

# GOSPODYNI WIEJSKA.

PIŚMO ILLUSTROWANE DLA KOBIET

poświęcone

## GOSPODARSTWU DOMOWEMU

obejmujące

Gospodarstwo mleczne, Hodowlę zwierząt domowych, Hodowlę drobiu i ptactwa, Ogrodnictwo kwiatowe, Sadownictwo, Warzywnictwo, Pszczolnictwo, Jedwabnictwo, Kucharstwo, Piekarstwo i wszelkie gałęzie wchodzące w zakres zajęć kobiecych.

**TREŚĆ:** **Ogrodnictwo.** Maruna różowa *Pyrethrum roseum*. Jej uprawa, użytkowanie, zbiór i sposób przygotowania tak zwanego proszku perskiego na owady (z drzeworytem). — **Warzywnictwo.** W przedmiocie uprawy szparagów. — **Produkcja roślin handlowych.** Chmiel: Zakładanie i przygotowanie tyk chmielowych. Hodowanie drzew na tyki do chmielarń. Prowadzenie chmielu po drutach w miejsce tyk i różne tego rodzaju systemy (z drzeworytami). — **Zapasy piwniczne i spiżarniane.** Konfitury z pomarańczy, z głąbików, z melona, z głogu i z marchwi; oraz suche konfitury z gruszek i ze śliwek. — Wyrób miodu pitnego. — **Kuchnia.** Zupa grochowa z knedlami rybnymi. Wzmacniający buljon z kurcząt lub z cielęciny. — **Wiadomości użyteczne.** Z ogrodnictwa: Wyniszczanie gąsienic na agrestie i porzeczkach. Świejące kwiaty. Środek zapobiegający uszkodzeniom błyszczki jarzynówki. Niebezpieczny krzew. — Z gospodarstwa: Ulepszona kuchnia naftowa, (z drzeworytem). Leczenie gąsienic jedwabników chininą. Praca pszczoł. Nowa centryfuga do wydobycia śmietany. — **Wiadomości bieżące.** Zakład rękodzielniczy dla kobiet. Wystawa pszczolnicza i ogrodnicza w Jarosławiu. Stowarzyszenie gospodyń w Berlinie. — **Ogłoszenia.**

### OGRODNICTWO.

MARUNA RÓŻOWA (*Pyrethrum roseum*).

Roślina ta zaliczająca się do rodziny złożonych i przedstawiająca niejako podobieństwo do rumianów, a nawet nazywana pospolicie *perskim rumiankiem*, rośnie dziko w Persyi i w okolicach Kaukazu, gdzie z kwiatów jej przygotowują tak zwany *proszek perski*, posiadający własności wyniszczenia wszelkiego rodzaju owadów i używany też powszechnie do wygubienia robactwa domowego, a w nowszych czasach i do wyniszczania owadów polnych i ogrodowych.

Ogólniejszemu użytkowaniu i wyzyskaniu tak pożytecznych własności maruny, stawa jednak na przeszkodzie zbyt wysoka cena handlowa proszku perskiego, tak iż ani rolnictwo, ani ogrodnictwo środkiem tym posługiwać się jeszcze nie może. Proszek ten w miarę zwiększającego się popytu podlega też i licznym fałszowaniom, tak na miejscu zkad bywa wysyłany do Europy, jako też

przez handlujących w Europie, domieszczeniem kwiatu zwyczajnego rumianku, co powoduje osłabienie własności proszku, a niekiedy czyni go nawet całkiem bezskutecznym.

W nowszych czasach przeświadczoneo się jednak, iż roślina ta w naszym klimacie hodowana nie tylko dobrze się udaje ale co najważniejsza, to że przygotowany z niej proszek tak jak na Wschodzie posiada te same własności, a tem samem na taki użytek w miejscu produkowanym być może.

Najpewniejszym więc środkiem ustrzeżenia się wyzyskiwania, czyli nabywania po wysokich cenach niepewnej wartości produktu, a zarazem spożytkowania własności



Maruna w stanie kwitnącym.

rośliny, obszerniejszem jej użytkowaniem będzie niezawodnie rozpowszechnienie uprawy maruny po naszych ogrodach, jeżeli już nie w celach zbytu to przynajmniej na własne potrzeby.



Mając to na uwadze, zapoznaję tu ze szczegółami uprawy w tem przeświadczeniu, iż posiadaczki ogrodów zajmą się niewielu zachodów wymagającą produkcją, tem bardziej iż roślina ta może służyć zarazem do obsadzania rabat i kłębów jako ozdoba. Skutkiem starannej uprawy kwiaty stają się bowiem pełnemi, a otrzymywane z nasienia występują często w różnorodnych świetnych barwach.

**Uprawa.** Właściwa, na przygotowanie proszku perskiego użytkowana maruna, znaną jest w dwóch odmianach, a mianowicie jako *maruna różowa* (*Pyrethrum roseum*) i *maruna cielista* (*Pyrethrum carneum*) obie posiadające też same własności i też same wymagania pod względem uprawy, a tylko wyróżniające się tem iż barwa kwiatów odmiany cielistej jest bledszą i że posiada szerszej ząbkowaną listki.

Grunt pod uprawę maruny przeznaczony, najwłaściwiej gdy będzie nieco wilgotniejszy, czyli nie zbyt sucho położony, a przytem zyzny i głęboko spulchniony, jakie to warunki nieodzownymi są prawie do osiągnięcia pomyślnego rezultatu z uprawy.

Ponieważ maruna wydaje właściwy zbiór kwiatów dopiero w drugim roku po zasiewie, zasiew w pierwszym roku potrzebuje być zatem o tyle tylko wcześniej uskuteczniony, iżby roślina w tym samym roku dostatecznie podrosła i zakorzeniła się mogła. Najwłaściwiej też zasiewać marunę dopiero w Czerwcu a nawet i w Lipcu, na przygotowanych na ten cel należycie spulchnionych i zyznych, byle nie świeżo nawożonych grzędach ogrodowych, albo gdzie są w chłodnych inspektach, poczem skoro zesze rośliny cokolwiek podrosną, przesadza się na właściwe grzędy w odległości 1 stopy, podlewa starannie ile razy zachodzi tego potrzeba i oczyszcza grunt z wszelkich chwastów, utrzymując go zawsze w stanie pulchnym.

Z nadejściem zimy, jakkolwiek dobrze wytrzyma maruna zimę bez wszelkiej osłony, zalecić jednak można lekkie okrycie każdego krzaka słomianym gnojem, co wpłynie zarazem korzystnie na obfitość kwiatów. W braku nawozu można też użyć gałązek choiny albo samej słomy. Posiew maruny byle utrzymywany wilgotno, częstem skrapianiem, wschodzi w przeciągu trzech tygodni, poczem w parę tygodni mogą już być rośliny przesadzane.

Zasiewając wczas na wiosnę w inspektach, a następnie przesadzając do gruntu w Maju, można

wprawdzie otrzymać kwiaty jeszcze tego samego roku w jesieni, ale kwiaty te będą nieliczne a nadto spóźniona już i więcej wilgotna pora jesienią, przedstawiałaby pewne trudności w wysuszeniu kwiatów, przysparzające zachodów i kosztów.

Posiana maruna w Czerwcu lub, Lipcu w rozsadniku, jak to poprzednio zalecono, a potem rozsadzona tego samego roku na właściwe miejsca i przezimowana, z następną wiosną w Maju wypuści już pierwsze łodygi kwiatowe na których w połowie Czerwca zaczynają rozwijać się kwiaty, które w miarę okwitania skoro już rosa opadnie, obrywa się częściowo i postępuje w sposób niżej zalecony.

Nadmieniam tu jeszcze i to, że maruna jako posiadająca korzeń trwały, daje się również rozmnażać rozdzielaniem krzaków z korzeniami i następnem rozsadzaniem takowych na świeżo przygotowanych grzędach. Postępowanie takie nie zapewnia jednakże tak obfitego obrodzenia kwiatów, jak produkowanie zaleconym poprzednio sposobem corocznego rozmnażania z nasienia, celem przygotowania świeżych wysadków na rok następny, które w tym okresie najsilniejszej żywotności najliczniej też okrywają się kwiatami.

**Zbiór i sposób przygotowania proszku.** Jak już poprzednio nadmieniono, obrywanie kwiatów uskutecznia się częściowo, w miarę rozkwitania, w tym okresie kiedy już wytworzył się pyłek nasienny, ale zanim jeszcze wykształciło się nasienie. Własność niszczącą robactwo posiadają jednak tylko środkowe, rurkowane, złoto żółtej barwy listeczki kwiatowe, które wyrzyna się od spodu tuż przy kielichu kwiatowym i suszy zaraz w cieniu. Skoro zaś przeschną dostatecznie, rozłącza się skupione jeszcze kwiatuszki i przesiewa przez sito celem odłączenia ogonków i większych listeczków kwiatowych, składających otoczenie kielicha kwiatowego.

Tak oczyszczone rozkłada się na pokładzie z papieru i jak najspieszniej dosusza ostatecznie na ogrzanej blasze, w przeciągu kilkunastu minut, uskuteczniając to z wszelką starannością ale i z pośpiechem, albowiem skuteczna działalność maruny, czyli tak zwanego *proszku perskiego*, najwięcej zawisła od prędkiego wysuszenia, bez dopuszczenia przydymienia i przypalenia.

Wysuszone w ten sposób rurki listkowe tłucze i ściera się zaraz w młynku na miazki proszek, który zapakowany w szczelnie zawartych pudełkach



lub słoikach i przechowany w miejscach suchych, przynajmniej przez 12 lat zachowuje własności wyniszczające robactwo.

Według skuteczniejszych już doświadczeń 1 pręt kwadratowy obsadzony maruną w odległości jednej stopy, dostarcza przeszło 13 lutów, wyborowego i najlepszego proszku, a w tym stosunku 1 morg około 120 funtów. Że zaś cena prawdziwego, nie fałszowanego proszku perskiego wynosi około 3 rubli, produkcja takowego przedstawia nawet zyskową gałąź przemysłu gospodarczego, tem bardziej iż roślina ta nie ma żadnych osobliwych wymagań ani pod względem jakości gruntu, ani pod względem samej uprawy. Nasienia maruny dostanie w każdym prawie znaczniejszym składzie nasion a na pewno pod adresem „Vilmorin Andrieux w Paryżu Quai de la Megisseries N° 54.“

Wspomnieć tu jeszcze należy iż doświadczenia jakie przeprowadzono ostatnimi czasy wykazały, iż wpływ jaki wywiera proszek perski na owady, nie polega głównie na wstrętnym dla robactwa zapachu i że wtedy dopiero staje się dla niego

złobnym, gdy owad proszek ten pochwyci pyszczkiem. Dzieje się to zaś w ten sposób, że z chwilą posypania miejsce przez owady zajęte, osiadły proszek na którychbykolwiek członkach robactwa drażni je i niepokoi, skutkiem czego starając się z pyłku tego oswobodzić chwytają go pyszczkami i wtedy dopiero stają się ofiarą zatrucia, którego skutki okazują się u jednych owadów wcześniej a u innych później. Całkiem jednak proszek ten nie jest szkodliwy ani ludziom ani zwierzętom, dla czego znalazł też nawet zastosowanie w medycynie i weterynaryi jako środek wewnętrznie zadawany na robaki cierpiącym dzieciom i zwierzętom. Pół uncyi proszku zadanego większym zwierzętom, wystarcza bowiem do wygubienia wewnętrznych glist; maść przyrządzona z  $\frac{1}{3}$  proszku i  $\frac{2}{3}$  części świńskiego smalcu, wyniszcza parchy i świerzby u zwierząt.

Wielorakie pożytki i pewność posiadania prawdziwego, skutecznie działającego proszku, powinny być dostateczną zachętą do powszechniejszego zajęcia się uprawą, choćby po ogrodach, w każdym gospodarstwie na miejscowe potrzeby.

