

Józef Lompa

SKAZÓWKA

**do uprawy wszelkich warzyw i ogrodowin
najpospolitszych i najpożyteczniejszych
dla wiejskich gospodarzy tak na ich własne
pożywienie, jako i na korzystną i łatwą
sprzedaż służących**

Wstępem opatrzył i do druku przygotował
Bernard Szczech

Katowice 2003

Józef Lompa

SKAZÓWKA

**do uprawy wszelkich warzyw i ogrodowin
najpospolitszych i najpożyteczniejszych
dla wiejskich gospodarzy tak na ich własne
pożywienie, jako i na korzystną i łatwą
sprzedaż służących**

Wstępem opatrzył i do druku przygotował
Bernard Szczech

Katowice 2003

**Biblioteczka
Bractwa Myśli Bratniej
Związku Górnośląskiego**

Recenzja prof. dr hab. Jan Malicki

Wydano na podstawie egzemplarza przechowywanego
w Bibliotece Śląskiej w Katowicach

K 232001
995599 II

Zrealizowano za pomocą środków
Województwa Śląskiego

00-03/482/11



ISBN 83-916496-7-9

4.04. [9,7]

To już 140 lat mija dokładnie od chwili, gdy na woźnickim cmentarzu, nieopodal starego drewnianego kościółka pod wezwaniem świętych patronów: Walentego, Bartłomieja i Stanisława, gromadka dzieci, żona, bliscy oraz grono przyjaciół zęgało Józefa Lompę, od kilku lat obywatela miasta Woźniki.

Wcześniej, przez lat kilkadziesiąt pracował w pobliskiej Woźnikom Lubszy, tam gdzie obecnie popada w ruinę budynek Katolickiej Szkoły Ludowej, ten w którym uczył „dukania” dzieci z okolicznych wiosek, zarazem niemal rodzinny dom, który przez lata stanowił ostoję dla jego najbliższych. To tam, w Lubszy powstała ogromna większość jego dorobku twórczego, to lubszczycy współmieszkańcy byli współtwórcami, a zarazem pierwszymi z tych, którzy czerpali z wiedzy Lompy.

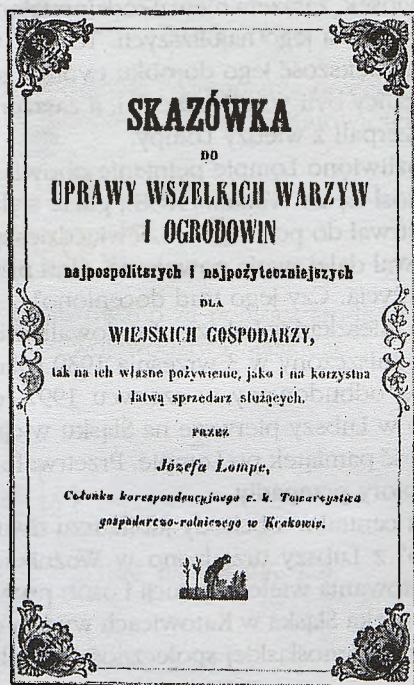
Gdy uniemożliwiono Lompie pełnienie obowiązków, po kilku latach przeniósł się do Woźnik (1858), gdzie wybudował swój dom, który przetrwał do połowy lat dziewięćdziesiątych XX wieku. Tam realizował dalej swoje powołanie, pisał niemal do ostatnich dni swego życia. Czy jego trud doceniono?

W 1931 roku mieszkańcy Lubszy ufundowali swojemu „szkolnemu” pomnik, zniszczony w 3 września 1939 roku a następnie fragmentarycznie odbudowany w czerwcu 1997 roku. W 1957 roku utworzono w Lubszy pierwsze na Śląsku wiejskie muzeum prezentujące część pamiątek po Lompie. Przetrwało ono do 1963 roku zaś jego zbiory przepadły.

W 1997 roku centralne obchody jubileuszu dwustulecia urodzin „szkolnego” z Lubszy urządzono w Woźnikach. Włączyło się do tego świętowania wiele instytucji i osób prywatnych. Między innymi Biblioteka Śląska w Katowicach wydała cykl publikacji przybliżających górnośląskiej społeczności dorobek twórczy Józefa Lompy.

Obecnie Bractwo Myśli Bratniej Związku Górnośląskiego wspólnie z Biblioteką Śląską w Katowicach podjęło inicjatywę upamiętnienia tego wielkiego Górnoślązaka. Przygotowano między innymi cykl publikacji przybliżających dzieło Józefa Lompy. Wśród nich jest oddany w ręce Szanownych Czytelników reprint poradnika opublikowanego przez Lompę u Wawrzyńca Piszka w Bochni w 1858 roku pt. „Skazówka do uprawy wszelkich warzyw i ogrodowin najpospolitszych i najpożyteczniejszych dla wiejskich gospodarzy tak na ich własne pożywienie, jako i na korzystną i łatwą sprzedaż służących”.

Bernard Szczech



SKAZÓWKA

DO

uprawy wszelkich warzyw i ogrodowin

najpospolitszych i najpożyteczniejszych

DLA

WIEJSKICH GOSPODARZY

tak na ich własne pożywienie, jako i na korzyść
i łatwą sprzedaż służących.

PRZEZ

Józefa Lompe,

*Członka korespondencyjnego s. k. Towarzystwa gospo-
darczo-rolniczego w Krakowie.*



W BOCHNI.

Nakładem i drukiem Wawrzyńca Pisz.
1858.

GODŁO.

„Naczyniłem sobie ogrodów i naszczepiłem w nich drzew wszelakiego owocu, a serce moje wesełiło się z wszy-
stkiej pracy mojej.“

Kaznodziej Salomona.

„Ogród jest przygotowawczą szkołą
pola; w nim niechaj się więc młodzież
uczy porządku i pracy.“

Franciszek Nowak.

ODDZIAŁ PIERWSZY.

Położenie, grunt i woda.

1. Położenie.

Co się miejsca na założenie warzywnego ogrodu tyczy, obiera się przestrzeń w bliskości mieszkalnego domu położoną, częścią dla zabezpieczenia od złych ludzi, częścią, ażeby wszelkie w nim prace, mieć zaraz pod ręką. Niektórzy uważają czwarte położenie ku południu, inni zaś na wschód za najdogodniejsze. W każdym razie powinno być miejsce przeciw mroźnym, północnym wiatrom, bądź budowlami, albo też wysokimi drzewami od północnej i północno-wschodniej strony, o ile być może zasłonięte. W warzywnym ogrodzie niepowinny się znajdować wysoko wyrastające drzewa, albowiem takie nie tylko cień czynią, ale też i mnóstwo gąsieniec przechowują. Lasy w bliskości takiego ogrodu są szkodliwe, ponieważ częścią mnogo warost wstrzymujących wapórów wydawają, częścią ogrodów szkodliwe zwierzęta z nich wychodzą. Zupełna równia gruntu na warzywa nie jest najlepszą, albowiem w czasie rześkiego deszczu, osobliwie w wiosnie, mokro

Skazówka.

niektórym roślinom nie służy, a to tém więcej, skoro ogród ma niskie położenie, dla czego w tym razie rowami albo podwyższeniem gruntu dobrą ziemią dopomagać wypada. Nieznaczna pochyłość ogrodu od północy ku południowej stronie, albo od zachodu ku wschodowi słońca, jest nader sposobną do wczesnego i dobrego wzrostu warzywa. Pochyłości albo spadku ku północy należy o ile można unikać, gdyż na takowych miejscach warzywa nie tylko później się rodzą, ale nawet trwało rośliny w ziemi wczesniej niszczeją. Za nadzbyt leżący spadek w każdym razie szkodzi, gdyż się na takim gruncie wilgoć trzymać nie może, a nawet i nawóz z niego łatwo spławiony bywa, kto zaś niema na wybieranie, musi schodowo podwyższone grzędy utrzymywać i te kołami i darniami — czyli trawnikami — osadzać.

2. Grunt.

Najlepszym gatunkiem ziemi na ogród warzywny jest grunt piaszczysty albo czarny. Nie mając takiego, trzeba sztucznie środkami dopomagać, woząc żyzną ziemią, albo bagielny grunt osuszając. Na mokry grunt wozi się zwir (szczerk). na gliniasty należy piasek zwir albo margiel, ziemia z spółchniętego drzewa, tudzież z zbutwiałych darni i roślin.

Piaszczysty grunt naprawia się gliną i częściej szem gnojeniem. Ulepszeniem gruntu należy tylko pozwolić czynić, inaczej bowiem łatwo miara przebrana być może, gdyż się i tu staropolskie przysłowie spełnia: „Wszelki zbytek, nie idzie w użytek.“ Nim się inną ziemią nawozi, potrzeba grunt w głębi poznać, gdzie się czasem najlepsza ziemia znajduje, w którym to razie przewracaniem najprędzej do celu przyjdzie można.

Żyzną ziemię poznaje się z roślin, w niej albo podle niej rosnących; gdzie się bowiem dziko rosnące rośliny dobrze udają, na przykład konopie, buraki, chmiel, mak i tym podobne, tam też i jarzyny darzyć się będą. Chcąc warzywa korzystnie chować, należy mieć dla nich przynajmniej na dwie stopy grubo — żyzną ziemię.

3. O wodzie i podlewaniu.

Zakładając warzywny ogród, na to baczyć potrzeba, żeby mieć każdego czasu w bliskości dostatek wody, gdyż wiele warzywa bez częstego podlewania wcale się obejść nie mogą. Woda rzeczna warzywom najlepiej służy, albo też w dołach stojąca. Wodę studzienną i źródłaną trzeba w dołach, korytach, kadziach lub w beczkach utrzymywać i przynajmniej przez południe mieć ku słońcu wystawioną. Można także zbierać ku tej potrzebie wodę deszczową. Dobrze jest wodę rurami do ogrodu sprowadzać i w niektórych miejscach kurki do siania przyrządzić.

Zwyczajnie kropi się ogrodowe grządy konwiami, mającemi rury na końcu dziurkowanym cybuchem opatrzone. Gdzie zaś grunt zbyt mokry jest, tam należy rowami, lub podziemnymi rurami wodę odprowadzać.

ODDZIAŁ DRUGI.

Przysposobienie albo uprawa gruntu.

Zwyczajnie orną, albo łakową ziemię, na której mają być jarzyny, należy do dwóch stóp głęboko odwrócić, jeżeli żyzna powierzchownia warstwa ziemi do tej głębokości dochodzi. Skoro zaś spodek licha jest, trzeba się chronić, aby go na wierzch nie wyrzucić, i dla tego nie tak głęboko kopać. W tym zaś razie można tylko niektóre rośliny, n. p. chrzan sadzić, kiedy licha z głębi wydobyta i wywieziona ziemia, urodzajną warstwą ziemi zastąpiona będzie. Zajmując się takim przewracaniem, jakie ogrodnicy regulowaniem nazywają, tak sobie w tem postępować należy.

