

Kilka uwag o wychowaniu.

Ileż to radości i szczęścia sływa na ziemię w uśmiechu i pieszczotach dziecięcych!

Czy w pałacu, czy w ubogiej chatce wieśniaczej równie drogą jest ta drobna główka dziecinna, nad którą czuwa matka, zapominając o sobie i odmawiając sobie snu i wypoczynku. A ileż to marzeń snuje się nad kołyską dziecka!

— Ach to moje małe samą radość mi przyniesie — myśli matka. Gdy podrośnie, jak to ja je czyściucho ubiorę! Potem pójdzie do szkoły, nauczy się dużo rzeczy, będzie umiało więcej odemnie, zawsze do domu przyniesie śliczne świadectwo i wszyscy je chwalić będą. A potem, potem, gdy całkiem wyrośnie, będzie podporą mojej starości.

Tak marzy matka i wpatruje się z miłością w swoje maleństwo. Zapewne, że niema takich rodziców, którzyby dla swoich dzieci nie pragnęli największego szczęścia, i dla którychby ich własne dzieci nie były droższymi nad wszystko, co mają.

A jednak, gdy się rozejrzymy po świecie, ileż to widzimy dzieci nieznośnych, a ludzi złych i nieszczęśliwych, jakżeż często słyszeć można narzekania matek:

— Ach, jaki ten mój Antoś uparty, jaki nieposłuszny! Co ja się go naproszę, nieraz aż płaczę, a on swoje. Już mi zdrowia nie staje...

A druga znowu się skarży:

— Jakaż ta Zosia pusta i leniwa, tylko jej zbytki w głowie, a jak mi zuchwale odpowiada! Już nie wytrzymam z nią!...

A przecież, gdyby sobie wszystkie matki przypomniały, jaki to ten Antoś i ta Zosia były, gdy miały rok, dwa, albo trzy, to prawie każda powiedziałaaby, że dawniej było dziecko inne, było miłe, łagodne, wszyscy się niem cieszyli, a nikt nie narzekał.

Cóż się więc z tem dzieckiem stało? Popsuło się odpowiadają z żalem rodzice. Popsuło się, a czy samo?

A któżby dziecko popsuł? przecież niema takiego złego ojca, lub takiej niemądrej matki, coby dziecko na złe prowadzili i złego uczyli.

Prawda, niema takich, którzyby dziecko umyślnie na złe prowadzili, ale są i bardzo nawet często są tacy, którzy mimowoli, nie chcący przyczyniają się do tego, że dziecko staje się gorsze, że się psuje.

Każdego ojca i każdą matkę przyrównać

można do ogrodnika, lub rolnika. Tylko, gdy zwykły ogrodnik pielęgnuje drzewa, a rolnik zasiewa zboża, rodzice mają powierzoną sobie najzacniejszą uprawę i pielęgnację t. j. wychowanie dziecka.

O, dziecko to nie roślina wątła, z której na drugi rok śladu nie będzie, to nie drzewko; ale istota obdarzona duszą, z której kiedyś wyrośnie człowiek, który ma znać Boga i Jemu służyć, ma kochać kraj, ludzi i być sobie i im pożytecznym, człowiek, który powinien stać się chlubą swoich rodziców i podporą ich starości.

O! jakież to wartościowy dar Boży, który mają rodzice pielęgnować i jakie to musi być staranie około takiej drogiej istoty!

A jednak mimo, iż prawie wszyscy rodzice czują, że nie oddaliby swego dziecka za żaden majątek, nie wielu jest takich, którzyby się zechcieli zastanowić nad tem, w jaki sposób to dziecko wychować trzeba. Przeciwnie zaś jakżeż wiele jest takich matek, którym nawet nie przyszło na myśl, że nad dzieckiem trzeba pracować, aby z niego był pożytek.

I w tej sprawie pielęgnacyi i wychowania dzieci jest wielu rodziców podobnych do tych niedbałych rolników, którzy zostawiają ziemię na Opatrzność Bożą i nie dbają, co na niej wyrośnie.

A jeśli złe są następstwa niedbalstwa w pracy około ziemi, to ileż gorsze są skutki złego wychowania dzieci! Ziemia nie uprawiona, nie przyniesie co prawda pożytku, ale naprawić złe można z łatwością w drugim roku. Tymczasem, gdy się raz czego, zaniedba w wychowaniu dziecka, gdy się raz popełni w tej pracy błąd, to nie zawsze łatwo to naprawić. Nie można sobie tutaj powiedzieć: Et, ktoby tam zajmował się dzieckiem, jakoś ono wyrośnie, a gdy mu czas przyjdzie, to się nauczy wszystkiego.

Prawda, że dziecko samo jakoś wyrośnie i że się nauczy niejednego, ale jak ono wyrośnie i czego nauczy się samo? Czy nie nauczy się ono rzeczy niepotrzebnych, a nie będzie wiedziało rzeczy najkonieczniejszych?