## W A R Z Y W N I C T W O.

**W przedmiocie uprawy szparagów.** Często słyszymy dziś powtarzające się narzekania, iż pomimo starannej uprawy i użyźniania, w krótkim przeciągu lat znacznie pomniejszają się plony szparagarni, tak iż znów na nowo zakładać ją potrzeba. W takich razach za przyczynę rychłego pomniejszenia się plonów nie co innego poczytać należy, jak tylko nieracjonalne w nowszych czasach zalecanie systemu płytkiego sadzenia wysadków szparagowych.

Taki wynik łatwo daje się wytłumaczyć głównie tem, że w razie zbyt płytkiego posadzenia, korzenie szparagowe łatwemu podlegają uszkodzeniu, podczas wymaganego corocznie przekopywania grzęd szparagowych, celem spulchnienia i oczyszczenia z chwastów. Mniej dbali i mniej świadomi robotnicy przekopując grunt, bardzo często bowiem przecinają korzenie, co jeżeli się powtórzy więcej razy w ciągu lat kilku, roślina mało plonuje a nawet i całkiem niszczeje.

Twierdzenie takie opiera pewien ogrodnik na tem spostrzeżeniu, iż w jednej miejscowości gdzie

przed 70 laty istniała szparagarnia dawnym systemem głęboko i starannie posadzona, do dziś dnia, pomimo zajęcia gruntu pod inną uprawę, niektóre krzaki wydają jeszcze obfite zbiory.

W każdym razie, a szczególnie też płycej założoną szparagarnię, należy spulchniać płytko ale za to częściej, przynajmniej trzy razy do roku.

Inną przyczyną prędkiego pomniejszenia się zbiorów może być i rychłe wycieńczenie gruntu, spowodowane głównie pozostawianiem wyrosłych później łodyg szparagowych aż do czasu dojrzewania nasion i opadnięcia takowych. Skutkiem tego corocznie z opadłych nasion wyrastają nowe krzaki szparagowe prawie na powierzchni grzęd a następnie rozgałęziając się w głąb tłumią starsze rośliny i wyczerpują dookoła ziemię z pokarmów, tak iż dawne krzaki albo skapo rodzą albo nawet całkiem znikają. Chcąc temu zapobiedz, należy zatem zachować tę przeczność aby nie dopuszczać zupełnego dojrzewania nasion na wyrosłych łodygach szparagowych, a przytem wycinać takowe uważnie, strzegąc osypywania się podczas zbioru. Młó-



dy porost szparagów uważać więc należy zarówno jak i inne chwasty i starannie wyniszczać.

Głównymi warunkami powodzenia plantacji szparagowej są wreszcie prawidła następujące: 1. Wybór dobrych gatunków do obsadzania zakładanej szparagarni. 2. Sadzenie przynajmniej w dwu stopowej odległości. 3. Staranne utrzymywanie szparagarni zawsze w stanie pulchnym i oczyszczonym z wszelkich chwastów. i 4. Dostateczne w miarę potrzeby użyznianie nawożeniem, które najwłaściwiej uskutecznić należy w jesieni, nieograniczając się na użyznianiu pojedynczych krzaków, ale nawożąc całkowicie grzędy ze szparagami.

Oprócz zwykłych pognojów stajennych do użyzniania grzęd szparagowych z dobrem powodze-

niem użyć można gnojówki, pomiotu drobiowego i odchodów ludzkich, przyczem od czasu do czasu co parę lat skutecznem będzie posypywanie solą kuchenną, licząc od 50 do 60 gram na każdy krzak szparagowy.

Tak hodowane i posadzone w głębokości  $\frac{3}{4}$  do 1 stopy, stale obfitemi wynagradzać się będą zbiorami.

Dodamy tu jeszcze, iż według spostrzeżeń dotyczących wymagań gruntu, najlepiej sprzyja uprawie ziemia napływowa, a po tej gliniasto-piaszczysta. Na urodzajnym, czysto piaszczystym gruncie, wprawdzie bujniej rozrastają się szparagi, ale pod względem jakości, wiele jeszcze do życzenia pozostawiają.

F. G.

## PRODUKCJA ROŚLIN HANDLOWYCH.

C H M I E L. (c. d.)

**Zakładanie tyk chmielowych.** Zaraz po uskutecznianem corocznie na wiosnę wyrzynaniu i przykrywaniu pni chmielowych, przystępuje się do zakładania tyk, która to czynność wymaga wszelkiej dokładności i staranności, gdyż od tego zawisło wiele powodzenie plantacji chmielowej.

Długość a zarazem i grubość tyk stosuje się najpierw do gatunku uprawianego chmielu a następnie i do własności mniej lub więcej zyznego gruntu. Zarówno bowiem zbyt długie jak i zbyt krótkie tyki, niekorzystnie wpływać mogą na obrządzanie chmielu. W pierwszym razie, wynikająca ztąd niekorzyść tłumaczy się tem, że dopóki łodygi chmielowe nie osiągną wierzchołków tyk, rozwijają niewiele bocznych rozgałęzień, na których głównie osadzają się szyszki chmielowe. W drugim razie, jeżeli znów łodygi chmielowe nazbyt przerosną wierzchołki tyk, wtedy zwiśnięte rosną ku dołowi i często tworzą poplątane krzaki, co również niekorzystnie wpływa na wykształcanie się szyszek chmielowych. Dla tego najodpowiedniejszym w danym razie wyborem tyk, należy zastosować się również i do wymagań jakie przedstawia słabsza lub silniejsza vegetacja łodyg chmielowych.

W drugim roku, tyki nie potrzebują być dłuższe nad 12 stóp, gdyż w tym okresie więcej niż obfitość zbioru, pożądanem być jeszcze powinno wzmocnienie się czyli zakorzenie pni chmielowych.

Dostatecznymi w tym okresie będzie też  $1\frac{1}{2}$  calowa w przecięciu grubość tyk w odziomku.

W trzecim roku potrzebnymi już są tyki dwa razy grubsze i prawie o drugie tyle dłuższe, co wreszcie zawisło od gatunku chmielu. W Zaacu i Nowym Tomysłu, używają na 20 stóp długich tyk, a skoro wysokość tę przerosną łodygi chmielowe, wtedy przystrzykują końce w tem mniemaniu iż zyskuje na tem jakość chmielu. W Spalt w Bawaryi używają tyk chmielowych od 25 do 30 stóp długich i pozwalają rozrastać się chmielow do dowolnej wysokości, przyczem z rezultatówi całkiem są zadowoleni. W Anglii natomiast, stosownie do gatunków chmielu, używają tyk: do Golding na 15 stóp, do Jones na 8 stóp, do Graxes na 10 do 12 stóp, do Cooper na 12 stóp, a do Matchon na 12 do 14 stóp długich.

Zanim przeznaczone tyki zostaną użyte należy je pierw ostrugać, w odziomku kończasto zaciesać i tę część która ma być w ziemię wkopaną, utrwalić czyli zabezpieczyć od prędkiego zgnicia.

Struganie i zaciesywanie tyk przedsiębiorane głównie celem usunięcia kory, uskutecznia się w ten sposób, iż w odległości 9 stóp, wbija się w ziemię dwa pale  $3\frac{1}{2}$  stopy nad ziemię wystające, z wyrzniętymi na wierzchołku 6 calowemi wcięciami w które wkłada się do strugania przeznaczone tyki, a po umocowaniu klinami obstruguje dookoła ośnikiem. Z małych bocznych gałązek



niema jednak potrzeby ogalać tyk całkowicie, albowiem zaczepione o takowe łądygi chmielowe lepiej się trzymają.

Wszystkie tyki powinny być zresztą proste, równej długości i jednakowo przy odziomku kończasto zaciosane, a w końcach albo opalone, albo posmarowane smołą, albo co najlepiej napojone kreozotem. W tym celu napełnia się kreozotem jakie naczynie na głębokość 8 cali, wstawia zaciętymi końcami tyki, dolewa jeszcze po wstawieniu na 2 cale wody i moczy się tak przez 24 godzin. Po tym czasie wyjęte ustawia się w małe piramidy celem wyschnięcia, a po przeschnięciu roznosi po chmielniku i składa częściami wzdłuż pomiędzy rzędami.

Gotowe już tyki osadza się prostopadle w wyrobione poprzednio żelaznym drażkiem dziury

2 stopy głębokie i umacnia się takowe silnem dookoła ubiciem ziemi. Umieszcza się zaś takowe w odległości 1 stopy od krzaka chmielowego i od strony panujących zwykle gwałtownych wichrów. Do każdego krzaka daje się zwykle po jednej tyce i tylko wyjątkowo gdyby silniejsze krzaki wydały więcej grubych łądyg osadza się jeszcze jedną więcej tykę, zawsze w niejakiem oddaleniu jednej od drugiej aby nie tamowały jednostajnego wszędzie przystępu powietrza i światła.

*Hodowanie drzew na tyki do chmielarni.* W miejscowościach bezlesistych, albo gdzie gospodarstwo lesne nie zapewnia dostatku tyk regularnem odmładzaniem poręb, można radzić sobie hodowaniem tyk na osobnych przeznaczonych na to kawałkach gruntu, co w pewnych razach gdzie utrzymuje się obszerne plantacje chmielowe może być z korzyścią praktykowane.

Najwłaściwszem na taki użytek drzewem jest świerczyna, nie wymagająca głębokiego gruntu i porzostająca nawet na ziemi piaszczystej, byleby znalazła się w wilgotnem więcej położeniu, ze względu na taki cel przedsiębranej uprawy.

Wychowywanie na taki użytek świerczyny w okresie kolei 20 lub 30 letniej, dokonywa się z posiewu skutecznego najpierw w szkółkach, poczem starannie przesadza się 3 lub 4 letnie świerczki na właściwe miejsca w kwadrat, w odległości 1½ do 2½ stóp stosownie do jakości gruntu; potem w miarę potrzeby przerzedza się wycinaniem za gęsto stojących drzewek, aby zapewnić jednostajny wyrost drzewek.

W ten sposób w okresie 20 do 30 lat wyprodukuje się od 24 do 30 stóp wysokie i na 3 cale w przecięciu grube tyki chmielowe, przynajmniej o połowę tańsze, aniżeli zwyczajnie praktykująca się cena. Jeden mórg obsadzony w ten sposób świerczyną dostarczy tyczek na dwie lub trzy morgi plantacji chmielowej.

W ostatnich czasach zalecano na taki użytek osikę, która daje się rozmnażać rozsadzaniem jednorocznych lub dwuletnich odrośli, odciętych z gałęzi, zanim jeszcze zaczną krążyć soki na wiosnę. W sadzonki osikowe zaopatrzyć się zatem należy jeszcze w porze zimowej, a jeżeli nie sadi się zaraz, to powiązane pręciki w wiązki, grubszymi końcami zanurza się w wodzie

i tak przetrzymuje aż do czasu sadzenia. Przed samem sadzeniem obeschnięte cokolwiek gałązki tnie się na kawałki 12 do 16 cali długie i wtyka ukośnie w ziemię tak aby przynajmniej dwa oczka nad ziemią wystawały.

Można jednak na użytkowanie tyk produkować osikę i z nasienia, zasiewanego zaświeża w szkółkach, gdzie jeszcze tego samego roku wyrosną w pędy na stopę długie. W następnym roku przesadza się na właściwe miejsca w liniach 3 do 4 stóp odległych, a sadzonkę od sadzonki w 2<sup>ch</sup> stopowych odstępach wzdłuż rzędów.

Przyjmując iż tyki chmielowe zużywają się częściowo w ciągu 10 lat, to w takim razie plantacja tyk tak ma być ustosunkowana, aby corocznie produkowała 10<sup>o</sup> procent ogólnej liczby zapo-

Sposób wiązania i łączenia drutów podtrzymujących i rozprowadzających.

