KALENDARZ

NA ROK

1878

KOLĘDA

DLA

GOSPODYŃ

PRZEZ

AUTORKĘ 365 OBIADÓW

Cena kop. 50

WARSZAWA.

SKŁAD GŁÓWNY W KSIĘGARNI GEBETHNERA I WOLFFA.

LWÓW.
księgarnia Gubrynowicza i Synmita.

KRAKÓW
Księgarnia Dygasińskiego.

ROK 1878.

LICZBA ZWROTÓW KALENDARSKICH.

Podług nowego Gregorjańskiego Kalendarza.	XVII	Liczba złota	XVII
	XXVI	Epakta	VIII
	XI	Okres słońca	XI
	VI	Poczet Rzymski	VI
	F.	Litera Niedzielna	A

Podług starego Juljańskiego Kalendarza.

Święta ruchome na rok 1878.

Kościoła Rzymsko-Katolickiego.

Niedziela Starozap.	d.	17 Lutego
„ Mięsopus.	„	24 Lutego
„ Zapustna	„	3 Marca
Popielec	„	6 Marca
Niedziela Wstępna	„	10 Marca
Wielkanoc . . .	„	21 Kwietnia
Krzyżowe dni . .		27 28 i 29 Maja
Wniebowstąp. Pań.	„	30 Maja
Zielone Świątki .	„	9 Czerwca
Świętej Trójcy .	„	16 Czerwca
Boże Ciało . . .	„	20 Maja
Niedziela 1 Adwentu	„	1 Grudnia

Kościoła Prawosławnego.

Niediela Myt. i Far.	d.	5 fewrala
„ Miasopust.	„	19 „
„ Syropustu.	„	26 „
„ Werbuaja	„	9 aprela
Woskresienie Christ.	„	16 „
Wozniesienie Hosp.	„	25 maja
Soszestwie Ś. Ducha	„	4 junia
Nied. Nad. wsiech praz.	„	11 junia
1 deń Petrowa Posta	„	12 „

Mięsopustu, rachując od Nowego Roku do Popielca, jest tygodni 9 dzień 1.

Cztery pory roku.

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

Suche dni.

Pierwsze dnia 13, 15 16 Marca.
Drugie dnia, 12, 14 i 15 Czerwca.
Trzecie dnia 18, 20 i 21 Września.
Czwarte dnia 18, 20 i 21 Grudnia.

Zaćmienia w roku 1878.

W roku 1878 przypadają trzy zaćmienia, dwa zaćmienia słońca a jedno księżyca, z których jedno zaćmienie księżyca w naszych okolicach widzialne będzie.

Pierwsze zaćmienie słońca cząstkowe d. 4 Lutego w naszych okolicah niewidzialne.

Drugie zaćmienie d. 17 Lutego o godzinie 10 minut 40 wieczór widzialne.

Trzecie zaćmienie słońca d. 30 Ljpca u nas widzialne.

EWANGELJE.

NA WSZYSTKIE NIEDZIELE I UROCZYSTOŚCI.

w roku 1878.

Na Nowy Rok, u Łukasza św. w rozdz. 2 *O obrzezaniu Chrystusa Pana.*

„ Niedzielę po nowym Roku, u Mat. św. w rozdz. 3 *O Chrzcie Chrystusa w Jordanie.*

„ Trzęch Króli, u Mat. św. w rozdz. 2 *O ŚŚ. Trzech Królach.*

„ Niedzielę 1 po 3 Królach, u Łuk. św. w roz. 2 *O Chrystusie w 12-tu latach.*

„ Niedz. 2 po 3 Król., u Jana św. w roz. 2 *O godach w Kanie Galilejskiej.*

„ Niedzielę 3 po 3 Królach, u Mateusza św. w roz. 8 *O trędowatym i setniku.*

Na Niedz. 4 po 3 Król., u Mat. św. w roz. 8 *O uspokojeniu bałwanów morskich.*

„ Oczyszczenie N. M. P., u Łukasza św. w rozdz. 2 *O przyniosieniu Chrystusa do kościoła Jerozolimskiego.*

„ Niedz. 5 po 3 Król., u Mat. św. w roz. 13 *O siejbiarzu i rozmaitem nasieniu.*

„ Niedzielę Starozap., u Mateusza św. w rozdz 20 *O robotnikach w winnicy.*

„ Niedzielę Mięsopustną, u Łukasza św. w rozdz. 8 *O nasieniu i roli.*

„ Niedzielę Zapustną, u Łukasza ś. w roz 18 *Jezus przepowiada swą mękę.*

Na Niedzielę Wstępną, u Mat. św. w roz. 6 i 4 *O poście i djable który kusił Jezusa.*
„ Niedz. Suchą, u Mateusza św. w rozdz. 17 *O przemienieniu się Jezusowem.*
„ Niedzielę Głuchą, u Łukasza św. w roz. 11 *O wyrzuceniu czartów.*
„ Zwiastowanie N. M. P., u Łuk. święt. w roz. 1 *O przysłaniu Anioła Gabrjela do N. M. P.*
„ Niedzielę Środopostną, u Jana św. w rozdz. 6 *O nakarmieniu 5000 ludzi.*
„ Niedzielę Białą u Jana św. w rozdz. 8 *O żydach chcących ukamienować Jezusa.*
„ Niedzielę Kwietnią, u Mat. św. w roz. 21 *O wjeździe Chrzstusa do Jerozolimy.*
„ Wielki Czwart., u Jana św. w roz. 13 *O wieczerzy Pańskiej.*
„ Wielki Piątek, Passja według Jana św. w rozdz. 18 i 19.
„ Niedzielę Wielkanocną, u Marka św. w rozdz. 16 *O Zmartwychwstaniu Chrystusa Pana.*
„ Poniedz. Wielkanocny, u Łukasza św. w roz. 24 *O dwóch uczniach Chrystusa.*
„ Niedz. Przewodnią, u Jana św. w roz. 20 *O pokazaniu się Chrystusa uczniom.*
„ Niedzielę 2 po Wielkanocy, u Jana św. w rozdz. 10 *O Chrystusie dobrym Pasterzu.*
„ Niedzielę 3 po Wielkanocy, u Jana św. w roz. 16 *O odejściu Chrystusa do Ojca.*
„ Ś. Stanisława, u Jana św. w roz. 10 *O Chrystusie dobrym Pasterzu.*
„ Niedzielę 4 po Wielk., u Jana ś. w roz. 16 *O przyczynie odejścia Chrystusa.*
„ Niedziela 5 po Wielkan., u Jana św. w roz. 16 *O skutkach prośby w Imieniu Jezusa.*
„ Wniebowstąpienie Pańskie, u Marka ś. w r. 16 *O Wniebowstąpieniu Chrystusa.*
„ Niedz. 6 po Wielk., u Jana św. w roz. 16 *O przyjściu pociechy Ducha Św.*
„ Zesłanie Ducha św., u Jana św. w roz. 14 *O zesłaniu Ducha Św.*
„ Po niedz. Świąt., u Jana św. w rozdz. 3 *O rozmowie Chrystusa z Nikodemem.*
„ Trójcę św., u Mateusza św. w rozdz. 28 *O mocy danej Chrystusowi.*
„ Boże Ciało, u Jana św w rozdziale 6 *O Sakr. Ciała i Krwi Chrystusa Pana.*
„ Niedzielę 2 po Św., u Łuk. św. w roz. 14 *O wezwaniu na wielką wieczerzę.*
„ Niedzielę 3 po Św., u Łuk. św. w rozdz. 15 *O zgubionej owcy i groszu.*
„ ŚŚ. Piotra i Pawła. u Mateusza św. w roz. 16 *O władzy danej Piotrowi.*
„ Niedzielę 4 po Św., u Łukasza św w r. 5 *O obfitym połowie ryb.*
„ Niedzielę 5 po Św., u Mateusza św. w roz. 5 *O sprawiedliwości i pojednaniu się z bratem.*
„ Niedzielę 6 po Św., u Marka św. w r. 8 *O nakarmieniu 4000 ludzi.*
Na Niedzielę 7 po Św. u Mateusza św. w roz. 7 *O fałszywych prorokach.*
„ Niedzielę 8 po Św., u Łuk. św w roz. 16 *O niesprawiedliwym szafarzu.*
„ Niedzielę 9 po Św., u Łukasza św. w r. 15 *O zburzeniu Jerozolimy.*
„ Niedzielę 10 po Św., u Łuk. św. w roz. 18 *O faryzeuszu i celniku.*
„ Wniebowzięcie N. M. P., u Łukasza św w roz. 10 *Mowa Chr. P. do Marty.*
„ Niedzielę 11 po Św., u Marka ś. w roz. 7 *O głuchym i niemym.*
„ Niedzielę 12 po Św., u Łuk. św. w roz. 10 *O rannym Samarytaninie.*
„ Niedzielę 13 po Św., u Łuk. św. w roz. 17 *O uzdrowieniu trędowatego.*
„ Narodzenie N. M. P., u Mat. św w r. 1 *Księgi rodzaju Jezusa Chrystusa.*
„ Niedzielę 14 po Św., u Mat. św. w roz. 6 *O służeniu Bogu i mamonie*
„ Niedzielę 15 po Św., u Łuk. św. w roz. 7 *O wskrzeszeniu syna wdowy.*
„ Niedzielę 16 po Św. u Łuk. św. w roz. 14 *O uzdrowieniu opuchłego.*
„ Niedztelę 17 po Św., u Mat. św. w roz. 22 *O miłości Boga i bliźniego.*
„ Niedzielę 18 po Św., u Mat. św. w roz. 6 *O uzdrowieniu paralityka.*
„ Niedzielę 19 po Św., u Mateusza ś. w r. 22 *O wezwaniu na gody weselne.*
„ Niedzielę 20 po Św., u Jana św. w roz. 4 *O chorym synu królewskim.*
„ Niedzielę 21 po Św., u Mat. św. w roz. 18 *O dłużniku złośliwym i słudze.*
„ Wszystkich ŚŚ., u Mat. św. w rozdz. 5 *O tych którzy są błogosławieni.*
„ Dzień zaduszny, u Jana św. w roz. 5 *O wskrzeszeniu umarłych.*
„ Niedzielę 22 po Św., u Mateusza ś. w r. 22 *O oddawaniu czynszowej monety.*
„ Niedzielę 23 po Św., u Mat. św. w roz. 24 *O wskrzeszeniu córek księcia.*
„ Niedzielę 24 po Św., u Mat. św w roz. 8 *O Jezusie i uczniach na morzu.*
„ Niedzielę 1 Adwentu. u Łuk. św. w r. 21 *O znakach na niebie i ziemi.*
„ Niedz. 2. Adwentu, u Jana św. w roz. 11 *O poselstwie Jana do Chrystusa.*
„ Niepokalane Poczęcie NMP., u Mat. św. w rozdz. 1 *Księgi rodzaju Jszusa Chrystusa.*
„ Niedzielę 3 Adwentu. u Jana św. w r. 1 *O poselstwie żydów do Jana.*
„ Niedzielę 4 Adwentu, u Łuk. św. w r. 3 *O Janie opowiadającym Chrzest.*
„ Boże Narodzenie Ewang. u Łuk. św. w r. 2 *O Narodzeniu Chrystusa Pana.*
„ Św. Szczepana 1-go Męczen., u Łuk. św. w roz. 23 *O posyłaniu proroków.*
„ Jana Ewang. u Mateusza św. w roz 21 *O naśladowaniu Chrystusa.*
„ Młodziank., u Mat. ś. w r. 2 *O ucieczce do Egiptu i rzezi niewiniątek w Betleem.*

DNI GALOWE NA ROK 1878.

Które należy obchodzić przez nabożeństwo i uwolnienie uczniów od lekcyi.

STYCZEŃ. Dnia 25 Grudnia (6 Stycznia) Pamiątka wyswobodzenia kościoła i państwa rossyjskiego od napadu Gallów, a z nimi 20 plemion.

Dnia 1 (13) Nowy Rok ruski, oraz rocznica urodziu J. C. W. W. X. *Alexieja Aleksawdrowicza.*

Marzec. D. 19 Lut. (3 Mar.) Pamiątka wstąpienia na tron Jego Ces. Kr. Mości Najjaśniejszego ALEXANDRA II MIKOŁAJEWICZA.

Dnia 10 (26 Lutego) Rocz. ur. J. C. W. W. X. ALEXANDRA ALEXANDROWICZA Następcy Tronu.

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

Dnia 17 (29) Rocz. urodz. J. C. K. M. N. ALEXANDRA II-go MIKOŁAJEWICZA oraz urodz. J. C. W. W. X. *Mikołaja Michałowicza.*

SIERPIEŃ. Dnia 3 (23 Lipca) Imieniny J. C. K. M. N. MARJI ALEKSANDRÓWNEJ i J. C. W. W. X. *Marji Teodorówney* Małżonki Następcy Tronu.

Dnia 27 Lipca (3 Sierpnia) Rocz. urod. J. C. K. M. N. MARJI ALEKSANDRÓWNEJ, oraz rocz. ur. i Im. J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza* Starszego i Im. J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza* Młodszego.

WRZESIEŃ. D. 26 Sierp. (7 Wrz.) rocz. koronacji Ich C. K. M. Najjaś. ALEXANDRA II-go MIKOŁAJEWICZA i Najjaśniejszej MARJI ALEXANDRÓWNEJ.

D. 30 Sierp. (11 Wrz.) Im. J. C. K. M. Najj. ALEXANDRA II-go MIKOŁAJEWICZA i J. C. W. W. X. ALEXANDRA ALEXANDROWICZA Następcy Tronu i J. C. W. W. X. *Aleksandra Michałowicza* tudzież urodz. J. K. M. *Olgi Mikołajewnej*, Małżonki Króla Wirtembergskiego, oraz święto Orderu ś. Aleksandra Newskiego.

LISTOPAD. Dnia 14 (26) Urodziny J. C. W. W. X. *Marji Teodorówney*, Małżonki Następcy Tronu.

Następujące dnie należy obchodzić przez nabożeństwo.

STYCZEŃ. D. 22 Grud. (3 Stycz.) Im. J. C. W. W: X. *Anastazji Michałownej*

D. 10 (22) ur. J. C. W. W. X. *Piotra Mikołajewicza.*

LUTY. D. 3 (15) Rocz. ur. J. C. W. W. X. *Mikołaja Konstantynowicza*, oraz święto Orderu ś. Anny.

D. 4 (16) rocz. ur. J. C. W. W. X. *Wiary Konstantynownej.*

MARZEC. D. 25 Marca (6 Kwiet.) ur J. C. W. W. X. *Xieni Alexandrównej.*

KWIECIEŃ. D. 1 (13) ur. J. C. W. W. X. *Alexandra Michałowicza.*

D. 10 (22) Rocz. Ur. J. C. W. W. X. *Włodzimierza Alexandrowicza.*

MAJ. D. 23 Kwiet. (5 Maja) Im. J. C. W. W. X. *Alexandry Józefówny* i J. C. W. W. X. *Alexandry Piotrównej.*

D. 27 Kwiet. (9 Maja) rocz. ur. J. C. W. W. X. *Jerzego Alexandrowicza.*

D. 29 Kwiet. (11 Maja) rocz. ur. J. C. W. W. X. *Sergjusza Alexandrowicza.*

D. 6 (18) rocz. ur. J C. W. W. X. *Mikołaja Alexandrowicza.*

CZERWIEC. D. 20 Maja (1 Czerwca Im. J. C. W. W. X. *Alexieja Alexandrowicza*, oraz J. C. W. W. X. *Alexieja Michałowicza.*

D. 21 Maja (2 Czerwca) Im. J. C. W. W. X. *Konstantyna Mikołajewicza* i J. C. W. W. X. *Konstantyna Konstantynowicza* i rocz. ur. J. C. W. W. X. *Alexandry Piotrównej.*

D. 1 (13 Czerwca) rocz. ur. J. C. W. W. X. *Dymitra Konstantynowicza.*

LIPIEC. D. 26 Czer. (8 Lipca) roczn. ur. J. C. W. W. X. *Alexandry Józefównej.*

D. 27 Czer. (9 Lipca) pamiątka zwycięztwa Piotra W. pod Połtawą nad Karolem XII.

D. 29 Czerwca (11 Lipca) Im. J. C. W. W. X. *Pawła Alexandrowicza* i J. C. W W. X. *Piotra Mikołajewicza.*

D. 1 (13) Lipca rocz. ur. J. C. W. W X. *Wacławu Konstantynowicza.*

D. 5 (17) Lipca Im. J. C. W. W. X. *Sergjusza Alexandrowicza.*

D. 11 (23) Lipca Im. J. C. W. W. X. *Olgi Mikołajewnej* i J. K. M. *Olgi Konstantynównej*, Małż. J. K. M. Króla Helenów i J. C. W. W. X. *Olgi Teodorównej.*

D. 15 (27) Lipca Im. J. C. W. W. X. *Włodzimierza Alexandrowicza.*

D. 16 (28) Lipca roczn. ur. J. C. W W. X. *Anastazji Michałównej.*

SIERPIEŃ. Dnia 10 (22) Sierpnia rocz. ur. J, C, W. W. X. *Konstantyna Konstantynowicza.*

D. 11 (23) Sierp. roczn. ur. J. C. W. W. X, *Jerzego Michałowicza.*

D. 16 (28) Sierp. rocz. ur. J. C. W. W. X. *Katarzyny Michałównej.*

WRZESIEŃ. Dnia 22 Sierpnia (3 Września) roczn. ur. J. K. M. *Olgi Konstantynównej.*

D. 8 (20) Września rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Olgi Teodorównej.*

Dnia 9 (21) Wrz. Im. J. C. W. W. X. *Konstantyna Mikołajewicza.*

Dnia 17 (29) Wrz. Im. J. C. W. W. X. *Wiary Konstantynównej.*

PAŹDZIERNIK. Dnia 21 Września (3 Paźdz.) roczn. ur. J. C. W. W. X. *Pawła Alexandrowicza* i Im. J. C. W. W. X. *Dymitra Konstantynowicza.*

D. 22 Wrz. (4 Paźdz.) święto orderu równo-apostolskiego Xięcia Włodzimierza.

D. 28 Wrz. (10 Października) Im. J. C. W. W. X. *Wacława Konstantynowicza.*

D. 4 (16) Października roczn. urodzin J. C. W. W. *Michała Michałowicza.*

Dnia 5 (17) Października roczn. urodz. J. C. W, W. X. *Marji Alexandrównej.*

Dnia 13 (25) Październ. roczn. urodzin J. C. W. W, X. *Michała Mikołajewicza.*

LISTOPAD. Dnia 6 (18) rocznica ur. J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza* Młodszego.

Dnia 8 (20) Im. J. C. W. W. X. *Michała Mikołajewicza* i *Michała Michałowicza,* tudzież święto wszystkich Cesarski-Ruskich Orderów.

GRUDZIEŃ. Dnia 24 Listopada (6 Grudnia) Im. J. C. W. X. *Katarzyny Michałównej* i święto orderu św. Katarzyny.

Dnia 26 Listopada (8 Grudnia) Im. J. C. W. W. X. *Jerzego Alexandrowicza* i *Jerzego Michałowicza.* Święto orderu ś. Jerzego.

Dnia 30 Listopada (12 Grudnia) święto orderu Andrzeja Apostoła.

Dnia 6 (18) Grudnia Im. Ich CC. WW. WW. XX. *Mikołaja Alexandrowicza, Mikołaja Konstantynowicza* i *Mikołaja Michałowicza.*

Dnia 16 (28 Grudnia) roczn. urodzin J. C. W. W. X. *Alexego Michałowicza.*

DOM CESARSKO-RUSKI.

JEGO CESARSKA MOŚĆ Najjaśniejszy Pan, Cesarz i Samowładca Wszech Rossyi, Król Polski, ALEXANDER II-gi MIKOŁAJEWICZ, urodził się dnia 17 (29) Kwietnia 1818 r.; wstąpił na tron 19 Lutego (3 Marca) 1855 r.

JEJ CESARSKA MOŚĆ Najjaśniejsza Cesarzowa MARJA ALEXANDRÓWNA, urodziła się d. 27 Lipca (8 Sierpnia) 1824 roku.

JEGO CESARSKA WYSOKOŚĆ Cesarzewicz, Następca Tronu, Wielki Xiąże ALEXANDER ALEXANDROWICZ, urodził się dnia 26 Lutego (10 Marca) 1845 r.

JEJ CESARSKA WYSOKOŚĆ, Cesarzówna, Następczyni Tronu, Wielka Xiężna MARJA TEODORÓWNA, urodziła się d. 14 (26) Listopada 1847 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Mikołaj Alexandrowicz, urodził się dnia 6 (18) Maja 1868 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Jerzy Alexandrowicz, urodził się dnia 27 kwietnia (9 maja) 1871 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna Ksienia Alexandrówna, urodziła się dnia 25 marca (6 kwietnia) 1875 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Cyryl Alexandrowicz, urodz. się 20 Września (12 Paździer.) 1876 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Włodzimierz Alexandrowicz urodził się dnia 10 (22) kwietnia 1847 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Alexy Alexandrowicz, urodził się d. 2 (14) stycznia 1850 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Sergjusz Alexandrowicz, urodził się dnia 29 kwietnia (11 maja) 1857 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Paweł Alexandrowicz, urodził się dnia 21 września (3 października) 1860 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna Marja Alexandrówna, urodziła się dnia 5 (17) października 1853 r.; zaślubiona J. C. W. W. X. Alfredowi Edymburgskiemu.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Konstanty Mikołajewicz, urodził się dnia 9 (21) września 1827 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna Alexandra Józefówna, urodziła się dnia 26 Czerwca (8 lipca) 1830 roku.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Mikołaj Konstantynowicz, urodził się d. 2 (14) lutego 1850 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Konstanty Konstantynowicz, urodził sie d. 10 (22) sierpnia 1858 r.

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

Jego Cesarska wysokość Wielki Xiąże Wacław Konstantynowicz, urodził się dnia 1 (13) lipca 1862 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna Olga Konstantynówna, urodziła się d. 22 sierpnia (3 września) 1851 r., małżonka J. Kr. M. Króla Helenów Jerzego I-go.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna Wiara Konstantynówna, urodziła się dnia 4 (16) lutego 1854 r.; zaślubiona J. C. W. W. X. Wilhelmowi Wirtembergskiemu.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Mikołaj Mikołajewicz Starszy, urodził się dnia 27 lipca (8 sierpnia) 1831 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna Alexandra Piotrówna, urodziła się d. 21 maja (2 czerwca) 1838 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Mikołaj Mikołajewicz, Młodszy, urodził się d. 6 (18) listopada 1856 roku.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Piotr Mikołajewicz, urodził się d. 10 (22) stycznia 1864 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Michał Mikołajewicz, urodził się d. 13 (25) października 1832 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna Olga Teodorówna, urodziła się d, 8 (20) września 1839 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Mikołaj Michałowicz, urodził się d. 14 (26) kwietnia 1859 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Michał Michałowicz, urodził się d. 4 (16) października 1869 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Jerzy Michałowicz, urodził się d. 11 (23) sierpnia 1863 r.

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

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Sergjusz Michałowicz, urodził się dnia 7 października 1869 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiąże Aleksy Michałowicz, urodził się d 16 (28) grudnia 1875 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna Anastazja Michałówna, urodziła się dnia 16 (28) lipca 1869 r.

Ich Cesarskie Wysokości Xiążęta Romanowscy, Xiążęta Leuchtenbergscy:

Jego Cesarska Wysokość Xiąże Mikołaj Maxymiljanowicz, urodził się d. 23 lipca (4 sierpnia) 1843 r.

Jego Cesarska Wysokość Xiąże Eugenjusz Maxymiljanowicz, urodził się dnia 27 stycznia (8 lutego) 1847 r.

Jego Cesarska Wysokość Xiąże Sergjusz Maxymiljanowicz, urodził się dnia 8 (20) grudnia 1849 r.

Jego Cesarska Wysokość Xiąże Jerzy Maxymiljanowicz, urodził się dnia 17 (29) lutego 1852 r.

Ich Cesarskie Wysokości Xiężniczki Romanowskie, Xiężniczki Leuchtembergskie:

Jej Cesarska Wysokość Xiężna Marja Maxymiljanówna, urodziła się dnia 4 (16) października 1841 r., Małżonka J. X. M. Wielkiego Xięcia Badeńskiego Wilhelma.

Jej Cesarska Wysokość Xiężna Eugenja Maxymiljanówna, urodziła się dnia 20 marca (1 kwietnia) 1845 r.

Jej Królewska Mość Olga Mikołajewna, urodziła się dnia 30 sierpnia (11 września) 1822 r., Małżonka J. Kr. M. Karola Fryderyka Alexandra Króla Wirtembergskiego.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna Katarzyna Michałówna, urodziła się dnia 16 (28) sierpnia 1827 r., Małżonka J. X. M. W. X. Jerzego Meklemburg-Strelickiego.

STYCZEŃ

(*Słońce wstępuje w znak* **Wodnika** dnia 21).

STYCZEŃ ma dni XXXI				ЯНВАРЬ	STYCZEŃ
Dnia			ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚW. KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
20	1	**W.**	**Nowy Rok** Fulgentego	Дек. 1877. Мч. Игн, Б.	*Grud.* Teofila M.
21	2	Ś.	Makarego Opata	Мч. Юліаніи	Tomasza Ap.
22	3	C.	Daniela i Genowefy	Вмч. Анастасіи	Zenona i Flawiana
23	4	P.	Tytusa i Grzegorza	10 Мч. въ Кр. П. Павла	Wiktorji Panny
24	5	S.	Telesfora B.	Мч: Евгеніи и Клавдіи	† *Wigilja* Adama i Ewy
25	6	**N.**	**Trzech Króli**	**Рождество Христово**	**Narodze. Chrystusa Pana**
26	7	P.	Lucjana i Juljana	**Соборъ Пр. Богород.**	**Szczepana M.**
27	8	W.	Seweryna Opata	**Св. Мч. Стефана**	Jana Ewangelisty
28	9	Ś.	Marcjanny P. M.	20000 мч. въ Н. Ан. Ник.	Młodzianków
29	10	C.	Wilhelma i Agatona	14000 Мл. въ В. II Мар.	Tomasza Kantuaryjs.
30	11	P.	Higina i Teodozjusza	Мч. Анисіи	Eugienjusza B.
31	12	S.	Arkadjusza i Honoraty	Прп. Меланіи Римляни.	Sylwestra P. i Melanji
1	13	**N.**	*1 po 3 kr.* Weroniki P.	Ян. 1878 **Обрѣзаніе Г.**	*Stycz. 1878* **Nowy Rok**
2	14	P.	Hilarego B.	Св. Сильвестра II. P.	Makarego Opata
3	15	W.	Pawła Pustelnika	Св. пр. Малахіи	Daniela i Genowefy
4	16	Ś.	Marcellego Papieża	Соб. 70 Апост.	Tytusa i Grzegorza
5	17	C.	Antoniego Opata	См. Ѳеопемпта Ѳеоны	Telesfora
6	18	P.	Katedry ś. Piotra w Rz.	**Св. Богоявл. Господ.**	**Trzech Króli**
7	19	S.	Henryka B. i Kanuta	Соб. пред. Кр. Іоанна	Lucjana i Juljana
8	20	**N.**	*Im. Jez.* Fab. i Seb. M.	Пр. Георгія	*1 po 3 Kr.* Sewer. Op.
9	21	P.	Agnieszki P. M.	См. Поліевкта	Marc. P. M.
10	22	W.	Wincent. i Anas. M. M.	Св. Григорія Нисск.	Agatona i Wilhelma
11	23	Ś.	*Zaślubiny N. M. P.*	Пр. Ѳеодосія	Higina i Teodozjusza
12	24	C.	Tymoteusza B. M.	Мч. Татіаны	Hofloraty P.
13	25	P.	Nawrócenie ś. Pawła	См. Ермила	Weroniki P.
14	26	S.	Paulin. W. i Pol. B. M.	Пр. Стефана	Hilarego B.
15	27	**N.**	*3 po 3 Kr.* Jana Złotoust.	Пр. Павла и Іоанна	*Im. Jez.* Pawła 1-o P.
16	28	P.	Karola Wiel.	Пок. в. Ан. Петра	Marcel. Pap.
17	29	W.	Franciszka Salez. B. W.	Пр. Антонія Великаго	Antoniego Wyznawcy
18	30	Ś.	MartynyP. M	Св. Аѳанасія и Кирила	Kat. ś. Piotra w Rz.
19	31	C.	Piotra Nolaski	Пр. Макарія Египтян.	Henryka B. i Kan. Kr

Odmiany księżyca.