Zastanowiwszy się nad ważnością tego zadania, każda matka powinna sobie postawić jako najświętszy obowiązek dobre wychowanie swego dziecka; a jak w pracy tej powinna postępować, przedstawię Wam, miłe Czytelniczki, w następnym numerze gazetki.

Aniela Wierzbicka.

Święto sadzenia drzew w Piotrkowie (w Królestwie Polskim). Pismo pod tytułem „Tygodnik ilustrowany“ podaje taką wiadomość: „Godną ze wszech miar naśladowania jest myśl urzędzenia święta sadzenia drzew, które powziął p. Felicyan Stepiński. W dniach 28 i 30 kwietnia b. r. w obecności prawie wszystkich mieszkańców miasta Piotrkowa i okolicy, odbył się fakt wielkiej doniosłości społecznej. Wspaniałym był widok kilkutysięcznego tłumu, w pośrodku którego sunęły rzędy dzieci z drzewkami w ręku, przy dźwiękach muzyki. Pochód szedł na szosę, i tam w przygotowanych już naprzód dołach, dzieci własnymi rączkami sadyli drzewka i same je obsypywały ziemią. Potem zawieszały na każdym drzewku tabliczkę ze swoim imieniem i nazwiskiem. Wszystkich drzewek wsadzono w tym jednym dniu około dwa tysiące na przestrzeni milowej.

Po uroczystości odbył się skromny podwieczorek dla dziatwy, urządzony staraniem pań. Wzruszającym było to, że gdy w dni kilka potem jeden z panów inicjatorów przyszedł zobaczyć, jak te drzewka przez dzieci posadzone wyglądają, spotkał całe gromady malutkich ogrodniczek i ogrodniczków z garnkami pełnymi wody — „szły podlewać swoje drzewka“. Każde dziecko pielęgnuje sumiennie swoje drzeweczka, oczyszcza z owadów, ochrania od uszkodzenia. Dotąd ani jedno drzewko nie uszło, wszystkie zielenią się ślicznie.

Donosimy Wam Szanowne Czytelniczki o tym ważnym święcie „sadzenia przez dzieci drzewek“, bo myśl tę bardzo pochwalamy i pragnęłybyśmy, żeby i w naszej biednej Galicyi takie święta się odbywały. A w Bogu nadzieja, że znajdzie się i u nas szlachetna naśladowczyni, lub naśladowca tej pięknej myśli i może już w przyszłym roku, urządzi nam takie nieznane święto, a po nim każda gmina święcić będzie takie święta.

Sądźmy, że Szanowne Czytelniczki dzielają to nasze życzenie, bo rozumieją dobrze, jaki to użyteczny dla wszystkich, ten dar Boży — drzewa, których coraz to mniej mamy w naszej biednej Galicyi. Gdybyśmy więcej drzewa ochraniać i pielęgnować, gdybyśmy się starali sadzić drzewa użyteczne — bo owoce — ileżby to tysięcy pieniędzy pozostało w kraju naszym, które wysyłamy za owoc nam tu przesłany, za drzewo do wyrobów rozmaitych, których brak wielki. Wtedy niepotrzebaby ani owocu, ani drzewa sprowadzać, bo mielibyśmy swoje własne, przez siebie wypielęgnowane i wychodowane. Za granicą to wszystkie drogi, lasy, miedze, są drze-

wami zasadzone. Wszyscy mieszkańcy miasta lub wioski są ich stróżami. A poszanowanie ich jest tak wielkie, że żadne dziecko gałązeczki, listeczka nie zerwie, kory nie uszkodzi. Wszyscy cenią jego użyteczność i szanują je, a ono wywdzięcza mu się sówicie za to staranie, bo daje piękny owoc, cień i chłód w dni upalne i mile nęci oko.

Gdyby u nas myśl taka przyjąć się chciała, ile to miałyby przyjemności i zabawy dzieci nasze z pielęgnowania takich drzewek. A koło drzewka jest dość roboty, jeśli pragniemy, żeby ono było bogate w owoce. Jeżeli znajdzie się jaka z Czytelniczek lub Czytelników, którzyby chcieli w swojej wiosce lub gminie takie święto urządzić, niechaj uda się do „Przodownicy“, a ta dopomoże i doradzi, gdzie sadzonek dostać można, a i napisze Wam, jak należy pielęgnować drzewka i jakie drzewka są najużyteczniejsze.

Daj Boże, abyśmy w roku przyszłym święcili „pierwsze święto sadzenia drzewek“ w kraju naszym.

Ofiara zabobonu.

Obrazek wiejski
przez Jotę.

I.

