

GOSPODYNI WIEJSKA

PISMO ILLUSTROWANE DLA KOBIEC

poświęcone

GOSPODARSTWU DOMOWEMU

OBEJMUJĄCE

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

TREŚĆ: Hodowla ptactwa. Wychów i ochrona kuropatw (z drzeworytem). Wychów ogródkowy na wół swojski i Wychów domowy w klatkach. — Hodowla bydła. Obchodzenie się z cielniami jałowicami. — Ogrodnictwo. Pędzenie malin w szkyniach inspektowych systemem holenderskim. (z drzeworytami). Uprawa begonii bulwiastej. — Kuchnia i Spiżarnia. Czekolada: Jej historia, wyrób i użytkowanie, przez J. D. (dok. n.). — Uprawa roślin fabrycznych. Uprawa wierzby koszykarskich w Ameryce. — Pasztnictwo. Różne zaprawy ciastowe. Ciasto migdałowe. Ciasto kruche zwyczajne. Ciasto na obkłady i spodki. Ciasto na drobne ciastka listkowe. Ciasto na ciastka suche. Ciasto kruche migdałowe włoskie. Ciasto na ozdoby, figórki i cyfry. Ciasto do obsmażania. Ciasto na biszkopty zwyczajne. Placuszki maślane oszczędne. Placuszki maślane parzytkie. Ciasto maślane drożdżowe na gorąco spożywane. — Wiadomości użyteczne. W Gospodarstwie domowym. Wino z rodzynków. Dodatki dla tuczony trzody chlewnej. Przechowanie młota. Ogniotrwała zaprawa. Skuteczne leczenie ukąszeń przez jadowite węże. — Z Ogrodnictwa: Portulaka jako roślina warzywna. Lilje w doniczkach. Szparagi jako roślina ozdobna. Rozmnażanie krocieni (Croton) w wodzie. — Wiadomości bieżące. Koszykarstwo. Zakład naukowo rzemieślniczy dla kobiet. — Ogłoszenia,

HODOWLA PTACTWA.

WYCHÓW I OCHRONA KUROPATW.

Domowy wychów kuropatw, był już niejednokrotnie podnoszoną kwestją, która niewątpliwie zajmie też i gosposie wiejskie, którym właściwiej byłoby poruczyć zajęcie się hodowlą tak powszechnie ulubionego ptactwa. Dotychczas domowy wyrób kuropatw nie przedstawiał ani potrzeby, ani też korzyści. Odkąd jednak znacznie pomniejszyły się stada w stanie dzikim żyjące, znajdując rozliczne przeszkody w rozplenienu, a mianowicie w upowszechnieniu się zasiewów, konieczyn, rzepaków i innych roślin wcześniej koszonych, skutkiem czego wyniszczana bywa corocznie większa część

gniazd z młodem — i odkąd cena kuropatw znacznie się podniosła, wobec licznego zapotrzebowania smakoszków mięskich — odtąd wychów domowy staje się korzystnym, a w każdym razie przyjemnym jest zajęciem.

Staranni lubownicy myśliwstwa, troszczący się zawczasu aby było czem zadawalniać się w rozrywce myśliwskiej, przezimowują zazwyczaj część wyłapanych kuropatw w jesieni, ochraniając je w ten sposób od wyniszczania przez jastrzębie i od licznie zasta-



Kuropatwy.

wianych sideł, w które bardzo często wpadają, przyciśnięte głodem w czasie obfitych śniegów.

Ochrona taka nie zawsze jednak prowadzi do celu, gdyż znaczna część przetrzymywanych przez zimę kuropatw, albo ginie, albo też kuropatwy zapasą się zbyt i stają się mniej przezornymi, tak iż wypuszczone znów na wiosnę łatwiej jeszcze stają się zdobyczą drapieżnego ptastwa lub zastawionych pokątnie sieci, a w każdym razie mniej pilnie wysiadują młode.

Pewniejszą i skuteczniejszą ochroną jest *swobodne karmienie zimowe* po urządzonych w tym celu zagajnikach polnych, obsadzanych nie wyżej nad 3 do 4 stóp wyrastającymi krzewinami, albo też bulwami (*Helianthus tuberosus*) rozsadzonymi w odległości 2 do 3 stóp, które wyrosną w łodygi 4 do 6 stóp wysokie i stanowiąc będą dobrą osłonę dla kuropatw przez zimę, a przytem osiągnie się drugi pożytek, jaki zapewni coroczny zbiór bulw wykopywanych na wiosnę.

W tego rodzaju zagajnikach podawana kuropatwom karma wśród ciężkiej zimy, uchroni je od głodowej śmierci, jaka największe wyrządza zwykła spustoszenia. W ten sposób ochronione kuropatwy, licznie rozmnożą się wśród lata i zapewnią obfitą zdobycz dla myśliwych. Ma się rozumieć o tyle tylko zadawalniających rządze myślistwa, o ile pozwala na to zaoszczędzenie odpowiedniej liczby na dalsze rozpleniwanie.

Celem rozmnożenia kuropatw zasługuje na szczególne zalecenie *wylęg ogródkowy*, zaprowadzony w sposób następujący: Ogradza się deskami w spokojnym miejscu w ogrodzie, lub w parku przestrzeń zajmującą 10 do 20 prętów kwadratowych, nawozi grubo piaskiem i urządza wewnątrz szopę wylęgową z gniazdami, obsadzając pozostałą część ogrodu niskopiennymi krzewami. W szopie tej w pierwszym roku na wiosnę, wylęga się jaja kuropatwie, wybrane z gniazd kuropatw w polu, posługując się użytymi do wylęgania z lżejszych ras kurami.

Wylęgnięte po 21 dniach młode kuropatwięta, karmi się początkowo obficie mrówczemi jajkami, a później ziarnem zbożowem aż do jesieni. W tym czasie wyrosłe już młode, same opuszczają ogródek aby użyć swobody, ale z nadejściem zimy stawiają się znów w takim ogródku, gdzie też dostarcza się regularnie przez całą zimę pożywienie.

Większa część w swym rodzinnym ogródku składa też z nadejściem wiosny i gniazda i wysiadują młode. Zdarza się nawet, iż powracające do gniazd rodzinnych, sprowadzą z sobą inne obce kuropatwy, które również tutaj stale gnieździć się już będą.

Można też wpuszczonym do takiego ogródka starym kuropatwom, poprzecinać środkiem wzdłuż rowku piór, po pięć lotek w każdym skrzydle, co nie sprawi im najmniejszej boleści, uczyni je niezdolnymi do lotu, a nie pozbawi zdolności wysiadywania młodych, gdyż w taki sposób nie ubędzie żadne pióro ze skrzydeł.

Po kilkakrotnych daremnych wysiłkach do wylecenia, oswaja się kuropatwa z takim położeniem, i wysiaduje sama naniesione jaja.

Ogródki takie nie powinny być niczem niepokojone i strzeżone od napaści drapieżnych zwierząt i ptaków. Nie należy też zaglądać tam obcym i najlepiej jeśli zawsze zanosić będzie pokarm jedna i ta sama osoba, z której widokiem oswojone kuropatwy, obecnością jej trwożyć się nie będą.

Jest to sposób na wpół swojskiego wychowu kuropatw, przedstawiający niewiele zachodu, a przynoszący niezawodny pożytek.

Całkiem swojski czyli domowy wychów kuropatw jest też możliwym i może być prowadzony z zupełnym powodzeniem, jak to stwierdziły siedmioletnie doświadczenia, przeprowadzone w Towarzystwie Aklimatyzacyjnym we Francji. Tak jak we wszystkiem koniecznym i tu było doświadczenie, które wskazało pravidła następujące:

Najpierw co się tyczy urządzeń kuropatwiami, przeświadczone się, iż klatki w jakich przetrzymuje się kuropatwy, powinny być okrągłe, na 1 do 1½ metra w przecięciu szerokie, a ½ do 1½ metra wysokie. Można też ze względu niewymaganej zbytnej wysokości, urządzić w jednej klatce dwa pomieszczenia jedno nad drugim.

Klatki takie najlepiej gdy będą pomieszczane w stronie wschodniej, a tak w każdym razie, aby słońce zaglądało do klatek. Wewnątrz potrzebnym jest jednak mały krzaczek, pod cieniem którego mogłyby się schronić kuropatwy, według ich własnego upodobania. Spód klatki powinien być wysypany suchą ziemią, w której znajdują potrzebny im do trawienia piasek i zarazem materiał nieodzowny do ulubionego przez kuropatwy tarzania się w prochu.

Klatki z kuropatwami, codziennie na wieczór i w dzień, jeśli jest zimno, lub skoro deszcz pada, okrywa się płótnem.

Należy też zachować tę ostrożność, aby do miejsc, w których pomieszczono klatki z kuropatwami, nie wprowadzać osób odzianych jaskrawych kolorów sukniami. Strzedz wreszcie potrzeba, aby nie pokazywały się tam ani psy ani koty.

Pożywienie kuropatw składa ośródką z chleba,

hreczka, pszenica i owies, który przekładają nad poprzednie dwa gatunki ziarna. Pełna zamknięta garść ośrodków i tyleż owsa, zadawanych dwa razy dnia, to jest około godziny 7 lub 8 rano i około 3 lub 4 przed wieczorem, jest dostatecznym pożywieniem dla jednej pary. Zadawanie różnorodnego ziarna nie służy w ogóle ptastwu utrzymanemu w zamknięciu.

Należy też w wyznaczaniu pokarmów uwzględnić tę okoliczność, z kąd pochodzą kuropatwy i zastosować się do ich rodzinnych nawyków.

Pokarm umieszczać należy w naczyniach głębokich, a nie płaskich. Woda studzienna nazbyt wapienna, w jakiej z trudnością gotują się grochy i fasole, jest dla kuropatw szkodliwą; jeżeli więc nie mamy do rozporządzenia innej, to należy podawać pierw przegotowaną.

Oprócz ziarna i ośrodków chlebowej, koniecznym jest zadawanie zielenin, jak liści cykoryi, mleczu, brodawnika mlecznego, lub świeżych darni gazonowych. Szczególniej ulubionym przez kuropatwy jest mlecze, za którym ubiegają się jak za przysmaczkiem.

W porze zimowej zadaje się zieleninę dwa razy dnia, a w tym czasie użyć można runi zbóż ozimych, albo liści rzepakowych. W lecie zadawanie poprzednio wymienionych zielenin powinno uskutecznić się trzy a nawet cztery razy dziennie. Podawanych zielenin nie porzuca się w klatce, ale związane w pęczek zawieszają w takiej wysokości, aby dopiero po wyprostowaniu się mogły osiągnąć takowych kuropatwy, co przyczynia się do ruchu, jaki wpływa korzystnie na ich zdrowie.