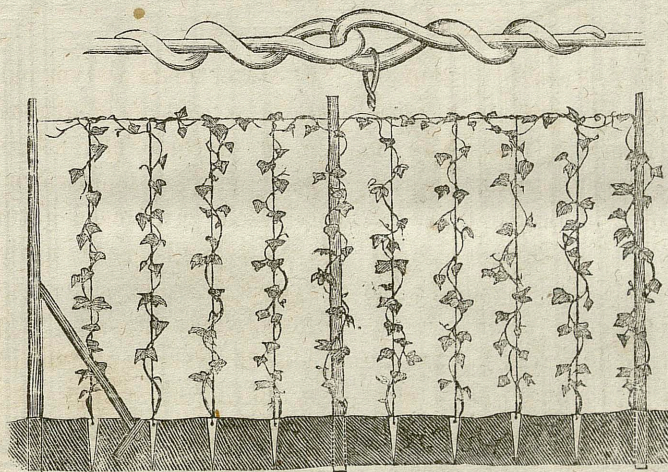


Fig. 1. Najwzyczajniejsze urządzenie

prowadzenia chmielu na drutach.



trzebowanych tyk, czyli chmielnik zużywający na pewnej przestrzeni 3000 tyk, wymaga aby plantacja tyk dostarczała corocznie 300 tyk na zaspokojenie potrzeb chmielarni.

**Prowadzenie chmielu na drutach.** W miejscowościach gdzie o tyki trudno albo drogo płacić je wypadnie o wiele korzystniej jest zastąpić takowe drutami, jak to coraz powszechniej wchodzi już w użycie w Niemczech i w Anglii, odkąd w urzędowaniu prowadzenia chmielu na drutach, poczyniono ulepszenia przedstawiające nawet więcej dogodności aniżeli na tykach.

Korzyści i dogodności jakie zalecają uprawę na drutach, w porównaniu z prowadzeniem na tykach są najpierw te, że tak obrabianie jak i późniejszy zbiór, mniej wymagają zachodów, a tem samym mniej są kosztowne. Kiedy bowiem na tykach w miarę podrostu potrzeba przywiązywać pnące się łodygi 3 do 5 a niekiedy 7 razy, przyczem nie obejdzie się bez użycia drabinek, to prowadząc chmiel na drutach unika się całkiem tego rodzaju zachodu. Oprócz tego nieodzwone corocznie, głębokie wybijanie dziur a następnie ubijanie ziemi około tyk, celem mocnego osadzenia, sprawia to iż grunt

staje się zbitym i dla rozrostu korzeni mniej przystępnym, co wpływa niekorzystnie na pomysłny rozwój i trwałość plantacji chmielowej. O ile wreszcie okazało się w praktyce, pięcie się po drutach lepiej sprzyja rozwojowi i obradzaniu chmielu, aniżeli pięcie się na tykach, szczególnie jeżeli tyki są grube.

Celem obznajmienia z praktykowanymi urządzeniami rozprowadzania chmielu na drutach, przedstawiam tu kilka tego rodzaju konstrukcyi, między którymi okazana na fig. 1<sup>sza</sup> wyobraża najprostsze i najczęściej zalecane urządzenie.

Jak widzimy, konstrukcyę te składają: Najpierw żerdzie, których przeznaczeniem jest podtrzymywanie wszystkich rozprowadzeń drutowych

i dla tego potrzeba aby żerdzie te były dostatecznie mocne, proste i odpowiadające długością wyrostowi uprawianego gatunku chmielu. Zwyczajnie przyjmuje się iż żerdzie te powinny być 24 do 30 stóp długie a w tym stosunku rozmiarów najmniej 5 cali w odziomku a 3 cale od wierzchołka w przecięciu grube.

Sadząc chmiel w kwadrat w jednostajnych odstępach rzędów i roślin wzdłuż rzędów po 5 stóp odległości, żerdzi takie zakopuje się na głębokość 3 do 3½ w regularnym oddaleniu po 25 stóp wzdłuż rzędów, tak iż pomiędzy jedną a drugą żerdzią pomieszcza się po cztery krzaki chmielowe, pnące się wyłącznie po drutach.

Wszystkie żerdzie skrajne czyli umieszczone na początku każdego rzędu dobierane jak najsilniejsze, powinny być nadto wzmocnione od strony wewnętrznej rzędów w takiej samej grubości podporami, aby pod ciężarem drutów i rozrosłego następnie chmielu, nie nachylały się ku środkowi ale utrzymały się w jednostajnym położeniu pionowym. Podpory te jak to uwidoczniło na fig. 1<sup>szej</sup> przytwierdzone górnym końcem w wyższej połowie żerdzi, w dolnym końcu zapuszczają się w poprzecznie po-

łożony kawałek klocka i wkopuje w ziemię, mocno dookoła klocka utłoczoną, albo jeszcze lepiej podkłada się pod klocek płaskie kamienie, zapobiegając tem usuwaniu się podpór w głąb ziemi, w czasie gdy ziemia skutkiem deszczów rozmoknie, a jednocześnie gwałtowniejsze zapanują wichry.

Celem utrwalenia i umocowania górnych kończyn żerdzi, należy zaopatrzyć takowe małemi obrączkowymi okówkami żelaznemi, i zarazem małemi skobelkami, służącemi do zakładania poziomych poprzecznych drutów podtrzymujących, mających przeznaczenie utrzymywania drutów pionowych rozprowadzających.

Ponieważ żerdzi tych raz zakopanych nie wyj-

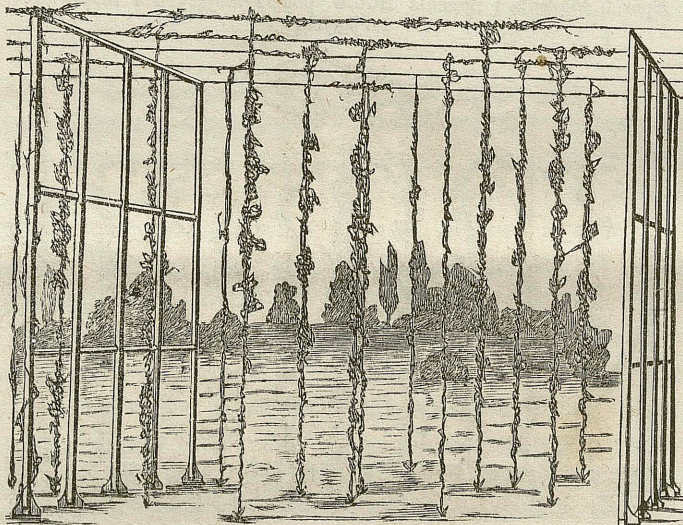


Fig. 2. Prowadzenie na drutach, z zastosowaniem podpór ramowych z lanego żelaza.



muje się ale pozostawia jak długo utrzymują się w stanie zdrowym, należy więc celem utrwalenia części zapuszczanych w ziemię nasycić takowe smołą albo opalić na długość 4 stóp od dołu, tak iżby opalenie lub nasycenie smołą wystawało jeszcze na stopę po nad powierzchnią gruntu po zakopaniu żerdzi w 3-ch stopowej głębokości.

Ze względu na trwałość, starać się też należy aby żerdzie na taki użytek służące były dostatecznie wyschnięte, najlepiej świerkowe, ścinane w porze zimowej, kiedy już ustało krążenie soków.

Celem umocowania, szczególnie żerdzi skrajanych, aby nie pochylały się na boki, umacnia się takowe cieńszymi żerdziami albo raczej łątami w poprzecz rzędów do wierzchołków żerdzi pionowych przysrubowanymi lub gwoździami przybitymi. Umocowania takie koniecznymi są jednakże tylko z krajów chmielnika, a w środku tylko tam gdzie uważamy iż zachodzi tego potrzeba.

Druty w urządzeniu takim wymagane, wyróżniają się na poprzeczne czyli podtrzymujące i pionowe czyli rozprowadzające. Pierwsze poprzeczne czyli poziome, przymocowuje się wzdłuż rzędów do wierzchołków żerdzi, i te dzwigając prawie cały ciężar łądyg

chmielowych a zarazem i drutów ku dołowi spuszczonech, potrzeba ażeby były mocne. Dla tego druty poprzeczne muszą być 2 a nawet 3 razy grubsze aniżeli druty rozprowadzające poziome. Zwyczajnie przyjmuje się iż grubość drutów poprzecznych wynosić powinna 5 do 6 milimetrów, kiedy dla pionowych rozprowadzających dostateczną będzie 2 milimetry w przecięciu grubość. Druty poprzeczne, z tego względu iż pozakładane na takowych druty pionowe zsuwałyby się w miejscu nachylone, nie powinny być jednostajne ale złożone z krótkich kawałków pospajanych z sobą w takich odstępach jaką naznaczono odległość sadzonkom chmielowym. Jeżeli zatem po-

sadzono chmiel w odległości 5 stóp, to również każdy kawałek przedstawiający jakby jedno ogniwo łańcucha drutowego, powinien mieć 5 stóp długości. W jednym przedziale między każdymi dwoma żerdziami w odległości 25 stóp umieszczonymi, jak to przedstawiono na rysunku, drut poprzeczny składać się zatem będzie z 5<sup>ciu</sup> kawałków czyli części, a każda część stanowić będzie po 5 stóp długie ogniwo. Sposób łączenia czyli skręcania częściami drutów poprzecznych, wyobraża zamieszczony na tej samej figurze u góry, rysunek tak skręconego ogniwa drutowego, a zarazem umocowanie w temże ogniwie drutu pionowego.

Druty pionowe czyli rozprowadzające, w ten sposób jak okazano przyczepione w górze do dru-

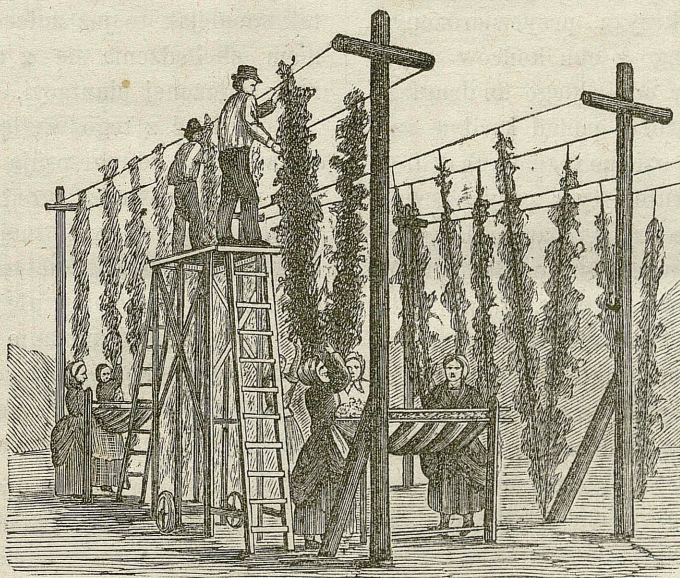


Fig. 3. Patentowane w Anglii urządzenie rozprowadzania chmielu po drutach pochylonych.

tó w poprzecznych i spuszczone aż do samej ziemi, przymocowuje się w dolnym końcu do palików dębowych lub z innego trwałego drzewa wyrobionych, 2 do 3 stóp długich, 3 cale szerokich i 2 cale grubych. Paliki te jak uwidoczniło na fig. 1<sup>szej</sup> w jednym końcu są ostro zacięte aby łatwiej wchodziły w ziemię, a w drugim szerszym końcu, zaopatrzone są małymi otworkami do zakładania i umocowa-

nia drutu rozprowadzającego.

Druty rozprowadzające przez całą długość składać powinny jedną nieprzerwaną całość, czyli nie powinny mieć żadnych węzłów gdyż takowe utrudniałyby zdejmowanie łądyg po skutecznym już zbiorze szyszek chmielowych.