Szli oboje miedzą podlesną, depcząc twarde mi stopy trawę zieloną, soczystą. Słońce, właśnie w tej chwili zachodzące, rzucało krwawe blaski na las, na ruń słomianą, ściernistą i na tę młodą parę żeniców, rumieniąc bardziej jeszcze ich krasne twarze i kładąc na zagoni cienie od ich roslých postaci bardziej jeszcze powiększone, olbrzymie. Reszta żniwiarzy i żniwiarek szła gromadkami opodal, jak gdyby szanując sam na sam tych, których w całej wiosce uważano już za narzeczonych. Żniwiarze pobrzękując kosami nawet nie zwracali uwagi na tę młodą parę; ale z pośród gromady żniwiarek nie jedno padło na nią zawistne spojrzenie, a starsze gospodynie przyglądały się z zazdrością szerokiemu barom molojca i żylastym jego rękom, wychylającym się z rękawów koszuli, podwiniętej po za łokcie.

Takie bary i takie ręce, toć to kapitał! to siła! szczęśliwy, kto ją zażyje na swoim zagonie.

A oni szli obok nie śpiesząc się, zapatrzeni nie w siebie, lecz przed siebie. Po ciężkim trudzie całodziennym musieli teraz przecie dać folgę wszystkim swym zmysłom, przy pracy uśpionym, więc tedy wzrok ich z lubością wieszal się na

purpurowej tarczy słońca i obłokach przez nią zaróżowionych, na drzewach lasu, dachach nie-dalekiej wioski, na błyszczącej wśród nich kościelnej wieżycy, i wogóle na całym tym krajobrazie, tak dobrze im znanym, a tak zawsze na nowo pięknym; ich nozdrza cheiwie wdychały świeży, rzeźwiący zapach ziemi tylko co podoranej; słuch wreszcie łowił bezwiednie świegot ptasząt, dochodzący z lasu, chrzęst koników polnych i nawoływanie przepiórki wśród łąnów.

— Ty wiesz, Maryś, o czym ja teraz myślę?

— Wiem, — odrzekła, biegnąc za kierunkiem jego wzroku, — wiem, że nie o mnie.

— Tego nie mów, ty moja. Gdy myślę o niej — tu wyciągnął miłośnie rękę w kierunku łąnów ojczystych — o tej ziemi, naszej żywicielce, to myślę zaraz i o tobie. Ty i ona to moje dwa największe ukochania. Ja nawet nie umiałbym myśleć o was oddzielnie. Patrz, jaka ona piękna, czarna, tak, jak twój włos i oczy, i jak ty, taka jędrna, świeża, i jak ty — zawsze pracująca, i jak ty — wesoła.

— Ha! ha! ha! — dziewczyna zaśmiała się z przymusem. — Z nią ożeń się Stachu, niechaj ci sama wystarczy. No! spróbuj, może też do ciebie zagada, może cię lepiej od dziewczyny rozgrzeje i upieści. Może ci zgotuje strawę, opierze i dojrzy w chorobie. Zeń się z nią choćby zaraz, ja nie bronię i nie przeszkadzam. Osta-wię was samych.... odchodzę....

Ale Stanisław, już chcąc uciekać, pochwylił silnie za rękę.

— Zostań i nie wydziwaj po próżnicy. Każde z tych dwóch ukochań moich jest inaksem ukochaniem. Przecież i ty, choć jedyna, masz jeszcze matkę, którą miłujesz, a ja ci tego nie zawidzę i nie wzbraniam. Więc też i ja większy jeszcze jednak, bo sierota, już bez ojców, kocham prócz ciebie i tę naszą ojcowiznę; tylko że ją miłuję tem inaksem ukochaniem, takim, jak ty swoją matkę. Wszak to także nasza matka - karmicielka. Co? może nie prawda?

Marysi jednak nie bardzo widać trafiało do myśli to porównanie, bo szła milcząca, depcząc z jakąś złością ziemię — swą rywalkę.

— Tak — ciągnął Stanisław, zapalając się coraz bardziej. — Ziemia, to nasza wspólna matka karmicielka, i mądrześ rzekła, że ja się i z ziemią ożenię. Bo widzisz, ja jedynek, ty jedynaczka, więc przez nasz sakrament pożenią się ze sobą i nasze oba sąsiednie łąny i cały na nich dobytek.... Te woły, konie, owce, gęsi, już nie będą moje, albo twoje, jeno nasze; te woły, konie, owce, gęsi, już nie będą sobie obce,

jeno swoje. Nasze weselisko będzie też weseliskiem tej wszelkiej żywiny, a także i tej ziemi, bo wspólne nasze ziarno zapładniać będzie oba łąny. Obaczysz Maryś, obaczysz, jak my się tu dobrze zakrzątniem względem naszej roli i do-bytku. Nasze silne, zdrowe ręce podołają wszystkiemu; a gdy już sama ostaniez matką....

Silne uderzenie kulakiem w plecy przerwało na chwilę mowę Stanisława.

— A gdy już sama ostaniez matką karmicielką — ciągnął znów Stanisław, tą przerwą nie stropiony, — to zrozumiesz dokumentniej tę naszą główną karmicielkę i lepiej ją pokochasz. Ja, bo nie mógłbym wyżyć bez niej nawet przy tobie, tak jak nie umiałbym na niej bez ciebie.