Pielegnowanie kuropatw polega zresztą wielce i na tem, aby zabezpieczyć je od wszelkiej wilgoci, gdyż takowa trzymane w zamknięciu niezawodnie zabija. Nie należy zatem dopuszczać zmożenia kuropatw utrzymanych w klatkach.

Wychów młodych, którym teraz się zajmujemy, wymaga także pewnej świadomości w postępowaniu. Skoro bowiem naniósł kuropatwy dostateczną ilość jaj, podsadza się takowe pod małego gatunku kury karłowe, odznaczające się łagodnością i pilnym wysiadaniem.

Po wykluciu się kuropatwiąt, co następuje w przeciągu 21 dni, albo powierza się młode opiece i prowadzeniu kury, albo też wychowuje się młode sztucznie. Jeżeli bowiem wodząca kura jest zbyt troskliwą o swoje potomstwo, tak iż za zbliżeniem się osoby obsługującej mocno drepce

nogami, osłaniając przybraną rodzinę, to w takim razie bardzo często wydusi większą część piskląt.

Przed pięciu lub sześciu dniami po wykluciu nie wypuszcza się kuropatwiąt na dwór. Nie wypuszcza się też nawet podrosłych w czasie deszczu, a w każdym razie nawet w dzień pogodny, nie wypuszcza się przed 8 lub 9 godziną rano, zapędzając znów do klatek około 5 lub 6 godziny wieczór. Strzedz też należy przed kotami.

Za pożywienie młodym zadaje się osiem lub dzieśięć razy dziennie jaja mrówcze w dostatecznej ilości a pokarm taki ma być wyłącznym przez 15 dni, gdyż w przeciwnym razie wyginęłyby młode.

Dopiero poczawszy od piętnastego dnia, podaje się potrosze miękiej zieleniny, a nadewszystko dostarcza się mleczu. Można też w tym czasie podawać już cokolwiek ośrodków z chleba, ale zawsze jeszcze jajka mrówcze mają składać główne pożywienie. Po miesiącu wieku można dopiero zacząć porzucać w małych ilościach hreczkę lub owies, ale zawsze jeszcze podając pięć lub sześć razy dziennie jajka mrówcze, których nie można bezkarnie zaprzestać dawać choć w małych ilościach przed półtrzecią miesiącem wieku, w którym to okresie można już żywić wyłącznie pokruszonym chlebem i owsem. Odtąd nie wymagają już młode innych starań jak zaleconych poprzednio dla starszych kuropatw.

Wychowywanie młodych sztucznie bez kury, odnośnie do usprawiedliwionych poprzednio przyczyn, odbywa się z lepszym powodzeniem w s z t u c z n y c h m a t k a c h, jakie używane są do sztucznego wychowu kurcząt, t. j. ogrzewanych ciepłą wodą, nalewaną do kociołków umieszczanych w górnej części skrzyneczek drewnianych, (opisanych z rysunkami w N-rze 14 „Gospodyni Wiejskiej“ z r. 1877). Pożywienie jakie zalecono dla młodych wychowywanych pod opieką wysiadującej kury, nie podlega żadnej zmianie w razie wychowu w sztucznych matkach.

Wychów na opiece kury przedstawia jednak tę korzyść, iż młode nazwyczajają się do towarzystwa, poczem wyrosnięte mogą być przetrzymywane na wolności w zamkniętych podwórzach, byle pozbawić je możliwości latania w sposób wyżej zalecony.

Zdarza się nawet, iż tak przetrzymywane, same znoszą już jaja z następną wiosną w kurnikach, poczem druga generacja staje się więcej swojską i nietyle skłoną do ucieczki.

Z zaleconych tu dwóch systemów hodowli, na-

wpól swobodnej w ogródkach i w zamknięciu w klatkach, pierwszy system zasługuje niezawodnie na pierwszeństwo, tam gdzie znajduje się odpowiednie pomieszczenie w ogrodach i parkach. Dla tego przedewszystkiem zale-

camy system ogródkowy, przedstawiający przyjemną rozrywkę dla pań wiejskich i zapewniający korzyści z rozplenienia tak pożytecznego i smakowitego ptastwa.

Z. J.

HODOWLA BYDŁA.

OBCHODZENIE SIĘ Z CIELNEMI JAŁOWICAMI.

W przedmiocie tym zamieszcza Ziemiannin uwagi następujące: Pewnem jest, że od żywienia i pielęgnowania mającej się pierwszy raz ocielić jałówki, zależy w znacznej części wartość przyszłej krowy. Na dłuższy czas przed ocieleniem powinno się takową postawić na stajni i łagodnym obchodzeniem się, podawaniem z ręki paszy, oczyszczaniem a mianowicie głaskaniem wymienia, przyzwyczajając ją do ludzi; unikać zaś wszelkiego niepokojenia, to bowiem wpływa niekorzystnie na wydzielanie mleka. Szczególnej staranności potrzeba, kiedy jałówkę po raz pierwszy ma się przyzwyczająć do dojenia. Im łagodniej i cierpliwiej osoba dojająca z jałówką się obchodzi, im równiej naciska wymię przy dojeniu, tem chętniej później daje ona mleko i tem łatwiej uniknie się nieprzyjemnych bardzo narowów, wstrzymywania mleka i wierzgania podczas dojenia, których gwałtownem i surowem obchodzeniem nietylko się nie wykorzeni, lecz z pewnością bardziej jeszcze powiększy.

O ile jest niekorzystnie, jak się przekonano z licznych doświadczeń, paść jałówki, z których się chce mieć później dobre dójki, bardzo silnie, zanim są cielne, tem potrzebniejszem jest dla jałowic cielnych ile możności karmienie obfite i to paszą pożywną, wpływającą szczególnie na wykształcenie muszkułów i kości, bo jałówki wciąż jeszcze rosną, a produkcja mleka wymaga wielkiej ilości właśnie tych materii. To też krowa cofnąć się musi w swym rozwoju, jeżeli w dawanej jej paszy nie znajdują się obficie odpowiednie substancje. Żywność musi też być dosyć wodnistą, zimą zatem prócz siana, plew itd. składa się z roślin okopowych, a latem z dobrej

zielonej paszy. W każdym razie oprócz tego, tak do paszy zimowej jak do letowej, zaleca się dodatek otrąb, mąki owsianej (lepiej niż jęczmiennej) i makuchów z siemienia lnianego, gdyż we wszystkich późniejszych perjodach mleczności, objawia się wpływ takiego dodatku, a choć dopiero w późniejszym czasie, sownie się opłaca.

Co do wpływu, jaki czas cielenienia wywiera na mleczność krów, zdania się różnią. W okolicach nadmorskich północnych Niemiec, cielą się krowy w czasie od listopada do lutego, ponieważ tylko w ten sposób, sądzą, otrzymuje się największy udój mleka.

W Holandji za najkorzystniejsze cielenie krów uważają miesiące marzec i kwiecień.

Dla rozstrzygnięcia tej kwestyi podaje pewien holenderski gospodarz wynik z przedsięwziętych przez niego prób, które zrobił z 142 krowami równego wieku i w równych warunkach żywienia. Krowy te od początku marca do początku listopada pasły się na pastwisku, resztę czasu zaś karmione były na stajni. Mleko ważono raz na tydzień i podług tego obliczano udój tygodniowy, względnie roczny każdej krowy. Osiągnięte rezultaty pokazały wyraźnie, że im później krowa po listopadzie się cielą, tem mniejszą jest ilość otrzymywanego w całym roku mleka i tem jest dłuższy czas, w którym krowa przed ocieleniem stoi sucha. Mleko w tym czasie ma także być gorszem. Tego doświadczył pewien Holender, a oni z hodowli krów i mleczarstwa dobrze prowadzonego są znani; wypada nam więc na ich prawidła zwrócić uwagę.

OGRODNICTWO.

Pędzenie malin w skrzyniach inspektowych systemem holenderskim.

Z owoców jagodowych najcenniejszymi niezawodnie są maliny, które tak ze względu smakowości jak i przyjemnego zapachu, pożądane są jako przysmak stołowy i wielorakie też znalazły zastosowanie w przyprawach kuchennych. Produkcja malin jest też dla tego pożądaną i korzystną, a jak to wspominaliśmy w N-rze 7 „Gospodyni Wiejskiej”; według orzeczenia na zgromadzeniu pomologów w Potsdamie pod Berlinem, korzystniejszą jest nawet aniżeli wszelkich innych owoców.

Pomimo to uprawa malin zbyt mało jest dotychczas upowszechnioną u nas po ogrodach, a do tego nieumiejtnie prowadzoną. Innym razem pomówimy szczegółowo o uprawie ogrodowej, zalecając najlepsze sposoby postępowania, dziś zaś ograniczymy się na podaniu pędzenia malin w skrzyniach inspektowych systemem holenderskim, jak go opisuje W. Tatter, słynny ogrodnik królewskiego ogrodu pod Hanowerem. Sądźmy bowiem, że i ten system spożytkują posiadacze ogrodów, szczególnie w pobliżu większych miast położonych.

Pędzenie czyli inaczej przyspieszenie owocowania malin w tej porze, kiedy jeszcze gruntowych nie ma, przedstawia tę korzyść, że są wtedy nieporównanie drożej płacone. Kto zaś nie szuka zysku w sprzedaży, może mieć wielką przyjemność zadowolenia się ulubionym przysmakiem.

Przysposobienie krzewów malinowych do pędzenia. W pulchnym, żyznym i obficie gnojnym bydłym znawożonym gruncie, rozsadza się krzewy malin w rzędach 60 centim. od siebie oddalonych i w takiej samej odległości wzdłuż rzędów, poczem przycina się pędy w $\frac{1}{3}$ części ich wysokości, aby zapewnić krzewom silniejszy rozrost, a później podlewa obficie w miarę potrzeby.

Z początkiem lipca wycina się stare pędy zdrzewiałe na korzyść rozrostu młodych pędów, a z tych ostatnich pozostawia się tylko cztery najsilniejsze przy każdym krzaku. Następnie w ciągu lata czyni się to wszystko, czego wymaga zapewnienie silnego rozrostu.

Do pędzenia najlepszymi są dwuletnie krzewy malinowe, albowiem trzecholetnie posiadają już zbyt zdrzewiałe korzenie, nie zapewniające już silnego wyrostu pędów.