Wykopuje się rów na 2 stopy głęboki a 4 stopy szeroki w takiej długości, w jakiej wagon mieć chcemy, wyrzucając dobrą ziemię na jedną a spodnią na drugą stronę. Zrobiwszy to, wrzuca się nazad do-

brać ziemię w wykopany rów, mianowicie tak, że się tenże na stopę nią zasypie. Kopiąc dalej obok tego dołu drugi rów, podobnej obszerności, wrzucić się z niego wierzchnią ziemię do pierwszego i postępuje na ten sam sposób dalej, aż ostatni rów zasuty zostanie. Przy tej robocie należy kamienia i korzenie wybrać. Ziemię potrzeba na spadziste ławy czyli grzedy albo wysokie skiby układać, ażeby głębokie brzoźdy powstały i w zimie wpływ powietrza na nią tém skuteczniej mógł działać — równanie zaś dzieje się dopiero w wiosennem czasie. Mając grunt lichi, potrzeba na spodzie na jedną stopę grubo dobrze przegniętego gnoju wszędzie równo rozłożyć. Przytem dodaje się według potrzeby: piasku, trocin i t. d. zwłaszcza w takim łowatym gruncie, albo gliny do piaszczystej ziemi.

Grunt pod warzywa uprawiony, powinien być po każdym sprzęcie niezwłocznie rydlem głęboko przekopany, a kiedy się wysili, jako się wyżej powiedziało, w wierzchniej warstwie należyście przewrócić, a zaczem warzywa na nim rosną, porządnie ogrzebywany.

Ryjąc rydlem, najosobliwiej na to upatrywać należy, aby się to jak najgłębiej działo, albowiem na tem cała dobra uprawa zależy. W wiosnie i latową porą, kiedy grzedy zasiane albo obsadzone być mają, płytko tylko ryc należy, zaczem w takim gruncie każdą bryłę drobno pokruszyć potrzeba. Spodnia ziemia powinna się na wierzch dostać i tak równie być rozłożona, że grabiami mało dopomagać pozostanie, inaczej bowiem ziemia za tego się usiada. Uprawa jesienna za połowę gnojenia obstoi. W mokrym gruncie nie ryje się w jesieni, żeby głęboko nie zamoc-

znał, zwłaszcza, że w takiej ziemi z pozimku suszej ryc można. Nie dobrze jest, w wiośnie, skoro czas ku temu służy, wraz cały kuchenay ogród przeryć, albowiem w wielu okolicach dopiero w Maju jarzynny sadzić się mogą, zaczem zagony przez kilka tygodni leżące i za nadto się ulegające, zielakiem zarastają. Ogrzebywanie, czyli obkopywanie jest równie jak i rycie potrzebne, czego w ciężkiem gruncie częściej się podejmować wypada. Najlepszy czas ku temu jest zawsze po deszczu, i zwykle po ciągle trwałem podlęwaniu. Inny sposób do uprawy gruntu nazywa się *bryłowaniem*. Dzieje się to po pierwszych tęgich mrozach w jesieni, kopiąc ziemię spiczastemi motykami, zaczem na lżełatym gruncie wielkie bryły robić można, ażeby ziemia mrozem mogła być dobrze przejęta. Na ten sposób pulchnieje nie tylko tęga ziemia, ale się przytém mnóstwo pędraków w poczwarkach i w jajach, wytępia.

Gnojenie.

Do gnojenia pod warzywa używa się najprzód nawóz gospodarski czyli stajenny od rogatego bydła, koński, ośli, owczy, kozi, od świa, kur gołębi i t. p. zwierzęce odlatki, jako to: kości, posoka, sierść, pierze i t. d. gnojówka, urywa, sadze, węgle muł czyli ślam, błoto uliczne, śmieci i t. d.

Gnoj chłówny lepszy jest nad wszystkie inne, lubo nie na każdym gruncie, ziabi on bowiem i zlepia, dla tego do tęgiej i ziemnej ziemi nie jest zdatny.— Gnoj koński świeży skuteczny jest na tęgie grunta, gdyż je pulchni czyni, a oraz i zagrzewa. Szkodzi na wzajem w gruncie lekkim, suchym, piaszczystym i wapiennym, albowiem je wysusza, zaczem u-

stawicznie takiego używanie to sprawuje, że w suchych latach warzywa wcale pochylają. Gnoj owczy, kurzy i z odchodów ludzkich jest bardzo gorący i ostry, działający w prawdzie nader silnie, ale czasem za nadto. Dobrze więc będzie, gatunków tych nawozów miernie sproszkowanych używać. Gnoj świński jest nader skuteczny i równie jako bydlęcy chłodni, więc się też na lekki grunt podatnym okazuje. Odlatów zwierzęcych, jako to: sierści, pierza, oskrobów z garbarni i t. d. potrzebuje się na mieszanie z innym gnojem. Kości bywają na posypanie gruntu palone, posoki płynne używać, zwłaszcza wtedy, skoro innego gnoju chybi. Błoto zaleźale, odchody z potaszn i mydlarni, dopomagają oszczędnie na łęgie grunta, również tłusty szlam na lekką ziemię.

Sadze należy z wodą rozmieszać, najwyśmienitszym zaś płynnym gnojem jest gnojówka, o to się więc w podworcach ciągle starać trzeba.

Zwyczajny świeży gnoj, należy w jesieni przyryć. Czysto roślinny gnoj, jako to wióry z drzewa zielsko, liście, powinien być na poły przegniły. Chcąc sobie taki gnoj przysposobić, zbiera się wszelkie zielisko, perz, oskrobowiny, liście z drzew, mech, darnie, odchody bydlęce i wszystko cokolwiek zgniliznie podpada, do kupy, przekładając na to jedną warstwę świeżego gnoju, a drugą takiej mieszanki. Gnoj zaczyna wtedy kisieć, i tym sposobem po upływie roku, wszystko przegniło. Gnoj taki nazywają ogrodnicy kompostem. Jeżeli kto może jeszcze dosypywać do tego nieco niegaszonego wapna, tem lepszy użytek z takiego nawozu mieć będzie. Takiego gnoju nie należy atoli zbyt głęboko przykopywać, gdyżby skuteczność swą stracił, dosyć więc na tem będzie, kiedy go się po wierzchu rozrzuci i przygrabi. Do wa-

rzywnego ogrodu osobliwie na piaszczysty grunt, potrzeba dużo gnoju, wszakże i tu zbytek szkodzi; mamy bowiem jarzyny, żadnego, świeżego gnoju niewymagające, chcąc ażeby bujno rosły i smaczne były. Na to upatrując, potrzeba ogród do regularnych przemian uporządzić, aby każdego roku połowa albo cokolwiek więcej gruntu gnojona została. Najwięcej świeżego i częstego gnojenia żądają i potrzebują: kapusta, sałata, seler, szpinak. Groch, fasole, cebula i większa część roślin korzeniowych udadzą się lepiej na drugim gnoju. Upatrując ku temu na trwałe warzywa, którem corocznie gnoić potrzeba, wszakże się wymiar czyli plan do gospodarczej odmiany i gnojenia sam przez siebie. Na każdy przypadek nie należy nad potrzebę gnojem dopomagać, który gdzieś ładniej uarty być może.

ODDZIAŁ TRZECI.

Ogrodzenie, zakład, podział, urządzenie
i pielęgnowanie, czyli utrzymywanie
ogrodu.

O g r o d z e n i e.

Właściwy warzywny ogród potrzebuje ogrodzenia. Kto owoców na ścianach płotowych chodować nie chce, temu żywy albo samorodny płot wystarczy, albowiem parchan murowany przeciąg powietrza hamuje i promienie słońca wstrzymuje. Najtańszy jest płot samorodny, w należytych stanie utrzymywany, o którym w osobnem piśmie pouczam. Parkany z deszczek, uważając koszt ich utrzymywania, właśnie takiego co mury nakładu wymagają.

Z a k ł a d.

Chcąc ogród warzywny założyć, najprzód na to uważać należy, czy tylko ku domowej potrzebie, albo na taki wymiar ma być założony, żeby się płody jego sprzedawać mogło. W pierwszym razie na-

leży na to mieć hacznosć, czyli mają być wszystkie warzywa utrzymywane i ile takich ogółem potrzeba. Przystawając na najpotrzebniejszych warzywach a kupując do kiszenia kapustę głowiastą, ogórki, suche fasole i t. d. albo sadząc je w pole, wystarczy dla średnio-bieżnej familii, przy dobrem oporządzeniu ogród mający od 80 aż do 100 prętów kwadratowych, mierząc jeden pręt 10 stóp w szerzą a tyle też w dłuż. Mając większą przestrzeń, tém lepiej, gdyż w tym razie ku domowej potrzebie warzywa dostatkiem nabywać i zbytek sprzedawać można. Obszerniejszy ogród ma i to za sobą, że z każdego rodzaju więcej uzyska, co mało więcej pracy zadaje. Skoro zaś zamożniejsi tylko gospodarze w jednym roku ogród warzywny założyć mogą, radzi się uboższym, ażeby sobie wykonanie tego zawodu bądź na 4 i 5 lat rozdzielili, a zatem w częściowem zakładaniu tem większej staranności nie szczędzili. Plan warzywnego ogrodu powinien być koniecznie regularny. Mając długi a wązki kawał gruntu, w tedy dosyć na jednym przechodzie w około będzie, ażeby o ile można powierzchnię nie tracić; gdzie zaś ogród jest szerszy, tam go główna droga wzdłuż przedzielać może. Miejsce do zbierania i przechowywania wody, gdzie być może, powinno być w pośrodku a mianowicie tam, gdzie się chodniki krzyżują. Tam zaś, gdzie grunt jest spadzisty zaczęm woda w różne części ma być prowadzona, należy główne koryto na najwyższem miejscu założyć.

Taki plan może sobie każdy sam założyć, kto tylko jakąkolwiek zręczność posiada, zaczęm też wytknięcie pojedynczych kwaterów i przechodzin snadno sznurem niakimi kołkami wykonane być może.

W gruncie pulchnym i wilgotnym wykopuje się ścięszki na stopę, czyli pół łokcia głęboko i zawała takie gruzem a z wierzchu grubym zwirem albo piaskiem, zapobiegając tem wyrastaniu trawy i chwastów. Wybraną dobrą ziemię można na obie strony rozrzuścić, albo też nią głębsze miejsca wyrównać. Gdzie jest grunt suchy i wodę przepuszczający i gdzie ziemi na inne miejsca niepotrzeba, dąsyc na tem będzie, kiedy się drogę na pół stopy głęboko wykopie i tylko cienką warstwę mianowanego materiału, lub iłu, a nań zwiru i miążkiego piasku nawiezie.