☾ Ost. kw. d. 26 o g. 2 m. 57 w.
● Nów d. 4 o g. 4 m. 13 r.
☽ Pier. kw. d 12 o g. 11 m. 22 r.
○ Peł. d. 19 .o g. 7 m. 24 w.

Święta żydowskie.

Dnia 5 Szabas i Rochodesz czyli 1 Marca Szwat, dnia 12 Szabas, d. 19 Szabas i Chamiszensor beszwat (dzień radosny). d. 26 Szabas.

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

ROZKŁAD PRACY GOSPODARCZEJ KOBIECEJ NA ROK CAŁY.

STYCZEŃ.

W miesiącu tym wszelkie zapasy spiżarni, apteczki i piwnicy są w całej pełni, całą więc gospodarczą czynnością pani domu jest używanie swej pracy przez przyjmowanie gości i licznie odwiedzających się wzajemnie znajomych. Miesiąc ten bowiem zwany karnawałem przeznaczony jest na odpoczynek i zabawy, w mieście na bale i wieczory zebrania, na wsi na kuligi, wesela i t. p. W rodzinnem zaś kółku cały ten miesiąc schodzi na czytaniu lub projektach zabaw, przygotowaniach toalet wieczornych, których wzory podaje tak obszernie poczynając od 1 Numeru roku w szpaltach swoich Bluszcz, pismo dla kobiet. Suknie balowe lekkie powinny się szyć na prędce, to jest bardzo szybko w obszernym pokoju na dużych stołach lub deskach, tak aby nie uległy zniszczeniu i świeżo były wykończone— nie radzę je szyć wieczorami, bo lekka tkanina łatwo od ognia zająć się może.

Smażenie pączków, faworków, robienie kremów, galaret, które w tym miesiącu naturalnie bez lodowni wybornie się udają jest codzienną pracą w styczniu.

Wiejskie gospodynie, zajmują się przędzeniem czystego już lnu konopi; następnie robieniem płótna, mniej umiejętne dziewki zająć darciem pierzy z zabitych jesienią gęsi. W karmiku już w styczniu karmić stosownie do potrzeby większą lub mniejszą ilość wieprzaków młodych rocznych (bo ze starszych niesmaczne) na szynki wielkanocne, które to karmienie trwa trzy do czterech tygodni.

W tym miesiącu należy lodownię, lub kto tej nie ma, głęboko kopane doły zaopatrywać w lód, nie spuszczając się na luty, który częstokroć bywa dżysty i bez mrozów, — można jednak zostawić to na początek lutego.

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

LUTY

(*Słońce wstępuje w znak* **Ryb** dnia 19)

LUTY ma dni XXVIII.			ФЕВРАЛЬ	LUTY
Dnia		ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православаной Церкви	ŚW. KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwi.
20	1 P.	†Ignacego B. i Brygidy.	Января. Евфимія Вел.	*Stycz.* Fabjana i Seb.
21	2 S.	**Oczyszczenie N. M. P.**	Пр. Максима	Agnieszki P. M.
22	3 N.	*1 po 3 kr.* Błażeja,	Тимоѳея Апостола	Wincent. Anas. M. M.
23	4 P.	Ansgarego.	Св. мч. Климента	*Zaśl. N.* M. *P.*
24	5 W.	Agaty P. M.	Пр. Ксеніи	Tymoteusza B. M.
25	6 Ś.	Doroty P. M.	Григорія Богослова	Nawrócenie ś. Pawła
26	7 C.	Romualda	Ксенофонта и Маріи	Polikarpa
27	8 P.	Jana z Matty	Іоанна Злотоустаго	Jana Chryzostoma
28	9 S.	Apolonji Panny	Ефрема Сирина	Karola W-go
29	10 N.	*5 po 3 kr.* Scholast P.	Игнатія Богоносца	Franciszka Salezego
30	11 P.	Eufrozyny P.	Соб. 3 Святител.	Martyny P. M.
31	12 W.	Gaudentego M.	Св. Кира и Іоанна	Piotra Nolaski
1	13 Ś.	Juljana i Jordana	Февр. Св. Трифона	*Luty.* Ignacego B.
2	14 C.	Walentego Kap.	**Срѣтеніе Господне**	**Oczyszczenie N. M. P.**
3	15 P.	Faustyna i Jowity.	Св. Симеона и Анны пр.	Błażeja B. M.
4	16 S	Juljanny Panny	П. Исидора и Кирила	Ausgarego B. W.
5	17 N.	*Staroz.* Sylwina i Don.	М. Ф. Смч. Агаф.	Agaty P. M.
6	18 P.	Konstancyi	Пр. Вукола	Doroty P. M.
7	19 W.	Konrada Wyznawcy	П. Пароенія	Romualda
8	20 Ś.	Leona B. i Euchar.	Вм. Ѳеодора Страт.	Jana z Matty
9	21 C.	Eleonory P.	См. Никифора	Apolonji P.
10	22 P.	Kat. św. Piotra w Ant.	См. Харлампія	Scholastyki Panny
11	23 S.	Romany p.	Св. мч. Власія	Eufrozyny Panny
12	24 N,	*Mięsop.* Macieja Apostoła	Бл. с. Св. Алексія мит.	*Stavoz.* Gaudent. M.
13	25 P.	Flawiana i Sygfr.	Пр. Мартиніяна	Flawjana i Jul.
14	26 W.	Alexanora B,	Прп. Авксентія	Walentego Kapł.
15	27 Ś.	Leanara i Anastazyi	Св. Ап. Онисима	Faustyna i Jowity
16	28 C.	Romana Opata	С. мч. Памфила и Пап.	Juljanny Panny

Odmiany księżyca.

☾ Ost. kw. d. 25 o g. 3 m. 16 r.
● Nów. d. 2 o g. 9 m. 5 w.
☽ Pier. kw. d. 10 o g. 1 m. 50 w.
○ Pełn. d. 17 o g. 10 m. 40 r.

Święta żydowskie.

Dnia 2 Szabas,—d. 3 Rozchodesz,—d. 4 Rozchodesz czyli 1 Mca Adar. d. 9 i 16 Szabasy, d. 17 Purym kuton, d. 23 Szabas.

Dnia	SŁOŃCA Wschód g.	m.	SŁOŃCA Zachód g.	m.	Długość dnia g.	m.	Przyby. dnia g.	m.	KSIĘŻYCA Wschód g.	m.	KSIĘŻYCA Zachód g.	m.
1	7	44	4	45	9	1	1	23	we dnie		0	2 r.
4	7	39	4	50	9	11	1	33			3	37 r.
7	7	33	4	56	9	23	1	45			6	37 r.
10	7	28	5	2	9	34	1	56	8	3 w.	we dnie	
13	7	22	5	7	9	45	2	7	11	48 w.		
16	7	16	5	13	9	57	2	16	2	1 r.		
19	7	10	5	10	10	8	2	30	4	42 r.		
22	7	4	5	24	10	19	2	41	6	32 r.		
25	6	58	5	30	10	32	2	54			7	37 w.
28	6	51	5	35	10	44	3	6	we dnie		11	3 w.

LUTY.

Zaraz w początkach tego miesiąca powinna się zająć czy to w mieście staranna i zabiegła gospodyni — czy na wsi z obowiązku, zabiciem wieprzaków na szynki wielkanocne aby kiszki, kiełbasy świeże i wszelkie podroby i odpadki pozostałe od solenia mięsiwa, zużyć w zapusty, przypadające zwykle w początkach tego miesiąca dla domowników, którzy z utęsknieniem oczekują rok cały na te specjały. Przepis urządzenia wieprzy podany w Poradniku porządku przez autorkę 365 obiadow.

Ponieważ luty jest miesiącem mroźnym należy więc gdzie są ryby i ludzie znający się na tem robić przeręble i łowić takowe— marynować w occie na post lub używać świeże. Zająć się praniem, bo już marcowe słońce bieli najlepiej bieliznę. Dzień już bywa znacznie dłuższy, można się zająć szyciem bielizny i przerabianiem sukien potrzebnych na wiosnę. Na wsi w końcu tego miesiąca można robić piwo, ocet, sok z żurawin, które są najlepsze z pod śniegu w tym miesiącu zebrane, butelkować miód z beczek. Również w tym czasie powinna się już przygotować mąka na pieczywo wielkanocne, aby była dobrze wyschnięta, zreszta i młyn jest wtedy wolny i zboża w śpichrzach pełno.

Wszelkie gatunki kasz na następny przednowek już w lutym trzeba przysposobić. Wędzenie szynek i różnych wędlin zaczyna się odbywać w drugiej połowie lutego. W końcu na wsi już jest robota w inspektach. W mieście pieczarki w piwnicy urządzić; pilnować dobrze piwnicznych zapasów czy się nie psują, przy zbliżającej się wiośnie. Kartofle zaczynające wyrastać obrywać starannie. Kto w styczniu nie zaopatrzył się w lód, stanowczo w lutym to zrobić powinien, nie spuszczając się już w żadnym razie na wilgotny często marzec.

Jabłka w piwnicach często przebierać i ustawiać na deskach, tak aby jedno drugiego nie dotykało (patrz D. II).

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

MARZEC

(*Słońco wstępuje w znak* **Barana** dnia 20)

MARZEC ma dni XXXI.				MARTЪ	MARZEC
Dnia			ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego.	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚW. KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwi
17	1	P.	Albina B.	Февр. Θеодора Тар.	*Luty.* Sylwina i Don.
18	2	S.	Heleny Ces. i Amelji	Св. Льва папы Рим.	Konstancji
19	3	**N.**	**Zapust.** Kunegundy Ces.	Мясоп. Св. Архипа	**Mięs.** Konrada wyzn.
20	4	P.	Kazimierza Kr.	Св. Льва Епископа	Leona B. i E.
21	5	W.	Fryderyka	Пр. Тимоθея	Eleonory P.
22	6	S.	† *Pop.* Wiktora i Kolety	Мч. Маврикія	Katedry ś. Piot. w An
23	7	C.	Tomasza z Akwinu	Св. Поликарпа	Romany P.
24	8	P.	Jana Bożego	1 и 2 Обр. гл. Іоана II.	Macieja Ap.
25	9	S.	Franciszki Wdowy	Тарасія Архіеп.	Flawiana i Sygfryda
26	10	**N.**	**Wstęp.** 40 Męczenników	Сыроп. Порфирія	**Zapust.** Alexandra B.
27	11	P.	Konstantego W.	Прокопія	Leand. i Ana.
28	12	W.	Grzegorza Pap.	Василія испов.	Romana Opata
1	13	Ś.	Nicefora i Krystyny	Марта. Прп. Евдокіи	*Marzec.* Albina B.
2	14	C.	Matyldy Królowej	Θеодота мч.	Heleny Ces. i Amelji
3	15	P.	Longina i Leontyny	Евтропія мч.	Kunegundy Ces.
4	16	S.	Cyrylla B. r Tacyana	Герасима и Павла	Kazimierza Królew.
5	17	**N.**	**Sucha.** Gertrudy Wdowy	Н. 1 В. п. Конона мн.	**Wstępna.** Fryderyka
6	18	P.	Gabryela Arch.	42 муч. въ Амморіи	Mik. i Kol.
7	19	W.	*Józefa Oblub. N. M. P.*	Василія и Ефрема	Tomasza z Akwinu
8	20	Ś.	Fufemji i Teodozyi	Θеофилакта	Jana Bożego
9	21	C.	Benedykta	40 муч. Севастійскихъ	Franciszki wd.
10	22	P.	Pawła B i Oktawjana	Кондрата мч.	40 Męczenników
11	23	S.	Katarzyny Król. Szwedz.	Софронія Патр	Konstantego W.
12	24	**N.**	**Głucha.** Marka i Tymot.	Θеофана	**Sucha.** Grzegorza P.
13	25	**P.**	**Zwiast. N. M. P.** Ireneusza	Никифора Патр.	Nicefora i Kry.
14	26	W.	Ludgera	Венедикта	Matyldy K.
15	27	S.	Ruperta	Агапія и Діонисія	Longina i Leontyny
16	28	C.	Syksta P.	Савина мч. и Трофима	Cyrylla B. i Tacjana
17	29	P.	Eustazego	Пр. Алексія чел. Бож.	Gertrudy wdowy
18	30	S.	Kwiryna i Ang.	Св. Кирила Архіеписк.	Gabryela
19	31	**N.**	**Srodop.** Kornelji i Balb.	Хрисанфа и Дарія	**Głuch.** *Józ. Ob. N. M. P*

Odmiany księżyca.

☾ Ostat, kw. d. 26 o g. 6 m. 12 r.
● Nów. d. 4 o g. 10 m. 44 r.
☽ Pier. kw. d. 12 o g. 4 w. 31 r.
○ Pełn. d. 19 o g. 9 m. 5 w.

Swięta żydowskie.

Dnia 2 Szabas (szkułym).—d. 5 Rozchodesz czyli 1 Mca Wegudor.—d. 9 Szabas (Hafsuka),—d. 16 Szabas (Zucher),—d. 18 Post Estery,—d. 19 i 20 Purym, d. 23 Szabas (Pura), d. 30 Szabas (Chodesz).

Dnia	SŁOŃCA Wschód g.	m.	SŁOŃCA Zachód g.	m.	Długość dnia g.	m.	Przybył dnia g.	m.	KSIĘŻYCA Wschód g.	m.	KSIĘŻYCA Zachód g.	m.
1	6	39	5	37	10	48	3	10			0	14 r.
4	6	42	5	43	11	1	3	23	we dnie		3	31 r.
7	6	36	5	48	11	12	3	34			5	49 r.
10	6	29	5	53	11	24	3	46	8	11 w.	we dnie	
13	6	22	5	59	11	37	3	59	11	46 w.		
16	6	15	6	4	11	49	4	11	1	47 r.		
19	8	8	6	9	12	1	4	23	4	1 r.		
22	6	1	6	14	12	13	4	35	5	28 r.		
25	5	54	6	19	12	25	4	47			7	43 w.
28	5	47	6	25	12	38	5	0	we dnie		11	16 w.
31	5	40	6	28	12	38	5	10			1	26 r.

MARZEC.

W tym miesiącu kończy się odpoczynek gospodyń tak miejskich jak i wiejskich. Nadchodzące święta Wielkanocne wymagają przygotowań. Zaraz w pierwszej połowie miesiąca należy się już ostatecznie zająć urządzeniem mięsiwa, szynek, głowizny i t. p. Salamin i kiełbasy wędzone najlepiej się udają krótko wędzone, a następnie suszone na wietrze marcowym. Ozory wołowe i pekelfleisz, które nie wymagają tak długiego czasu do solenia jak wieprzowina, należy robić w początku miesiąca, nigdy więcej jak 10 dni do dwóch tygodni w soli leżeć nie powinny— ozory więc po szynkach wędzić, kładąc je w pęcherze, gdyż inaczej uschną zanadto wisząc na powietrzu. Wszelkie wędliny powieszone w przewiewnem miejscu nabierają od samego przewiewu marcowego powietrza wybornego smaku. Dla tego też w tym miesiącu czy to w mieście czy na wsi największe odbywają się prania bielizny— gdyż tak woda marcowa jak i słońce ma własność bielenia jej. Wszelkie drobiazgi białe należy koniecznie w marcu poddać działaniu słońca. Płótno zrobione w czasie zimy przy marcowém słońcu najlepiej jest bielić. I Marca zaczyna się kurs praktycznego gotowania autorki 365 objadów, ulica Królewska Nr. 3. W końcu miesiąca jeżeli czas po temu i nie ma obawy zimna można już otwierać okna zabezpieczone na zimę, czyścić mieszkania z zimowego kurzu, myć podłogi, zaprawiać (patrz nowa zaprawa, Poradnik porządku przez autorkę 365 objadów) posadzki, aby taka robota nie zostawała na ostatni przed wielkanocą tydzień gdzie już trzeba myśleć o przygotowaniach wielkanocnych, szczególniej jeżeli wielkanoc wcześnie przypada. W marcu największa jest obfitość najlepszych pomarańcz, wtedy więc a nie kiedy indziej trzeba wszelkie zapasy z pomarańcz przygotować— jak skórki smażyć w cukrze,— wódki, likiery, i t. p. W tym miesiącu inspekta dobrze urządzone i opatrzone wymagają ciągłej roboty (patrz kalendarz robót przy ogrodach i inspektach). W tym miesiącu także można już sadzić kury na jaja, z których to wyhowane kokoszki zowią się marcówki i są najpierwsze do znoszenia jaj przed świętami Bożego Narodzenia. Jaja znoszone przez kury ładne, duże i nieśne odkładać oddzielnie, albo je dawać do wylęgania— notabene jaja znoszone przy kogucie dobrej odmiany.

**

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

KWIECIEŃ

(*Słońce wstępuje w znak* **Byka** dnia 20).

KWIECIEŃ ma dni XXX.			АПРѢЛЬ	KWIECIEŃ
Dnia.		ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚW. KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
20	1 P.	Teodory M.	Марта. Пр. Іоанна	*Marz.* Eufemji P.
21	2 W.	Franciszka z Pat.	Іакова Епископа	Benedykta O.
22	3 Ś.	Ryszarda B.	Св. мч. Василія	Pawła B.
23	4 C.	Izydora B.	Св. мч. Никона	Katarzyny Kr. Szwed.
24	5 P.	Wilhelma B.	Артемона и Захарія	Marka
25	6 S.	Celestyna	**Благовѣщ. Пр. Богор.**	**Zwiastowanie N. M. P.**
26	7 N.	**Biała.** Saturnina B.	Соб. Арх. Гавріила	**Srodopust.** Ludgiera B.
27	8 P.	Djoniz. B.	Муч. Матроны Сел.	Ruperta
28	9 W.	Marji Kl.	Ѳеодула	Syxta
29	10 Ś.	Ezechjela Proroka	Евтахія	Cyrylla Djakona
30	11 C.	Leona P.	Пр. Іоанна спас. лѣстн.	Kwiryna
31	12 P.	Jusza P.	С. Ипатія и Аполонія	Kornelji i Balbiny
1	13 S.	Hermenegilda Kr. M.	Апр. Пр. Маріи Египит.	*Kwie.* Teodory M.
2	14 N.	**Kwietn.** Tyber. i Wal. M.	Прп. Тита	**Biała.** Franciszka z P.
3	15 P.	Bazylisa P.	Прп. Никиты Игум.	Ryszarda B.
4	16 W.	Lamberta M.	Іосифа и Георгія	Izydora B.
5	17 Ś.	Rudolfa B.	Ѳеодула	Wilhelma B.
6	18 C.	*Wiel.* Apolonjus.	Евтихія	Celestyna
7	19 P.	*Wiel.* Hermogenesa	Прп. Георгія Еп: Мит.	Epifanjusza
8	20 S.	*Wiel.* Sulpicjusza	Апост. Иродіона.	Dyonizego
9	21 N.	**Wielkanoc.** Anzelma B.	Верб. Евпсихія	**Kw.** Maryi Kleofy
10	22 P.	**Swiąt.** Sotera i K.	Тарентія мч.	Ezechjela
11	23 W.	Wojciecha B. M.	Антипы мч.	Leona P.
12	24 Ś.	Jerzego i Bony	Василія Парійскаго	Juljusza P. i Dam. B.
13	25 C.	Marka Ewangelisty	Артемона	*Wielki.* Hermonegilda
14	26 P.	Kleta i Marcelina	Св. Мартина	*Wielki.* Tyburcego
15	27 S.	Anastazego i Teofila	Аристарха	*Wielka.* Bazil. i Kasyl.
16	28 N.	**Przewodnia.** Witalisa M.	**Свѣтл. Христ. Воскр.**	**Wielkanoc.**
17	29 P.	Piotra M.	**Свѣт. Пон.** Св. Симеона	**Swiąteczny**
18	30 W.	Katarzyny Seneńskiej	**Свѣт. Втор.** Прп. Іоанна	Apolonjusza M.

Odmiany księżyca.

Ost. kw. d. 5 o g. 7 m. 34 w.
Nów. d. 13 o g. 6 m. 25 w.
Pier. kw. d. 20 o g. 8 m. 28 w.
Pcł. d. 28 o g. 6 m. 13 r.

Swięta żydowskie.

Dnia 4 Rozchodesz czyli 1 Mca Nyson,—d. 6 Szabas (Pnyja,)—d. 13 Szabas (Hagadol),—d. 18 i 19 Wielkanoc,—d. 20 Szabas Chalhamoed,—d. 21, 22 i 23 Chalhamoed,—d 24 i 25 Ostatnie dni świąt Wielkanocnych,—d. 27 Szabas.

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

KWIECIEŃ.

Jeżeli wielkanoc jest wczesna to koniec marca lub początek kwietnia schodzi na przygotowaniach wielkanocnych. Radzę każdej gospodyni, w ostatnim tygodniu już w poniedziałek zająć się przygotowaniem rodzenek, migdałów i tarciem cukru z głowy do bab (patrz Jedyne Praktyczne Przepisy, edycya 8) gdyż te zmudne roboty zajmują wiele czasu i mitrężą samo pieczenie, jeżeli nie są pierwiej gotowe, tem bardziej że nie radzę nigdy wcześniej piec bab nawet pażonych jak w piątek, a lepiej w sobotę; cała przyjemność ciasta, które się zwykle jada aż po za przewodnią niedzielę, stracona, jeżeli się je ma stare od razu. Mazurki można piec w środę i czwartek. Szynki i wszelkie mięsiwa gotować w sobotę rano, pieczyste piec na świeżo w same święta, bo chwała Bogu już dawny niehygieniczny zwyczaj wyszedł z użycia jadania samego zimnego mięsa w oba święta Wielkanocne. Zaraz po świętach w pierwszych dniach, trzeba robić kaszę kartoflaną z pozostałych od ciasta białek, które zachochowane w garnku obwiązanym papierem w zimnej piwnicy przechowują się dobrze kilka dni. W pierwszej połowie kwietnia, gdy ziemia już nie zmarznięta zaczyna się robota w ogrodzie, tak w miastach jak i na wsi. W drugiej należy siać len. W kwietniu zaczyna się największa ilość krów cielić, cielaki z marca i kwietnia najlepsze są na przychówek, gdyż i krowa daje więcej mleka i wiosna jest porą łatwiejszego wychowania ich. Prosiaki z kwietnia są także najlepsze do przychówku. W mieście cały kwiecień schodzi na przerabianiu i przygotowaniu wiosennych ubiorów dla całego domu, a dzień długi i pora nie zbyt gorąca jest po temu do każdej roboty. W kwietniu należy starannie pilnować w piwnicach kartofli wyrastających na wiosnę, aby je obrywać z korzeni i wszelkie warzywa jakie jeszcze są przebierać, zepsute odrzucając. Kapustę kwaszoną częściej jak w zimie obmywać. W początku kwietnia już na dobre trzeba sadzić drób, kury, kaczki, gęsi, indyki najpoźniej. Ten miesiąc daje już nowalie, jest więc ciągła robota w inspektach i ogrodach (patrz kalendarz robót w inspektach i ogrodach dział 4). Cały ten miesiąc trwa kurs praktyczny gotowania.

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

MAJ

(*Słońce wstępuje w znak* **Bliźniąt** dnia 21)

MAJ ma dni XXXI			MAЙ	MAJ
Dnia		ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной церкви	ŚW. KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
19	1 Ś.	Filipa i Jakóba	Апр. Пр. Іоанна	*Kwiecień.* Hermeneg.
20	2 C.	Zygmunta Kr. M.	Прп. Θеодора	Sulpicjusza
21	3 P.	Znal. św. Krz. i Alexan.	С. мч. Іануарія и Θеод.	Anzelma B.
22	4 S.	Florjana M. i Moniki	С. Θеодора и Всеволода	Sotera i Kaja
23	5 **N.**	**2 po W.** Pijusa V Pap.	Н. Θомы В. мч. Георгія	**Przewod.** Wojciecha
24	6 P.	Jana w Oleju	Мч. Савы Страт.	Bony i Fidelisa
25	7 W.	Domicelli P.	Св. Ап. Еванг. Марка	Marka Ewangelisty
26	8 Ś.	**Stanisława Biskupa**	С. Василія	Kleta i Marcelina
27	9 C.	Grzegorza Nazjańsk.	С. Симеона	Teofila i Anastazego
28	10 P.	Izydora Oracza	Мч. Максима	Witalisa M.
29	11 S.	Mamerta	Св. 9 мучениковъ.	Piotra M.
30	12 **N.**	**3 po W.** Pankracego M.	Св. Ап. Іакова	**2 po W.** Katarzyny S.
1	13 P.	Serwacego	Май. С. Іеремія Пророка	*Maj.* Filip i J.
2	14 W.	Bonifacego M.	Аѳанасія Великаго	Zygmunta Kr. M.
3	15 Ś.	Zofji z 3-ma córkami	Тимоѳея и Мавры	Znal. ś. Krz i Alexand.
4	16 C.	Jana Nepomucena	Мч. Пелагія	Florjana M. i Moniki
5	17 P.	Paschalisa	Мч. Ирины	Piusa V Pap.
6	18 S.	Felixsa kapuc. i Eryka K.	С. Іова многостр.	Jana w Oleju
7	19 **N.**	**2 po W.** Piotra i Celest.	Знам. Креста въ Іерус.	**3 po M.** Domicelli P.
8	20 P.	Bernarda Seneńs.	Св. Еван. Іоанна Богос.	**Stanisława Biskupa**
9	21 W.	Donata M.	**Св. Николая. Чудотв.**	Grzegorza Nazjańsk.
10	22 Ś.	Julji P. M.	Ап. Симона Зилота	Izydora Oracza
11	23 C.	Dezyderjusza	Кирила и Меѳодія	Mamerta
12	24 P.	Joanny Wdowy	Епифаніа и Германа	Pankracego M.
13	25 S.	Grzegorza VII i Urb. P.	Мч. Александра и Глик.	Serwacego M.
14	26 **N.**	**5 po W.** Filipa Neryusz	Максима и Исидора	**4 po M.** Bonifacego
15	27 P.	Mag. de Pasis	Пр. Пахомія В.	Zof. z 3 cór.
16	28 W.	Germana B.	Пр. Θеодора	Jana Nepom.
17	29 Ś.	Teodozyi i Maksyma	Андроника Апостола	Paschalisa
18	30 **C.**	**Wniebowstąp.** Fel. i Fer.	Θеодота Мч.	Felixa K. i Eryka K.
19	31 P.	Petroneli P.	Патрикія Епископа	Piotra i Celestyna

Odmiany księżyca.

☾ Ost. kw. d. 5 o g. 1 m. 52 w.
● Nów. d. 13 o g. 7 m. 11 r.
☽ Pier. kw. d. 20 o g. 5 m. 6 r.
○ Peł. d. 27 o g. 6 m. 14 r.

Swięta żydowskie.

Dnia 3 Rozchodesz,— d. 4 Rozchodesz i Szabas czyli 1 Mca Ijor d. 11 i 18 Szabasy,—d 21 Lagbeomer (dzień radosny),—d. 25 Szabas.