Posadzone jak zalecono krzewy w gruncie, pozostawia się jeszcze i następnego roku, pielęgnując

jak w pierwszym; że jednak w drugim roku więcej już zakorzeniły się, wydadzą więc o wiele silniejsze młode pędy, z których pozostawia się tak samo cztery najsilniejsze, a resztę wycina. Z nadejściem jesieni ukazujące się tu i owdzie kwiaty zaraz się obrywa, aby pni daremnie nie wysilały. Z końcem października wyjmuje się z wszelką ostrożnością z gruntu, aby nie uszkodzić korzeni i przesadza do skrzynek, lub do kubłów, albo do dużych doniczek, które powinny mieć przynajmniej 30 centim. przeciętej szerokości.

Ziemia wypełniająca doniczki lub skrzynie, powinna być pulchna i żyzna, złożona w $\frac{1}{3}$ części ze zwyczajnej ziemi inspektowej, w $\frac{1}{3}$ części z gliniastej ziemi darniowej i w $\frac{1}{3}$ części z ziemi powstałej z rozłożonego gnoju bydłowego.

Posadzone już krzewy podlewa się obficie i stawia w miejscu zacisznym w ogrodzie, gdzie przetrzymuje się aż do czasu rozpoczynającego się pędzenia, okrywając doniczki liściem, z chwilą nadejścia mrozów.

Inny system przysposobienia do pędzenia krzewów malin, jeszcze więcej zalecający się niż poprzednio opisany, jest następujący: Pozostawia się rozsadzone krzewy tylko przez jeden rok w gruncie, a w drugim roku zaraz na wiosnę rozsadza się w skrzyniach lub wielkich doniczkach, starając się jak najmniej naruszać korzenie, czyli bez otrząsania ziemi. Przesadzone stawia się ze skrzyniami w miejscu od wiatrów osłoniętym i na południe wystawionem, przyczem obcina się zaraz pędy w $\frac{1}{3}$ ich wysokości.

Doniczki nie powinny być zbyt ściśle obok siebie ustawione, aby przyjazny wpływ powietrza i słońca korzystnie oddziaływać mógł na wegetację krzewów.

W lipcu odcina się całkowicie stare pędy, pozostawiając tylko po 4 najsilniejsze młode, pilnie i obficie podlewa, a zarazem skrapia całkowicie rośliny w czasie upałów.

W połowie sierpnia, te które posadzone były w donicach przesadza się, a pozostawia nieruszane posadzone w skrzynkach. Przesadzanie to skuteczniejsza się w tych samych donicach z tą tylko różnicą, że na spodzie doniczek usypuje się warstwę potłuczonej cegły, aby zapewnić odciekanie zbyt uczynnej wilgoci. Przycina się też w części i korzenie, skuteczniejając przesadzanie w dniach po-

chmurnych, a po przesadzeniu ustawia na kilka dni w miejscu ocienionem. Celem zasilenia roślin, w połowie września pokrywa się ziemię w donicach na 5 centim. grubą warstwą rozłożonego gnoju bydlęcego, a z nadejściem przymrozków okrywa się skrzynie i doniczki liśćmi.

W ten sposób otrzymuje się krzewy malinowe doskonale do pędzenia przygotowane, nieporównanie silniejsze aniżeli według pierwszego systemu, gdyż dopiero w jesieni posadzone w donice lub skrzynie, nie mogą zakorzenić się tak silnie jak przesadzone już na wiosnę.

Opisane tu dwa systemy, dotyczące postępowania z przysposobieniem krzewów malinowych do pędzenia, stosują się zarówno do pędzenia w cieplarniach jak i w skrzyniach inspektowych, z tą jednakże różnicą, że przeznaczonym do skrzyń inspektowych pozostawia się tylko po jednym pędzie.

Sposób dalszego postępowania z pędzeniem w cieplarniach, jako przez niewielu posiadaczy cieplarni mogący wejść w zastosowanie, pomijamy tu całkowicie, a natomiast opisujemy szczegółowo zalecający się wielce system holenderski, w skrzyniach inspektowych, dający się zastosować przez liczny zastęp posiadaczy ogrodów.

Przysposobiwszy jak poprzednio wskazano krzewy malinowe, ale jak już nadmieniono tylko z jednym pędem przy każdym krzaku, zakłada się w połowie stycznia odpowiednio urządzonej skrzynie inspektowej, okazanej tutaj na rysunku Fig. 1szej w przekroju poprzecznym. Gnoj koński jakiego tutaj również do utrzymania ciepła użyć należy, powinien być w $\frac{1}{3}$ części zmieszany z liśćmi i musi odleżeć się poprzednio na kupach przez 14 dni, aby się przepalił. Dopiero tak przetrawionym gnojem napełnia się skrzynię *a*, a skoro rozwinęło się już wymagane ciepło, co następuje po 12 dniach, udeptyje się mocno i wyrównywa, tak aby powierzchnia gnoju oddaloną była od okien na 60 centim. Następnie gnoj ten pokrywa się na 5 centim. grubą warstwą garbowin, albo w niedostatku takowych trocinami, lub w braku takowych piaskiem, albo w ostatku używa się mchu, chociaż takowy najmniej zasługuje na zalecenie, z przyczyn iż zagnieżdżone zwykle w mchu robactwo może być dla roślin szkodliwym.

Pod każdy róg ustawionej skrzyni, podstawią się kamienie lub daje się podmurowanie, aby zapobiedz opuszczaniu się takowej, albo też umieszcza się takową na palach. Wewnątrz skrzyni urządza się z cienkich łat szpaleru *d*, w formie dachu, jak to uwidocznia Fig. 1sza w przekroju, a Fig. 2ga

w poziomie wyobrażonym z góry. Szpaler ten umieszcza się w odległości 30 centim. od okien, aby rozrastającym się rozgałęzieniom nie zbywało na potrzebnej przestrzeni.

Przetrzymane dotychczas krzewy w ogrodzie pod okryciem liściowym, wyjmują się i przesadza do skrzyni inspektowej, przyczem przycina się cokolwiek korzenie i skróca o $\frac{1}{3}$ część pędy malinowe.

Rozsadzanie skutecznia się jak uwidocznia rysunek, w ziemi z boków skrzyni ułożonej, rozmieszczając korzenie jeden obok drugiego, poczem należy obsypać ziemią zlewa się dostatnio wodą. Same zaś łodygi bokiem skrzyni przeprowadzone przywiązują się do szpalerów.

Ziemia jakiej się używa powinna być dobrą, żyzną, inspektową. Ważnem też jest ażeby obkłady otaczające ziemię, nie rozwijały zbyt silnego ciepła, czego unika się użyciem starszego, już przefermentowanego nieco gnoju końskiego, albo miesza się takowy z dostatnią ilością liści.

Z rozpoczęciem pędzenia, stósownie do temperatury zewnętrznego powietrza, przewietrza się skrzynię jak można najczęściej, aby pędzenie odbywało się powolnie, aby tem samem miały rośliny dość czasu do wykształcenia korzeni. W dzień nie powinna być w skrzyni wyższą temperatura nad 10° stop. R. nocą zaś może się obniżać nawet do 5° R. W ogóle we wszystkich okresach pędzenia malin, temperatura nocną powinna być o połowę niższą od temperatury dziennej. W czasie dni słonecznych można cokolwiek skrapiać rośliny, ale tylko o tyle o ile słońce nadmiar wilgoci wyparować zdoła.

Po 14 dniach, podwyższa się temperaturę do 12° R., a w czasie słonecznym pozwala się podnieść takowej do 15° R. regulując nadmiar ciepła przewietrzaniem. Podlewać należy tylko w miarę potrzeby, nie często, gdyż deszcz dostatecznie zasila korzenie wilgocią.

Zanim zaczną kwitnąć maliny, przywiązują się do szpalerów te tylko łodygi które dotykają okien, albowiem naturalne położenie młodych pędów najlepiej sprzyja osadzeniu się owoców.

Podczas kwitnienia przewietrza się często, a gdy słońce silnie promieniuje, ocienia się cokolwiek. Dobrze też jest nawet podczas nocy przewietrzać, jeżeli pozwala na to temperatura zewnętrzna.

Skoro osadziły się już jagody, pozwala się na wyższą temperaturę, do 18° R. dochodzącą podczas słońca, przyczem utrzymuje się wilgotniej wewnątrz skrzyni, czem niedopuszcza się rozwijania niektórych uszkodzających maliny owadów.

Gdy nareszcie zaczęły się już zarumieniać jagody, nie ocenia się już przed promieniowaniem słońca i często inspekt przewietrza, aby owoce posiadały naturalny smak przyjemny i słodczy.

Po zebraniu owoców, wyrzuca się krzewy jeżeli posiadamy zapas takowych, a w przeciwnym razie rozsadza się takowe w żyznym niezbyt suchym gruncie w ogrodzie. Skrzynia inspektowa może tymczasem służyć przez lato do innego użytku, a później do powtórnego pędzenia malin.

Do zaleconego systemu pędzenia malin w skrzyniach inspektowych, zalecają się szczególnie dwa gatunki malin, a mianowicie: maliny czerwone Hilijskie, zaany i oddawna rozpowszechniony gatunek wczesny, o dużych ciemnoczerwonych, okrągłych, nieco przy końcu zwięzłych jagodach, trzymających się mocno ogonków; maliny

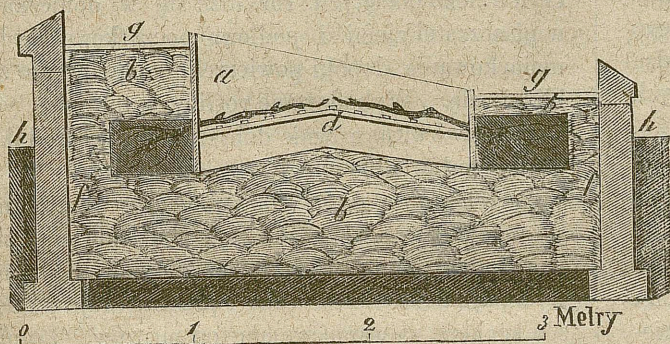


Fig. 1. Skrzynia inspektowa do pędzenia malin w przekroju poprzecznym.

a) właściwa skrzynia inspektowa drewniana; b) przestrzeń między ścianami wypełniona gnojem końskim; c) ziemia gdzie rozmieszczą się korzenie posadzonych krzewów; d) szpaler do rozpięcia rozgałęzień; f) ściany z desek zamykające obkłady z gnoju; g) pokrywa z desek przysłaniająca obkłady z wierzchu; h) powierzchnia gruntu w jakim założono inspekt.

te obficie rodzące są przytem okazałe i w długie wyrastają łodygi. Nadto, czerwone maliny Fastolf'a, gatunek wczesny, mocno trzymający się ogonka i obficie obradzający; owoce duże okrągłopodługowate, bardzo smaczne. Łodygi wysoko wyrastające zaopatrzone są czarnymi ciernikami. Oprócz tych zalecają się jeszcze do pędzenia, czerwone andwerpijskie, o dużych ciemno-czerwonych jagodach, gatunek wczesny; białe andwerpijskie wybornego smaku, z pędami wyniosłymi, zaopatrzonymi drobnymi zielonymi ciernikami i maliny królewskie różowe, z niezwyklej długości jagodami.

