaś 3 godzin 30 minut. Ostrygi frykasowane są nadzwyczaj smaczne, lecz przez gorąco ścina się białko i włóknik twardym się staje; są one nadto dla słabego żołądka nadzwyczaj niestrawne, w skutku działania gorąca na masło, w którym są przyrządzane.

Co się tyczy pożywności ryb, zdania są bardzo podzielone. Posłuchajmy naprzód starego doktora Lanwenhoek'a. „Wielu doktorów mówi on — jest tego zdania, że różne zboczenia, od normalnego funkcjonowania w ciele ludzkim zachodzące, spowodowywane są przez kwasy w żołądku, i dlatego niektórzy z nich potępiają używanie za pokarm ryb. Zdania tego ja jednakże podzielać nie mogę, w mieście bowiem, w pobliżu którego mieszkam, utrzymują się ludzie z łowienia ryb, którymi także głównie wyżywiają się i szczególnie ci z nich są do późnego wieku silni i zdrowi, którzy często przebywają na morzu. Co do mnie samego, to przekonałem się, że czując się trochę niezdrowym, doświadczam wielkiej ulgi przez spożycie ryb zaprawianych sosem, składającym się z mieszaniny masła i octu; nigdy także nie zauważyłem, ażeby mi

sosy kwaśne co szkodziły. Dlatego też jestem zdania, że żywienie rybami zdrowszem jest od żywienia mięsem, a szczególnie dla osób takich które nie wiele ruchu używają, ryba bowiem łatwiej w żołądku rozdrobniona, a zatem i łatwiej strawiona się staje, aniżeli mięso.”

Wiadomą jest tymczasem rzeczą, że jakkolwiek rybacy są silnemi, używając za pokarm ryb, to jednakże ludzie przyzwyczajeni do mięsa, czują pewien upadek sił, jeżeli nagle jadać zaczęą same ryby, jak to się dzieje np. podczas postu, a dżokeje jedzą także ryby zamiast mięsa, ażeby schudnąć. Lehman przytacza analizy Schlossbergera, które wykazują, że „zawartość azotowa włókien mięsnych jest w gruncie rzeczy jednakową w całym państwie zwierzęcym. Mięso ryb zawiera tę samą ilość, co i mięso zwierząt wyższej organizacyi; ostrygi natomiast zawierają mniej nie zaś więcej, jakkolwiekby się nam to podług codziennego doświadczenia trudnem do przypuszczenia wydawało.” Otóż pamiętać należy jak ogromna jest różnica między tém, co ma być uważane za środek pożywny, a co jest bogate w tlen. Powodu, dlaczego ryba pomimo podobieństwa jej części składowych z mięsem, jest od niego mniej pożywną, szukać należy braku w niej osmazonu, który nadaje mięsu właściwy mu smak. *Bl. 1873 r.*

II. M L E K O.

Jan Boussingault znakomity chemik i agronom francuzki, a którego czynne, energiczne i pełne wydarzeń życie mogłoby nastreczyć przedmiotu na gruby tom zajmującej książki, miéwał przez cały rok szkolny prelekcye chemii rolniczej w Konserwatoryum sztuk i rzemiosł w Paryżu. W ciągu wykładu, z przedmiotów wręcz dotyczących gospodarstwa kobiecego, mówił o *mléku, maśle, sérze*, z czego wyciąg skrócony czytelnikom naszym podajemy. Kropla mléka widziana przez mikroskop wykazuje, podług Boussingault'a, kuleczki tłuste, pływające w płynie białym, słodkawym; mléko więc składa się z materyi tłustych, pewnych soli, cukru mlécznego (lactose), białka (albuminum), wreszcie z kazeiny (pierwiastek sérny) i wody. Gęstość i przymioty mléka, czyli stosunek części jego składowych nie są zawsze jednakowe; że nie każda krowa, owca i t. p. nie w każdej porze roku daje równiej dobroci mléko, jest rzeczą wiadomą, ale są jeszcze inne różnice, o których mówić będziemy. W Paryżu, w Konserwatoryum Sztuk i Rzemiosł odbywają się rozbiory mléka, które na targach

paryżkich o fabrykacye podejrywanemi zostały, otóż pewnego razu przedstawione przed urząd miejski mléko, okazało stosunek dwie setnych części tłustych na francuzką kwartę (litre) mléka, kiedy mléko krowie w stanie normalnym mieć go powinno cztery i pół setne na litr. W skutek tego wytoczono przekupniowi proces o fałszowanie mléka i następnie skazano go na karę. Ten apelował dowodząc, że mléko w sklepie nie uległo fabrykacyi, kiedy jednakże gospodarz, z którego mléczarni pochodziło, utrzymywał toż samo i na usprawiedliwienie swoje sprowadził na grunt władze miejscowe, w obec których, zachowując wszelkie możliwe ostrożności przeciw oszukaństwu, wydojoną została kwarta mléka, zлана w butelkę, zapieczętowana pieczęcią urzędową i natychmiast do Konserwatoryum wyprawiona. Rozbiór uskuteczniiony najstaranniej, okazał znowu dwie setne i strony oskarżone tryumfowały, przecież mimo zapewnień urzędnika wyprowadzającego śledztwo, zarząd Konserwatoryum był pewny podejścia i drugie zejście na grunt miało miejsce. Ale wtedy kwarta mléka była wziętą niespodziewanie, z całości już świeżego udoju i okazała przy rozbiorze półpięta setnych na litr, jak spodziewaném było. Badania obwinionego gospodarza doprowadziły go nareszcie do zeznań, że doszedłszy doświadczeniem do przekonania, że mléko z początku udoju jest mniej tłustém, sprzedawał je przekupniom miejskim, zostawiając sobie na masło mléko wydajane na końcu. Przyczyna wskazanej różnicy leży w organizmie zwierzęcia, innych zaś szukać należy w pożywieniu jakie dostaje. Identyczność składu i przymiotów, jaka zachodzi między pewnemi materyami zwierzęcemi i roślinnemi, naprowadziło już dawno uczonych badaczy na myśl, że zwierzęta nie wytwarzają w sobie substancyi w organizm ich wehodzących, ale je gotowe w pożywieniu znajdują. Ztąd wyprowadzony wniosek, że zwierzęta roślinożerne assimilują sobie wręcz pokarm przyjmowany, z niewielką tylko zmianą, doprowadził do przekonania, że pasza podawana krowom stanowi jednę z najgłówniejszych przyczyn ich mléczności i jakości mléka. I tak:

Sto kilogramów siana dobrego zawiera:

	Kazeiny i białka. kilog.	Mater. tłusz. kilog.	Cukr. i soli. kilog.
180 kilogram. mleka	7,2	3,8	44,4
	7,2	7,9	6,8
różnica. . .	0,0	+ 4,1	— 37,6

Działanie napoju na mléczność krów nie jest mniejsze; lekarz francuzki Dancel zauważywszy, że kiedy kobieta chuda piérszy raz daje piérsi dziecku, doświadcza natychmiast pragnienia (organizm tłustych ma w sobie limfę, dostarczającą dostatecznej ilości wody na rozmaite potrzeby maszyny ludzkiej) zaczął zjawisko to obserwować i na zwierzętach, przytém przyszedł do przekonania, że krowa cielna czy daje lub nie mléko, nie potrzebuje wiecej nad 12 do 20 litrów wody, ale natychmiast po ocieleniu organizm jéj wymaga 30, 40 do 50 litrów i w miarę picia, mléczność jéj zwiększa się nie przecieź nie zmieniając zwyczajnej ilości spożywanéj paszy. Chcąc poznać przymioty paszy, wpływające na mléczność krów, trzeba bardzo zwracać uwagę na ilość wody, jakiej przy tém potrzebuje organizm zwierzęcia i pióć je stosownie. Kilka lat temu probowano w Tuluzie dawać krowom makuchy z sezamu (roślina olej odajna), ale wynik nie okazał się korzystnym. Następnie dwóch członków tamtejszej akademii nauk, z oddziału agronomicznego powtórzyło te próby na owcach dojonych dla fabrykacyi séra. Otóz tak owce jak krowy mléczność swojà na paszy téj zmniejszyły. Aż w roku zeszyłym Damoiseau oddający się hodowli bydła pod Paryżem, raz jeszcze doświadczenie to robił, a rozmieszrywając 6 kilogr. makuch z 27 kilogr. wody, otrzymał zwiększenie mléczności krów o dwa litry dziennie.

Ztąd wiecejsza mléczność krów spożywających paszę zieloną, łatwa jest do wytłumaczenia, jak zarazem tłustość mléka, kiedy krowa przechodzi na paszę suchą. Boussingault robi przecieź wyrachowanie, że dzienna pasza krowy w obfitém pastwisku letniém wynosić może ilość trawy, z której otrzymać by się dało 30 kilogramów siana, co krowa w stanie zdrowym chętnie i pożytecznie zjada, kiedy niepodobna jest aby zdołała zjeść 30 kilogramów siana suchego, co wskazuje, że pasza zielona trawi się łatwiej i lepiej. Krowa poddawana doświadczeniom Boussingaulta, ważąc 660 kilogramów, a spożywając dziennie 15 kilometrów siana, wydała przecięciowo od ocielenia 24 listopada 1862 roku do 30 września 1863 roku, kiedy mléko straciła, po 6 litrów mléka dziennie. Boussingault twierdzi, że gospodarze wiarogodni doprowadzili pewne wyborowe krowy do dawania 60 litrów dziennie. Podług wyrachowań tegoż we Francyi, w okolicach dolnego Renu, z krów ważących 660 kilogramów, a spożywających 15 kilogramów siana dzien-

nie, wypada od 6 do 8 litrów mleka co dzień. W Holandyi przy paszy ile zwierzę zjeść chce dobrowolnie, 11 litrów, w Szwajcaryi na 17 i jedna piąta kilogramów siana, 7 i jedna trzecia litrów mleka.

Ale pożywienie krowy nie idzie tylko na korzyść jej mléczności, działając niemniej na wytworzenie i rekonstruowanie włókien organizmu i dla tego gospodarz, pragnący wyciągnąć jak największy zysk z hodowli bydła, zapytać się musi, czy korzystniej jest spasać siano przez krowy mléczne, lub tuczyć niem opasy na rzeź?

Obrachowania Boussingault'a, na cielęciu trzymiesięcznym rozpoczęte, doprowadziły go do wniosku, że właściwe wytuczanie rozpoczyna się dopiero w 16 miesięcy (wieku cielęcia) i w ogóle można twierdzić, że sto kilogramów umiejętnie spasionego siana wytwarza 7 kilogramów żywego mięsa w zdrowym bydłęciu. W każdej więc miejscowości, stosownie do warunków zbytu, gospodarz zbadać powinien, czy lepiej mu wypadnie siano swoje obrócić na mięso lub mléko. We Francyi jest dotychczas produkcyja mléka korzystniejsza. Paryż spotrzebowywa go dziennie 300,000 litrów, co przedstawia wydój 42,857 krów. Trzeba przecież przyznać, że fałszowanie wytrąca z téj liczby od 4 do 5000 krów, których mléko zastępuje się przez rozcieńczenie reszty takowego wodą.:

Mléko bywa fałszowane w Paryżu niekiedy przez maleńką ilość boraxu, co je zabezpiecza na czas pewien od kwaśnienia, utrzymuje dłużej w stanie pierwotnym i podobniejszym czyni do śmietanki, więc pozornie tłściejszém. Fałszują go również gliną.

12. R Y Ż.

Chociaż ryż u nas nie należy do szczególnie ważnych artykułów pożywienia, nie mniej przecież spotykamy go dość często na stole naszym. Aby więc gospodynie nasze powzięły o nim nieco potrzebnej im wiadomości, podajemy te słów kilka.

Ojczyznę ryżu są prawdopodobnie Indye, a w Chinach i Japonii uprawiany był, jak przypuścić trzeba, na 3000 lat przed naszą erą. Uprawa jego przeszła z Persyi do Arabii, przez Arabów zaś dostała się do Egiptu, a ztamtąd do Sycylii i Hiszpanii. W XVI wieku w Lombardii bardzo już rozpowszechnioną była jego uprawa, ale zaaklimatyzowanie ryżu w Ameryce z końcem XVII stulecia stanowi najważniejszy w jego produkcyi moment, gdyż tam uprawa jego na bagnistych nizinach południowej Karoliny, do wielkiej podniosła się skali

i uczyniła ryż ważnym produktem handlowym rozpowszechniając po całym świecie jego użycie. Jakkolwiek potrzebuje on strefy gorącej, ale i w umiarkowanym klimacie udaje się dobrze, jak to ma miejsce w Hiszpanii, Portugalii, we Włoszech a mianowicie w górnych Włoszech aż do niższego Tyrolu, gdzie zalewy rzeki Po przychylne warunki uprawie jego wytwarzają.

Ryż należy do traw błotnistych, uprawianym też bywa na niskich mokrych gruntach, tu już uprawa jego o tyle jest mozolną, o ile niezdrową i pola ryżowe są siedliskiem najzłośliwszych zimnic.

We Włoszech ziemię uprawioną w zimie zalewają wodą na dni kilka i dopiero sieją ryż w grunt wilgotny; takie nawodnienia powtarzają po kilka razy, do zupełnego ziarn dojrzenia. Wszędzie bowiem uprawiacze ryżu są tego przekonania, że im obficie grunt był nawodniany, tym większy otrzymują ziarn wydatek. Jest przecież gatunek ryżu nie potrzebujący takiej ilości wody, jest-to ryż górski, uprawiany przez górali indyjskich, którego ziarno jest drobniejsze, słoma niższa. Dojrzewa też wcześniej, bo cała kampania tego gatunku potrzebuje tylko czterech miesięcy czasu, gdy ryż zwyczajny do zupełnego wykształcenia potrzebuje sześciu. Po ścięciu dojrzałego ryżu wymłacają go ze słomy te cepami, to przez deptanie, do czego używają najczęściej zwierząt i otrzymuje się wtedy ziarno ryżu z twardą jak na pszenicy łuskwinką, z której się je we młynach ośrutowyywa.

Zwykle przychodzi do Europy ryż już zdatny do użycia, że przecież wpływa to mniej przychylnie na jego przymioty, dla tego ryż wyższych gatunków wyrabia się z otręby dopiero w europejskich miastach portowych. Przed dwudziestu jeszcze laty, ryż należał do wykwintnych potraw, dziś handel nim tak się stał rozpowszechnionym, że nizka jego cena wprowadziła go jako pokarm, zastępujący zwykłą kaszę na stół najuboższych ludzi. Wiemy, że w pewnych latach gospodynie gali-cyjskie uważały go za tańszy od kaszy artykuł pożywienia dla czeladzi folwarcznej.

Łatwo strawny, ryż jest przecież najmniej pożywym ze wszystkich gatunków zboża; zawiera $3\frac{3}{4}$ procent azotu, a 85 procent mączki, składem swym zbliża się zatem najwięcej do kartofli, to też robimy tu uwagę naszym gospodyniom, że ryż powinien być dobrze osolonym i okraszonym, aby nie przedstawiał się jako pokarm bardzo ubogi w pożywność. Gotowanie go na mleku, jak zwykle u nas bywa, lub

z tłustą baraniną, jak jest zwyczajem na Wschodzie, jest racjonalnem i nawet koniecznem ze względów higienicznych. Kto ryżu odpowiednio nie przypawi, źle karmi stołowników swoich, zatem oszczędniej zawsze jest używać naszej jaglanej lub jęczmiennej kaszy, która jedynie dobrej okraszy, masła lub słoniny wymaga, bo dobre okraszenie jest przy wszystkich kaszach niezbędnem.

Najprzedniejszym jest ryż z Karoliny, o długich, cienkich, matowo białych a przezroczystych ziarnkach, miłego bardzo smaku, Ryż ze stepowych łąk Ameryki południowej, zwanych „Sawanami” które ciągną się wzdłuż, pomiędzy południową Karoliną a Georgią, stanowi pośledniejszy już gatunek drobno-ziarnisty, nieco czerwonawy. Z gatunków uprawianych w Indyach wschodnich odznacza się ryż bengalski jest on grubo ziarnisty, czerwonawy, trudno się wyłuskujący. Ryż Patna, także z wyższych gatunków Wschodnio-indyjskich, wyżej bywa ceniony w Europie od poprzedniego, ziarno jego podłużne, cienkie, świetnie białe. Bardzo dobry pośredni gatunek pochodzi z Rangun.

Ryż arrakański (z indyjskich prowincyi angielskich), nie potrzebuje być długo moczonym i swoją taniością szybko się rozpowszechnił, ale w obecnym czasie produkcya jego zmniejszyła się bardzo. Z transportów holenderskich ryż z Jawy jest poniekąd najwyższym gatunkiem, bywa on to biały, to żółtawy. Wyższe gatunki bywają w Holandyi już ósrutowywane i nazywane w handlu ryżem stołowym, chociaż w tych czasach i inne gatunki dostały to miano, trzeba więc być uważnym w kupnie i wyborze. Ryż z Jawy w cenie następuje natychmiast po ryżu z Karoliny, jest on mniejszy i bielszy od wszystkich w ogóle amerykańskich.

Gatunki te można tak w porządku ich dobroci uszykować: Patna pierwszy włoski, Rangun bengalski, drobniejszy Jawa, Arrakan (pierwszy) siamski, Arrakan (drugi).

Włoski ryż zajmuje w naszych handlach pierwsze miejsce. Ziar-na jego grube, okrągłe, w dobrym gatunku białe z przyjemnym smakiem. Dobroć rozmaitych gatunków następującym sposobem się oznacza:

Ryż z Ostiglii, następnie z Werony, wreszcie z okolic Medyolanu i Piemontu. Ten ostatni zwykle jest trochę żółtawy, a często ma jakiś smak obcy, z Romanii bywa nie czysty i mało jest ceniony. Transport ryżu odbywa się w workach, pakach lub fasach. Miejsca najznacz-

niejsze ze składów handlowych dla ryżów zaeuropejskich są: Hamburg, Bremen, Amsterdam i Londyn, a dla włoskiego Tryjest.

Wspomnieć tu trzeba nakoniec, że z ryżu wypalają w Indyach wschodnich arak, i że Anglicy prowadzą przytém bardzo znaczny handel krochmalem ryżowym, który z początku był bardzo drogi, a dziś jest tak tani i tak prawie rozpowszechniony, jak krochmal pszeniczny. Przytém mąka ryżowa stanowi w Anglii bardzo ważny artykuł pożywienia, u nas prawie wcale nie jest używaną. *Bl. 1873 r.*

13. Kartofle.

Kartofle, jak wiadomo, składają się głównie z krochmalu i wody, związków azotowych posiadają bardzo mało. Skutkiem tego kartofle są mniej pożywnemi, aniżeli mąka i mięso, za to jednak pod pewnym względem stanowią bardzo pożyteczny pokarm dla człowieka. Kartofle obfitują w sole fosforanu potażu i w ogóle w sole i to właśnie objaśnia spostrzeżenia najslawniejszych lekarzy, iż w więzieniach potrawy łączone z kartoflami usuwają skorbut, tak często trafiający się między więźniami. Te tylko pokarmy zdolne są zaradzić skorbutowi, które zawierają w sobie wielką ilość soli potażu, jak na przykład świeże zieleniny, osobliwie warzęcha (*cochlearia*), rzeżucha (*nasturcium aquaticum*), szczaw' (*rumex*), owoce, jak również świeże mięso, piwo i wino zwłaszcza lekkie, rozpuszczające w sobie potaż, w cięższych bowiem potaż się oddziela. W więzieniach, w których z przyczyny drogocności kartofli, używać zaczęto ryżu, skutkiem czego ilość użytego potażu ze 186 gramów spadła na 51, wnet skorbut objawiać się zaczął. Obecność soli fosforanu potażu służy dalej do ustalenia cząstek azotowych; chloru posiadają kartofle bardzo małą ilość. Dodanie zatem należyte soli kuchennej, jako chloranu potażu, dla przemiany białka, rozpuszczonego we krwi, w produkt do proteinu podobny, jest ze stanowiska chemicznego przy pożywieniu kartoflaném rzeczą konieczną. Sól kuchenna jest bowiem niezbędną do rozpuszczania włóknika i sernika we krwi. Jeśli znajduje się we krwi w niedostatecznej ilości, to wówczas substancje powyższe wyciekają z naczyń limfatycznych przy powolném krążeniu krwi przez gruczoły limfatyczne i w skutek tego tworzą się tak zwane gruczoły skrofuliczne. Z zapchania się gruczołów brzusznych wywiązują się tak zwane suchoty u dzieci.

14. Jeżyna.

Pośrednie miejsce między truskawką a maliną, mogłaby zająć w naszych ogrodach jeżyna, w Niemczech już od lat kilku z korzyścią hodowana, jak się dowiadujemy ze świeżo wyszłego w przekładzie polskim dzieła: „Sadownictwo przez Edwarda Lucasa przełożył Fryderyk Osterloff.”

Jeżyna, pisze Lukas jest od niedawna w Niemczech hodowana w kilku gatunkach. z bardzo smaczными owocami, pod względem zaś uprawy, wymaga tego samego jak malina zachodu, tu także co rok czepiające się tryby zeszłoroczne, które owoce już miały, ucinąć trzeba.

Rozmnażanie wykonywa się przez odrośle korzeniowe, lub przez odkładanie końców rocznych pędów. Jeżyny pospolicie mocują się do palików, albo do przyrządu żerdziowego i tym sposobem przedstawiają kształt słupa lub też szpaleru. W północnej Ameryce krzew ten już od dawna i to na dużą skalę uprawiany bywa, owoce jego są tam bardzo lubione, zwłaszcza używają ich na konfitury.

Ze znanych dotąd odmian wymieniamy:

Żółtą Amerykańską, krzew bardzo bujnie rosnący, z licznymi żółtymi jagodami, które dobrze smakują, lecz głównie na konfitury służą.

Lawtone czyli *Rumelska*. Owoce duże, ciemno-czerwone, bardzo soczyste, do konfitur wyborne.

Cięto-listna, krzew piękny, ozdobny, z jagodami czarnymi plenny bardzo.

Ormiańska. Owoce duże czarne, tworzące gęste duże grona, krzew obficie rodzący, bardzo zyskowny. Wiemy przy tém, że jeżyny należą do jagód wielce higienicznych, są bowiem chłodzące i osobom zagrożonym rzucaniem się krwi, jeżyna bardzo zalecaną bywa. U nas do najsmaczniejszych gatunków należy jeżyna zwana „leśną,” jagoda jój jest duża, czubajkowata, błyszcząca, a w smaku winkowato-słodka, z powierzchowności do czarnej morwy podobna. Robić z niej można wyborne konfitury, doskonałe galarety i soki bardzo dobre, tylko galaretujące się łatwo. Jeżyna polna obficie na warszawskie targi przynoszona, ma owoc mniej od poprzedniego piramidalnego kształtu, a jest pokryta barwą błękitnąwą, smak jój kwaskowaty, orzeźwiający, konfitury także otrzymują się z niej dobre, sok zupełnie w smaku i pozorze do wiśniowego podobny, ma wyżej wspomniane zalety higieniczne, chłodzące.