— No! patrzajta ludzie. A ja słyszałam o takich, co bolejący odbiegali jednak swoją rolę i szli gdzieś w świat, za tamtem swoim większem, żywem ukochaniem. Widać ty Stachu nie taki. Ty nie umiałbyś tak miłować dziewczyny na wieki i bez podziału, pójść za nią wszędzie przez ogień i przez wodę. Któż wie, co więcej cię do mnie kusi, czy ja, czy ten mój łąn ojczysty?

— Tak, jam nie taki i nie uczyniłbym nigdy tak jak tamci. Posłuchaj mnie Maryś, ja nie nauczny, alem już dobrze przejrzał na oczy. Tę ziemię naszą świętą, ukochaną, coraz nam z rąk wydzierają przeróżne przybłędy. Po dworach, gdzie spojrzysz, już siedzi na swoim żyd albo niemiec; siła już i zagród włościańskich posiadły te żydy parszywe. A przecie w tej ziemi tylko nasza moc i siła. Jej tylko poświęcić te oto nasze chłop-skie ręce żyłaste, oblewać ją codziennie własnym potem, miłować tę swoją ojcowiznę, niby matkę rodzoną, umiłować tak, jak nie przymierzając ja miłuję ciebie, i nie dać się jej rozdrabniać, ale gromadzić, skupiać, łączyć, tak, jak my niezadługo połączymy ze sobą oba nasze łąny; oto nasz chłopski zakon, to nasza święta powinność!

— Więc kochaj sobie i tę naszą ziemię, gdy już tak być musi....

— Bóg z tobą, dziewczyno.

— Ino mi musisz przyrzec, że tamto ukochanie nie ukrzywdzi mi mojego.

Mówiła to zawstydzona, podnosząc do oczów koniec swego fartucha. — Stanisław zwrócił się do niej radośnie.

— Więc ci tak bardzo chodzi, Maryś, o moje kochanie?

— Nie kręć już, nie kręć. Przysięgaj.

— Koniecznie tego żadasz? A więc, słuchaj mnie dziewczyno. Miłuję ciebie więcej jak siebie, jak tę ziemię, jak wszystko, i nigdy cię tak mi-

łować nie przestanę.... tak mi Boże dopomóż. I wzięłbym cię, chociażbyś i nie miała tego swojego łanu. I będziesz ty moją, chociażbyś na twarzy ospą zachorzała, chociażbyś zbiedniała, pogorzała, chociażbyś.... będziesz moją; tak mi Boże dopomóż. Jeny ty, Maryś, ufaj mi i miłować nie przestawaj.

— Oo!

— Co? Łezki w oczach?... Oj! całowałbym je zaraz, gdyby nie te wiedźmy przekłete, co się włoką za nami. No! ale się zobaczymy jeszcze dziś wieczorem.

— Ja nie wiem.

— Wszak to dziś wieczornica u Walentowej?

— U Walentowej.

— A ty tam będziesz?

— Bogać nie. Będę.

— No! to do zobaczenia.... Pochwalony....

— Na wieki.

Skrzypnęła furtka ogródka, a Stanisław obejrzawszy się raz jeszcze za swoją dziewczyną, ginącą już w ciemnej sieni domu, zawrócił do swojej zagrody.

(Dalszy ciąg nastąpi.)

Gospodarstwo nabiałowe.

(Dokończenie.)

Mówiliśmy już o tem, jak śmietanę do wyrobu masła przygotować i jak maślnicę czyli kiermię napełnić. Dziś pomówimy o samym wyrobie masła.

Ważną jest rzeczą, gdzie robić masło w lecie, a gdzie w zimie? W lecie najlepiej pójdzie robota w chłodnej komorze lub piwnicy — w zimie w schłodzonej izbie w chacie. Nie należy poruszać tłoczkiem zbyt prędko, ani też zbyt powoli, bo, gdy zbyt prędko robić będziemy, to się nam masło zarobi, tak że będzie piankowane, lekkie, bardzo miękkie i nie da się pięknie wygnieść z maślanki. Masło takie wnet się starzeje, a i za świeże takie licho płacą, bo w niem więcej sera niż masła. Zbyt wolno także nie można robić, bo w tym razie robota potrwa zbyt długo, a „czas to pieniądz“. Najlepiej wprawić się w poruszaniu tłoczka tak, by nim około 80 uderzeń z góry na dół w przeciągu minuty wykonać.

Jeżeli wszystko było dobrze przygotowane, to masło będzie gotowe ze śmietany kwaśnej w 1/2 godziny, a ze słodkiej w trzy kwadransy.

Zawsze należy robić masło ze śmietany słodkiej dłużej, aniżeli z kwaśnej.

Robota od początku do końca powinna być równa, to znaczy nie należy przy końcu zwalczać jej lub przyspieszać. Jedno i drugie jest złe.