Nadmienić w końcu wypada, iż dadzą się także produkować maliny w mniejszych rozmiarów skrzyniach inspektowych, w taki sposób urządzonych jak do inspektowej uprawy porzeczek, które to urządze-

nie objaśnia rysunek zamieszczony w Nr. 4. „Gosp. Wiejskiej“ z bieżącego roku.

Uprawa begonii bulwiastych.

Wielorako uprawiane dziś begonie, są bardzo pożądanym dla ogrodnictwa nabytkiem. Nietylko jako rośliny doniczkowe ale i ogrodowe, służą dobrze do obsadzania grupami gazonów, przedstawiając różnobarwne kobierce, w czasie obfitego okwitania w lecie i w jesieni.

Ważnym też jest, iż uprawa begonii nie przedstawia trudności w uprawie i w przezimowaniu bulw korzeniowych, które w jakim bądź kącie, zabezpieczonym od mrozów, mogą być bez szkody przechowane przez zimę. Dają się nadto wyprodukować z nasienia, z rozsadek łodygowych lub rozdzielaniem bulw korzeniowych.

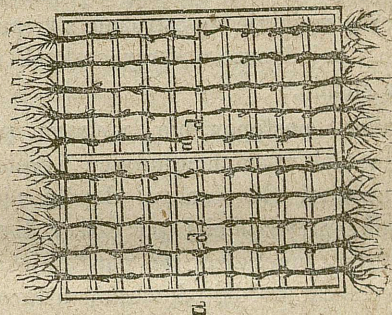


Fig. 2-ga. Szpaler widziany z góry, z rozpiętymi rozgałęzieniami krzewów malinowych.

Produkując z nasienia, otrzymać można często nowe bardzo piękne gatunki i dla tego taki sposób rozmnażania zasługuje na szczególne zalecenie. W styczniu lub lutym zasiewa się nasienie w doniczkach lub na miseczkach, w ziemi składającej się w $\frac{2}{3}$ częściach, z ziemi próchnicznej torfowej, a w $\frac{1}{3}$ części rzeczno piasku. Jeżeli zaś nie posiadamy ziemi torfowej, można zastąpić taką ziemią inspektową, nawpół zmieszaną z piaskiem. Nasypaną ziemię w doniczki równa się dokładnie przed zasiewem, następnie zasiewa się dość rzadko i nie przykrywa nasienia. Doniczkę z dopełnionym już zasiewem stawia się w drugą większą z zatkanym w tej ostatniej otworem spodnim, poczem wolne miejsce, między obu ścianami doniczek nalewa się wodą i w ten sposób utrzymuje się ziemię w środkowej doniczce w ciągłej wilgoci. Sta-

rać się jednak należy, aby woda wypełniająca przestrzeń między ścianami doniczek, stała przynajmniej na 1 cal wysoko. W ten sposób unika się potrzeby podlewania, które unosiłoby i spłókiwało drobne lekkie nasionka. Najodpowiedniejszym pomieszczeniem obsianych w ten sposób doniczek będzie cieplarnia, a mianowicie w stosownie z takim przeznaczeniem urządzonych oknach rozsadników, albo też w ciepłych inspektach, gdzie utrzymuje się temperatura od 15 do 20° stopni Reaumura.

Tak ustawione z posiewem doniczki ocienia się początkowo i dopiero po wzniesieniu nasienia używa się coraz więcej światła. W razie zbyt rażących promieni słonecznych, osłania się jednak starannie i później, wyrosłe już więcej młode roślinki.

Skoro z posiewu wyprodukowane roślinki będą już dostatecznie silne i zgrubiałe, tak iż bezpiecznie ująć je już można, wtedy z pomocą kończastego patyczka wyjmuje się ostrożnie z ziemi i przesadza roślinki pojedynczo w skrzyneczkach napęcznionych lekką ziemią.

Dalsze postępowanie wymaga pomieszczenia skrzyneczek w ciepłym miejscu i osłonięcia przed promieniami słonecznymi, dopóki nie wypuszczą wysadki przynajmniej po cztery listki. Gdy to nastąpiło, przesadza się powtórnie w 2½ cala w przecięciu szerokie doniczki, utrzymuje się ciepło, ale już powoli do powietrza i przesadza ostatecznie na grzędy ogrodowe, gdy nie ma więcej obawy mrozów. Najpomyślniej udają się begonje posadzone w miejscu nawpół cieniem, w gruncie lekkim, urodzajnym, złożonym z mieszaniny ziemi inspektowej, a lepiej ziemi torfowej z piaskiem. W czasie posuszy wymagane jest obfite podlewanie.

Rozmnażanie rozsadzaniem wysadków lodygo-

wych, skuteczniejsza się nie wcześniej jak na wiosnę. Tym celem wcześniej rozsadza się bulwy korzeniowe w miejscu ciepłym, a następnie wyrastające z takowych młode wypustki, rozsadza się w czystym piasku w skrzyneczkach, gdzie przy temperaturze 15° do 20° stopni Reaumura, wkrótce wypuszczają korzenie. W drugiej połowie maja skuteczniejszego rozsadzania wysadków, już się nie doradza, gdyż wyrosłyby jeszcze i nawet okwitły, ale nie uformowałyby przed zimą bulw na korzeniach i tem samem uległyby w zimie zniszczeniu.

Rozmnażanie rozdzielaniem korzeni begonii bulwiastych, skuteczniejsza się w czasie wzrostu. Tym celem odpowiednio do wielkości bulw, rozcina się takowe na dwie lub trzy części, bacząc aby każda część zaopatrzoną była kiełkiem. Ucięte kawałki po zasypaniu proszkiem z węgla miejsc zranionych czyli świeżo odciętych, rozsadza się w doniczkach w piaszczystej ziemi i podlewa początkowo bardzo umiarkowanie, dopóki powierzchnie odcięte nie zabliznią się. Wyhodowane rośliny z tak odciętych kawałków kwitną równie dobrze jak i wyprodukowane z bulw całkowitych.

Przechowanie bulw korzeniowych skuteczniejsza się w ten sposób, iż odcina się na 4 cale nad ziemią lodygi przed nadejściem mrozów, następnie wykopuje bulwy korzeniowe i przetrzymuje w miejscu suchym, zabezpieczonem od mrozów. Po niejakiem czasie zsuchają pozostałe przy bulwach lodygi i dają się wtedy łatwo oderwać, tak iż pozostaną już tylko same bulwy. Wyjątek pod tym względem stanowi tylko odmiana tak zwanej begonii Froebeli, która łatwo podlega zbutwieciu. Dla tego nie należy korzeni jej wyjmować na zimę z gruntu, ale stosownem okryciem o ile można zabezpieczyć od mrozów.

KUCHNIA I SPIŻARNIA.

CZEKOLADA.

Jej historia, wyrób i użytkowanie.

Moda czekolady przeminęła! — Przeminięły już czasy, w których picie czekolady należało do dobrego tonu, w których użycie tejże dostępne było tylko zamożniejszym. Wprawdzie i dziś dobra czysta czekolada z fabryk gardzących przymie-

szkami różnolitemi kosztuje drogo, mimoto znaną jest powszechnie i liczy, jak wszelkie artykuły żywności, wielu prawdziwych amatorów, bez względu na ton i modę. Czekolada jak wiadomo składa się tylko z cukru i ziarn z drzewa

kakao, które według chemicznego rozbioru zawierają 5% wody, 17% białka, 22% krochmalu i gumy, 56% oleju, t. j. właściwej tłustości z owocu kakao; przeto najzupełniej kwalifikuje się do pożywnego posiłku, o czem niejednokrotnie lekarze orzekli, i z dobrym skutkiem zastąpić może kawę i herbatę, szczególnie u osób cierpiących na bezkrwistość, szkrofle, drażliwość nerwów, trudne trawienie, słabości piersiowe i t. p. W Europie, najpierwej z czekoladą zapoznano się w Hiszpanii, bowiem 1529 r. Ferdynand Cortez przybywszy do Meksyku, doniósł Karolowi V o plantacjach olbrzymich drzew kakao, zupełnie dotąd nie znanych, które kazał uprawiać i z owoców tychże wyrabiać czekoladę. Ztamąd wynaleziony produkt przeniesiono do Niemiec, Anglii, Francji i Polski, gdzie użytkowany należycie, znalazł stałe obywatelstwo.

Własności czekolady odkrył jeszcze jeden ze swity Ferdynanda Corteza, gdyż mówi: „wypiwszy czekolady filiżankę, można cały dzień w podróży wytrzymać, szczególnie w gorącym klimacie, bo tam chłodzące czynniki najwłaściwiej działają“. To też w krajach gorących nierównie więcej spożywają: „boskiego nektaru“, jak twierdzi Buchot, lekarz francuzki, aniżeli na północy, co również przypisać można przedszemu zaznajomieniu się z czekoladą. We Włoszech i Hiszpanii używają czekoladę powszechnie — piękne signority raczą się nią do zbytku; filiżanka czekolady z biskopciakiem należy do ulubionych przysmaków. W Meksyku i w Hawannie nie tylko w sferach arystokratycznych, lecz w najniższej klasie, napój ten jest rozpowszechniony. Robotnicy tamtejsi idąc do ciężkich prac w pole, piją 1 do 2 filiżanek czekolady, poczem mimo natężenia sił, obejść się mogą bez innego pożywienia kilkanaście godzin. Na tej podstawie angielski medyk Stubbe dowiódł po dokładnej analizie owoców kakao — iż jedna uncya tychże zawiera w sobie więcej soków pożywnych, niżeli 1 funt mięsa wołowego.