Dnia	SŁOŃCA Wschód g.	m.	SŁOŃCA Zachód g.	m.	Długość dnia g.	m.	Przybył dnia g.	m.	KSIĘŻYCA Wschód g.	m.	KSIĘŻYCA Zachód g.	m.
1	4	32	7	23	14	51	7	13			2	24 w.
4	4	26	7	28	15	2	7	24	we dnie		3	47 w.
7	4	21	7	33	15	12	7	34				
10	4	16	7	38	15	22	7	44	8	18 w.	we dnie	
13	4	11	7	42	15	31	7	53	11	13 w.		
16	4	6	7	47	15	41	8	3	0	35 r.		
19	4	2	7	51	15	49	8	11	1	59 r.		
22	3	58	7	56	15	58	8	20	3	7 r.		
25	3	54	8	0	16	6	8	28	we dnie		9	10 w.
28	3	51	8	4	16	13	8	35			0	28 r.
31	3	48	8	7	16	19	8	41			1	52 r.

MAJ.

Maj, ów piękny, poetyczny maj, jest miesiącem nabiału. Najlepsze masło jest majowe i największa go ilość szędzie, bo bydło majac już świerzą paszę najwięcej daje mleka, a że jeszcze i upałów nie ma więc go najłatwiej dobrze wyrobić i oddzielić od maślanki, dla tego masło majowe jest najtrwalsze, i owe litewskie najwyborniejsze masło bywa majowe. W maju więc trzeba zbierać masło na całoroczny zapas, soląc go dobrze (patrz Poradnik porządku). W mieście rzadko kiedy bywa tak tanie w maju, aby go warto było skupować i zbierać na zapas zimowy. Gdzie jest założone gospodarstwo mleczne na sposób zagraniczny, w tym miesiącu najlepiej się udają wszelkie sery ze słodkiego mleka. W ogrodach największa robota, sadzenie rosady i różnych flanców, warzywa etc. zaczyna się zaraz w początku maja. Maj jest rzeczywistym miesiącem przednówka, bo już zaczyna być pusto w piwnicy i spiżarni, a jeszcze ani ogród ani las nic nie daje. W końcu dopiero maja pojawiają się grzyby tak zwane majowe, gdzie ich jest obfitość, trzeba suszyć w rozmaity sposób, na słońcu suszone krajane można tylko dobrze w maju robić, gdyż na jesieni już słońce tak mocno nie grzeje i nie suszy. Marynować nie trzeba dopiero jesienią, gdyż często bez psucia upałów letnich nie przetrzymują. W tym miesiącu także zaczyna się największa robota około drobiu, bo największy ląg ma miejsce. Kwiat bzowy należy w tym czasie zbierać i suszyć na lekarstwo. Późniejsze gatunki lnu sieją się dopiero w maju. Ponieważ w maju najdłuższe już są dnie i mało się pali światła w początku miesiąca, więc trzeba wszystkie lampy, szkła, rezerwoary, banie wymyć wolną wodą z sodą lub szarym mydłem, knoty wyjąć, zawinąć w papier, lampy powycierać bibułą i pochować w pudła lub do szafy, aby spokojnie doczekały się jesieni. Z końcem maja kończy się kurs praktyczny gotowania, ulica Królewska Nr. 3.

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

CZERWIEC

(*Słońce wstępuje w znak* **Raka** dnia 22).

CZERWIEC ma dni XXX.				ІЮНЬ	CZERWIEC
Dnia			ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚW. KOŚCIOŁA Rz.- Katol. w Cesarstw.
20	1	S.	Fortunata Kapł.	Май. Алексія Митроп.	*Maj.* Bernarda Seneń
21	2	**N.**	**6 po** W. Bland. P Erazm.	Константина и Елены	**5 po** W. Donata i Hel.
22	3	P.	Klotyldy Kr.	Мч. Василиска	Julji Panny
23	4	W.	Saturniny P.	Сим. Леонтія	Dezyderjusza
24	5	Ś.	Walerji i Bonifacego	Епифанія	Joanny wd.
25	6	C.	Norberta B.	**Вознесеніе Г.** з. обр. гл.	**Wniebowst. Pańskie**
26	7	P.	Roberta	С. А. Карпа и Алфея	Filip. Ner.
27	8	S.	Medarda	С. мч. Ѳерапонта и Нила.	Magdaleny de Pasis
28	9	**N.**	**Zesłanie Ducha Swiętego**	Никиты Испов.	**6 po** W Germana B.
29	10	**P.**	**Swiąt.** Małgorzaty Kr.	Ѳеодосіи мч.	Teodozyi i M.
30	11	W.	Barnaby Ap.	Прп. Исаака Далматс.	Feliksa P. i Ferd.
31	12	Ś.	Onufrego W.	С. Ап. Ермія	Petroneli Panny
1	13	C.	Antoniego Padewskiego	Іюнь Іустина Философа	*Czerwiec.* Fortunata
2	14	P.	Bazyllego Biskupa	Никифора Испов.	Blandyny i Erazma
3	15	S.	Wita M.	Лукиліана и Клавдія	Klotyldy K.
4	16	**N.**	**Trójcy ś.** Benon. i Just.	**Сошествіе св. Духа**	**Zesł. D. ś.** Saturniny
5	17	P.	Adolfa Marc.	**Духовъ день** Дороѳея	**Swiąt.** Waleryi i Bo.
6	18	W.	Marka i Marceljana M.	Виссаріона	Norberta B.
7	19	Ś.	Gerwazego i Protazego	Ѳеодота мч.	Roberta
8	20	**C.**	**Boże Ciało** Florentyny	Вмч. Ѳеодора	Medarda
9	21	P.	Aloizego Gonzagi	Кирила Александрійск.	Prima i Felicjana
10	22	S.	Paulina B.	Тимоѳея	Małgorzaty Kr.
11	23	**N.**	**2 po Sw.** Agrypiny P.	Варѳоломея А. и Варн·	**Trójcy ś.** Barnaby A.
12	24	P.	*Nar. św. Jana Chrzciciela*	1 д. II. пос. Прп. Онуфр.	Onufrego
13	25	W.	Prospera B.	Акилины мч.	Antoniego Padew.
14	26	Ś.	Jana i Pawła M.	Елисея Пророка	Bazylego B.
15	27	C.	Władysława Króla	Іоны Митр. Московска.	Wita M.
16	28	P.	Leona i Ireneusza B.	Тихона	Benona B. i Justyny
17	29	**S.**	**Piotra i Pawła**	Мануила мч.	Adolfa i Marcjana
18	30	**N.**	**3 po Sw.** Emilji i Lucyny	Леонтія мч.	**2 po Sw.** Marka i Mar.

Odmiany księżyca.

Ost. kw. d. 4 o g. 7 m. 28 w.
Nów. o. 14 o g. 4 m. 17 w.
Pier. kw. d. 18 o g. 7 m. 55 r.
Pel. d. 25 o g. 7 m. 23 r.

Swięta żydowskie.

Dnia 2 Pozchodesz czyli 1 Mca Sywan, d. 7 i 8 Zielone świątki, d. 15, 22 i 29 Szabasy.

Dnia	SŁOŃCA Wschód g. m.	SŁOŃCA Zachód g. m.	Długość dnia g. m.	Przyby. dnia g. m.	KSIĘŻYCA Wschód g. m.	KSIĘŻYCA Zachód g. m.
1	3 47	8 9	16 22	8 44	we dnie 9 54 w. 10 38 w. 0 26 r. 1 35 r. 3 6 r. we dnie Ubyło	we dnie 2 16 r. 3 38 r. 9 48 w. 11 32 w. 0 23 r.
4	3 44	8 12	16 28	8 50		
7	3 52	8 14	16 31	8 53		
10	3 41	8 17	16 36	8 58		
13	3 40	8 19	16 39	9 1		
16	3 40	8 21	16 42	9 3		
19	3 40	8 22	16 43	9 4		
22	3 40	8 24	16 41	9 5		
25	3 41	8 24	16 42			
28	3 42	8 22	16 41	0 2		

CZERWIEC.

Kto ma odnawiać mieskanie, malować pokoje lub drzwi i okna olejno, oklejać obicie itp. niech zaraz w Czerwcu się zabiera do tego, przednówek czas najwolniejszy dla gospodyni, a upał i powietrze po temu, farby i klej schną prędko nie zostawiając odoru żadnego. Czy w mieście czy na wsi robota około odnawiania mieszkania i domu, odswieżania i politurowania mebli (patrz Poradnik porządku przez autorkę 365 obiadów) w tym miesiącu się uskutecznia. Tylko niedbałe gospodynie zostawiają to do jesieni, kiedy największa jest robota w domu. Przestawianie i podlepianie pieców tak pokojowych jak i kuchennych, w czerwcu ma miejsce. Wszelkie zioła już w tej porze należy zacząć zbierać. W mieście szycie bielizny i pranie odbyć się powinno przed Ś. Janem. Firanki należy popruć, ufarbkować i bez krochmalenia pochować, w lecie bowiem najczęściej się wyjeżdża, nie potrzeba więc zawieszać. Wełniane rzeczy z zimy jak kaftaniki, pończochy, koszulki spódniczki itp. wyprać w mydle (patrz Poradnik porządku przez autorkę 365 obiadów) i schować, aby brudne i spocone przez lato nie leżały, bo nie zdrowo i niszczą się prędzej, a i mole po mydle nie zalęgają się tak łatwo. Futra i wszystkie wełniane rzeczy mocno kilka razy w tym czasie przetrzepać na letnie przechowanie (patrz poradnik porządku przez autorkę 365 obiadów). Dywany i inne większe tym podobne rzeczy przesypać kamforą i złożone zostawić w ciemnym pokoju. Z aptecznych zapasów w pierwszej połowie czerwca trzeba smażyć agrest, w drugiej poziomki i truskawki, w końcu samym miesiąca należy smażyć rużę. Groszek zielony na zimę suszyć (patrz Jedyne Praktyczne Przepisy, edycja 8).

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

LIPIEC

(*Słońce wstępuje w znak* **Lwa** dnia 23)

LIPIEC ma dni XXXI.				ІЮЛЬ	LIPIEC
Dnia			ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego.	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚW. KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
19	1	P.	Teobalda i Teod.	Іюнь. Ап. Іуды бр. Гос.	*Czer.* Gerw. i Prot.
20	2	W.	*Nawiedz. N. M. P.*	Мч. Меѳодія	**Boże Ciało** Florent.
21	3	Ś.	Heljodora B.	Мч. Іуліяна	Alojzego Gonzagi
22	4	C.	Józefa Kalasantego	Мч Евсевія	Paulina B.
23	5	P.	Karoliny i Filomeny	Мч. Агрыпины	Agrypiny P.
24	6	S.	Dominiki P.	Рожд. Св. Іоанна Кр.	*Narodzenie ś. Jana Chrz*
25	7	**N.**	**4 po Sw.** Pulch. i Kiljana	Мч. Февроніи	**3 po Sw.** Prospera B.
26	8	P.	Elżbiety Król.	Давида и Діонисія	Jana i Pawła M.
27	9	W.	Anatola i Cyrylla	При Самисона	Władysława Król.
28	10	Ś.	Amalji i 7 B-ci śpiąc.	Сергія, Кира и Іоанна	Leona i Ireneusza
29	11	C.	Pijusa P. M. i Pelagji M.	**Св. Ап. Петра и Павла**	**Piotra i Pawła**
30	12	P.	Jana Gwalberta	Соборъ 12 Апостоловъ	Emilji i Lucyny
1	13	S.	Małgorzaty P.	Іюль Космы и Даміяна	*Lip.* Teobal. i Teodory
2	14	**N.**	**5 po Sw.** Bonawentury	Положеніе Ризы Пр. Во.	**4 go S.** *Nawie. N.* P. M
3	15	P.	Rozes. ś. Ap. Hen. C.	Іакинфа и Филипа	Heljodora B.
4	16	W.	*N. M. P. Skaplerznej*	Андрея Ар. Критскаго	Józefa Kalasan.
5	17	Ś.	Aleksego Wyzn.	Аѳанасія Аѳон.	Karoliny i Filomeny
6	18	C.	Szymona z Lip.	Панкры и Мч.	Dominiki P. M.
7	19	P.	Wincentego z Pauli W.	С. Ѳоматія Акакія	Pulcheryi i Kiljana
8	20	S.	Czesława wyz. i Eljasz.	Казан. Б. М. Прокопія	Elżbiety Królowej
9	21	**N.**	**6 po Sw.** Praksedy P.	Панкратія мч.	**5 po ś.** Anatola i Cyryla
10	22	P.	Maryi Magdaleny	Антонія Печерскаго	Am. i 7 Br. śpią.
11	23	W.	Apolinarego B.	Мч. Прокла и Иларія	Pijusa i Pelagji
12	24	Ś.	Krystyny P.	Вмч. Евфи. и Бл. Ольги	Jana Gwalberta
13	25	C.	Jakóba Apost.	Соборъ Арх. Гавріила	Małgorzaty P.
14	26	P.	*Anny Matki N. M. P.*	Акилы и Стефана	Bonawentury B.
15	27	S.	Kunegundy i Natalii	Рав. Ап. В. Кн. Владиміра	Rozes. ś. Ap. Hen. Ces
16	28	**N.**	**7 po Sw.** Inocentego P.	Мч. Аѳиногена	**6 po S.** N. M. P. Skapl.
17	29	P.	Jana z Dukli	Вмч. Марины	Aleksego Wyzn.
18	30	W.	Abdona i Julitty	Мч. Емиліяна и Іакинфа	Szymona z Lipnicy
19	31	Ś.	Ignacego Lojoli	При. Макрины	Wincentego z Pauli

Odmiany księżyca.

Ost. kw. d. 3 o g. 11 m. 39 w.
Nów. d. 10 o g. 11 m. 48 w.
Pier. kw. d. 17 o g. 3 m. 0 w.
Peł. d. 25 o g. 10 m. 0 r.

Swięta żydowskie.

Dnia 1 Rozchodesz,—d. 2 Rozchodesz czyli 1 Mca Tamuz,—d. 6 i 13 Szabasy, d. Szywenson Betamuz czyli post oblężenia Jerozolimy, d.20 i 27 Szabasy, d. 31 Rozchodesz czyli 1 Mca Aw.

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

LIPIEC.

W tym miesiącu największa praca około konfitur, galaret skór i t. p. Jednocześnie dojrzewają w lipcu maliny, porzeczki, wiśnie szklanki i łotówki, morele, a z tych właśnie owoców soki i konfitury są najlepsze. Wszystko już zaczyna dojrzewać, należy bacznie pilnować ogrodu, owoców, doglądać warzywa (patrz kalendarz robót ogrodowych dział 4) oraz zbierać i suszyć zioła apteczne. Indyki młode dostają korali, najniebezpieczniejszy czas dla nich do przejścia, po kilkadziesiąt pada wtedy z upału i niedopilnowania.

Gdzie gospodarstwo pszczolne zaprowadzone, po zebraniu miodu można zaraz się zająć urządzeniem takowego na napój. Len zasiany w kwietniu,— w końcu Lipca się wyrywa i przesusza. Ważniejszych prac w dziale gospodarstwa kobiecego w tym czasie nie ma. Skrzętna jednak gosposia nigdy sobie i domownikom próżnować nie pozwoli lecz wynajdzie zajecie przynoszące i korzyść własną i pożytek dla ogółu.

***

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

SIERPIEŃ

(*Słońce wstępuje w znak* **Panny** dnia 20).

SIERPIEŃ ma dni XXXI			ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	SIERPIEŃ ŚW. KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
20	1	C.	S. Piotra w Okowach	Іюль. Пр. Иліи	*Lip.* Czesława Wyzn.
21	2	P.	*N. M. P. Aniel.* Gustawa	Симеона и Іоанна	Prakseđy P.
22	3	S.	Augusta i zn. ś. Szcze.	Маріи Магдалины	Maryi Magdaleny
23	4	**N.**	**8 po T.** Dominika Wyzn.	Мч. Трофима	**7 po ś.** Apolinarego
24	5	P.	*N. M. P. Śnieżnej*	Мп. Христимы	Jana z D. Kryst.
25	6	W.	*Przemien. Pańskie*	Успеніе св. Анны	Jakóba Ap.
26	7	Ś.	Kajetana Wyzn.	Мч. Ермолая	Anny Matki N. M. P.
27	8	C.	*Cyriaka M.	Пантелеймона и Никол.	Kunegundy i Natalji
28	9	P.	Romana M.	Прохора	Inocentego P.
29	10	S.	Wawrzyńca M.	Мч. Каллиника	Marty Serafiny
30	11	**N.**	**9 po S.** Zuzanny P. M.	Св. Ап. Силы	**8 po ś.** Julity i Abdon.
31	12	P.	Klary P.	Евдокима	Ignacego Lojoli
1	13	W.	Hippolita i Kasjana M.	Августъ. Пр. др. крес. Госп.	*Sierp.* Piotra w Okow.
2	14	Ś.	†Euzebjusza	Архид. Стефана	*N. M. P. Aniel.* Gustaw.
3	15	**C.**	**Wniebowzięcie N. M. P.**	Прп. Исаакія	Znal. ś. Szczep. i Augu.
4	16	P.	Rocha Wyzn.	7 отр. въ Ефесѣ	Dominika Wyznawcy
5	17	S.	Anastazego B. i Mirona	С. Мч. Евсигнія	*N.M.P.Śnieżnej*
6	18	**N.**	**10 po ś.** Agapita i Bronisł.	Преобр. Господне	**9 po ś.** *Przemienienie* P.
7	19	P.	Jacka Benigny	Дометія	Kajetana W.
8	20	W.	Bernarda Opata	Емиліяна Испов.	Cyrjaka M.
9	21	Ś.	Joanny Fremjot, Wd.	Мч. Матѳія	Romana M.
10	22	C.	Symforjona M.	Мч. Лаврентія	Wawrzyńca
11	23	P.	Filipa Wyzn.	Мч. Евпла	Zuzanny P. M.
12	24	S.	Bartłomieja Ap.	Мч. Фотія и Аникиты	Klary Panny
13	25	**N.**	**11 po ś.** Ludwika Króla	С. Максима и Тихона	**10 po ś.** Hipolita i Kasj.
14	26	P.	Joach. i Zefir M.	Пр. Михея	Euzebjusza W.
15	27	W.	Przen. ś. Kazim. Cezar. B.	**Успен. Пр. Богород.**	**Wnieb. N. M. P.**
16	28	Ś.	Augustyna B.	Пер. не рук. образа	Rocha Wyznawcy
17	29	C.	Ścięcie ś. Jana Chrzcic.	Мч. Мирона	Anastaz. B. i Mirona
18	30	P.	Felixa Kr. i *Róży* z L.	С. мч. Флора и Лавра	Agapita M. i Bro. P.
19	31	S.	Rajmunda Wyzn.	Мч. Андрея	Benigny P.

Odmiany księżyca.

Ost. kw. d. 3 o g. 11 m. 39 w.
Nów d. 10 o g. 11 m. 48 w.
Pier. kw. d 17 o g. 3 m. 0 w.
Pel. d. 25 o g. 10 m. 0 r.

Święta żydowskie.

Dnia 3 Szabas (Chazon),—d. 8 Tysze beaw czyli post zdobycia Jerozolimy,—d. 10 Szabas (Nachni),—d. 14 Chamiszeusor beaw (dzień radosny),—d. 17 i 24 Szabasy.—d. 29 Rozchodesz,—d 30 Pozchodesz czyli 1 Meu Elul,—d. 31 Szabas.

Dnia	SŁOŃCA Wschód g:	m:	SŁOŃCA Zachód g:	m:	Długość dnia g:	m:	Ubyło dnia g:	m:	KSIĘŻYCA Wschód g:	m:	KSIĘŻYCA Zachód g:	m:
1	4	21	7	50	15	29	1	14	we dnie		2	22 r.
4	4	26	7	45	15	19	1	24	8	12 w.	we dnie	
7	4	30	7	39	15	9	1	34	9	21 w.		
10	4	35	7	34	14	59	1	44	10	30 r.		
13	4	40	7	28	14	48	2	55	*	*	*	
16	4	45	7	22	14	37	2	6	2	16 r.		
19	4	50	7	16	14	26	2	17	we dnie		8	1 w.
22	4	55	7	9	14	14	2	29			9	20 w.
25	5	0	7	3	14	3	2	40			10	53 w.
28	5	5	6	56	13	51	2	52			0	15 r.

SIERPIEŃ.

Zaczęte w lipcu żniwa w polu dają kobiecie zajęcia w dostarczeniu żniwiarom mleka, maślanki, ogórków kwaszonych na orzeźwienie w ciężkiej pracy dokonywanej dla dobrobytu państwa, pomimo iż w dzisiejszym układzie społecznym grube na to się wydają pieniądze. W końcu sierpnia trzeba już kwasić ogórki na zimę, są wtedy najlepsze, najtrwalsze bo jeszcze jędrne, zielone i twarde, nie zamiesza się żaden nasiennik lub zżółkły. Wszystkie owoce letnie są w całej dojrzałości, jabłka spadające z drzew niedojrzałe używać na galaretę; gruszki marynować, smarzyć—suszyć—renklody, różne śliwki, orzechy świeże, melony smażyć. Wiśnie czarne zawsze dopiero w sierpniu na konfitury i sok używać—w lipcu bowiem nie są jeszcze ani dość czarne ani dość soczyste; i w tym czasie dopiero dojrzewają duże czarne hiszpankami zwane. W końcu sierpnia jeżeli rok suchy i wegetacja wczesna należy wyrywać i moczyć len, siany w początku Maja.

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

WRZESIEŃ

(*Słońce wstępuje w znak* **Wagi** dnia 22)

WRZESIEŃ ma dni XXX.				СЕНТЯБРЪ	WRZESIEŃ
Dnia			ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚW. KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstw.
20	1	**N.**	**12 po ś.** Idziego Opata	Авгус. Пр. Самуила	**11 po ś.** *Sierp.* Bern. O.
21	2	P.	Stefana Króla	Ап. Фаддея	Jacka Joa. Fre.
22	3	W.	Bronisławy i Sérafji	Мч. Агафоника	Eilipa Wyz.
23	4	Ś.	Rozalji P.	Мч. Луппа и Иринея	Symforyjana
24	5	C.	Wiktoryna B.	Мч. Евтихія	Bartłomieja
25	6	P.	Zacharjasza kr.	Варѳоломея Ап.	Ludwika króla
26	7	S.	*Reginy	Мч. Адріяна и Наталіи	Zefiryna
27	8	**N.**	**13 po ś. Narodzenie N. M. P.**	При. Пимена	**12 po ś.** Cezarjusza
28	9	P.	Gorgon M.	При. Моисея мурина	Joach. Augu. B.
29	10	W.	Mikołaja Tole.	**Усек. Главы Іоан. Пр.**	Ścięcie ś. Jana Chrz.
30	11	Ś.	*Teodory i Prota	Св. Кн. Алексан. Невс.	Róży P.
31	12	C.	Walerjana i Gwidona	Полож. пояса Пресв. Бо.	Rajmunda
1	13	P.	Eulogjusza	Сент.При. Симеона	*Wrzes.* Idziego Opata
2	14	S.	Podwyż. św. Krzyża	Мч. Маманта	Stefanana kr.
3	15	**N.**	**14 po ś.** Nikodema	Мч. Анѳима	**13 po ś.** Bronisł. i Ser.
4	16	P.	Cyprjana i Euf.	Мч. Вавиллы	Rozalii P.
5	17	W.	Piotra Ś. Franciszka	Пр. Захарія и Елисавет.	Wiktoryna B.
6	18	Ś.	Józefa i Tomasza	Архистр. Михаила чуд.	Zacharjasza Pr.
7	19	C.	Januarego	Мч. Созонта	Reginy P.
8	20	P.	Eustachjusza	**Рожд. Пр. Богородиц.**	**Narodzenie N. M.** B.
9	21	S.	Mateusza Ap.	Іоакима и Анны	Gorgonjusza
10	22	**N.**	**15 po ś.** Maurycego	Мч. Минодоры	**14 po ś.** Mikołaja z Tol.
11	23	P.	Tekli P. M.	При. Ѳеодоры	Im. M. Teodora
12	24	W.	Gerarda B.	Мч. Автонома	Walerjana i Gwidona
13	25	Ś.	Cypr. Męczen. i Justyny	Мч. Корнилія Сотника	Eulogjusza
14	26	C.	Aurelii i Kleofasa	**Воздвиж. Креста Гос.**	Podwyż. św. Krzyża
15	27	P.	Kosmy i Damjana	Вмч. Никиты	Nikodema
16	28	S.	Wacława król. i M.	Мч. Евфиміи и Людмилы	Cyprjana
17	29	**N.**	**16 po ś.** Michała Arch.	Софіи, Веры, Наде, и Л.	**15 po ś.** Piotra św. Fr.
18	30	P.	Władysł. z Giel.	Евменія Гортинскаго	Józefa i Tom.

Odmiany księżyca.

Nów. d. 7 o g. 2 m. 21 w.
Pier. kw. d. 14 o g. 1 m. 12 r.
Peł. d. 22 o g. 5 m. 18 w.
Ost. kw. d. 30 o g. 7 m. 21 w.

Święta żydowskie.

Dnia 6, 14 i 21 Szabasy,—d. 22 zaczynają się roraty i trwają do dnia Sądnego, d. 28 i 29 Trąbki czyli Nowy rok 5638 od stworzenia świata, d. 30 Post Gedalja.

Dnia	SŁOŃCA Wschód g:	m:	SŁOŃCA Zachód g:	m:	Długość dnia g:	m.	Ubyło dnia g:	m:	KSIĘŻYCA Wschód g:	m:	KSIĘŻYCA Zachód g:	m:
1	5	11	6	47	13	36	3	7	we dnie		4	8 w.
4	5	16	6	40	13	24	3	19	7	48 w.	we dnie	
7	5	21	6	34	13	13	3	30	9	1 w.		
10	5	26	6	27	13	1	3	42	10	59 w.		
13	5	31	6	19	12	48	3	55	7	6 r.		
16	5	36	6	11	12	36	4	7	5	6 r.	6	26 w.
19	5	41	6	5	12	24	4	19	we dnie		4	47 w.
22	5	46	5	58	12	12	4	31			9	22 w.
25	5	51	5	51	12	0	4	43			0	58 w.
28	5	56	5	44	11	48	4	55			1	58 r.

WRZESIEŃ

W tym miesiącu jest nawał pracy dla gospodyń; zaczynają już na dobre dojrzewać węgierki, te najpożyteczniejsze ze wszystkich owoców. Konfitury robić w początku, kiedy nie są przestałe, następnie komputy czyli konserwy, a gdy zupełnie dojrzałe marynować, suszyć, w cukrze lub na lasach (patrz Jedyne Praktyczne Przepisy, wydanie 8), w końcu gdy już pękają ze słodyczy i dojrzałości robić powidła. Borówki w początku września są najlepsze i najdojrzalsze do smażenia, brzoskwinie, ananasy, arbuzy słowem wszystko pilne, wszystko woła, a dobra gospodyni powinna kolejno to brać do roboty co najprędzej może uledz zepsuciu. Pomidory są najpiękniejsze we wrześniu—korniszony koniecznie w tym czasie marynować wraz z cebulką, szarlotką i innemi piklami. Rydze i grzyby jesienne są już w obfitości z czego należy korzystać nie spuszczając się na później; jesień bywa u nas często sucha, i spuszczając się na czas późniejszy rydze i grzyby, można zostać zupełnie bez tych specyałów. Orzechy laskowe i włoskie zbierać i suszyć, aby na Boże narodzenie mieć potrzebny zapas.