15. Czarne jagody.

Jagoda ta, znajduje się tak obficie w lasach całej Europy, że często uczeni leśnicy uważają ją za roślinę szkodliwą, gdyż znalazłszy grunt sobie przychylny, rozrasta się tak gęsto, że tworzy literalnie kołczysty, nie dopuszczający powietrza do korzeni drzew, które otacza.

W zastosowaniu medycznem, ma ona tak w stanie świeżym, jak suszona własności ściągające i bywa używaną w dyariach. Wprawdzie dla sino barwiącego farbnika nie przez wszystkich lubioną bywa, ale zaleca się jako owoc strawny, szczególnie gdy go przejadamy chlebem lub mieszamy do ciasta. Przy wyrobie win Bordoskich i Burgundckich, czarna jagoda niejednokrotnie mieszaną bywa do winogron, a w Syberyi pędzą z niej mocną wódkę. U nas oprócz dobrej zupy i gotowanego w butelkach komputu, który potem podaje się ze śmietaną i biszkoptami, lub do pieczystego, suszą jeszcze czarne jagody na odwar ściągający, w przypadłościach osłabienia żołądka używamy. Lecz w Niemczech południowych przyrządzają jeszcze jagody czarne na occie, czego przepis podajemy.

Na trzy kwarty jagód czarnych bierze się funt cukru, kwarta dobrego winnego octu, 10 do 12 goździków, parę kawałków cynamonu i wrzuciwszy w ocet cukier poprzednio rozpuszczony, jak zwykle, przez umaczanie w wodzie, powinno się z korzeniami przegotować i wyszumować, dopiero się wrzuca jagody, oczyszczone z korzonków i pozwała od 2 do 3 razy zagotować, następnie odcedza się jagody, a sok gotuje jeszcze blisko godzinę, poczem jagody powtórnie się sokiem nalewa, zagotowuje, a po zupełnem ostudzeniu wkłada w słoje. Jagody przyrządzone tym sposobem są wyborne i dają się długo konserwować, jak zaręczają kucharki nadreńskie, używające bardzo wiele tego taniego komputu.

Bl. 1873 r.

16. Piwo.

Ponieważ zwyczajne piwa, tak dubeltowe, jak te które zwano szlacheckiem, coraz bardziej tracą dziś wziętość, chodzi nam tu głównie o piwo wystale, tak zwane wyfermentowane, pochodzące z suszonego słodu z silnym dodatkiem chmielu. Charakterystyczne właściwości tego piwa zależą na tém, iż trzyma się dłużej od wyżej wymienionych gatunków, i aż do rozpuszczenia wszystkiego materiału słodowego przez ciągłe i stopniowe fermentowanie zyskuje na mocy i dobroci.

Części składowe piwa są najpierw takie, które się przez ciepło

ulatniają, do takich: należą: woda, alkohol (czysty spirytus), kwas węglowy, w pewnej ilości eterowy olejek chmielu, amoniak, — a często także i kwas octowy; powtóre zaś te, które przy wolnym wyparowywaniu piwa pozostają, jako to: suchy osad, tworzący tak zwany ekstrakt piwny — oraz: guma, cukier, klój i ciało białkowane pochodzące ze słodu, nadto jeszcze gorycz chmielowa i różne sole mineralne.

Alkoholowi i eterowo-żywicznym składowym częściom chmielu (Lupulin), piwo zawdzięcza swoją odurzającą działalność; wielka ilość kwasu węglowego, po fermentacji pozostała, wywołuje szumienie takowego, oraz nadaje mu ostry i orzeźwiający smak. Od chmielu piwo nabiera aromatyczno-gorzkiego smaku, a pożywność jego zależy od zawartej w nim gumy, cukru, klóju i ciał białkowych.

Według poglądu Liebiga, piwo nie powinno właściwie się liczyć do środków pożywnych, lecz winno być jedynie uważanem, jako środek pomagający oddychaniu, to jest, należy do tych środków, które dopomagają rozchodzeniu się ciepłika w ciele człowieka, w skutek podtrzymanego procesu oddychania, które to środki powodują tycie ciała. Nowsze jednak badania odrzucają Liebiga podział pokarmów, na środki pomocnicze do oddychania i na pokarmy pożywne, w każdym razie przecież piwo, prócz wyżej wymienionych własności ogrzewających nasz organizm, jest także materiałem pożywnym, chociaż pod tym względem rezultaty są bardzo małe; w porównaniu naprzykład z chlebem, jeden funt chleba uważany jako pokarm, znaczy tyle, co 18 garncy piwa.

Wyżej wymienione istotne części składowe piwa, są w rozmaitych gatunkach jego bardzo zmienne co do ilości. Procent wody w najmocniejszym piwie zmienia się od 75—90%, jak np. w piwie angielskiem i bawarskiem; czystego spirytusu (alkoholu) w najmocniejszych piwach jest 6 — 8½%, w mocniejszych od 3 — 6%, w średnich od 1½—3%, ilość kwasu węglowego w piwie najbardziej musującym, na objętość przewyższa częstokroć samą ilość piwa. Ekstraktu piwnego najmocniejsze piwo zawiera od 6 — 13%, mocne od 4 — 6%, średnie od 2 — 4%. W ogóle publiczności panuje wielka nieświadomość, co do rozpoznawania mocy piwa. Często bardzo za dowód téjże mocy uważane bywają: kolor, musowanie lub szumienie piwa, gdy tymczasem jedynie tylko ilość słodu, użytego do waru, i zawisła od tego ilość alkoholu, wywołują właśnie ową moc upajającą, która jest tak znaczną, że szklanka rumu zawiera w sobie tyle tylko mocy, co sześć szklanek najmocniejszego piwa.

Niektórzy piwowarzy i właściciele zakładów gdzie piwo sprzedają, dla oszczędności chmielu, a przytém dla nadania piwu większej mocy, lub téż nakoniec dla tego, by zepsute piwa uczynić zdatnemi do picia, zaczęli piwa fałszować, i chociaż ilość kwasu węglanego, ekstraktu piwnego oraz alkoholu, może być dokładnie przez analizę chemiczną w piwie oznaczoną, jednakże długo nie można było wykazać, czy ów spirytus znajdujący się w piwie powstał przez fermentację, lub téż został wprost dodany; tak samo, jak trudno jest wyjaśnić, czy gorycz piwa pochodzi z chmielu, czyli téż z innych roślin, jak naprzykład, wroniego oka, szaleju, koriandru itp. do piwa dodaną została.

Dziś przecież posiadamy pewne już próby dla przekonania się, czy spirytus został tylko dodanym do piwa, dla nadania mu mocy, a to badając części składowe piwa, według ich zawartości cukru, i po skończoném fermentowaniu piwa możemy poznać, czy te części składowe są takie, aby były zdolne wydać zawarty w piwie spirytus.

Piwa, mianowicie zagraniczne, bywają często fałszowane rozmaitemi odurzającymi przyprawami; powszechnie tu używają ciał chmiel zastępujących, jako to: kwasyi, aloesu, tysiączniku, gencyjanny, piołunu, szyszek z jodły balsamicznej itp. Używanie tych zastępczych środków, jeszcze jako nieszkodliwych zdrowiu, może być znoszone i tylko piwo traci na swojej dobroci tak w smaku, jak w wyżej wymienionych własnościach higienicznych. Ale na nieszczęście ludzi wzięto się do takich przypraw, które dodane chociażby w bardzo małej ilości, mogą szkodzić naszemu zdrowiu, jak naprzykład, używając bagna, ekstraktu wroniego oka, zawierającego w sobie strychninę itp.

Dodawanie potażu dla zubożenia kwasów, powstałych przy fermentacji, nie powinno téż mieć miejsca, gdyż przez to, tworzenie się octu nie zostaje wstrzymaném, a utworzony w ten sposób octan potażu, nadaje piwu złe własności; tak samo jest złym środkiem dodawanie kleju, dla sklarowania zamąconego piwa, gdyż przez to piwo traci na swój dobroci, tak, że pozostawione przez krótki czas w naczyniu, nabiera nieprzyjemnego smaku, nieuważając już na to, że sam środek jest przykry i nieapetyczny.

Gdy fermentacja za mało postępuje, niesumienni piwowarzy używają (według zdania niemieckiego chemika Wernera), ołowiu i cyny, miedzi zaś i alunu wtedy, gdy chodzi o powstrzymanie za zbyt silnej

fermentacyi. Dalej — aby nieco nadpsute piwo polepszyć, lub wywołać w piwie pienienie się, używają wapna, krędy, magnezyi, potażu i soli kuchennój.

Dla tego powinniśmy starannie się wystrzegać picia takiego piwa, które posiada przykry smak, lub niewłaściwy zapach, a głównie zaopatrywać się tylko w takie piwo, które pochodzi z browarów uznanój uczciwości i szanowanój firmy. Sprowadziłoby to nawet upadek złego piwa, skoro bowiem w restauracyach i piwiarniach publiczność żądałaby piwa tylko z dobrych browarów, właściciele tych zakładów musieli by tylko w takie piwo się zaopatrywać i nie wyższy zarobek na najtańszój cenie złego piwa, ale uzasadnione żądanie publiczności kierowałyby ich wyborem.

17. Kawa mokka.

Kawa mokka ta hipokrena nowożytna, była uważana od dawna za wyborny i ożywczy napój, od czasu jak goście wystawy paryżkiej zaczęli się nią rozkoszować w kawiarni arabskiej, weszło więcej jeszcze w modę raczyć się tym wonnym warem, marząc przytem o poetycznej krainie, zkąd szacowne ziarnka pochodzić mają. Ale lubownicy mokki muszą nam przebaczyć, że im te piękne złudzenia odbierzem, i dla miłości prawdy powiemy, że dla Europejczyków nie istnieje kawa mokka, nigdy jój nie dostają i pojęcia mieć nie mogą o jój smaku i zapachu. W niezbyt rozległej części Arabii, nazwanój Yemen, rośnie kawa przewybornego smaku; plantacye rozciągają się od brzegów morza aż do miasta Mokki. Ale mieszkańcy téj krainy dostali od swego proroka Mahometa nietylko koran ale i namiętne upodobanie w kawie. Przez wrodzony więc ludziom egoizm, cały plon swego kraju, na własny obracają użytek i nic w handel nie puszczaają.

Ziarnka mokki są małe, zielonkawato-brunatne i na pół przejrzyste, ale tak są małe i podobne do kawy sprzedawanój u nas za mokkę, jak napój sfabrykowany z ordynarnego wina zafarbowanego drzewem kampeczowym pod nazwą portweinu, kupowany w naszych sklepach do prawdziwego płynu wyciskanego z winogron rosnących w okolicach błogosławionego Oporto.

Plon prawdziwój mokki wystarcza zaledwie na miejscową potrzebę. Tamtejsi mieszkańcy przechowują go z największą troskliwością, i ani jednego ziarnka kawy zagranicę nie wypuszczają. Wprawdzie mokka jest głównym punktem handlu kawy, dowożą ją tam liczne okrę-

ta z abisyńskich wybrzeży i ta afrykańska kawa idzie dalej w handel europejski pod szumnym nazwiskiem mokki.

Kawa ta przywieziona do mokki starannie jest rozgatunkowaną, prawie ziarnko przy ziarnku. Co lepszego mieszkańcy sobie zostawiają, co gorszego posyłają dalej do Syrii i Egiptu. Tam nowe następuje sortowanie i w samej rzeczy co najgorszego przychodzi do Europy i po różnych składach i sklepach szczyci się nazwiskiem mokki. Nie można tu nawet polegać na zapewnieniu najuczciwszego kupca bo niestety, jest on najczęściej pierwszą oszukaną osobą. Ale jakąbądź jest kawa, którą pijemy, dość nam na tém, że napój ten wydaje nam się smaczny i używanie jego upowszechnia się ciągle.

Michelet w historii rewolucyi francuzkiej rozwój i rozplomienie umysłu ludzkiego w przeszłym stuleciu przypisuje w znacznej części upowszechnieniu się używania kawy za napój. Kawa zastąpiła o wiele używanie gorących napojów, zapobiegła ich nadużyciu, przyczyniła się do wprowadzenia większej możności.

Pierwiastkowo w początkach XVIII wieku, wielkie damy tylko popijały z wytwornych filiżanek odwar z ziarn afrykańskiej kawy, a zachwycając się przytem czytaniem „Tysiąc nocy i jedna“ marzyły o cudach wschodu.

Od roku 1710 zaczęto sprowadzać do Europy indyjską kawę. Ta wkrótce bardzo się upowszechniła. Wyrosła na wulkanicznej ziemi wyspy Bacorboa, rozplomieniła ducha ludzkiego za Regencyi, ztąd ten wybuch dowcipu ironicznego tak wyraźnie w dziełach Woltera i „Listach Perskich“ Montesquieu'go.

Nauka higieny społecznej nie jest jeszcze tak daleko posunięta, abyśmy z pewnością powiedzieć mogli jakie pożywienie, w jakim kraju, jaka rasa używać powinna aby zapewnić największe szczęście wielkiej liczbie mieszkańców i zapewnić możliwy rozwój cywilizacyi. Niezaprzeczenie przecież jest pewnem, że skład i stan naszego organizmu, że przetwory chemiczne odbywające się w naszym organizmie oddziałują na rozwój naszego umysłu. Ale aby plód jaki przyrody mógł być przez nas z korzyścią spożytym, musi być właściwie przygotowanym. Rozmaite są na to sposoby i każdy zapewne działa na nasz organizm i umysł. Dlatego nie od rzeczy będzie opisać jak Arabowie prawdziwą mokkę na napój przerabiają.

Skoro gość jaki wchodzi, gospodarz wyciąga doń rękę, gość także i dotykają się wyprostowanemi dłońmi, gdyż najmniejsze uściśnienie jest niegrzecznością.

Podczas gdy goście bawią się rozmową, murzyn lub sługa gotuje kawę. Najprzód bierze z worka z niszy przyległej kominowi garść jedną i drugą ziarn kawy, kładzie je w wielką mosiężną łyżkę i trzyma na węglach z lekka poruszając. Skoro tylko kawa zacznie się rumieć, syczeć i dymić, rzuca ją w kamienny moździerz i tłucze na grubo. Ma to być lepsze niż nasze mielenie. Tak grubo utłuczoną kawę rzuca w dzbanek z wrzącą wodą na rozrządzonych węglach stojący. Po niejakić chwili dodaje szczypt parę tłuczonego szafranu lub innego wonnego korzenia i cedzi kawę.

Cała ta operacya trwa pół godziny. Następnie murzyn podaje kawę. Najprzód ją sam kosztuje na dowód, że niema w niej trucizny a potem ją rozlewa gościom, zaczynając od najznakomitszych, to jest od najbliższych komina. Rozléwa ją w filiżanki tak małe jak skorupa od jaja, a że te małe filiżaneczki nie mają spodków, nalewają je tylko do połowy, bo inaczej do ręki by ich wziąć nie było można. To też przysłowie arabskie powiada, że tylko osobistemu nieprzyjacielowi daje się pełną filiżankę. Branie cukru do takiej kawy byłoby profanacją, i ci co ją pili zapewniają, że jestto istotnie woniejący i orzeźwiający napój. Ponieważ filiżanki są małe, murzyn więc rychło drugą rozlewa. Arab jest z natury umiarkowany. Kilka daktyłów i dwa lub cztery łyki kawy, wystarcza mu zupełnie, i wczasie tylko nadzwyczajnych uroczności trzeci raz rozlewają kawę.

Bl. 1868 r.

18. Surrogaty kawy.—Cykorya.—Kawa figowa.

Już przy schyłku XVIII wieku rozpoczęto próby zastąpienia kawy, przez inne roślinne materyały, jako to: nasiona, owoce i korzenie roślin rosnących w Europie, któreby upalone mogły zastąpić kawę wchodzącą w coraz to powszechniejsze użycie, a dość jeszcze drogą. Oprócz wysokiej ceny kawy, jedną z pobudek do wyszukiwania surrogatów mogących zastąpić kawę, było przekonanie, że kawa dla wielu osób jest szkodliwą i wzburza krew, cykorya zaś już na dwa wieki przedtem uważaną była, jako środek skuteczny w wielu chorobach. Używano cykoryi już to biorąc jej liście suszone, korzenie, albo popiół otrzymany po spaleniu rośliny.

Sto lat temu, były bardzo używane różne ciała roślinne w stanie przepalonym, jako to: rumbarbarum, korzeń jalapy, korzeń jałowcowy, korzeń cykoryi i t. p.

Skład chemiczny ziarn kawy różni się bardzo od składu palonej cykoryi. W ziarnach kawy znajdujemy 10 części tłuszczów roślinnych, 15 części cukru i dekstryny (gumy), 10 części materii azotowych, 4 związku kwasu garbnikowego z kofeiną i 1 procent kofeiny. W wysuszonym korzeniu cykoryi tłuszczów wcale nie znajdujemy, natomiast 10 części cukru, 18 gumy, 3 części żywicy, 3 części materii azotowych i w korze korzenia rodzaj krochmalu zwany „inulin“, nadto ślady materii gorzkich.

Cykorya uprawiana w ogrodach, posiada korzeń mięsistszy i bogatszy w cukier, niż dziko rosnąca. Szczególna jednak rzecz, że w niej nie znajdujemy inulinu i zaledwie ślady materii gorzkich. Cykorya zawiera więc w swoim składzie ciała nie szkodliwe, pożywne i przez ten skład zbliża się do kiszzonego słodcu. Tak więc wyciąg słodowy i wyciąg cykoryi, mało się różnią swym składem chemicznym.

Tylko homeopaci wyrzekli nieprzychylnie zdanie o cykoryi, dowodząc, że takowa jest równie szkodliwą jak kawa, albowiem używane w znacznej ilości, działa szkodliwie na głowę, spowodza paralityczne osłabienie oczów i usposabia do apopleksyi. Wszystko to jest nie prawdą, jak wykazały liczne obserwacye, czynione na używających w znacznej ilości kawę cykoryową.

Skoro cykorya jako surogat kawy zyskała prawo obywatelstwa, starano się ją zastąpić przez inne jeszcze ciała, używają w tym celu paloną marchew, palone żołądziejce, palone żyto, kasztany, migdały ziemne, ziarnka winogron, a nareszcie od niedawna palone figi.

Tak jak się to zwykle dzieje, z początku wyrabiano te materiały czyste i niefałszowane. Wkrótce jednak nikczemni spekulanci, zaczęli dodawać do tych surogatów różnych materiałów tańszych, dla osiągnięcia nieuczciwych zysków. Tak na przykład odkryto przed kilku laty, że dwie belgijskie fabryki od dawna dodawały do cykoryi prawie połowę na pół przepalonego torfu. Przedtem jeszcze mieszano cykoryę z przepalonymi wiórami drzewa mahoniowego, dziś uznano za korzystniejsze fałszować tą domieszką proszek cynamonu; natomiast fałszują dziś cykoryę przepalonymi wycieczynami buraków i innymi

różnemi ingrediencyami. Cóż dziwnego, że cykorya została w wielu krajach zdyskredytowaną i zaczęto myśleć o nowych surogatach, zbliżonych w smaku do kawy, a nie tak łatwych do fałszowania.

Tym warunkom zadość czyni palona figa, stanowiąca tak zwaną kawę figową. W Austrii kawa ta zwana jest od 10 lat. Próby téj kawy wyrabianéj w Berlinie okazały, że (choć o gustach, jak mówi łacińskie przysłowie, mówić trudno) kawa figowa zdaje się być smaczniejszą, niż cykorya.

Kawa figowa z fabryki Webera w Berlinie, przedstawia gruby proszek barwy brunatnéj, przy lekkim naciśnieniu palcami, proszek ten tworzy jednolitą masę; smak kawy figowéj jest słodko-gorzki, podobny do smaku karmelu, to jest: palonego cukru; zapach kawy figowéj jest dość przyjemny. Fabrykaty austrijackie przedstawiają smak kwaskowaty. Widać ztąd, że wspomniona firma berlińska używa dobrych fig, austrijackie zaś fabryki można podejrywać o użycie fig tańszych i ordynarniejszych gatunków, a może fig nadpsutych, inaczéj bowiem trudno wytłumaczyć przyczynę kwaskowatego smaku.

Kawa figowa dodaje się w połowie do zwykłej kawy, ilość ta może się jednak zmieniać zależnie od gustu. Przyrządzona z téj mieszanki kawa, ma bardzo piękny kolor i przyjemny smak, w niektórych razach kawa ta właściwsza jest dla chorych, niż kawa zwyczajna. Przy gotowaniu kawy figowéj należy zawsze najprzód na sitko maszynki nasypać prawdziwą kawę, a na wierzch figową.

Zdaniem przecieź naszym, osoby pragnące jakiejś domieszki do kawy, najlepiej uczynią, gdy używając po dawnemu cykoryi, zapobiegną tylko, aby fałszowaną nie była, co łatwo otrzymać można. Dość podług dawnego zwyczaju, który jeszcze jest rozpowszechniony na całej Litwie, zamiast kupowania przyrządzanéj w fabrykach cykoryi, korzenie takowéj na jesieni nabywszy; czysto oskrobać, w kostkę pokrajać, w przewiewném miejscu wysuszyć, a następnie paląc jak kawę, mleć i sproszkowanęj tym sposobem używać. Kwas cykoryi pochodzi z wilgoci, którą kropią cykoryę przy ubijaniu téjże w paczki. Panie gospodynie wiejskie powinnyby Warszawie wysuszonych korzeni cykoryi dostawiać, otwierając sobie nowe źródło dochodu.

19. Kuchenne trucizny.

Ludzie pragnąc uprzędzić niebezpieczeństwo, często wpadają w ostateczność i zamiast pozyskać sobie zaufanie drugich, dochodzą do tego, że ich wyśmiewają i że im nie wierzą nawet w takich razach, kiedy rzeczywiście mają słuszość. Ten wypadek mógłby mieć miejsce i tutaj, gdybyśmy mówiąc o truciznach kuchennych, zaczęli szczególniej rozprawiać, o tłustych ciastkach.

Z tak jednostronnego punktu widzenia, wszystko wyda się trucizną, dostatecznie jest bowiem nadużyć tylko pewnego pokarmu, aby on stał się rzeczywiście szkodliwym; chleb nawet gdyby się karmić nim jednym, może spowodować śmierć głodową; kawałek sera może popsuć żołądek. Lecz chcemy mówić o rzeczy daleko ważniejszej.