Chodniki można obwodzić poziomkami i aptekarskimi ziołami. Pomiedzy ścięszkami i właściwemi podłużnemi lub poprzecznemi zagonkami na warzywa, urządza się zwykłe rabaty od trzech do czterech st. szerokie, na których od 10 do 15 stóp ściłwowe drzewa stać mogą. Między temi zaś można agrestowe i porzeczkowe krzewiny sadzić. Przy parkanach drwinianych może się chmiel sadzić.

Podział Ogrodu.

„Przy podziale ogrodu potrzeba na to upatrywać, jakoby sobie do każdego miejsca wygodny przystęp przysposobić i wszędzie snadnie prace odbywać.“ To zaś da się tylko przy sposobnem podzieleniu ogrodu czynić. Co się gnojenia ogrodu tyczy, należy taki na trzy części czyli pola podzielić. Jeżeli bowiem trwałe rośliny, n. p. poziomki, zioła kuchenne i lekarskie, trzecią część ogrodu zajmują, w tem razie dla innych roślin dwie części zostaną. Z tych trzech pól gnoi się corocznie należycie jedno całe, mianowicie pod kapustę, selery, buraki, szpinak, sałatę, chrzan, ogórki i t. p. drugiem zaś roślinom przez

kilka lat z korzenia odrastającym, n. p. bulwy. Trzeci-
ciej części nie gnoi się wcale, albowiem na niej po-
pierwszym albo drugim sprzęcie mianowanych jarzyna,
groch, fasole, marchew, pasternak, rzodkiew, cebulę
i t. p. siać można.

W porządnym warzywnym ogrodzie bywają grzęd-
dy tak ułożone, że pomiędzy dwiema zawsze bródza,
czyli ściółka na jedną stopę szeroka pozostaje, przez
co obrabianie ułatwione bywa, a przyczem się mało
gruntu traci. Jako się wyżej powiedziało, mają mieć
grzędę 4 stopy szerokości. Dla grochu i fasoli, po-
między innemi jarzynami, dosyć 7 stóp szerokości
będzie, czem się wzrost ich pomnaża. Rozkładając
łodygi grochu na jedną stronę, można mieć jednym
rzędem szpinak i inne warzywa. Dla chrzanu, gdzie
go się dużo utrzymuje, nie robi się żadnych bródz
albo grzędowych podziałów. Zagonki ogórkowe po-
trzebują 5 stóp szerokości, niechcąc tak sadzić, aby
się wici na sąsiednich, później zbieranych grzędach
rozciągały. Sadząc dużo cebuli, nie udeptuje się za-
dnych bródz, czem się wiele gruntu zyskać może.

Urządzenie ogrodu dzieje się: zasiewem, sadzeniem i
kładzeniem.

Przy zasiewie należy uważać: 1. Na prawy
czas, 2. na właściwość nasienia, 3. na rodzaj i od-
mianę warzywa, 4. na sposób uprawy. Czas wysie-
wu, co do każdego rodzaju, jest inny, zaczem inne
w rozmaitym czasie zasiewane być mogą. Własci-
wość nasion, wymaga innego zawodu w siewie, albo-
wiem twarde nasiona dłużej w ziemi leżeć muszą.
Jedno nasienie chce być inaczej jak drugie zasiane,
rzadziej albo gęściej, głębiej albo płycej, w cześ-

niej lub później, przyczem nawet i odmiany jednego rodzaju często rozmaitościom podlegają. Regułą główną jest, ażeby żadnego nasienia za gęsto nie siać, i w przód się przekonywać próbami o kiełkowaniu, skoro wątpliwość zachodzi, czyli nasienie wypuści, ażeby nasienia podwójnej pracy i zysku w rzadko stojących roślinach nie utracić. Z téj samej właśnie przyczyny należy zalecać sposób, coraz bardziej w zwyczaj wchodzący, to jest, zasiewanie nasion rzędami; osobliwie tych, które na swem miejscu pozostać mają. Grubo-złarnowe nasiona kładą się głębiej i nakrywają się grubiej jak drobne, które zaledwie na jedną linię grubo nakrywać wypada.

Ilość czyli miara albo waga potrzebnego nasienia nie da się na małe miejsca ściśle wyznaczyć, ale raczej tylko przez doświadczenie ugodzić, czyli na domysł wymierzyć. Ogrodnik niewprawny dobrze czyni, mając siać na szerokie grządy kiedy w połowie piasku miałkiej ziemi albo popiołu, nasienie zmiesza, czego niektóre warzywa, n. p. marchew, pietruszka, zawsze wymagają. Roztrzęsione nasienie zagrzebla się lekko drewnianymi grabiami. Przygnięcie powierzchni grzędów dopomaga do rychlejszego kiełkowania, niektóre zaś gatunki, n. p. cebula, potrzebuje nawet koniecznie, aby były udeptane, albo wałkowane, jeżeli dobrze wypuszczać mają. — Siejąc rzędami, przeciąga się małą motyczką, albo brózdownicą, — to jest: grabiami z rozłożonemi szeroko zębami, któremi się za jednym razem kilka równoleżących bródek robi. Mając takie, mniej lub więcej głębokie korytka, w wpuszcza się w nie ręką nasienie. Jeżeli ziemia po zasiewie sucha, poléwa się nasienie ostrożnie i zarówno bródki. Nader

pożytecznem bywa polewanie nasienia rozrzedzoną gnojówką, czem się nie tylko znacznie wypuszczeniu dopomaga, ale też i młodym roślinom hojnego zasiłku dostarcza. Niektórym nasieniom dogadza moczenie, dopóki kiełków nie puszcza. Nienależy tego nawet nigdy zaniedbywać, skoro się za późno sięje. Selera n. p. z mokrą ziemią mieszana i do inspektu, albo ciepłego dołu wstawiona, puszcza po dziesięciu dniach kiełki, inaczej zaś kilka tygodni długo w ziemi leżeć musi. Kiedy zaś młodej gospodarze inspektów utrzymywać nie mogą, radzi im się, żeby selerę na schyłku zimy w skrzyneczki w okno wystawione zasiewali. Widząc że gruch rzadko wschodzi, kładzie się w próżne miejsca ziarna wykiełkowane, które w niedługim czasie pierwszych doścignie. Główną przestrogą jest przytem, aby nasienia kiełkowanego podczas zimnej słońcy nie rozsiewać; także, polewając go, żeby w kiełkowaniu przerwy nie doznało.

Zajmując się sadzeniem, potrzeba na to mieć baczość: 1. aby siance — czyli rozsadki ku temu zdalne były, 2. żeby należytą odległość zachowywać, 3. aby rozsadki zdrowe były i dobre korzonki miały, 4. żeby się to w należytym czasie, to jest: w pochmurnych godzinach i wieczorem, z potrzebną zręcznością działo, 5. żeby się rośliny ani za głęboko, ani za płytko, a tém mniej za tego uciśnione, albo z nagiętymi korzonkami do ziemi nie dostały. Że rośliny, zaczęm deszcz nie pada, polewane być muszą, jest to powszechnie wiadomo; nie wie zaś każdy o tem, jak bardzo to wzrost ich pomnaża, kiedy korzonki rozsady przez niejaki czas w rzadkiej i nie z rozrzedzonej gnojówki z gliną albo bydłym

gnoju zamoczone bywają. W tęgim gruncie uciśka się w około warzywne rośliny tylko lekko, inne zaś, n. p. czosnek i cebula wcale przygniatać nie bywają. Dobrze przytem będzie, nalać do każdego donka wody, i dopiero potem zakryć go ziemią, przy czem przestrzegać trzeba, aby rośliny nie zamulić. Ze rośliny rannych warzyw, z inspektów pochodzące, i rośliny późne, w dobrym i należyte przysposobionym gruncie wyrosłe, często podlewane i od zieliska wychędożone być powinny, o tem się każdy sam domyśleć może.

Inne rośliny bywają w ziarnach kładzione, n. p. ogórki, groch, fasole i t. d.

Nie sadi się przytem zawsze tylko jednego warzywa na jedną grzędę, i owszem połączy się takie stosownie mianowicie do krótkiego użycia służące z temi, co powolniej rosną i później więcej miejsca i pożywnych soków potrzebują. Znajomość takiego połączenia jest kluczem do korzystnego warzywnego gospodarstwa. Wszelakoż za nadto na jednej grzędzie umieszczać nie należy. Sadi się n. p. wszelkie gatunki sałaty pomiędzy kalarepy, selery, ogórki i tym podobne; cykoria może mieć miejsce pomiędzy selerą i ćwikłą; ogórki między wczesnymi kartoflami, tudzież i kilka niskich grochów pomiędzy pasternakiem i rzodkwią.

Ochrona ogrodu przeciw suszy i upałom.

Żeby ogród od suszy i upałów zabezpieczyć, jest najpewniejszym i długo trwałym środkiem okładanie grzędów gnojem lub inną materią, zatulającą ziemię od nagłego wysuszenia.

Mało jest takich ogrodów, coby zupełnie wo-

dą zaopatrzone być mogły. Mając nawet dostatkem wody, traci się przy polewaniu wiele czasu, zaczętem pokłady gnoju to za sobą mają, 1. że wilgoć jednakową długo utrzymują, 2. że korzonki zacierają, 3. że przy gnojeniu ustawicznie gnojone zostają, 4. że wzrost zielska hamują, przyczem częściej o grzebywanie i plewienie oszczędzone być może, 5. że grunt długo syplik zostaje.

Począwszy od Czerwca, kiedy zimowa wilgoć parą wyszła, okłada się wszystkie zagony, na których do początku Lipca zbiory nastąpić mają, na pół zbutwiałym, nie bardzo słomą prześcielonym gnojem, nakrywając całą powierzchnią zagona jednakowo na dwa palce grubo, wyjąwszy szerokie grzędy. Niepostępuje się tak na grochowych i fasolowych zagonach, na marchwi i pietruszce, i t. p. luboby się i na fasolach obrzędnie sadzonych, sposób ten zaiste skutecznym okazał. Najpotrzebniejszem jest także nakrywanie na grzędach kalafiory, jakie się w ogrodach wiejskich mało utrzymują, zaczętem letowe i zimowe kalarepy w suchych latach bez ustawicznego podlewania zupełnie w niwecz się obrócić. Kto zaś ma dostatek gnoju, nakrywa selerę, sałatę i t. d. Bierze się ku temu zwykle stary gnoj, a w braku tego, inny na kupy złożony, udeptany i na słońcu zallony. Zagony, które od Czerwca do początku Sierpnia zasadzone bywają, nakrywa się gnojem, nim się sadzić zaczęło, a chociaż się tem sadzenie cokolwiek trudniejszym staje, idzie nakrywanie sporzej jak gdyby się dopiero po sadzeniu dniać miało. Zamiast gnoju można brać do połowy zgniłe trociny; słomę, mech i paździerze, lubo nie gnojące, ale w ogrodzie przyjemniejszy widok sprawujące materiały. Skoro się warzywne sadzonki zasia i same

sobie cień robią, nie trzeba ich okopywania odwłóczyć, postępując sobie przy tem ostrożnie z gnojową lub inną nakrywką. Kto zaś pracy nie żałuje, lepij zrobi, kiedy gnoj zbierze a zaś nim po ogrzebanu grzedy okryje. Gnoj taki, na grzędach długo leżący i wynędzniony, może zaś być z innym mieszany i pod ogrodnictwo użyty.