W miejsce drutów rozprowadzających, zalecają też w ostatnich czasach użycie sznurków konopnych, posmarowanych smołą a nawet na taki użytek przygotowanych z włókna, jakie daje się otrzypać z łądyg chmielowych i zdaje się że sposób ten wejdzie z czasem w użycie.

W ostatnich kilkunastu latach zaznaczyć nawet można usiłowania zupełnego usunięcia z chmiel-



ników, kosztownego i nietrwałego drzewa, co uwi-  
docznilo się jeszcze na przedostatniej Wysta-  
wie paryzkiej, na której baron de Vaulchier,  
przedstawił swego pomysłu urządzenie, okazane  
tu na fig. 2<sup>giej</sup>, gdzie jak widzimy zamiast żerdzi,  
służą do podtrzymywania drutów poprzecznych,  
składane ze sztab z lanego żelaza ramy, 10 met-  
rów wysokie, stanowiące niewzruszoną podpore  
i zapewniające bardzo długą trwałość.

Wspomnieć tu wreszcie wypada o nowo paten-  
towanej w Anglii konstrukcyi, zastosowanej do  
rozprowadzania chmielu po drutach pochylonych,  
jak to objaśnia załączona rycina fig. 3<sup>cia</sup>.

W urządzeniu tem na końcu i na początku każ-  
dego rzędu chmielowego, znajduje się wkopany  
słup wyniosły, wsparty od strony wewnętrznej  
silną podporą a od góry zaopatrzony równie gru-  
bym, mocno w formie krzyża przytwierdzonym  
klockiem. Do klocka tego z obu końców przy-  
twierdzone są silne druty od jednego do drugiego  
słupa, skutkiem czego tworzą ponad każdym rzę-  
dem chmielu dwie linie poziomo rozpiętych drutów  
podtrzymujących. Do drutów tych przymocowuje  
się dopiero cieńsze nieco druty, rozprowadzające,  
które utwierdzone niższym końcem do palików  
w ziemi zagłębionych przybierają w takim po-  
łożeniu kierunek rozchylony na oba boki.

W urządzeniu takim miano głównie ten wzgląd  
na uwadze, iż położenie pochyłe drutów, po ja-  
kich okręcają się łodygi chmielowe ku górze,  
jest w wielu razach korzystniejsze i dogodniejsze  
aniżeli prowadzenie po drutach prostopadle ku  
ziemi zwieszonych, albowiem nietyle ciężą wtedy  
ku dołowi, i nie obsuwają się ani też przerywają,  
nawet podczas najsilniejszych wichrów.

Plantatorzy którzy system ten już u siebie za-  
prowadzili, przyznają mu wiele zalet, tak pod wzglę-  
dem korzystnego wpływu na obradanie chmielu,  
jak i dogodności, jaką przedstawia urządzenie to  
podczas obrabiania i samego zbioru. Jedno tyl-  
ko co konstrukcyi takiej zarzucićby można, jest  
dość znaczny koszt początkowego urządzenia, cho-  
ciaż, jeśli jak twierdzą urządzenie takie wytrwa  
lat 20, procent na coroczne zużycie odliczany nie  
będzie wyższym od tego jaki obciąża plantację  
chmielową, w porównaniu z najzwyczajniejszymi  
urządzeniami.

Dalsze czynności w drugoletniej plan-  
tacyi chmielowej po ustawieniu tyk, odno-

szą się do okopywania celem utrzymania gruntu  
w stanie czystym i pulchnym, do przywiązywania  
wyrastających łodyg chmielowych i do skracania  
takowych jeżeli okaże się tego potrzeba.

Pierwsze obkopywanie lub oborywanie pługiem  
do takiego użytku służącym, uskutecznia się za-  
raz skoro świeże pędy chmielowe wyrosną na  $\frac{1}{2}$   
do 1 stopy długości, co zwykle następuje w cia-  
gu dwóch tygodni po ustawieniu tyk chmielowych.  
Tam gdzie czynności tej nie dokonywa się pługa-  
mi ale ręcznie, używa się osadzonych na  $5\frac{1}{2}$  stóp  
długich trzonach drewnianych, motyk żelaznych,  
9 cali długich i 9 cali w górze, a 7 cali w końcu  
szerokich.

Następnie skoro pędy chmielowe wyrosną do  
2 stóp długości, przywiązuje się takowe do tyk  
okręcając od strony lewej ku prawej, postępując  
tak samo jak to już zalecono poprzednio, wskaza-  
niem obchodzenia się z chmielom w pierwszym  
roku założonej plantacyi. Czynności tej nie nale-  
ży opóźniać z tego względu, iż dłuższy czas na  
ziemi leżące łodygi psują się i stają się kruche.  
Nie należy również przedsiębrać przywiązywania  
łodyg w porze wilgotnej, ale skoro już łodygi  
obeschną z rosy lub deszczu i staną się tem sa-  
mem mniej kruchemi, niepodlegając już tak łat-  
wo obłamaniu. Okręcanie i trzechkrotne przewią-  
zanie łodyg około tyk aż do wysokości 5 lub 6 stóp  
zwykle bywa dostatecznem, gdyż dalej pnie się  
już i okręca chmiel o własnej sile.

Do każdej pojedynczej tyki nie należy też  
przywiązywać więcej nad trzy łodygi, a nawet  
na bardzo zrynym gruncie ograniczyć się wypada  
na dwóch łodygach, w każdym razie wybierając  
najsilniejsze i najgrubsze. Pozostałą resztę pędów  
łodygowych wycina się tuż przy samej ziemi  
z wyjątkiem pozostawienia jednego zapasowego.  
aby w razie zniszczenia w jaki bądź sposób przy-  
wiązanych łodyg chmielowych, zastąpić je zapaso-  
wemi. Jeżeli zaś do początku Czerwca nie zda-  
rzył się żaden wypadek zniszczenia, w takim ra-  
zie odcina się i łodygi zapasowe jak niemniej  
i świeżo występujące pędy, użytkując takowe na  
karm dla bydła.

Gdyby okazała się potrzeba przywiązywania  
jeszcze łodyg, w wysokości przenoszącej 6 stóp  
po nad ziemią, to w takim razie posługuje się  
drabinką, zaopatrzoną ruchomą podporą. Drabinka  
taka 9 stóp wysoka, i  $2\frac{1}{2}$  stopy od dołu a 1 sto-



pę od góry szeroka, potrzebną też jest w chmielniku do poprawiania wichrami pozsuwanych łodyg, lub oblamywania dolnych bocznych rozgałęzień łodygowych, z pozostawieniem jedynie ostatnich górnych bocznych wypustek, a to w takim razie jeżeli wypadkiem odłamie się główka łodygi chmielowej i kiedy nie ma już zapasowej łodygi do zastąpienia.

Tam gdzie choduje się chmiel nie na tykach ale na drutach, zakłada się opisane zwyż druty rozprowadzające skoro pędy chmielowe wyrosną od 1 do 2 stóp wysokości, wbijając w ziemię kołki podtrzymujące przymocowane końcami druty rozprowadzające, które nie powinny być ani zbyt wyprężone ani też zbyt wolne. Tak samo jak w około tyk okręca się łodygi chmielowe i około drutów, z tą jednak różnicą iż nie przywiązuje się łodyg do drutów, albowiem same pięć i dalej okręcać się będą.

W niejaki czas po pierwszym przekopaniu czyli spulchnieniu chmielnika, skoro okażą się chwasty, przekopuje się powtórnie motykami i wycina się zarazem pędy wyrastające z korzeni.

Niektórzy plantatorzy z początkiem Lipca odcinają też i boczne gałązki łodygowe wraz z liśćmi aż do wysokości 3 do 5 stóp od ziemi, aby tym sposobem ułatwić przystęp powietrza i światła, a zarazem skierować krążenie soków łodygowych ku górze, zapewniając tem obfitsze okwitanie i przyspieszenie dojrzewania. Postępowanie takie, tam jednakże uważać należy za właściwe i pożyteczne, gdzie bujny wzrost chmielu tamuje przystęp światła i powietrza. Przeciwnie zaś na lekkich i sucho położonych gruntach, a szczególnie w latach suchych, postępowanie takie może być niekorzystne.

*c. d. n.*

## ZAPASY PIWNICZNE I SPIŻARNIANE.

**Konfitura z pomarańczy.** Wybrać ładnych zdrowych pomarańcz o skórcie jak najcieńszej, ponakłuwać gęsto (ale samą tyłką skórkę) srebrnym widelcem, ułożyć w naczyniu glinianem lub kamiennem i nalać zimną świeżą wodą którą co dzień przez trzy dni należy odmieniać. Czwartego dnia po zlanii zimnej wody, nalewa się pomarańcze ukropem w którym pozostać powinny około dziesięciu minut. Na funt pomarańcz bierze się funt cukru i takąż samą ilość wody filtrowanej. Rozpuścić cukier w tejże wodzie, wlać do naczynia przeznaczonego, włożyć pomarańcze pokrajane w ćwiartki, postawić na niezbyt mocnym ogniu i gotować dopóty dopóki biała skórka w pomarańczach nie stanie się przejrzystą. Wtedy odstawić naczynie od ognia dodać na każdy funt owocu łyżeczkę od kawy koniaku, przystawić na chwilę, zdjęć i złożyć konfiturę do płaskich słoików lub płaskich naczyń z przykryciem. Sok po wystygnięciu powinien uformować galaretę.

Smażyć się je powinno przynajmniej półtorej godziny, rachując na dwanaście pomarańcz smażonych na średnim ogniu.

**Konfitura z głąbików.** Obrane i opłókanne głąbiki gotować w wodzie dopóki nie zmiękną; gdy to nastąpi układać w naczyniu glinianem warstwami,

przesypując miłąkim cukrem; tak mają stać przez 24 godzin, Zrobić syrop dość gęsty, nalewając zamiast wody sokiem głąbików; wpuścić trochę soku z cytryny oraz dodać skórki cytrynowej drobno usiekanej. Skoro to wszystko dobrze się zagotuje nalać tym syropem głąbiki a po przestygnięciu nakładać w słoje.

**Konfitura z melona.** Wziąć melona dostającego, obrać takowy dokładnie ze skóry zielonej i pokrajać w grube paski; do dwóch funtów melona zrobić syrop z funta cukru; omoczywszy tenże w wodzie smażyć i szumować a dla lepszego sklarowania gdy szumowiny wystąpią, wlać łyżką zimnej wody. Skoro cukier się dobrze już rozpuścił, wlać do naczynia w którym się syrop gotuje pięć kwartek wody i gotować dopóty dopóki się nie wygotuje do kwarty. Tym syropem wrzącym zalać melon i tak powtórzyć trzy razy, to jest zlewać syrop, przegotować, wystudzić i zalać owoc; następnie na gorący syrop wrzucić melon, zagotować na mocnym ogniu dopóki zupełnie nie zmięknie i nie zostanie przezroczystym a syrop zupełnie się nie sklaruje. Skoro przestygnie kłaść do słoików, obwiązać kawałkiem płótna a na to pęcherzem.

**Konfitura z głogu.** Głóg zupełnie dojrzały, sucho zebrany, wydrążyć z pestek, uważając aby nie po-



kaleczyć owocu; na kwartę wydrążonego głogu zrobić dwie kwarty dość gęstego syropu. Nalać głów ukropem, a skoro spłynie, gotować w syropie dopóki miękkim nie będzie. Zlać w słoiki i obwiązać pęcherzem.

**Konfitura z marchwi.** Pokrajać oskrobaną i wymytą marchew na drobne paseczki, oraz skórki cytrynową tak samo. Wziąć teje marchwi półtorej kwarty, skórek cytrynowych pokrajanych pół kwarty, zmieszać wszystko dobrze razem i wciśnąć w to sok z dwóch dużych zdrowych cytryn. Zrobić syrop z 1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> funta cukru, zszumować, włożyć przygotowaną marchew i smażyć pół godziny na średnim ogniu. Skoro konfitura gotowa, ponakładać w słoiki i obwiązać pęcherzem.