Wrzesień jako miesiąc już chłodniejszy a obfitujący jeszcze w nabiał jest czasem zbierania zapasów masła na zimę i robienia serów. Taka obfitość wszystkiego jest pod ręką, że tylko brać i rozumnie używać. Grochy szablaste rozmaite zbierać, łuskać i na górach rozsypane suszyć, jak również już cebulę, którą dla bezpieczeństwa można wykopać i na górę sypać. W tym czasie przypada moczenie lnu.

We wrześniu niech przezorna gosposia zebrawszy wszelką starą watę, co jest w domu, da do przerobienia, bo i taniej i prędzej zrobią a będzię gotowa na jesienne przerabianie watowych rzeczy jak np. kołder i t. p.

We wrześniu zaczynają się już długie wieczory, wyjąć więc lampy schowane, ponalewać i od pierwszego dnia użycia przyzwyczaić służące, aby po sprzątnięciu pokoi codziennie knoty obcięły i lamp dolały, czyniąc to systematycznie ze wszystkiemi i to codzień. Tym tylko sposobem można dojść do dobrze się palących, nie kopcących lamp—a co najważniejsza nigdy wypadku być nie może—co częstokroć bywa, gdy nierozważna pani pozwala lampy dolewać i oprawiać wieczorem przy świetle, tym sposobem lampa nie dolana rano pomimo nawet potrzeby koniecznej nie może być palona wieczorem.

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

PAŹDZIERNIK

(*Słońce wstępuje w znak* **Niedźwiadka** dnia 23).

PAŹDZIERNIK ma dni XXXI			ОКТЯБРЬ	PAZDZIERNIK
Dnia		ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚW. KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstw
19	1 W.	Remigjusza B.	Сент. Мч. Трофима	*Wrześ.* Januarjusza
20	2 Ś.	Aniołów Stróżów	Вмч. Евстафія	Eustachjusza
21	3 C.	Ludomira i Kandyda	Димитрія Митр.	Mateusza Ap.
22	4 P.	Franciszka Serafick	Мч. Фоки	Maurycego M.
23	5 S.	Placyda M.	Зач. Іоанна Пред.	Tekli P. M.
24	6 **N.**	**17 po ś.** *N.* M. P. *Rożań.*	Мч. Ѳеклы	**16 po ś.** Gerarda B.
25	7 P.	Justyny P.	Евфросиніи и Сергія	Aurelii i Kle.
26	8 W.	Brygidy wd.	**Ап. Іоанна Богослов.**	Cyprjana
27	9 Ś.	Djonizego	Мч. Калистрата	Koźmy i Damjana
28	10 C.	Franciszka Borgj.	При. Харитона	Władysława i Wacł.
29	11 P.	Placydy P.	При. Кипріяна Отшель	Michała Arch.
30	12 S.	Maksymiljana B.	Мч. Григорія	Hieronima Dra Kość
1	13 **N.**	**18 po ś.** Edwarda króla	Окт. **Покров. Пр. Бог.**	**17 po ś.** *Paź. N.* M. P. *R*
2	14 P.	Kaliksta P.	Мч. Кипріяна	Wład. z Giel.
3	15 W.	Jadwigi wd. i Teresy P.	Мч. Діонисія	Ludomira i Kand. M.
4	16 Ś.	Florentyna i Gawła	Мч. Іерофея	Franciszka Serafic.
5	17 C.	Wiktora B.	Мч. Харитины	Placyda M.
6	18 P.	Łukasza Ewangelisty	Ап. Ѳомы	Brunona wyz.
7	19 S.	Piotra z Alkantary	Мч. Сергія и Вакха	Justyny P.
8	20 **N.**	**19 po ś.** Ireny P.	При. Пелагіи	**18 po ś.** Brygidy P.
9	21 P.	Urszuli P. M.	Ап. Іакова	Dyonizego B.
10	22 W.	Korduli P. M.	Мч. Евлампія и Евлем.	Franciszka Borgiusza
11	23 Ś.	Jana Kapistrana	Ап. Филиппа	Placydy i Zeneldy
12	24 C.	Rafała Ap.	Мч. Прова и Андрон.	Maksymiljana B.
13	25 P.	Kryspina i Kryspiniana	Мч.Карпа и Веніямина	Eewarda Króla
14	26 S.	Ewarysta P. i M.	Мч. Назарія	Kaliksta P.
15	27 **N.**	**20 po ś.** Sabiny M.	При. Евфимія	**19 po ś.** Jadw. wd. i T
16	28 P.	Szym. Judy i Tad.	Мч. Лонгина Сотника	Florent. i Ga.
17	29 W.	Narcyza i Euzebii	При. Оссіи	Wiktora B.
18	30 Ś.	Zenobjusza i Zenobji	Ап. Ев. Луки	Łukasza Ewangelisty
19	31 C.	Wolfganga	Пр. Іоанна	Piotra z Alkantary

Odmiany książyca.

Nów d. 6 o g. 11 m. 3 w.
Pier. kw. d. 14 o g. 5 m. 39 r.
Peł. d. 22 o g. 9. m. 4 r.
Ost. kw. d. 29 o g. 2 m. 50 w.

Swięta Żydowskie.

Dnia 5 Szabas (Szuwa),—d. 7 Sądny dzień,—d. 12 i 13 Kuczki (święta palmowe). d. 14, 15 16 i 17 Chałhamoed czyli wolne święta, d. 18 Hoszana Raba, święta palmowe, d. 19 i 20 Ostatnie dni święta Kuczek, p. d. 26 Szabas, d. 27 Rozchodesz, d. 28 Rozchodesz czyli 1 Mca Marcheszwon.

Dnia	SŁOŃCA Wschód g: m:	SŁOŃCA Zachód g: m:	Długość dnia g: m:	Ubyło dnia g: m:	KSIĘŻYCA Wschód g: m:	KSIĘŻYCA Zachód g: m;
1	6 1	5 37	11 36	5 7		9 40 w.
4	6 6	5 30	11 24	5 19	we dnie	* * *
7	6 12	5 23	11 11	5 32		3 20 r.
10	6 17	5 16	10 59	5 44	6 7 w.	
13	6 22	5 10	10 48	5 55	7 10 w.	we dnie
16	6 27	5 3	10 96	6 7	9 4 w.	
19	6 33	4 58	10 25	6 18	* * *	
22	6 38	4 54	10 12	6 31	3 3 r.	
25	6 43	4 44	10 1	6 12	we dnie	5 36 w.
28	8 49	4 38	9 49	6 45		7 30 w.

PAŹDZIERNIK

Jest to miesiąc najważnieszej pracy około działu kobiecego gospodarstwa. Im dłużej warzywa w ziemi, a owoce na drzewach dojrzewają tem lepiej, jednak nie należy zwlekać zbytecznie i z początkiem miesiąca kopać wszystko. Zimowe owoce jako i gruszki jesienne zbierać i chować (patrz D. II o zbieraniu owoców). Warzywa im później tem lepiej układać w kopczyk w piwnicy (patrz Poradnik porządku przez autorkę 365 obiadow) kartofle do piwnic sypać i zaraz w początku miesiąca wieprze do karmika wsadzić dla zużytkowania drobnych kartofli na wypas, karmić się powinny od 6 do 8 tygodni, aby na święto Bożego narodzenia były gotowe wędliny. W połowie miesiąca trzeba się zająć zaopatrzeniem domu i mieszkania przeciw zimnu, pokoje oczyszczać gruntownie z kurzu i pajęczyny. Ściany ocierać płótnem suchem obwiązanem na szczotce, pokoje myć, zaprawiać już,na półrocze zimowe, okna oklejać klajstrem i papierem, co najlepiej bo zimna nie przepuszcza, mchu nie kłaść bo prędko żółknie, lepiej piasek i watę osypaną krajaną kolorową włóczką. Kwas siarczany stawiać za oknem żeby niezamarzały (patrz D. IV). Do futer w początku miesiąca zajrzeć czy są w dobrym stanie, gdyż wszelka przeróbka dobrze będzie zrobiona jeżeli swobodnie w wolnym czasie, gdy jeszcze mrozy nie są za pasem, bo wtedy i o kuśnierza trudniej i wszystko drożej. W ogóle wszelkie przysposobienie garderoby na zimę powinno mieć miejsce w październiku. Letnie suknie i wszelkie kolorowe perkale, których się już w zimie używać nie będzie, sprać w wodzie z mydłem, białe, lub jasne mocno zfarbkować i bez krochmalenia, aby nie zżółkły schować na zimę do kufrów.

Gęsi karmić pośladem zboża, owsa i jęczmienia, przez 3 tygodnie w czwartym bić, skubać, oddzielając puch od pierzy i urządzać półgąski, galarety, czarniny itd, podług obszernie podanego przepisu w Jedynych Praktycznych Przepisach edycja 8.

Z dniem 1 tego miesiąca rozpoczyna się jesienny kurs praktyczny gotowania u autorki 365 obiadów, lekcje mają miejsce 2 razy na tydzień, przy ulicy Królewskiej dom N. 3

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

LISTOPAD

(*Słońce wstępnje w znak* **Strzelca** dnia 22).

LISTOPAD ma dni XXX.			НОЯБРЪ	GRUDZIEŃ
Dnia		ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИНЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚW. KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstw.
20	1 P.	**Wszystkich Swiętych**	Окт. Мч Артемія	*Paźdź.* Ioanny P.
21	2 S.	*Dzień Zaduszny*	При. Иларіона	Urszuli P. M.
22	3 N.	**21 po ś.** Huberta	**Кза. Икоры Богород.**	**20 po ś.** Korduli M.
23	4 P.	Karola Borom.	Ап. Іакова Бр. Господ.	Jana Kantego
24	5 W.	Zacharjasza i Elżbiety	Мч. Арефы	Rafała Ap.
25	6 Ś.	Leonarda Wyz.	Мч. Макріана	Kryspina M.
26	7 C.	Engelberta	Вмч. Димитрія	Ewarysta
27	8 P.	4 Koronatów	Мч. Нестора	Sabiny Męcz.
28	9 S.	Teodora M.	Терентія и Неонилы	Szymona i Judy Ap. T
29	10 N.	**22 po ś.** Andrzeja z Awel.	Мч. Анастасіи	**21 po ś.** Narcyza B.
30	11 P.	Marcina B.	С. Мч. Зиновія и Зиновіи	Zenob. i Zen.
31	12 W.	5 MM. w pust. pod Kz.	Ап. Стахія и Амплія	Wolfganga B.
1	13 Ś.	Dydaka Wyznawcy	Ноябр. Космы и Дамія	*List.* **Wszyst. Swięt.**
2	14 C.	Klementyna	Мч. Акиндина	*Dzień Zaduszny*
3	15 P.	Leopolda	Мч. Іосифа	Huberta B.
4	16 S.	Edmunda	Пр. Іоанникія Велик.	Karola Boromeusza
5	17 N.	**23 po ś.** Salomei P.	Галактіона	**22 po ś.** Zachar. i Elżb.
6	18 P.	Stanisława Kost.	Павла Испов.	Leonarda W.
7	19 W.	Elżbiety Kr. Węg. wd.	Мч. Іерона пр. Лазарія	Engelberta
8	20 Ś.	Feliksa Welezjnsza	**Соб. С. А. Михаила**	4 Koronatów.
9	21 C.	*Ofiarowanie N. M.* P.	Мч. Онисифора	Teodora M.
10	22 P.	Cecylii P. M.	Еваста и Олимпа	Andrzeja z Awelinu
11	23 S.	Klemensa P.	Мч. Мины и Виктора	Marcina B.
12	24 N.	**24 po ś.** Jana od Krzyża	Іоанна Милостиваго	**23 po ś.** 5 MM. w pus
13	25 P.	Katarzyny P. M.	Іоанна Злотоустаго	Dydaka Wyz.
14	26 W.	*Konrada	Филиппа Ап.	Klementyna
15	27 Ś.	Barlaama i Walerjana	Гурія Мч.	Leopolda
16	28 C.	Mansweta	Ап. и Еванг. Матоея	Edmunda
17	29 P.	Saturnina B.	С. Григорія Еп.	Salomei P.
18	30 S.	Andrzeja Ap.	Мч. Плачона и Романа	Maxyma B.

Odmiany księżyca.

Nów d. 5 o g. 9 m. 39 w.
Pier. kw. d. 13 o g. 1 m. 25 r.
Pełn. d. 20 o g. 11 m. 12 w.
Ostat. kw. d. 27 o g. 10 m. 13 w.

Swięta żydowskie.

Dnia 2, 9, 16 i 23 Szabasy, d. 26 Rozchodesz, d. 27 Rozbhodesz czyli 1 Mca Kisłew, d. 30 Szabas.

Dnia	SŁOŃCA Wschód g: m:	SŁOŃCA Zachód g: m:	Długość dnia g: m:	Ubyło dnia g: m:	KSIĘŻYCA Wschód g: m:	KSIĘŻYCA Zachód g: m:
1	6 56	4 30	9 34	7 9	5 35 w.	we dnie
4	7 2	4 25	9 23	7 20	7 42 w.	
7	7 7	4 20	9 13	7 30	11 4 r.	
10	7 13	4 15	9 2	7 41	1 41 r.	
13	7 18	4 10	8 52	7 51	5 35 r.	4 11 w.
16	7 24	4 6	8 42	8 1		5 55 w.
19	7 29	4 1I	8 34	8 18	we dnie	8 30 r.
22	7 34	3 7	8 24	8 19		11 38 r.
25	7 39	3 3	8 16	8 27		1 49 r.
28	7 44	3 44	8 8	8 35		5 16 r.

LISTOPĄD.

W listopadzie trzeba już na serjo myśleć o zaopatrzeniu piwnicy; warzywa i włoszczyznę układać przesypując obficie suchym piaskiem, kartofle sypiąc do piwnic podłożyć staremi deskami, aby nie gniły od ziemi i jeżeli można także piaskiem osypywać, ostatecznie zimowe owoce układać na zimowe przechowanie. Kapustę w końcu miesiąca kwasić (patrz Jedyne praktyczne przepisy, wydanie 8), wieprze karmniki bić, słoninę solić, i mięsiwo urządzać. Ponieważ zbliża się pora gdzie o baraninę będzie trudniej, więc marynować całą faseczkę ćwiartek grubych na sposób sarny, co się daje przechować do 6-ciu tygodni (patrz Jedyne Praktyczne przepisy, edycja 8). Na wsi robota około lnu i konopi. Długie wieczory nadają do roboty przy świetle lampy—cerowanie, reperacja wszelkiej bielizny—które powinno mieć miejsce co miesiąc przed miesięcznem praniem, bo źle, jeżeli bielizna nie zreperowana się pierze—w tym czasie robi się ze szczególną dokładnością z powodu braku innej pilniejszej roboty.

Podczas jesieni i zimy należy podwoić staranność o porządek domowy. Codziennie otwierać lufciki dla przewietrzania pokoi—a pomimo zamknięcia okien raz na tydzień ścianyi okurzać—pajęczynę zbierać, kurz starannie wilgotnem wyciśniętem z wody płótnem zbierać z kątów pokoi, z szaf, pieców framug i t. p., pozostawiony bowiem, raz zbiera się w coraz większe kłęby, które następnie nie można wyprowadzić dopiero na wiosnę przy otwartych oknach—należy więc przyjąć za zasadę, że im ciaśniej i brudniej w jakim miejscu, tem większą należy dokładać staranność w oczyszczaniu go. Im więcej starania w codziennym i tygodniowym porządku, tem łatwiejsze utrzymanie wszystkiego w normalnym stanie. Posadzkę froterowaną codziennie po zamiataniu wycierać grubemi szorstkiemi płatami.

Cały ten miesiąc trwa praktyczny kurs gotowania.

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

GRUDZIEŃ

(*Słońce wstępuje w znak* **Koziorożca** dnia 22).

GRUDZIEŃ ma dni XXXI.				ДЕКАБРЪ	LISTOPAD
Dnia			ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚW. KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstw.
19	1	N.	**1 Ad.** Eligjusza	Нояб. Пр. Авдія	**24 po ś.** *List.* Elżbiety
20	2	P.	Bibjanny P.	Пр. Григорія и Прокла	Stanisława K.
21	3	W.	Franciszka Ksawarego	**Ев. во Кр. Пр. Богор.**	*Ofiar N.* M. *P.*
22	4	Ś.	Barbary P. Męcz.	Ап. Филимона	Cecylii P.
23	5	C.	Piotra Chryzologa	Митрофана Воронеж.	Klemensa P.
24	6	P.	Mikołaja Bisk.	Вмч. Екатерины	Jana od Krzyża.
25	7	S.	Ambrożego B.	Мч. Климента Папы Р.	Katarzyny M.
26	8	N.	**2 Ad. Niepokal. Pocz.**	С. Георгія	**1 Ad.** Piotra Alexan.
27	9	P.	Leokadyi i Waler.	Вмч. Іакова Зна. П. Бог.	Barlaama
28	10	W.	*Naj.* M. P. *Loretańskiej*	При. Мч. Стефана	Rufa i Mansweta
29	11	Ś.	Damazego P.	Парамона Мч.	Saturnina M.
30	12	C.	Synezjusza	Ап. Андрея Первозван.	Andrzeja Ap.
1	13	P.	Łucyi P. M.	Дек. Пр. Наума	*Grud.* Eligjusza B.
2	14	S.	Spiridyona B. W.	Пр. Аввакума	Bibjanny
3	15	N.	**3 Ad.** Ireneusza M.	Пр. Соффонія	**2 Ad.** Franciszka Ks.
4	16	P.	Adelajdy i Albiny	Вмч. Варвары	Barbary P. M.
5	17	W.	Łazarza i Olimpij	При. Савы	Saby Opata
6	18	Ś.	Gracjana B.	**Св. Николая Чудотво.**	Mikołaja B.
7	19	C.	Faustyny Wdowy	Св. АКвросія	Ambrożego B.
8	20	P.	Teofila M.	При. Патапія	**Niepokal. Pocz. N. M.** P.
9	21	S.	Tomasza Ap.	Зачатіе Св. Анны	Leokadyi P. i Waler.
10	22	N.	**4 Ad.** Zenona M.	Мч. Мины, Ермотена	**3 Ad.** *N.* M. P. *Loreta.*
11	23	P.	Wiktorji P. M.	При. Даніила	Damazego P.
12	24	W.	†*Wigilja* Adama i Ewy	Спиридона	Synezjusza M.
13	25	Ś.	**Narodz. Chrystusa Pana**	Мч. Евстратія	Łucyi P. M.
14	26	C,	**Szczepana M.**	Мч. Фирса	Spirydjona B.
15	27	P.	Jana Ewangelisty	Мч. Елевверія	Ireneusza
16	28	S.	Młodzianków Męcz.	Пр. Аггея и Ѳеофаніи	Albiny i Adelajdy
17	29	N.	Tomasza Kantuaryj.	Даніила 3 от. Анапіи	**4 Ad.** Łazarza B.
18	30	P.	Dawida Kr.	Мч. Севастіяна	Gracjana B.
19	31	W.	Sylwestra Pap.	Мч. Вонифатія	Faustyny Wd.

Odmiany księżyca.

Nów d. 4 o g. 10 m. 50 w.
Pier. kw. d. 12 o g. 12 m. 57 w.
Pełn. d. 20 o g. 0 m. 20 w.
Ost. kw. d. 27 o g. 6 m. 22 r.

Swięta żydowskie.

Dnia 7 i 14 Szabasy d. 21 rozpoczynają się Gody czyli Chanuka trwają dni 8 d. 26 Rozchodesz, d. 27 Rozchodesz czyli 1 Mca Tejwes, d. 28 Szabas.

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

GRUDZIEŃ.

Miesiąc adwentu, czyli postu obserwowanego ściśle w kraju naszym. W samym początku zaopatrzyć się w baryłki śledzi, na cały adwent, moczyć, wędzić, marynować, (patrz 365 Obiadów, edycja 10). Jest to czas spokojnego wytchnięcia dla gospodyń. Wszędzie pełno zapasów, czas zimny, nic nie podlega zepsuciu, używać tylko trzeba. Piwa, octy, drożdże przysposabiać. Wolnym czasem piec pierniki, makagigi, marcepany. Wieczorami szyć kolendy dla dzieci, domowników i biednych. Przed świętami zająć się oczyszczeniem mieszkania, zaprawieniem jadalnego pokoju, który nigdy nie wytrzyma tak długo jak inne, praniem zbrudzonych firanek aby na ostatni tydzień nie zostało zbyt dużo roboty. Na wigilją w mieście kupować ryby dzień przed wigilją, solić prażoną solą podług przepisu w 365 Obiadach, Kto chce mieć ryby bardzo tanio niech kupują w wigilja po godzinie 12, ale wtedy musi skwitować z dobrego urządzenia.

Do świąt Bożego Narodzenia trwa jesienny kurs gotowania.

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

WYKAZ ALFABETYCZNY

ŚWIĘTYCH I ŚWIĄT NA ROK 1878

z wyrażeniem dnia i miesiąca.

A.

Abdona Męcz. 30 lipca
Adama 24 grudnia
Adelajdy 10 grudnia
Adolfa Biskupa 17 czerw.
Adryana Męcz. 8 wrześ
Agapita Męcz. 18 sierpnia
Agatona Papieża 10 stycz.
Agaty Panny Męcz. 5 lut.
Agnieszki Pan. M. 21stycz.
Agrypiny 23 czerwca
Albina Biskupa 1 marca
Albiny Panny 16 grudnia
Aleksandra M. w Rz. 27 lut.
Aleksandra Męcz. 3 maja
Aleksandra M. w A. 12 grud.
Aleksego Wyz. 17 lipca
Alfonsa 2 sep. i 22 paźd.
Alfreda 3 lipca
Alodyi P. M. 21 październ.
Alojzego Gonzagi 21 czer.
Amelii księżnéj 10 lipca
Ambrozego Bisk. 7 grud.
Amalii Panny 2 marca
Anastazego M. 22 stycz.
Anastazego Pap. 27 lutego
Anastazego Wyz. 29 marca
Anastazyi Panny 28 lutego
Anastazyi Rzym. 26 paźdz.
Anatolii Męcz. 9 lipca
Anatoljusza Bisk. 3 lipca
Andrzeja Apost. 30 listop.
Andrzeja Pust. 6 maja
Andrzeja z Krety 7 paźdz.
Angeli 30 marca
Angeli Mer. P. 31 maja
Anny Matki N. M. P. 26 lip.
Aniołów Stróżów 2 paażdz.
Ansgarego B. 4 lutego
Antoniego opata 17 stycz.
Antoniego Pad. 13 czerw.
Antonina Arcybis. 10 maja
Antoniny 10 grudnia
Anzelma 21 kwietnia
Apolinarego Bisk. 23 lipca
Apolonii P. Męcz. 9 lutego
Apolonjusza Męcz. 18 kwiet.
Arkadjusza Męcz. 12 stycz.
Arsenjusza B. 19 lipca
Artura Biskupa 6 paźdz.
Anatazego Biskupa 2 maja
Augusta Wyz. 3 sierpnia
Augustyna Bisk. 28 sierp.
Aurelli Panny 25 wrześ.
Awita Męcz. 12 stycznia

B.

Balbiny Panny 31 marca
Barlaama 27 listopada
Barbary Panny 4 grudnia
Barnaby Apost. 11 czerw.
Bartłomieja Ap. 24 sierpnia
Bazylego Bis. 14 czerwca
Beaty Panny 8 marca
Beedy Kapłana 27 maja
Benedykta Opata 21 marca
Benigny Panny 19 sierp.
Benona Biskupa 16 czerw.
Bernarda Opata 20 sierp.
Bernarda Seneńs. 30 maja
Bibjanny Panny 2 grudnia
Błażeja Biskupa 7 lutego
Bogumiła 10 czerwca
Bonawentury Kard. 14 lipca
Bonifacego Męcz. 14 maja
Bonifacego Bisk. 5 czerwca
Bonifacego B. For. 30 maja
Bony Panny 24 kwietnia
Boże Ciało 20 czerwca
Bronisławy 18 sierpnia
Brunona Wyz. 6 Październ.
Brygidy Panny 1 lutego
Brygidy Wd. 8 październ.

C.

Cecylii Panny M. 22 listop.
Celestyna 6 kwietnia
Celsa Męcz. 28 lipca
Cezaryusza Bisk. 27 sierp.
Cypryana Bisk. 16 wrześ.
Cypryana Męcz. 26 wrześ.
Cyrylla Bisk. 10 marca
Cyrylla Bisk. 9 lipca
Cyryaka Kapłana 16 marca
Cyryaka Męcz. 8 sierpnia
Cyrylla Dyakona 22 marca
Czesława Wyzn. 20 lipca
Czterdziestu Męcz. 10 marc.
Czterech Koronat. 8 listop.

D.

Damazego Papieża 11 grud.
Damiana Męcz. 27 wrześ.
Daniela Męcz. 3 stycz.
Daniela proroka 21 lipca
Dawida Króla 30 grudnia
Dezyoerjusza Bisk. 21 maja
Domiceli Panny 7 maja
Dominika Wyzn. 4 sierp.
Dominiki Panny 6 lutego
Donata pustel. 17 lutego
Doroteusza Męcz. 28 marca
Doroty panny 6 lipca
Dydaka Wyz. 12 listop.
Dygny 11 sierpnia
Dyonizego Bisk. 8 kwiet.
Dyonizego Męcz. 9 paźdz.
Dzień Zaduszny 2 listopada

E.

Edmunda Bisk. 16 listop.
Edyty Król. 15 grudnia
Edwarda Króla 13 paźdz.
Eleonory Panny 21 lutego
Eliasza Proroka 20 lipca
Eligiusza Bisk. 1 grudnia
Elizeusza Pror. 2 paźdz.
Elżbiety Wdowy 8 lipca
Elżbiety Panny 5 listop.
Elżbiety Król. 19 listopada
Emeryka Król. 5 listopada
Emiliana Bisk. 11 wrześ.
Emilianny 5 stycznia
Emilii 30 czerwca
Engielberta 7 listopada
Epifanjusza Bisk. 7 kwiet.
Erazma Biskupa 2 czerwca
Estery Król. 18 listopada
Eucharyusza Bisk. 20 lutego
Eudoxyusza M. 5 września
Eufemii Panny 16 września
Eufrozyny Męcz. 3 wrześ.
Eufrozyny Panny 11 lutego
Eugenii P. M. 24 grudnia
Eugeniusza 18 listopada

Eugeniusza Bisk. 30 grud.
Eualii Panny 10 grudnia
Eustachiusza Męcz. 20 wrz.
Euzebii P. M. 29 paźdz.
Euzebiusza W. 14 sierp.
Euzebiusza Bisk 16 grud.
Ewarysta Papieża 26 paź.
Ewy 24 grudnia
Ezechiasza Króla 30 paźdz.
Ezechiela Pror. 20 kwiet.

F.

Fabiana 20 stycznia
Faustyny Męcz. 15 lutego
Faustyny Wdowy 19 grud.
Felicyana Bisk. 24 stycz.
Felicyana Męcz. 9 czerwca
Feliksa Kapucyna 18 maja
Feliksa Papieża 30 maja
Feliksa z Noli 18 stycznia
Feliksa męcz. 30 sierpnia
Feliksa Walez 20 listop.
Ferdynanda Króla 30 maja
Filipa Apostoła 1 maja
Filipa Neryusza 26 maja
Filipa Benicyus. 23 sierp.
Filomeny Panny M. 5 lipca
Flawiana Męcz. 26 lutego
Flawii Panny 5 paźdz.
Floryana Męcz. 4 maja
Florentyna Bisk. 16 paźdz.
Floryana Męcz. 17 paźdz.
Fortunata Męcz. 26 lutego
Franciszka Borg. 10 paźd.
Franciszka Salez. 29 stycz.
Franciszka à Paulo 2 kw.
Franciszka Serafic. 4 paźd.
Franciszka Ks. W. 3 grud.
Franciszki Wdowy 9 marca
Fryderyka Op. 5 marca
Fulgentego Bisk. 1 stycz.