Bazwątlenia, iż byłoby bardzo niesprawiedliwie uważać wszystkie szkodliwe potrawy za trucizny, choć biorąc rzecz ściśle wszystko to nam jedno, czy to co skraca nasze życie, zostało przygotowane w aptece i zowie się trucizną, — czy przez kucharza i zostało nam podane jako potrawa. Nikt nic zaprzeczy, że biedacy zamknięci w domach wyrobnych chorują nieraz z powodu niedostatecznej ilości pokarmu i że skazanie na chleb i wodę można porównać ze skazaniem na śmierć głodową. Wiadomo wszystkim, że w Irlandyi i na Szlązku tysiące ludzi choruje i umiera corocznie, w skutek żywienia się przeważnie kartoflami; a do obecnej naprzykład chwili mieszkańcy wielu wiosek Luzacyi, żywiący się prawie wyłącznie mąką gryczaną i kartoflami, nie dochodzą nawet 50 lat życia. A czyż ukrócenie człowiekowi życia o lat 10 lub 20 nie jest zabójstwem i czyż pokarmu, od którego ludzie mrą przedwcześnie, nie można nazwać trucizną?

Oddawna wiadomo, że ciężkie pokarmy rozwijają u dzieci skrofule, że przy zbyt wczesnem używaniu rozpalających napoi, wstrzymuje się rozwój cielesny, że ich organa trawienia osłabiają się i nakoniec, że rezultatem nadmiernego ich karmienia, bywa osłabienie władz umysłowych, tępość pojęcia i chorowity stan ciała.

A jednakże są rodzice, którzy dają dzieciom wszystko co sami jedzą, dlatego, że to im smakuje. Czyż tacy rodzice nie są zabójcami swoich dzieci — i czyż tego rodzaju żywienie dziecka przytłumiające naturalny rozwój życia w człowieku nie jest trującym?

Zresztą nie chcąc nawet być pedantem, możemy jednak powiedzieć na pewnej zasadzie, że wszystkie tłuste pudynki, ciastka, farsze, są rzeczywiście szkodliwe. Zamienianie zdrowego, pożywnego i strawnego pokarmu na szkodliwy i niestrawny, można nie bez zasady uważać za zatrucie. Tłuszcze same przez się są niezbyt strawne, a produkty ich rozkładu są bardzo trudne do strawienia, a to z przyczyny:

Wszystkie tłuszcze posiadają własność przyciągania tlenu z powietrza, z początku bardzo słabo, lecz później coraz silniej; powszechnie wiadomo, że materye napojone olejem lnianym, mogą się same przez się zalewać, przyczem tłuszcz zmienia swe własności, staje się gęstszym, albo nawet zasycha w postaci twardej, smołowatej masy i wtedy tłuszcze nie mogą być użyte na pokarm.

Jednocześnie pod wpływem wilgoci i ciepła, tłuszcze zaczynają się rozkładać. Większa część tłuszczów zawiera pewne kwasy, znajdujące się w ścisłym związku z oddzielną istotą, zwaną gliceryną; tak na przykład: masło zawiera kwas masłowy, kwas kapronowy i kwas kaprylowy. Płynne części składowe masła, a także części ścinające się (stearyna), przedstawiają się takimiż samymi związkami oddzielnych kwasów z gliceryną; — od pierwszych z nich (płynnych) zależy miękkość masła w lecie, — od drugich twardość masła w zimie. Przy rozkładzie tłuszczów, związki te rozkładają się, — kwasy tłuszczowe wydzielając się sprawiają niemiłą woń i palący smak zgorzknłego tłuszczu. Przy rozkładzie kazeinu i masła w starym séré podobnie wydzielają się kwasy tłuszczowe i w tym razie szczególna, przejmująca woń séra, pochodzi od kwasu waleryanowego. Oprócz tego przy silném ogrzewaniu tłuszczów, rozkłada się gliceryna i wytwarzają się osobne materye gryzącego zapachu. Te przypalone tłuszcze, które straciły część swego wodoru przez spalenie i u których w skutek tego przemaga węgiel, nadają pewnego rodzaju cyrkonowy kolor przypalonemu masłu, przysmażonemu sadłu itd. Wszędzie, gdzie powstają te produkty rozkładu, czy to w séré, czy też w tłustym pieczoném mięsie — strawność pokarmów zmniejsza się.

Jeżeli autor (pomyśli sobie czytelnik) nie będzie tu mówił o trujących grzybach, które dostając się niekiedy do kuchni wraz z dobrymi, mogą rzeczywiście zaszkodzić jedzącym, to zapewne chce mnie zstraszyć trującymi alkaloidami, które chemicy wynaleźli w wielu roślinach

jak naprzykład morfiną i nikotyną maku, solaninem kartofli lub kwasem pruskim gorzkich migdałów i owoców pestkowych!

W ten sposób zaszlibyśmy zbyt daleko; bo jakkolwiek te trucizny przynoszą niekiedy szkodę, lecz z wyjątkiem solaninu zdarza się to stosunkowo bardzo rzadko. Zdarzały się wypadki, że nie tylko oddzielne rodziny, lecz nawet całe zakłady, jak naprzykład więzienia, chorowały od używania na pokarm złych kartofli, których gruba łupina zawierała ogromną ilość solaninu. W skutek dziwnej niewiadomości, młode kartofle zawierające zaledwie nieco więcej wody aniżeli stare, uważane są za szkodliwe i nawet w pewnych czasach wzbraniają ich sprzedaży, gdy tymczasem starych, nawet kielkujących, wcale nie poczytują za szkodliwe, pomimo iż w ich właśnie białkach rozwija się niebezpieczna trucizna solaninu.

Nie będziemy także straszyć czytelniczek dobrze znaną lekarzom i chemikom trucizną kielbasy, która powstaje w skutek nieznanego dotąd procesu chemicznego w starej kielbasie, ani wspominać o mięsie wieprzowém zarażoném węgrami, chociaż nauka tegoczesna dowiodła niewątpliwie, że one są jedną z form przejściowych naszych soliterów i innych tasiemcowatych glist, które wprowadzamy sobie w żołądek, pożywając mięso wieprzowe węgrowate, a nie ugotowane w tak wysokiej temperaturze, aby też węgry obumarły.

Trychniny mikroskopijnej wielkości, kryjąc się przed nieuzbrojonym okiem, skróciły już tak wiele zdrowia i życia.

Jednakże wszystkich tych trucizn nie można jeszcze nazwać najszkodliwszemi. Od jednych może uchronić policya zdrowia, innych ustrzeże się sama kuchnia, te bowiem trucizny są znane, a przynajmniej znane być powinny nieco więcej dbałym o zdrowie swój rodziny gospodyniom. Ale najgorsi nieprzyjaciele bywają pospolicie ukryci, dobiérają się do nas i szkodzą nam niepostrzeżenie, a takich wrogów posiada kuchnia w dostatecznej ilości.

Mnóstwo pokarmów przychodzi do kuchni już w stanie zatrutym szczęściem, że istnieją na świecie mikroskopy, o których roli w gospodarstwie domowem pisał już Bluszcz obszernie kilka lat temu. Na nie szczęście mikroskop jest zbyt drogiem narzędziem, aby można go nakazać każdej gospodyni, niemniej powinniśmy tu rzecz przedstawiając wykazać wielką mikroskopu dla domowego gospodarstwa użyteczność.

Ale zapytacie, któż jest tyle występny, aby miał zatruwać nasze zapasy żywności, aby ze świadomością psuł takowe?

Wprawdzie nikt ich zatruwać nie pragnie, starają się tylko zafalszować je, nadać nędznym artykułom pozór i smak dobrych, w tym to celu wybierają często zupełnie niewinne, często rozumie się nieznośne, a niekiedy nawet po prostu trujące materje — i to nie bez przyczyny, bo w widokach zysków handlowych, zatem najzupełniej świadomie.

Siądź ze mną, czytelniku do małego śniadanka, a nasz wierny przyjaciel (mikroskop) niechaj nam opowie różne szczegóły o tych artykułach, które zajadamy z takim apetytem, obawiam się tylko, aby jego opowiadania nie popsuly nam tego apetytu.

Podnoszę do ust filiżankę kawy — stój, woła ów dobry przyjaciel, woda na której ta kawa ugotowana jest nieczystą. Jeszcze na sole i kwasy znajdujące się w niej można nie zwrócić uwagi, lecz widzę w niej masę istot organicznych, kawalki nieżywych zwierząt i roślin, żywe wodorosty, grzyby, wymoczki, robaki, poczwarki i jajka owadów. Studnia, z której wzięta ta woda, musi się znajdować w bliskości zbiornika kanałowego, zauważyłem bowiem w tej wodzie ślady produktów rozkładu i soli kwasu azotowego. Jeżeli jesteś zmuszony pić zawsze podobną wodę, to w istocie mocno cię żałuję, ona bowiem była przyczyną poprzednich i będzie przyczyną przyszłych twych chorób.

Abym choć cokolwiek zmniejszyć szkodliwe jej własności, powinienbyś przynajmniej zmieszać z nią niewielką ilość octu, który zabija organizmy żyjące, lub też przefiltrować ją przez węgiel albo opilki dębowe, co jest najlepiej, aby osadzić istoty organiczne; wreszcie jeżeli woda jest bardzo mętna, dodać do niej nieco alunu, jak to robią w Paryżu, albo roztartych gorzkich migdałów, jak w Egipcie.

Lecz nie sama woda jest nieczystą, powiada druch usługowy, twoja kawa nie może się pochwalić zaletami czystości. Dla wygody kupujesz prawdopodobnie już paloną i mieloną wprost ze sklepu. W twojej kawie zawiera się mnóstwo cykoryi, zaraz ci tego dowiodę. Nalój na taką mieloną kawę zimnej wody, ona natychmiast stanie się czerwoną, gdy tymczasem z czystą kawą nie powinno to mieć miejsca; lub też dólaj do swego wyciągu cykoryowego nieco roztworu żelaza, to przekonasz się, że w nim nigdy nie powstanie osad szaro-zielony właściwy

prawdziwej kawie. Przypuśćmy zresztą, że cykorya nie jest tak szkodliwą, jak o niej głoszą, jednakże w każdym razie jesteś oszukany i przy tém często używanie takiego napoju możesz przypłacić zgagą, bezsennością itd. Lecz nawet ta sama cykorya nie jest czysta, ona jest jeszcze zbyt drogą, aby jój można samój używać do podrobienia i sama swoją drogą bywa zafalszowana paloną pszenicą, rdzą z żelaza, tartą cegłą, opiłkami drzewa czerwonego lub uwędzoną wątrobą konia i wołu.

Jednakże ciesz się, ciebie tylko oszukują, a oto twego przyjaciela poprostu trują. Jega zielona herbata jest farbowana i to farbowana przez samych chińczyków, którzy zresztą robią to dla dogodzenia cudzoziemcom, bo sami nigdy nie piją herbaty farbowanej. Prześliczny zielony jój kolor zależy głównie od proszku gipsu i trującego błękitu berlińskiego, którego użyto jeden łut na 7 funtów herbaty. Jednakże nie jest to jeszcze jedyne fałszerstwo i w téj wybornój kantońskiej herbacie, którą pije twój przyjaciel, zawiera się 45 procentów cząstek ziemnych wodnego tleniku ołowiu, pianki morskiej, gumy, koperwasu żelaznego, nakoniec pewna część liści która była już raz użyta, a następnie nową wysuszona i zmieszana z nieużywaną jeszcze herbatą.

Sama myśl, czytelniku, że mógłbyś poczęstować kogoś z twych gości filiżanką podobnego napoju, przeraża cię i przychodzi ci na myśl zastąpić herbatę czekoladą. Jednakże niewiele przez to rzecz poprawiasz. Cieszysz się, że twoja czekolada stała się gęstą przez gotowanie, jednakże rozczaruj się: nie kakao dało jój tę własność, lecz guma i krochmal, któremi jest podrobiona. Patrzysz z zadowoleniem na tłuste oczka pływające po filiżance, lecz one wcale nie pochodzą od oleju kakaowego, tylko po prostu od przymieszki baraniego sadła lub oliwy. Cieszy cię nakoniec ładny, czerwono-brązowy odcień napoju, gdy tymczasem nad nim warto się namyślić, on bowiem może pochodzić nie tylko od niewinnych materyi, jak naprzykład czerwonej rdzy, lecz także i od trucizn, jak naprzykład od farby zwanój *minię* lub od cynobru, które maskują domieszany krochmal.

Lecz nasze policyjne sprawozdanie jeszcze nie skończone, zdaje się że do kawy włożyłeś i cukru, przytém przez oszczędność podano ci żółtą farynę. W niej obok mąki, którą jest zafalszowana, spostrzegam jeszcze cały legion robaczków cukrowych wchodzących do twych ust.

Jeżeli użyjesz białego cukru, to przynajmniej całe fałszerstwo ograniczy się na samym białku krwi wołowej.

Wszakże mleko, które doléwasz do kawy, uważasz za czyste? Pomieszkaj w Paryżu, Londynie lub inném wielkiém mieście, a z pewnością nie będziesz tak naiwnym. Przypuśćmy, pomyślisz sobie, że ono jest rozrzedzone wodą? Bezwątpienia, 25 procent wody dolanej do mléka nie zaszkodziłyby ci, lecz dla ukrycia téj wody przymieszali do mléka jeszcze mąki, krochmalu, gipsu, a nawet spatu ciężkiego.

Czy ci jeszcze nie odchodzi apetyt, luby czytelniku? Zbadanie chleba z masłem, który jadłeś z kawą, wcale go nie powiększy. Bezwątpienia, mączka twego chleba nie jest szkodliwą, lecz alun dodany do niego w celu uczynienia go bielszym i cięższym, zaszkodzić może. Przed kilkoma laty zawiązało się w Londynie towarzystwo, dla przygotowania dobrego, czystego chleba. Jednakże badania chemiczne nad chlebem tegoż towarzystwa wykazały, że i w nim zawierał się alun. Śledztwo wykryło, iż młynarz uprzedził piekarza i że już w kupionej mące znajdował się alun. Tak więc ostatni sprzedający nie zawsze bywa winien fałszerstwu.

Ze twoje masło również nie zbyt czyste, o to, jak myślę sprzeczać się nie będziesz; lecz masz ciągle na myśli tylko kazein, a obok niego wodę i sól, które powiększają jego objętość, — nie zaś tarte kartofle, mąkę, nawet krédę, gips i spad ciężki, przy pomocy których to powiększenie objętości staje się jeszcze widoczniejszém. Nawet widzę niewątpliwie pewną trującą sól cynku. Ztąd mogła ona wziąć się, że masło było przygotowane w naczyniach cynkowych, w których je bardzo często wyrabiają, wtedy mleczan cynku przy tém powstający, zgęszcza kazein, a ten ostatni mięszając się z masłem, powiększa jego wagę.

Ależ to masło ma taki piękny żółty kolor. Powiadasz, że to łąkowe lub majowe masło, a może być że ono téż zafarbowane. O tém niebyłoby co mówić, albowiem w tym celu używają zupełnie niewinnego orleanu, który się w wodzie nie rozpuszcza. Szkoda tylko, że ten orlean nie inaczej znajduje się w handlu, jak tylko zwilżony wielce nieczystą cieczą.

Ale czy wiesz, czytelniku, że mógłbym cię przestraszyć jeszcze, podsuwając myśl, że bulion, który drogo nabyłeś, jest z mięsa chorych zwierząt. Powiem ci tylko, że kilka lat temu istniało w Londynie towa-

rzystwo asekuracji zwierząt, które kładło asekurującemu za warunek, aby chore bydła dostarczał towarzystwu, prowadzącemu cichaczem zyskowny handel kiełbasami, pasztetami i suchym bulionem.

A w Londynie również rozbiory chemiczne dowiodły, że tłuczony pieprz prawie zawsze bywa zmięszany z pyłem pieprzowym, — produktem mietły w plantacyach pieprzu, a kajeński pieprz nawet z minią, a ocet z kwasem siarczanym. Można by pokazać ci jeszcze to wszystko, co tylko kładą do piwa dla uczynienia go bardziej upajającym — owoc kwasy dla własności rozgrzewających, pieprz hiszpański i imbir, aby je zrobić mocniejszym — tytoń i sól, aby wywoływały pragnienie, a przed niedawnym czasem dodawano do niego strychniny. Można sobie popsuć gust do ciastka cukierniczego, dlatego, że ono podrobione węglanem sody, do którego prawie zawsze bywa przymieszany trujący siarczan sody. Przestraszylibyśmy nawet amatora tabaki, której każdemu niuchowi wprowadzonemu do nosa, towarzyszy pewna ilość minii, chromianu ołowiu lub chromianu potażu, ten ostatni jest trucizną, której niewielka doza zabija psy.

Lecz dość tego. Lękam się luby czytelniku, ażeby nie stało się z tobą, co z biédnym Szanszo Panszo podczas jego namiestnictwa, nieborak prawie umierał z głodu przy wystawnym stole, dlatego, że doktor kazał zabierać z tacy jedną potrawę za drugą — jako niezdrową.

Chciałem tylko na to zwrócić uwagę, że policja lekarska powinna niszczyć szkodliwe artykuły żywności, w obec których pojedyncze osobistości konsumentów są zupełnie bezsilne. Biedne gospodynie dość mają kłopotu, zabezpieczając się przed otruciem przez własną kucharkę.

Pragnę zatem zwrócić tutaj uwagę na jedną tylko okoliczność, na którą zbyt mało odtąd zważano.

Gdy wchodzę do kuchni i widzę w niej błyszczące miedziane i cynowe naczynia, nie mogę nie zawołać: w tej kuchni trucizna! Nawet nauka to potwierdzała, że niepobielane naczynia nie są szkodliwe, choćby gotując w nich kwaśne potrawy, byle tylko były doskonale wyczyszczone i zaraz po gotowaniu potrawy z nich usuwano.

Sądono tak na zasadzie, jakoby wywiązujące się pary nie dopuszczały do naczynia powietrza atmosferycznego, warunkującego działanie kwasu na miedź. Najnowsze badania mianowicie Bleischla w Wiedniu

uznały to mniemanie za fałszywe. Piwo, a jeszcze bardziej kwaśna kapusta, świeża śmietanka i śliwki suszone już po godzinie gotowania w niedostatecznie pobielanym rondlu, zawierają znaczną ilość miedzi. Mięso nawet za pośrednictwem swoich kwasów, mianowicie młécznego i mięsnego, silnie rozpuszcza miedź; woda zawierająca niewielką ilość soli kuchennej, pozostawiona czas pewien w takich naczyniach, daje szary i zielonawy osad, rozpuszczalnych po części soli miedzianych.

Ale bywają jeszcze gorsze rzeczy: istnieje pewna kucharska książka angielska, która doczekała się 18 wydań, a choć uważają na świecie, że angielski najmądrzej powinny urządzać się w gospodarstwie domowym, bo wykształcenie ich w chemii popularnej już tyle je uczy, że znają szkodliwe skutki miedzi i mosiądzu, który jest aliażem równie niebezpiecznym, angielska owa książka każe zabarwiać ogórki na kolor zielony, gotując je razem z miedzianą monetą, lub pozostawiając 24 godzin w miedzianym rondlu, oraz nie wzdraga się bynajmniej, dawać przepis smażenia konfitur w miedniczkach mosiężnych niebielonych.

Często téż zdarzają się w kuchniach otrucia ołowiem, mianowicie w skutek złej polewy garnków glinianych. Najniebezpieczniejsze otrucie ołowiem zdarza się niekiedy przy używaniu sztucznych wód mineralnych, nasyconych kwasem węglanym, te bowiem wody przechowują się w butelkach z ołowianymi syfonami. Paryzki doktor Chatin przypisuje często panujące w Paryżu kolki, wielkiej ilości wypijanej tam wody salcerskiej, która przechowuje się w butelkach szklanych lub kamiennych, z cynowymi lub ołowianymi syfonami.

Nie należy uspokajać się myślą, że przy tém tylko bardzo mała ilość ołowiu lub miedzi dostaje się do żołądka. Potrzeba wziąć na uwagę, że jeżeli codziennie będziemy przyjmować małe ilości jakiegokolwiek trucizny, to niemniej zaszkodzimy zdrowiu podkopując organizm.

Otrucia miedzianymi naczyniami nie są rzadkością, lecz nie zawsze są jawne, a rzadziej jeszcze dochodzą do wiadomości publicznej.

Liczne i długie choroby żołądka, może być iż pochodzą z zatrucia się metalem; wiele osób zapada w chorobę, nie podejrzewając nawet, że jéj przyczyn należy szukać w kuchni. Dlatego téż potrzeba pamiętać, iż kuchnia ma obowiązki sanitarne, że nie służy samemu tylko smakowi, a mniej jeszcze zadowolnieniem wzroku, lecz zdrowiu fizycznemu i stąd moralnemu, co się ściśle łączy z sobą, a choć ten

cały artykuł wyda się niejednej gospodyni tylko straszającym osoby bezsilne, podaliśmy go w przekładzie i pragniemy dowieść czytelniczkom, że nie jest tak wcale.

Celem jego jest, najpiérw, zwrócić uwagę gospodyń, aby same, o ile można, zajmowały się zakupami produktów do spiżarni i kuchni, a to z powodu, aby te produkta nabywane były w najlepszych i największe zaufanie budzących sklepach i nie tyle taniość ceny, jak ja-
 kość przedmiotu je zalecała, co niezawsze być może, gdy pani wyręcza się przez sługę; powtóre, aby gospodynie uważały sobie za obowiązek posiadać te wiadomości naukowe, które im poznanie fałszerstwa ułatwić mogą. Gdyby cały ogół gospodyń był tak wykształcony i przez to wykształcenie ważność rzeczy pojmujący i o nią dbały, zbyt przedmiotów sfalszowanych stawałby się coraz trudniejszym, więc sprzedający musieliby nieuczciwe praktyki porzucić. Silnieby się do tego przyłożyć musiało i to jeszcze, że gospodyni głośno wtędy i na pewnych już podstawach uskarżając się na fałszerstwa, dzielnieby pomagały policji zdrowia i w razie nawet niedbałości ze strony niektórych jęj agentów, stawałyby się dla tychże bodźcem, który nie mógłby być lekceważonym, gdyby zasadnie i kategorycznie wykazywał zażalenia swoje.

Na początek reformy niech gospodynie usuną z kuchni wszystkie prócz żelaznych i czysto cynowych — naczynia metalowe, niech dbają same jak mianowicie przyrządzają w nich potrawy, które są pokarmem ich rodziny.

Ludzie broniący się przed postępem ruszają ramionami, gdy mówią kobietom, że się uczyć powinny chemii, a sądzę że ta wyższa nauka właśnie nie odrywając kobiety od jęj gospodarczych zajęć, wskazywałaby jęj tylko ważność takowych.