Znakomitości ostatnich stuleci, picie czekolady posuwały do namiętności, do czego pewnie wysoka cena fabrykatu i niedawne pojawienie, nie mało się przyczyniły. Kardynałowie Richelieu, Mazarin i Brancatio, stawiali czekoladę na równi z winem i piwem, t. j. uważali ją za niezbędny posiłek, czyli artykuł pożywienia. Sławny botanik Lineusz, tak był rozmiłowany w słodkim napoju, iż drzewo kakao unieśmiertelnił nazwą: Theobroma, t. j. boska potrawa. Piękna księżna Montpensier w pamiętnikach swoich mówi o — czekoladzie, a

p. Savigne pisze do córki: „Czujesz się słabą moje dziecko, nie możesz sypiać, chciałabym ci posłać czekolady, ale nie wiem jak ją sobie przyrządzisz, nie mając odpowiedniej maszyny“. Widno zdenierwowana piękność potrafiła obejść się bez niej, czy może zastąpić czem innem przyrząd potrzebny; gdyż później w każdym liście dziękuje matce za tak zbawienną dla zdrowia przesyłkę.

Księżna Salm-Salm, sławna amerykanka, obsługując w czasie francuzko-pruskiej wojny wojskowe lazarety, lekarzom zatrudnionym opatrywaniem rannych, przyrządzała czekoladę za cały dzienny posiłek. Lecz nie tylko pracujący ale i chorzy, zalecany mają często od lekarzy napój ten, lekko dający się trawić; dla tego ostatniemi czasy tyle mamy nowych wyrobów „czekolady zdrowia“, istotnie zasługującej na tę nazwę, lubo i tu czasami napotkać można szkodliwe surogaty, któremi cenne kakao niesumienni fabrykanci zastępują.

Kakao i wyrabianie czekolady. Drzewo kakao wyrasta do 30—40 stóp wysokości w Meksyku, Gwinei, Tabasca, Antylach, w Gwatemala i t. p. Potrzebuje ziemi spulchnionej dobrze w miejscu zasłoniętem od wichrów, które częstokroć straszne robią spustoszenia w owocach, równej temperatury i odpowiedniej wilgoci. Uprawa tegoż jak widzimy wymaga wiele starania, a dodawszy jeszcze trudność ochronienia owoców od różnorodnych zwierząt zwrotnikowej Ameryki jak małpy, papugi, jelenie i t. p., które zwietrzywszy pożądane łakocie, z oddalonych stron dążą po łup spodziewany, nie będziemy się dziwić wysokiej cenie, którą plantatorowie naznaczają za ziarna kakao. Owoce drzewa kakao na pozór wyglądają jak zielone ogórki, tylko powierzchnia skorupy jak u kasztanów ma wypukłości brodawkowate; rozłupiony owoc kilka ziarn zawiera, które właściwie się użytkuje.

Najważniejszą zawartością w ziarnach jest olej biało-żółty, przydatny do rozmaitych leków, który można przechować lat kilka w zupełnie dobrym stanie; olej ten i czerwony, gorzkawy barwnik „theobrominu“, tworzą kakao.

Zbiór owoców dokonywa się dwa razy do roku z wielką mozolą, bowiem plantacje wymagające wilgoci, bywają często otoczone istnemi bagnami, w których ludzie dłużej przebywać nie mogą bez narażenia zdrowia.

Owoce zebrane z drzewa oczyszcza się — gatunkuje i w drewnianych naczyniach stawia na słońcu dla osuszenia, poczem układa się w duże stopy, aby przez fermentację ztąd powstała, skorupa

ca theobromin jest alkaloidalny jak stano. kawa

łatwiej odpaść mogła; ziarna wydobyte tym sposobem, wsypuje się w wory i wysyła do Europy. Fabrykowanie czekolady było dłuższy czas okryte tajemnicą, dopiero jedna z fabryk we Francji wyjawiała działanie nader proste, które po dziś dzień pozostało niezmiennem, z wyjątkiem maszyn wydoskonalających się co chwila i zastępujących pierwotne przyrządy. Ziarna kakao podobne bardzo do zwykłego bobu, najpierw oczyszcza się na sitach odpowiednich z grudek, trzasek i t. p. przymieszek, biorąc sita coraz gęściejsze. Oczyszczone z wszelkiego pyłu, wysypuje się na duży stół i oddziela bardzo starannie czyli przebiera, wyrzucając każde robaczne ziarno lub spleśniałe, co wiele pracy i uwagi wymaga i jest prawie najważniejszą czynnością, bowiem jedno niezdatne ziarno popsuje całą ilość mąki. Po dokonaniem sortowaniu, wsypuje się ziarna do maszyny w rodzaju pieca, zwanej bębniem, gdzie pomału praży się ziarna, dotąd póki łupka nie popęka. Temperatura pieca może być do 100° C. doprowadzoną, ziarna nie spalą się wewnątrz, gdyż para z skrzydła umocowanego je zabezpiecza.

Uprażone należyć, miele się po raz pierwszy w młynku, w którym łupiny od ziarn rozmiądzonych oddzielają się same za pomocą wymiatacza — potem miele się raz drugi mialko na mąkę.

Teraz właściwie przystępuje się do wyrabiania czekolady. Umieloną mąkę wsypuje się w okrągłą granitową dzierzę, wyłącznie zastosowaną do tego użytku jak i powyższe narzędzia — gdzie granitowe tłuczki umocowane w środku, poruszające się nieustannie, rozcierają na miazgę okruchy ziarn kakao, przyczem utrzymana jest niezmienna temperatura podług pewnych stopni, parą osiągnięta. Gdy w ten sposób rozcierana masa uzyska należną delikatność, dodaje się do niej czyszczony w najlepszym gatunku cukier i dla zapachu wanilią lub inne korzenie, i znowu przekładając ją w inną nader

skomplikowaną maszynę, rozpoczyna się opisany proceder tłoczenia czyli rozcierania, gdyż dobroć wyrobu na tej czynności wiele zyskuje, po której ukończeniu nakłada się masę w formy — wstrząsając silnie dla zapobieżenia tworzeniu się baniek i dziureczek wewnątrz.

Czekolada wyrabiana w sposób, który wskazaaliśmy, tyle czasu i pracy zmużdej pochłaniający, (jakkolwiek siła ludzka zastąpiona została teraz parowemi maszynami, co cenę czekolady obniżyło), z drogich ziarn kakao, żadną miarą nie może być tanio sprzedawaną, przeto producentów dostarczających takowej niekiedy po bajecznej cenie, inaczej nazwać nie można jak niesumiennemi oszustami; oni bowiem nietylko eksploatują kieszenie kupujących, ale wyrobem zawierającym szkodliwe ingrediencye, niszczą zdrowie łatwowiernych *ekonomistów*. Nadzwyczajna konsumpcya czekolady we Francji była powodem do takiego fałszerstwa — fabrykanci widząc iż czekolada robiona z ziarn uznanych za nieudatne, nietylko ma dosyć pokupu, ale jest poszukiwaną z powodu niższej ceny, powzięli myśl zastąpienia ziarn kakao łojem wołowym, mąką kartoflaną, żytnią, ryżową, owsianą, dalej żołądźdzą, grochem, bobem, orzechami laskowemi, a nawet (co właściwie jest szkodliwym) wapnem, salepem, skorupami kakao, cynobrem — cegłą i gliną! a wanilię balsamem peruwiańskim i t. p.

Zastąpienie wykwintnych produktów mniej kosztownemi, odnośnie do innych artykułów może złem nie jest (choć nie jesteśmy za naśladownictwem), lecz tu staje się wstrętnem, choćby tylko dla tego, iż trudno wyobrazić sobie „boską ambrozyę“ — z zaprawą ceglana.

Czekolada prawdziwa, w tabliczkach rozłamana, wygląda czerwono, smak ma słodko przyjemny, rozpuszczona nie pozostawia osadu żadnego. Fałszowana zaś jest więcej popielatą — w smaku mdłą i nigdy rozpuścić się nie da.

J. D.

(dok. n.)

UPRAWA ROSLIN FABRYCZNYCH.

UPRAWA WIERZB KOSZYKARSKICH W AMERYCE.

Z uwagi iż przemysł koszykarski poczyna rozwijać się u nas, a tem samem wzrasta potrzeba produkcji materiału, jakiego dostarcza wiklina — przydać się więc może wiadomość o sposobach uprawy, praktykowanych w Ameryce.

W przedmiocie tym, czasopismo amerykańskie „Michigan Farmer“, wypowiada najpierw, iż odkąd wzrosło tam znacznie zapotrzebowanie materiałów potrzebnych do wyplatania, zajęto się zaraz uprawą wyborowych gatunków wierzby koszykarskiej,

tak iż dziś już dziko rosnąca wiklina nie jest całym - użytkową do delikatniejszych wyrobów, a tylko robią z niej jeszcze użytek, ograniczony do wyrobów ordynarnych.

Z plantacją wierzby postępują w ten sposób, iż pręty wiklowe rozsadzają w nizinach, nie tak jednakże nisko położonych, aby długi czas zatrzymała się woda. Niziny takie znajdują się prawie zawsze w każdej większej posiadłości ziemskiej, porastające kwaśnymi trawami, które jedynie na ściółkę użytkowe, nie przynoszą prawie żadnego dochodu.

Uprawa gruntu pod plantację wikliny, dokonywa się tam z wszelką starannością, tak jak pod wszelkie inne rośliny, aby 8 do 9 cali długie wysadki wiklowe, łatwo głęboko zatykać się dały.

Pręty czyli wysadki takiej grubości iż łatwo w ziemię wtykać się dadzą, rozsadzają w rzędach na 3 stopy odległych i tak głęboko wciskają je w ziemię, aby tylko koniuszki na powierzchni sterczały, starając się wsadzać tak jak rosły pączkami do góry, chociaż nie uważają tego za konieczne.

Najwięcej uprawianymi są odmiany francuskiej purpurowej wierzby koszykarskiej (Frenet purple osier) i zielonej z Kentucky (Kentucky Green), tej ostatniej używanej do grubszych wyrobów.

W pierwszym roku po zasadzeniu, spulchniają ziemię między rzędami dwa lub trzy razy i starannie wyniszczają wszelkie chwasty. W tymże roku wypuszczają sadzonki zwykle po 3 lub 4 pędy, które wyrastają od 3 do 4 stóp wysoko i te ucinają się na 1 cal nad powierzchnią ziemi, dopełniając czynności tej ostrym nożem, aby za silnem pociąganiem nie naderwać młodych korzeni. Że zaś tak wyrosnięte pręty nie są jeszcze zdadne na wy-

roby koszykarskie jako za słabe, więc pozostawiają je na tych samych miejscach gdzie były poucinane.