Pielegnowanie warzywnego ogrodu.

W pielegnowaniu albo opatrywaniu rozumie się wszelakie, nie tylko od zasiewu aż do sprzętu potrzebne, lecz téż i w każdym czasie nadarzające się roboty. Do takich należy: przekopywanie, ogrzebywanie, plewienie, polewanie, okrywanie gruntu, gnojenie stawianie i wiązanie prętów, wygubienie szkodliwych owadów i innych szkodników ogrodu, jako to: kretów, ślimaków i t. p. Plevienie jest najpotrzebniejszą i najnudniejszą pracą, przy której jednak i dzieci i stare do ciężkiej pracy niezdolne osoby, zatrudnione być mogą.

ODDZIAŁ CZWARTY.

Chodowanie najcenniejszych warzyw.

Dla lepszego przeglądu ogroduwin, o których się tu pisze, obrany jest opis porządkiem abecedowym.

Bania, Tykwą zwaną, ma wielorakie odmiany, jużto kształt dzbana, butelki, lewaru, trąby i t. p. Gdy uschnie, tak stwardnieje, że ziarna i środek wybrawszy, trwałem narzyniem w domu być może. U nas, chcąc aby tykwy dojrzewały, albo trzeba sadzić przód w naczyniach, albo wawyczajnym czasie w ogrodzie w miejscu od południa tylko otwartem. Gdy się jeden i drugi owoc pokaże, odłamuję się resztę wici czyli łęcin, aby zostawionym przysporzyć dojrzłości. Daje im się też kratki, do czeplenia—czyli pięcia się w górę.

Bania, (dynia) ma wiele odmian. Są owoce spłaszczone, podłużne, gładkie, rówkowate, w pośrodku osobno jak czapka wyrastające, białe, zielone, żółte paskowate i t. d. czasem do dwóch łokci długości wyrastające. Ziarna sadzą się w pierwszych dniach Maja, owoc w jesieni dojrzewa.

Słońce i świeże powietrze są bowiem niezbędnie potrzebne, prócz tego potrzebują bardzo żywej, ciepłej i pulchnej ziemi. Ziarna bywają zwykle przed sadzeniem przez cały dzień w wodzie lub w mleku moczone. Należy też mieć wzgląd na miejsce, którego banie dla swych licznych i długich łodyg wymagają. Najlepiej im dać miejsce przy płotach, po których się rozpościerać mogą. Potrzeba je często podlewać, zwłaszcza gdy mają owoc, ponieważ wtedy, bardzo wiele wilgoci potrzebują. Ażoby wzrost owocu pomnożyć, uszczykuje się wszystkie tak zwane próżne albo puste kwiaty, w tyle kielicha guzów na owoc nie mające.

Bób, zajmujący wiele miejsca w ogrodzie, lepiej sadzić pomiędzy ziemniakami w polu. Plon jego opłaca się sownicie. Lubi on grunt gliniasty, ściśły czyli tęgi a nawet zimny; sucha i bardzo pulchna ziemia, nie wydaje dobrego bobu. Chcąc pomnożyć plon bobu, ściągają się w Sierpniu i Wrześniu, rżąc wodną na stawach dużemi grabiami do brzegów, układa się w kupy na których gnije i tak leży nienaruszona przez jesień i zimę. W Marcu i Kwietniu rozścielają się w rówki gdzie ma być sadzony bób lub groch, na pół cala grubo, kładzie się na nią ziarno i pokrywa ziemią. Bób i groch tym sposobem dają się nadzwyczajnie i dojrzewają nawet o 8 dni wcześniej.

Cebula. Wszystkie jej odmiany potrzebują gruntu dobrego, pulchnego uprawionego i nie świeżo nawiezione go gnojem. Nawóz owczy jest najlepszy, przeciwnie zaś każdy świeży nawóz szkodliwy; cebule gniją bowiem natychmiast od niego. Rozmnażają się one z nasion albo odrostków cebulkowatych.

Nasiona powinny być świeże, nie starsze jak dwóch-letnie. Wyprowadzenie z nich wielkiej cebuli na tem zależy aby je zasiać jak najgęściej z wiosny na grzędzie lub na gruncie chudym, osobliwie w cieniu drzew owocowych, gdzie później w jesieni, cebulki mało co od bujnego grochu większe, wybrać, przez zimę przechować i na wiosnę na grzędach dobrze wyrobionych, od 3 do 4 cali jedną od drugiej rozsadzić należy. Zasiewem od razu na grzędy, otrzymuje się w pierwszym roku dobra cebula, gdy nieco podrośnie powyrywa się i na próżne miejsca zasadzi. Niektórzy oklepują grzędy po zasiewie, żeby nasienie w częściej kiełkowało. Gdy się po zejściu polewa a od zielska często plewie; większe jej sztuki wiążą się w wianki, najmniejsze idą na dymkę, inaczéj strzelanką zwaną, do sadzenia w następującem roku, tak zwaną dla tego, że się małe te cebulki przez zimę na przetakach za piecem suszą, lub we worku z rzadkiego grubego płótna w dymie zawieszają; przez co tracąc siłę wydawania po sadzeniu w gruncie kłębów kwiatowych, tém większe rosną. W Lipcu przydeptują się łodygi, czyli bęki; aby pożywienie szło w cebulę, środkową zaś łodygę, w której się nasienie znajduje wyłamuje się. Osobliwszej dobroci jest cebula hiszpańska, okrągła i płaska, tak czerwona jako też biała, mianowicie żółta, bardzo słodka i krucha.

Cebula Egipska, żyworodną zwaną, mięsistość i smak ostrzejszy od cebuli zwyczajnej mająca, bardzo się wilgoci boi, i na błójnym gruncie łatwo gnije.

Cebula zimowa, jest trwałą, w gruncie wybornie zimę wytrzymującą rośliną. *Cebula szczypiorek*, albo łuczek trwała jest i nie lęka się najgłębszych

mrozów. *Cebula szatotka* nie lubi gwałtownej i wilgotnej ziemi, łagodniejsza od innych, zimę w gruncie wytrzymuje.

Cebula por (borej) na zimę okrycia nie potrzebuje. Na wiosnę, jeżeli korzenie mają drobne orostki, to się oddzielają i osobno przesadzają, a z tych por jest przyjemniejszego smaku.

Chrzan, lubi grunt czarny wilgotny. Przyrządza się zagon blisko 4 stopy szeroki a na tym sadzą się do rozplodzenia wybrane korzenie, cienkie i długie, w poprzek zagona w bródach 6 do 8 cali głębokich kładąc je tak, aby wszystkie korony albo wierzchołki z jednej strony zagona nieco z ziemi wychodziły, z drugiej zaś strony w ziemi leżały. Gdy tak parę tygodni w ziemi poleżą i korzonki wypuszczać zaczną, podnosi się gróbszy koniec z koroną ostrożnie do góry, przydepnąwszy przez ten czas cienki nogą i obrzyna się nożem wszystkie dobre korzonki i włókna, poczem się chrzan znowu w dawne miejsce kładzie i ziemią przysypuje. Chędożenie to należy latem dwa do trzech razy powtarzać, zachowując przytem tę ostrożność, aby korzonków przy cieńszym końcu rosnących nie obrzynać, bo te roślinę żywią i do dalszego wzrostu służyć jej mają.

Czosnek. Na wiosnę rozebrane główki, rozsadzają się, albo też małe w koronie kwiatu wyrosłe cebulki. Gdy znacznie w ziele — czyli w pióra podrosną, w Czerwcu, aby w nasienie nierosły, z ziela się knot zawięzuje. Inna odmiana czosnku różni się tem od owego, że ma liście płaskie, karbowane i na wierzchołku rodzi drobne cebuleczki, z których się też rozmnażać może. Cała różnica ta jest, że się rozsadza w jesieni, osobiwając na gruncie suchym. Czosnek głów-

kowy różni się najwięcej tem, że ma liście półokrągłe, albo żłobkowate i cehule w ziemi podługną.

Cykorya, niepotrzebuje koniecznie gruntu przedniego, jeżeliby zaś bardzo lichey był, poprawi się trochę gnojem albo popiołem. Nasienie posieje się w Kwietniu obrzędnie, aby korzenie grubo rosły.

Ćwikła, lubi grunt gliniasty, niemniej grunt mocny, głęboki i nie wilgotny. Na roli z'mniej zaraz niszczerze; grunt pod ćwikłą należy w jesieni gnoić. Nasienia nie trzeba w Kwietniu głębiej nad jeden cal sadzić, żeby zaś dobrze utrafić, najlepiej jest robić dołki kołkiem, lub wielkim palcem. Gdzie rozsada gęsto stoi, tam się powyrywa i na próżne miejsca przesuwa. Głównem staraniem być powinno, chędożyć rozsadę ze zielska.

Brukiew. Co do sposobu uprawy, mało się różni brukiew od ćwikły, lecz się łatwiej jak ta na lekkim gruncie udaje; lubo i jej ziemia zwięzła i gliniasta lepiej służy. Brukiew ogrzebywanie bardziej lubi, a niżeli ćwikła, lecz potrzeba się przytem wystrzegać, aby jej całkiem nie zasypać.

Fasola, (włoski groch.) Wijąca się do góry, nazywa się tyczkowa. Sadzi się w Maju, gdy się już mrozów obawiać niepotrzeba, a przytem stawia się zaraz tyczki, żeby później korzeni nie zniszczyć. Fasola stojąca (plechotna) tyczek do okręcania się nie potrzebuje. Obydwa gatunki mają wiele odmian.

Grochy ogrodowe, nie lubią świeżego gnoju. Ziarna sadzą się obrzędnie w Marcu lub Kwietniu. Są też także różne odmiany, wysoko i nisko rosnące, cukrowe, koronkowe i t. d.