Dziś właśnie, kiedy mnóstwo kobiet lekkomyślnie od obowiązków gospodyni się uwalnia, kiedy pogardliwie mówi o kuchni, potrzebaby im wskazać, że są razem grzeszne i szalone, a głównie nie wiedzą czém pomiatają. Nie to poniża co robimy, ale jak robimy: bywają gospodarze hreczkosieje, w których uosobnia się zastój, bywają rolnicy myśliciele, których naród wysokim szacunkiem otacza i między swoje znakomitości wlicza. To samo może i powinno być z kobietą gospodynią.

20. Zabezpieczenie spiżarni od Mrówek.

Bywają lata, że mrówki są bardzo uciążliwe nie tylko w ogródkach ale nawet w mieszkaniach, a mianowicie spiżarniach i oranżeryjach. Mrówki robią w kwiatach i słodkich owocach znaczne szkody, w spiżarni przy miodzie, konfiturach, ciastach, cukrze, sérze itp. trudno je wyniszczyć gdy się raz zagnieźdzą, przez całe lato. Dla tego właśnie rozmaite wynaleziono sposoby na ich wygubienie, a te są: chcąc całe mrowisko wytepić należy nalać dostateczną ilość wody wrzącej na całe mrowisko lub na wierzch nakłść 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 spalą. Od kwiatów w wazonach wstrzymują 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 wkóło naczynia popiołem na cal grubo; inne zaś przedmiota od których chcemy oddalić mrówki posmarować tranem rybim lub sokiem od śledzi, odwarem tytoniu.

21. Nafta jako trucizna na robaki.

Londyński dziennik „Medical-Times,“ podaje bardzo ważny dla gospodyń środek, oczyszczania domu z robaków i pasożytów wszelkiego rodzaju. Jest nim nafta, szczególnież nafta nieoczyszczona. Dość nią szpary w lamperyach i w podłodze, zanieczyszczone sprzęty, dziury porobione przez myszy napuścić, aby się od wstrętnego nieporządku uwolnić. Pióro maczane w nieoczyszczonej nafcie, posługę tę odda, która kilkakrotnie powtarzana, zabezpiecza dom od wszelkiego rodzaju robactwa, stokroć lepiej niż wszelkie trucizny, proszki perskie i t. d. Proszek perski wyborny gdy świeży i niefałszowany, nie zawsze przecież w stanie wyżej wzmiankowanym, do rąk kupującej publiczności się dostaje. W każdym razie jest to środek dość kosztowny, czego o nafcie powiedzieć nie można. Jedną tylko dajemy przestrożę, aby wielką ostrożność z ogniem zachowywać, gdyż nafta nieoczyszczona zapala się powietrzem od światła świecy tak, że wyżej wzmiankowaną robotę tylko przy zamkniętej latarni w wieczór wykonywać można.

22. Chlorek na wygubienie myszy i różnych wapna domowych owadów.

Chlorek wapna, po niemiecku chlor-kalk zwany i używany do bielienia papieru i płótna umieszczony na talérzu lub misce odkrytej, rozkłada się pomalu pod wpływem powietrza atmosferycznego i dostarcza chloru, którego unikają muchy, szczury, myszy a nie znosi pleśń i podobna do niej pasożytna roślinność. Chlorek wapna użyty w miarę, może się nawet w pokojach mieszkalnych cały dzień znajdować. Dobrodziejstwem jest on w kuchni i w stajni, gdzie często trudno jest muchy zwyciężyć.

Bl. 1867. r.

23. Zaopatrzenie się w proszek przeciw wszelkiemu 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, zwanéj *Pyrethrum roseum*, można dostać w każdym składzie nasion. Cała roślina zbliżona jest bardzo wyglądem swym do znanych u nas gatunków rumianku, zwłaszcza do rumianku wielko-kwiatowego, znajdującego się pospolicie na naszych łąkach: *Jastrum popolity*, *Chrysanthemum Leucanthemum*. Tylko liście *Pyrethrum roseum*, są mniej zielono-szare, a płatki korony kwiatowej są tu nie białe lecz różowe, a nawet ciemno-czerwone.

Uprawa téj rośliny nader jest prosta. Sieje się ją w dobrze uprawnej ogrodowej ziemi w maju, po upływie 10 do 12 dni gdy pora wilgotna, nasiona wschodzą, a młode roślinki starannie pielone, już na jesieni w duże wyrastają krzaki i dlatego zbyt gęsto siać téj rośliny nie należy. Rzadko kiedy roślina ta w pierwszym zaraz roku kwitnie, 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 najbar-

dziej miałko. Tak sporządzony proszek działa nader skutecznie na wytopienie 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 zakupowany w handlu, musi być nie całkiem czysty i dlatego słabo działa.

Bl. 1874 r.

24. Kwas siarczany w zastosowaniu do gospodarstwa domowego.

Zastosowanie kwasu siarczanego w gospodarstwie domowym może być wielorakie i ztąd też czytelniczki nasze odniosą pewien praktyczny pożytek, przez zapoznanie się z jego własnościami.

W handlu znane są dwa gatunki: kwas siarczany znany pod nazwą witryoleju i kwas siarczany angielski. Witryol jest ostrym, silnie gryzącym kwasem i w użyciu go trzeba wielkiej ostrożności, ponieważ nieumiejętność w obejściu się z tą gwałtownie gryzącą materią, może nas narazić na wielkie niebezpieczeństwo. Dość jest naprzykład źle mieszać go z wodą, aby sobie oczy wypalić, co nam pokaże przykład następujący:

Postawić na wolnem powietrzu na ziemi słoć, zawierający około jednego funta witryoleju i wstawić w niego za pomocą szczypcy, wysoki kieliszek szklany, zawierający w sobie dwa łyty wody i mający uwiązany u nóżki długi szpagat, aby za pociągnięciem kieliszka, w należytej odległości, takowy wywrócić można i wodę wlać w witryol, a natychmiast powstanie tak silne wrzenie i tak wielkie rozgrzanie wody że ta gotując się zamieni w gorącą parę, a słoć pęknie.

Ztąd pokazuje się, że jeżeli potrzeba rozcieńczyć kwas siarczany wodą, to trzeba nie wodę w kwas, ale na wspank kwas w wodę wlewać i to w odwrotnym stosunku; do kwarty wody wlać dwa łyty witryoleju, co chociaż także silnie na wodę oddziała, nigdy przecież w takim jak wyżej stopniu i gdy lać będziemy kwas bardzo cienkim promieniem w wodę wciąż klóconą, żadne niebezpieczeństwo miejsca mieć nie może. Podobnie postępować trzeba i z kwasem siarczanym angielskim, który choć też wodę do wrzenia doprowadza, nigdy przecież w takim jak witryolej stopniu; że przecież naczynie szklane także pęknąć może, naj-

lepiej posługiwać się ołowianami, które od kwasu siarczanego uciepić nie mogą.

Gospodyni rzadko się może spotkać w domu z witryolejem i zawsze do powszedniejszego użycia posługują się angielskim kwasem siarczanym, który jest zarazem wiele tańszy i o nim też zawsze w ciągu tego artykułu mówić będziemy.

Wyżej opisane działanie kwasu na wodę pochodzi z wielkiego pragnienia tegoż kwasu do połączenia się z wodą, ztąd też kwas siarczany przyciąga sobie wodę w jakiegokolwiek postaci takową spotyka, czy to w stanie płynnym lub lotnym jako parę. Gdy zatem postawimy kwas siarczany w naczyniu otwartem, spostrzeżemy wkrótce, że go przybywa bardzo wiele i to tak, że wkrótce naczynie się przepelnia i płyn po za brzegi wylewa. Szczególniej gdy doświadczenie to uczynimy w miejscu wilgotnym, przybranie sobie wody przez kwas z powietrza jest tak znaczne, że funt kwasu siarczanego może dwa, a nawet trzy funty wody wciągnąć w siebie. Ma się rozumieć, że kwas staje się wtedy o wiele słabszym, tak jak gdyby był wyżej wzmiankowaną ilością wody rozcieńczonym, gdy zatem kwas siarczany nie zatkany stoi, moc jego się zmniejsza a przepelnienie naczynia może spowodzić wycieczenie kwasu i popalenie nim przedmiotów otaczających.

Że przecież woda owa jest przez kwas siarczany z powietrza w stanie lotnym wyciąganą, zatem kwas silnie powietrze wilgotne osusza, a nawet zabiera sobie wodę z innych ciał wilgotnych i gdy takowe ciało umieści się po nad naczyniem, zawierającym kwas siarczany i wszystko dzwonem szklanym przykrytem zostanie, ciało to bez żadnego ogrzewania zostaje z wody osuszonem, co przy preparatach naukowych często miejsce miewa.

Chęć łączenia się z wodą jest przecież w kwasie siarczanym ograniczona i przybrać jęj sobie może najwyżej trzy razy swoją wagę. Gdy to już dokonaniem zostanie, następuje w kwasie stan obojętnej niedziałalności, gdy jednak kwas więcej rozwodniony wystawimy na otwarte powietrze, nastąpi działanie przeciwne poprzedniemu i kwas siarczany zacznie z siebie wodę wydawać, niekiedy więcej nawet, niż do trzykrotnej wagi swojej; a to tak, że powietrze, które w zetknięciu z mocnym kwasem siarczanym wodę z siebie utracalo, teraz przeciwnie stykając się ze zbyt rozcieńczonym, staje się przez parowanie zeń wody w wilgoć

bogatszym. Mocny kwas siarczany staje się na wilgotnym powietrzu słaby, a słaby mocnym, co znowu wytłumaczy nie jednej gospodyni, jakim sposobem rzeczy, niby nie szkodliwe bardzo rozcieńczonym kwasem siarczanym poplamione, następnie okazują dziury, gdy je do prania oddamy, albo na wilgotnym miejscu trzymać będziemy.

W wielu domach jest zwyczaj czyszczenia miedzi rozcieńczonym kwasem siarczanym, który pod nazwą „wody siarczanéj,” w aptekach bez trudności dostać można, jako już w stanie nie przedstawiającym niebezpieczeństwa. Sługi używając takiej wody sądzą, że skoro ręk już nie gryzie i sukien również palić nie będzie, co jest przecież fałszem, gdyż po ośmiu dniach powietrze rozcieńczony kwas na mocny przerobi i włókna tak lniane jak bawełniane przepalone zostaną. Jeżeli przecież splamioną sztukę natychmiast w wodzie wypłuczemy lub zwilżemy amoniakiem w płynie, usuniemy wszelkie niebezpieczeństwo przegryzienia włókien. Zawsze przecież gospodynie zmuszające sługi do czyszczenia miedzi wodą siarczaną, powinny dawać im wynagrodzenie jakieś za nieuniknione niszczenie sukien przy téj robocie.

W miejsce wody siarczanéj w wielu miejscach używa się octu do czyszczenia miedzi, ale jakkolwiek otrzymuje się tym sposobem bardzo ładny połysk, tak ocet jak woda siarczana mają tę niedogodność najważniejszą, że mimo najstaranniejszego wytarcia, a nawet oplukania wodą, miedź wkrótce blask i kolor traci. W wielu miejscach w Niemczech używają téż tartéj cegły i oleju, ale olej mocno miedź rozkłada i grynszpan z niéj wyciąga, jak to łatwo poznać przez zieloną barwę, jaka wtedy na miedź występuje, to téż trzeba chyba w ługu lub sodzie wytarte olejem naczynie spłókać, aby następnie nie tworzyła się na powierzchni warstwa niezdrowa rozłożonej olejem miedzi, która choćby się wewnątrz rondla nie dostała, sam nie miły zapach oleju źle działa na potrawy w takich rondlach sporządzane.

Najpraktyczniejsze czyszczenie miedzi jest przesianym popiołem a praktyczniej jeszcze nie mieć wcale w kuchni tych niebezpiecznych wrogów zdrowia naszego, jak śmiało można miedziane naczynia nazywać. Blacha żelazna, angielską zwana, najwyborniej się na miejsce miedzianych rondli nadaje, że przecież kosztowna, a po straceniu po biału mało użyteczna, najlepiej używać po staremu gliny odrutowanéj lub żelazniaków wylewanych. Tu przecież trzeba zwrócić uwagę Gospo-

dyń, że wszelkie polewy białe mogą być mocno szkodliwe, jeżeli zasada ich był olów. Każdy garnek polewany powinno się przed użyciem wygotować wodą słoną.

Wracając do rozcieńczonego kwasu siarczanego, lekarze powinni by przy zapisywaniu pewnych lekarstw ostrzegać pacjentów, że uronio-
ne krople mogą po pewnym czasie suknie lub bieliznę przegryzać, gdyż prócz pewnej straty, osoba cierpiąca może się silnie przestraszyć, jakiego to rodzaju niszczące leki zażywać jój dano. W Niemczech południowych był nawet niedawno przypadek skargi o otruciu, wytoczonej lekarzowi, z powodu popalonego prześcieradła i koldry, gdy tymczasem lekarstwo zmarłej osobie dawane, okazało się niewinném połączeniem kwasu siarczanego, spirytusu winnego i malinowego soku (Elixir acidum Halleri) co razem w wodzie przyjmowane, stanowi znany środek przeciw krwotokom.

Gryzące własności kwasu siarczanego mogą gospodyniom przynieść pewien pożytek, podając im łatwy sposób próbowania, czy płótno nie zawiera w sobie bawełny. Mocny kwas siarczany działa niszcząco na włókna tak lnu jak bawełny, silniej przecież na te ostatnie. To też gdy zanurzymy w mocnym angielskim kwasie siarczanym kawałek płótna i kawałek perkalu i takowe natychmiast w wodzie wypłóczemy, tkanina bawełniana już będzie rozłożoną, gdy lniane płótno jeszcze całém pozostanie. To też gdy płótno zawiera w sobie bawełnę, próba w powyższy sposób odbyta, wykaże płótno na sposób sita w kratkę przesiane, gdyż bawełna już działaniu kwasu uległa, to len oparł się jeszcze takowemu. Dodać tylko należy, że do podobnej próby trzeba poprzednio sprać płótno z krochmalnej apretury fabrycznej.

Kwas siarczany może mieć w gospodarstwie domowém ważniejsze jeszcze zastosowanie, jak to zobaczymy.

Kwas siarczany niszczy i inne materye roślinne zarówno, jak i dopiero wspomniane włókna lniane i bawełniane. Towarzyszą temu często szczególne objawy, jak na przykład: kawałek cukru wrzucony do silnego kwasu siarczanego, staje się natychmiast czarny jak węgiel. Toż samo dzieje się przy użyciu kwasu rozcieńczonego wodą, a rozgrzewanego wraz z cukrem, wtedy bowiem przez odparowanie wody kwas rozcieńczony zamienia się na solny. Powyższe doświadczenie z cukrem może posłużyć za dowód, ilekroć pragniemy sprawdzić obecność kwasu

siarczanego w jakiejś danej cieczy, gdyż, jak rzekliśmy, inne kwasy rzeczonożo działania na cukier nie wywierają. Za pomocą tego środka gospodynie przekonać się mogą o dobroci octu, podejrzanego o przymieszkę kwasu siarczanego. Przymieszkę taką uskuteczniąją często niesumienni handlarze, dla uczynienia go kwaśnym.

Doświadczenie to da się uskutecznić w bardzo łatwy sposób. Garnuszek, w którym wrze woda, przykrywa się lekkim rozczyntem cukru na niego zaś po wyschnięciu, nalewa się kropla octu, który doświadczyć chcemy. Jeżeli ocet jest czysty zafarbowanie nie nastąpi, jeżeli zaś zmięszany z kwasem siarczanym, otrzymamy je w kilka minut. W wypadkach wątpliwych należy ogrzewanie przedłużać od 10 do 15 minut.

Podczas czernienia cukru, oddziela się z niego pewna stała cząstka, materyą węglaną zwana, co do istoty swęj zupełnie takąż sama jak węgiel drzewny lub sadze. Na materye te, środki chemiczne jak kwasy, chlor, sole alkaliczne niszczące nie działają, zarówno tęż i światło.

Działanie kwasu na wszelkiego rodzaju żywicę, jest rozwalniająca i niszcząca. W gospodarstwie działanie to kwasu wielce jest pożyteczne przy czyszczeniu cennych naczyń szklanych. Często trzeba poddać wyczyszczeniu piękne rzeźbione flakoniki, zanieczyszczone pozostałością żywiczną z wyschłych, pachnących olejków. Nie mogąc wyczyścić butelki za pomocą ługu, napelnąć ją silnym kwasem siarczanym. Po upływie 24 godzin kwas przybierze kolor brunatny, a żywica zamieni się w ciemno-brunatną masę, za pomocą wody łatwo oddzieloną.

Bardzo często posiadamy wielką wątpliwość o czystości niektórych naczyń, szczególnięj dzbanów porcelanowych, których wnętrze niedostępném jest dla oka z przyczyny nieprzezroczystości porcelany, albo tęż kształtu naczynia. Kwas siarczany wyświadcza tu również usługi. Celem przekonania się o czystości dzbana porcelanowego, należy umieścić go w łagodnym ogniu, by o ile możności wodę zeń oddzielić, a następnie wlawszy kilka łutów bezbarwnego kwasu siarczanego, pilnie obracać naczynie. Jeżeli potém wylany do kieliszka kwas jest zafarbowany — dzban był nieczysty. Przeplukawszy zaś dzban wodą, osuszyszy go przez ogrzewanie i powtórzywszy to samo doświadczenie z kwasem, otrzymamy po większej części kwas bezbarwny, co jest dowodem, że dzban przez kilkakrotne użycie kwasu zupełnie jest czysty.

Powyższy sposób oczyszczenia naczyń zbyt czystym jest dla dzbanów porcelanowych, służących do mleka. Należy je jednak przed każdym użyciem starannie wyczyścić sodą, albo też ciągle dzbany przemieniać. Skoro zaś tego nie uskutecznilo, a niepewność istnieje, należy użyć kwasu siarczanego. Szczególniej zalecić go potrzeba do dzbanów niepewnego pochodzenia, na licytacji nabytych. Takie podejrzanej czystości naczynia nalewają się całe kwasem siarczanym, który nadto przez dłuższy czas w nich pozostać powinien. Następnie kwas przelewa się do drugiego naczynia, z tego znów do trzeciego, czwartego i t. d., dopóki zbyt ciemny kolor kwasu nie wskaże, iż potrzeba go innym zastąpić. Dzbany takie potem wodą zupełnie wyczyścić się dają.

Użyty w powyższy sposób kwas siarczany, może być jeszcze spożebowanym przez rozcieńczenie go wodą, wtedy bowiem brud osiędzie na spodzie.

Nie ulega wątpliwości, że podany wyżej środek oczyszczający dla dzbanów i butelek, może służyć i dla innych przedmiotów, które rozszerzają nieprzyjemny uporczywy zapach. Działanie kwasu siarczanego bywa czasami zadziwiająca. Oto matka utraciła jedyne swe dziecko, ostatecznym lekarstwem były proszki piżmowe, podawane na srebrnej łyżce. Łyżka ta po oczyszczeniu, położona między innymi udzieliła im owego upornego zapachu piżma, a zapachem tym przyjęte było wszystko co pożywano i przypominało niepotrzebnie smutny wypadek śmierci. Łyżkę tę trzeba było oczyścić. Próbowano napróżno wszelkich środków, jak: eteru, lugu, mydła, słabego kwasu siarczanego. Nareszcie zwrócono się do silnego kwasu siarczanego, trochę ogrzanego, który był właśnie pod ręką w ołowianym naczyniu, za pomocą żelaznych cążków włożono wewnątrz łyżkę, po godzinie zaś wyjęto i przepłukano. Woń znikła. W ten sposób można i inne przedmioty bezwonnemi uczynić. Można było np. zniszczyć zapach po tak zwanym stroju bobrowym.

Nawet bardzo zapleśniała beczka może być wyczyszczoną w następujący sposób: zwilża się ją lekkim kwasem siarczanym (100 funtów wody na 4 funty kwasu) i wpuszcza strumień pary przez otwór szpontowy. W celu zaś skutecznego téjże pary działania, wywierca się w beczce kilka otworów, na przykład na obu dnach. Para więc zmu-

szoną jest wyjść przeciwnym strumieniem i unosi z sobą woń nie miłą. Następnie trzeba beczkę wypłókać kwasem, potem wodą z małą przymieszką sody i nakoniec znów wodą.

Na rośliny żyjące zarówno jak i na materye roślinne kwas siarczany działa zabijająco.

Rośliny oblane kwasem przybierają kolor czarny i prędko więdną, Takież samem jest jego działanie na ludzi, zwierzęta i materye zwierzęce. W nowszych szczególnież czasach przyczyną bardzo wielu smutnych wypadków było za wiedzą lub bez wiedzy przyjęcie do organizmu ludzkiego kwasu siarczanego. Były zdarzenia, że dawano znać urzędowi policyjnemu o jednym lub dwóch wypadkach śmierci z przyczyny połknięcia silnego kwasu siarczanego. Po większej części były to wypadki umyślnego otrucia się. Ofiary kończyły życie w nieopisanych cierpieniach stosunkowo prędko, albowiem wielką była ilość zużytego kwasu. O wypadkach w których śmierć nastąpiła po długiej chorobie, urząd policyi nie wspomina. Ofiary te, czy to z nieuwagi, czy téż z łakomstwa, mniej kwasu wypily, skutkiem więc nie była śmierć natychmiastowa, lecz silne zapalenie przewodu pokarmowego i żołądka. Wyleczenie w takim razie niemal do wyjątków należy. Po większej części chorzy tacy muszą literalnie umierać z głodu, albowiem z czasem następuje takie zwężenie przewodu pokarmowego, że pokarm przezeń przedostać się nie może.

O podobnych nieszczęśliwych wypadkach wiele pisano w pismach publicznych. Nie brakło przytém na podawaniu dobrych i niewłaściwych środków, celem położenia tamy tak wielkiemu złemu. Nareszcie policya wydała w tym względzie rozporządzenie godne pochwały. Zabroniono mianowicie sprzedaży kwasu siarczanego silnego, a dozwolono jedynie na sprzedaż ośm razy rozcieńczonego wodą i w to w zupełnie odmiennych butelkach, to téż pomogło. Jeżeli nawet ktoś połknie pewną ilość takiego kwasu siarczanego, to użyje wówczas bardzo rozwodnionego, który aczkolwiek działa szkodliwie, jednak nie tak nagle iżby złemu zapobiedz nie było można. Skutecznym środkiem jest picie w wielkiej ilości wody kwas rozcieńczający z którą zmieszać palonęj magnezyi tworzącej z kwasem osad. Zbyteczne nawet jęj użycie nie szkodzi, co może mieć miejsce przy zmieszaniu wody z potażem lub sodą. Można zażyć dwuwęglanu sody, jeżeli jest pod ręką lub miątko

utartej krędy, nigdy zaś wody z mydłem, gdyż wiele jej bardzo potrzeba dla zneutralizowania działania najmniejszej ilości kwasu siarczanego.