**Sucha konfitura z gruszek.** Wziąć gruszki nie bardzo dojrzałe, wstawić w rądel, nalać zimną wodą, przykryć pokrywą i na ogień wstawić aby się raz zagotowały, poczem wystawić, zlać gorącą wodę i natychmiast wlać wody zimnej, aby gruszki stężały. Gdy ostygną obrać je ze skórki, wydrążyć ostrożnie i wrzucić zaraz w świeżą wodę; tę odmieniać aby ciągle była świeża, gdyż inaczej gruszki czernieją. Trzeba mieć gorący syrop gotowy, w ten gruszki wkładać, zagotować, wyłożyć do glinianego naczynia i zostawić w syropie do drugiego dnia; następnie syrop odlać, zagotować i znów gorący wlać na gruszki; (które należy przykrywać glinianą pokrywą, aby pozostały białe), należy to powtarzać przez dni cztery. Po upływie tego czasu ułożyć cienko prostej słomy na blasze, położyć czysty papier biały, gruszki poukładać, i wstawić w letni piec; to powtarzać przez pięć dni albo i więcej, jeżeli nie wyschną, a za każdym razem maczać gruszki w syropie pozostałym. W końcu obsypać grubo potłuczonym cukrem lodowatym. Gdzie jest w angielskiej kuchni piecyk żelazny przy każdym gotowaniu ogrzewany, najlepiej w nim gruszki osuszać, potrzeba jednak aby trochę przestygł, bo zaraz się gruszki zarumienią. Na kopę średnich gruszek wystarcza cztery funty cukru.

**Sucha konfitura ze śliwek.** Wziąć dojrzałe śliwki, wyjąć z nich pestki, włożyć w syrop gorący, a gdy się raz zagotuje, wystawić i przykryć; na-za-jutrz zlać syrop, przesmażyć i wlać gorący na śliwki, co się powtarza przez dni pięć. Następnie ułożyć śliwki na papierze na blasze, wstawić w piec letni po chlebie, a jak się obsuszą kłaść

śliwkę jedną w drugą, tak aby dwie formowały jedną, i znów umoczyć w syropie i wstawić do pieca; to powtarzać dopóki nie obeschną dobrze. Do funta śliwek bierze się pół funta cukru. Tym samym sposobem robi się sucha konfitura z wi-sien, broskwiń, moreli, renklod i innych owoców.

J. W.

**Wyrób miodu pitnego.** Na pewną ilość miodu bierze się tyle wody ile próba pokaże przez wpuszczenie jaja surowego kurzego (powinno być zupełnie świeże) w tenże rozpuszczony płyn z wody i miodu. Jeżeli jajo pływa, tak że tylko jak złotówka z płynu wygląda, stosunek wody do miodu jest dobry. Woda musi być czysta, przegotowana, a przy rozpuszczaniu w niej miodu i zarazem przy powyższej próbie, musi być tylko o tyle ciepła, aby miód się rozpuścił i nieczystości miodu na wierzch wypłynęły; wszelką spływającą nieczystość zbiera się sitem aż sam czysty płyn zostanie. Ten czysty płyn gotować w kociołku przez kilka godzin, zbierając wszelkie szumowiny za pomocą sita które powinno być zupełnie nowem.

Chcąc się przekonać czy miód dosyć dogotowany, trzeba nieco ubrać z kotła w jakie naczynie, ostudzić i znowu w płyn ten wpuścić surowe jajo; jeśli ono teraz nieledwie na połowę z powierzchni wystaje, miód jest dogotowany. Na godzinę przed tą próbą trzeba wziąć na beczkę miodu 2 funty (warszawskie) dobrego i czystego chmielu, zawiązać w płóciennym woreczku i razem gotować z miodem przez całą godzinę. Chcąc aby miód nabrał ciemniejszego koloru, należy rozpalić kawał żelaza i zanurzyć je kilkakrotnie w miodzie; im więcej razy zanurzy się je tem ciemniejszym będzie miód. Będzie i to dowodem że miód dogotowany, jeżeli żelazo rozpalone po jednorazowym zanurzeniu w miodzie, pozostanie jeszcze czerwonym.

Skoro miód już gotowy, wylewa się wszystek w drybus czyli kadź i ostudza się do 18<sup>tu</sup> stopni Reaumura. Wtedy wziąć na beczkę miodu dwie kwarty drożdży, które powinny być piwne, wierzchnie i świeże wymieszać dobrze z miodem, nakryć wszystko prześcieradłem i postawić w spokojnem miejscu aby płyn fermentował.

Fermentacya miodu zaczyna się wtedy skoro miód trzeszczy i bombelki wyskakują, a kiedy skończona ustaje to wszystko, tylko kożuch z drożdży formuje się na wierzchu. W ciepłym miejscu miód



wyrobi się w przeciągu 4<sup>ech</sup> dni, w chłodnym trochę dłuższego potrzebuje czasu.

Po kilku zatem dniach, skoro miód dobrze już wyrobiony, bierze się worki uszyte z flaneli gęstej, białej, łokieć długie a 6 cali szerokie u wierzchu obrączką opatrzone i opierając te worki na dwóch przymocowanych drażkach, wieszają się je jeden przy drugim nad inną czystą kadzią, i przepuszcza przez nie miód. Kadź musi być przy ścianie oparta i nachylona aby miód można szklanką do kropki wybierać i zawsze napowrót w worki lać, póki nie będzie szedł klarowny zupełnie.

Jeżeli worki bardzo nieczystością są zapchane,

tak iż płynu nie przepuszczają, trzeba je przepłukać w wodzie i znów ustawić. Chcąc mieć miód korzenny, włożyć trochę goździków, korzenia fijołkowego i skórki pomarańczowej w osobnym worku w miód podczas cedzenia. Skoro miód czysty i klarowny jak wino, zostawia się go spokojnie dopóki nie wychłodnie do reszty. Wtedy zlać w czyste i suche butelki, zakorkować szczelnie, korki zalać lakiem i postawić w piasku w suchej piwnicy.

Sposób powyższy robienia miodu niejednokrotnie wypróbowany polecam jako bardzo dobry. Miód taki jest smaczny i konserwuje się długo nim starszy tem lepszy.

J. W.

## K U C H N I A.

**Zupa grochowa z knedlami rybnymi.** Jeden ze starych kucharzy klasztornych, opisuje przyrządzanie zupy grochowej w sposób następujący: Bierze się 2 funty płotek albo innych pośledniejszych gatunków ryb, rozkrawa takowe na małe kawałki i wrzuca do gorącego smalcu wraz z dodatkiem cokolwiek cebuli, korzeni selerów, marchwi, pasternaku, porów i smaży się dopóki mieszanina ta nie zarumieni się lekko. Gdy to nastąpi wlewa się wywar grochowy przygotowany już pierwej wygotowaniem w wodzie grochu bez rozcierania takowego, czyli dolewa się właściwie wyciąg wodny z odgotowanego grochu. Zmieszawszy razem z powyższą zasmażką z ryb, gotuje się wszystko razem przez pół godziny a potem przecedza przez sito włosiane i otrzymaną zupę zagotowawszy jeszcze cokolwiek, odstawia do użytku, poczem na niedługi czas przed podaniem na stół gotuje się jeszcze przez kwadrans.

*Knedle rybne* do takiej zupy przyrządza się jak następuje: Na 12 osób bierze się 3 do 4 funtów białorybia czyli płotek, oczyszcza się takowe i wypłókuje należycie, potem przecina się wpodłuż, ściąga skórkę, wyjmuje ości, odcina główki które mogą być użyte do przygotowania poprzednio wskazanej zasmażki do zupy, a czyste mięso sieka się drobno i po usiekaniu miesza z bułkami rozmoczonymi w zimnym mleku ale już wycisniętymi z takowego. Do mieszaniny tej dodaje się dwa białka, nieco pieprzu, cokolwiek rozartej cytryny i innych korzeni według upodobania, a wreszcie  $\frac{1}{4}$  funta przetopionego pierw świeżego masła.

Z mieszaniny tej wyrabia się knedle wielkości kurzego jaja, smaży na gorącym smalcu aż do zarumienienia i wkłada do zup przyrządzonej, gotującej się na kwadrans przed podaniem, zupy grochowej.

**Wzmacniający buljon z kurcząt.** Na taki użytek wybiera się kurczę będące w dobrym mięsie i już dobrze wyrośnięte, które po oskubaniu i oczyszczeniu, rozbiera się na części a następnie każdą część rozcina się na dwa kawałki, przyczem druzgocze się tułów i kuper, i wszystko razem wkłada się do rądelka, nalewa dwoma kwartami wody i wrzuca dobrą garstkę soli. W czasie gotowania szumuje się starannie, dodaje dwie marchewki, dwie rzepy pocięte w paski i trzy łyżki stołowe krup jęczmiennych, gotując nieustannie przez dwie godziny. Po dwóch godzinach wygotowania, wrzuca się jeszcze kilka listków sałaty, gotuje na nowo przez 10 minut i w czasie tym dodaje jeszcze garstkę szczawiu i garstkę trybulki zwyczajnej. Potem odstawia się od ognia, przykrywa rądelek i pozostawia tak przez 20 minut. Nakoniec przecedza się przez sitko, zbiera tłuszcz z odcedzonego płynu i otrzymuje w ten sposób smaczny i wzmacniający buljon.

Na osłabione żołądki buljon taki używać należy naczczo na dwie godziny przed śniadaniem.

W podobny sposób przyrządza się w braku kurcząt *wzmacniający buljon z cielęciny*, z tą różnicą, że równocześnie z dawaniem sałaty, wkłada się kilka listków ogórecznika i odrobinę ziarenek makowych.



Dwie filiżanki takiego buljonu użyte w trzy godziny po wczesniej spożytej kolacyi, wpływają na

uspokojenie nerwów i sprawiają sen spokojny i przyjemny.

## WIADOMOŚCI UŻYTECZNE.

z Ogrodnictwa.

**Wyniszczanie gąsienic na agrestie i porzeczkach.** Pojawiające się w niektórych latach małe gąsieniczki niszczące krzewy agrestowe i porzeczkowe, wyniszczyć można skropieniem parę razy powtórzonem, mieszaniną przygotowaną z rozpuszczenia mydła w ciepłej wodzie, z dodatkiem ługu z wyczożonego popiołu drzewnego.

Zapobiegając pojawieniu się gąsienic, można przedsięwziąć jeszcze wcześniej środki zaradcze a mianowicie wygubić poczwariki gąsienic, polewając parę razy ziemię pod krzakami agrestu w jesieni lub w zimie gnojówką do której dodaje się nieco soli, skutkiem czego poczwariki wyginą. Zamiast gnojówki można z takim samym skutkiem użyć roztworu mydlanego ale w takim razie użyty ług musi być bardzo silny.

**Świecące kwiaty** „Bulletin de la Société d'Horticulture de la Sarthe“ podaje wiadomość że kwiaty lilii żółtej (Lilium bulbiferum) i kwiaty maku wschodniego (Papaver orientale) posiadają własność świecenia w ciemności. W czasie gorącego i suchego powietrza w drugiej połowie czerwca można zjawisko to obserwować od godziny 11 do 2 w porze nocej.

**Środek zapobiegający uszkodzeniom błyszczki jarzynówki (Plusia gamma).** Owad ten rozradzający się w kilku pokoleniach w ciągu jednego roku a przeistaczający się ze złożonych jajek przez ćmy w gąsienicę i pod postacią zielonej gąsieniczki, dającej się wyróżnić sześciu białymi wzdłuż grzbietu przeprowadzonymi pręgami, wyniszcza głównie len, konopie, gróch i rośliny olejne, a w braku takowych i wszelkie inne zbożowe lub pastewne, żerując w czasie dnia i objadając liście.