Jarmuż, pospolity po niemiecku (Braunkohl) sieje się na włosną i rozsadza jak inne kapusty. Zimy

się nieobawia i zostaje bez okrycia w ogrodzie. Liście jego, które im bardziej przemrożone, tym słodsze, zżywają się przez zimę na zielonkę. Do gatunków jarmużu można liczyć włoską, białą i kędzierzawą kapustę. Obydwie sięją i utrzymują się jak kapusta głowiasta, ale się nie zdadzą do zakiszenia, ponieważ nie są tak ubito jak pospolite głowiaste, a zatem i kruche.

Kapusta kuchenna, do tego gatunku należą wszystkie w ogrodach i na rolach sadzone kapusty z ich podomianami. Wszystkie potrzebują dobrego, wilgoć utrzymującego gruntu. Wszystkie hodują się prawie jednakowym sposobem; ponieważ zaś ten sposób sadzenia kapusty zwyczajnej, wiadomy jest każdemu, byłoby więc zbyteczną także bliżej opisywać. Nadmieniam się tylko, że chcąc aby główki kapusty niepozerały, sadi się około jej zagonów konopie, mocny ich odór ma bowiem te owady odpędzać. Chcąc zaś mieć wielkie głowy kapusty, narzyna się także w połowie Sierpnia u wierzchu na krzyż, wtykając w rozpadłe otwory ciernie.

Kapusta kalarepa, czyli karpiele, korzeniowa i wierzchnia. Jak się z nią obchodzić, jest także powszechnie wiadomo.

Mak ogrodowy, wydaje obfite nasienie, u nas pospolicie czarne lub białe. W ogrodach sieje się na wiosnę, lecz gdzie się na roli zasiewa, lepiej w jesieni.

Marchew. Jedna ma korzeń biały, druga pospolicie żółty, trzecia gorąco-żółty, czwarta czerwony. Świeżego gnoju nie lubi, tak jak niemal wszystkie rośliny, których korzeni zżywamy. Pospolicie sieje się na wiosnę a wykopuje się w jesieni. Nie ruszana przed zimą marchew, zimy się nie lęka; umniejsza

sobie więc trudów gospodarz w szukaniu sposobności chowania jęj na zimę, gdy część, której dopiero przyszłego lata zażywać mają, nienaruszoną w ogrodzie zostawiwszy, na włosną dopiero wykopią, póki pręta na nasienie nie puści. Niektórzy przesadzają przed połową Września korzenie, aby na przyszłe lato nasienie wydawało. Nasienie do siania najlepsze jest trzecieletnie. Chcąc mieć wczesną marchew, zasiewa się najwcześniejsze gatunki już w Wrześniu, albo też dopiero w Marcu a jeżeli można już w Lutym na gruncie lekkim urodzajnym, głęboko i miążko przecoranim. Nasienie rozrzuca się na szerokie zagony bardzo rzadko, z ziemią zmieszane, albo obrzuca gnojówką polane. Skoro się zielsko pokaże, potrzeba je wyrwać i grzedy dosyć często polewać a przysytem i ogrzebywane wąską śpiczastą motyczką, albo dwiema hakami niezantędywać.

Marchwi Angielskiej, służy najlepiej grunt piaszczysty, lekko tylko gnojony, skoro jest wyjałowiony, zaleca się grunt lekki, o ile można odwrócony albo pługiem do 18 cali głęboko przekopany. Grunt kiedy być może jak najwcześnieńj w wiosnie dobrze i krucho przysposobiony i brónowany, powinien być grabiami, mającemi surwy czyli zęby na 12 a przynajmniej 9 cali od siebie odległe, blisko na 1 cal głęboko bródzowany. Nasienie poprzednio przez 24 godzin w wodzie moczone, wzięwszy trzy części jego wagi miążkiego piaska i zmieszawszy je z nim pospołu, bywa o ile można rzadko siane i grzbieta grabi zasypane. Gdy młode korzonki grubości małego palca nabędą, należy je od 5 do 6 cali od siebie powyciągać i przestrzenie motyką obgrzebać. W

tém razie wyrosną korzenie do 2 stóp długości, a niektóre będą ważyć blisko po 12 funtów.

Ogórek, ma kilka odmian. Pospolity: owoc krótki, drobno-brodawkowaty. *Holenderski*, owoc długi, nie tak parchowaty i nieznacznie trójboczny, często się w odmianę pospolitą obracający. *Zielony*, na owocu, gdy dojrzeje, żółkniejący. *Biały*, ma owoc mięsisty, mało ziarn mający. *Turecki*, ma owoc długi wąłkowaty, gładki, brózdowany, zakrzywiony, zielony lub biały. Z powodu swej obfitości i rozmaitej użyteczności, są ogórki powszechnie ulubioną ogrodowiną, gdzie zaś na dobrze uprawionej, pulchnej i suchej roli sadzone być mogą, niewart pracy, aby je w ogrodzie chować i dosyć hędzie, utrzymując w nim jedną grzędę na sałatowe tak zwane pieprzowe ogórki. Same tylko ogórki rzadko kiedy sadzone bywają, gdyż wiele miejsca zajmują, i dla tego sadi się pomiędzy niemi, albo po bokach zagonów sałata, ranne grochy, albo kartofle, rychlikami zwane, które się sprząta nim ogórki miejsce ich zajmą. W żyznym sypkim gruncie robi się tylko brozдки, kładąc w nie nasienie o kilka cali od siebie; gdzie zaś grunt lichy jest, tam potrzeba rówki wyrobić i ten młatek em gnojem, bądź kurzym, końskim nałożyć — a na wierzchu dobrą ziemią zapełnić, i tak dopiero sadzić. Rzędy bywają na 6 do 8 stóp od siebie przyrządzone. Kładzenie ziarna dzieje się zwykle w tym czasie, kiedy kwiecie z jabłoni odlatoje — zwłaszcza, kiedy się już mrozów obawiać nie trzeba i gdy ziemia jest już dostatecznie ogrzana i sucha. Jeżeliby zaś już po tém czasie śnieg grzedy ogórkowe zaproszył, trzeba go zmiatać. Biorąc 3 do 6 letnie nasienie i sadząc późniój, daje mu się w przed

moczeniem kiełkować. Jeżeliby zaś po pierwszym kładzeniu zimno słoty nastąpiły, nie czekając aż ziarno wypuści, zasadza się obok świeże jąderka, aby się na wszelkie wypadki — czyli przygody — zabezpieczyć. W ciepłym czasie pokazują się kiełki już po ośmiu dniach, a wtedy nie trzeba ich za nadto mokro trzymać, gdyżby łdwo pogniły. Jeżeli się bardzo w łodygi i nać rozpościerają, można w tedy ogrzebaniem na dwa cale około rośliny, zbytecznemu wysuszeniu zapobiedz. Do nasienia wybiera się najpiękniejsze i zupełnie dojrzałe ogórki a do sadzenia najłuszczejsze jąderka. Chcąc ogórkom dobrze pognoić, radzi się, nakryć w ziemi grządy krótką mierzwą, a tę zaś na wiosnę zgrabić. Najlepszym nawozem będzie gnoj koński. Ażebym wzrost ogórków zasilić, kładzie się z obóch stron roślin krótkie pręciki, na których się wici pokładać mogą i tém lepiej od słońca ogrzewane bywają, jak gdyby na ziemi leżały. Cienia nie znoszą one, ani też gęsto stać nie lubią. Zbyttnia susza szkodzi, trzeba je więc często podlewać, co im jednak nie służy, kiedy pod rządkami gnoj leży. Zbyteczna wilgoc a również i podlëwanie gnojówką takżë im nie służy, zaczem im częste plewienie i ogrzebywanie dopomaga. Skoro się poboczne warzywa zbiorą, można ogórki wysoko ukopywać. Przy tém wszystkiem nie radzi się końców wici ogórków obrywać, gdyż to wzrost ich nazbyt hamuje.

Pasternak ogrodowy, ma korzeń trwały, z tą różnicą, że dziki jest pierścionkowaty, gałęzisty, cienki twardy; ogrodowy zaś mięsisty, miękki i gruby. Wypada się z nim właśnie tak jak z marchwią obchodzić. Dojrzałe nasienie sieje się na gruncie głęboko

przerobionym. Aby korzonki wielkie urosły i dobry smak miały, trzeba się zająć siewem w jesieni, a zostawiwszy korzonki na drugą zimę w ziemi, tym smaczniejsze będą.

Pietruszka zwyczajna, żąda pulchnego, głębokiego, mocnego gruntu, częstego plewienia, a sieje się rzadko z popiołem zmieszane nasienia, bo późno wschodzi. *Pietruszka kędzierzawa*, utrzymuje się zupełnie tak jak zwyczajna. *Pietruszka holenderska*, ma smak przyjemniejszy, a korzenie i liście większe.

Selera, zasiewa się w Marcu. Rośliny rozsadzają się na półtura do dwóch cali od siebie, przyczem się korzenkom końce uszczykuje. Lubi grunt wilgotny, świeży, dobry i gliniasty. Jedni mienią, że selerę trzeba na świeżo gojony grunt przesadzać, zaczęm inne utrzymują, że nie musi być świeżo gojony. Nasienie bardzo małe, powinno być bardzo rzadko rozsiane. Obsypywanie selery mają niektórzy ogrodnicy za niepotrzebne, zaczęm częste podlewanie radzą. Wszelako na to uważać trzeba, żeby wierzch korzenia nie był ziemią nakryty. Okrywa się przytem włokniste poboczne korzonki, a w górze liście skrajane, serduszkowego tylko nie naruszając. Aby wzniść nasienie rychłej nastąpiło, potrzeba je często podlewać. *Selera* chce być bardzo czysto utrzymywana i z wszelkiego chrostu chędożona.

Rzodkiew, ma kilka odmian, u jednych korzeń roczny, u innych dwuletni. Odmiany podzielić się mogą ogółem na zimowe, letnie i miesięczne. *Rzodkiew zimowe*, białe lub czarne, mają korzeń gruby podłużny, smak ostro szczyplący. Sieją się około ś. Jana, aby przed zimą w nasienie niewyrosły. Chcąc mieć korzenie wielkie, gdy już mają wielkość kurzego ja-

ja, robi się w pośrodku rydłem otwory między serdecznem liściem, i kładzie się w nie ziarenka rzodkwi. Te wyrastając rozpychają koreń do silniejszego wzrostu. Latowe mają ostrość łagodniejszą, sięją się zaraz na wiosnę, zażywają się przez lato i pospolicie tego samego lata w nasienie wyrastają. Miesięczne, czterdziestego dnia po sianiu, już są zdolne do żyzcia; później na nasienie wyrastać zwykły.

Rzepa, ma wielorakie odmiany. Majową zieloną główką, czerwoną głową, wyglądatką kryłką, żółtą, pionową. Niewymaga tak dobrego gruntu jak ćwikła i brukiew, ani tak starannej uprawy, lubo i jój obfitość od tego obojga zawisła. Rzepę można siać w ogrodach na grzędach, z których się rozsądki kapusty, karpieł i ćwikły wybrały. Lepiej jest, kłaść ją w brzońki obrzędnie. Gdzie za gęsto wyrósł trzeba ją wyrwać i przesadzać.