Jak arsenik ma barwę niewinności, tak kwas siarczany jest niewinnego koloru wody. Każdy biały proszek może być arsenikiem, każda ciecz płynna jak woda, kwasem siarczanym. Arsenik jednak oddawna sprzedaje się tylko zafarbowany, by go nikt nie wziął za cukier i do pokarmów nie wniósł. Życzyć by należało, aby i kwas siarczany nawet rozcieńczony, w użyciu rękodzielniczym, posiadał odmienną bijącą w oczy barwę.

25. O gospodarskiem użyciu dwuwęglanu sody.

Sod jestto ciało proste, to jest takie, którego do dziś dnia sposobem chemicznym na części rozłożyć nie można. Nasza sól kuchenna jest związkiem dwóch ciał prostych: chloru i sodu. Sod jako ciało proste, jest srebrzysto białym metalem, miękkim, który łatwo rozkłada wodę, wydzielając z niej gaz zwany wodorem, a łącząc się z tlenem tejże wody, daje produkt w postaci białego proszku, zwany *sodą*, która w związku z kwasem węglanym zowie się *węglanem sody*, w podwójnym zaś związku z tymże kwasem *dwuwęglanem sody*. Soda otrzymuje się z popiołu roślin obfitujących w sole, z porostów morskich, z soli morskiej i kopalnej soli kuchennej.

Kwas węglany w połączeniu z sodą działa korzystnie na żołądek i tak dziś rozpowszechniona woda sodowa otrzymuje się z tego związku, na który składa się dwuwęglan sody i winian potażu czyli kamień winny, cremortartari.

Dwuwęglan sody przez własność neutralizowania kwasów, jest pożądanym nabytkiem w gospodarstwie i jak pisaliśmy już niegdyś, wsypany na koniec noża do kwarty mleka lub śmietanki, zwarzyć się mogącej, zwarzeniu temu zapobiega. W kwaśniejące piwo wsypany, kwas usuwa i musującym je czyni. Często w maśle nawet najstaranniej wypłukanem z maślanki, daje się czuć kwas, przez który toż masło zepsuje się wkrótce. Podług angielskiego chemika Traveyan, pochodzić on równie może z przedłużonego trzymania śmietany, oraz także z nieprzewiewnej i zaduszonej piwnicy gdzie mleko stało, jak z organizacyi krowy, od której pochodziło i pożywienia jej dawnego. Zaleca więc natychmiast po zrobieniu masła, wyrobić je i zaraz z maślanki

wyplukawszy sól, z dodatkiem 2 i pół drachm dwuwęglanu sody, na trzy funty masła, które na przechowanie się urząda. Jeżeli masło niema być solonem, można używać całą drachmę sody na funt masła. Wszystkie tłuszcze jak szmalce, słonina i t. p., utrzymują się dobrze z sodą przechowane. Rozsądna gospodyni może sobie w miarę potrzeby w wielu przypadkach gospodarskich radzić dwuwęglanu sody używając. Dwuwęglan sody przez swoją alkaliczną zasadę działając na wapno i inne sole, zawarte w włóknach roślinnych i zwierzęcych, ma bardzo liczne zastosowania gospodarskie. Wszystkie łykowate złego gatunku jarzyny i stare, twarde mięsa, ugotują się bardzo miękko przez dodanie dwuwęglanu sody. Tak samo działa na rośliny strączkowe, twardą łuskę starego grochu rozmiękza i ugotowanie ułatwia. Strączki szparagowego grochu wybornie się gotują z sodą.

Bywają jabłka, nigdy się ugotować dostatecznie nie dające bez pomocy sody.

Niemieccy chemicy uważają, że dosypanie małej ilości sody do kawy, daje jej ciemny, piękny kolor, oraz czyni ją pożywniejszą przez wyciągnięcie wszystkich pożywnych pierwiastków, które teraz w kawie pozostają, szczególnie jeżeli się nie zagotowała. Bo też kawa jedynie przez naciąganie i przeliwanie ukropem otrzymywana, jest kawą o pół tylko tak dobrą i pożywną, jak by być mogła i głównie tylko daje nam aromat kawy, z drugiej strony nie mniej szacowny i przyjemny. Aby nie uszedł przy paleniu kawy w postaci wywiązującego się wtedy lotnego olejku, kofeiną zwanego, Liebig radzi do piecyka trochę miążkiego cukru wsypać, który zamieniając się w glazurę ziarnka kawy powlekającą, zatrzymuje woń i tłustość kawy. Dla téj samej przyczyny gani Liebig dawny zwyczaj zwany „zapoceniem się“ kawy i każe ją zaraz z piecyka wysypać na blat metalowy, na którym szeroko rozsypana prędko stygnie i nie daje się ulatniać zapachowi. Następnie kawa powinna być w szkle przechowywana i mielona codzień w miarę potrzeby, na bardzo miłąką mączkę. Kawa grubo mielona wiele pożywnych części w sobie zatrzymuje, a dostatecznie warem nie przejęta długo po wierzchu pływa, tak, że po sklarowaniu już jest zimną, a kawa przygrzywana wcale dobrą być nie może. Kawa która się zagotowała nigdy tak klarowną nie jest, jak naparzana jedynie, ale najsmaczniejsza jej część, tłustość kawy przez gotowanie wydobyta,

tak zamącać się ją zdaje. Biorąc na koniec noża dwuwęglanu sody na dwie filiżanki kawy, trzeba go wsypać w kawę i zalawczy wodą jak zwykle, zagotować pod szczelną pokrywą, a sposób ten, czyniąc kawę silniejszą i mocniej zabarwioną, usuwa już wszelką potrzebę cykoryi, która głównie dla ostatniego celu do kawy dodawana, psuje jej smak naturalny. Dr. Wirth radzi również używać dwuwęglanu sody do herbaty, ale w wiele mniejszej ilości. Sposób ten szczególnie się zaleca tam, gdzie brak dystylowanej lub miękkiej rzecznej wody, zmusza robić herbatę na wodzie studziennej. Byle woda zkądinąd nie była zła, to jest przesycona solami smak jej zmieniającymi, herbata będzie bardzo dobra i czysta, a tak mocno naciąga, że jej wiele mniej sypać trzeba. Naciąga mocno nie ze smaku nie tracąc.

Mówi to przecież Dr. Wirth, nam zdaje się, że herbata z sodą, nieco na swym wybornym smaku traci, ta przynajmniej, która zowie się „z kwiatem.“ Herbaty bez kwiatu nie tyle na tem cierpią. Kto przecież na zupełnie miękkiej dobrej wodzie herbatę robić może, nie potrzebuje się do tego środka uciekać. Za jest niezmiernie oszczędnym, to pewno.

26. Koks jako materiał opałowy.

Dawne są to bardzo czasy, w których za jedyny materiał opałowy służyło nam drzewo, dziś niemal ogólnie węgiel kamienny miejsce drzewa zajął, naturalnie z wyjątkiem miejscowości, w których trudny dowóz węgla, tańszym czyni opalenie drzewem. Węgiel, jakkolwiek znacznie od drzewa tańszy, wzrastając wciąż w cenie, zastąpionym być musi i powinien innym materiałem opałowym, tańszym jeszcze. Takim właśnie jest koks, otrzymany jako produkt uboczny, przy wyrabianiu gazu oświetlającego.

Jakkolwiek koks, wartością swoją jako paliwo przewyższa węgiel kamienny, a przytem posiada tę dogodność, że nie wydziela dymu. sady i czyszczenie kominów niepotrzebnem czyni, niechętnie jest jednak widzianym przez gospodynie nasze i użycie jego powoli się rozpowszechnia, choć jedyny zarzut, jaki temu materiałowi opałowemu uczynić można, jest to, iż się trudniej pali jak węgiel. Pochodzi to z natury jego. Przy wyrabianiu gazu, dobywają się z węgla wszystkie lotne części, pozostaje zatem czysty węgiel, to jest koks, mimo to, można z niego płomień dogodnie otrzymać, należy tylko umiejętnie się z nim

obchodzić, co nie jest rzeczą trudną a naukę nam wynagrodzi oszczędność na paliwie.

Na rozpałkę wystarcza pół funta drzewa, koks zaś do palenia należy potłuc na kawałki wielkości kartofla lub orzecha włoskiego; po kwadransie cały stos drobnego koksu zapłonie.

Przy dokładaniu paliwa trzeba wielką zachować ostrożność; dokładając po trochu i często w czasie palenia, utrzymuje się wciąż płomień w jednej mierze, zważać tylko trzeba, aby szyber i drzwiczki od popielnika wciąż otwarte były, dla utrzymywania ciągu. Gdy ogień przygasa, wówczas chcąc go rozniecić, należy koniecznie popiół usunąć i nowy ogień podłożyć; przy użyciu węgla kamiennego toż samo ma miejsce. Chcąc koks zagasić, najlepiej jest zalać go wodą, gdyż zasnucie szybra pociąga za sobą wydzielanie się z żaru szkodliwego gazu tlenku węgla. Po ugaszeniu ognia, długi czas jeszcze trwa znaczne ciepło.

Bl. 1874 r.

27. Materyały farbiarskie znajdujące się w lesie.

Cienisty las kryje w swoim łonie liczne skarby, które ludzie we wszystkich kierunkach wyzyskać usiłują. Często niepoznany a pożyteczny przedmiot drzemie w niepozornej szacie i potrzeba tylko oka wprawnego ażeby go odkryć. Toż samo ma się z materyałami farbiarskimi znajdującymi się w lesie, o czém przechadzka każdego przekonać może. Tutaj uderza oko przechodnia janowiec farbiarski, tam tarniowy krzak, szakłak i inne, obdarzone w jesieni bujnym owocem. Co z tém począć? Czyż je Opatrzność roztoczyła jedynie dla pożywienia zwierząt, czy też tylko dla pomnożenia trudu i tak już strudzonego leśniczego? Niech z tych leśnych owoców dadzą się wyciągnąć bardzo tanie farbiarskie materye, które raz wydobyte, znajdą swych nabywców, a oto dadzą bogatą sposobność przyczynienia się do przemysłu leśnego.

Pomijam tu szczegóły produkcji farbiarskich materyałów wyrabianych z liści, kory i owoców, — znane one szczególnież Rumunom i Serbom przy fabrykacyi ich przepysznych dywanów. Opiszę tu tylko farby, które przez dodatek alkali, kwasów alkalicznych i metalicznych soli, jako to: potażu wapna, alunu, żelaza, cynku, miedzi, kwasu siarczanego i t. d. wydobyte i jako barwniki wzmocnione być mogą, opierając się przez to wpływom powietrza, światła i mydła. Te są tylko *prawdziwemi*, a bez tych własności *nieprawdziwemi* farbami. Wie-

le z tych produktów farbuje dobrze wełnę, lecz nie nadaje się do płótna i naodwrot. Poddając te wegetalne produkta wyższej temperaturze, otrzymuje się wyciągi do których dołączając środki rozpuszczalne, wyciągi przemieniają się w praktyczną farbę.

Tak naprzykład borówka (*vaccinium*) wygotowana z dodatkiem ałunu i rozpuszczonej miedzi, daje doskonałą farbę niebieską. Dodawszy do tego dębiankę (*galas*), otrzymuje się doskonałą ciemną farbę — dodatki zaś salmiaku, wapna i grynszpanu, dają ładne odcienia farby purpurowej.

Bez czarny, *Sambucus nigra*, używany także do gorzelni, daje w połączeniu z ałunem i odpowiednimi kwasami (na przykład z kwasem powstałym z czerwonej marchwi i mąki żytniej) pyszną niebieską farbę.

Legurtum vulgare daje w połączeniu z solą kuchenną, dobrą trwałą farbę — dojrzałe jagody farbują na szkarłat.

Groch sybirski (*robuna caxagona*) daje za dodaniem ałunu i powyższego kwasu, powstałego z marchwi i mąki, farbę niebieską podobną do indygo. Kto z handlarzy stepowych nie zauważył nieraz marnie rosnącej Trzmieliny zwyczajnej (*Evonymus europea*), Otóż pomieszawszy ją ze salmiakiem, otrzymuje się piękną farbę purpurową. Cóżby to dopiero dały za rezultat porządne chemiczne badania? Pomieszawszy sok z jagód czerwonych z roztworem ałunowym, otrzymuje się mocno czerwoną farbę i piękny czerwony atrament. Przejrzała jagoda kaliny farbuje czerwono.

Farbę żółtą dają: kora z jabłkowego drzewa, olszyny, grabu, jesionu, kaliny, topoli, wiązu, świerku, pomieszana z ałunem i przy zastosowaniu stopnia termometrycznego. Również liście świerków, gruszeki, krzaku berberysowego, topoli, dają z ałunem takąż piękną żółtą farbę.

Wszystkie dębowy kwas wytwarzające drzewa, dają w rozmaitych odmianach farbę ponurą, czarną, jak naprzykład kora i liście dębu, olszyny, pomieszane z mineralnym dodatkiem żelaza i siarczanu miedzi. Czarną farbę wydobywa się także z niedojrzałych owoców tarniny z kwasem siarczanym, — bo dojrzały owoc tegoż, daje blado-ciemną, suchy owoc daje czarną farbę, która w mydlanej wodzie przemienia się w blado-niebieską.

N. 28. Farbiarnia i pralnia na sposób paryzki w Grochowie.

Na wystawie paryzkiej 1867 roku widzieliśmy osobiście wystawione najslawniejszego farbiarza paryzkiego produkta, począwszy od ciemnych bawełnianych materyałów, do najjaśniejszych, najjaskrawszych i najpiękniejszych barw jedwabnych i wełnianych tkanin, a to w okazach wstążek, sztuk matery i aksamitów — i pytaliśmy się z zadością sami siebie, czemu u nas nic podobnego mieć nie możemy?

Wszystko co u nas na téj drodze robiono, było mizerne i najlepszym dowodem, że żaden z istniejących u nas zakładów w tym rodzaju nie odpowiadał wymaganiom, jest to, iż ciągle słyszeć się dawały skargi, zażalenia i zwady, a jeżeli kto chciał mieć coś dobrze ufarbowanego, posiłkował się przyjaźnią znajomych kupców i wysyłał suknie lub tym podobne rzeczy do Paryża lub Berlina.

Dziś farbiarnia w Grochowie urządzona zupełnie na francuzki sposób, jest wstanie zadowolić największe wymagania nasze pod tym względem.

Ponieważ nie każda z naszych czytelniczek ma wyobrażenie, w jaki sposób się te czynności odbywają, więc zwiedziwszy osobiście w najdrobniejszych szczegółach powyższą fabrykę, chcemy się podzielić z niemi doświadczeniem i wiadomościami tam nabytemi.

Farbowanie naturalnie jest procesem dłuższym i o wiele więcej skomplikowanym, niżeli pranie i czyszczenie — trudno mi jest wtajemniczyć czytelniczki w to, czego sama nie dotknęłam ręką, widziałam tylko kotły, w których gorąca farba rozpuszczona za pomocą pary, z maszyny parowej paryzkiej (locomobile), ustawionej na niskim piedestale czworograniastym, śliczne to cacko przeprowadza parę do całej farbiarni, pralni, drukarni i apretoryi.

Widzieliśmy jak wyciągano za pomocą wideł i wkładano na powrót do kotła, napelnionego pąsową lub niebieską farbą, najpiękniejsze wełniane i jedwabne materye, następnie po przejściu całego procesu farby i suszarni, wilgotne poddawano operacyi apretury, to jest: glansu nowości, co się odbywa za pomocą walca niby stalowego, a rzeczywiście z jakiejś massy i filcu cienkiego.

Sądę iż oddam przysługę czytelniczkom, dając im raz na zawsze pewne dane, jaki materyał, to jest, jaki rodzaj tkaniny na jaki

kolor może być ufarbowany. I tak: czysta bawełna lub wełna na wpół z bawełną, przyjmują tylko kolory: czarny, kasztanowy (marrons), brązowy w dwóch cieniach i ciemno-fioletkowy, który jednak zawsze będzie nie czysty, inne kolory przyjmują się na nitkę wełnianą, zostawiając bawełnę białą lub siną tylko.

Wełna bierze wszelkie kolory, naturalnie, im czystsze będzie tło, tem czystszy następnie dany kolor; trudno żądać aby z ciemnego zrobiono jasny, to tylko pewna, że z każdego jaśniejszego na każdy ciemniejszy można farbować, a nawet z czarnego wyjątkowo na tabaczkowy lub ciemno-wisniowy. Powtarzamy, gdzie tylko do wełny domieszana jest najmniejsza ilość bawełny, już tak na niebieskie, lub na szafirowe, jak na zielone i piękną czarność ufarbowane być nie może.

Jedwabie przyjmują wszelkie kolory od najjaśniejszych i najjaśkrawszych barw, do najmocniej ciemnych, baczyć tylko na to należy, że materya koloru mocnego, to jest bardzo wyraźnego, ma już tło i że na takim tle nie każdy kolor wydać się może i tak: na mocno-pomarańczowym, bismark, majowym kolorze trawy, niebieskim „mexique” zwanym, nie wszystkie kolory iść mogą, a mianowicie najtrudniej szafirowy jasny lub fioletkowy, oba te kolory wymagają czystego tła, to jest nie wybitnego, jak na przykład wszelkie jasne, lub niezdecydowane barwy dają.

Oprócz farby, fabryka posiada drukarnię, która czyni zadość najwymyślniejszym wymaganiom i tak: wzory jakie nam pokazywano, są to najnowsze desenie „à la Pempadour,” gałęzie, kwiaty, bukiety mające od jednego do pięciu kolorów. Są to płyty drewniane, na których wprawiane są, jakby rzeźbione, metalowe desenie mosiężne; płyty wyglądają jakby drzeworytnicze i są ciekawe do obejrzenia. Jeżeli desień jest skomplikowany i wymaga kilku kolorów, poddaje się materyał kilka razy drukowi, a każdy raz zostawia jeden kolor, na przykład gałąź z kwiatem: najprzód drukuje się gałąź odpowiednim kolorem, następnie liście, dalej jeden kolor kwiatu, potem drugi, a w końcu słupki czyli pręciki z żółtym zwykle pręcikiem wierzchnim. Takie drukowanie może mieć miejsce na każdej tkaninie i to zwykle na tle czarnym, bo najlepiej się inne kolory wydają, perkale i bawełniane wszelkie materyały, najpiękniej jednak wydają się fulary tak drukowane; na przykład

owe ruskie z surowego jedwabiu materye farbowane i drukowane, mają pozór nowych francuzkich fularów, prane bowiem pełną szybko.

A teraz dawszy ten powierzchowny obraz farbowania, to jest czego żądać możemy i co nam obiecać są w możności; przejdźmy do pralni i oczyszczalni, która jest tak prostą manipulacją, iż nie do bajek policzyć to należy że jeden z obecnych w farbiarni zdjął paletot brudny i bardzo wyszarzany, a w niespełna godzinę oddano mu go czysty i suchy tak, że natychmiast go użył.

Zwyczajne pranie odbywa się bardzo prostym sposobem, za pomocą benzyny. Rzecz brudną kładą w ceber stosownie do prania urządzony napelniony benzyną, zamaczają całą i trą rękami jak zwykle piorąc, następnie kładą do drugiego cebra, gdzie jest czystsza benzyna, tam drugi raz odbywa się tenże proces, z kąd wyciśnięty przedmiot przykrywa się w naczyniu, aby benzyna się nie ulatniała i gdy już pewna ilość przedmiotów jest wyprana, kładzie się wszystko razem do maszyny odśrodkowej, która za pomocą walca w środku umieszczonego i tło-ku obracającego się z niesłychaną szybkością, wyciska pozostałą brudną benzynę spływającą dołem i suszy jednocześnie przedmiot prany. Po piętnastu lub dwudziestu minutach maszyna przestaje funkcjonować a przedmiot prany, suchy i czysty wyjmuje się. Zostaje tylko prasowanie, które już odbywa się za pomocą żelazka, do czego jest osobna garderoba, gdzie zręczne kobiety ciągle prasują i doprowadzają do pierwotnego stanu przedmiot oddany.

I tu także bardzo ciekawy (bo w tej fabryce wszystko ciekawe) jest piecyk do ogrzania żelazek naturalnie bez dusz; żelazka poprostu żelazne, gładkie polerowane, kładą się w miejsce oznaczone rączką na zewnątrz wykręczone, prasownica zaczepia na jeden haczyk zimne żelazo do grzania; przyrząd z węglami obraca się i poddaje ję w rękę drugie gorące żelazko.

Ciężkie jedwabne suknie do wyplamienia posypują tylko jakimś proszkiem zlekka i tak to delikatnie się odbywa, że zdaje się, iż bez dotknięcia sukni odbiera się ją czystą.

Suszarnia do farbowanych rzeczy jest także interesującą; wystawmy sobie murowany duży stół bilardowy średniej wielkości, z otworem głębokim około trzy łokcie. Na powierzchni jest wysiana poduszka odpowiadająca otworowi mniej więcej 4 łokcie szeroka, 6 długa, która

na śrubie umieszczonej w środku, ze spodu, otwór głęboki jak wyżej, 3 łokcie, grzeje para, która suszy rozpiętą na poduszce materję, czy to wełnę, czy jedwab. Powierzchnia, czyli jak ją nazwaliśmy, poduszka, jest z obu stron wysłana i pokryta suknem. Oprócz tych wszystkich wygod i doskonałości ku naszemu pożytkowi jest jeszcze przyrząd odświeżający za pomocą pary wygnieciony i podniszczony aksamit bez prucia przedmiotu. Farbiarnia w Grochowie przyjmuje obstalunki na rogu placu Zygmunta w sklepie pod firmą Gabryel.

29. Maszyny do robienia pończoch.

Maszyn tych jest trzy rodzaje czyli numera, różniące się od siebie rozmiarem szerokości i cienkości igieł. Na pierwszej najgrubszej, robić można tylko skarpetki i pończochy z wszelką doskonałością, robiąc je wkoło, czyli że niepotrzebują być wcale zeszywane, nawet pięta choć to więcej pracy daje i nie każdy umie, ale może być zarobiona; spuszczenie i przybieranie odbywa się bardzo prostym sposobem zupełnie jak na drutach, przybraniem jednej igielki i nawinięciem oczka, spuszczenie zaś przerobieniem dwóch oczek z dwóch igieł razem. Zakończając pończochę, zawleka się zdjętą z maszyny pończochę w ten sposób drutem, iż śladu nie pozostawia i nie potrzeba użyć wcale igły. Na każdej maszynie można robić cztery gatunki cienkości, stosownie jak bawełna lub włóczka są grubsze czy cieńsze, należy igły cieśniej lub szerszej rozstawić, a wtedy od ściślejszej lub luźniejszej roboty zależy cieńkość wyrobu. Na dwóch cieńszych i naturalnie droższych maszynach, można już o wiele cieńsze robić rzeczy, a mianowicie i o wiele szersze, to jest: kaftaniki, koszulki trykotowe, szaliki, kamasze itp. rzeczy do użytku ciągłego; zawsze cztery, a na najcieńszej nawet pięć gatunków bawełny czy włóczki zmieniać można.