Czasem zdarza się, że masło zrobić się nie chce, bo śmietana zamiast zmaślić, pieni się tylko. Jest to rzecz dla dobrej gosposi niemiła, lecz i temu łatwo zaradzić. Otóż przyczyną tego będzie najczęściej to, że śmietana jest za zimna lub za ciepła.

Często gosposie radzą sobie w ten sposób, że dolewają nieco zimnej lub ciepłej wody do śmietany. To jest złe i tego robić nie należy, bo woda psuje masło. Najlepiej będzie przekonać się ciepłomierzem, czy śmietana za zimna lub za ciepła, i wtedy wstawić maślnicę do ciepłej lub zimnej wody w cebrze. To pomoże zaraz i będzie dobrze.

Gdy już słyszymy, że masło zaczyna się robić, czyli, jak to Gosposie nazywają, że „odezwało się“, co łatwo po głosie poznamy, musimy wtedy bardzo a bardzo uważać na to, by robotę w porę ukończyć, bo gdy robimy za krótko, to złe, a gdy przeciągamy za długo, to jeszcze gorzej. Po czem więc poznamy, że masło już gotowe? To poznamy po tem, że na drążku czyli lasce tłoczka będziemy mieli grudki masła wielkości ziarek wyki.

Radzę wam usilnie, moje Gosposie, byście nigdy masła nie zbijały w maślnicy w jedną bryłę, lecz robiły tylko tak długo, dopóki się masło w grudki wielkości ziarna wyki nie zbije, wtedy jest robota skończona, dłużej bezwarunkowo robić nie należy.

Złe jest zbijać masło w maślnicy w jedną dużą bryłę, bo tak zbite masło nie daje się później dobrze z maślanki wygnieść i nie będzie piękne, jędrne i twarde, podczas gdy zrobione do wielkości ziarna wyki, da się dobrze wygnieść i będzie twarde i piękne na oko.

Skoro więc zrobiliśmy w maślnicy masło, do wielkości ziarna wyki, to wtedy musimy je z niej wybrać. To najlepiej zrobić w ten sposób: wziąć dobre sito włosienne, sparzyć je wrzącą wodą i zaraz zimną dobrze ochłodzić, i przez takie mokre jeszcze sito odlać. Masło zostanie co do najdrobniejszej grudki na sieci, a maślanka ścieknie do podstawionego naczynia.

Skoro masło na sicie pięknie z maślanki

ociekło, co w przeciągu kilku minut nastąpić powinno, przystępujemy do wygniecenia go.

W mniejszych gospodarstwach używają do wygniatania masła mis polewanych, ale lepiej idzie ta robota na niecułkach drewnianych, które przedtem dobrze wyparzyć i zimną wodą wychłodzić trzeba.

Na takie to niecułki wykładamy masło z sita i przygniatamy je raz koło razu silną łyżką drewnianą, zlewając je zimną czystą wodą studzienną i odlewając ją tak długo, dopóki zupełnie czysta woda nie pozostanie.

Robimy to dla tego, bo woda wypłukuje szkodliwą dla masła maślankę.

Po odlaniu i wypuszczeniu ostatniej wody, przegniatamy masło jeszcze kilka razy, by ani kropli wody w maśle nie pozostało, bo woda masło psuje.

Wygniatanie masła powinno się odbywać w miejscu czystym, chłodnym i niezbyt jasnym, najlepiej więc w komorze lub piwnicy. Wygniecione masło należy zaraz po skończonej robocie nakryć czystą ściereczką i w zimnym miejscu przechować.

Uważajcie moje Gosposie bardzo na to, by masło nigdy na światło nie było wystawione, bo światło bardzo mu szkodzi. Jeżeli masło pozostanie tylko na parę godzin w jasnym miejscu, to ono straci zaraz smak i woń miłą, a będzie smakowało jak łój lub stary smalec.

Muszę wam, Gosposie miłe udzielić jeszcze kilku rad czyli wskazówek, dotyczących wyrobu masła. Rady te mają głównie na celu, by masło na targu przedstawiało się dobrze i nęciło kupca swoim wyglądem.

W zimie mamy mleko blade, bo pochodzi ono od krów żywionych paszą suchą. Z takiego mleka zrobione masło będzie również białe, jak kreda, wygląda więc źle, bo masło powinno być błado-żółte, to jest takie, jak w lecie z paszy zielonej.

Cóż więc robić, by i w zimie mieć piękne żółte masło? Na to rada łatwa. Kupić flaszkę farby do masła i z tej farby wpuścić do śmietany znajdującej się już w maślnicy czyli kierzmi trzy krople na jeden litr śmietany. Taka mała ilość farby dodanej do śmietany przed wyrobem masła wystarczy zupełnie, by masło pięknym żółtem było.

Farbę tę można kupić w każdym porządnym składzie materiałów aptecznych; litr tej farby kosztuje 2 złr. 10 ct. i wystarczyć może dla kilku gospodyń na cały rok.