Salata, ma bardzo wiele odmian. Sieje się zaraz z pozimku i przesadza na kraje grzędów dla ogórków przyrządzonych. Zimowa zasiewa się na początku Sierpnia i przesadza na dobrze uprawione grzędy, na których przez zimę zostawszy, wyrasta w przyszłej wiosny do użycia.

Soczewica, sieje się po ogrodach na kuchenną potrzebę, zwykle na początku Maja, wymaga ogrzanego dobrze wyrobionego gruntu, po drugim sprzęcie i potrzeba pleć, aby ją chwast nieprzytłumił.

Słonecznik kwiatowy, rozmnaża się corocznie z nasienia.

Słonecznik bulwa, ziemne karczochy, czyli jabłka, wytrzymuje zimę i nadzwyczajnie się z korzeni rozmnaża. Przeznaczone do sadzenia bulwy powin-

ny ile możliwości być świeże. Sadzi się je za pomocą łopaty, kładąc w zrobiony dołek bulwe do góry.

Szpinak, sieje się corocznie na wiosnę i bywa na jarmuż zażywany. Roślina ta nie gardzi żadnym gruntem, żąda jednak dobrej i świeżo gnojonej ziemi, jeżeli ma smaczny plon przynosić. Nasienie zasiewa się też od Sierpnia aż do Października, i od zimy ciągle przez całe lato po trosze, aby mieć zawsze świeży zapas do kuchennej potrzeby. Zrzuca się tylko raz i natychmiast w nasienie wyrasta. Obrzędny zasiew ma to za sobą, że grządy ogrzebane i rośliny wygodniej zrzucać być mogą.

Trybula, ma mocny anyżowy zapach, liście jej używa się jak pietruszki do potraw. Zimy się nie boji i sama się z wypadłego nasienia rozmnaża.

Ziemniaki, rozmaite nazwiska, jako to: kartofle, perki i t. d. mające, jak wiadomo, wyradzają się, i podpadają zarazie zepsucia. Chcąc mieć nowego nasienia, sází się dobre, zdrowe i niewyrosłe kartofle, w ogrodach na miejscach najbardziej na słońce wystawionych. Zostawiając ich łodygi czyli nat aż do późnej jesieni, zbiera się potem najdorzalsze gałki czyli bąble nasienne. To rozcierając, przeciska się takie przez przetaki w naczynie pełne wody, w którym nasienie na dno upada. To suszy się powoli i w suchem miejscu przechowuje. To nasienia rzadko obrzędnie obsiane powinny być, gdy wyrosnie porządne ogrzebywane i obsypywane. Późno wybrane, bardzo małe kartofle, w głębokim dole złożone, liściem suchem nakryte, aby nie wyrastały, następującej wiosny sadzone, wydają obfite i przednie kartofle.

Ziemniaki udają się na każdej dobrze uprawionej roli, sprzyja im jednak lepiej pulchna nieco pia-

szezysta rola, niż ciężka, łusta, albo nazbyt gnojna, bo w ten czas bardziej w łodygi, niż w korzenie rosną. Niskie i ku południowej stronie spadziście grunta, nie tak im służą, jak górzyste i ku północy obrócone. Na roli odkrytej i na słońce bardzo wystawionej, nie najlepiej się rodzą i nabierają przykre-go smaku. Wczesne obrywania łęcin' szkodzi ich wzrostowi i dojrzewaniu. Sadzi się całkie kartosfle, średniej wielkości, większe zaś bywają krajane, z czego żadna szkoda nie wynika, jeżeli strony rozrzynanie przed sadzeniem dobrze zaschną.

ODDZIAŁ PIĄTY.

Sprzęt i przechowywanie warzyw przez zimę.

W tém względzie wypada zachowywać należyty czas i upatrywać na dobrą pogodę. *Banie*, zbiera się gdy dojrzeją, nie oczekując, aż przymrozki nastąpią. Łęciny szynają się o cztery cale od owocu, te zaś w chłodnem od mrozów zabezpieczonem miejscu ustawić.

Bób. Czas dojrzewania przypada zaraz po sprzątnieniu przenicy, kiedy strączki poczernieją. Wyciągnąwszy łodygi, rozkłada się także na suchem miejscu aby się wraz ze strączkami wysuszyły.

Cebula, wyciąga się z piérzem i gdy to zupełnie z więdnie, obrzyna się nad owocem. To samo znaczy z czosnkiem.

Chrzan, wykopuje się w późnej jesieni albo zaraz po zimie.

Z *cykoryą*, można sobie równie jak z marchwią postępować.

Dobywanie *ćwikły*, brukwi, rzodkwi, rzepy, pasternaku, dzieje się jak z karpielami.

*Fasole i grochy ogrodowe, niedojrzewają razem, przełoż je też od czasu do czasu, kiedy strączki do-
brze zwiędną, obrywać i jeszcze na słońcu lub pod
strzechą dosuszać potrzeba. Zbiór kapusty dzieje się
zwykle około Sw. Jadwigi.*

Co do przechowywania, potrzeba te dwa rodzaje
zimowych ogrodowin rozróżnić, mianowicie takie co,
pod gołem niebem zostawione bywają, i te, które
przeciw mrozom zabezpieczone być muszą. Do pier-
wszych należy tylko kilka gatunków kalarepy, pie-
truszka, trybulka, szpinak, i pasternak. Można je-
dnak korzonki tychże roślin, dla zimowego zażywa-
nia, także w piwnicach albo przyrządzonych ku te-
mu dołach przechowywać. Na gruncie zostają pory i
jarmuż pospolity i tylko o tym pieczą miód trzeba,
aby do nich zająca przystępu nie miały. Marchew
nabywa lepszego smaku, gdy w ziemi przezimuje,
nakrywszy ją cokolwiek mierzwą. Wszakże inne nie-
mianowane gatunki należy w piwnicach albo w głębo-
kich suchych dołach zachować. Do ostatniego zaś kładą
się tylko pospolite korzeniowe warzywa, jako to: ka-
larepy, rzepy, ćwikła i rzodkiew. Włożywszy wa-
rzywa w doł płaskiem wysypany, trzeba na ten na-
kładać dragów, na te słomy, a potem ziemią przysy-
pać, iżby z wierzchu nie zaciekało. Kapustę zaś mo-
żna tak na zimę zachować. Trzeba wykopać rówki
na jeden lub dwa sztychy głębokie i w te rówki u-
kładać główki korzeniami do góry, tak ateli, aby je-
dna drugiej nie tykała i przysypać ziemią z rówków
wyrzucaną a gdy mrozy większe, przykryć ją trochę
słomą lub grochową a takowa kapusta dotrwa nie-
zawodnie do lata, tylko ją zabezpiecząć trzeba od
świni.

Drugi sposób jest suszyć ogrodowiny. Chędożę się liście lub korzenie, krają się jak do gotowania i obmywają wodą, potem rozkładają się na przetakach, marchew, karpiele i t. p. na niciach, i suszą za piecem. Ogrodowiny z liśćmi i korzeniami do przechowania w piwnicach przeznaczone, jako to: selera, pietruszka, szczypiurek i t. d. należy wprzód a następnie, jeżeli tego potrzeba wymaga, jeszcze powtórnie skropić. Warzywa korzeniowe układają się o ile można szczelnie warstwami do wilgłego piasku. Niemając dostatecznego miejsca, układa się warstwy na kupie, wewnątrz obróconemi korzeniami, aże się kształt kęgła utworzy. Na ten sam sposób bywają w dołach do pięciu stóp głębokich, w podobne kęgły ustawione kapusta głowiasta, na suche deski lub na słomę pokładzona, utrzymuje się świeża aż do gromnic a dłużej jeszcze, kiedy główki na trawniki układane i grubą warstwą liścia lub słomy pokryte bywają. Cebule należy w suchem od mrozu ochronionem nie zbyt ciepłym miejscu przechowywać, najlepiej w wieńcach na ścianie zawieszanych. Piwnica warzywna powinna mieć przewiew i o ile można cokolwiek światła. Nie dosyć jednak na tem wszystkiem, gospodarz i gospodyni powinni ciągle czuwać nad dobrem przechowaniem korzeni i jarzyn schowanych w piwnicy lub w dołach. Spostrzegłszy, iż niektóre zgniły na kupie, potrzeba natychmiast przełożyć wszystkie w inne miejsce, przebierają jedne po drugich, gdyż jeden zgniły korzeń zarazi wkrótce wiele innych koło niego leżących.

ODDZIAŁ SZÓSTY.

Użytek warzyw.

Z mięsiwa bani, z przydatkiem dwóch części mąki pszennej, jaj i pietruszki, dodając słodkiego mleka, będą wyśmienite kluski i babki, dodawszy do ostatnich młodzi czyli drożdzy. Odgotowawszy w sztułkach mięsiwo bani i wodę odlawszy, przyda się rosół, zetrze się, zmiesza z twardym pszennym chlebem, jajami, imbierem, pieprzem i upiecze się na ciasto. Część jedną bani z dwiema częściami mąki rozprawiwszy kwasem, jak zwyczajnie na chleb, będzie chleb smaczny. Swinie można także baniemi tuczyć. Pręty, osobiwie wierzchołkowe, obłupione i dobrze oparzone, używać się mogą na sałatę z oliwą, octem, solą i pieprzem. Na bardzo długie chowanie, odgotują się banie, przecisną przez druszlak, (dziurkowane gliniane, lub blaszane naczynie) i płasko jak placzki wysuszą. Przed zażywaniem sztuka takowego placzka odparzona, nadzwyczaj pęcznieje. Z ziarn mleko chłodzące, pożyteczne jest w gorączkach. Z nich uzyskuje się olej słodki i obfity. Ośrodkie z bań kładzie się na bolejącą i rozpaloną głowę.

Bób zielony, na pół z fasolami, cukrowym grochem lub z marchwią gotowany, dodawszy ku temu małą różeczkę ziela cąbru, wydaje smaczną potrawę. Suchy można jak groch do kapusty warzyć. Mielony służy koniom do obroku.

Użytek *ciwikły* jest powszechnie wiadomy. Gotują się świeże, lub przez zimę przechowane i w occie zaprawione korzenie. Można ich używać do pieczenia chleba, z przydatkiem mąki.

Brukwi, używają się na paszę dla bydła, do ciasta chlebowego, a szczególnie do wyrabiania cukru i syropu. Z wylłoczyn pozostających, sporządza się bardzo smaczny chleb następującym sposobem: Wylłoczyny burakowe suszą się i mielą na miazgę mąkę, z której po rozczynieniu wprzód w wodzie nieco zbytniej mąki, ugniata się i piecze chleb zwykłym sposobem.