Manipulacja przyrządu jest nadzwyczaj prosta, długość maszyny wynosi mniej więcej łokieć i pół. Przyśrubować ją można do każdego zwyczajnego stołu i z łatwością przenieść w inne miejsce. Nauka wymaga dwóch do trzech tygodni, chcąc się ze wszelkimi sekretami i sposobami obeznać nie tylko pończoch, ale innych form wyrobów; w składzie maszyn znajduje się osoba specjalnie znająca tę pracę i przy kupnie maszyny w cenie jej liczy się już i nauka, którą dziś mało kto jeszcze w Warszawie zna. Sądzićby można, że maszyny do robienia pończoch powinnyby cały oddział robót trykotowych na dział pracy kobie-

cój wyłącznie przeprowadzić, gdyż niejest-to wcale praca trudniejsza, jak na maszynie do szycia, a w takim razie spełnilby się ten fakt pożądaný, że wiele kobiet mogłoby znaleźć nową gałęź pracy chlebobajnej. Dwa składy są w Warszawie: 1-szy Lechowskiej, Ogrodowa N. 54. 2-gi Schmidta, Królewska N. 23.

30. Kuchnie naftowe.

Kuchnie naftowe można uważać za pożyteczną z wielu względów nowość, bo choć na wystawie wiedeńskiej już takie kuchnie wystawione przez Niemcy w oddziale norymberskim oglądać było można, czyż przecież łatwo wśród ścisku osób wypróbować na wystawie istotną praktyczność takiej kuchni, więc też daleko z większą pewnością tu na miejscu rzecz podobną dokonać można. A jest to przedmiot takiego znaczenia w ekonomii domowej, że mu podobny trud poświęcić można, bo rzeczywiście kuchnia taka może być dobrodziejstwem dla małych gospodarstw, a szczególnie dla kobiety bez rodziny, potrzebującej koniecznie szukać przy kimś przytułku głównie dla tego, aby mieć żywność gdzie sobie ugotować.

Otóż kuchnie naftowe blaszane sprowadzone z Niemiec przez pana Perkowskiego, odpowiadają najzupełniej potrzebie jednej, dwóch, trzech, a nawet czterech osób, gdyż są w różnych rozmiarach. Mniejsze tak zwane „kieszonkowe“, chociaż je w żadnym razie do największej nawet kieszeni zmieścić nie można, są o jednym knocie płaskim a szerokim 3 cale, cała zaś kuchenka ma średnicy 7 cali, wysokości 12 cali. W dole jest umieszczona skrzynka blaszana, w którą przez otwór śrubą mosiężną przykryty wlewa się nafta, otwory zaś w kształcie rurek trójkątnych absorbują wszelki odór wydzielający się z nafty. Na tę skrzynkę dolną wkłada się żelazny kominek z pasującym otworem na knot i drucianym kratkowanym spodem, z boku zostawiony otwór okrągły, oszklony, za pomocą którego reguluje się płomień, który nigdy nie powinien dotykać spodu gotującego się naczynia.

Przyrząd jaki tu opisałam, jest właściwą kuchenką, który przy dwóch numerach większych kuchen, zwiększa się o tyle, iż w najwyższym numerze są dwa knoty téj samej szerokości. To jest właściwą kuchnią; dalej występują naczynia blaszane, w których się gotuje, a jest ich kilka gatunków, rozmaitych rozmiarów.

Pierwszem a najważniejszym z tych naczyń jest kociołek, czyli właściwiej mówiąc, imbryk do gotowania wody; ten jest już koniecznością,

bo przy najmniejszym gotowaniu woda gorąca jest potrzebną, i to naczynie nigdy do niczego innego użyte być nie powinno, zastępuje bowiem wybornie samowar, przy robieniu herbaty lub kawy. Drugim naczyniem jest rondelak blaszany, w którym — mówimy ciągle o najmniejszym rozmiarze kuchni — z łatwością można zrobić dwie porcey zrazów. Mając dwa takie rondelki, można w jednym zrobić zupełną, w drugim jakąś jarzynę lub mięsną potrawę, a jeden na drugim stawiając, utrzymuje się obie potrawy w cieplej temperaturze.

Przy większych kuchenkach są tak dopasowane naczynia, iż trzy spore rondelki jeden na drugim umieścić dobrze można, a zmieniając je od czasu do czasu, można nawet trzy potrawy gotować. Trudność największa jest z gotowaniem rosółu, tego pożywnego i w ogóle lubionego posiłku; próbując więc jak można, gotowałam w dopasowanym do fajerki czyli ogniska żelaznym garnku mięso i przekonałam się, że półgarncowy garnek, z funta lub półtora mięsa, doskonale się na najmniejszej kuchence gotuje w takim żelaznym garnku. Nie mniej każdy miedziany rondelak równie dobrze służyć tu może, chociaż dla osoby, która ma czas do pilnowania gotującego się rosółu, łatwo jest i w blaszanym rondelku funt mięsa ugotować, pilnując aby nie kipiał i kierując tak przez szklany otwór ogniskiem, aby płomień zawsze był równy, nie zbyt silny i aby się nigdy nie dotykał gotującego naczynia, bo przez to najprzód że traci się na sile gotowania, powtóre gotujący się przedmiot może uleść przypaleniu. Koszt gotowania nawet rosółu, który najdłuższego czasu wymaga na kuchence najmniejszego rozmiaru, na jedną lub dwie osoby, nie wynosi więcej jak 5 kop., wyraźnie pięć kopiejek, gdyż biorąc najlepszy gatunek nafty, kwatarka kosztuje zaledwie 4 i pół kop. a kwatarka pali się pod ową kuchenką cztery godziny. Nie mówimy już o gotowaniu jarzyn i mącznych potraw, gdyż naturalnie kasza, kłuski, kartofle i tym podobne rzeczy doskonale się gotują. Dopasowawszy sobie małą blaszaną patelnię, można smarzyć befsztyk, kotlety, naleśniki i inne codzienne potrawy.

Przy najmniejszej więc kuchence dwie nawet osoby doskonale żywić się mogą. Przy kuchence większych rozmiarów koszt naturalnie będzie podwójny, bo ma dwa knoty, które się jednocześnie palić muszą, ale można nawet kawałek pieczeni udusić i ugotować obiad na cztery osoby, składający się z dwóch dań, a trzech najwyżej, trudność bowiem więk-

szego gotowania na tém się zasadza, aby jedna potrawa nie stygła, gdy się gotuje drugą. Po obiedzie zaś w kociołku gotuje się woda do zmywania wszelkiego naczyń. Nawet w domach familijnych przy małych dzieciach szczególnie, gdzie zachodzi często potrzeba ognia dla przegotowania mleka, ugotowania kaszki, ziólek itp. kuchnie takie są prawdziwą wygodą, osobiwie gdzie służba jest ograniczona, koszt zaś jak widzimy, jest o wiele mniejszy, niżeli przy spirytusie. Dodać tu jeszcze trzeba, że to, czego się najwięcej obawiać było można przy takiej kuchence — swędu z nafty nie ma wcale. Jaką wygodą w gospodarstwie niezamożném, nie mającém w małym mieszkaniu kuchni, może być taki przyrząd, łatwo zrozumieć.

Najlepsze kuchnie naftowe posiada skład Schredera ulica Graniczna, gdzie jest również skład wszelkich gospodarczych naczyń blaszanych.

31. Czyszczenie maszyn do szycia.

Kurz i rdza są to nieprzyjaciele wszelkiego porządku; — chcąc zatem maszyny do szycia ustrzedz przed temi dwoma wrogami, należy je starannie zamykać i ochraniać od zakurzenia. Jednak zaprawdę są to tylko sposoby opóźnienia skutków kurzu, ten ostatni bowiem przenika wszędzie i jest nieunikniony. W czasie szycia cząsteczki sztyego materiału i pył apretury, to jest krochmalu, jakim fabryki nadają tęgość płótnom lub wyrobom bawełnianym, unoszą się w powietrzu i opadają następnie w postaci kurzu, czego dowodem jest, że tenże kurz tak znacznie większym jest w wielkich szwalniach, jak w innych zamkniętych miejscach.

Ten to kurz osiada szczególnie na maszynie, a choć da się łatwo otrzeć z wierzchu, wkrada się on szkodliwie tam, gdzie maszyna jest oliwą smarowana, wtedy tłustość robi się gęstą, ciemnieje, utrudnia ruch maszyny i staje się powodem bezużyteczności tejże.

Gdyby więc nawet nowa maszyna mimo nasmarowania nie miała łatwego ruchu, dowodzi to, iż jest zakurzona i to tamuje bieg maszyny,

Trzeba wtedy wlać czystego tłuszczu z racie zwierzęcych (z nówek). z baranich jest lepszy jak z wołowych, w miejsca przeznaczone do smarowania i puścić maszynę w jak najszybszy bieg. Tym sposobem wprowadza się z miejsc zakurzonych poprzednio zgęszczona kurzem tłustość, która się okazuje koloru zupełnie czarnego. Należy ten tłusty

brud suchym miękkim gałgankiem obetrzeć, napuścić znowu maszynę tłuszczem i kilkakrotnie ją w szybki ruch wprowadzić, powtarzając obcieranie brudnego tłuszczu, ilekroć się takowy pokaże. To działanie należy powtarzać tyle razy póki tłustość wlana w maszynę nie będzie się zupełnie czysta wydobywać, wtedy można być pewną, iż maszyna jest dostatecznie oczyszczoną.

Doświadczenie okazało, iż zamiast kosztownego tłuszczu płynnego z nówek baranich i nie zawsze znajdującego się w handlu, można z równą korzyścią użyć nafty.

W razie jednak jeżeli przez brak oczyszczania i długie nieużycie maszyna dojdzie do tego stopnia zanieczyszczenia głównie z powodu, że dawniejszy tłuszcz był zwyczajnym olejem, który zgęstniał i stwardniał następnie, a niektóre składowe części maszyny pokryły się rdzą, wtedy trzeba stwardniałe smarowidło złożone z kurzu i zaschłego oleju najprzód zmiękczyć smarując przez kilka dni obracające się około siebie części maszyny, mieszaniną z równych dwóch części nafty i płynnego tłuszczu zwierzęcego (jak wyżej) starając się osiągnąć najgłębszych miejsc. Gdy to smarowanie rozpuści stwardniały olej i usunie rdzę, trzeba maszynę ostrożnie puścić w ruch.

Wtedy z łatwością można już ją zupełnie oczyścić wlewając, jak powyżej opisano, świeżą naftę. Gdyby jednak maszyna było bardzo zardzewiała, wtedy tylko wprawna ręka zdolnego mechanika będzie w możności ją powrócić do należytego stanu.

Zrobimy tu jeszcze tę uwagę, że przez używanie niewłaściwego oleju do smarowania maszyny, przyspieszamy jej zanieczyszczenie; do takich niewłaściwych olejów mogą być policzone: lniany, konopny, mawkowy, zepsuta lub nieczysta oliwa i w ogóle takie wszystkie oleje, które na powietrzu gęstną, jęlczeją lub już zjęłczałe, co się zaraz wydaje starością zepsutego tłuszczu, przykro się powonieniu czuć dając. Najwłaściwsze zaś następujące: dobra oliwa, tłuszcz płynny z kości i nówek zwierzęcych i t. p. Tłuszcz z nówek baranich łatwo bardzo samemu w domu zrobić. Wziąwszy świeżych nówek baranich lub innych gotować w wodzie na wolnym ogniu, następnie precedzić, sklarować do czysta i zlawszy tłuszcz z wierzchu dla oddzielenia go od wody, zachować w suchych butelkach, wstrząsając butelkami od czasu do czasu.

32. Urządzenie lodowni.

Potrzeba lodu tak się w ostatnich czasach powiększyła, nie tylko w przemyśle, w użyciu domowem, ale i przy pielęgnowaniu chorych, że uważamy za stosowne powiedzieć słów kilka o urządzeniu lodowni.

Handel naturalnym lodem przybrał ostatniemi czasy tak wielkie rozmiary w Ameryce, Norwegii i Anglii, iż stworzył oddzielny przemysł lodowy.

Gdy lód na amerykańskich jeziorach dojdzie największej grubości, wtedy rodzaj pługu lodowego przerzyna go i rozdziela na bryły sześciokątne, któremi cale floty statków napełniają się, aby następnie w podzwrotnikowych okolicach z radością były witane. W Ameryce myślą na seryo o tem, ażeby płynące góry lodowe, które w późniejszych miesiącach lata, stają się jak gdyby płynąciami wyspami na północno-podbiegunowych morzach, z silnym prądem Golf-Streamu ku południowi ciągną, zatrzymywać w południowych portach, by je zamienić na monetę.

O ogromnem spotrzebowaniu lodu, jaki ma miejsce w Zjednoczonych Stanach Ameryki, można sobie wyobrazić z cyfr, jakie tu podajemy: W roku 1866 w Nowym Yorku i jego okolicach wypotrzebowano lodu 250 000 tonów, co wynosi 5 centnarów na głowę, a w roku 1871 przeszło milion tonów.

Boston, który pierwszy w roku 1805 naładował okręt lodem, wysłał w zimie roku 1867 na 68 — 1 769 920 centnarów lodu w bryłach w cieplejsze kraje.

Anglia sprowadza z Norwegii rocznie 800000 centnarów lodu a zużywa dziesięć razy tyle z własnych jezior, stawów i rzek.

Francya przed parą laty dopiero zaczęła z nieprzebranego źródła lodowców alpejskich czerpać lód; o ilości spotrzebowanego lodu w Niemczech, które potrzeby swoje pod tym względem w części z Norwegii zaopatrują, nie mamy żadnych pewnych danych, w każdym razie ilość się ciągle zwiększa, chociaż w porównaniu z potrzebami Północnej Ameryki, jest bardzo mała.

U nas używanie lodu dostatnie, uważa się za rodzaj zbytku, a przecież nie jest-to zbytek, ale wygoda, o której powinnyby gospodynie pomyśleć.

Zachowywanie lodu w wielkich partyach, do niedawnego jeszcze

czasu, prawie zawsze miało miejsce w murowanych lodowniach, dopiero teraz powszechnie zaczęto używać wygodniejszego i dłużej zachowującego lód sposobu, w budowanych na powierzchni ziemi drewnianych szopach. My pragniemy tylko dopomóc czytelnikom naszym w najprostszym urządzeniu małego zachowanka lodowego.

W miejscu o ile można zacienionem, na podwórku lub w ogrodzie, na pustej przestrzeni, a lepiej jeszcze na podkładzie mchu osiem cali wysokim, lub na trocinach drzewnych, układać zimą o ile można największe kawały lodu szychdami w obwodzie, którego średnica powinna się zastosować do potrzeby, zachować się mającego lodu; jak można najbliżej jeden drugiego, wypełniając powstające puste przestrzenie tłuczonym lodem polewając wodą. Gdy tym sposobem odpowiednia szychta zamarznie w jedną pełną masę, wtedy układa się drugą i tak dalej, na wysokość 9 do 10 stóp. Tak uformowana lodowa bryła może stać spokojnie, póki powietrze jest mroźne, skoro jednak tylko zaczyna się ciepło, pokryć ją dwa i pół do trzech stóp grubym pokładem mchu, a następnie zrobić nad tem, na palikach spoczywający słomiany dach, wystający mniej więcej na dwie stopy po nad mchem i nie dotykający go nigdzie. Chcąc wybrać coś lodu, trzeba wejść na wierzch, zrobić w górze otwór, nigdy z boku, odkryć pokład mchu tak długo, aż się potrzebną ilość lodu wybierze, czyli wyrąbie i pokryć go następnie mchem napowrót. Lód utrzymuje się tym sposobem doskonale od roku do roku.

Przechowanie mniejszej ilości lodu może mieć miejsce w małej lodowni, którą z łatwością można umieścić w piwnicy lub obok niej. Rachując na przykład potrzebę lodu na 200 centnarów, należy zwracając uwagę, że przy mniejszej przestrzeni w porównaniu więcej ginie lodu przez roztopienie, trzeba podwójną ilość lodu zachować. Potrzeba zatem przestrzeni 800 stóp kubicznych, która wejdzie w długość 16 stóp, szerokości 8 stóp, wysokości 7 stóp, w górze sklepiąca. Najprzód całą przestrzeń wewnątrz podmurować tak, aby wierzchnia warstwa muru zachodziła na dwie stopy w ziemię. Następnie urządzić wewnątrz tego murowania pokład z desek, w odstępach jednej stopy od muru, wypełniając przestrzeń zostającą plewami, słomą, korą dębową lub odpadkami torfu (w Ameryce układają kilka warstw białej gliny). Aby topniejąca woda nie wchodziła w ten pokład, powinny być deski chociaż u spo-

du obłożone cynkiem, a w innych miejscach dobrze zalutowane. O odpływie topniejącej wody należy mieć naturalnie wielkie staranie, a mianowicie, aby nie wciekła w miejsca wypełnione; zmniejszając tym sposobem jego działanie. Jeżeli jest przypuszczalnym, że woda gruntowa przesiąknie do podmurowania i może dojść do miejsca wypełnionego lodem, to należy cały mur pokryć dobrze cementem. Lód wysypuje się za pomocą wymurowanego w górze kanału, który następnie trzeba szczelnie przykryć. Wejście do lodowni musi być urządzone z wązkiej strony, przez drzwi w wązkiej ścianie w odstępie jednej stopy jedne od drugich, a przestrzeń między drzwiami powinna być wypełniona słomą. Bardzo dobrze jest w odstępie 6 stóp urządzić drugie drzwi zamknięte aby w chwili, gdy się otwierają właściwe drzwi od składu lodowego, zewnętrzne powietrze nie miało przystępu całą masą do lodowni.

Zalecane przez wielu dodawanie kuchennej soli do lodu, aby zachowany lód polepszyć, jest kosztownym wydatkiem mijającym się zupełnie z celem. Przestrogi, aby lód jak najdrobniej rozbity pakować, oraz tylko w czasie wielkiego zimna do lodowni zwozić, są zupełnie bezzasadne i nie mają żadnej praktycznej podstawy. Daleko ważniejszą jest praktyczna przestroga, aby zacząć go zwozić wtedy, gdy pokłady lodu nabiorą już stosownej grubości, często bowiem się zdarza, iż po pierwszych mrozach następują roztopy i ci którzy się początkowo nie zaopatryli w lód, pozbawieni są tej arcyważnej gospodarczej wygody.

Bl. 1873 r.

33. Otrzymywanie lodu w czasie łagodnej zimy.

Chcąc sobie przysporzyć lodu w czasie łagodnej zimy, należy urządzić skrzynie z żelaznej blachy, umieszczone w bliskości lodowni i mniej więcej na jednej z nią wysokości, należy wszakże baczyć, aby skrzynie te nie spoczywały bezpośrednio na ziemi.

Skrzynie owe w czasie chłodnych nocy, nalewa się wodą na całą wysokość; doświadczenie wykazało, że woda ta wnet zamarza; poczem na tę skrzeplą warstwę nalewa się znów wody i tak postępując, można w czasie jednej nocy otrzymać warstwę jak najczystszej lodu, na 5 do 6 cali grubą.

W czasie chłodnych dni, można dalej prowadzić robotę dniem i nocą, wrzucając do lodowni utworzone już szyby lodu. Mając skrzynie znacznych rozmiarów i w czasie temperatury 2 do 4 stopni niżej

zera, można sobie zebrać w ciągu dni dziesięciu znaczny bardzo zapas lodu, przy użyciu jednego tylko robotnika.

Nagromadziwszy już znaczny zapas lodu w lodowni, napelnia się dalej skrzynie wodą i czeka prawie aż do jój zakrzepnięcia, poczem czerpie się tę wodę i wypełnia nią luki pomiędzy bryłami lodu w lodowni będące, odbywając tę robotę w czasie temperatury niżej zera i z przerwami tak, aby woda wszystkie przestwory zapełnić mogła i stopniowo marzła, tym sposobem otrzymuje się jedną wielką bryłę lodu nie zawierającą powietrza, co znacznie na trwałość lodu wpływa; można bowiem niemal z pewnością twierdzić, iż bryła lodu wielkości 3000 stóp kubicznych, tyle wyda lodu do użytku i równie jest trwałą, jak masa lodu o pojedynczych kawałach, objętości półtora raza większej. Nawet w czasie ostrzej zimy, podobna metoda postępowania daleko jest korzystniejszą, gdyż wydatek poniesiony na urządzenie skrzyń lodowych, niższym jest od kosztów ponoszonych przy dostawaniu lodu z wód głębokich i sprowadzaniu go ze znacznej odległości.

34. Papierowe angielskie towary i firanki z papieru.

Przemysł angielski, który wyroby papierowe w miejsce białych i kolorowych perkali podaje, nie jest już poniekąd nowością, gdyż papierowe kołnierzyki, mankietki, przody od koszul męzkich, są i u nas w Warszawie dawno znane, choć mało w użycie weszły. Ale obecnie przemysł angielski wielkie postępy w tym kierunku uczynił i czytamy w londyńskim czasopiśmie: *The Mechanic Magazine*—1869 r. iż dom handlowy londyński M. Pavy i spółka, wyrabia z papieru całkowite ubrania, które w mocy swojej i pięknym pozorze nic wyrobom bawelnianym nie ustępują, a które są wyrabiane z takiej masy papierowej, jakiej używają Japończycy na cel podobny, to jest na chustki od nosa, które w Japonii bywają z papieru. Papier na użytek wyżej wskazany, to jest na przedmioty ubioru, bywa wyrabiany tak z włókien roślinnych jak zwierzęcych, włókien zaś roślinnych używa się takich nawet, w jakie dotąd fabryki papieru nie zaopatrywały się wcale, a to lnu, konopi, pewnego gatunku malw, bawełny wreszcie, z działu zaś zwierzęcego służą również dobrze: jedwab, włos, wełna itd. Papier z nich biany musi też mieć inne, niż dotychczasowy własności, choć się te wszystkie wyżej wymienione materje na papkę dopiero jest następnie bielona, na papier wycis¹

towana, aby w przymiotach swoich wyrobom przedzonym nie ustąpiła, najpierw co do mocy, potem elastyczności, miękkości i wytrzymałości włókien, która się tém dowodzi, że przedmioty papierowe zupełnie tak jak tkaniny zwykle zeszywać można, a szew bynajmniej pod nicią nie ustępuje, nawet przy silném nateżeniu. Towary z wyrobów papierowych już bywają wystawiane w sklepach londyńskich obok innych, a między innemi w jednym z wielkich sklepów pod firmą Roberts i Thorne widzieć można bardzo ładne spódnice damskie z białego papieru, przyozdobione piękném drukowaniem w czarne desenie, lub wyciskane w naśladownictwo angielskiego haftu. Podobnie odrobiona spódnica z wyrobów bawełnianych o wieleby droższą być musiała, jak to ma również miejsce z bardzo pięknymi frankami papierowemi, tak w białych lub kolorowych wyrobach, odpowiadających pozorem głansowanym perkalom, jakie na pokrowce mebli lub firanek zwykle się używa. Dalej widzieć również można poduszki i materace w powłokach papierowych, które zalecają się tak wysokim gustem wyrobu, jak tym jeszcze, że papier będący gorszym przewodnikiem ciepłika od tkanin bawełnianych, ma za sobą te same zalety, jakimi odznacza się na pościel skóra lub cérata. Ale najgustowniejszym i najpraktyczniejszym przedmiotem papierowego przemysłu, sąienne łózek okrycia, kapami zwane, które w wyrobach papierowych dochodzą takich pięknych barw i deseni, jakie przy innych tkaninach już tylko kosztownie opłacić trzeba. Przedmioty te jakkolwiek prać się nie dają, nie są przecież po zbrukaniu stracone, gdyż fabryka przyjmuje je z powrotem i coś za nie płaci, a nizka cena nowych towarów, oszczędzających pracy prania, zaleca je klasie ludzi niezamożnych. Z masy papierowej wyrabiają również naśladowujące skórę wyroby, z których trzewiki lekkie są i stosunkowo do ceny mocne. Tu już w pomoc papierowi przychodzi pokost i kauczuk na umocnienie podeszwy.