Środki wyniszczające tak niebezpiecznego szkodnika, ograniczały się dotychczas na wygniataniu gąsienicy wałkowaniem opianowanych przez nie posiewów, dopóki takowe są jeszcze młode i którym nieszkodzi ugniatanie. W ostatnich czasach jako skuteczny środek zalecane jest jeszcze rozrzucanie na opianowanych posiewach bagna z wyczajnego (Ledum palustre) krzewu przytrafiającego się na mokrych i bagnistych łąkach, wyrastającego do kilku stóp wysokości, odznaczającego się liśćmi do rozmarynowego podobnym, rdzawym meshkiem odspodu pokrytego, a kwitnącego biało o kwiatach baldaszkowato na wierzchołku gałązek skupionych. Roślina ta wyszczególnia się nadto bardzo mocnej i przykraj woni zapachem i tem głównie wpływa na odstręczenie i wygubienie nie znoszącej woni takiej gąsienicy błyszczki jarzynówki. Warto środek ten wypróbować.

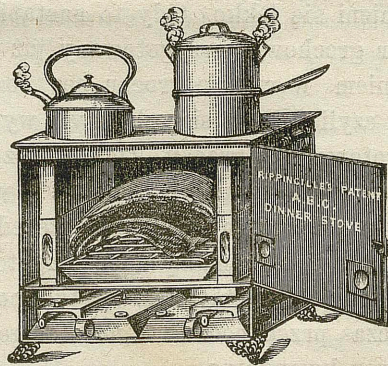
**Niebezpieczny krzew.** Szczodrzeniec groniasty (Cytisus Laburnum) znany inaczej pod nazwą złotego deszczu, krzew wyrastający do kilku łokci wysokości, o gałązkach zwisłych, o kwiatach złocisto-żółtych motylkowatych w piękne wiszące grona skupionych, i o liściach po 3 razem ułożonych jak u koniczyiny, pochodzący z cieplejszego klimatu Europy, oraz dzięki rosnący w Alpach a u nas hodowany po ogrodach dla ozdoby, jest wielce niebezpieczną rośliną, która według doświadczeń skutecznych przez p. Marmé i Husemann we wszystkich częściach tak w liściach, kwiatach, a później w strąkach nasiennych, jak również w korze i w korzeniach zawiera trujący pierwiastek cytisinem zwany, który w ilości 0,03 gra-

ma wstrzyknięty pod skórę psa lub kota, natychmiast takowe zabija. W literaturze medycznej zaznaczanemi też są liczne wypadki otrucia, a szczególnie u dzieci, dla których wystarcza 10 drobnych ziarek nasiennych do otrucia. Liczne zresztą wypadki chorób jakie spowodować mogło przypadkowe spożycie szczodrzenia, często nawet innym przepisywane były przyczynom, tembardziej iż objawy tego rodzaju otrucia nie wyszczególniają się żadnemi osobliwemi symptomatami, ale jak zwykle rozwojem, kurczami, wymiotami i nagłą utratą sił.

Ponieważ dotąd nieznanne są zaradcze środki na otrucia szczodrzeniem spowodowane, uprawa krzewu tego po ogrodach całkiem też zaniechaną być powinna.

z Gospodarstwa.

**Ulepszona kuchnia naftowa.** Znane są już zapewne wszystkim, od kilku lat upowszechniające się kuchniki naftowe które początkowo niezupełnie zadawalniały, ale stopniowo udoskonalane, dziś już nic prawie nie pozostawiają do życzenia, tak pod względem znacznej oszczędności w opale, w porównaniu z piecami opalanymi węglem i drzewem, jak i pod względem oszczędności w czasie. W każdej bowiem chwili i w niedługim przeciągu czasu, jaki pozostaje od wielu obowiązkowych zajęć, można kuchnię taką rozpałcić i przygotować sobie obiad



lub kolację, co szczególnie dla mieszkańców miast prawdziwem staje się dobrodziejstwem.

Najświeższe ulepszenia jakich dokonano ostatnimi czasy usunęły już nawet i tę niedogodność, jaką przedstawiało świedzenie i dymienie. Znany zakład fabryczny angielski pod firmą „The Albion Lamp C. 118 Holborn, London E. C.“ wyrabia już i chnie takie nawet większych rozmiarów i z ogólniejszem zastosowaniem, jaką to kuchnię przedstawia załączona rycina.

Na kuchence tej dającej się przenosić i przestawiać gdzie potrzeba, w każdej chwili można prędko ugotować nie tylko cały obiad, nie tylko wypiekać wszelkiego rodzaju pieczenie i różnorodny drób, ale można również wypiekać wszelkie ciasta, gdyż stopień ogrzania daje się do woli regulować.

Pomieniona na wielką skalę prowadzona fabryka, zajmująca się specjalnie wyrabianiem przyrządów do opalania naftą, posiada też i wielorakie inne do gospodarskich użytków służące przyrządy, jak: do gotowania naftą większych ilości wody



w kotłach oraz przenośne piece piekarskie do wypiekania chleba, jak niemniej piece żelazne pokojowe opalane naftą i t. p.

**Leczenie gąsienic jedwabników chinina.** Kiedy przed kilkunastu latami, sprawozdania pomieszczone w „Bulletin de la Société d'Acclimation“ wygłaszały pomyślnie skutki w zastosowaniu siarczanu chininy na niektóre choroby gąsienic jedwabniczych, wtedy komisja w tej kwestyi wyrokująca orzekła, iż pod tym względem chinina nie dorównywa skutkom osiąganym z użycia w tym samym celu gorczyicy lub baldrijanu. Obecnie p. le Doux, jeden z hodowców jedwabników wygłasza jednak bardzo pomyślnie wyniki jakie osiągnął z użycia chininy do posypowania takową gąsienic zapadłych na chorobę zgniłą i plamistą, obie epidemiczne, objawiające się rozwojem najniższych organizmów pasożytnych czyli bakterii skutkiem czego gąsienice podpadają zgniliznie i giną.

**Praca pszczół.** Ciekawe doświadczenia jakie poczynił ostatnimi czasy M. Wilson w przedmiocie zawartości cukru w kwiatach różnych roślin, wykazały iż w przecięciu 125 główek kwiatowych koniczynnych zawiera 1 gram cukru, czyli że na 1 kilogr. potrzeba 125,000 główek kwiatowych. Że zaś każda główka koniczynna pomieszcza w przecięciu 60 rurek kwiatowych, na kilogram cukru składa się zatem  $7\frac{1}{2}$  miliona pojedynczych rurek kwiatowych.

Ponieważ miód pszczoli zawiera najwięcej 75<sup>o</sup> procent cukru, na zebranie 1 kil. miodu potrzeba zatem pszczoły odwiedzić i wybrać słodycz z 5,600,000 rurek kwiatowych co świadczy o niepospolitej zabiegliwości pszczołowego rodu.

**Nowa centryfuga do wydobycia śmietany.** Na ostatnim posiedzeniu Towarzystwa w Bremie, wystawili bracia Klencke z Hemelingen centryfugę do wydobycia śmietany, zbudowaną przez nich podług patentu dra. Schrödera, dyrektora szkoły rolniczej w Nienburgu nad Wartą. Wynalazca dr. Schröder wykladał zgromadzeniu konstrukcyę i użytek tej maszyny.

Na postumencie wiszą przeznaczone do mleka garnki. Przez stosowny przyrząd postument z wiszącymi na nim garnkami

zostaje wprawiony w szybki obrot; garnki przytem oddalają się od osi i podnoszą się powoli aż wreszcie odstają, od postumentu. Mleko w naczyniach zupełnie się porusza, tak iż skoro machina jest w pełnym biegu, stoi stromo w naczyniach, nie mogąc z nich wypłynąć. Skoro machina działa przestaje, garnki znów napowrót opadają i znajduje się wtedy śmietanę na wierzchu mleka, zupełnie tak samo jak przy zwyczajnem podstawianiu. Garnki te potem znów się zdejmują i śmietana w zwyczajny sposób zbiera się łyżką. Najważniejsza korzyść tej maszyny polega na tem, że mleko zaraz po wydojeniu, bez chłodzenia, tylko przecedzone, można oddzielić od śmietany, co najwyżej w 15 minutach następuje. Śmietanę i mleko zupełnie otrzymuje się słodkie.

Powyższa machina jest tak małą i tak łatwą do poruszania, że nawet i w najmniejszym gospodarstwie da się użyć, pracuje zaś tak szybko, że mniejszego formatu machiną można wyrobić przynajmniej 72 litry mleka. Dotychczasowe lokale do mleka wraz z wszystkimi naczyniami i robotami, przy użyciu powyższej maszyny, nawet w gospodarstwach włościańskich staną się zupełnie niepotrzebnymi, masła zaś otrzymywać się będzie więcej i w lepszym gatunku, również słodkie mleko odtłuszczone może być z korzyścią użytem na najrozmaitsze cele. Dr. Fleischer z Bremy referuje o przedsięwziętem przez niego badaniu odtłuszczonego mleka, że przy 720 obrotach w minucie i po czasie wyrobu trwającym 15 minut, wynosiła zawartość tłuszczu w temże mleku tylko jeszcze 0,28 procent, przy mniejszej szybkości obrotu i niskiej temperaturze mleka odpowiednio więcej. Rzeczony rezultat uważał mówca za tak dobry, jakiego przy zwyczajnem tworzeniu się śmietany przez podstawianie mleka dotąd nie osiągnięto. Przyjmują zazwyczaj, że w zsiadłem mleku zostaje w przecięciu 0,8 pre. tłuszczu, bardzo często jednak rezultat wypada jeszcze o wiele niepomyślniejszy.

*Ziemianin.*

## WIADOMOŚCI BIEŻĄCE.

**Zakład rękodzielniczy dla kobiet.** Po pięcioletnim istnieniu zakładu rękodzielniczego dla kobiet w Warszawie, założyciel i zarazem zarządzający zakładem, Edward R. Łojko wydał broszurkę obejmującą sprawozdanie w którym najpierw wyłuszczywszy pobudki, jakie skłoniły go do powzięcia myśli utworzenia, takiej instytucji podaje następnie szczegóły dotyczące rozwoju zakładu w pięcioletnim okresie od 1874 do 1879 r. Ponieważ sprawozdanie to może wiele pań bezpośrednio interesować, zamieszczamy tu wyjęte ze sprawozdania niektóre ważniejsze szczegóły następujące:

Z chwilą otwarcia Zakład ogłosił wykład przeszło dwudziestu rzemiosł, pozostawiając wybór ich zgłaszającym się do Zakładu uczennicom. Z rzemiosł dotąd wykładane są: Krawieczyna, Introliigatorstwo, Kwaciarsstwo, Rękawicznictwo, Krój i szycie bielizny. Nauka innych rzemiosł, dla braku kandydatek, nie mogła być dotąd rozpoczęta. Z nauk wykładane są: Rachunkowość kupiecka, Buchalterja i Korespondencja handlowa. Pomimo usiłowań Zakładu w r. 1875, aby wprowadzić wykład nauki „Gospodarstwa Domowego,“ takowy dla braku słuchaczek nie przyszedł do skutku. Podobne niepowodzenie było również powodem odroczenia do dalszego czasu innych kursów.

Wykłady: Gospodarstwa Domowego, Gospodarstwa Wiejskie-

go, Ogrodnictwa, Higieny, Pedagogii i t. p., przeznaczone były głównie dla zamożniejszych kobiet. Widocznie jednak nie zrozumiały one, czy niechciały zrozumieć pożyteczności tych nauk w życiu praktycznem. Wykłady nie przysły do skutku dla braku słuchaczek, którym jednakże bardzo przydać by się mogły.