W drugim roku tak samo spulchniają i oczyszczają ziemię między rzędami, zwracając uwagę, aby podczas tej czynności nie uszkodzić młodych pędów, gdyż w takim razie wytwarzałyby się rozgałęzienia i wiklina nie byłaby zdadną do użycia. Zbiór wikliny uskuteczniiony w tym roku jest już towarem handlowym i powraca zwykle ze sprzedaży połowę poniesionych kosztów nakładowych.

Obcinanie czyli zbiór pręcików uskuteczniają w ten sposób, że z chwilą opadnięcia liści ucinają pędy jak najniżej przy ziemi i składają takowe w wiązki na 1 stopę w przecięciu grube, obwiązując najgorszymi prętami. Wiązki te zwożą zaraz w miejsca przeznaczone do obłupywania z kory. Czynność tę uskuteczniają najpierw odmiękczeniem kory, w ten sposób, iż galwanizowane naczynia z blachy żelaznej, napełniają w trzeciej części wodą i ogrzewają takową do zawrzenia, poczem wkładają wiązki wikliny, zamykają naczynie szczelną pokrywą i gotują. Zwykle jednogodzinne gotowanie wystarcza, o czem zresztą przeświadczać się wyjęciem pierw jednego pręcika z gotującej się wody i spróbowaniem czy kora z łatwością odstaje. Po wyjęciu jednej części wiązek wkładają do naczynia następne aż do ukończenia.

Wyjęte z wody wiązki układają ściśle pod dachem w miejscach gdzie nie ma przeciągu powietrza, a tak ułożone pręty wiklowe obłupują się później z kory z taką łatwością, jakby świeżo wyjęte z gorącej wody.

Ściąganie kory uskuteczniają używanym powszechnie sposobem, między dwoma nożyczkowato rozwartymi, 6 cali długimi żelaznymi nożami.

PASZTETNICTWO.

RÓŻNE ZAPRAWY CIASTOWE.

Ciasto migdałowe. Sparza się 250 gramów (20 łut.) migdałów słodkich i trzy lub cztery migdały gorzkie, przetrzymując takowe przez minutę w wodzie wrzącej, poczem odcedziwszy wodę, rozciera się w moździerzu, dolewając w miarę potrzeby potrosze białka i wody z kwiatu pomarańczowego. Po dokładnem roztarciu, wkłada się masę do rądelka wraz z 200 gram. (16 łut.) mialkiego cukru,

miesza wszystko razem i przerabia przy słabym ogniu, dopóki nie przestanie przywierać do rądelka i dopóki nie przylepia się do palców za dotknięciem. Obtacza się wreszcie w mialkim przesianym cukrze i wychładza do dalszego użytku.

Ciasto kruche zwyczajne. 200 gram. (16 łut.) migdałów słodkich obranych i utartych jak na *ciasto migdałowe*, przeciera się przez sito, wysypuje

do rądelka i przerabia z dodatkiem 375 gramów (29 łutów) sproszkowanego cukru, mieszając w rądelku nad słabym ogniem. Potem wyjęte rozwałkowane się na stolnicy, a po wychłodzeniu, wycina się różnej formy małe ciasteczka lub ozdoby do ciast, albo też spłaszczone wypieka się w piecu. Odkrawki jakie pozostaną z wycinania, dadzą się użyć do ubrania innych ciast w sposób jaki tu następnie wskażemy.

Ciasto kruche na inny sposób. Dwa białka z jaj i cztery pełne łyżki przesianego cukru wymiesza się najpierw razem, a następnie z czterema łyżkami mąki dosypywanej potrosze. Po dokładnym wymieszaniu rozwałkowane się cienko, posypuje sproszkowanym cukrem, obcina dookoła i nakłuwa miejsce w miejsce końcem noża, aby zapobiedz wzdymaniu się podczas wypiekania. Z pozostałej z obkrawania reszty, wyrabia się paski nie grubsze nad 1 centymetr w przecięciu i używa się takowych do wykładania jakichbądź deseni i ozdób na tortach.

Rozwałkowane ciasto układa się nakoniec w formie tortowej, wstawia do umiarkowanego pieca, a później w chwili użycia, ubiera powierzchnię albo marmoladą, albo konfiturami, albo galaretkami stósownie do smaku.

Ciasto na obkłady i spodki. Wkłada się do rądelka 60 gram. (5 łutów) masła, wlewa kwartę wody, dodaje wierzchnią skórę z jednej cytryny, szczyptę soli i dwie łyżki wody z kwiatu pomarańczowego, stawiając to wszystko na ogniu. Skoro mieszanina doprowadzona zostanie do poczynającego się punktu wrzenia, odstawia się zaraz od ognia, zasypuje potrosze mąką, dopóki nie utworzy się rzadkie ciasto, które nieustannie mieszając odparowuje się czyli zgęszcza, dopóki nie przestanie odstawać od rądelka i przylegać do palców za dotknięciem. Wtedy przekłada się do innego wysmarowanego masłem rądla takiej wielkości, aby włożone ciasto wypełniało takowy tylko w $\frac{3}{4}$ częściach i stawia się na dość żywym ogniu do wypiekania na dwie godziny.

Gdy się ciasto upiecze, wyjmuje się z pieca, zrzuca się wierzchnią i opieczoną pokrywę ciastową, wyjmuje się wszystką ośrodkę, smaruje wewnątrz masłem, obsusza w piecu, obsypuje cukrem i wyklada wewnątrz konfiturami i marmoladą, przeciągając po wierzchu rozpaloną łopatką celem zarumienienia, i tak używa.

Ciasto na drobne ciastka listkowe (francuzkie). Usypuje się w okrąg o 375 gram. (29 łut.) mąki, robi się w środku dołek, wsypuje w takowy

szczyptę soli, wlewa 125 gram. (10 łut.) oliwy albo świeżego roztopionego masła, wbija jedno całe jaje i dolewa cokolwiek wody. Wszystko miesza się razem i wygniata jak na ciasto listkowe, poczem pozostawia w spoczynku przez godzinę, następnie rozwałkowane jak najcieniej, składa w ośmioro lub dziesięcioro, przeciągając każde złożenie oliwą, tak aby wyszło takowej około 15 łutów i wycina ciastka pasztecnicze, wypiekane zwykle bez żadnych dodatków.

Ciasto na zapasowe ciastka suche. Usypuje się 375 gram. (29 łutów) mąki na stolnicy, wbija w zagłębiony środek jedno jaje, dwa żółtka, wsypuje troszkę mialkiej soli i 125 gram. (10 łut.) przesianego cukru, poczem zarabia się wszystko razem potrosze z mąką i w miarę potrzeby dosypuje się jeszcze cokolwiek mąki lub wbija jedno żółtko, aby otrzymać dość tęgi zaczyn ciastowy, który po sześciorazowym przerobieniu powinien być jednolity i dobrze związany. Potem, jeżeli ciasto takie nie ma służyć na spodki do obkładów, rozciąga się na grubość dwóch milimetrów, kładzie na lekko posmarowanej masłem blasze, tak aby wszędzie równo przylegało do blachy, gdyż zatrzymujące się pod spodem powietrze wpływałoby niekorzystnie na jednostajne wypiekanie.

Po włożeniu, na blasze rozkrawa się nożem na małe kawałki dowolnej formy, jaką nadać im chcemy, smaruje żółtkiem na powierzchni, nakłuwa miejsce w miejsce widełcem i wstawia do umiarkowanego pieca. Skoro ciastka na wierzchu dostatecznie już opiekły się, przewraca się na drugą stronę na blasze, i znów wstawia do pieca, starając się nadać im z obu stron jednostajne zrumienienie. Zaraz po wypieczeniu wyjęte z pieca przykrywa się z wierzchu blachą, aby w ten sposób wychłodziły, a w takim razie otrzyma się powierzchnią jednostajną i równą.

Ciasto kruche migdałowe włoskie. Rozciera się w moździerzu 250 gram. (20 łutów) słodkich migdałów w sposób podany wyżej, jak na *ciasto migdałowe*, przesusza następnie jak zwyczajnie mieszaniem w rądle z dosypaniem 375 gram. (29 łut.) mialkiego cukru, wyklada na blachę posypaną mialkim cukrem, wychładza i nadaje odpowiednią formę na spodki używane do torcików lub placuszków, poczem wypieka się tego rodzaju kruche spodki migdałowe w piecu.

Ciasto na ozdoby, figórki i cyfry. Rozpuszcza się 30 gram. ($2\frac{1}{4}$ łut.) gumy dragantowej w pół kwarcie wody z kwiatu pomarańczowego, nie ogrzewając lecz rozcierając gumę w moździerzu,

i pozostawia tak do następnego dnia, poczem dodaje się cztery białka, przerabia dokładnie razem aby otrzymać ciasto bardzo tęgie sformowane w wałek, z którego wyrabia się różne ozdoby.

Ciasto do obsmażania. Tego rodzaju zaprawę ciastową używaną do obsmażania w takowej owoców, przygotowuje się na kilka godzin pierwej w sposób następujący: wysypuje się na miskę 250 gram. (20 łut.) najlepszej mąki, rozczynia się dolewaniem potrosze odpowiedniej ilości wody gorącej, dosypuje się 30 gram. ($2\frac{1}{4}$ łut.) cukru, szczyptę soli, dwie łyżki dobrego spirytusu, dwa białka ubite na biało i 125 gram. (10 łut.) młodego masła albo oliwy, z czego wymieszawszy dokładnie wyrabia się dość wolne ale ściśle jednolite ciasto.

Ciasto na biszkopty zwyczajne. Bierze się dwadzieścia jaj i oddziela osobno białka a osobno żółtka. Te ostatnie miesza się z 625 gram. (49 łutów) cukru i ubija najmniej przez pół godziny, aby otrzymać masę ścisłą, a następnie dobre biszkopty. Osobno zaś ubija się białka na śnieżną pianę i miesza dopiero z żółtkami, poczem dosypuje się potrosze 375 gram. (29 łutów) mąki, bezustannie mieszając.

Gdy to skutecznie, wkłada się ciasto biszkoptowe do form z białej blachy, albo też do form papierowych, wysmarowanych wewnątrz dobrze rozciągniętym masłem. Wsadzając do umiarkowanego pieca posypuje się po wierzchu sproszkowanym cukrem. Po upieczeniu i zarumienieniu wysadza się z pieca i wyjmuje z form dopiero po wychłodzeniu.