W lecie śmietany farbować nie trzeba,

bo ona i bez tego żółtawa, ale w zimie trzeba to robić. Każda gosposia może taką farbę i sama sobie sporządzić w ten sposób: kupić w aptece 10 gramów wyciągu orleanu, na to nalać we flaszcze czystej najlepszej oliwy jadalnej 100 gramów, pozostawić w ciepłej izbie przez 24 godzin, następnie do drugiej czystej flaszeczki przecedzić przez bibułę, dodać 5 gramów spirytusu czystego, dobrze wymieszać, zakorkować i w ciemnej piwnicy lub komorze w chłodzie przechować.

Tej farby w domu sporządzonej wystarczy trzy do czterech kropli na jeden litr śmietany.

Druga rada dotyczy formowania masła.

U nas jest zwyczaj, że gosposie wynoszą na targ masło w osetkach lub na miskach. Masło takie nie przedstawia się pięknie, nie nęci kupca, a prócz tego będąc wystawione na światło, prędko się psuje.

Temu zaradzić można łatwo w sposób następujący: trzeba postarać się o formy drewniane na $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ i 1 kg. Formę taką przed użyciem dobrze wrzącą wodą wyparzyć i zaraz do zimnej wody włożyć, by tam wychłódła i mokrą była. Do takiej formy nabijamy masło twardo kopystką i wyjmujemy z niej pięknie uformowaną cegiełkę. Tę cegiełkę masła zawijamy w papier pergaminowy i tak sprzedajemy.

Ten sposób jest dobry, bo forma raz dobrze wymierzona, da nam zawsze na wagę tę samą ilość masła, a powtóre: masło tak wyformowane i w papier pergaminowy zapakowane, znajdzie pręcej kupca, który je lepiej zapłaci.

U nas mamy majstrów na wsi bardzo zdatnych, i gdyby tylko jedną taką formę sprowadzić, to nasi majstrowie zrobiliby podług niej z drzewa jaworowego takich więcej i może lepsze, niż zagraniczne.

Formę taką można sprowadzić z fabryki Kleiner'a i Fleischmann'a w Mödling'u pod Wiedniem i kosztuje na $\frac{1}{4}$ kg. 90 ct., na $\frac{1}{2}$ 1 złr. 20 ct., na 1 kg. 2 złr.

Papieru pergaminowego dostanie w każdym porządnym sklepie.

Teraz jeszcze jedno. Czy zastanawialiście się, moje Gosposie, nad tem, co lepiej? sprzedać mleko świeże, czy też przerabiać je na masło?

Tu rachunek bardzo łatwy. Jeżeli mi płacą za litr mleka w mieście 5 lub więcej centów, to nie szukam sobie kłopotu z prze-

róbka, lecz świeże mleko sprzedają, ale gdy mi płać tylko 4 centy za litr lub nawet mniej, to rzecz pewna, że w takim razie wezmę się do wyrobu masła, bo przy takiej niskiej cenie mleka, nietylko, że moja praca będzie zapłaconą, ale prócz tego pozostanie mi w domu w zysku mleko chude i maślanka, które mi posłużą za zdrowy pokarm dla ludzi i trzody chlewnej.

Odczytajcie, moje drogie Gosposie! tych słów kilka z uwagą, pracujcie w gospodarstwie nabiałowym czysto, schludnie i umiejętnie, i doprowadźcie przecie raz do tego, by tak w naszych miastach, jak i za granicą zastąpiło na targu nasze polskie masło, tak jak dziś słynie w całym świecie masło zagraniczne. Wiem, że nasze Gosposie są zdolne, sprytnie, lubią czystość, pojmują naukę i dobrej rady słuchają, więc przy dobrej woli szczerzej chęci zastąpią również jako dobre mleczarki, z czego będzie dla nich korzyść wielka, a krajowi chluba.

Daj Boże szczęście w naszej pracy.

O jedno jeseze was proszę; gdyby wam trzeba było jakiej rady lub nauki w gospodarstwie mlecznym, to zapytajcie wprost wasze pisemko *Przodownicę*, a już w następnym numerze znajdziecie odpowiedź.

L. K.

ROZMAITOŚCI.

Podajemy Wam drogie Czytelniczki w dzisiejszym numerze *Przodownicy* początek bardzo ładnej powiastki pod tytułem „Ofiara zabobonu“ przez Jotę — autor jej nazywał się Juliusz Bem, a umarł w tym roku na Syberyi. Pisał on do ludowych pisemek dużo ładnych rzeczy technicznych gorącą miłością ziemi ojczyznej. Ponieważ był on poddanym rosyjskim — przeto, aby uniknąć prześladowania, takie patriotyczne powiastki podpisywać musiał innem mianem.

W lipcu 1900 roku przypadł jubileusz pięćsetnej rocznicy wynalezienia druku, oraz tego, któremu powszechnie ten wynalazek przypisują to jest Jana Gutenberga z Moguncyi (w Niemczech).