Strączki *fasoli*, zielone młode, póki są bez ziarna są przyjemnem pożywieniem. Zebrane, drobno pokrajane, gotują się i albo same zażywają, albo do przyprawy innych potraw obracają. Na zimę mogą być suszone: w czasie potrzeby zażycia, przez noc się pierwój we wodzie zamoczą. Zielone pokrajane strączki można także na zimę solą zaprawiać.

O *grochach cukrowych*, to samo znaczy, co się o fasolach powiedziało. Z odmiany grochu cukrowego wybiera się ziarna, łupiny podzielone rozcielią się cienko w cieniu; często przewracane, gdy uschną, zachowują się. Groch zaś młody, który z różnych odmian być może, zbiera się w czasie rosy. Wyluszczone z łupin, kładzie się w czyste butelki, które zatkawszy nowymi korkami i obwiązawszy, gotują się w kotle wody, lecz w kocioł trzeba wło-

żyć siania, aby butelki nie popękały. Groch tak przysposobiony chowa się na zimę.

Oprócz wiadomego użycia kapusty, nadmienia się tylko; że woda z głąbiami białej kapusty gotowana, jest przedniem lekarstwem na ślamowitości piersi i płuc ropiejących. Liście z rozenkami gotowane, dobre są na chrapliwość gardła, a przydawszy nieco marchwi i lodowatego cukru, na kaszle, piersiowe katary i suchoty. Liście świeże białej kapusty goją rany gnijące i wrzody. Sok z czarnej kapusty dobry jest w gorączkach.

Z głąbiami kalarepy można mieć w czasie potrzeby chleb smaczny a również tak jako kapusta frążanych, co się też i o rzepie rozumie, do kiszzenia, układając je na przemian w beczce z kapustą.

Z kukurydzy są różne potrawy. Robią z niej piwo i gorzałkę. Pręty gdy uschną, wyśmienicie zdadzą się do opalenia pieców, gdzie drzew jest niedostatek. Liście jak świeże tak suche, są dobrą paszą dla bydła. Ziarna nasienne, odgotowane tuczą kury, gęsi kaczki, a z otrębami je mieszając, ukarmić można bydło, owce i wieprze.

Z nasienia maku, wytłacza się olej, nie tylko dla malarzy przedni do pokostów, ale i do kuchennego używania. Świeże liście mogą posłużyć na jarmuż.

Marchew jest dla ludzi bardzo zdrowym i nienaprzykrzonym pokarmem. Sok jej do zgęstwienia przyzwoitego gotowany, staje się syropem. Z marchwi daje się mocna i dobra gorzałka pędzić i z dodatkiem maki smaczny chleb wypiekać. Można nią bydło, świnie i gęsi tuczyć. Nasienie zażywane jak herbata, pędzi siły i moc.

Ogórki, solą się i kwaszą do używania, przekładając w naczyniu liśćmi winnemi, wiśniowemi, koprowemi gałązkami, i nalewają słoną wodą. Umywając się świeżem sokiem ogórków, pozbywa się liszaja.

Korzeń pasternaka, równa się do marchwi, są przecież osoby, które go cierpieć nie mogą. Tłuczony krowom dawany, znacznie im mleko pomnarza. Pręty obłupione i wrzącą wodą sparzone, mogą być nie złą potrawą. Liście młode mogą się używać na zieleninę. Korzeń w cukrze smażony, ma być pożyteczny żołądkowi.

Użytek pietruszki i selery, na pospolite przyprawy do potraw są znajome. Surowe korzenie selery, pokrajane, ususzone, palone, z trzecią częścią kawy gotowane, dają trunk bardzo przyjemny.

W czasie nieurodzaju na zboże, gdy się *rzepa* urodzi, znacznie chleb pomnożyć można. Obłupi się, pokraje i miękko ugotuje, włoży na chustę i wodę wszystko jak najlepiej wycisnąć, pozostały miększy mięsza się na pół z mąką i wyrabia jak zwyczajnie na chleb. Korzenie są dobrą paszą dla krów dojnych i owiec. Łupinami jak najlepszym zbożem, ukarmić się mogą woły, świnie, gęsi i kury. Liście młode są owcom ulubione. Z nasienia można mieć olej, jak z rzepaku. Gotjara rzepa na odmrożone członki przyłożona, wyciąga mroź. Nasienie wypędza ospę i odrę.

Rzadkie ogrodowe, używają się tylko surowe z solą, dla pomnożenia strawności, dla tego mówią, że ona jest z rana trującą, w południe pokarmem a na wieczór lekarstwem.

Stoniecznik roczny. Liśćmi tej rośliny można świnie ukarmić i do tytoniu ich używać. Pręty mło-

de obłupione, mogą się zażywać. Ziarnami nasienia wszelki drób tuczyć się może; można z nich mieć i olej bardzo dobry a makuchami po wybiću oleju, bydło i świnie żywić.

Ziemniaki. Użytek ich wieloraki kuchenny, dla karmienia bydła, na pędzenie z nich gorzałki, warzenie piwa, robienie cukru i krochmalu, tak jest powszechnie wiadomy, że się tu więcej o nich nieopowiada.

ODDZIAŁ SIÓDMY.

Nabywanie i przechowywanie nasienia.

Předewszystkiem na to uważać potrzeba aby zupełnie czystego nasienia nabywać, niemniej także, aby sobie ciągle świeże nasiona zbierać. Wypada ku temu obierać same tylko najwydarniejsze rośliny, a u niektórych gatunków, n. p. strączkowych, same tylko największe, czyli najpełniejsze owoce. Nie jest przysiętem podobną a nawet nie zawsze korzystną, wszelkie warzywne nasiona w jednym ogrodzie plećgnować, gdyż niektórych odmian snadniej z innych okolic można dostać, zaczęm chodowanie małych porcyj tyle pieczy i gruntu wymaga, że lepiej kupować sobie nasiona. Kto zaś jaki wyboroy gatunek warzywa posiada, którego nie tak łatwo nabyć można, dobrze czyni, gdy się o własne nasienie stara. Komu wiele nasienia potrzeba, niechaj go sobie sam nabywa, chociażby corocznie w niejakić tylko gatunkach, ażeby przez pomieszanie pyłka kwiatowego, wyrodulenić czyli upodlanie zapobiegać. Wymagają tego koniecznie gatunki kalarepy.]

Cebule, kapusty, selera i wszystkie korzeniowe ogrodowiny, z wyjątkiem rzep radysków, powinny być z osobliwą starannością przezimowane i w Kwietniu ku słońcu wysadzone, bacząc razem o tem, żeby gatunki o ile można, o podal od siebie stały. Roczne ogrodowiny, n. p. sałata i szpinak i t. p. bywają dla nasienia zasiewane albo sadzone. Grochu i fasoli razem kwitnących nie sadi się nigdy obok siebie, lubo te czasem dobre podudmiany płodzą. U sałaty niepotrzeba używać takiej przezorności. Na szpinak najlepiej jedne grzędę w gruncie przezimować. Ponieważ ptastwo na żywność dla siebie najwięcej nasion wyniszcza, potrzeba więc różnemi sposobami tych szkodników płuszyć i z ogrodów odpędzać. Aby się łatwo i bez wydatku w nasiona zaopatrzyć, dobrze by było gdyby sobie posiadacze warzywnych ogrodów, sknerstwo, nieżyczliwość, przesady i wszelkie bezwzględności na stronę oddalając, wzajemnie ze swych ogrodów w braterskiej zamianie i przyjaźni dobrych nasion udzielali.

Zbiór nasion warzywnych kończy się pospolicie w Wrześniu, na którym bardzo wiele zależy. W miarę jak nasiona dojrzewają, nieczekając do końca, zaczemy się wiele najlepszego nasienia wykruszyć, zrzuca się łodygi, albo obrywa strączki na których rosną. Z niektórymi gatunkami wyluszczającymi się łatwo, dobrze jest uprzedzić nieco czas zupełnego dojrzewania. Zerzniętych łodyg nie należy pozostawiać na słońcu, ale przenieść je zaraz w miejsce przykryte i zacienione, gdzie się zawieszają pękami, związuując razem garść łodyg u spodu. Jeżeli nie ma powodu obawiać się uszkodzenia od myszy, można także rozłożyć łodygi w cieniu na płachtach.

W każdym razie pozostawi się tak złożone łodygi spokojnie do pewnego czasu, dopóki najzupełniej nie wyschną. U niektórych roślin, jako się już wyżej powiedziało, których nie wszystkie części naraz dojrzewają, jak marchew, sałata, zrzynają się okółki według dojrzewania i składają się na płachtach.

Skoro wszystkie części roślin zupełnie wyschną, w których się nasienie znajduje, wykruszają się a nasiona z sypują się do małych woreczków płóciennych lub papierowych, do których przywiązują się karteczki, z napisami na nich gatunku ziarna w nich się znajdującego i rok zbioru. Zapas nasion zachowa się w miejscu suchem, gdzie się w ziemie nieopala, zabezpieczonem od uszkodzeń przez myszy. Nasiona można też w woreczkach lekko w skrzynki układać, mające małe dziórki do przewiewu.

Trwałość warzywnych nasion jest rozmaita. Jedne wytrzymują siły wyrośnięcia tylko jeden rok, inne zaś dziesięć lat i dłużej. Mając wątpliwość o zdolności nasienia, potrzeba kiełkowaniem próby czynić. Jak długo nasiona ogrodowin trwają, mianowicie zdolność kiełkowania w sobie utrzymują, wskazuje następujący przeciąg czasu:

Cąber, Majeran 1 rok; Pasternak, Por, C. bula, Pietruszka 2 lata; Koper, Marchew, Rzepa, Trybówka, Groch 3 lata; Fasole, Cukoryka, Koper, Sałata, Rzadkiew 4 lata; Brukiew, Szpinak, Buraki, Kapusta, i bób od 5 i 6 lat; Ogórek, Bania, Selera od 8 do 9 lat.

Bób ogrodowy, przechowa się dobrze cztery do pięciu lat, jeżeli w strączkach pozostanie, a fasola niejdzie jeszcze dobrze w drugim i trzecim roku, przechowana również w łupinach; ale tracą pospolicie

własność kiełkowania po pierwszym roku, jeżeli były wylupione.

Fasola wijąca się. Jeżeli idzie o ziarna nasienne, skoro w Sierpniu kilka strąków czarnego koloru nabędzie, wyciąga się kilka prętów. Mając ich więcej, stawia się kilka kłębów ku górze na przeciwko siebie. Mniej ich zaś mając, ustawia się takowe na ścianę pod strzechę lub w innem sposobnem miejscu. Następny szczerzej wszystkie strąki zupełnić i stwardną i wtedy pod dach zniesione, albo wyluszczone a najzdrowsze wybrane bywają.