Od niedawnego czasu zaczęto w Londynie wyrabiać franki i tym podobne rzeczy z papieru. Nowe te okazy przemysłu dla swój piękności i taniości tak szybki zbyt znalazły, iż utworzyło się towarzystwo, z kapitałem 100,000 funtów szterlingów, w celu produkowania wspomnianych wyrobów na wielką skalę. Obawiają się w skutek tego podrożenia papieru i dlatego to przemysł powstający. napotyka w Anglii wielu przeciwników. Tymczasem jakkolwiek taniość dzienników i książ-

żek ma najwyższe znaczenie, nienależy jednakże potępiać nowój fabrykacyi. Przeciwnie, powinno to być zadaniem przemysłu, aby dostarczył więcej i tańszego materiału, z którego przygotowuje się papier. Będziemy mieli wtedy jednocześnie tańszy papier na użytek literacki i wyroby z masy papierowej w tej cenie, jakiej nie można otrzymać produkując je z innego materiału.

Bl. 1871 r.

35. Nieprzemakalne podeszwy do zwyczajnego obuwia.

Chcąc skórzane podeszwy zrobić tak nieprzemakalnymi jak są kalosze gutaperkowe, trzeba dać takowym pewien rodzaj powłoki wilgoć nie przepuszczającej, a to w sposób następujący: jeden łut obrzynków kauczuku (ze starych gumowych kaloszy) nalać półfuntem benzyny z kamiennych węgli, w szczelnie zamkniętym się naczyniu i w takowym, od czasu do czasu potrząsając, trzymać aż do zupełnego rozpuszczenia się, a wtedy roztwór ten zlać ostrożnie z stałych na dnie metów i czysty zmieszać z funtem lnianego oleju. Oddzielnie rozpuścić przez ogrzewanie ćwierć funta smalcu wieprzowego i dwa łuty parafiny w jednym funcie tranu, wszystko razem zlawszy doskonale z sobą połączyć przez staranne mieszanie czas pewien. Tem smarowidłem dobrze ciepłym ale nie gorącym podeszew powlec, a po należytym wyschnięciu, skóra stanie się najzupełniej nieprzemakalną.

36. Podeszwy skórzane do kaloszy gumowych

Chcąc zaś dla mocy dać kaloszom gumowym podeszwy skórzane przykleja się je do tychże kaloszy kitem gumowym, który otrzymuje się przez rozpuszczenie od 6 do 8 części kauczukowych obrzynków w stu częściach benzyny z węgla kamiennego, a to nalawszy kauczuk benzyną i trzymając to w naczyniu szczelnie zamkniętym. Kit ten skórę do gumowego kalosza doskonale przyklejający, nie wymaga już żadnej innej przymieszki.

37. Przestroga co do użycia jedwabiu.

Przy użyciu czarnego jedwabiu do haftu na tle białem to jest znaczenia chustek batystowych, haftowania kołnierzyków, muślinowych bluzek itp., jedwab' czarny, naturalnie koniecznie francuzki, bo ten jedynie jest równy i mocny, należy zagotować poprzednio w ukropie miękkiej wody, dodając na łut jedwabiu pół łuta saletry. Następnie wyjawszy jedwab z ciepłej jeszcze wody, roztrzepać i powiesić do wysuszenia na słońcu, lub przy zamkniętym piecu.

Naszywając perelki czarne lub sieczkę jako ozdoby rozmaitych ubiorów — używać nie jedwabiu, gdyż takowy tak przez sieczkę jak perelki prędko zostaje przerzniętym, ani żadnych choćby najgrubszych nici, lecz filozelę, czyli pelę, składającą się z kilkunastu prostych niekrętych włókien.

Przenosząc cyfry do znaczenia bielizny na płótno, należy miejsce przeznaczone do znaczenia namoczyć naftą, przez co płótno stanie się zupełnie przezroczyste, a następnie zaraz póki wilgotne, przenosić ołówkiem cyfry, po wyschnięciu zaś haftować zwykłym sposobem.

38. Doprowadzenie lnu do miękkości jedwabiu.

Robi się ług z 1 części niegaszonego wapna i 2 do trzech części bukowego popiołu, a ustały zlewa się do następującego użytku. Garstki lnu związane z obydwóch końców, aby się nie targały, układa w kocioł, którego duo zostało wysłane pierwej słomą, a słoma przykryta lnianym płótnem, warstwę ułożonych na to garści lnu znów się płótnem pokrywa i tak powtarza wciąż, aż do napelnienia kotła, następnie wlewa się ług i przez godzinę gotuje, poczem wyjęty len płótnem się w świeżej wodzie. Jeżeli wyługowanie nie okaże się dostatecznem, można powtórzyć gotowanie raz drugi. Nakoniec len suszy się na powietrzu, raz jeszcze pociera i czesze, wyczeszki czyli pakuły pomieszane z bawełną również dobrze się wyrobiją. *Bl. 1874 r.*

39. O zastosowaniu kolorów.

Bardzo jest ważnem umiejętne zastosowanie i zestawienie rozmaitych kolorów tak w umeblowaniu, jako też w rozmaitych domowych pracach.

Kolor rubinowo (różowy), czerwony: tworzy najstosowniejsze kombinacje z niebieskim i zielonym; ażeby jednak różowe z zielonem nie zaostro odbijało, dzieli się białem, przyczem gdy oba te kolory w niezbyt ciemnym są cieniu, tworzą bardzo piękne połączenie. Różowy, w połączeniu z zielonym, tworzy nader efektowny cień na dywanach.

Czerwony z żółtym, wtedy tylko mogą stać obok siebie, jeżeli mają metaliczny czyli złoty odblask; świecący kolor żółty jest w innym razie nienależyty, gdyż zanadto drażni oko; gdy tymczasem czerwony, w połączeniu z żółtym i czarnym tworzy pyszną całość, sam zaś czerwony z czarnym nie dobrze odbija.

Toż samo wrażenie robi pąsowy (cynober), który w połączeniu z czarnym, tworzy nieefekowną całość, gdy tymczasem z szafirowym lub granatowym prześlicznie wygląda; chcąc jednak pąsowy (cynober) z czarnym połączyć, trzeba je oddzielić białym lub złotym. Czerwony z szafirowym idzie bardzo dobrze; z seledynowym zaś jest krzyczący i niemiły dla oka. Kolor czerwonego maku zgadza się najlepiej z popielatym, tak ciemnym jako też i jasnoperłowym.

Pomarańczowy z niebieskim ultra-marino a nawet z niebieskopopielatym bardzo żywo wystaje; jasno pomarańczowy z ciemno niebieskim przybiera charakter smutku. Podobnie brązowy z niebieskim jest także wyrazem smutku, brązowy zaś z zielonym, bardzo dobrze się z sobą zgadzają. Metaliczny żółty naśladowujący złoto, nadzwyczajnie korzystnie wydaje się w połączeniu z karmazynowym, rubinowym, ultra-marino niebieskim i zielonym.

Kanarkowy lub cytrynowo-żółty najlepiej się zgadza z fioletowym tak jaśniejszym jako i ciemniejszym. Jednak najefekowniej wygląda fioletowy gdy jest pomieszany z czarnym, uważać tylko należy aby czarny kolor w małej ilości był widziany, tymczasem fioletowego powinno być dużo. Tym sposobem fioletowy mniej ciemno wystaje przy czarnym, żółty zaś podnosi jego barwę.

Zielony ładnie wygląda, szczególnie na przedmiotach do światła używanych, gdyż sztuczne światło podnosi niezmiernie kolor zielony, gdy tymczasem w tym samym cieniu kolor niebieski traci i bezbarwnie wygląda.

Chcąc połączyć trzy kolory należy wybrać: czerwony, niebieski i żółty, używając czerwonego cynobru, niebieskiego ultra-marino, biorąc jednak żółty bez metalicznego odbłasku złota, użyć należy zamiast czerwonego cynobru rubinowego, a nawet i w takim razie korzystniej jest użyć dwa cienie żółtego.

Przy połączeniu tych kolorów, można także użyć zielonego zamiast niebieskiego, zestawiając go jednak tak, aby czerwony go podnosił gdyż przy żółtym zielony zawsze brudno wygląda.

Purpurowo-pąsowy i żółty wspaniale wyglądają; dołączając do nich nieco srebrnego lub perłowego; kolory te niszczą ostrość pierwszych dwóch jaskrawych cieni i uspokajają niejako oko.

Pąsowy, zielony i żółty mają zawsze w sobie coś kościelnego średniowiecznego, w nowoczesnych modnych materiałach połączenie to często się spotyka, wygląda szorstko, ale pomimo to bardzo pompatycznie.

Pomarańczowy, fioletowy i zielony jest jednym z tych połączeń, które nawet przy dniu nie traci efektu, bardzo dobrze łączy się z białym; szczególnie, gdy ten ostatni stanowi tło. Dowodem tego, iż białe szerokie wstążki z wążkami arabeskami przerabianymi temi trzema kolorami są prześliczne, jeszcze wspaniałej występuje ta kombinacja przy aksamicie, gdy żółty kolor zastąpiony jest złotem lub pelą.

40. Wybór kolorów przy wieczorném oświetleniu.

Mówiliśmy już poprzednio o kolorach do codziennego użytku, chcemy teraz pomówić o odcieniach, warunkujących się według reguł ogólnych przez wpływ światła. Ażebymy spełnić nasze zadanie musimy zacząć od rozczarowania, gdyż mało która z naszych czytelniczek nie doświadczyła, iż suknia, wstążka, z której sobie zapowiadała na przyszłym balu pyszny efekt, zawiodła ją; że dekoracye i tapety salonu przeznaczonego na wieczorne zebrania, sprawiały w dzień świetne wrażenie przy blasku zaś świecy bladły, wydając się brudne, ciemne albo zbladłe. A pochodziło to ztąd, że zapomniały o oświetleniu gazowém. Dopiero nauczone doświadczeniem, postanowiły zakupy i obstalunki spełniać tylko wieczorem, chociażby je to gniewać miało, że zmiana oświetlenia zmianę koloru spowodzić może. Związek jednak koloru i oświetlenia wykaże się łatwo z zastanowienia, że kolor nie jest właściwością ciała, materji, ale tylko odbiciem padającym na nie światła, że ciało posiada właściwości przyswajania sobie pewnych kolorów a reflektowania innych, i że wydaje się czerwonym, żółtym albo niebieskim, jeżeli wciąga w siebie wszystkie promienie białego, ale z różnych kolorów złożonego światła słonecznego i jeżeli zarazem odrzuca czerwone, żółte albo niebieskie.

Lecz nie każde światło posiada tak jak słońce wszystkie rodzaje promieni, lecz często kilka tylko z nich albo jeden. Jeżeli takie światło oświeci ciało kolorowe, to w najlepszym razie odbije się tylko takimże promieniem. Powiadam dlatego w najlepszym razie, gdyż kolor ten mógłby także do takich należeć, który w siebie wciąga, a nie reflektuje i wtedy wydałby się bezkolorowym, to jest czarnym albo siwym. Gdyby nasza ziemia pobierała światło od gwiazdy polarniej, rzucającej

żółte tylko promienie, to zasób kolorów byłby taki sam; tylko żółte uznalibyśmy za żółte, reszta zaś byłaby bezbarwną, umarłą, smutną czarnością. Toż samo byłoby, gdyby źródło światła tworzył Polux, tylko z tą różnicą, że na miejscu żółtego koloru mielibyśmy czerwony. Jest to więc dla nas szczęście, że nas oświeca słońce, a nie owe gwiazdy. Jakby się przedstawiło podobne oświecenie, to najlepiej pokazać mogą sztuczne, przy których czasami płomień kolorowy oświeca krajobraz. Tak na przykład kto się przy spaleniu bengalskiego ognia patrzył na otoczenie, tego uwagi nie uszła śmiertelna bladeść na twarzach, jako też że najbardziej barwy przemieniły się w brudny kolor siwy, a cały krajobraz przybrał ponury, monotony charakter. Równie też płomień gazowy, lampy i świecy i w ogóle każdego światła służącego nam do oświetlenia, składa się zupełnie z innej kombinacji farb, aniżeli światło słoneczne. Wprawdzie znajdują się tam wszystkie rodzaje promieni, ale nie w tym stosunku, co w słońcu. Odznaczającymi się są szczególnież żółty, mniej czerwone, a w bardzo małej liczbie niebieskie i fioletowe. To daje miarę stosownego wyboru, lecz najpiękniejsze i najefektowniejsze potrzeba wykreślić z repertuarza kolorów. Tu wykluczyć trzeba przedewszystkim kolor niebieski, który za dnia taki świetny między kolorami, w wieczór zaś świetność tę zupełnie utracą, co dotyka wcale nieprzyjemnie blondynki, którym się zdaje, że bez niebieskiego obejść się nie mogą. Jeżeli już która z czytelniczek chce się posłużyć tym ulubionym kolorem, to niech wybierze ultra marny, który lubo ciemniejszy, ale zawsze niebieskim pozostaje. Jaśniejsze niebieskie kolory stają się jeżeli mają pozostać niebieskimi, bardzo martwe, lub zwykle podobne do zielonego, od którego trudno je odróżnić, lub wreszcie do jaśniejszego fioleto, albo lila. Ten ostatni kolor przechodzi naprzykład niezapominajka. Wszystkie kombinacje kolorów, których niebieski stanowi część przeważną, tracą przy sztucznym oświetleniu wiele swego blasku. Kolor czerwony, żółty, ultramarzyn i purpura, wszystkie części składowe, które się przy świetle dziennym wydają bardzo żywo i pięknie, utracają całkowicie swoją właściwość, jeżeli się niebieskiego nie zastąpi innym kolorem. To zastępstwo uskutecznia kolor zielony, który przy świetle wywiera większy efekt i którego daleko lepiej użyć można niż we dnie. Nawet zielone i niebieskie płyny niemożliwe przy świetle naturalnym, przy sztucznym

wcale się dobrze użyć dadzą; tak na przykład piękna twarzyczka mogłaby się niemi przy koafurze posłużyć bez namysłu, co w dzień nie byłoby zbyt bezpiecznym. Nic jednak nie zastąpi ubytku fioletu, wychodzącego zbyt ciemno i słabo, iżby go użyć warto. Najwdzięczniejszym kolorem jest czerwony, szczególnie w odcieniach szkarłatu i cynobru, które świecą nadzwyczaj płomiennie. Purpura mniej się nadaje do użycia, albowiem utracą niebieskawy połysk, a zbliża się do koloru czerwonego; z żółtym dzieje się coś podobnego.

Oranz staje się zupełnie żółtym. Nawet żółty kolor jeżeli ma sprawić efekt, trzeba go wybierać z cieni żółto-złotego. Jaśniejszy żółty zbliża się tak do białego, że trudno jeden od drugiego rozróżnić, tak na przykład rękawiczki glacé. Właściwość ta da się spożytkować; tak na przykład pożółkłą bieliznę, rękawiczki i sztuki ubrania można wieczorem przywdziawać, tak samo przelożyć trzeba bezwarunkowo żółtawe koronki nad koronki jasnej białości. Byłoby też nadaremne, takim materyom wpadającym w żółtawy kolor, mającym być użytymi przy wieczornym oświetleniu, chcieć przez dodatek niebieskiego nadać olśniewającą białość. Dodatek niebieskiego absorbowanym bywa przy sztucznym oświetleniu, a przez to odbiera białemu światło, gdy tymczasem wpadanie w żółtawy wcale się źle nie odbija, dlatego to damy ciemnej cery mogą się śmiało ukazywać i bez poudre de riz w najbardziej oświetlonych salach balowych, gdyż sztuczne światło dodaje im olśniewającej i pociągającej białości. Czyżby tutaj, rzucamy tylko zapytanie, różnica między tak zwanem pięknosciami dziennymi a wieczornymi dała się wytłumaczyć ową kombinacją kolorów? Kto wie, czy nie o tem myślał Göthe gdy pisał: „Powinowactwo z wyboru.” *Bl. 1869 r.*

41. Upiększenie mieszkania roślinami w wazonach wiszących.

Dla upiększenia salonu jest w powszechnem dziś upodobaniu pielęgnowanie roślin w wazonach wiszących, które gdy są z porcelany i terra cotta stanowią wykwintną pokoi ozdobę. Rośliny, hodujące się najlepiej w takich wazonach, bez wymagań wielkiej troskliwości, są: fioletek parmeński, fuksye, niektóre gatunki kaktusów, tak zwane włosy Wenery, wąs polski i rozmaite odmiany prązkowanych bluszczów. Roślin tych w każdym umiejętnie prowadzonym ogrodzie,

nabyć można za przystępną cenę, wraz z stosowną dla nich ziemią, w którą zaraz wsadzone być powinny.

Przy kupnie wazoników zważać trzeba, aby objętość ich mieścić mogła stosowną ilość ziemi do żywienia rośliny; w tych bowiem ślicznych małych wazonikach, w które zaledwie garstka ziemi wsypaną być może, żaden gatunek rośliny dobrze się nie wyhoduje. Wiszące wazoniki najlepsze są średniej wielkości od 6 do 8 cali głębokie, a od 5 do 6 szerokie, w dnach powinny być otworki, które przed napełnieniem wazonika ziemią, zakłada się skorupką glinianą, aby się ziemia nie wysypywała, a zbyteczna przy podlewaniu woda ściec mogła, inaczej dobrych następstw spodziewać się nie można. Zasadziwszy i obcisnąwszy roślinę, wieszka się wazon w miejscu widnem, blisko okna, a w zimowe dni piękne i słoneczne najmniej godzinę wpuszczać trzeba świeże powietrze. Oczyszczać pilnie z pyłu i owadów, w około wazonika rozkładać równo zwieszające się gałęzie i nie zapominać w lecie często skrapiać, gdyż w tych wazonach ziemia szeroko u wierzchu rozłożona, prędkiej wysycha jak w innych naczyniach, w skwarne dni bardzo nawet jest dobrze dwa razy dziennie czynność tę powtarzać, aby nigdy ziemia nie była zbyt suchą. W zimie zbyteczna wilgoć także mogłaby być szkodliwą, chcąc więc oczyścić z kurzu roślinę, lepiej obmyć liście gąbką, gdyby te jednak zbyt drobne były, to można skropić roślinę wystawą czystą wodą miękką. Temperatura zimowa w pokoju nie powinna być ani zimna, ani gorąca, od 13 do 15 stopni Réaumura. Chcąc mieć w lecie lub na jesieni prawdziwie piękne, bogato okryte wazoniki, zasadzić purpurowe wibulki (Werweny), lub siać w Marcu i Kwietniu *Lobelia cinus* i *erinus superbe*, gdy roślinki powschodzą, zostawia się od 5 do 6, a resztę przesadza; gdy silnie się ujmą i okryją ziemię, usuwa się jeszcze dwie najslabsze, aby pozostałe miały swobodne miejsce rozkrzewiać się, przez całe lato do późnej jesieni wywdzieczą się niezliczoną ilością trwałych błękitnych kwiatów.

Bl. 1873 r.

42. Utrzymanie roślin w mieszkaniach gazem oświetlonych.

O użyciu światła gazowego w mieszkaniach wieleby było do powiedzenia, my się tylko ograniczymy na zwróceniu uwagi czytelniczek na wpływ, jaki gaz wywiera na rośliny. Zauważano, że niektóre z nich

znoszą go łatwiej, gdy tymczasem inne nie dają się hodować w miejscach gazem oświetlonych. Gdy jedne rośliny giną i przepadają zupełnie, inne nie tracą nic ze swój pierwiastkowej żywotności.

Uwagi jakie tu podać chcemy, zawdzięczamy jednemu z wielkich zwolenników flory ogrodowej, niedawno zmarłemu Dr. profesorowi Schleicher z Jeny. Podług Schleichera niema tak szczelnej rury gazowej, któraby nie przepuszczała gazu. Przedewszystkiem więc należy bardzo starać się o zabezpieczenie wszelkich otworów gazowych; następnie należy tylko takie rośliny wybierać do pielęgnowania w pokoju, które podług doświadczenia mało lub wcale nie cierpią na oświetleniu gazowém; np. wszelkie rośliny palmowe, ma się rozumieć z tych, które w pokojach hodowane być mogą, oraz draceny, maranty, pewne wytrwalsze begonie i kaktusy. Begonie delikatniejsze niszczeją.

Można przyjąć za zasadę, z pewnym jednak wyjątkiem, że wszelkie rośliny o grubym, połyskującym liściu łatwiej znoszą powietrze gazowe. Wyjątkami są kamelie i ulubione drzewa ficus zwanego (ficus elastica).

Najwłaściwiej byłoby robić doświadczenia z rozmaitemi roślinami, podczas gdy właśnie się gaz pali. Choroba gazowa tak zwana u roślin pokazuje się najprzód prawie zawsze na końcach i u brzegów liści, jako też na najmłodszych liściach i gałązkach, które się robią czarne.

Dla ostrożności należy stawiać rośliny jak najdalej od płomienia gazowego, okrywać je na noc cienką a gęstą przecież lekką chustką, najlepiej wełnianą; przewietrzać często pokoje, szczególnie w wieczorem po zagaszeniu gazu; w czasie wielkiego chłodu przewietrzać za pomocą drzwi lub oddalonych okien, w końcu stawiać w pokoju naczynia z wodą dla utrzymania wilgoci w powietrzu, które gaz suchém czyni.