G.

Gabryela Arch. 18 marca
Gaudencyi Panny 30 sierp.
Gaudentego Bisk. 12 lutego
Gawła Opata 16 paźdz.
Gedona Sędz. 18 czerwca
Genowefy Panny 3 stycz.
Gerarda Bisk. 24 wrześ.
Germana Bisk. 28 maja
Gertrudy Panny 17 marca
Gerwazego 19 czerwca
Gotfreda (Bogum) 13 stycz.
Gofryda Bisk. 8 listopada
Gracyana Bisk. 18 grudnia
Grobu Chrystusa 19 kwiet.
Grzegorza Biskupa 4 stycz.
Grzegorza Pap. 12 marca
Grzegorza Nazyańs. 9 maja
Grzegorza Cudotwór. 18 list
Gustawa 2 sierpnia
Gwidona Wyzn. 12 wrześ.

H.

Heleny Cesarzowéj 2 marca
Heleny Królowéj 22 maja
Heliodora 3 lipca
Henryka Cesarza 15 lipca
Henryka 19 stycznia
Hermenegilda M. 13 kwiet.
Hermogenesa 19 kwietnia
Hiacynty Panny 30 stycz.
Higina Papieża 11 stycz.
Hilarego 14 stycznia
Hieronima Dr. koś. 30 wrz.
Hipolita 13 sierpnia
Honoraty Panny 12 stycz.
Huberta Bisk. 3 listopada
Hugona 1 kwietnia

I.

Idy Panny 13 kwietnia
Idziego Opata 1 września
Ignacego Bisk. 1 lutego
Ignacego Lojoli W. 31 lip.
Ildefonsa 23 stycznia
Imienia Jezus 18 stycznia
Imienia Maryi 13 września
Innocentego Pap. 28 lipca
Ireneusza Smyr. 25 marca
Ireneusza Męcz. 15 grud.
Ireny Panny 20 paździer.
Iwona Wyz. 19 maja
Izabelii Panny 15 marca
Izabelli Królowéj 3 wrześ.
Izajasza Proroka 6 lipca
Izydora Biskupa 4 kwiet.
Izydora Oracza 10 maja

J.

Jacka Wyznawcy 21 sierp.
Jadwigi Wdowy 15 paźdz.
Jakóba Apostoła 1 maja
Jakóba Apostoła 25 lipca
Jakóba Patryar. 21 kwiet.
Jakóba z Nizybu 15 lipca
Jakóba Pustel. 17 lutego
Jana Jałmużnika 23 stycz.
Jana Chryzost. 27 stycz.
Jana Franciszka 16 czerw.
Jana z Matty Wyz. 8 lut.
Jana Bożego 8 marca
Jana w Oleju 6 maja
Jana Nepomucena 16 maja
Jana Papieża 27 maja
Jana Chrzciciela 24 czerw.
Jana Męczennika 26 czer.
Jana Gwalberta 12 lipca
Jana z Dukli 12 lipca
Jana Kantego 23 paździer.
Jana Kapist. Wyz. 23 paź.
Jana od Krzyża 24 listop.
Jana Ewang. 27 grudnia
Januarjusza B. M. 19 wrz.
Jerzego Męcz. 24 kwiet.
Joachima O. N. P. M. 4 wrz.
Joanny Wdowy 24 maja
Joanny Fremiot 21 sierp.
Jordana Wyzn. 13 lutego
Jowity Męcz. 15 lutego
Józefa Obl. N. P. M. 19 mar.
Józefa Kalasant. W. 4 lipca
Józefa z Koper. 18 wrześ.
Judy Tad. Ap. 28 paźdz.
Judyty Wd. 16 listopada
Juljana Męcz. 27 stycznia
Juljana Męcz. 13 lutego
Juljanny Panny 16 lutego
Julii Panny Męcz. 22 maja
Juljusza Pap. 12 kwietnia
Julity P. M. 30 lipca
Justa Bisk. 2 września
Justyna Męcz. 17 wrześ.
Justyniana Bisk. 5 wrześ.
Justyny Panny Męcz. 7 paź.
Juwencyusza Męcz. 1 czer.

K.

Kaja Męcz. 22 kwietnia
Kajetana Wyz. 7 sierpnia
Kaliksta Pap. 14 paźdz.
Kamilla Wyz. 18 lipca
Kandyda Męcz. 9 paźdz.
Kanuta Króla 19 stycznia
Karola W. Ces. 28 stycz.
Karola Borem. 4 listop.
Karoliny 5 lipca
Kassjana Męcz. 13 sierp.
Kassyldy 15 kwietnia
Katarzyny Szw. 23 marca
Katarzyny Sen. 30 kwiet.
Katarzyny P. M. 25 listop.
Katedry ś. Piotra 18 stycz.
Kated. ś. Paw. w Ant. 22 lut.
Kazimierza Król. 4 marca
Kiliana Bisk. 8 lipca
Klary Panny 12 sierpnia
Kleta Papieża 23 listopada
Klemensa Bis. Męcz. 13 lut.
Klemensa Pap. 23 listop.

Kleofona Męcz. 25 wrześ.
Klotyldy Król. 6 czerwca
Kolety Panny 6 marca
Konstancyi Panny M. 18 lut.
Konstantyna Wyz. 11 marca
Konstancyi 12 kwietnia
Konrada Wyz. 19 lutego
Konrada Bisk. 26 listopada
Kordnli Panny 22 paźdz.
Kornelii Męcz. 31 marca
Koźmy Męcz. 27 wrześ.
Kryspina i Krysp. 25 paź.
Krystyny Panny 24 lipca
Krzysztofa Męcz. 25 lipca
Kunegundy Ces. 3 marca
Kunegundy Król. 24 lipca
Kwiryna Męcz. 20 marca

L.

Lamberta 16 kwietnia
Larga Męcz. 8 sierpnia
Leandra Bisk. W. 28 lutego
Leokadyi Panny 9 grud.
Leona I Pap. 11 kwietnia
Leona XI Pap. 28 czerw.
Leonarda Wyz. 5 listop.
Leonilii Panny M. 18 stycz.
Leontyny Panny 15 marca
Leopolda Margr. 15 listop.
Longina Męcz. 15 marca
Lucyana Męcz. 7 stycznia
Lucyny Panny 30 czerwca
Lucyny Męcz. 17 paźdz.
Ludgardy P. M. 16 czerw.
Ludgera Bisk. 26 marca
Ludomira 3 października
Ludwika Wyzn. 12 lutego
Ludwika kr. Sycyl. 19 sierp.
Ludwika króla 25 sierpnia
Ludwiki Panny 15 kwiet.

Ł.

Ładysława z Gieln. 26 wrz.
Łazarza Bisk. 17 grudnia
Łucyi Panny 13 grudnia
Łukasza Ewang. 18 paź.

M.

Macieja Apost. 25 lutego
Magdaleny 25 maja i 22 lip.
Makarego Opata 2 stycz.
Makryny M. 21 lipca
Małgorzaty Kr. Węg. 13 lip.
Małg. Kr. Sz. 10 czerwca
Małg. P. Męcz. 20 lipca
Mamerta Biskupa 11 maja
Mansweta Bisk. 28 listop.
Marcella Pap. 16 stycznia
Marcelli Wdowy 31 stycz.
Marcelliana Pap. 18 czer.
Marcellina Pap. 26 kwiet.
Marcina Bisk. 11 listop.
Marcina Pap. 12 listopada
Marcyana Męcz. 17 kwiet.
Marcyanny P. Męcz. 9 stycz.
Marka Ewang. 25 kwiet.
Marka Męcz. 24 marca
Marka z Rzymu M. 18 czer.
Marty Panny 29 lipca
Martyny Panny 30 stycz.
Marty Męcz. 19 stycznia
Maryi Egipcyanki 10 kw.
Maryi z Engli 23 czerwca
Maryi Kleofy 9 kwietnia
Maryi Mag. we Fl. 31 maja
Maryi Mag. w Jeroz. 22 lip.
Maryusza 19 stycznia
Mateusza Ap. 21 września
Matyldy Król. 14 marca
Maurycyusza 22 września
Maurycego 13 września
Maksymiliana Bisk. 12 paź.
Maxymina Bisk. 8 czerw.
Medarda Bisk. 8 czerwca
Melanii P.M. 18 lutego
Metodego B. W. 9 marca
Michała Arch. 29 wrześ.
Mikołaja z Tol. 10 wrześ.
Mikołaja Bisk. 6 grudnia
Mirona Męcz. 17 sierpnia
Młodzianków 28 grudnia
Modesty Panny 15 czerw.
Moniki Wdowy 4 maja

N.

Narcyza Biskupa 20 paź.
Narodzenie Chr. 25 grudnia
Narodzenie N. M. P. 8 wrześ.
Natalii Panny 27 lipca
Nawrócenie ś. Paw. 25 stycz.
Nazaryusza M. 12 cz. i 28 li.
N. M. P. Anielskiej 2 sierp.
N. M. P. *Bolesnej* 27 mar.
N. M. P. od wyz. niew. 24 w.
N. M. P. Loretań. 10 grud.
N. M. P. *Łaskawej* 10 maja
N. M. P. *Różań.* 4 paździer.
N. M. P. Snieżnéj 5 sierpnia
N. M. P. Szkaplerz. 16 lipca
Nawiedz. N. M. P. 2 lipca
Nemezyusza M. 19 grudnia
Nicefora Męcz. 29 lutego
Nicefora Bisk. 13 marca
Niepok. Pocz. N. M. P. 8 gr.
Nikodema M. 15 września
Norberta Bisk. 6 czerwca

O.

Oczysz. N. M. P. 2 lutego
Ofiarow. N. M. P. 21 list.
Oktawiana Męcz. 22 marca
Olimpii 26 marca
Onufrego Pust. 12 czerw.
Opata Bisk. 4 czerwca
Ottona Biskupa 2 lipca
Ottona Męcz. 16 stycznia
Otylli Panny Męcz. 13 gr.

P.

Pafnucego Męcz. 19 kwiet.
Pankracego 12 maja
Pantaleona Męcz. 27 lipca
Paschalisa 17 maja
Paschazego Bisk. 22 lut.
Patrycyusza Bisk. 17 mar.
Patrycyi Męcz. 13 marca
Paulina Bisk. 22 czerwca
Pauliny Wdowy 26 stycz.
Pawła Bisk. 22 marca
Pawła Męcz. 26 czerwca
Pawła I pust. 15 stycznia
Pawła Apost. 29 czerwca
Pelagii Panny 11 lipca
Pellagii Pokut. 12 paźdz.
Petroneli 31 maja
Pięciu ran. św. Fran. 17 w.
Piotra Chryzologa 4 grud.
Piotra Egzorcysty 2 kw.
Piotra Nolaski 31 stycz.
Piotra Męcz. 29 kwietnia
Piotra Celestyna 19 maja
Piotra z Werony M. 20 kw.
Piotra i Pawła 29 czerwca
Piotra w Okowach 2 sierp.
Piotra z Alkantary 19 paź.
Piusa Papieża 5 maja
Placydy P. 11 paździer.
Podwyż. ś. Krzyża 14 wrz.
Policukta Męcz. 21 maja
Polikarpa B. M. 26 stycz.
Popielec 1 marca
Praksedy Panny 2 lipca
Prokopa Męcz. 4 lipca
Prokula Męcz. 1 czerwca
Prospera Bisk 25 czerw.
Prota Męcz. 11 września
Protazego 19 czerwca
Pryma Męcz. 9 czerwca
Pryski Panny 18 stycznia
Przem. Pańskie 6 sierpnia

Przeniesienie ś. Kaz. 27 sier.
Przenies. ś. Woj. 20 paź.
Pulcheryi Męcz. 7 lipca
Pulcheryi Panny 10 wrześ.

R.

Rafała Arch. 24 paźdz.
Rajmunda 23 stycznia
Rajmunda Kar. 31 sierp.
Reginy Panny 7 września
Remigiusza Bis. 1 paźdz.
Roberta Opata 7 czerw.
Rocha Wyz. 16 sierpnia
Romana Opata 28 lutego
Romana Męcz. 9 sierp.
Romany Panny 23 lutego
Romualda Opata 7 lutego
Rozalii Panny 4 września
Rozesłanie Apost. 15 lip.
Róży Pnnny 26 sierpnia
Róży Limańskiéj 30 sierp.
Rudolfa 17 kwietnia
Rufy męcz. 28 listopada
Rufina Wyz. 19 sierp.
Rufiny Panny 31 sierp.
Ruperta Bisk. 27 marca
Ryszarda Bisk. 3 kwiet.

S.

Sabby Opata 5 grudnia
Sabina Wyznawcy 11 lipa
Sabiny Męcz. 27 Paźdz.
Salezego Męcz. 12 sierp.
Salomei Panny 17 listop.
Salwiana 17 marca
Saturnina Męcz. 29 listop.
Saturniny P. i M. 4 marca
Scholastyki P. 10 lutego
Ścięcie św. J. Ch. 29 sierp.
Serapiona Wyzn. M. 14 list.
Sergiusza Męcz. 24 lutego
Serwacego Bisk. 13 maja
Serwiliana Męcz. 20 kw.
Seweryna Opata 8 stycz.
Siedmiu br. śpiących 10 m.
Sebastyana 20 stycz.
Sennena Męcz. 30 lipca
Sotera Papieża 22 kwiet.
Spirydyona Bisk. 14 grud.
Stanisława Bis. 8 maja
Stanisława Kost. 12 list.
Stefana Kr. Węg. 2 wrz.
Sulpicyusza Męcz. 20 kw.
Sygfryda B. M. 26 lutego
Sylweryusza 20 czerwca
Sylwestra Pap. 31 grud.
Sylwiana Bisk. 17 lutego
Symforyana Męcz. 22 sier.
Synezyusza Męcz. 12 grud.
Syxta Papieża 28 marca
Szczepana I męcz. 26 gr.
Szczepana Pap. 2 sierpnia
Szymona z Lipnicy 28 lip.
Szymona Ap. 28 paźdz.
Szymona z Edesy 5 lipca

T.

Tadeusza Ap. 28 paźdz.
Tarsylii Panny 24 grudnia
Tekli Panny 23 września
Telesfora Pap. M. 5 stycz.
Teobalda pustel. 1 lipca
Teodora męcz. 9 listopada
Teodora Zakon. 7 stycz.
Teodory męcz. 1 kwietnia
Teodory pokutnicy 11 wrz.
Teodozyi Panny męcz. 29 m.
Teodozyusza Wyz. 11 stycz.
Teodoryka 1 lipca
Teofila Bis. 27 kwietnia
Teofila męcz. 20 grudnia
Teressy Panny 15 paźdz.
Tomasza z Akwinu 7 mar.
Tomasza z Wil. 18 wrześ.
Tomasza Ap. 21 grudnia
Tomasza Kantuaryjsk. 29 g.
Trójcy ŚŚ. 11 czerwca
Trzech Króli 6 stycznia
Tyburcyusza 14 kwietnia
Tymoteusza B. m. 24 st.
Tytusa Bis. 4 stycznia

U.

Ubalda Bisk. 16 maja
Urbana 25 maja
Urszuli Panny 21 paźdz.

W.

Wacława Króla 28 wrześ.
Walentego K. m. 14 lutego
Walerego Bisk. 12 grud.
Walerego męcz. 12 wrześ.
Waleryi męcz. 5 czerwca
Waleryi Panny 9 grudnia
Waleryana męcz. 14 mar.
Wawrzyńca męcz. 10 sier
Wenantego męcz. 18 maja
Wenefrydy Panny 3 listop.
Weroniki Panny 13 stycz.
Weroniki z Julianu 17 m.
Wielkanoc 21 kwietnia
Wiktora 1 września
Wiktoryi Panny 23 grud.
Wiktoryna męcz. 6 marca
Wiktoryna Bisk. 5 września
Wiktora Bis. M. 2 listop.
Wilhelma Arcyb. 10 stycz.
Wilhelma Opata 6 kwiet.
Wilhelma księcia 28 maja
Wilibalda Bisk. 7 lipca
Wilibrarda Bisk. 7 list.
Wincentego Bisk. 20 mar.
Wincentego męcz. 22 stycz.
Wincentego Fer. W. 5 kw.
Wincentego a Paulo 19 lip.
Wita 15 czerwca
Witalisa Męcz. 28 kwiet.
Władysława Króla 27 czer.
Wniebowstąp. Pań. 30 maja
Wniebow. N. M. P. 15 sier.
Wojciecha Bis. 23 kwiet.
Wolfganga Bisk. 31 paź.
Wszystkich św. 1 listopada

Z.

Zacharyasza Pror. 6 wrz.
Zacharyasza Pap. 5 listop.
Zaślub. N. M. P. 23 stycz.
Zefiryna Pap. 26 sierpnia
Zenobii Panny 30 paźdz.
Zenobiusza 30 paździer.
Zenona Żołnierza 22 grud.
Zesłanie Ducha św. 4 czerw.
Znalezienie św. krz. 3 m.
Zofii z 3-ma cór. 15 maja
Zuzany P. Męcz. 11 sierp.
Zwiast. N. M. P. 25 marca
Zygmunta Króla 2 maja

SPIS ZNAKOMITSZYCH FABRYK

SKŁADÓW I MAGAZYNÓW

w Warszawie.

Dla ułatwienia kupna wszelkiego rodzaju przyjezdnym do Warszawy a nawet i mieszkańcom miasta podaję tu spis główniejszych fabryk składów i magazynów z dodaniem specyalności każdego.

Płótna i bielizna.

1. **Hielle i Ditrich. Skład główny Tłomackie N. 600a. drugi skład krakowskie przedmieście—gmach dobroczynności.** Fabryka wyrobów krajowych lnianych w Żyrardowie.

2. **Galati.** Wierzbowa N. 4. Nowootworzony magazyn bielizny damskiej na obstalunek, kaftany, podwiązki i skubna bielizna gotowa.

3. **Bobrowski T. i spół.** Wierzbowa N. 2. Płótna zagraniczne wyborowe, bielizna damska i męzka gotowa, fasony najnowsze paryzkie.

4. **Wilczewski.** Krakowskie Przedmieście gmach resursy obywatelskiej. Wielki skład płótna i białych towarów, bielizna wszelka gotowa, firma dawna, ceny stałe przystępne.

5. **Zakład Św. Marty.** Nowy Świat N. 47. Bielizna gotowa, przyjmują obstalunki z danych materyałów, zakład daje zarobek biednej klassie, specyalność haftów i wszelkiego znaczenia.

6. **Połączona praca kobiet.** Marszałkowska N. 56. Bielizna gotowa i na zamówienia. Udzielają lekcye kroju sukien bielizny i wszelkich rzemiosł dla kobiet.

7. **Kaczyński i spół.** Senatorska N. 25. Skład płótna i białych towarów. Firma znana z rzetelnych cen.

8. **Nieczalska.** Królewska N. 3. Skład bielizny gotowej, przyjmują roboty.

9. **Müller Antonina.** Ordynacka N. 13. Magazyn bielizny męzkiej i damskiej. Koszule męzkie od rs. 1 kop. 10 do rs. 6. Przyjmuje robotę.

10. **Bernath.** Senatorska N. 22. Skład płótna, przędzy nici, worki gotowe do zboża.

11. **Cemach Ch.** Gęsia N. 7. Wielki skład płótna i chustek do nosa po cenach fabrycznych.

12. Witkowska. Nowy Świat N. 26. Bielizna i negliże damskie przyjmuje bieliznę do roboty. Ceny nizkie.

Na Nalewkach wiele składów płótna zagranicznego; można kupić tanio, lecz trzeba się znać na towarze.

Pościel gotowa puch i pierze.

1. Abrahamowicz. Królewska N. 3. Zakład wykwintnej pościeli gotowej.

2. Pawlik. Krakowskie Przedmieście. Kołdry gotowe.

3. Sprzedaż pierzy i puchu oraz czyszczenie takowego. Długa N. 16.

4. Wyrkstel B. Graniczna N. 5. Skład pierzy i puchu. Materace kupują się u wszystkich prawie tapicerów. Kołdry i nasypki przyjmują do roboty prawie wszystkie magazyny bielizny.

5. Schwemberger Karol. Nowy Świat N. 46. Materace i kołdry gotowe.

6. Bloch i spółka. Marszałkowska N. 60. Materace kołdry, kufry podróżne.

Składy towarów łokciowych.

1. Kwiatkowski Wacław. Miodowa N. 497. Firma dawna znana z rzetelności. Towary francuzkie i angielskie, ceny przystępne, wybór wielki.

2. Thonnes Jan. Senatorska N. 496. Skład towarów bławatnych, zagranicznych. Wielki wybór gotowych kostiumów, okryć. Wszystkie drobiazgi i nowości Paryzkie.

3. Thonnes Jan i Spółka. Senatorska N. 9. dom Roeslera. Wielki skład towarów łokciowych krajowych. Chustki i szale z miasta Łodzi. Wszystkie gatunki podszewki do sukien po cenach bardzo nizkich.

4. Penkala Julian. Senatorska N. 4 i 6. Wielki skład towarów łokciowych, wybór ogromny; wszelkie nowości zagraniczne w jedwabiach i wełnach. Bielizna stołowa holenderska: oraz płótna.

5. Kaczyński I. i spółka. Senatorska N. 25. Skład towarów bławatnych. Ceny przystępne.

6. Cohn Władysław. Plac krasiński w gmachu starego teatru. Magazyn towarów łokciowych jedwabnych. Aksamity, wstążki na sztuki, tiule, gazy, krepy. Ceny stałe bardzo przystępne.

7. Brünner Karol. Ś-to Jerska róg Nowowiniarskiej. Magazyn towarów bławatnych.

8. Czaban. Plac Ś-go Aleksandra N. 9. Skład towarów łokciowych.

9. Falęcka. Róg Krak. Przed. i Bednarskiej N. 25. Skład towarów łokciowych.

10. Gesundheit. Nalewki N. 15. Skład hurtowy towarów jedwabnych i aksamitnych.

11. Scheibler Karol. Senatorska N. 25. Perkale i wszelkie białe wyroby krajowe z Łodzi, tylko na sztuki. Ceny stałe przystępne.

12. Zweigbaum W. Żelazna brama róg Granicznej. Wielki skład różnych towarów bławatnych.

Na Nalewkach i Ś-to Jerskiej ulicy wiele składów łokciowych towarów niemieckich i krajowych, znając się dobrze na towarach można taniej kupić. Towarów francuzkich i angielskich nie sprowadzają wcale.

Materye rossyjskie i kaukazkie.

Mirżadżanów. Królewska N. 1.

Chodżejnałów. Czysta N. 2. W obu sklepach lekkie rosyjskie materye gładkie, w pasy i kraty, daleko tańsze jak francuzkie kołdry i szlafroki męzkie.

Magazyny Mód.

1. **Bogowolska (M-me Nathalie).** Ulica Marszałkowska róg Zgody. Magazyn pierwszorzędny, gust wytworny, ceny przystępne.

2 **Bosz L.** Wierzbowa N. 2. Specyalność kapeluszy i ubiorków na głowę wszystkie nowości paryzkie w najnowszym guście.

3. **Badowska.** Nalewki N. 3. Pracownia sukien damskich, znajomość kroju doskonała.

4. **Ciechanowska A.** Nowy Świat N. 47. Sprowadza zagraniczne przybory do kapeluszy dla magazynów na prowincyi.

5. **Geizmer Marya.** Wierzbowa N. 4. Stroje, suknie, bielizna, ceny przystępne.

6. **Madame Héléne.** Mazowiecka N. 2. Pracownia sukien damskich, ceny nizkie, robota dobra.

7. **Herse.** Senatorska N. 6. Magazyn pierwszorzędny, specyalność sukien wizytowych i balowych, gust wytworny krój klasyczny, najpierwsze modele paryzkie, ceny wysokie.

8. **Jeziorkowska Walentyna.** Niecała N. 7. Pracownia sukien damskich.

9. **Kwiatkowska.** Miodowa N. 2. Magazyn pierwszorzędny, kostiumy i okrycia gotowe, wybór wielki, firma znana z sumienności, i cen przystępnych.

10. **Kilzman.** Włodzimierska N. 12. Pracownia pierwszorzędna sukien damskich, krój bardzo dobry, gust elegancki, kapelusze na obstalunek, z wielkim gustem wykonane podług najświeższych modeli paryzkich. Ceny przystępne.

11. **Kielanowska A.** Róg Podwala i Krak. Przed. N. 97. Specyalność sukien kretonowych, w cenie od 8—12 rs.

12. **Kuhnke.** Krak. Przed. N. 9. Magazyn pierwszorzędny, wszelkie stroje, specyalność sukien, krój wyborny.

13. **Loth Edward.** Krak. Przed. N. 15. Fabryka kapeluszy słomkowych, kwiaty, kapelusze gotowe ubrane.

14. **Matuszewski I.** Miodowa N. 2. Specyalność okryć i futer damskich.

15. **Marcinkowska B.** Ś-to Krzyska N. 11. Pracownia strojów i sukien, pranie kapeluszy słomkowych, ceny bardzo nizkie.

16. **Muklonowich H.** Miodowa N. 4.

17. **Nawroczyńska Elżbieta.** Nowy Świat N. 57. Pracownia sukien damskich, gust dobry, ceny przystępne, robota staranna.

18. **Pękala.** Senatorska N. 4. Magazyn pierwszorzędny, wielki wybór kostiumów i okryć damskich modele paryzkie.

19. **Siarczyńska.** Nowy Świat N. 72. Pracownia sukien damskich, gust robota dobra, ceny przystępne.

20. **Sielska.** Leszno N. 2. Stroje.

21. **Thones Jan.** Senatorska N. 496. Magazyn pierwszorzędny, specyalność kostiumów i okryć. Firma istniejąca od roku 1839.

22. **Witkowska.** Nowy Świat N. 26. Pracownia sukien damskich, robota sumienna ceny nizkie.

Fabryki kwiatów.

1. **Boito.** Róg Krak. Przed. i Królewskiej. Ogromny wybór.

2. **Eliza.** Krak. Przed. N. 6. Koafiry i kwiaty na tuziny kopiuje.

3. **Hofman Marya.** Nowy Świat N. 39. Podług modeli naturalnych.

4. **Olędzka Marya.** Niecała N. 8. Specyalność róż, medal z wystawy.

5. **Szymkiewicz.** Niecała N. 17. Wszelkie gatunki kwiatów. Oprócz tego doniczki z kwiatami którym brak tylko zapachu. Wszystkie te fabryki w zupełności zastępują pierwszorzędne paryzkie kwiaty, tak iż mało już bardzo sprowadzają takich wyrobów francuzkich.

Pióra.

1. **Pajker Franciszek.** Niecała N. 10.
2. **Dąbrowski.** Senatorska N. 18.
3. **Loth.** Krak. Przed. N. 17.
4. **Muklanowicz.** Miodowa N. 4.
5. **Tenenbaum.** Skład piór i dodatki do fabrykacyi kwiatów. Nalewki N. 16.
6. **Korntener Franciszek.** N. 18.
7. **Cohn Szlama.** Ś-to Jerska N. 24.

Tiule koronki i wstążki.

1. **Galatti.** Wierzbowa N. 4. Towary francuzkie, najlepszych fabryk, wielki wybór hafcików wszywek i t. p. materyałów.
2. **Herse.** Senatorska N. 6, specyalność koronek.
3. **Dąbrowski.** Senatorska N. 18. Specyalność wstążek i aksamitek.
4. **Thonnes Jan.** Senatorska N. 496. Wstążki, aksamitki, parasolki i tiule, wybór wielki.
5. **Ceylon.** Nalewki N. 15. Wstążki i blondyny na sztuki tanio.
6. **Fenigstein.** Żelazna Brama N. 5.
7. **Goldflam.** Żelazna Brama obok Saskiego Ogrodu, wstążki i gazy, ceny wysokie.