Z całkowitej podanej tu zaprawy ciastowej można zrobić jeden tylko biszkopt, a w takim razie wlewa się ciasto biszkoptowe do rądla posmarowanego masłem i wypieka tak samo w piecu jak zalecono, a w ten sposób lepiej i dłużej się konserwuje. Gdyby wypiekany biszkopt nazbyt się zrumienił, wtedy pociąga się czyli lukruje mieszaniną, złożoną z jednego białka, z 30 gram. ($2\frac{1}{4}$ łuta) przesianego cukru z dodaniem cokolwiek soku cytrynowego, jaką to mieszaninę ubija się do białości, smaruje powierzchnią pieczywa i obsusza w piecu.

To samo ciasto może być użyte do przyrządzania zwyczajnych biszkopcików.

Placuszki maślane oszczędne. Usypuje się w okrąg na stolnicy 1250 gram. (98 łutów)

przesianej mąki i w wyrobiony w środku dołek daje się 500 gram. (39 łutów) świeżego masła oraz 30 gram. ($2\frac{1}{4}$ łuta) soli, poczem wymiesza się wszystko razem, dolewając potrosze nieco wody lub mleka, o ile potrzeba do otrzymania jednolitej masy ciastowej. Wyrobione ciasto rozciąga się na blasze na grubość $1\frac{1}{2}$ centimetra i wypieka w gorącym piecu aż do pięknego zarumienienia.

Placuszki maślane paryzkie. Wyborowej mąki 3 kilogramy ($7\frac{1}{3}$ funtów) usypuje się jak zwykle w wyrobiony w środku dołek daje się $2\frac{1}{2}$ kilogr. (6 funtów 7 łutów) masła, 60 gram. (5 łutów) soli i szczyptę cynamonu. Wyrobiwszy z tego ciasto z dodaniem stosownej ilości wody, aby otrzymać zaczyn spoisty i dobrze wyrobiony, rozdziela się zaczyn na dwie połowy, z tych każdą znów na dwie części, które rozciąga się następnie na grubość $1\frac{1}{2}$ centim. i wypieka w piecu gorącym.

Ciasto maślane drożdżowe, na gorąco spożywane. Bierze się 375 gram. (29 łutów) przesianej mąki, z której czwartą część usypuje się w formie kopca i w wyrobiony środek wlewa się 6 gram. ($\frac{1}{2}$ łuta) drożdży rozczynionych w jednej lub w dwóch łyżkach gorącego mleka, poczem przerabia się z mąką i otrzymany miękki zaczyn ciastowy wkłada się do rądelka, gdzie pozostawia się go tak długo, dopóki zaczyn nie narosnie o drugie tyle. Wtedy bierze się resztę mąki, wysypuje w okrąg i w środkowy dołek wkłada się 30 gram. ($2\frac{1}{4}$ łuta) cukru, 5 gram. ($\frac{1}{2}$ łuta) soli, 15 gram. ($1\frac{1}{8}$ łuta) rozpuszczonego masła, cztery żółtka i 2 lub 3 łyżki gorącego mleka. Zmieszawszy to wszystko razem zarabia się z mąką, dobrze ciasto zagniata i przerabia z zaczynem ciastowym przygotowanym poprzednio w rądelku, starając się aby zaczyn wszędzie równo wymieszać z ciastem.

Następnie smaruje się masłem przygotowaną formę jednostajną, 18 centim. w przecięciu szerokością, a 12 centim. wysoką i wkłada się wyrobione ciasto, przetrzymując w formie w miejscu umiarkowanie ciepłym, dopóki nie wyrosnie więcej niż o drugie tyle, poczem wsadza się do gorącego pieca i wypieka przez godzinę.

Z chwilą użycia obraca się placek na drugą stronę, posypuje lekko utłuczoną solą, smaruje młodem rozpuszczonym masłem i używa na gorąco.

M. Cz.....ka.

WIADOMOŚCI UŻYTECZNE.

W GOSPODARSTWIE DOMOWEM.

Wino z rodzynek. W ostatnich latach znacznie upowszechnił się w Grecyi wyrób wina z rodzynek, które następnie zabarwiane na czerwono kwiatem czarnej malwy, zastępuje tam czerwone wina francuzkie stołowe. Wino tego rodzaju jest tam w powszechnem użyciu pod nazwą lekkiego burgunckiego.

Dotatki dla tuczonej trzody chlewnej. Jeden z praktycznych hodowców, zajmujących się wytuczaniem trzody chlewnej, zaleca celem utrzymania trzody chlewnej przy pożądanym zawsze apetycie, doświadczony sposób następujący: Na każdą sztukę opasową, przeznaczoną się codziennie po dwie pełne garści owsa, który od razu na dwa dni przyrządza się w ten sposób, iż wsypuje się takowy w odpowiednie naczynie, posypuje solą i skrapia dopiero wodą. Ponieważ skutkiem namoczenia owies pęcznieje, a zatem nie nasypuje się owsa do pełna naczynią. Tak przygotowany owies chciwie spożywają tuczające się wieprze i utrzymują się stale przy dobrym apetycie.

Niektórzy gospodarze postępują jeszcze w tym samym celu w ten sposób, iż zadają opasowej trzodzie, co 14 dni po 1/2 luta antymonu (Antimonium crudum) na każdą sztukę, a to w rzadkiej polewce przyrządzonej z mąki lub w mleku, albo też poprostu w wodzie podawanej do picia. Antymon przyczynia się w tym razie nie tylko do lepszej strawności a tem samem i do utrzymania apetytu, ale przyspiesza zarazem przyrost mięsa i tłuszczu. Jest też przerywającą na niektóre choroby świń i zabezpiecza od węgrów.

Obok powyższych środków nie należy jednak zaniedbywać podawania opasom w dostatecznej ilości węgla drzewnych, bacząc na to iż opasanie wprowadza w stan niezwykle i nie-naturalny. Potrzebne jest zatem wzmocnienie czynności organów pokarmowych, albo raczej niedopuszczenie osłabienia takowych, co wpłynęłoby niekorzystnie na zdolność opasową.

Dobrze jest wreszcie od czasu do czasu dodawać do karmy troszkę piasku lub gliny, a oprócz tego sól do lizania.

Przechowanie młóto. Wiadomo iż młóto prędkiemu zwykle podlega rozkładowi i dotychczas nie znano środka przechowania takowego przez dłuższy czas na zapas wiosenny, kiedy już browary przestają być czynne. Obecnie pismo „*przemysłowo-handlowe*“ wydawane w niższej Bawaryi, zaleca pewny sposób przechowania w dołach cementowych, albo poprostu w ziemnych w gruncie ściśłym gliniastym, niewiele porowatym i nie sapowatym, zabezpieczonym od wnikania wody zaskórnej.

W dołach takich ze ścianami skośnemi lekko ku spodowi zwiężającemi się, udeptuje się wkładane warstwami młóto, wyciśnięte pierw ze zbytnej wody. Po nałożeniu młóto, tak aby wystawało nad powierzchnią dołu, ostatnią warstwę posypuje się mialkim przesianym popiołem drzewnym, na ten kładzie warstwę słomy i przykrywa grubym pokładem ziemi, bacząc później pilnie, aby pozostałe w ziemi okrywającej rysy czyli szczeliny bezwzględnie zasypywać, nie dopuszczając przystępu powietrza.

Tak przechowane młóto przetrzymuje się dobrze aż do lata, a przebywszy mleczno-kwaskową fermentację, chciwie spożywane bywa przez bydło, jest zdrowe, strawne i lepiej odżywiające aniżeli świeże.

Raz odkryty dół wymaga jednak prędkiego zużytkowania, gdyż ułatwiony przystęp powietrza wpływa na prędkie zepsucie. Dla tego dołów takich nie należy wybierać zbyt obszernych, ale za to więcej mniejszych, tak aby każdy dół zawierał nie większą ilość nad tę jaka może być spotrzebowaną w przeciągu 8 do 14 dni.

Ogniotrwała zaprawa. Według poczynionych doświadczeń, doskonale otrzymano rezultaty zmieszaniem gliny ze zwyczajnym syropem melasowym. Tym celem miesza się wysuszoną glinę z melasą i dokładnie przerabia rydlami. Zaprawy takiej używa się do obmurowania ognisk na bardzo silne wystawionych gorąco.

Skuteczne leczenie ukąszeń przez jadowite węże. Pewien z angielskich doktorów opowiada iż przywołany do jednego z młodych ludzi, ukąszonego przez jadowitego węża, zadał mu 10 kropli silnego spirytusu salmiakowego, chociaż wątpił w użycie środka. W tej chwili nadszedł jednak jeden z inteligentniejszych mieszkańców z kolonii afrykańskich i oznajmił, że tam leczą ukąszenia węzów przykładaniem na ranę rozkrajanych piersi żywych kur. Sposób ten zastosował też zaraz z zupełnem powodzeniem jak następuje. Złapano kurę, obskubano pierze na mięsistej piersi, przecięto skórkę i przyłożono tak żywą skaleczeniem do rany. Skoro kura zdechła natychmiast zastąpiono ją tak samo drugą, potem trzecią, czwartą i piątą. Ta ostatnia została tylko oszołomiona, kiedy pierwsza zdechła w paru minutach, druga w 1 1/2 minuty, trzecia w 6 minut a czwarta w 10 minut. Nadmienić tu trzeba iż żadna z kur nie była tak dalece zraniona, aby to śmierć spowodować miało.

Kto wie czy postępowanie to nie dałoby się zastosować z równym skutkiem do ukończeń przez przy wścieckle.

WIADOMOŚCI UŻYTECZNE

Z OGRODNICTWA.

Portulaka jako roślina warzywna. Pod jedną i tą samą nazwą znana, portulaka jako roślina ozdobna, uprawiana jest po wielu ogrodach. Mniej natomiast uprawiana jest u nas portulaka jako roślina warzywna, użytkowana we Francyi

do zup, na salaty i na jarzynę, podobnie jak szpinak. Pa ryscy ogrodnicy uprawiają też portulakę nie tylko na grzędach ogrodowych w porze letniej, ale nawet pędzą takową w porze zimowej w inspektach, co jest najlepszym dowodem

iż warzywo to jest przez smakoszków ulubianem i poszukiwanem. Roślina ta ma nawet posiadać własności uleczające chorób wątrobianych.