Bl. 1864 r.

43. Zimowe rośliny w salonie.

*Jakie mianowicie rośliny hodować tu najstosowniej.—Familia roślin liliowych.
Podstawy pod kwiaty.—O podlewanii i gatunku doniczek.*

Kiedy zima opustoszy nasze błonia i ogrody, kiedy tylko brylantowe kwiaty lodowatego zamrozu skrzą się na szybach okien naszych, budzi się w nas prawdziwa tęsknota za uwesalającą wzrok barwą żywej zieleni i niema może wtedy miłszego dla oczu naszych widoku, jak

zimowy ogród dobrze utrzymanej cieplarni. Ale niekażdy może sprawić sobie takie kosztowne przyjemności, każdy przecież jest w stanie uweselić choćby cztery ściany jednego pokoju majem kilku piękno-listnych roślin, lub takim kwieciami wonnem, które rozwinię nam się wdzięcznie w promieniach nawet zimowego słońca, jeżeli mamy tylko trochę umiejętnej opieki. Ale bardzo mało z tych świetnych dzieci flory zwrotnikowej, które stanowią najpiękniejsze okazy cieplarni, mogą się chować w pokoju, gdzie pozbawione koniecznych do istnienia swego warunków, wkrótce słabną, niszczeją i usychają nareszcie. Są przecież niektóre wywdzięczające się bardzo dobrze za gościnę naszych pokoi, a do ich liczby należy familia roślin liliowych, rozszerzona po całym świecie i przedstawiciele swoich we wszelkich klimatach w najrozmaitszym stanie rozrostu mająca, a które z okazów nowszej horikultury odznaczają się może szczególnie podatnością do hodowli pokojowej, a przecież w stosunku do tego przymiotu pielęgnowanie ich nie jest dość upowszechnione. Użyliśmy tu nazwy lilii w jej szerszym, naukowem znaczeniu, zaliczając do tego rzędu drakeny, kształtujące się już w rodzaj drzewka, a których ojczyzną są gorętsze strony Azji, Afryki i Nowej Holandyi. Drakeny, pewne gatunki palm, oraz drzewa gumowe, pospolicie fikusem zwane, są to najwłaściwsze rośliny do wspanialszej ozdoby naszych salonowych ogrodów wśród zimy, kiedy tymczasem pięknym przystrojem niższych kondygnacyi można zrobić wonne hyacenty, tulipany i wdzięczne dzwonki krokoszu, w połączeniu ze skromną a balsamiczną rezedą.

Skoro jeszcze dodamy do tego kilka donic tak obecnie w hodowli pokojowej poszukiwanych i jakby aksamitem podbitych bigonii, i innych pięknie nakrapianych roślin wielkolistnych i coś z pnącej się zieleni, możemy otrzymać przy gustownem ugrupowaniu kłęb do zieleni miło wzrok nęcącej. Należy tu jeszcze i kamelia, licząca się do najpiękniejszych drzewek, jakie tak liściem jak kwiatem swoim zdobić mogą pokoje, że przecież hodowanie jej jest już sztuczniejsze, a raczej mozolniejsze i ztąd trudniej się udające, względnie tylko wmieścić ją można do roślin uprawy pokojowej.

Wracając do drzewek familii liliowej, podzielamy je z uwagi na ich hodowlą na dwa oddziały; do pierwszego należy udająca się najlepiej w temperaturze chłodnej od 8 do 10 stopni ciepła tylko mającej,

Dracaena congesta, rubra et indivisa; do drugiego wymagająca większego już ciepła (od 12 do 16 stopni) piękna czerwono-listna *Dracaena terminalis*, ciemniej purpurowa *Dracaena ferra*, i trójlistna *Dracaena brasiliensis*. Najpierwsza z tego oddziału jest najwięcej rozpowszechniona i do uprawy pokojowej najlepiej też przypadająca. Często na dwóch, a nawet trzech razem występujących pędach ma liście na jedną, lub półtory stopy długie, kształtu podłużnego i zwieszające się ozdobnym w ząb zagięciem. Rośliny tej familii wymagają dobrej a należycie przegnilłej liściastej z pewną domieszką stariej gliny i rzecz nego piasku. Domieszka tych przedmiotów jest koniecznie potrzebna dla dłuższego utrzymania w donicach wilgoci, która w suchém powietrzu pokojowym bardzo prędko znika, gdyż nie jest to rzeczą obojętną, czy się częściej a w mniejszej ilości poléwa, czy téż raz a tak silnie, aby woda przez donicę przeciekała. Jestto nawet *prawidło ogólne* odnoszące się do uprawy wszystkich roślin w pokojach hodowanych, prawidło ważne, a przecież bardzo lekceważone. Prawie wszyscy boją się zawiele podléwać i ztąd rośliny zasuszają. Kto znów używa podstawek z wodą, przerzuca najczęściej rośliny swoje w inną ostateczność równie szkodliwą, bo trzymając doniczki w wodzie sądzi, że roślina naciąga wodę dołem potrzebną sobie ilość, co go od baczniejszego podléwania z góry uwalnia. Gdyby nawet miało to miejsce, to nigdy w dostatecznej ilości roślina wody nie zyska, a sposób taki ma wielką wadę, że korzenie wciąż w wodzie stojące łatwo gniją. To nawet niszczy całą korzyść, jaka istotnie wypływa z podstawek wodą napelnionych, a które przez parowanie teje wody, wytwarzają wkoło kwiatów konieczną dla ich dobrobytu w suchym pokoju atmosferę wilgoci. Dlatego polecamy zaopatrzenie się w podstawę, która przez belgijskich lubowników kwiatów najpierwéj wymyślona we wszystkich krajach weszła w użycie.

Jestto podstawa cynkowa z wysokim brzegiem, którą się do polowy albo mniej niečo wodą napelnia i dopiero ułożywszy kawałki dachówki na takowej, jak na wysepce jakiejś donicę się umieszcza. Naturalną jest rzeczą, że wielkie donice już silniejszych podstaw jak dachówki potrzebują i w takim razie biorą się cegły. Cynk sam jako miękki i przez silniejsze potrażenie wnet uszkodzeniu podlegający zabezpiecza

się najczęściej z wierzchu objęciem drewnianém, mniej więcój ozdobném. Bywają takie podstawy dla ustawienia kilku lub kilkunastu doniczek okrągłego kształtu, w ozdobnie wyrabianem palisandrowem drzewie, na jednej pięknej nodze, do wysokości okna podstawę podnoszącą. Ale do wielkich donic cynkowe wewnątrz ma zwykle na ziemi stojącą mocną oprawę z drzewa, rzadko bywa ona podobnej, jak powyżej wspomniana, wykwintności i zwykle przystraja się ją, oklejając w mech, muszle, szyszki i tym podobny, gustowniej nawet niż drogie rzeźbienie zdobiący przystrój. Kiedyś pomówimy z czytelniczkami naszymi o takim przystrajaniu kwiatów, teraz zaś zwracając się wręcz do naszego przedmiotu, zrobim uwagę, iż z taką podstawą rośliny, wilgotnej atmosfery potrzebujące, używają jęj bez narażenia dolnych organów na zbytek mokradli.

Przecież delikatna *Dracaena terminalis* nie potrzebuje podobnej troskliwości; rodem z południowych Chin i Kochinchiny, nie lubi wilgoci i suche pokojowe powietrze przypada jęj bardzo dobrze, a nawet ziemia do nięj powinna być lżejszą niż wyżej wymieniona, leśną ziemią; ciepła za to trzeba jęj zawsze około 15 stopni Reaumura, co jest właśnie temperaturą pokojową, dla higienicznych względów zalecaną do utrzymania niezmiennego. Temperatura od 15 do 16 stopnia R. daje nam takie właśnie ciepło umiarkowane, jakiego nam do zdrowej cyrkulacji krwi potrzeba; wyżej nad to jest w zamkniętem powietrzu pokojowem za wiele i działa już osłabiająco, niżej, zmusza nas do zbyt ciężkiego odzienia, co przystęp świeżego powietrza do ciała naszego tamuje i na transpiracyę skóry źle działa. Pokazuje się zatem iż utrzymanie *Dracaena terminalis* w pokojowym ogrodzie zimowym, jest ze wszystkich względów łatwem, a najważniejszym zachodem jest staranne oczyszczenie jej z kurzu, przez mycie liści. Celem tego nigdy nie trzeba używać, jak niektórzy robią, szczoteczek, ale właśnie bardzo delikatnej gąbki umaczanej w wodzie, mającej temperaturę powietrza w jakim jest roślina. Gąbkę umaczaną przesuwa się kilkakrotnie (gąbka po pierwszym zdjęciu kurzu dobrze się płócze) po liściu bardzo przecież uważnie i lewą rękę wierzchem takowej pod liść pokładając, lub wczuwając przedmiot jakiś kształtu liścia, który naginając lub naciskając zepsuć można. Po umyciu trzeba roślinie dać kroplistą kąpiel, polévując koneweczką ogrodową i dać jęj w cieniu obe-

schnąć. Zaznaczamy ten wyraz w cieniu, gdyż to jest szkodliwy roślinom błąd, w który często lubownicy kwiatów wpadają myśląc, że nadsładują blask słońca po deszczu.

Ten kto się z prawdziwem zajęciem hodowlą kwiatów zajmuje, nie potrzebuje już szczegółowych przepisów, po jakim mianowicie upływie czasu powinno powtarzać się mycie, podlewanie i przesadzanie roślin. Zależne to jest od mniej lub więcej suchego powietrza, od wielkości doniczki, od stanu zdrowia rośliny i mocy jej korzeni (roślina słaba lub świeżo przesadzona męczy korzenie, gdy niemi musi pić wiele wody, dlatego rośliny takie trzeba umiejętnie oszczędzać). Czém naprzykład mniejszą jest doniczka, tem roślina zdrowa więcej wilgoci dla swoich korzeni potrzebuje, i uważne przyglądanie się roślinie wnet potrzebę tę wskaże.

Trzeba nam tylko nadmienić, iż porcelanowe wszelkie tym podobne glazurowane doniczki, są bardzo dla kwiatów szkodliwe i prawdziwe zamilowanie każe już téj wytworności gustu unikać. Glazur pięknych owych doniczek nie dopuszcza do korzeni przewiewu powietrza i pozbawia roślinę jednej z najważniejszych potrzeb życia. Także zauważano w ostatnich czasach, że sole, jakie glina doniczek zawiera, szkodliwie oddziałują na korzenie rośliny, dlatego radzim nowe donice przed użyciem, na 24 godzin w miękkiej wodzie namoczyć.

Dracaena congesta jest najłatwiejsza do rozmnażania, a to następującym sposobem: W splocie korzenistej rośliny pokazują się często jak duży palec wielkie, do głęba podobne, zupełnie białe i korzonkami opatrzone narośle. Są to podziemne pędy rośliny, które po kilku miesiącach wydają nową roślinę. W tym celu odcina się młody ten wypust na długość 1—2“, posypuje się miejsce odcięcia sproszkowanym węglem drzewnym, a to aby nie dopuścić gnicia i sadi się w małą doniczkę odcięciem na dół i pilnie bacząc, aby korzonków nie połamać. Gdy się po zasadzeniu poleje, stawia się doniczka w cieniu, a lepiej jeszcze trzymać ją przykrytą dzwonem szklannym, aż do ukazania się liści. Takie pokrywanie się roślin świeżo przesadzonych robi się w celu, aby wilgoć, parująca z ziemi, zatrzymała się na dzwonie, który to okazuje przez zapotnienie i otrzymana ztąd atmosfera wilgotna, oszczędza potrzeby częstego podlewania, bez osuszenia jednak rośliny, która

pracując nad przyjęciem się korzeni w ziemię, ma te korzenie zmęczone i potrzeba ciągnięcia niemi wody, wysła je zbytecznie.

Bl. 1867 r.

44. Nadzwyczajny wzrost kwiatów w doniczkach.

Otrzymuje się przez podlewanie roślin raz w miesiąc wodą, która zaprawiona jest mieszaniną soli pożywnych dla roślin. Chcąc na jednym oknie wiele gatunków roślin ozdobnych zmieścić, należy zostawić sztubry stosunkowo do ich wzrostu w bardzo małych doniczkach. Ziemia w nich gdy jest jałowa, zasilać ją co kilka tygodni wodą, w której na tysiąc części wody przypada mniej więcej jedna część saletry potażowej, jedna saletranu amoniaku, dwie części fosforanu sody, dwie magnezji palonej, pół części salmiaku i mała szczypta koperwasu czyli siarczanu żelaza. Zresztą podlewać rośliny wodą to studzienną, to deszczową zawsze, gdy ziemia wyschła. Skutek powyższego nawilżenia okazał się przedziwny, rośliny kwitły bardzo obficie a kolor i wielkość ich liści zwracały na siebie uwagę, podlewane rośliny samą tylko wodą, a prócz wody raz w miesiąc rzezonym nawozem okazały różnicę wybitną, szczególnie pod względem ilości i wielkości kwiatu u niektórych roślin.

Bl. r. 1867.

45. Wystawka kwiatów przed oknem.

Wystawka kwiatowa ma podwójny cel: Najprzód aby mniejsze kwiaty pokojowe orzeźwić na powietrzu, a przez to upiększyć mieszkanie. Cel ten nie zawsze da się osiągnąć, bo powietrze za oknem jest często za gorące lub za chłodne. Przypuśćmy, że z pomiędzy wystawianych kwiatów niektóre bardzo są piękne, szczególnie pięknie kwitną. Ażeby przez całe lato wystawkę taką utrzymać z kwitającymi kwiatami, dosyć jest wybrać na to kilka tylko najpiękniejszych, a wiecznie kwitnących roślin, bo zresztą miejsce jest zbyt szczupłe. Dwie lub trzy fuksye ze zwieszonymi gałęziami zaglądającymi ciekawie w ulicę, dalej pelargonie w kilku kolorach, balsaminy, żółte i brunatne calceolarie, czerwone i białe petunie, pachnące lewkonie i lak złocisty, nadto kilka lobelii, kilka pysznych hortensyi, róż, lili (lilium lancifolium rubrum) i lili złocistych (lilium auratum), oto kwiaty, które się największym blaskiem na zewnątrz rozciągają i wewnątrz pokoju zdobią. Po za temi pysznymi kwiatami, bliżej wewnętrznej strony pokoju, można wstawić miłą różę, wonny gwoździak i mirt skromny.

Kwiaty ustawia się zazwyczaj w doniczkach, ale można wystawkę urządzić niby grządkę ogrodową, gdzie lewkonie, petonie i balsaminy utworzą jedną lśniącą masę, albo też przy nich spleść można nasturcyę (*tropaeolum*) i inne wężowe wijące się rośliny wąsami w górę, z czego się robi naturalna cienista żaluzya. Poleca się też skrzynki z ziemią przy wązkich wystawkach, wtedy zwłaszcza, gdy tylko małych doniczek szereg ustawić można. Pierwszym wszakże warunkiem przy takim urządzeniu jest wiązanie mocne i bezpieczne. Wystawka powinna być nie tylko z dołu podpartą, ale i z góry za pomocą poprzecznych sztabek, dających zarazem odpór wichrom i burzy. Najmocniejsze wystawki są z żelaza albo przynajmniej z dnem blaszanem. Ponieważ doniczki na tak wystawionem na słońce miejscu podlegają zbyt wielkiemu gorącu i wysuszeniu, potrzeba je przeto ochraniać mchem, a w upały podścielać je nawet tyńże. Przez to nie wysychają, a kwiaty chowają się lepiej. Następnie mech ten nie daje przeciekać wodzie, lecz owszem w ten sposób powietrze owilgotnia i chłodzi. Gdy wyższe kwiaty są wystawione, to trzeba na brzegach rozpiąć drut, długi na 8—12 cali, ażeby do niego kwiaty przyczepić. Druty takie mogą przez środek przechodzić. Dobrze byłoby także rozpiąć przed tém markizę, ochraniającą sam pokój; spuszcza się ją przy silnym deszczu. Trzeba też zastanowić się przy urządzaniu wystawki, nad wyborem miejsca dogodnego. Słoneczną stronę południową i północną lepiej pominąć, zachodnia też z powodu wicherów niekorzystna. Ważném też w tym względzie być musi rozpozłożenie samej ulicy, czyli z której strony wiatr wieje.

Bl. 1874 r.

46. Zachowanie w świeżości zerwanych kwiatów.

Pan Fremont, chemik francuzki, podaje następujący sposób, mający utrzymywać w świeżości kwiaty, w ciągu dwóch do czterech tygodni, sprawdzony, jak zapewnia, własnem doświadczeniem.

Do kwarty miękkiej wody należy dodać pół łąta salmiaku i w tej wodzie zanurzyć końce łodyg kwiatowych, nie zbyt mocno związanych, jeśli są ułożone w bukiet.

47. Zasuszanie kwiatów w naturalnych kolorach.

W Anglii bardzo modną i upowszechnioną rozrywką młodych miss, jest przyjemne zajęcie zachowywania kwiatów naturalnych, zasuszając je w ten sposób, że blask barw nie uległ bynajmniej zmianie. Celem te-

go trzeba się zaopatrzyć w skrzyneczkę drewnianą z wysuwaniem wiekiem i dnem również ruchomem, nad którym umieszcza się siatka druciana. Dalej bierze się piasek bardzo czysto wymyty, przesiany i zupełnie suchy, sypie się go do kociołka, na ogniu rozgrzewa i wciąż mieszając rozpuszcza się w nim stearyna, w proporcji pół funta na sto funtów piasku. Trzeba stosunku tego pilnie baczyć bo większa ilość stearyny jest szkodliwą.

Wtedy sypie się tak przygotowanego piasku na siatkę, układa na takowej kwiaty tak, jak zasuszone zostać powinny i przysypuje piaskiem o tyle, aby tak gałęzie, jak listki pozostały w żądanym kierunku. Następnie zasuwa się wieko i ostrożnie przenosząc umieszcza się skrzyneczkę, już jak wspomnieliśmy zamkniętą, w miejscu ciepłym, najlepiej na piecu piekarskim, mniej więcej na 48 godzin czasu. Później wysuwa się dno skrzyneczki przez co piasek przez siatkę wysypuje się, a kwiaty zdejmują następnie, wieko górne wysunawszy. Gdyby nieco piasku przylgnęło do kwiatu, otrząsa się takowy lekko o siatkę. Kwiaty tak zasuszone stanowią już oprócz zajęcia pań, artykuł handlu i pokazały się w sklepach londyńskich całe bukiety i wieńce podobnie przyrządzone. Trochę doświadczenia nabytego przez kilka prób niekosztownych, najlepiej nauczą stopniować ciepło i oznaczają czas jakiego rozmaite gatunki kwiatów na zasuszenie wymagają.

48. Hodowla kanarków.

W pielęgnowaniu kanarków przedewszystkiem wypada zwrócić uwagę na ich pomieszkanie. Klatka powinna być obszerna, czysto utrzymywana, wyrobiona z drzewa zdrowego, nie spróchniałego lub uszkodzonego od kołatków, gdyż te drobne robaczki szkodzą kanarkom. Klatki lakierowane są niewłaściwe, ptaszki te bowiem zwykle dziobią pręciki; odpowiedniejsze nierównie są niepociągane żadnym pokostem. Dla utrzymania czystości, należy przed wprowadzeniem ptasząt do klatki, dobrze ją pierwój wyparzyć, następnie osuszyć i wyłożyć papierem czystym, zmieniając go codziennie.

Dobrym środkiem przeciw kołatkom jest umieszczenie w klatkę pręcika trzeinowego, wydrążonego *od spodu* w połowie jego długości tak, aby otwór dochodził grubości palca. W otworze tym kołatki lu-

bią się gnieździć, a tём samem łatwo je można usunąć z pomieszkania ptasząt. Przy hodowaniu kanarków wystrzegać się należy palenie fajki, gdyż dym tytoniowy w ogóle wpływ na ich zdrowie szkodliwy wywiera.

Unikać tём wypada wstrząsania klatki, w skutek czego jajka mogą być uszkodzone. Pożywienie i woda podawane kanarkom powinny być świeże, siemię tak zwane kanarkowe, pomieszane z konopnianém i rzepakiem, stanowi wyborny dla nich pokarm. U wierzchu klatki dobrze jest umieścić kawałek sepii, który im posłuży do oczyszczenia i ostrzenia dziobków. Sałata głowiasta, muchotrzew i wszelkie owoce dojrzale, są nie mniej dla nich posilne. Jeżeli młode się wylęgły, dobrze jest dawać jajka kurze na twardo gotowane i zatarte okruciami sucharka lub bułki. Przysmak to ulubiony piskląt; dla starszych również bardzo pożądany. W czasie wreszcie wysiadywania jaj nie należy pary rodzicielskiej rozłączać.

49. Angielski atrament do znaczenia bielizny.

Znaczenie bielizny atramentem wiecznym, to jest nie wypierającym się, ma za sobą najpiérw oszczędność czasu, powtóre tę ważną korzyść, że znak usuniętym być nie może. Atrament taki kupuje się zwykle w składach materiałów chemicznych; a warunkiem jego dobroci jest to, aby po wystawieniu napisu na słońce, takowy wkrótce zczerniał, znak bowiem, który pozostaje czerwonym niezawodnie wypierze się z czasem. To tём trzeba odbywać tę robotę tylko w dzień słoneczny, w godzinach południowych i w porze większego już działania promieni słonecznych, na które napis kilka godzin powinien być wystawionym, pranie zaś dopiéro po kilku dniach nastąpić może. Do znaczenia nie można używać nigdy pióra stalowego, bo takowe ukwasza się natychmiast w atramencie i następnie napis tak wypada, jak niejsce rdzą przegryzione. Dobroci atramentu na oko poznać niepodobna, jedynym więc sposobem na to, jest kupować w sklepach godnych zaufania. Że jednak atramenty angielskiego wyboru uchodzą za najlepsze, podajemy czytelnikom przepis, podany przez jedno z gospodarczych pism angielskich. Otrzymuje się go z nasienia indyjskiej rośliny *anacardium orientale*, którego funt kosztuje w Niemczech 14 kreizarów. Usunąwszy z nasienia zawarte w nim oleiste ziarno, trzeba łupiny na-

СІВЕРНА КІЇВЩИНА

м. Київ

Зелене пралітєм
залєж



120 -
286524/69
120

Biblioteka Śląska

207375.

II

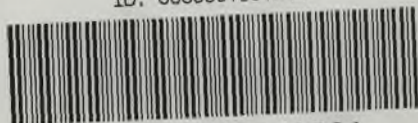
1880
Kzgg 1 2858/67 138 000 0111

Biblioteka Śląska w Katowicach
ID: 0030001361243



II 207375/1880

Biblioteka Śląska w Katowicach
ID: 0030001361244



II 207375/1881