Galanteryjne towary.

Gorsety.

1. **Pajer.** Krak. Przed. N. 24. Wielki wybór gorsetów paryzkich. Podług miary wykonywa obstalunki, krój wyborny. Specyalność dobrania do figury, robota dobra, ceny umiarkowane.
2. **Marcinkowska.** Ś-to Krzyska N. 11. Ceny bardzo nizkie.
3. **Lesser bracia.** Rymarska dom własny N. 471. Wielki skład hurtowy i detaliczny.
4. **Drews.** Senatorska N. 466.
5. **Wernitz.** Krak. Przed. dom Roeslera.
6. **Kipman Bernard.** Senatorska N. 496. Wielki wybór biżuteryi (imitacyi) francuzkich.
7. **Bolcewicz.** Nowy Świat N. 41.
8. **Benzef.** Żabia N. 1.
9. **Koch Aleksander.** Specyalność perfumeryi i kosmetyków zagranicznych.
10. **Bednawski.** Miodowa N. 497.

Roboty damskie zaczęte i włóczki.

1. **Berlinerblau.** Żabia N. 1.
2. **Zomelers Anna.** Róg Senatorskiej i Miodowej. Wielki wybór zaczętych robót.
3. **Uziębło.** Wierzbowa N. 3. Róg Żabiej i Żelaznej Bramy, wielki wybór, ceny umiarkowane.

Pralnie.

1. **Milicer.** Miodowa N. 4. Pralnia kołnierzyków, koronek, sukien białych, czepeczków. Specyalność kołnierzyków.

2. **Gebetner.** Leszno N. 28 wprost Solnej. Specyalna pralnia koronek i sukien białych. Reperują koronki. Ceny nadzwyczaj umiarkowane.

Perfumerye i zakłady fryzyerskie:

1. **Sommer.** Przejazd N. 7. Fabryka krajowa perfum i mydeł.
2. **Lipink.** Nowy Świat N. 41. Specyalność czesania, perfumy francuzkie i angielskie.
3. **Pochorecki.** Krak. Przed. N. 53. Perfumy i kosmetyki paryzkie, czesanie głów damskich.
4. **Gierdawa Aleksander i Jakubowski Marceli.** Specyalność czesania głów damskich (Roman).
4. **Koch Aleksander.** Nowo-Senatorska N. 4. Skład perfumeryi zagranicznej.

Kuśmierze.

1. **Sztarkman.** W gmachu Wielkiego Teatru. Firma bardzo dawna i zasłużona.
2. **Pękala.** Senatorska N. 6.
3. **Matuszewski.** Miodowa N. 2. Specyalność futer damskich.
4. **Ryszfeld Jankiel.** Franciszkańska N. 4, zdatny bardzo kuśmierz zasługujący na zaufanie, bierze do siebie i chodzi do roboty.

Pończochy i trykotowe wyroby.

1. **Warszawska fabryka pończoch.** Tiwoli Królewska N. 25. Wielk skład tej fabryki gdzie oprócz pończoch dostać można włóczkowe wyroby, róg Berga i Mazowieckiej dom Schmita, obok cukierni. Wybór wielki, ceny umiarkowane.
2. **Riedel A.** Ś-to Krzyzka N. 11. Skład drugi Senatorska N. 22. Dawna firma, wyroby dobre, ceny wysokie.
3. **Walte Wincenty.** Graniczna N. 9. Skarpetki, pończochy, nici, bawełna.

Rękawiczki.

1. **Izdebska M.** Senatorska N. 20, w dziedzińcu w lewej oficynie wprost kościoła Ś-go Antoniego. Robota dobra, trwała i bardzo tania.
2. **Schlager.** Róg Wareckiej i Nowego Światu N. 49. Ceny umiarkowane.
3. **Bilków.** Czysta N. 4. Wyroby dobre.
4. **Nivet Benno.** Żabia N. 4. Skóry wyborowe, kolory rzadkie, robota wykwintna, trwałość wielka, krój nieszczególny, ceny równające się najdroższym paryzkim wyrobom.
5. **Romanowski.** Krakowskie Przedmieście N. 15.
6. **Kunicki.** Krakowskie Przedmieście dom dawniejszy Grodzickiego.

Na każdej ulicy są rękawicznicy gdzie można dostać i lepsze i gorsze rękawiczki na różne ceny.

Magazyny obuwia.

1. **Zaręba Feliks.** Kapitulna N. 484. Obuwie doskonałe, eleganckie i bardzo trwałe, krój wyborny.
2. **Grabowska i Piasecka.** Nowy Świat N. 38. Pracownia kobieca obuwia damskiego i eleganckiego dziecinnego. Fasony różnorodne podług paryzkich modeli, elegancya wielka, robota dobra, zasługuje na poparcie ogółu.
3. **Herman Franciszek.** Senatorska N. 20. Obuwie damskie i męzkie.

4. **Aleksandrowicz.** Tamka N. 13. Pracownia kobieca dobrze prowadzona. Specyalnie przyjmuje na naukę szewctwa uczennice za opłatą.

5. **Bączyński Antoni.** Krak. Przed. N. 5.

6. **Behm.** Nalewki N. 16.

7. **Blechschmidt.** Krak. Przed. N. 53. Robota dobra, ceny wysokie.

8. **Drozdowicz.** Sklep na Ordynackiem N. 12, robota dobra, ceny nizkie.

9. **Dalej Andrzej.** Ordynacka N. 70.

10. **Czarnecki.** Ś-to Krzyska N. 16. Robota dobra i elegancka.

11. **Hiszpański S. (syn).** Długa N. 581. Obuwie męzkie i damskie. Takiż zakład w Saratowie i w Charkowie.

12. **Romanowska Helena.** Marszałkowska N. 46. Robota bardzo dobra, ceny przystępne.

13. **Pieniążek Eugenia.** Róg Chmielnej i Brackiej N. 14. Zakład nauki szewctwa, pierwszy jaki założono w Warszawie, przyjmuje uczennice od lat 12, trzewiki na obstalunek i gotowe, ceny bardzo nizkie.

Na każdej prawie ulicy znajdują się magazyny obuwia, specyalnie damskiego tylko, na Ś-to-Krzyzkiej, (lepsze) na Podwalu i za Żelazną Bramą podrzędniejsze gdzie jednak ceny o bardzo wiele niższe.

Maszyny do szycia.

1. **Kraszewski.** Krak. Przed. N. 69. Pierwsza fabryka maszyn krajowych do szycia, w Alei Jerozolimskiej N. 89. Maszyny nie ustępują zagranicznym.

2. **Jentys I.** Długa N. 16. Specyalność reperowania maszyn. Maszyny angielskie, ceny bardzo umiarkowane.

3. **Teichert I.** Elektoralna N. 7. Reperacya maszyn.

Maszyny do robienia pończoch.

Skład Biskfordzkich maszyn do pończoch. Ulica Berga N. 11, róg Włodzimierskiej.

Królewska Tiwoli N. 25. Ceny bardzo przystępne, nauka przy kupnie maszyny.

Aparaty i ubiory kościelne.

1. **Bitschan.** Długa N. 47. Fabryka aparatów kościelnych, skład różańców, szkaplerzy i t. p.

2. **Strakacz.** Miodowa N. 485. Fabryka i skład aparatów kościelnych. Materye na ornaty i t. p. galony, frendzle, hafty złote i srebrne.

3. **Lange D.** Długa N. 32. Skład medalików, krzyżyków, obrazów i ludowych książek do nabożeństwa i t. p.

4. **Dobrzański.** Róg Ordynackiego i Nowego Światu. Pracownia gotowych ubiorów kościelnych i wypraw żałobnych.

5. **Małkowska.** Ś-to Jerska N. 12. Pracownia robót kościelnych i ubrania dla umarłych.

Dywany i materyały meblowe.

1. **Worowski Józef.** Wierzbowa od Placu Teatralnego N. 7. Skład wyrobów meblowych [własnej fabryki, adamaszki, repsy jedwabne, wełniane, chodniki i wszelkie materyały meblowe oraz powozowe, kapy na łóżka i t. p. Fabryka Krochmalna N. 7. Ceny przystępne.

2. **Penkala Julian.** Senatorska N. 6. Skład dywanów i materyi meblowych francuzkich i angielskich.

3. **Geneli Albin.** Miodowa N. 13. Skład dywanów zagranicznych i krajowych kołder wełnianych.

*****

4. **Fejst Aleksander.** Senatorska N. 18. Skład chodników.

5. **Lesser bracia.** Rymarska N. 10. Skład dywanów i chodników zagranicznych.

6. **Spoinger Rafał.** Nowo-Winiarska N. 6. Skład dywanów i chodników.

Meble.

1. **Zjednoczeni stolarze.** Tłomackie d. Hotel Wileński. Wielki skład mebli.

2. **Simmler Karol.** Smolna N. 2282. Fabryka mebli.

3. **Tarnowski I. i spółka.** Nowy Świat N. 38.

4. **Neiborowicz Albin.** Senatorska N. 6.

5. **Haubold A.** Królewska N. 17. Magazyn gotowych mebli wyściełanych, robota pierwszorzędna, ceny wysokie.

6. **Schwemberger Karol.** Nowy-Świat N. 46. Meble gotowe wyściełane.

7. **Abramowicz Ignacy.** Królewska N. 5. Meble gotowe wyściełane.

8. **Olsztyński Jan.** Nowy-Świat N. 51. Skład mebli zagranicznych i krajowych.

9. **Sadowski Ksawery.** Leszno N. 31. Skład mebli gotowych.

10. **Załęcki i spółka.** Marszałkowska N. 60. Wielki magazyn używanych ale dobrej roboty i odnowionych zupełnie mebli, ceny bardzo przystępne.

Meble żelazne.

1. **Fabryka mebli żelaznych.** Ciepła N. 6.

2. **Zjednoczeni ślusarze.** Gotowe meble Miodowa N. 6.

3. **Minter Karol.** Fabryka mebli żelaznych. Nowy-Świat N. 20. Wchód od Smolnej.

Meble gięte.

1. **Prądzyński Trylski i spółka.** Miodowa N. 2. Główny skład mebli giętych z fabryki „Wojciechów" oraz zagraniczne pralnie, kotły, (skład maszyn i t. d.) Firma sprowadza wszelkie nowości w dział maszyn wchodzące.

2. **Brann i Fischler.** Fabryka mebli giętych. Leszno N. 74.

Materyały apteczne.

1. **Galle.** Senatorska N. 18. Wielki wybór materyałów: glans amerykański do obuwia.

2. **Szymański i Krupski.** Nowy-Świat N. 51. Firma nowa bardzo staranna, materyały świeże, wielki wybór.

3. **Sierzputowski Kamil.** Krak. Przed. pałac Potockich.

4. **Spies Ludwik.** Plac Teatralny. Fabryka octu przy składzie.

Glans do bielizny.

1. **Zaleszczynki.** Przejazd N. 1. Fabryka glansu do bielizny w proszku i tabliczkach kredki do kart.

Towary kolonialne.

1. **Merkury Stowarzyszenie spożywcze.** Krak. Przed. wprost Ś-to-Krzyzkiej, Podwale dom Giersza, Elektoralna wprost Solnej, towary dobre, ceny ogólne.

2. **Fuchs Franciszek i synowie.** Miodowa N. 486a. Skład hurtowy. Towary wyborowe, ceny umiarkowane.

3. **Dobrycz S.** Senatorska N. 1. Krak. Przed. N. 96. Skład pomarańcz i cytryn.

4. **Di Lenardo Walentin.** Tłomackie N. 739. Skład hurtowy i detaliczny owoców włoskich.

5. **Lemański.** Graniczna N. 11. Kawa palona na maszynie parowej.

6. **Sowiński i Szulc.** Róg Przejazd i Długiej. Towary wyborowe, delikatesy i świeże, ceny umiarkowane.

7. **Wróbel.** Krak. Przed. obok kościoła Ś-go Krzyża, specyalność delikatesów i owoców. Fabryka cykoryi.

8. **Borman h. F. B.** Miła N. 13.

9. **Manczyk M.** S-ka róg Ogrodowej i Wroniej.

Wyroby skórzane i kufry.

1. **Lotenberg.** Nalewki N. 16. Fabryka skórzanych wyrobów, torby, kufereczki podróżne, wybór wielki, robota równająca się zagranicznym.

3. **Szneling.** Bielańska N. 2, róg Wołowej i Franciszkańskiej N. 29. Fabryka waliz podróżnych i materacy.

4. **Orhan N.** Róg Franciszkańskiej i Nalewek N. 39. Fabryka Portmonetek i pularesów.

Farbiarnie.

1. **Gabriel.** Krak. Przed. N. 93.
2. **Judlin.** Niecała i Rymarska N. 12.
3. **Rutajski Kazimierz.** Długa N. 30.
4. **Opatowski.** Marszałkowska N. 36.
5. **Tuszyński.** Królewska N. 23. Pierze, wełniane rzeczy bez prucia.
6. **Neuhaber.** Gęsia N. 9.
7. **Pecy.** Pralnia i farbiarnia francuzka, kantor Miodowa N. 3. Fabryka Bednarska N. 18.

Froterskie zakłady.

1. **Lesselroth.** Królewska N. 9.
2. **Schweid.** Długa N. 49.

Gimnastyczne zakłady.

1. **Majewski.** Sewerynów i Nowy-Świat N. 5.
2. **Mleczko Teressa.** Nowy-Świat N. 34.
3. **Olszewski Maryan.** Miodowa N. 3.
4. **Zewald.** Chmielna N. 9.

Haftarnie złotem i srebrem.

1. **Rydzewska.** Kapitulna N. 3.
2. **Sit.** Haftarnia, Krak. Przed. N. 79.

Nauka kroju.

1. **Zakład połączonej pracy kobiet.** Marszałkowska N. 56.

2. **Głodziński.** Miodowa N. 1.
3. **Renne.** Widok N. 16.

Piernikarze.

1. **Wittchen.** Rymarska N. 14.
2. **Wolski.** Nowy-Świat N. 9.
3. **Wróblewski.** Róg Miodowej i Kapitulnej N. 484a.

Blacharze.

1. **Jung Karol.** Nowy-Świat N. 70. Doskonałe wyroby, specyalność, wanienki i szafliczki oraz samowary własnej fabryki.
2. **Gułowski i Dworzyński.** Bielańska N. 12. Lichtarze i inne wyroby z blachy żelaznej.
3. **Koszure.** Marszałkowska N. 80.
4. **Schreder.** Graniczna N. 17. Wielki wybór zagranicznych gospodarskich sprzętów, ceny przystępne.
5. **Podgórski.** Krak. Przed. N. 38. Specyalność lamp.

Koszykarze.

1. **Szymon Czerniejewski.** Nowy-Świat N. 36.

Bronzownicze i galwaniczne zakłady.

1. **Fileborn Józef.** Bednarska N. 15.
2. **Horward Franciszek.** Nowolipie N. 7.
3. **Malinowski Jan.** Leszno.
4. **Zakrzewski Jan.** Elektoralna N. 9.
5. **Czajkowski.** Dzielna N. 2375.
6. **Roztachiński.** Chłodna N. 32.

Druciane wyroby i szpilkarze.

1. **Neumann Hugo.** Senatorska N. 31.
3. **Neumann Robert.** Gnojna N. 11.
4. **Makowiecki F.** Pańska N. 25.
5. **Geyer.** Twarda N. 8.

Gwoździarze.

1. **Klos Bogumił.** Graniczna N. 11.
2. **Rügel Jan.** Ś-to-Jańska N. 8.
3. **Ginter Piotr.** Chłodna N. 19.

Grzebieniarze.

1. **Morawski Józef.** Krochmalna N. 992.
2. **Kowalewski Aleksander.** Prosta N. 7.
3. **Kobierska.** Marszałkowska N. 1445.

Introligatorzy.

1. **Komar Z.** Królewska N. 26.

2. **Szmigielski.** Królewska dom Hessego.
3. **This.** Elektoralna N. 33.
4. **Porazińsk Z.** Chmielna N. 33. Robi szkatuły do srebra.
5. **Dymicki.** Krak. Przdd. N. 61.

Kotlarze.

1. **Bohte Robert.** Nowy-Świat N. 38. Specyalność kass ogniotrwałych.
2. **Lewandowski.** Nowy-Świat N. 19.
3. **Fink i Wille.** Elektoralna N. 19. Kuchnie żelazne.

Ogrodnicy.

1. **Wilmann Franciszek.** Róg Prostej i Wroniej N. 26.
2. **Szymanowski.** Kacza N. 5.
3. **Gusulti.** Róg Górnej i Rozbrat.
4. **Hozer bracia.** W Alei Jerozolimskiej. Wyborowe szczepy, owocowe truskawki szczególne, ceny wysokie.
5. **Bardet bracia.** Pałac Zamojskich, Senatorska. Kwiaty o każdej porze roku, ceny wysokie.
6. **Ulrych.** Ceglana N. 3. Szparagi wyborowe, porzeczki wiśniowe, wielkość wiśni o jednej pestce.

Optycy.

1. **Wollnagel H.** Nowy-Świat pałac Zamojskich wprost Kopernika. Ceny bardzo umiarkowane, punktualność wielka.
2. **Gerlach Gustaw.** Krak. Przed. N. 21.
. **Bormet K. i Plewiński E.** Krak. Przed. N. 57. Wybór wielki.

Nożownicy.

1. **Kuliński.** Krak. Przed. N. 14.
2. **Lubryczyński.** Freta N. 3.
3. **Gaworska.** Długa N. 10.
4. **Florkiewicz.** Nowy-Świat N. 43.

Parasolnicy.

1. **Wojno Aleksander.** Senatorska N. 9, w domu Roeslera. Dawna firma znana z rzetelności i dobrej roboty.
2. **Hofert Amelia.** Senatorska N. 2.
3. **Schesz Wilhelm.** Róg Marszałkowskiej i Ś-to Krzyzkiej.
4. **Goldstein H.** Ś-to-Jerska róg Nalewek. Fabryka i skład parasoli.
5. **Trencler M.** Nalewki N. 18.
6. **Kreusz.** Nowy-Świat N. 56.

Szmuklerze.

1. **Stiefsohn M.** Plac Teatralny N. 7. Pierwszorzędny skład pasmanteryi paryzkich. Wybór wielki, wszystkich nowości paryzkich. Specyalnie fabryka przyborów do mebli, firanek, liberyi etc. Nowolipie dom Szmideckich.
2. **Tom I.** Żabia N. 413d. Wielki skład towarów szmuklerskich i norymbergskich. Ceny przystępne.
3. **Grünblath.** Róg Żelaznej Bramy i Granicznej dom Zweigbauma.

Z d u n i.

1. **Dietrich.** Wilcza N. 4.
2. **Frąckiewicz.** Leszno N. 46.
3. **Lisiecki.** Przyokopowa N. 10.
4. **Wiśniewski.** Dzielna N. 31.
5. **Stalewscy.** Tamka N. 17. Znana firma, fabryka kafli.

Z e g a r m i s t r z e.

1. **Augustynowicz.** Krak. Przed. N. 9. Największy skład zegarków w Warszawie, wszelkie nowości zagraniczne, wybór wielki.
2. **Bezler.** Miodowa N. 14. Dawna firma znana z dobrej roboty i reperacyi.
3. **Lilpop Ludwik.** Wierzbowa N. 7, na Placu Teatralnym. Dawna i znana firma.
4. **Lilpop F.** Długa N. 31.

Składy i fabryki fortepianów.

1. **Gebethner i Wolff.** Krak. Przed. N. 36. Główny skład fortepianów i pianin zagranicznych.
2. **Małecki.** Aleksandrya na Sewerynowie, fortepiany wyborne z molowym dźwiękiem.
3. **Hoffer A.** Elektoralna N. 15, znana dawna firma odznacza się dobrą robotą.
4. **Biernacki F.** Rymarska N. 12.

D y s t y l a r n i e.

1. **Fuchs.** Róg Brackiej i Żórawiej.
2. **Konic dwniej Cohl.** Róg Ogrodowej i Wroniej N. 53.
3. **Schnejder.** Plac Ś-go Aleksandra N. 675.
4. **Uladówka Towarzystwo Przemysłowe.** Rymarska wprost Banku N. 2. i Długa N. 27. Wyroby wyborne, spirytus najmocniejszy w Warszawie.
5. **Olszewski.** Senatorska N. 2. Likiery i wódki z Rybna.

D r o ż d ż e.

1. **Liebert.** Róg Miodowej i Senatorskiej, drożdże Mantnera z Wiednia.
2. **Balbinder M.** Nalewki N. 19. Drożdże Wiedeńskie.
3. **Seidlitz M.** Nalewki N. 7.

S ó l.

1. **Kleimann J. U.** Bióro Towarzystwa importu soli z Wieliczki na Królestwo Polskie. Nalewki N. 30.

K r o c h m a l.

1. **Uladówka Tow. Prze.** Rymarska N. 2.
2. **Shuczkujski Jan.** Krochmalna N. 3.
3. **Pajes Z.** Nowo-Winiarska N. 8.

Krople od bólu zębów.

1. **Majewski.** Królewska N. 41.

Kalosze.

1. **Rothbart M.** Nalewki N. 14. Hurtowy skład kaloszy.

Kawa figowa i musztarda.

1. **Riter Gustaw.** Ś-to-Jerska N. 24. Fabryka krajowa kawy figowej i musztardy francuzkiej oraz czekolady.
2. **Berliński.** Rymarska N. 2.
3. **Hofman.** Leszno N. 4.

Kantory transportowe i przewozowe.

1. **Wróblewski A. i spół.** Kantor przewozowy. Trembacka N. 6.
2. **Dobrycz.** Skład kolonialny, drożdże z Rygi (wyborne).
3. **Krzemiński.** Skład win Plac Teatralny dom Petyskusa, drożdże krajowe.

Wina.

1. **Fuker F.** Stare Miasto N. 46. Specyalny skład win Węgierskich, firma znana i bardzo dawna.
2. **Dobrycz.** Senatorska N. 1 i Krak. Przed. N. 93. Wszystkie gatunki win.
3. **Sowiński Szulc dawniej Koelichen.** Róg Przejazd i Długiej. Wielki skład win.
4. **Krzemiński.** Plac Teatralny N. 7. Specyalny skład win czerwonych.
5. **Lijewski J.** Krak. Przed. N. 404.
6. **Stępkowski Antoni.** Plac Teatralny N. 5.
7. **Bocquet.** Gmach Teatralny.

Ekstrakt mięsny.

1. **Gay Ernest.** Skład ekstraktu mięsnego Liebiga Leszno N. 6.

Ekstrakt słodowy.

1. **Hull M. Edward.** Nowolipie N. 68.
2. **Nadieżda.** Niecała N. 1 i Bielańska N. 3. Agentura Towarzystwa Rosyjskiego morskiego i lądowego.

Hotele.

Pierwszorzędne.

1. **Maringe.** Zielony Plac N. 5. Porządek wzorowy, kuchnia dobra.
2. **Wiktorya.** Jasna N. 8.
3. **Europejski.** Plac Saski, ceny wysokie.

Drugorzędne.

1. **Saski.** Krak. Przed. obok poczty, utrzymywany starannie.
2. **Rzymski.** Nowo-Senatorska N. 1, kuchnia dobra.
3. **Paryzki.** Bielańska N. 9.
4. **Litewski.** Nowo-Senatorska N. 5.
5. **Krakowski.** Bielańska N. 7. Kuchnia dobra.

Ulica Długa, ceny niskie.
- **Polski.** N. 27.
- **Niemiecki.** N. 29.
- **Drezdeński.** N. 30.

Jarmarki w Królestwie Polskiém.

GUBERNIA WARSZAWSKA.

Powiat Warszawski — Warszawa, jarmarków 2, w maju w drugi poniedziałek po św. Filipie i Jakóbie w Listopadzie w poniedziałek po wszystkich SS. Każdy trwa trzy tygodnie, z których pierwszy tydzień wstępny drugi właściwy targowy, a trzeci tydzień wypłat się zowie. Prócz tego jarmark na wełnę od dnia 3 (15) czerwca trwający przez dni trzy. Kontrakty na święty Jan Chrzciciel. — Nowy-Dwór, jarmarków 6 we środy, po Nawróceniu ś. Pawła, po św. Józefie, po św. Serwacym, po św. Henryku, po św. Nikodemie, po św. Marcinie. — Okuniew, jarmarków 2, we wtorki po Niedzieli Przewodniéj, przed św. Mikołajem.— Piaseczno jarmarków 6 w poniedziałki, po Niedzieli Starozapustnéj, po Niedzieli Kwietniej. po św. Jakóbie, po św. Michale, po wszystkich Swiętych, po św. Łucyi.

Powiat Radymiński. — Jadów, jarmarków 6, w poniedziałek po 3 Królach, w poniedziałek po św: Helenie; we środę po św. Stanisławie, w poniedziałek po św. Józefie Kalas, po Narodzeniu N. P. Maryi, po św. Karolu Boroemeuszu.—Radzymin, jarmarków 6, we wtorki: po św. Dorocie, po św. Joachimie, po św. Juwencyuszu, po Wniebowzięciu Najświętszéj Panny Maryi. po św. Remigiuszu, po Niepokalanem Poczęciu Najświętszéj Panny Maryi.

Powiat Nowomiński. — Kałuszyn jarmarków 6, we wtorki, po 3, Królach po św. Macieju, po niedzieli Kwietniéj, po św. Bartłomieju, przed św. Szymonem Judą, przed św. Tomaszem Apostołem — Kełbiel, jarmarków 6, we środy przed św. Karolem Wielkim, po św. Wincentym Fer., po św. Trójcy, po św. Michale, po św. Marcinie, po Niepokalenem Poczęciu Najświętszéj Panny Maryi. — Karczew, jarmarków 6, w poniedziałek po św. Walentym, po niedzieli Kwietniej po św. Trójcy, po św. Bartłomieju, po Wszystkich św., po św. Łucyi.—Nowo-Miński, jarmarków 6, w poniedziałki po Nowym Roku po św. Macieju, po niedzieli Białéj, przed Zielonemi świątkami, po św. Jakóbie, po św. Michale, a oprócz tego dwa wielkie targi tak jak jarmarki co 15 i 30 każdego miesiąca.—Siennica, jarmarków 6, w poniedziałki, po 3 Królach, po niedzieli Kwietniéj, we wtorek po św. Stanisławie, w poniedziałek po Narodzeniu Najświętszéj Panny Maryi, po św. Jadwidze, po Wszystkich Świętych, — Stanisławów, jarmarków 6, we wtorki, po 3 Królach, po niedzieli Środopustnéj, po św. Piotrze i Pawle, po św. Mateuszu, po św. Marcinie, po św. Łucyi.

Powiat Góro-Kalwaryjski. — Czersk, jarmarków 6, we wtorki, po 3 Królach, przed św. Janem Chrz., po św. Jakóbie Ap. po św. Michale, przed św. Szymonem Judą przed sw. Tomaszem Apost.—Góra-Kalwarya, jarmarków 4, we środy, po 3 Królach, po Wielkiéj Nocy, po Zielonych świątkach, po Bożem Ciele.—Warka, jarmarków 6, we środy, po Oczyszczeniu N. P. M., po niedzieli Srodopustnéj, po św. Stanisławie, po św. Tekli, po św. Leonardzie, po Niepokalanem Poczęciu Najświętszéj Panny Maryi.