Za przykładem zakładu rękodzielniczego warszawskiego powstało też kilkanaście pracowni rzemieślniczych dla kobiet w Warszawie i na prowincyi a mianowicie: w Warszawie dwie pracownie nauki szewstwa: dwa zakłady nauki kroju sukien; drzeworytnia kobieca; zakład przemysłowo rękodzielniczy dla nauki kobiet. Na prowincyi: pracownia rzemieślnicza dla kobiet w Kaliszu; zakład pracy kobiet w Włocławku; zakład zjednoczonej pracy kobiet w Płocku; zakład przemysłowo rzemieślniczy dla nauki kobiet w Lublinie. Oprócz tego prowadzoną jest nauka rzemiosł przy różnych kobiecych warsztatach i pracowniach.

Uczennice zakładu, które ukończyły kursa nauk rzemiosł otworzyły już w Warszawie: cztery pracownie rękawicznice pięć introliigatorskich, ośm pracowni kwiatów sztucznych i jedenaście pracowni ubiorów damskich. Otworzone też zostały przez uczennice zakładu pracownie ubiorów damskich: w Astrachaniu, Berdyczewie, Białej-Cerkwi, Dubnie, Homlu, Jampo-



lu, Kazaniu, Kowlu, Kownie, Mińsku, Petersburgu, Woroneżu Żytomierzu; pracownia szycia bielizny w Wilnie, oraz introligatorska w Żytomierzu.

W ciągu ubiegłych pięciu lat (1874—1878) pobierało naukę w Zakładzie 631 kobiet (w r. 1874—163, w r. 1875—137, w r. 1876—151, w r. 1877—80, w r. 1878—100),— prawie wyłącznie z klasy średniej. W ogólnej liczbie 631 znajdowało się: 303 miejscowych, 196 z gubernii Królestwa, 118 z Cesarstwa, 12 z Prus i 2 z Austrii. Panien było 523, mężatek 76, wdów 32. podług stanu, panien—córek:

Obywateli ziemskich . . . . .	177	Żon obyw. miejskich . . . . .	3
Obywateli miejskich . . . . .	36	„ inżynier i budown. . . . .	3
Doktorów i profesorów . . . . .	35	„ urzędników . . . . .	29
Adwokatów i Rejent. . . . .	7	„ kupców . . . . .	14
Inżynierów i Jeometrów . . . . .	7	„ fabryk. i rzemieśl . . . . .	7
Urzędników . . . . .	151	„ wojskowych . . . . .	6
Kupców . . . . .	36	„ oficjalistów . . . . .	4
Fabrykant. i Rzemieśl. . . . .	30	Wdów po obyw. ziem. . . . .	8
Wojskowych . . . . .	17	„ po dokt. med. . . . .	2
Oficjalistów . . . . .	27	„ po urzędnikach . . . . .	20
Żon obyw. ziemskich . . . . .	10	„ po kupc. i rzem. . . . .	2

Z liczby 631 uczennic, 533 ukończyło całkowity kurs i otrzymało świadectwa uzdolnienia; nie ukończyło zaś i opuściło Zakład przed złożeniem egzaminu 98. Na wykładanie rzemieśl, w ciągu lat pięciu, uczęszczało na:

		Procent.	
Krój sukien. . . . .	uczen. 372,	Ukończyło 359—(96.5),	nieuk. 13
Kwiaciarstwo . . . . .	„ 93,	„ 62—(66.6),	„ 31
Introligatorstwo . . . . .	„ 71,	„ 44—(62.0),	„ 27
Rękawicznictwo . . . . .	„ 33,	„ 23—(69.6),	„ 10
Krój bielizny . . . . .	„ 17,	„ 14—(82.3),	„ 3
Buchalterję . . . . .	„ 45,	„ 31—(68.6),	„ 14

Z porównania powyższych cyfr wynika:

a) że najwięcej uczennic było z wyższem wykształceniem, obejmujących całą doniosłość samodzielnej pracy;

b) że w ubiegłym pięcioleciu ilość uczennic przybyłych z prowincyi (328), o mało przewyższała ilość miejscowych (302);

c) że największą liczbę uczennic stanowiły córki i żony obywateli ziemskich (195) i urzędników (200),—osoby zaś należące do zamożniejszych rodzin, wcale nie uczęszczały na naukę rzemieśl. Z przedmiotów wykładanych „Krój sukien“ najbardziej był uczęszczany (372);

d) że stosunek uczennic, które ukończyły całkowity kurs nauk, do niekończących, wynosił w ciągu lat pięciu  $5\frac{2}{5}$ : 1. Najwięcej kończą z „Kroju sukien,“ najmniej z „introligatorstwa;“

e) że z liczby kilkunastu rzemieśl ogłaszanych przez Zakład kilka zaledwie jest uczęszczanych, pomimo, że inne równe korzyści zapewnić mogą.

Dalej wypowiada Zarząd zakładu, że daleko mu jeszcze do osiągnięcia zamierzonego celu. Wysoka opłata nauczycieli nie dozwala bowiem rozpocząć nauki mniej jak z połową kompletu uczennic i z tego powodu nie można jeszcze wprowadzić w życie nieznanych dotąd kobietom rzemieśl, jakoto: zegarmistrzostwa, polerowania metali, litografii i innych, pomimo że zgłaszały się już pojedyncze osoby, chcące uczyć się tych rzemieśl.

Przepisy uczęszczania do Zakładu rękodzielniczego dla kobiet zatwierdzonego przez Rząd jako Szkoła Rękodzielniczo-Przemysłowa.

Główny zarząd, kierunek wykładu nauk, rozwój i odpowiedzialność—należą wyłącznie do Dyrektora Zakładu. Wykona-

nie rozporządzeń i przestrzeganie porządku, oraz objaśnienie o warunkach zapisu,—powierzonem jest Nadzorczyńni.

Dla kontrolowania pedagogicznego systemu w Zakładzie, ustanowioną jest Rada Nauczycielska, która odbywa posiedzenia, w miarę potrzeby, pod kierunkiem Dyrektora. W skład tej Rady wchodzi wszyscy nauczyciele i nauczycielki oraz ich zastępcy.

Rzemiosła wykładane są następujące: Introligatorstwo Krój sukien, Krój i szycie bielizny, Kwiaty sztuczne, Krój i szycie rękawiczek, Szewstwo damskie i dziecinne, Drzeworytnictwo, Drukarstwo, Fryzjerstwo, Nauka rysunku stosowanego do rzemieśl, Fotografia, Retuszeryja, i Heliominiatury, Wyrzynanie piłką à jour, Snycerstwo, Zegarmistrzostwo, Jubilerstwo, Pieczętarstwo, Rytownictwo na metalu, Litografia, Szczętkarstwo, Szuklerstwo, Polerowanie metali i Tokarstwo.

Nauki: a) Rachunkowość handlowa, Buchalterja i Korespondencja handlowa, b) Gospodarstwo domowe, c) Gospodarstwo wiejskie, d) Ogrodnictwo, e) Higiena, f) Pedagogia, g) Logika, (nauka myślenia), h) Psychologia (nauka o duszy), i Estetyka (nauka o pięknie) i k) Etyka (nauka o moralności).

Zakład posiada specjalnie uzdolnione nauczycielki i nauczycieli, z których każdy ma zastępcę; niemożliwą jest zatem przerwa w wykładzie.

Nauka w Zakładzie trwa nieprzerwanie przez rok cały, codziennie od godziny 9-tej rano do 8-ej wieczór, według ustanowionych programów. Z pewnej liczby uczennic tworzą się dla każdego rzemiosła lub nauki, tak zwane komplety po 6, 9, 12 uczennic w jednym, stosownie do rzemiosła; wykład zaś i praktyka rozpoczynają się z chwilą zebrania oznaczonej liczby osób.

Dwie godziny dziennie (tygodniowo godzin 12), przeznaczane są na wykład jednego rzemiosła; jedna zaś godzina dziennie (tygodniowo godzin 6) na naukę. Okres czasu dla każdego z wykładanych przedmiotów oraz opłata za naukę, są następujące:

#### RZEMIOSŁA <sup>1)</sup>.

	Miesiący:	Opłata:
Introligatorstwo	galanterja . . . . . 3 . . . . .	20 rs.
	oprawa książek . . . . . 3 . . . . .	20 „
Krój sukien. . . . .	. . . . . 2 . . . . .	15 „
Krój i szycie bielizny . . . . .	. . . . . 2 . . . . .	12 „
Kwiaty sztuczne . . . . .	. . . . . 6 . . . . .	40 „
Krój i szycie rękawiczek . . . . .	. . . . . 6 . . . . .	45 „
Szewstwo damskie i dziecinne . . . . .	. . . . . 6 . . . . .	45 „
Drzeworytnictwo (dla umiających rysować) . . . . .	. . . . . 8 . . . . .	60 „
Retuszeryja . . . . .	. . . . . 2 . . . . .	15 „
Heliominiatury . . . . .	. . . . . 2 . . . . .	15 „
Szuklerstwo . . . . .	. . . . . 4 . . . . .	30 „
Drukarstwo . . . . .	. . . . . 10 . . . . .	75 „
Fryzjerstwo . . . . .	. . . . . 6 . . . . .	45 „
Wyrzynanie piłką à jour . . . . .	. . . . . 7 . . . . .	12 „
Snycerstwo . . . . .	. . . . . 4 . . . . .	30 „
Zegarmistrzostwo . . . . .	. . . . . 10 . . . . .	75 „
Pieczętarstwo . . . . .	. . . . . 8 . . . . .	60 „

#### NAUKI.

Rachunkowość, Buchalterja i Korespondencja Handlowa . . . . .	2 . . . . .	50 „
Gospodarstwo Domowe . . . . .	2 . . . . .	10 „

<sup>1)</sup> Dla mniej zamożnych osób wymienione tu opłaty, stosownie do rodzaju rzemiosła, obniżają się o 25% ( $\frac{1}{4}$  część).



	Miesiące:	opłata:
Gospodarstwo Wiejskie . . . . .	3 . . . . .	15 „
Ogrodnictwo . . . . .	3 . . . . .	15 „
Higiena . . . . .	2 . . . . .	10 „
Pedagogia . . . . .	3 . . . . .	15 „
Logika (nauka myślenia) . . . . .	2 . . . . .	10 „
Psychologia (nauka o duszy) . . . . .	2 . . . . .	10 „
Estetyka (nauka o pięknie) . . . . .	2 . . . . .	10 „
Etyka (nauka o moralności) . . . . .	2 . . . . .	10 „

Po ukończeniu kursu uczennice zdają egzamin w Zakładzie i otrzymują odpowiednie świadectwa uzdolnienia. Opłata za naukę może być wnoszoną miesięcznie i jest, o ile można, umiarkowaną. W miarę zgłaszania się większej liczby uczennic — opłata zostanie obniżoną.

Uczennica zapisująca się na otwarty już kurs danego rzemiosła, może bezzwłocznie rozpocząć naukę, do której potrzebne narzędzia i materiały dostarcza Zakład bezpłatnie; dla praktyki jednak w domu, winna posiadać na własność niektóre narzędzia używne w obranem przez nią rzemiosle gdyż będących własnością Zakładu, tenże nie dozwala zabierać z sobą. Uczennice, życzące sobie zabierać wyroby swoje w Zakładzie wykonane, na własność, obowiązane są dostarczać niektóre materiały.

Chociaż okresy, dla każdego z wykładanych rzemiosł są stałe, jednak Zakład nie oznacza ściśle czasu trwania nauki rozpoczętego już rzemiosła, gdyż nauczycielki z każdą z uczennic prowadzą takową osobno. Zatem uczennice mogą się zgłaszać do zapisu w każdej chwili i rozpoczynać kurs. To co powiedzieliśmy o wykładzie rzemiosł, nie stosuje się do nauk, gdyż wykład takowych odbywa się wyłącznie dla danego kompletu. (Dla osób z prowincji Zakład wskazuje odpowiednie mieszkania na mieście ze stołem, usługą etc., lub bez takowych, stosownie do umowy, za cenę od 15 do 25 rs. miesięcznie.