Fasola stojąca, co do ziarna nasiennech zgadza się z gatunkiem poprzedzającym.

Groch cukrowy, zbiera się, gdy liście i strączki żółkną, zawiesza na parkanach i młuci się suchy. Na tenże sposób obchodzi się z cięciorką siewną.

Koper włoski, po niemiecku Fenchel. Nasiona dojrzewają w Wrześniu, a że nierazem dochodzą, w miarę przeto ich dojrzewane zbierają się pręciki i suszą. Roślina ta wydaje nasienie przez dwa lata, w trzecim więc potrzeba ją na nowo zasiewać.

Jeżeli w jednym ogrodzie kilka jest odmian *sałat*, przynajmniej przedniejsze od podłych i jeszcze każda odmiana osobno na nasienie ma być posadzona, inaczej bowiem za lat kilka upodłą się. Zostawia się największe i najtwardsze główki na nasienie, które wtedy jest dojrzałe, kiedy główki nasienne wołną wypuszczają. Aby się nasienie w dłuższej niepogodzie nie zniweczyło, uszczykuje się pojedyncze główki i zawiesza takie na ścianę ku słońcu, aby dobrze doszły. Na koniec można wyjąć cały pręt z korzeniem i tak dosuszyć.

Szpinak. Na nasienia wrywa się pręciki w tym

czasie, kiedy liście żółknieją, przyczem ziarna około szypułek siedzące, swój zielony kolor tracą i twardnieją. W cienkie snopki związane, zawieszono i należy je suche, bywają wyklepane. Jeżeli się nasienie przestało, pokłada się pręciki na chustę i wystawia ku słońcu, aż dobrze oschną. Przy tem wszystkim należy za regułę główną: *Chcąc mieć dobre nasienie, niewypada go nigdy w wilgotnym czasie zbierać, lecz zawsze tylko w suchem.* I w tym razie należy nasiona na suchem, przewiew mającem miejscu pokładać i z tamąd ich rychlej nie zbierać, ani nie wykruszać, dopóki zupełnie suche nie będą, inaczej bowiem nieużytecznemi się staną.

Dodatek.

Przyozdobienie ważnych ogrodów ziołami lekarskiemi, które mogą być tak ku domowej potrzebie, jako też na sprzedaż do miast użyte. Chcąc w ogrodzie ważnym użytek z przyjemnością połączyć, która się równie dobrze opłaca, można krajane grządy następującemi ziołami obsadzać.

Anyż. Nasienie sieje się co rok na wiosnę. Potrzebuje gruntu pulchnego i dobrego. Nasienia używają do gorzałki. Chleb z niem pieczony, jest smaczny.

Bernardynek, inaczej; kardobenedykt, albo czubek turecki, sieje się corocznie w jesieni lub na wiosnę. Liście tej rośliny bardzo gorzkie, zbiera się na lekarstwo pierwiej nizeli zakwitnie, i używa za herbatę w chorobach febry.

Boże drzewko, rozmnaża się najlepiej w jesieni lub na wiosnę, przez rozdzielanie i rozsadzanie korzonków. Na wiosnę można i bez korzenia, odłamane różgi głęboko powtykać w ziemię, przyczem przyjęciu podlewaniem dopomagać trzeba.

Chmiel, można by sadzić przy płotach ku południowi lub ku wschodowi. Gruntem żadnym nie gardzi, by-

leby był czysto od dziczyzny utrzymywany. Oprócz użytku do warzenia piwa, można chmielinami nie tylko zimę żywić bydło i owce, ale obchodzić się z niemi jak koło konopi, można mieć płutno z nich na wautuchy.

Czqber, sieje się corocznie na wiosnę. Ziele może się używać do przypraw kuchennych a osobliwie do ryb, bobu i fasoli.

Czarnuszka ogrodowa, ma korzeń roczny. Nasienie korzenne jest żółte, zażywa się do przypraw kuchennych a osobliwie chleb z niemi pieczony, ma smak przyjemniejszy.

Gorczyca, biała i czarna, ma pręt roczny. Ziarno robią musztardę do mięsa, na taki sposób: Utlucze się na proch nasienie gorczycy czarnej część jedną, białej części dwie. Naławszy octu winnego i zrobiwszy gęste ciasto, chowa się w słoiku, w miejscu chłodnem. Gdy się ma zażywać, dobądź trochę, rozczyn winnem octem i dodaj nieco cukru.

Izop, utrzymuje się częścią z nasienia, częścią przez rozdzieranie korzeni.

Koledra ogrodowa sieje się corocznie. Nasienie w małej ilości, sypie się do ciasta żytniego lub pszennego, z którego chleb ma być pieczony! bierze się także do mięsa solonego.

Koper pospolity sieje się na wiosnę z warzywem, lepiej w jesieni. Liście zażywają się do kwaszenia ogórków i kapusty a czasem i do mięsa zasolonego, który smaku przydaje i strawniejsze czyni.

Krokosz, którego kwiatu wieśniaczki zamiast szafranu do ciasta zażywają albo nim nici farbują, ma korzeń roczny.

Lewenda ma korzeń trwały. Nasienie jej rzadko nalezycie u nas dojrzewa, ale się łatwo rozmnaża przez rozdzielenie korzeni w jesieni, lub na wiosnę.

Lubin biały, błękitny i żółty sadić się corocznie. Ziarna pierwszego bywają na kawę palone.

Majeran, sieje się corocznie w naczyniach, a potem się w ogrodzie rozsadza.

Maruna, ma korzeń trwały.

Miętkiew kędzierzawa, ma korzeń trwały i skut-

ki lekarskie, dla tego też najbardziej bierze się do Aptek. Zieleni gospodynie garuki wyparzają, w których mleko chowają, a z tą mleko nie tak prędko kwaśnieje. *Miętkiew pieprzowa*, lubi grunt wilgotny i czarny. Rozmnaża się z korzeni.

Rumianek ogrodowy, utrzymuje się z rozdzielonych korzeni.

Satolija ogrodowa, bardzo trwała, rozmnaża się łatwo przez nasienie, łamane roszczyki, rozdzielone korzenie, tak na wiosnę jako i w jesieni. Woda z liściem gotowana, przydawszy do niej nieco miodu i octu, jest skuteczna na płożenie opuchłego gardła.

Wrótycz pospolita. Kto ją chce mieć w ogrodzie, może w jesieni lub na wiosnę przesadzić korzenie.

Zywokost, wilgotne miejsca lubiący, dla lekarskich własności korzenia, powinien być w każdym ogrodzie utrzymywany. Na koniec nie można jeszcze o dwóch roślinach zamilczeć, lubo takie do warzyw nie należą, ale w ogrodzie warzywnym być zasługują, gdyż owoce ich na sprzedaż do miast iść mogą, są to:

Malina. W ogrodach łatwe jest jej rozmnożenie, przez rozsadzenie w jesieni wypustków korzeniowych. Najlepiej się rozsadzi przy płotach. Oprócz zwyczajnych, w lasach dziko rosnących malin czerwonych, chodują się w ogrodach bladeżółtawe: Najgłówniejszym warunkiem udania się malin jest utrzymywanie ich w czystości. Należy więc chwasty i perz pod nimi i około nich rosnący, rychło na wiosnę i 14 d. pozebraniu wypłócić i ziemią należycie wypruszyć. Przy pierwszym plewieniu na wiosnę, trzeba oddalić wszystkie wyrostki poboczne, korzonkowe także, te zaś można używać na zakładanie nowych zarośli.

Malina, nadzwyczaj się udaje na nowizanie, nad kamionkami i murami tudzież w miejscach, gdzie budynki stały, pod oborami, lub w bliskości tychże.

Poziomki, zwykle w wszystkich, prawie kuchennych ogrodach utrzymywane bywają. Działki, które właściwie poziomkami zowiemy, są. Ogrodowe, które *Truskawkami* nazywamy, różne mają odmiany, są wielkie, mniejsze, czasem wielkości śliwki są, co miesiąc aż do jesieni jagody rodzące. Kolor owocu jest różny: mniej czerwony, białawy, i żółtawy.

Tak dla poziomek, jako i dla truskawek potrzeba, a-
żebym grunt był głniasty, wilgotny, nie bardzo nawo-
żony, do południa tylko od słońca oświecony. Zagony
do dwóch łokci szerokie, dla nich tam się zakładają
gdzie przedtem poziomki nie były. Zagony powinny
być na gruncie odwróconym, spodkiem na pół zbu-
twałem — to jest przegniłym nawozem usłane głą-
boko przekopane. Wnich pięciu rzędami, na pół łok-
cia od siebie, rozsadza się korzenie, które co trzy la-
ta przesadzać należy. Nie trzeba brać korzeni, które
ku końcowi wici wypuściły, owszem wcześniej na wio-
snę i w jesieni wici po większej części obcinać się
powinny. Gdy zakwitną, którekolwiek w kwiecie czarną
plamę mają, jako nieużyteczne, wyrzucić należy.

Największą pracę zadaje obcinanie wici, albo-
wiem wypustki ciągle od dawnych korzeni oddalać
potrzeba, takowe na inne grzędy przesadzając; ina-
czej bowiem zarastają i dziczeją. W lekkim gruncie
zas mniej na to dbać się może. Ochędzożywszy grzę-
dy na wiosnę, pokłada się nie na kilka cali wysoko
gnoj sprostniały, który się później w ziemię zagrze-
buje. Aby owoce nie gniły, przywiązuje się wici ro-
dzące do pręcików, albo się pod nimi słomą rozciąe-
la. Potrzeba pilnie przytem grzędy polwać. Najpię-
kniejsze jagody rosną w drugim i trzecim roku, więc
tęż wtedy lepiej gnoj trzeba. Chcąc poziomki i tru-
skawki z nasienia rozmnażać, ugniata się najwydar-
niejsze i doskonale dojrzałe jagody i zasiewa do skrzy-
nek z deszczótek zbitych, w cieniu ustawionych, a
gdy odrosną, bywają jak selera przesadzane.

Narzędzia ogrodowe.

Najpotrzebniejszymi narzędziami w ogrodzie wa-
rzywnym są: 1 rydel, na grunt gliniasty z żelazną tur-
czą, 2 szufle. 3 żelazne i dwie drewniane grabie, 4
kilka motyk, 5 motyczka mniejsza, mająca z drugiej
strony dwa żelazne zęby czyli haki do obdzinowa-
nia, 6 taczki do zwożenia gnoju, 7 sznur ogrodowy
do równania zagonów, 8 kilka wąskich deszczek do
odeptywania bród, 9 konewka do podlewania, 10
noże, 11 łapki na krety i myszy.

Biblioteka Śląska w Katowicach

Id: 0030000922381



II 995599

Egz. archiwalny

SL