Powiat Grójecki.—Grójec, jarmarków 6, we czwartki, po św. Walentym, po św. Marku, po św. Annie przed św. Idzim, po św. Jadwidze, przed św. Mikołajem, Mogielnica, jarmarków 6. we wtorki, po 3 Królach, po niedzieli Kwietniéj, po Zielonych świątkach, po Wniebowzięciu Najświętszéi Panny Maryi, po św. Franciszku Serafickim, po św. Elżbiecie. — Tarczyn, jarmarków 6, we środy, po św. Kazimierza po niedzieli Przewodniéj, po św. Bogumile, po św. Mateuszu, przed św. Szymonem Judą, przed św. Tomaszem.

Powiat Grodisk;—Błonie, jarmarków 6, we wtorki, po Oczyszczeniu Najświętszéj Panny Maryi, po niedzieli Kwietniéj, po św. Trójcy, po św. Agustynie, po św. Łukaszu, po św. Katarzynie. — Grodzisk, jarmarków 5, w poniedziałek po niedzieli Zapustnéj, we wtorek, po św. Wojciechu, w poniedziałki, po św. Annie, po św. Marcinie, przed św. Tomaszem Apostołem.—Mszczonów, jarmarków 6, w poniedziałki, po Nawróceniu św. Pawła, po św. Marku, przed św. Janem Chrzcicielem, po św. Bartłomieju, po św. Michale, po Niepokalanem Poczęciu Najświętszéj Panny Maryi.—

Nadarzyn, jarmarków 6, w poniedziałki, po 3 Królach, po niedzieli środopustnéj, po św. Annie, po Podwyższeniu świętego Krzyża, po św. Leonardzie, po św. Łucyi.—Wiskitki, jarmarków 6, we wtorki, po św. Józefie, po św. Stanisławie, po Bożym Ciele, po Wniebowzięciu Najświętszéj Maryi Panny, po śśw. Kosmie i Damianie, po Wszystkich Świętych.

Powiat Skierniewicki.—Skierniewice, jarmarków 6, w czwartki, po 3 Królach, po Niedzieli Środopostnéj, w środę przed św. Filipem i Jakóbem, we czwartki po św. Jakóbie Ap., po św. Franciszku Serafickim, po św. Elżbiecie.

Powiat Łowicki.—Bielawy, jarmarków 5, we wtorki, po św. Józefie, przed św. Filipem, po Nawiedzeniu Najświętszéj Panny Maryi, przed św. Szymonem Judą, przed św. Tomaszem Apostołem.—Bolimów, jarmarków 6, we Wtorki, po 3 Królach, po św. Kazimierzu po św. Urbanie, po św. Annie, po Narodzeniu Najśw. Panny Maryi, po św. Marcinie.—Łowicz, jarmarków 6, w poniedziałki, po Niedzidli Starozapustnéj, we wtorek po niedzieli Kwietniéj, na św. Jana Chrzciciela 3 dni trwać w poniedziałek po Wniebowzięciu Najświętszéj Panny Maryi, na św. Mateusz, ośm dni trwający, w poniedziałek po św. Andrzeju.—Sobota, jarmarków 6, we czwartek po 3 Królach, w Wielki Czwartek, we czwartek po Zielonych Świątkach, we środy, po po św. Wicie, po św. Bartłomieju, po Wszystkich Świętych.

Powiat Sochaczewski. — Iłów, jarmarków 6, we czwartki, po św. Walentym, po 40 męczennikach, po św. Bazylim, przed św. Idzim, po św. Jadwidze, przed św. Tomaszem.—Sochaczew, jarmarków 6, we wtorki po św. Prysce czyli po dniu 6 (18) stycznia, po Niedzieli Kwietniéj, po św. Wojciechu, po Zielonych Świątkach po św. Maryi Magdalenie, po św. Urszuli.

Powiat Gostyński.—Gostynin, jarmarków 6, we wtorki, po św. Weronice, po św. Gertrudzie, po św. Stanisławie, po św. Jakóbie, po św. Andrzeju, przed św. Tomaszem Apostołem. — Kiernozia, jarmarków 6, we wtorki, po 3 Królach, po Oczyszczeniu Najświętszéj Panny Maryi, po Zwiastowaniu Najświętszéj Panny Maryi, po św. Małgorzacie, po Podwyższeniu św. Krzyża, po Niepokalanem Poczęciu Najśw. Panny Maryi.—Osmolin, jarmarków 6, we wtorki, po św. Agnieszce, po św. Kazimierzu, po św. Jakóbie Apostoł., po św. Stanisławie, po św. Kunegundzie, czyli po dniu 21 września (3 października), po św. Marcinie.

Powiat Kutnowski.—Krośniewice, jarmarków 6, w poniedziałek po Oczyszczeniu Najświętszéj Panny Maryi, we wtorki, po św. Józefie, po św. Antonim, po św. Michale, po św. Marcinie, po niedzieli Adwentowéj.—Kutno, jarmarków 6, we czwartek, przed św. Walentym, po niedzieli Środopostnéj, przed św. Filipem i Jakóbem, na Zielone Świątki 10 dni trwa, zaczynać się ma od wtorku, we czwartek po św. Franciszku Serafickim, po św. Elżbiecie.—Żychlin, jarmarków 6, w poniedziałek po 3 Królach po św. Grzegorzu, we wtorek po św. Wojciechu, w poniedziałek po św. Piotrze i Pawle, po św. Mateuszu, przed św. Szymonem Judą.

Powiat Włocławski. — Brześć, jarmarków 6, we wtorki po Oczyszczeniu Najświętszéj Panny Maryi, po niedzieli Kwietniéj, po św. Annie, po św. Michale, po św. Katarzynie.—Włocławek, jarmarków 6, we czwartek po 3 Królach, po św. Janie Bożym, we wtorek po św. Stanisławie, we czwartek po św. Dominice, po Narodzeniu Najśw. Panny Maryi, po św. Leonardzie.

Powia Radiejewski.—Nieszawa, jarmarków 6, we wtorki, po św. Fabianie i Sebestyanie, po św. Józefie, przed św. Janem, po św. Bartłomieju, po św. Michale, po św. Marcinie.

GUBERNIA KALISZSKA.

Powiat Kaliski.—Kalisz, jarmarków 6, w poniedziałek po Oczyszczeniu Najświętszéj Panny Maryi, w poniedziałek przed św. Markiem, dnia 16 (28) i 17 (29), 18 (30) maja 3-dniowy na wełnę, w poniedziałek po św. Idzim, po św. Jadwidze, po św. Marcinie.—Opatówek, jarmarków 6, we czwartek po św. Dorocie, po św. Piotrze i Pawle, po Narodzeniu Najświętszéj Panny Maryi, po św. Łukaszu, po Wszystkich Świętych, po Niepokalanem Poczęciu Najświętszéj Panny Maryi.

Powiat Słupecki. — Pyzdry, jarmarków 6; we czwartek po 3 Królach, po św. Teofili, czyli po dniu 21 lutego (5 marca), w środę po św. Stanisławie, w czwartek po Nawiedzeniu Najświętszéj Panny Maryi, po św. Michale, po Wszystkich Świętych.—Słupca, jarmarków 6, w poniedziałki po 3 Królach, po Niedzieli Środpostnéj, przed Zielonemi Świątkami, po Wniebowzięciu Najświętszéj Panny Maryi, po św. Matenszu, po św. Katarzynie. — Grodziec, w każden 1-szy wtorek po 1 (13) Lutym po

Macieju, przed niedzielą Kwietnią, po św. Piotrze i Pawle, po Narodzeniu Najświętszéj Panny Maryi, przed św. Szymonem Judą, przed św. Tomaszem.

Powiat Łodziński. — Łódź, jarmarków 6, we wtorki, przed Oczyszczeniem Najświętszéj Panny Maryi, przed niedzielą Kwietnią, przed św. Antonim, przed św. Hipolitem, przed św. Szymonem Judą, przed św. Tomaszem apostołem. — Tuszyn, jarmarków 6, w poniedziałki, po Oczyszczeniu Najświętszéj Panny Maryi, po niedzieli Kwietniéj, po Bożem Ciele, po Wniebowzięciu Najświętszéj Panny Maryi, po św. Franciszku Serafickim, przed Bożem Narodzeniem. — Zgierz, jarmarków 6, we środy, po św. Pawle pustelniku, po św. Longinie, po św. Zofii, po św. Henryku, po św. Nikodemie, po św. Leopoldzie.

Powiat Łaski. — Łaski, jarmarków 6, we wtorki, po 3 Królach, po niedzieli Kwietniéj, po Zielonych Świątkach, po Narodzeniu Najświętszéj Panny Maryi, po Wniebowzięciu N. P. Maryi, po św. Michale. — Pabjanice, jarmarków 6, w poniedziałek po św. Alojzym, przed św. Wawrzyńcem, w czwartki, przed św. Szymonem, i po św. Tomaszu. — Widawa, jarmarków, 6, w poniedziałki, po niedzieli Zapustnéj, i po 3 niedzieli postu 6 dni trwający, we wtorek po Zielonych Świątkach, w poniedziałek po św. Małgorzacie, po św. Marcinie, po 3 niedzieli Adwentu.

Powiat Nowo-Radomski. — Pajęczno, jarmarków 6, w poniedziałek po Oczyszczeniu N. P. Maryi, po niedzieli Kwietniéj, we wtorek po św. Antonim, w poniedziałek po Wniebowzięciu N. P. M., po Narodzeniu N. P. M., po św. Leonardzie. — Radomsk. jarmarków 6, w poniedziałek po 3 Królach, w pierwszy poniedziałek wielkiego postu, po niedzieli Kwietniéj, we wtorek po św. Małgorzacie, w poniedziałek po podwyższeniu Krzyża, po św. Andrzeju Apostole.

Powiat Częstochowski. — Częstochowa, jarmarków 6, w poniedziałek po św. Agnieszce, po niedzieli Kwietniéj, we środę po Zielonych Świątkach, w poniedziałek po św. Wojciechu, po św. Michale po św. Łucyi.—Krzepice, jarmarków 6 w poniedziałek po św. Dorocie, po niedzieli środopostnéj, we wtorek po Zielonych Świątkach, w poniedziałek po Najświętszéj Pannie Maryi, Skaplerznéj, po Narodzeniu N. P. Maryi, po Niepokalanem Poczęciu N. P. Maryi. — Olsztyn, jarmarków 2, we wtorki, po niedzieli środopostnéj, po św. Stanisławie.

Powiat Bendzinski. — Bendzin, jarmarków 6, w środy, po 3 Królach, po niedzieli Środopostnéj, po św. Wojciechu, po św. Piotrze i Pawle, po Narodzeniu P. M. po Wszystkich Świętych. — Siewierz, jarmarków 6, w poniedziałki, po św. Macieju, po niedzieli Kwietniéj, przed św. Janem Chrzcicielem, po Narodzeniu N. P. M., po św. Łukaszu, przed Bożem Narodzeniem. — Żarki, jarmarków 6, we wtorki, po 3 Królach po niedzieli Suchéj, na św. Stanisław, od d. 1 do 8 maja po św. Piotrze i Pawle, przed św. Idzim, po Wszystkich świętych.

GUBERNIA RADOMSKA.

Powiat Radomski. — Radom, jarmarków 2, na św. Jan Chrzciciel, trwający dni 5, i od d. 20 sierpnia (9 września) trwający dni 5. — Skaryszew, jarmarków 6, w poniedziałek po niedzieli Wstępnéj dni 3 trwający, po niedzieli Przewodniéj, po św Jakóbie Apost., po św. Bartłomieju, przed św. Szymonem Judą, przed św. Tomaszem, Apostołem.

Powiat Kozienicki. — Kozienice, jarmarków, 6, w czwartki, po św. Agnieszce, po niedzieli Białéj, w środę po św. Janie Chrzcicielu, po św. Bartłomieju w czwartek po św. Łukaszu, po Niepokalanem Pocz. N. P. M. — Zwoleń, jarmarkkw 6, w czwartki, po 3 Królach, po niedzieli Kwietniéj, przed Bożem Ciałem, po Przemienieniu Pańskiem, po Podwyższeniu św. Krzyża, po św. Katarzynie.

Powiat Iłżecki. — Iłża, jarmarków 6, we wtorki, po Oczyszczeniu N. P. M., po Zwiastowaniu N. P. M., po św. Stanisławie, po Wniebowzięciu N. P. M., po św. Jadwidze, po Niepokalanem Poczęciu N. P. M.

Powiat Opatowski. — Łagów, jarmarków 6, we środy, po 3 Królach, po Oczyszczeniu N. P. M., po św. Wojciechu, przed św. Janem Chrzcicielem, po św. Bartłomieju, w czwartek po św. Marcinie. — Opatów, jarmarków 6, w środy, po niedzieli Zapustnéj, po niedzieli Kwietniéj przed św. Janem Chrzcicielem, po św. Bartłomieju po św. Marcinie, przed św. Tomaszem Apostołem. — Ostrowiec, jarmarków 6, we czwartki po 3 Królach, po św. Józefie, po Przemienieniu Pań., po św. Michale, przed św. Szymonem Judą, po św. Katarzynie. — Słupia, jarmarków 6, we środy, po 3 Królach, po św. Benedykcie, przed Znalezieniem św. Krzyża, przed św. Wawrzeńcem, po Podwyższeniu św. Krzyża, przed św. Barbarą.

Powiat Sandomierski. — Osiek, jarmarków 6, we środy, po św. Walentym, po św. Stanisławie, po Nawiedzeniu N. P. M., po św. Piotrze w Okowach, przed św. Szymonem Judą, przed św. Tomaszem Apostołem. — Sandomierz, jarmarków 2, w poniedziałek po Wniebowstąpieniu Pańskiem, po Narodzeniu N. P. M. — Staszów, jarmarków 6, w poniedziałek po 3 Królach, po Oczyszczeniu N. P. M., po niedzieli Białéj, przed św. Janem Chrzcicielem, po św. Mateuszu, po św. Andrzeju Apost. — Zawichost, jarmarków 6, w poniedziałki, po 3 Królach, po niedzieli Białéj, po Bożem Ciele, po Najświętszéj P. M. Aniel., po Podwyższeniu św. Krzyża po pierwszéj niedzieli Adwentu.

Powiat Opoczyński. — Opoczno, jarmarków 6, we czwartki, po 3 Królach, po Przewodniéj niedzieli, po św. Maryi Magaleny, po św. Bartłomieju, po św. Mateuszu, po Wszystkich Świętych. — Przysucha, jarmarków 6, we czwartki po św. Agnieszce, po niedzieli Kwietniéj, po św. Piotrze i Pawle, przed św. Wawrzeńcem, po św. Franciszku Serafickim, przed św. Barbarą.

Powiat Koński. — Końsk, jarmarków 6, we wtorki, po Nawróceniu św. Pawła, po św. Macieju, po św. Józefie, po św. Jakóbie; po św. Urszuli, przed św. Mikołajem. — Przedborz, jarmarków 6, w poniedziałek po św. Dorocie, we wtorek po św. Józefie, po św. Antonim, w poniedziałek po Wniebowzięciu N. P. M., po św. Łucyi. Radoszyce, jarmarków 6, we środy, po 3 Królach, po św. Wojciechu, po Bożem Ciele, po św. Annie, po św. Mateuszu, po św. Marcinie. — Szydłowiec, jarmarków 6, w poniedziałek po niedzieli Środopostnéj, po niedzieli Kwietniéj, przed św. Wawzyńcem, po św. Franciszku, po św. Marcinie.

GUBERNIA KIELECKA.

Powiat Kielecki. — Chęciny, jarmarków 6, we wtorki, po św. Macieju, po św. Wojciechu, po św. Piotrze i Pawle, po Narodzeniu N. P. M., po Wszystkich Świętych, po Niepokalanem Pocz. N. P. M. — Kielce, jarmarków 6, we wtorki, po św. Agnieszce, po niedzieli Kwietniéj, po św. Trójcy, przed św. Rozalią, po Wszystkich Świętych, po trzeciéj niedzieli Adwentu.

Powiat Andrejewski. — Andrejew, jarmarków 6, we czwartki, po 3 Królach po św. Kazimierzu, we środę po św. Wojciechu, w piątek po Bożem Ciele, trwający dni 8, na św. Francisz. Serafic., trwający dni 6, we czwartek po św. Katarzynie. — Małogoszcz, jarmarków 6, we czwartek po św. Agnieszce, po niedzieli Środopostnéj, w środę po św. Stanisławie, po św. Janie Chrzcicielu, we czwartek przed św. Wawrzyńcem przed św. Szymonem i Judą.

Powiat Włoszczowski. — Włoszczowa, jarmarków 6, we wtorki, po 3 Królach, po niedzieli Kwietniéj, po św. Trójcy przed św. Idzim, po św. Franciszku Serafickim, po Wszystkich Świętych.

Powiat Olkuszski. — Olkusz, jarmarków 6, w poniedziałek po św. Agnieszce, po niedzieli Środopostnéj, po Wniebowstąpieniu Pańskiem, po św Annie, po św. Michale, po Niepokalanem Poczęciu N. P. M. — Pilica, jarmarków 6, we wtorki po 3 Królach, po św. Kazimierzu, po św. Stanisławie, po Nawiedzeniu N. P. M., przed św. Idzim, po Wszystkich Świętych.

Powiat Miechowski. — Miechów, jarmarków 6, w poniedziałek po Oczyszczeniu N. P. M., we wtorki, po niedzieli Kwietniéj, w poniedziałek przed św. Janem Chrzcicielem, po Narodzeniu N. P. M., po św. Marcinie, po św. Łucyi.

Powiat Pinczowski. — Opatowiec, jarmarków 6, we wtorki, po 3 Królach, po Przewodniéj niedzieli, przed znalezieniem św. Krzyża, po św. Jakóbie, po Podwyższeniu św. Krzyża, przed św. Szymonem Judą. — Pińczów, jarmarków 6, we wtorki, po św. Dorocie, po św. Grzegorzu, po św. Piotrze i Pawle, po św. Bartłomieju, po św. Urszuli, po św. Łucyi. — Wiślica, jarmarków 6, we wtorki, po św. Agnieszce, po Zielonych Świątkach, po św. Małgorzacie, po Narodzeniu N. P. M., po św. Jadwidze, po św. Marcinie.

Powiat Stopnicki. — Busk, jarmarków 5, we środy, po 3 Królach, po niedzieli Środopostnéj jarmark ciągły 4-miesięczny, przez czas kąpieli letnich, od dnia 20 maja (1 czerwca), do dnia 19 września (1 października) trwający z wyłączeniem niedziel i świąt uroczystych, po Wszystkich śś. po Niepokalanem Pocz. N. P. M. — Stopnica, jarmarków 6, we środy, po 3 Królach, po niedzieli Przewodniéj, po św. Franciszku, przed św. Mikołajem. — Szydłów, jarmarków 6, we wtorki, po 3 Królach, po niedzieli Środopostnéj, po św. Stanisławie, przed św. Władysławem, przed św. Idzim, po dniu Zadusznym.

1 (13) Kwietniu, po 1 (13) Czerwcu, po 1 (13) Sierpniu, po 1 (13) Październiku, po 1 (13) Grudniu.

Powiat Koniński. — Konin, jarmarków 6, we środy, po 3 Królach po św. Albinie biskupie, po św. Teodorze, po św. Remigiuszu, po Wszystkich Świętych, po Niepokalanem Poczęciu Najświętszéj Panny Maryi.—Władysławów, jarmarków 6, we środy, przed św. Józefem, po Wniebowstąpieniu Pańskiem, przed św. Piotrem i Pawłem, przed św. Bartłomiejem, przed Wszystkiemi Świętemi, przed św. Barbarą.

Powiat Kolski. — Koło, jarmarków 6, we wtorki, po Oczyszczeniu Najświętszéj Panny Maryi, po Niedzieli Środopostnéj, po św. Stanisławie, po Podwyższeniu św. Krzyża, przed św. Szymonem Judą, po św. Katarzynie.—Kłodawa, jarmarków 6, we wtorki, po 3 Królach, po Niedzieli Środopostnéj, po św. Wojciechu, po św. Jakóbie, przed św. Idzim, po św. Klemensie.

Powiat Łęczycki.—Łęczyca, jarmarków 6, we wtorki, po św. Franciszku à Paulo, po św. Aleksandrze biskupie, czyli po dniu 23 maja (4 czerwca), po św Aleksym, czyli po dniu 5 (17) lipca, po św. Jadwidze, po św. Katarzynie, po Niepokalanem Poczęciu Najświętszéj Panny Maryi,—Piątek, jarmarków 6, w poniedziałki, po św. Agnieszce, po św. Kazimierzu, po niedzieli Kwietniéj, po św. Trójcy, po św. Kosmie i Damianie, po św. Andrzeju Apostole.

Powiat Turekski.—Dobra, jarmarków 6, w poniedziałki, po św. Walentym, po niedzieli Przewodniéj, po św. Trójcy, po św. Mateuszu, po Wszystkich Świętych, przed św. Tomaszem.—Turek, jarmarków 6, we wtorki, po 3 Królach po Niedzieli Kwietniéj, po Bożem Ciele, po Wniebowzięciu Najświętszéj Panny Maryi, po św. Łukaszu, po Niepokalanem Poczęciu Najświętszéj Panny Maryi.—Warta, jarmarków 6, we czwartek po Nawróceniu św. Pawła, przed Wielkanocą, we środę przed św. Stanisławem, we czwartek po Nawiedzeniu Najświętszéj Panny Maryi, po św. Franciszku, Serafickim, po św. Łucyi.

Powiat Sieracki.—Szadek, jarmarków 6, we wtorki, po św. Walentym, po niedzieli Kwietniéj, po Zielonych Świątkach, po św. Jakóbie, przed św. Szymonem Judą, przed św. Tomaszem Apostołem.— Sieradz, jarmarków 6, we wtorki po 3 Królach, po św. Józefie, po św. Stanisławie, po św. Annie, po Wszystkich Świętych, po Niepokalanem Poczęciu Najświętszéj Panny Maryi.—Zduńska-Wola, jarmarków 6, we wtorki, po Niedzieli Środopostnéj, po św. Wojciechu, po św. Tekli, po św. Janie Kapistranie, po św. Klemensie, przed św. Wiktoryą.

Powiat Wieluński. — Lututów, jarmarków 6, we wtorki, przed św. Franciszkiem Salezym, po św. Józefie, po św. Urbanie, po św. Annie, po św. Mateuszu po Niepokalanem Poczęciu Najświętszéj Panny Maryi.—Praszka, jarmarków 6, w poniedziałek po św. Grzegorzu, we wtorek po św. Stanisławie, w poniedziałki, po św. Jakóbie, po Narodzeniu Najświętszéj Panny Maryi, po św. Katarzynie, przed św. Tomaszem Apostołem.—Wieluń, jarmarków 6, we wtorki, po św. Agnieszce, po niedzieli Białéj, po Zielonych Świątkach, po Nawiedzeniu Najświętszéj Panny Maryi, po św. Michale, przed św. Barbarą.

GUBERNIA PETROKOWSKA.

Powiat Petrokowski. — Petroków, jarmarków 4, we wtorek po św. Stanisławie, w poniedziałek przed św. Janem Chrzcicielem, po św. Jakóbie Apostole, po św. Marcinie. — Sulejów, jarmarków 6, w poniedziałek po św. Agnieszce, po św. Grzegorzu, we wtorek po św. Stanisławie, w poniedziałek po Wniebowzięciu Najświętszéj Panny Maryi, po Podwyższeniu św. Krzyża, po św. Leonardzie.—Wolbórz, jarmarków 6, we wtorki po św. Kazimierzu po Wniebowstąpieniu Pańskiem, po św. Piotrze i Pawle, po św. Rochu, po św. Jadwidze, po Niepokalanem Poczęciu Najświętszéj Panny Maryi.

Powiat Brzeziński. — Brzeziny, jarmarków 6, we czwartek po św. Pawle Pustelniku, po św. Grzegorzu, w środę przed Znalezieniem św. Krzyża, we czwartki, po św. Annie, po Podwyższeniu św. Krzyża i po św. Katarzynie.—Tomaszów, jarmarków 6, we wtorki po Oczyszczeniu Najświętszéj Panny Maryi, po św. Franciszku à Paulo, po św. Aleksandrze biskupie, po św. Justynie, po Niepokalanem Poczęciu Najświętszéj Panny Maryi. — Ujazd, jarmarków, 6, w poniedziałki, po Oczyszczeniu Najświętszéj Panny Maryi, po św. Grzegorzu, po św. Trójcy, przed św. Wawrzyńcem po św. Franciszku Serafickim, po św. Łucyi.

Powiat Rawski.—Inowłódz, jarmarków 3, w poniedziałek przed św. Filipem i Jakóbem, we wtorek po św. Juwencjuszu, czyli po dniu 20 maja (1 czerwca), w poniedziałek przed św. Szymonem Judą. — Rawa, jarmarków 6, we wtorek po św.

GUBERNIA LUBELSKA.

Powiat Lubelski.—Lublin, jarmarków 6, w poniedziałek po Niedzieli Kwietniej, we wtorek po Zielonych Świątkach, trzy dni trwający, w poniedziałek po św. Bernardzie, dni 3 trwający; po św. Michale, po Wszystkich Świętych, przed Bożem Narodzeniem.

Powiat Lubartowski.—Lubartów, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Królach, po Niedzieli Kwietniej, po św. Stanisławie, po święt. Aniele, po świętym Bartłomieju, po św. Dyonizym.—Łęczna, jarmarków 6, w poniedziałek po 3 Królach, we wtorek po św. Józefie, w piątek po Bożem Ciele, 8 dni trwający, w poniedziałek po św. Maryi Magdalenie, na św. Idzi 10 dni trwający, w poeiedziałek przed św. Mikołajem.—Miechów, jarmarków 6, we środy: po św. Macieju, po św. Wojciechu, po św. Michale, po św. Marcinie, po Niepokalanem Poczęciu Najświętszej Panny Maryi.

Powiat Nowo-Aleksandryjski.—Józefów nad Wisłą, jarmarków 6, we wiorki: po św. Józefie, po św. Feliksie, przed św. Janem Chrzcicielem, po św. Michale, po Wszystkich Świętych, przed św. Mikołajem.—Końskowola, jarmarków 6, we wtorki: po Niedzieli Wstępnej, przed Znalezieniem św. Krzyża, po Bożem Ciele, po po św. Annie, po Podwyższeniu św. Krzyża, po św. Łukaszu.—Opole, jarmarków 6, w poniedziałek po 3 Królach, po św. Macieju: we Wtorek po Niedzieli Kwietniej, po św. Piotrze i Pawle, po Podwyższeniu św. Krzyża, po św. Katarzynie.

Powiat Janowski.—Janów, jarmarków 6, we wtorki po Oczyszczeniu Najświętszej Panny Maryi po św. Stanisławie, przed św. Janem, po Podwyższeniu św. Krzyża, po Wszystkich Świętych, po Niepokalanem Poczęciu Najświętszej Panny Maryi.—Urzędów, jarmarków 6, we wtorki po pierwszej Niedzieli postu, po Niedzieli Przewodniej, po Bożem Ciele, przed św. Wawrzyńcem po św. Łukaszu, po Niepokalanem Poczęciu Najświętszej Panny Maryi.

Powiat Biłgorajski.—Biłgoraj, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Królach, po św. Macieju, po Zwiastowaniu Najświętszej Panny Maryi, po św Maryi Magdalenie, po Wniebowzięciu Najświętszej Panny Maryi, po św Franciszku Serafickim.

Powiat Zamostski.—Szczebrzeszyn, jarmarków 6, we wtorki: po Niedzieli Środopostnej przed św. Filipem i Jakóbem, przed św. Janem Chrzcicielem, po Wniebowzięciu Najświętszej Pannie Maryi, po św. Michale, przed św. Mikołajem.—Zamość, jarmasków 6, w poniedziałek po Nawróceniu św. Pawła, po św. Kazimierzu, po Wniebowstąpieniu Pańskiem, po św. Piotrze i Pawle, po Narodzeniu Najświętszej Panny Maryi, po św. Marcinie.