Zasiew portulaki skutecznia się w kwietniu lub w maju, dość gęstem zasiewaniem na lekkim dobrze użyzonym gruncie. Po zasiewie utłacza się grzędę a potem bardzo płytko przykrywa nasienie, posypując ziemią inspektową. Skoro wyrosnie dostatecznie, ale póki jeszcze młode i delikatne, obcina się przez całe lato wyrastające świeże łodygi i użytkuje jak nadmieniono. Żółta odmiana portulaki bywa na kuchnię wyżej cenioną, aniżeli zielona.

Lilje w doniczkach. Angielscy hodowcy lilii zapewniają według uzkuteczonych doświadczeń, że wszelkie gatunki i odmiany lilii daleko lepiej się udają w głębokich czyli wysokich doniczkach aniżeli w zwyczajnych kwiatowych.

Szparagi jako roślina ozdobna. Wiadomo iż w porze zimowej bardzo często zbywa na zielonej ozdobie do ubrania bukietów. Paryscy ogrodnicy, którzy umią wszystko użytkować, zaspakajają potrzebę taką łodygami szparago-

wemi, sadząc na taki użytek, tuż obok siebie, ściśle w doniczkach pomieszczone, młode wysadki szparagowe, które dostarczają w obfitości do wypełnienia bukietów odpowiedniej zieleni. Rozwinięte w doniczkach szparagi, mogą też służyć i na ozdobę do ubrania stołów, pomieszczone wraz z innymi doniczkami kwiatowymi.

Rozmnażanie krocieni (Croton) w wodzie. Postępowanie takie od wielu lat w Anglii praktykowane, szczególnie zalecane jest przez ogrodników angielskich, gdyż tym sposobem daleko pewniej i prędzej wypuszczają korzenie, użyte w tym celu łodygi, aniżeli postępując zwyczajnie. Według zaleconej metody postępowania wkłada się odcięte łodygi w małe flaszczyki napełnione wodą, do której włożono też cokołówek węgla drzewnego, aby utrzymać wodę w czystości, potem stawiają flaszczyki na rurach rozprzewadzących wodę ogrzewającą cieplarnie, poczem w krótkim czasie wypuszczają łodygi korzonki. W ten sam sposób rozmnażają też z powodzeniem i draceny (*dracaena*) które w przeciągu pięciu dni wypuszczają już korzenie.

WIADOMOŚCI BIEŻĄCE.

Koszykarstwo. Według zamieszczonej wiadomości w „Gazecie Handlowej” jeden z obywateli ziemskich, w lubelskim sprowadził niedawno nauczycielkę koszykarstwa, która córki jego wyuczyła tego pożytecznego a łatwego rzemiosła. Panienci uczyć będą pleceni koszyków dzieci wiejskie.

Inny znów ziemianin w majątku swoim wysadził wikliną koszykarską znaczne przestrzenie piaszczyste nad Wisłą i zamierza kilku chłopców zdutniejszych a dobrze się prowadzących wysłać na naukę koszykarstwa do Galicji. Staną się oni następnie nauczycielami okolicznych włóścian.

Ze względu, że kraj nasz, posiadający wyborne po temu uznanej powszechnie potrzeby energiczniejszego rozwoju u nas drobnego przemysłu, czyni te warte są pochwały i uznania.

Zakład naukowo rzemieślniczy dla kobiet. Oprócz istniejącego już od kilku lat w Warszawie „Zakładu rękodzielniczego dla kobiet” pod przewodnictwem p. Edwarda Łojko, powstał obecnie, drugi zakład *Naukowo Rzemieślniczy dla kobiet*, pod przewodnictwem pani Suchowieckiej z zakresem nie mniej obszernym jak pierwszy.

Zakład p. Łojko wydał już owoce, gdyż kilka rzemiosł właściwych zajęciom kobiecym upowszechniło się nie tylko w Warszawie ale i po miasteczkach na prowincji.

W nowo otwartym Zakładzie p. Suchowieckiej, mają być wykładane systematycznie przez uzdolnionych nauczycieli wszelkie rzemiosła dostępne kobietom. Oprócz rzemiosł praktykowanych już przez kobiety, według programu zakładu, przybywa jeszcze nauka wyrobu koronek, jubilerstwa, szmuklerstwa, zegarmistrzostwa, fryzjerstwa itp. zajęć, jakimi kobiety zatrudniać się mogą.

Nie pominięto również pouczenia prac i zajęć właściwych kobietom na wsi zamieszkałym, w prowadzeniu kursów ogrodnictwa, pszczolnictwa, jedwabnictwa, oraz gospo-

darstwa domowego i nabiałowego, przyczem p. Suchowiecka zamierza w stosownej porze założyć wzorową fermę za miastem, celem połączenia praktyki z teorią.

Będą też w Zakładzie tym wykłady ekenomii domowej, tak niezbędnej w życiu rodzinnem.

Przez wzgląd na mniej zamożne uczennice, opłata za naukę ma być znacznie niższą. Dla stałych uczennic dorosłych, mają być nadto urządzone osobne pokoiki, o ile pragnące niezależnego pomieszczenia, będą posiadały odpowiednie fundusze. Przedstawia to pewną dogodność dla córek obywatelskich z prowincji, jakie życzyć sobie będą kształcić się fachowo.

Zakład ten na obszerną skalę urządzony pod przewodnictwem pani Suchowieckiej, przedstawia zatem wszelkie warunki powodzenia, jakiego życzyć mu należy.

Nadmieniam tu jeszcze iż zanim otwartą będzie ferma dla praktycznej nauki gospodarstwa wiejskiego, pożądanem jest iżby obywatelki ziemskie przyszły w pomoc Zakładom przyjmowaniem uczennic wyszłych z zakładu na praktykę gospodarczą, jakie życzenia objawiły zamierzające kształcić się praktycznie w zawodzie gospodarstwa domowego wiejskiego.

Sądzimy też iż życzenie to spełnionem zostanie przez obywatelki wiejskie, poczuwające się do spełniania obowiązków do jakich zobowiązuje nas poczucie ogólnego dobra.

Panie ofiarujące pomieszczenie na praktykantki gospodarce, mogą życzenia swoje zakomunikować pośrednictwem „Redakcyi Gospodyni Wiejskiej.”

Dodajemy w końcu iż pomieniony Zakład otwarto przy ulicy Brackiej Nr. 17., gdzie zapisują się uczennice i pod jakim to adresem porozumiewać się można listownie z przewodniczącą w Zakładzie.

Zygmunt Jaroszewski.

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

KOMPLETY GOSPODYNI WIEJSKIEJ z roku 1878

Są jeszcze do nabycia w Redakcyi po cenie prenumeracyjnej już zbroszurowane:

Rs. 4 kop. 50 z przesyłką na Prowincję.
Rs. 4 w Warszawie.

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

BIBLIOTEKA GOSPODARSTWA DOMOWEGO

Dzielko obejmujące

Użytkowanie owoców i jarzyn

jakoto:

Zbieranie, Przechowywanie, Suszenie, Konserwowanie i przerabianie na: Konfitury, Soki, Syropy, Marmolady, Powidła i Wina owocowe.

niemniej przyrządzanie:

Lodów, Sorbetów, Napojów, Kompotów, Nalewek, Likierów, Cukrów deserowych i Pastylek owocowych.

oraz

wszelkie sposoby konserwowania jarzyn

Według najlepszych przepisów zebrane i uzupełnione

przez **A. S.**

(Z licznymi ilustracjami w tekście).

Jest do nabycia po cenie rub. 1 kop. 50 we wszystkich księgarniach.

Skład Główny u Maurycego Orgelbranda w Warszawie.

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

GOSPODARSTWO WZOROWE

obejmujące szczegółowa

**Uprawę Roślin Zbożowych, Groszkowych,
Koniczynnych i Traw**

przez

Zygmunta Jaroszewskiego.

obznajunia z uprawą, oraz z wszelkimi gatunkami i odmianami roślin zbożowych i pastewnych, przedstawionych w drzeworytach. a zarazem zapoznaje ze środkami zaradczymi 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.

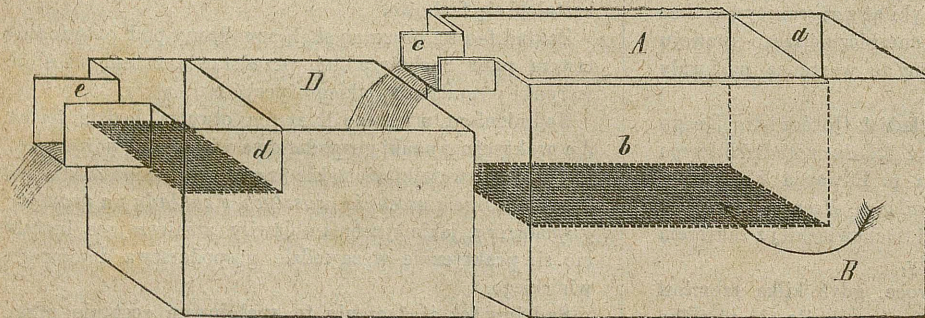
FABRYKA WYROBÓW BLASZANYCH I METALOWYCH

KAROLA JUNG

W WARSZAWIE,

ulica Nowy-Swiat Nr. 70.

poleca **Skrzyneczki kalifornijskie do wylęgania ryb.**



Skrzyneczki kalifornijskie do wylęgania ryb.

W skrzyneczkach tych, zajmujących zaledwie kilka stóp przestrzeni wylęga się około 10,000 sztuk łososi lub pstrągów i wszelkich ryb szlachetnych, a wylęgnięty narybek służy do zarybiania rzek, jezior i stawów. Skrzyneczki te dają się ustawiać wszędzie tam gdzie jest woda bieżąca, jak przy młynach, źródłach i sluzach. W bieżącym roku wyhodowano w takich narybek łososi, którym zarybiono pod Krakowem Wisłę. Sposób postępowania opisany w 9 N rze Gosp. Wiej. z b. r. Całe urządzenie składające się: 1, z podwójnej skrzyneczki wylęgowej, 2, ze skrzyneczki pochwytywającej i 3 ze skrzyneczki zastawkowej, kosztuje na miejscu w pomienionej fabryce Rub. 8.

PRENUMERATA:

Na Prowincyi: Rocznie rs. 6. Półrocznie rs. 3. Kwartalnie rs. 1 k. 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 m. W Galicyi: Rocznie 10 fl. Półrocznie 5 fl. Kwart. 2½ fl. Z przes. poczt.

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 Nr. 25.

Prenumerować należy pod adresem *Zygmunt Jaroszewski*, ulica Królewska Nr. 25.