Uczennice nieregularnie uczęszczające na wykłady nie będą przypuszczone do egzaminu, dopóki nie ukończą całkowitego kursu obranego przez nie rzemiosła. Te zaś które skończyły całkowity kurs rzemiosła lub nauki, mają prawo wpisać się bezpłatnie do księgi rekomendacyjnej, utrzymanej w Zakładzie dla wiadomości osób potrzebujących ukształconych specjalnie kobiet.

Wszystkie uczennice w czasie trwania kursu, obowiązane są prowadzić książeczki notysowe, w których mają zapisywać wszelkie uwagi nauczających, dotyczące się wykładu. Książeczki te służą do ułożenia kursu kajetowego, który każda z uczennic winna jest okazać zarządowi Zakładu przy ukończeniu kursu nauki.

Każda z uczennic, po opuszczeniu z rzędu trzech lekcji obowiązana jest niezwłocznie zawiadomić Zakład o przyczynie niebytności swej na wykładach.

Kandydatki zapisane na mający rozpocząć się kurs rzemiosła lub nauki, jeśli po upływie 3-ch miesięcy kurs nie został otwarty, lub komplet uczennic nie zebrany, — mogą odebrać wniesioną opłatę.

Zarząd Zakładu mieści się przy Placu Zielonym № 10 w domu hr. Zamoyńskiego.

**Wystawa pszczolnicza i ogrodnicza w Jarosławiu.** W myśl Ustaw obowiązujących i na zasadzie uchwały Rady Ogólnej Gal. Towarzystwa pszczolniczo-ogrodniczego z d. 24 Marca 1878 r. odbędzie się w drugiej połowie Września r. b. w Jarosławiu Walne Zgromadzenie Gal. Towarzystwa pszczolniczo-

ogrodniczego w połączeniu z Wystawą pszczolniczo-ogrodniczą, której urządzeniem zajmuje się z całą gorliwością Zarząd Oddziału Cieszanowsko-Jarosławskiego tegoż Towarzystwa:

Wystawa Towarzystwa składać się będzie z dwóch części: z instrukcyjnej i konkurencyjnej. W skład pierwszej wejdą przedmioty polecane i wystawione przez Towarzystwo i ta część będzie wyłączoną od nagrody. Druga część — konkurencyjna, obejmie wszystko, co tylko dotyczyć może krajowego ogrodnictwa i pszczolnictwa, czy je weźmiemy jako umiejętności, czy jako gałęzi przemysłu i będzie się składała z okazów ubiegających się o nagrody, które stosownie do zasługi będą nagrodami uwieńczone.

Nagrody za cenniejsze okazy będą udzielane: w dyplomach honorowych, w medalach srebrnych i brązowych, w listach pochwalnych i pieniądzech. W celu rozbudzenia zamiłowania do hodowania nasion, będą przedewszystkiem uwzględniane, jak dotąd tak i na tegorocznej Wystawie pszczolniczo-ogrodniczej w Jarosławiu *nasiona wypielegnowane w kraju*.

Ponieważ w Wystawie tej mogą również przyjąć udział sąsiednie prowincje i kraje, spodziewać się zatem należy iż nawet zamiejscowi lubownicy i pracownicy na polu ogrodnictwa i pszczolnictwa, przyjmą uczestnictwo w nadsyłaniu godnych uwagi przedmiotów i przyczynią się tem do ogólnego pożytku, jaki w upowszechnieniu pożytecznych ulepszeń za pośrednictwem wystaw osiągać się daje.

Szczegółowego programu wystawy, później zamieścić nie omieszkamy.

**Stowarzyszenie gospodyń w Berlinie.** Praktyczne niemki berlińskie zawiązały niedawno pomiędzy sobą stowarzyszenie gospodyń, które się rozwija bardzo pomyślnie i z wielkim dla miasta pożytkiem. I tak np. towarzystwo otworzyło laboratorium, gdzie pod kierunkiem chemika z professyi, wszelkie produkta gospodarskie, tak często obecnie fałszowane, poddawane są umiejętnym rozbiорom i podług wartości oceniane. W tymże samym lokalu urządono wykłady chemii praktycznej dla członków towarzystwa, a tej zimy tamże otwarta została szkoła kucharska, z nauką chemii kulinarnej, a nawet higieny. W pierwszym kwartale było zaraz 30 uczennic; liczba ta zwiększa się ciągle. Oprócz tego towarzystwo ustanowiło nagrody rozmaite dla służących wzorowego prowadzenia się, które przez dłuższy przeciąg czasu pozostają na jednem miejscu. W roku bieżącym rozdano 36 nagród, w biurze głównem towarzystwa, w obszernej sali urządzona jest nieustająca wystawa wyrobów wszelkiego rodzaju, należących do gospodarstwa domowego i sztuki kuchennej. Biuro zajmuje się także dostarczaniem pracy robotnicom i stosownych miejsc sługom wszelkiego rodzaju. W ciągu roku ubiegłego za pośrednictwem towarzystwa znalazło zajęcie 2,400 kobiet. U nas, gdzie się agituje tyle rozmaitych projektów mniej lub więcej praktycznych, o gospodarstwie domowym, tej ważnej gałęzi dobrobytu społecznego, niewiele jakoś dotąd myślano. A jednak towarzystwo podobnego rodzaju, choćby na mniejszą skalę urządzone, mogłoby wiele przynieść korzyści, zwłaszcza gdyby połączyło w sobie działalność gospodyń wiejskich razem z miejskimi.

(Kronika rodzinna).

Prenumeratorem którzy nie uiszcili dotychczas prenumeraty na kwartał II-gi raczą takową nadesłać.

Zygmunt Jaroszewski.



Zwraca się uwagę na zamieszczony poniżej adres do przesyłania prenumeraty na „Gospodynię Wiejską.“

## JAJA ROZPLODOWE.

Przyjmuję obstalunki na moje w Wiedniu, Monachium, Brunszwiku, Wireburgu, Heilbron, premjowane zawody kur: Kochinchińskich jasno żółtych, po 50 centów za sztukę, Brahma, ciemnych po 50 cent., Dorking białych i ciemnych po 50 cent., Hiszpańskich po 40 cent., Włoskich czarnych i białych po 40 cent., Creve-coeur po 40 cent., Houdan po 40 cent., Złotych Paduańskich po 30 cent., niebieskich i białych Sułtańskich po 50 cent., Holenderskich czarnych z czysto białymi czubami po 50 cent., Bantamów srebrnych po 40 cent.

Jaja kaczek: Roueńskich po 40 cent., Aylesbury po 50 cent., Pekingskich po 60 cent. i Szmaragdowych po 60 cent.

Jaja gęsi: Pomorskich czysto białych, po 1 fr. 20 cent., Japońskich karłowatych po 1 fr. 20 cent. — Jaja pawie po 60 cent. — Jaja indyk czarnych po 60 cent. — Jaja perlic po 45 cent. — Bażantów srebrnych po 1 fr.

Doskonałe opakowanie jaj do 12 sztuk oblicza się po 1 fr. a więcej aż do 45 sztuk po 1 fr. 50 cent.

Przyjmuję także stale obstalunki na wszelkie inne gatunki i rasy ptactwa ozobnego i dzikiego, oraz na jaja od tychże. Odsadne cenniki i zapytania będą przesyłane i odpowiedzi udzielane za dołączeniem marki na odpowiedź. — Korespondencje w niemieckim, francuzkim i angielskim języku.

**E. Schneckenburger.**

*I Wiedeński Zakład hodowli drobiu w Wiedniu, V Hartmannsgasse 1.*

3-3.

Dzieło premjowane i nagrodzone na konkursie przez Akademię Umiejętności w Krakowie, na posiedzeniu 2 maja 1878 roku.

pod tytułem:

## GOSPODARSTWO WZOROWE

obejmujące szczegółową

Uprawę roślin Zbożowych, Groszkowych, Koniczynnych i Traw.

przez

Zygmunta Jaroszewskiego,

obznajmia z uprawą oraz z wszelkimi gatunkami i odmianami roślin zbożowych i pastewnych, przedstawionych w drzeworytach, a zarazem zapoznaje ze środkami zaradczeni na liczne choroby roślin, spowodowane przez pasożyty roślinne i przez owady szkodliwe, co objaśniają ilustracje rozwoju chorób i samych owadów.

Dzieło to za cenę 3 rub nabyć można pod adresem autora w Redakcyi „Gospodyni Wiejskiej“, Ul. Królewska Nr. 25, w Warszawie.

## KRÓLIKI BARANY

LAPINS BELIERS.

(Wyszczególnione medalem na wystawie lwowskiej) są do nabycia w majątku Księcia Jerzego Czartoryskiego. Samce i matki do rozplodu po 6 do 10 zł. w. a; za sztukę.

Łaskawe zamówienia u J. Mielnickiego w Więzownicy pod Jarosławiem w Galicyi.

## JAJECZEK JEDWABNIKÓW

do tegorocznego wychowu

nabyć można pod adresem

**Dr. M. ŁUSZCZKIEWICZ,**

*w Krakowie, ulica Mikołajska № 1466.*

Cena jednego gramma 25 centów.

Przesyłka pocztą według adresu zamawiającego. Dla większego wychowu, zamówienia mogą być na 10, 20, 30 aż do 120 grammów.

Uprasza się o wcześniejsze zamówienie; przesyłka zaraz lub w Maju nastąpi wedle życzenia.

## KOMPLETY

## GOSPODYNI WIEJSKIEJ

Z roku 1877 i 1878.

Są jeszcze do nabycia po cenie prenumeracyjnej już zbroszowane. Wprost zaś pod wskazanym niżej adresem po:

Rs. 5 z przesyłką na Prowincję.

Rs. 4 w Warszawie.

Żądający przesłania, raczą podać adres stacyi pocztowej do której przesyłać można posyłki rekomendowane.

**Młody człowiek żonaty**, posiadający język polski niemiecki i francuzki, poszukuje pomieszczenia przy jakim zakładzie fabrycznym w zawodzie ekspedytora lub kontrolera.

W tej samej lub pobliskiej miejscowości **Zona** wykwalifikowana nauczycielka rodem Szwajcarka z Kantonu Fribourg, posiadająca jak najlepsze rekomendacje jako guwernantka, może przyjąć obowiązki nauczycielki do kształcenia we wszystkich umiejętnościach w języku francuzkim.

Bliższa wiadomość pod adresem: **A. D.** w Redakcyi „Gospodyni Wiejskiej“ Ulica Królewska № 25.

## PRENUMERATA:

Na Prowincyi Rocznie rs. 6. Półrocznie rs. 3 Kwartalnie rs. 1 kop. 50.

W Warszawie Rocznie rs. 4 kop. 80. Półrocznie rs. 2 kop. 40. Kwartalnie rs. 1 kop. 20.

W W. Ks. Poznańskim Rocznie 18 marek. Półrocznie 9 mar. Kwartalnie 4½ mar.

W Galicyi Rocznie 10 fl. Półrocznie 5 fl. Kwartalnie 2½ fl. Z przesyłką pocztową.

**Wychodzi dwa razy na miesiąc.**

Numer pojedynczy kop. 25.

OGŁOSZENIA przyjmuje się po kop. 10 za wiersz szpaltowy lub za jego miejsce  
SKŁAD GŁÓWNY w Biurze Redakcyi „Gospodyni Wiejskiej“ ulica Królewska № 25.

Przenumerować należy pod adresem *Zygmunt Jaroszewski, Ulica Królewska № 25.*