Wielkie on tym wynalazkiem oddał usługi ludzkości — bo jak wiecie, w dawnych czasach używano tylko pisanych ksiąg.

Przeważnie zakonnicy w celach klasztornych zajmowali się przepisywaniem dzieł starożytnych, zwłaszcza religijnych. Przepisanie ta-

kich ksiągki zabierało nieraz kilkadziesiąt lat. Księgi takie pisano na pergaminie, to znaczy na papierze zrobionym ze skóry zwierzęcej. A że pisano ręcznie, księgi takie były bardzo drogie i tylko ludzie bardzo zamożni mogli dla zdobycia wiedzy zakupywać takie dzieła. Ręcznie pisane księgi odznaczały się nietylko pięknem i pracowitem pismem, ale były ozdabiane rysunkami, malowidłami, złoceniami. Nic więc dziwnego, że za taką księżkę, za jeden obrazek do niej płacono tyle, ile dziś za tysiąc dzieł z obrazkami i oprawą nie płaćmy.

Ludzie biedni, nie mieli więc sposobności korzystania z tych ksiąg pełnych wiedzy. Nietylko zatem kształcić się nie mogli, ale nie mieli tej przyjemności, aby w chwili wolnej od pracy mózdz wziąć do ręki dla rozrywki księżkę, gazetkę lub książkę do nabożeństwa.

Potem — aby modlitwy i obrazki więcej rozpowszechnić, wyrzynano obrazek lub modlitwę na drewnianej tabliczce i odciskano na papierze. W taki sposób można było całą księżkę drukować — ale co za olbrzymia praca — tyle przygotować tabliczek, ile stronnic ma książka, jaki to koszt i strata czasu była.

Dopiero Jan Gutenberg ten dobroczyńca ludzkości, po długich latach pracy i przemyśliwania, doszedł do tego wspaniałego odkrycia, to jest do zastosowania czcionek ruchomych czyli liter pojedynczych na drzewie wyrzniętych, za pomocą których można było nie jedną księżkę, ale tysiąc naraz drukować. Pierwsze dzieło wydrukowane czcionkami jego wynalazku, wyszło w roku 1450. Od tej chwili druk coraz więcej udoskonalano, coraz więcej ksiąg drukowano, a przez pięćset lat doszli do tej doskonałości, że dziś wszystko drukujemy, bo druk stosunkowo mało kosztuje.

Dziś najbiedniejszego stać na księżkę do modlenia — lub księżeczkę naukową, a nawet na pisemko, każdy, kto chce się pouczyć, może korzystać z dobrodziejstwa tego wspaniałego wynalazku.

Jan Gutenberg pomimo, że wyświadczył tak wielkie ludzkości dobrodziejstwo — umarł w nędzy — bo wspólnicy, z którymi pracował wszystko mu odebrali — i zebrali wielkie majątki. Potomność odwdzięczyła się jednak zasłużonemu mężowi i wzniosła mu wspaniałe pomniki w Moguncyi i Strassburgu.

Rok bieżący jest bardzo niepomysłny dla naszego rolnika. Czego posucha nie wyżała, ogień nie spalił, to teraz woda zabiera. Z początku lata naliczono tysiąc ośmset pożarów, w których gorzały chaty, stodoły, a i lu-

dzie, a zwłaszcza dzieci tu i ówdzie się popa-
liły. Obecnie — po długich i nagłych deszczach
rzeki wezbrane zalewały okolice Kołomyi, Sta-
nisławowa, Nadwórny, Sołotwiny, Bohorodezan,
Halicza, gdzie mnóstwo ludu bez chleba i da-
chu pozostało. Mosty kolejowe zepsuło i groziło
niebezpieczeństwem runięcia, tory kolejowe, któ-
rymi pociągi przebiegały — nadmuliło. Wscho-
dnia Galicya zagrożona była wielkim wylewem
rzek: Sanu, Bystrzycy i Zielenicy. Prut wylał
gwałtownie — most w Łonczynie zerwał. Ruch
kolejowy na szlakach Stryj-Stanisławów-Kołomyja
i bardzo wielu innych torach był zastanowiony.
Kopalnie węgla w Borysławiu zalane. Woda
nawet do miast się już dostawała. Straszna
była obawa przed wylewem Dniestru. Gdyby
jeszcze ta rzeka była wylała, tysiące ludzi po-
zostałoby w straszliwej nędzy.

Od kilku lat klęski żywiołowe nawiedzają
naszą biedną Galicyę — niszcząc plon rolnika,
jego dobytek — słowem całą jego pracę. Dro-
żyzna i niedostatek przedostają się już i do
miast, a ludzie coraz więcej dla zarobku ka-
warka chleba uciekają do obcych.

Pierwsze datki od włościanek na szkołę imienia
królowej Jadwigi w Zwardoniu — która już w tym
roku ma być otwartą — nadeszły do redakcyi *Przo-*
downicy: Szczepanowa wójcina z Zalaska 10 centów,
Józefowa Kotlarzowa 10 ct., Marysia Kwicianka 15 ct.,
Katarzyna, Zośka i Maryna Pomietlanki 15 ct. Za te
datki na szkołę, która ma być pomnikiem dla szla-
chetnej królowej obywatelki — pomni-
kiem od kobiet polskich, Koło pań składa serdeczne
podziękowanie drogim ofiarodawczyniom. Śliczny to
dowód budzącego się wśród kobiet wiejskich uświa-
domienia i poczucia wspólnej działalności w pracy
obywatelskiej.

PYTANIA i ODPOWIEDZI.

Szanownej Janowej Ski... donosimy, że podarek
od Górno-Ślązaków umieszczonym będzie w Muzeum
narodowym. Każdy go tam będzie mógł oglądać. Jest
to bardzo ładny obelisk z portretem króla Jagiełły
i Orłem polskim na wierzchu wyrobiony z kamienia
węgielnego. Obecnie znajduje się na wystawie zabytków
z czasów Jagiellonów w Krakowie. Obok tego
podarku złożyły Polki przeszliczny wieniec z szarfami
i napisem „Braciom Górno-Ślązakom ro-
daczki z nad Wisły, Niemna i Warty“.

Sz. J. Bobrowi donosimy, do księgarni Gebethnera
adresować trzeba „Kraków Rynek“.

Sz. Antonikowi. Prenumerata *Przodownicy* od
1 lipca do końca grudnia 1900 roku wynosi 10 ct.
za cały rok 20 ct.

Sz. I. D. A. donosimy, że wierszyka z powodu
braku miejsca pomieścić w *Przodownicy* nie możemy.

Sz. Prenumeratora Stanisława Boronia zawiada-
miamy, że nie od nas zależy powiększać pisemko
Przodownicę i zamienić ją na dwutygodnik, ale
od samych prenumeratorów, którzy musieliby opłacać
większą prenumeratę. Obecna opłata tego pisemka,
nie jest wstanie pokryć ani części kosztów wydawni-
ctwa. Jeżeli więcej znajdzie się takich prenumeratów,
którzy zechcą by pisemko to powiększyć lub częściej
wydawać, to wtedy starać się będziemy zadość uczy-
nić ich życzeniu. Za słowa życzliwości „Bóg zapłać“.

Uklucie owadu. Latem często się zdarza, iż owad
jakis ukłuje, pszczoła, osa, lub inny owad. Najprost-
szym środkiem domowym, wedle ks. Kneippa, obłożyć
zaognione miejsce gliną zmieszaną z octem i rozartą
jak masę. Skoro glina uschnie, trzeba ją znów poma-
czać octem lub świeżej przyłożyć.

(*Przewodnik zdrowia*)

Ochroniajcie dzieci i przestrzegajcie, aby one nie
jadły jąder z gruszek, śliwek i t. p., a szczególnie
nie połykały pestek, bo z tego powstają cierpienia
żołądka, kiszki.

Czystość jest najlepszym środkiem do utrzymania
zdrowia ciała, ale ma równy wpływ na zdrowie du-
szy. Dzieci należy przyzwyczaić od najpierwszych już
lat do czystości, a mianowicie do codziennego
umywania głowy, szyi, piersi, jakoteż do
płukania jamy ustnej i oczyszczania
zębów.

Zupa z bzowych jagód. Czarne dojrzałe jagody bzu
obiera się z ogonków, nalewa zimną wodą, na półtora
litra jagód cztery litry wody (litr mniej więcej równa
się kwarcie) i gotuje przez pół godziny. Trzeba przy-
tem mieć zawsze pod ręką do dolania kubek zimnej
wody, gdyż gotujące się jagody łatwo wykłapia. Zago-
towaną masę przeciera się przez gęsty cedzak i wlewa
znów potem do garnka i dodaje cukru, ile kto chce.
Dla lepszego smaku można dodać soku wiśniowego.
Gdy zupa zagotuje się po raz drugi, zaprawia się ją
dwoma łyżkami mąki ziemniaczanej rozczynionej przed-
tem w zimnej wodzie i podaje się na stół z grzan-
kami, to jest z bułką pokrajaną w kostkę i ususzoną.
Ten przepis na 6 osób. (Kuchnia jarska).

Rzepa z ziemniakami. Pięć do dziewięciu rzep,
średniej wielkości, pokrajać, a potem dusić z jednym
garnuszkiem wody. Następnie włożyć na wierzch sześć
do ośmiu rozkrojonych na połówki ziemniaków, osolić,
dodać masła i jeszcze raz dusić w parze na miękko,
to znaczy pod pokrywą. Na trzy osoby. (Kuchnia jarska).

Napój z macierzanki. Litr czyli kwartę mleka zmie-
szać z litrem wody, gotować w tem garść czyli łyżkę
usiekanej lub utartej macierzanki i wedle upodobania
ocukrzyć. Po ostudzeniu pić. (*Przewodnik zdrowia.*)