Powiat Krasnostawski.—Krasnostaw, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszczeniu Najświętszej Panny Maryi, podług nowego kalendarza, po Zwiastowaniu Najświętszej Panny Maryi, podług nowego kal., po św. Piotrze i Pawle pod. now. kal. po św; Annie podł, now. kal., po Niepokalanem Poczęciu Najświętszej Panny Maryi, podł. nowego kalendarza.

Powiat Chołmski.—Chołm, jarmarków 6, we wtorki: po Zwiastowaniu Najświętszej Paany Marzi, podł, star. kal. po św Mikołaju, podł. star. kal., przed św. Janem pod. now. kal., po Narodzeniu Najświętszej Panny Maryi, pod. star. kal. po Opiece Matki Boskiej, pod. star. kal., po św Andrzeju Apostole pod. now. kalendarza.

Rowiat Hrubieszowski.—Hrubieszów, jarmarków 6, we wtorki: po Nawróceniu św. Pawła po św. Józefie, po św. Stanisławie po ścięciu św. Jana, po św. Mateuszu, przed św. Szymonem Judą.

Powiat Tomaszowski.—Tyszowce, jarmrrków 5, we środy: po 3 Królach po św. Stanisławie, po św. Dominiku, po Podwyższeniu św: Krzyżu, po św. Leonardzie.—Tomaszów, jarmarków 6, we środy: po 3 Królach, po Bartłomieju, po św. Tekli, po św. Łukaszu, po św. Marcinie.

GUBERNIA SIEDLECKA.

Powiat Siedlecki.—Siedlce, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Królach, po Oczyszczeniu Najświętszej Panny Maryi, po Niedzieli Środopostnej, po św. Annie po św. Marcinie.

Powiat Węgrowski.—Węgrów, jarmarków 6, we wtorki: po św Agnieszce, po Niedzieli Środopostnej, przed św, Idzim, po św. Katarzynie.

Powiat Sokołowski.—Sokołów, jarmarków 6, we czwartki: po 3 Królach, w Wielki Czwartek, po Bożem Ciele, po św. Michale, po św. Edwardzie.

Powiat Konstantynowski.—Janów Ordynacki, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. M. P., po św. Stanisławie, przed św. Janem, po Podwyższeniu

św. Krzyża, po Wszystkich Świętych, po Niepokalanem Pocz N. P. M.—Konstantynów, jarmarków 4, w poniedziałki: pod. now. kal., po Nowym Roku, w pierwszy poniedziałek w marcu, w październiku i w listopadzie.

Powiat Bielski.—Biała, jarmarków 2, we wtorek po Zielonych Świątkach, w piątek po św. Annie, pod. now. kal.—Terespol, jarmarków 2 we wtorek po Zielonych Świątkach, po ś. Piotrze i Pawle,

Powiat Włodawski.—Parczew, jarmarków 4, we wtorki po ś. Wojciechu, przed św. Janem Chrzcicielem, po św. Cezarym, i po św. Marcinie.—Włodawa, jarmarków 4, we wtorki podł. star. kal. po Zielonych Świątkach, po św. Janie Chrzcicielu, po Wniebowzięciu N. P. M., na Opiekę Matki Boskiej, siedm dni trwający.

Powiat Radyński.—Międzyrzec, jarmarków 6, we czwartek po św. Walentym, we środę po świętym Wiktorze, we czwartek po św. Jakóbie Apost., przed św. Mikołajem, podłóg star. kal.—Radzyń, jarmarków 6, w poniedziałek po 3 Królach podł. star. kal., po Niedzieli Środopostnej, podł. star. kal., po Niedzieli Kwietniej, pod. star. kal. po Niedzieli Kwietniej pod. star. kal., po św. Trójcy, pod. star. kal., przed św. Rozalią po Wszystkich Świętych.

Powiat Łukowski.—Łuków, jarmarków 6, po Niedzieli 1 wielkiego postu, po Niedzieli Kwietniej we wtorek 4-ty po Wielkiej Nocy, w poniedziałek 2-gi po Zielonych Świątkach, w poniedziałek pierwszy po Narodzeniu Najświętszej Panny Maryi.

Powiat Garwoliński.—Garwolin, jarmarków 6, we środy: po św Małgorzacie, po św Bartłomieju, po św. Katarzynie, przed św. Tomaszem Apostoł.—Maciejowice jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M., po św. Stanisławie, przed św. Grzegorzem, po Wniebowzięciu N. P. M. po św Michale, po św. Katarzynie.—Żelechów, jarmarków 6, we czwartek po św. Macieju, we środy: po św. Stanisławie, po św. Maryi Magdalenie, po Wniebowzięciu N. P. M., po św. Marcinie.

GUBERNIA PŁOCKA.

Powiat Płocki.—Drobin, jarmarków 6, we środę po Zwiastowaniu N. M. P. we wtorek po św. Stanisławie, we środy, po św. Antonim Padew., po św. Maryi Magdalenie we wtorki: przed św. Szymonem Judą, po św. Katarzynie.—Płock, jarmarków 2, we wtorki, przed św. Janem Chrzcicielem, po św. Michale.—Wyszogród, jarmarków 6, we wtorki: po św. Józefie, po Wniebowstąpieniu Pańskiem, po Bożem Ciele, po św. Jakóbie, po św. Michale, po św. Łucyi.

Powiat Lipnowski.—Lipno, jarmarków 6, w poniedziałek po 3 Królach, po Niedzieli Kwietniej, po Wniebowstąpieniu Pańskiem, po Najświętszej M. P. Szkapl. po św. Michale, po św Szymonie Judzie.—Skempe, jarmarków 6, we czwartek po św. Macieju, we środę po św. Małgorzacie, po Narodzeniu N. P. M. po św. Franciszku, po św. Marcinie.

Powiat Rypiński.—Rypin. jarmarków 6, we wtorki: po św. Macieju, po św. po św Wojciechu, po św. Piotrze i Pawle, po św Ignacym, po św Michale, po Wszystkich Świętych.

Powiat Sierpecki.—Raciąż, jarmarków 6, we wtorki: po św. Agnieszce, po Niedzieli Kwietniej, po Zielonych Świątkach, po Wniebowzięciu N. M. P., po św. Michale, po św Andrzeju.—Sierpiec, jarmarków 6, we środy: po Oczyszczeniu N. M. P. po św. Grzegorzu, po św. Marku, po św. Wicie, po Wszystkich ŚŚ., po św Łucyi.

Powiat Mławski.—Mława, jarmarków 6, we wtorki: po św. Macieju, przed św. Filipem i Jakóbem, po św. Trójcy, po św. Piotrze i Pawle, po św. Michale, przed św. Mikołajem.—Szreńsk, jarmarków 6, we czwartki: po 3 Królach, po Niedzieli Kwietniej, we środy: przed św. Janem Chrzcicielem, po św. Jakóbie, po św. Idzim, po św. Jadwidze.

Powiat Przasznyski.—Chorzele, jarmarków 6, w poniedziałek przed Zapustami, po Niedzieli Kwietniej, po Bożem Ciele, po Narodzeniu N. P. M., po Wszystkich Świętych, po Niepokalanem Pocz. N. M. P.—Przasnysz, jarmarków 6, we środy: po Oczyszczeniu N. M. P., po Niedzieli Kwietniej; po Wniebowstąpieniu Pańs: po św. Jakóbie, po Narodzeniu N. P. M., po św. Katarzynie.

Powiat Ciechanowski.—Ciechanów, jarmarków 6, we środy: po św. Weronice, po Niedzieli Środopostnej, po św. Stanisławie, po św Maryi Magdalenie, po Narodzeniu N. M. P., po Św. Marcinie.

Powiat Płoński.—Czerwińsk, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Królach, po po św. Wojciechu, po św. Małgorzacie, po Narodzeniu N. M. P. przed św. Szymonem Judą, po św. Marcinie.—Płońsk, jarmarków 6, we wtorki: po Niedzieli Kwietniej,

po Zielonych Świątkach, po św. Piotrze i Pawle, po św. Bartłomieju, po Wszystkich Św. po Niepokalanem Poczęciu N. M. P.—Zakroczym, jarmarków 6, we wtorki: po św. Pawle pustelniku, po św. Katarzynie Seneńskiej, po św. Marku i Marcelim, po św. Kunegundzie, po Narodzeniu N. M. P., po św Marcinie.

GUBERNIA ŁOMŻYŃSKA.

Powiat Łomżyński.—Łomża, jarmarków 6, w poniedziałek: po Oczyszczeniu N. M. P., w poniedziałek 2-gi wielkiego postu, we wtorek po Niedzieli Kwietniej, w poniedziałek po Najświętszej M. P. Szk., po św. Michale. po św. Stanisławie Kostce.—Nowogród, jarmarków 6, w poniedziałek po 3 Królach, po św. Macieju, we wtorki: przed św. Stanisławem, przed św. Janem Chrzcicielem, po Narodzeniu N. M. P. przed św. Szymonem Judą.—Zambrów, jarmarków 6, we wtorki: po św. Walentym, po Niedzieli Środopostnej, po Zielonych Świątkach, przed św. Idzim, po św. Łukaszu,

Powiat Mazowiecki.—Ciechanowiec, jarmarków 6, w poniedziałki: po Oczyszczenia N. M. P.. na św. Wojciech po Bożem Ciele, przed św. Wawrzyńcem, po św. Mateuszu, po św. Trójcy, po św. Wincentym à Paulo, po św. Franciszku Serafickim, po św. Marcinie, pzzed św. Tomaszem Apostołem.

Powiat Ostrowski.—Czyżew, jarmarków 6, we czwartek po św. Macieju, po św. Stanisławie, po św. Michale przed św. Szymonem Judą, po Niepokalanem Poczęciu N. M. P.—Ostrów, jarmarków 6, w poniedziałki: po Wniebowstąpieniu Pańskiem, po Św. Małgorzacie, przed św Wawrzyńcem, po św. Jadwidze, po św. Feliksie Walezyuszu.

Powiat Pułtuski.—Nasielsk, jarmarków 6, we wtorek po Niedzieli Środopostnej, po św. Wojciechu, po św. Jakóbie i Michale, po Wszystkich Świętych, po Niepokalanem Poczęciu N. P. M.—Pułtusk, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Królach, po św. Józefie, po Zielonych świątkach, po Narodzeniu N. P. M. po św. Jadwidze i Elżbiecie.

Powiat Makowski.—Maków, jarmarków 6, we środy, po św. Macieju w wigilię Bożego Ciała, po św. Bartłomieju, Michale i Leonardzie, przed św. Tomaszem Apostołem.—Różan, jarmarków 6, we wtorki: po św Agnieszce, przed Zwiastowaniem N. P. M., po św. Stanisławie i Janie Chrzcicielu, po Wniebowzięciu N. P. M po Wszystkich Świętych.

Powiat Ostrołęcki.—Myszyniec, jarmarków 6, we środy: po 3 Królach po Zwiastowaniu N. P. M.: po św. Trójcy, po Wnięb. N. M. P., po św. Michale i Marcinie.—Ostrołęka, jarmarków 6, we środy: po SS. Walentym, Józefie, po Nawiedzeniu N. P. M.. po Podwyższeniu św. Krzyża, po Wszystkich Świętych, po Niepokalanem Pocz. N P. Maryi.

Powiat Kołneński.—Kołno, jarmarków 6, we czwartek przed św. Franciszkiem, po św Grzegorzu, we środę przed św. Floryanem, we czwartki: przed św. Kiljanem, po św. Tekli, po św. Katarzynie.—Stawiski, jarmarków 5, we wtorek 2-gi po 3 Królach; w wielki wtorek, przed św. Antonim, po św. Franciszku Serafickim, przed św. Barbarą.

Powiat Szczuczyński.—Grajewo, jarmarków 5, w poniedziałek po św. Agnieszce, we wtorek po św. Józefie, w poniedziałek po Wniebowzięciu N. P. M., po Wszystkich Świętych.—Rajgród, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M. po św. Kazimierzu, po Przewodniej Niedzieli, po Narodzeniu N. P. M. po św. Franciszku Serafickim.—Szczuczyn, jarmarków 6 we wtorki, po 3 Królach, po św. Macieju, po św. Wojciechu, przed św. Janem Chrzcicielem, po św. Michale po św. Marcinie.

GUBERNIA SUWAŁKSKA.

Powiat Suwałkski.—Suwałki, jarmarków 6, we środę po św. Romualdzie, po św. Benedykcie, po św. Stanisławie, po św. Rochu, po św. Justynie, po św. Andrzeju.

Powiat Augustowski.—Augustow, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Królach po Niedzieli Kwietniej. po św. Antonim, po św. Wincentym, po św. Bartłomieju, po św. Marcinie.

Powiat Sejneński.—Łodzieje. jarmarków 5, we wtorki: po 3 Królach, po Niedzieli Środopostnej: po Bożem Ciele, po św. Annie, po św. Katarzynie.—Sejny, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M. po św. Kazimierzu, po św. Stanisławie po Nawiedzeniu N. M. P., po Niedzieli Różańcowej, przed św Mikołajem.—Sereje, jarmarków 5, we wtorki: po św. Jerzym, po św. Antonim, przed św. Wawrzyńcem, przed św. Szymonem Judą, po św Marcinie.

Powiat Kalwaryjski.—Kalwarya, jarmarków 6, we wtorki po Wniebowstąpieniu Pańskiem, przed św. Janem Chrzcicielem, po św. Bartłomieju po św. Marcinie.

Powiat Wołkowyszski.—Wierzbołów, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M., po Niedzieli Kwietniej, po Bożem Ciele, po Wniebowzięciu N. P. M. po Niedzieli Rożańcowej, po Wszystkich ŚŚ.—Wołkowyszki, jarmarkow 5, we wtorki: po św. Józefie, przed Wniebowstąpieniem Pańskiem, po Nawiedzeniu N. P. M. po Niedzieli Różańcowej, po św. Marcinie.

Powiat Władysławowski.—Władysławów, jarmarków 6, we wtorki: po po 3 Królach, po Oczyszczeniu N. P. Maryi, po św. Stanisławie, w poniedziałek po św. Piotrze i Pawle, po Podwyższeniu św Krzyża przed św. Szymonem Judą.

Powiat Maryampolski.—Maryampol, jarmarków 6, we środy, po 3 Królach, po św. Wojciechu, po św. Piotrze i Pawle, po Wniebowzięciu N. P. M. po Wszystkich ŚŚ. Preny, jarmarków 6, w poniedziałek po 3 Królach, po św Macieju we wtorki: po św. Antonim. po św. Annie, po Narodzeniu N. P. M., po św. Marcinie

Taksa listów krajowych i zagranicznych.

Korrespondencyja przesyłkowa pocztą dzieli się na prostą i assekurowaną.

Do korresspondencji prostej zaliczają się:

1. Listy zamknięte (zapieczętowane) za przesyłkę których tak wewnątrz Cesarstwa jako i za granicę do krajów poniżej wymienionych opłaca się od łuta lub 15 gramów kop. 8. — List ważący więcej nad łutów 35 do przesłania jako list nie przyjmuje się.

2. Listy otwarte piszą się na blankietach pocztowych i za przesyłkę ich tak w kraju jak za granicą do miejscowości poniżej wyrażonych opłaca się za każdy taki list kop. 4.

3. Za przesyłki opaskowe opłaca się 4 kop. za większą wagę do 8łutów kop. 4 i t. d. waga jednej przesyłki nie powinna przewyższać łutów 64.

4. Posyłki bez wartości.

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

Korespondencya przesyłana pocztą wewnątrz Cesarstwa dzieli się na prostą i asekurowaną.

Do korespondencyi prostej zaliczają się:

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

Do korespondencyi asekurowanej zaliczają się:

1. Posyłki wartościowe.—2. Pakiety pieniężne.—3. Pakiety wartościowe.

1. Listy zamknięte. § 1. Za list zamknięty uważa się jeden lub kilka arkuszy papieru zakopertowanych, zapieczętowanych lub włożonych w osobną papierową obwolutę, klapy które są zaklejone lub zapieczętowane. Waga zamkniętego listu zamiejskiego i miejskiego, prywatnego i urzędowego ogranicza się do 35 łutów włącznie i sam list pod względem swej formy powinien być dogodny do przesłania pocztą.

Listy proste.—§ 2. Bywają zamiejskie do przesłania do wszystkich miejsc Cesarstwa i miejskie do przesłania wewnątrz miasta, gdzie są urządzone poczty miejskie:

§ 3. a) Za przesłanie listu zamiejskiego pobiera się po 8 kop. od każdego łuta wagi listu; b) Za przesłanie listu miejskiego pobiera się w Warszawie po 3 kop. za każdy list.

§ 4. Od listu zamiejskiego może być według życzenia oddawcy takowego nie całkiem opłata ustanowiona wniesioną lecz koniecznie musi być opłacone 8 kopiejek od listu przesyłanego pomiędzy wszystkiemi miejscami Cesarstwa Rossyjskiego z wyłączeniem adresowanych do władz rządowych które to listy powinny być opłacone całkowicie.

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

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

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

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

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

§ 11. Za list rekomendowany pobiera się opłata po 8 kop. od łuta wagi listu, 10 kop. za rekomendacyę, 5 kop. za kwit.

******

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

§ 17. Za przesłanie otwartego listu zamiejskiego pobiera się 4 kop. a za przesłanie otwartego miejskiego (gdzie urządzone są poczty miejskie) 3 kop. za list.

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

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

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

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

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

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

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

Szczegółowe przepisy. § 30. Za zagubienie posyłki bez wartości, od której nie pobiera się opłaty asekuracyjnej, wydział pocztowy nie odpowiada przed jej oddawcą.

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

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

V. Pakiety pieniężne.—§ 33. Pakiety pieniężne przeznaczone są do przesyłania w nich z przeliczeniem pieniędzy mających obieg w Cesarstwie w biletach kre

dytowych i w monecie brzęczącej, (w niewielkiej ilości) papierów procentowych państwa, biletów Skarbu Państwa akcyi, obligacyi, udziałów prywatnych Towarzystw i Instytucyi, dozwolonych przez Rząd, kuponów i talonów od nich, czystego papieru stemplowego i wekslowego. Przesyłane w pakietach pieniądze i wyżej wymienione papiery wartościowe, podlegają obowiązkowej opłacie asekuracyjnej.

Uwaga I. Za monetę brzęczącą w niewielkiej ilości uważa się: miedziana do $9^3/_4$ kopiejek, srebrna do 1 rubla, i złota do 21 rubli.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VII. Taksa opłaty assekuracyjnej..—§ 56. Opłata asekuracyjna za przesyłanie wartości w pieniężnych i wartościowych pakietach i posyłkach, pobiera się od deklarowanej przez oddawcę wartości lub sumy następującej w ilości: a) od wartości lub sumy od rs. 1 do 100 po 1 kop. od rubla; b) od wartości lub sumy wyższej nad rs. 100 do 400, po $^1/_2$ kop. od rubla z dopłatą kop. 50 za całą przesyłkę; c) od wartości lub sumy wyższy nad rs. 400 do 1000 po $^1/_4$ kop. od rubla z dopłatą rs. 1 kop. 50 za całą przesyłkę; d) od wartości lub sumy wyższej nad 1000 rs. po $^1/_8$ kop. od rubla, z dopłatą jeszcze rs. 3 kop. 50 za całą przesyłkę.

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

Opłata za korrespondencje przesyłane do następujących krajów pobiera się takaż sama jak i za korrespondencje przesyłane wewnątrz Cesarstwa:

Do Krakowa, Lwowa, całej Galicyi i Szląska Austryjackiego, do wszystkich innych prowincyi Austryjackich, do Wiednia, Pragi i Pesztu, do Belgii, do wszystkich krajów Cesarstwa Niemieckiego, do Szwajcaryi, do Holandyi, do Danii, do Hiszpanii, do Anglii, Szkocyi i Irlandyi, do Włoch. do Francyi i Algeryi, do Mołdawii i Wołoszczyzny, do Portugali, do Turcyi i Konstantynopola, do Jerozolimy, do Szwecyi, do Norwegii, do Grecyi, do Egiptu, do Stanów Zjedn. Ameryki północnej.

Taryfa opłat dróg żelaznych.

Uwaga.—Nie podaje się rozkładu jazdy gdyż takowy ulega zmianom.

Taryfa dr. żel. St.-Petersburgsko-Warszawskiej.

Z Warszawy do S.-Petersburga.

Taryfa dla pasaż. z Warszawy kl. 1	kl. 2	kl. 3		Odległość z dworca od Warsz.	STACYE.
Ruble i kopiejki					
					Z Warszawy.
—	—	—	—	—	do Wołomina.
—	96	—	72	— 40	32	„ Tłuszczy.
1	53	1	14	— 63	51	„ Łochowa.
—	—	—	—	—	—	„ Zieleńca.
2	37	1	77	— 98	79	„ Małkini.
3	3	2	27	1 26	101	„ Szczyżewa.
3	48	2	61	1 45	116	„ Szepetówki.
4	23	3	17	1 76	141	„ Łap.
4	86	3	64	2 2	162	„ Białego Stoku
5	49	4	11	2 28	183	„ Czarnej wsi.
6	3	4	52	2 51	201	„ Sokółki.
6	48	4	86	2 70	216	„ Kuźnicy.
7	23	5	42	3 1	241	„ Grodna.
8	10	6	7	3 37	270	„ Poreczja.
8	85	6	63	3 68	295	„ Marcinkanic.
9	42	7	6	3 92	314	„ Oran.
9	99	7	49	4 16	333	„ Olkenik.
10	56	7	92	4 40	352	„ Rudziszek.
11	13	8	34	4 63	371	„ Landwerowa.
11	64	8	73	4 85	388	„ Wilna.
—	—	—	—	—	—	„ Wilejska.
12	36	9	27	5 15	412	„ Bezdany.
13	8	9	31	5 45	436	„ Podborodzia.
13	83	10	37	5 76	461	„ Święciany.
14	46	10	84	6 2	482	„ Ignalina.
15	15	11	36	6 31	505	„ Dukszty.
15	78	11	83	6 57	526	„ Nowo-Aleks.
16	29	12	22	6 79	546	„ Kałkuny.
16	53	12	40	6 89	551	„ Dynaburga
17	28	12	96	7 20	576	„ Dubna.
17	70	13	27	7 37	590	„ Ruszona.
18	42	13	81	7 67	614	„ Antonopola
18	96	14	22	7 90	632	„ Rożycy.
19	71	14	78	8 21	657	„ Iwanówki.
20	19	15	14	8 41	673	„ Kórsówki.
20	73	15	55	8 64	691	„ Pondery.
21	54	16	15	8 97	718	„ Żogowa.
22	32	16	74	9 30	744	„ Ostrowy.
23	7	17	30	9 61	769	„ Orły.
23	79	17	84	9 91	793	„ Pskowa.
24	36	18	27	10 15	812	„ Toroszyna.
25	8	18	81	10 45	836	„ Nowosiela.
25	71	19	28	10 71	857	„ Bieły.
26	34	19	75	10 97	878	„ Plussy.
27	—	20	25	11 25	900	„ Serebrianki.
27	63	20	72	11 51	921	„ Ługi.
28	2	21	1	11 67	934	„ Preobrażeńs.
28	50	21	37	11 87	950	„ Mszyńska.
29	10	21	82	12 12	970	„ Diweńska.
29	58	22	18	12 32	986	„ Siwerska.
29	97	22	48	12 49	999	„ Sujda.
30	21	22	66	12 59	1007	„ Gatczyny.
30	87	23	15	12 86	1029	„ Carsk.-Sioła
31	49	23	62	13 13	1050	do Petersbur.

Taryfa dr. żel. War.-Wiedeń. i Warsz.-Bydgosk.

W kierunku od Warszawy wlot	STACYE	Pociąg pośpieszny kl. 1	kl. 2	Poc. osobowy k. 1	k. 2	k. 3	k. 4
		Kopiejki					
	Z Warszawy:						
15	do Pruszkowa.	52	39	45	34	20	13
27	„ Grodziska.	37	73	84	63	36	24
40	„ Rudy Guz.	141	106	123	92	53	35
52	„ Radziwiłowa	179	135	156	117	67	45
62	„ Skierniewic.	217	163	189	124	81	54
90	„ Rogowa.	311	233	270	203	116	77
93	„ Koluszek.	342	256	297	223	127	85
107	„ Rokicin.	373	280	324	243	139	93
122	„ Bab.	421	316	360	275	157	105
135	„ Petrokowa.	469	352	408	306	175	117
156	„ Gorzkowic.	542	407	471	353	202	135
177	„ Radomska.	614	461	534	401	229	153
195	„ Kłomnic.	676	508	588	442	252	168
215	„ Częstochowy	745	559	648	486	278	185
245	„ Myszkowa.	845	635	735	552	315	210
257	„ Zawiercia.	876	658	762	572	327	218
263	„ Łaz.	907	681	789	592	339	225
275	„ Ząbkowic.	949	712	825	619	354	236
287	„ Granicy.	994	746	864	648	371	247
281	„ Dąbrowy.	973	730	846	635	363	242
290	„ Sosnowic.	1004	754	873	655	375	249
—	„ Łodzi.	420	315	375	282	161	107
82	„ Łowicza.	283	283	246	185	106	70
107	„ Pniewa.	369	369	321	242	139	91
125	„ Kutna.	431	431	375	282	162	107
137	„ Ostrów.	476	476	414	311	178	118
161	„ Kowala.	556	556	483	363	208	138
176	„ Włocławka.	607	607	228	397	227	151
197	„ Nieszawy.	680	680	591	444	254	169
211	„ Aleksandr.	735	735	639	480	275	182
217	„ Ciechocinka.	759	759	660	496	284	188

Ze Stacyi na Przystanki.

Z Grodziska do Brwinowa .	37	29	17	11
ze Skierniewic do Płyćwi . .	37	29	17	11
z Rogowa do Płyćwi	43	32	20	13
„ Rokicin do Wolborki . . .	43	32	20	13
„ Petrokowa do Rozprzy . .	59	45	27	18
„ Radomska do Kamińska .	59	45	27	18
„ Częstochowy do Poraja . .	46	34	21	14
„ Myszkowa do Poraja . . .	40	30	18	12
„ Zawiercia do Poraja . . .	65	50	30	20
„ Granicy do Strzemieszyc .	40	30	18	12

Uwaga. — Oprócz powyższych opłat od każdej osoby jadącej do Warszawy, pobiera się jeszcze opłata rogatkowego po k. 1½.— Dzieci nie umiejące chodzić wolne są od opłaty taryfowej.—Dzieci do lat 10 w kl. 1-ej płacą za bilet kl. 2-ej podług niniejszej taryfy, zaś w kl. 2 bilet kl. 3.—Na dwoje dzieci służy jeden bilet właściwej klassy.

Taryfa drogi żelaznej Warszawsko-Terespolsko-Brzeskiej.

Taryfa k. 1	k. 2	k. 3	Wiorsty	STACYE	Taryfa k. 1	k. 2	k. 3	Wiorsty	STACYE
kopiejki					Kopiejki				
				Z Pragi:					Z Pragi:
51	39	22	17	do Miłosny.	330	248	138	110	do Łukowa.
105	79	44	25	„ Dębe Wielkiego (przys.)	408	306	170	120	„ Szaniawy (przystanek.)
105	79	44	35	„ Mińska.	408	306	170	136	„ Międzyrzeca.
156	117	65	48	„ Cegłówa (przystanek).	477	358	199	159	„ Biały.
156	117	65	52	„ Mrozów.	522	392	218	174	„ Chotyłowa.
210	158	88	70	„ Kotunia.	579	435	242	193	„ Terespola.
252	189	105	84	„ Siedlec.	600	450	250	200	„ Brześcia-Litewskiego.

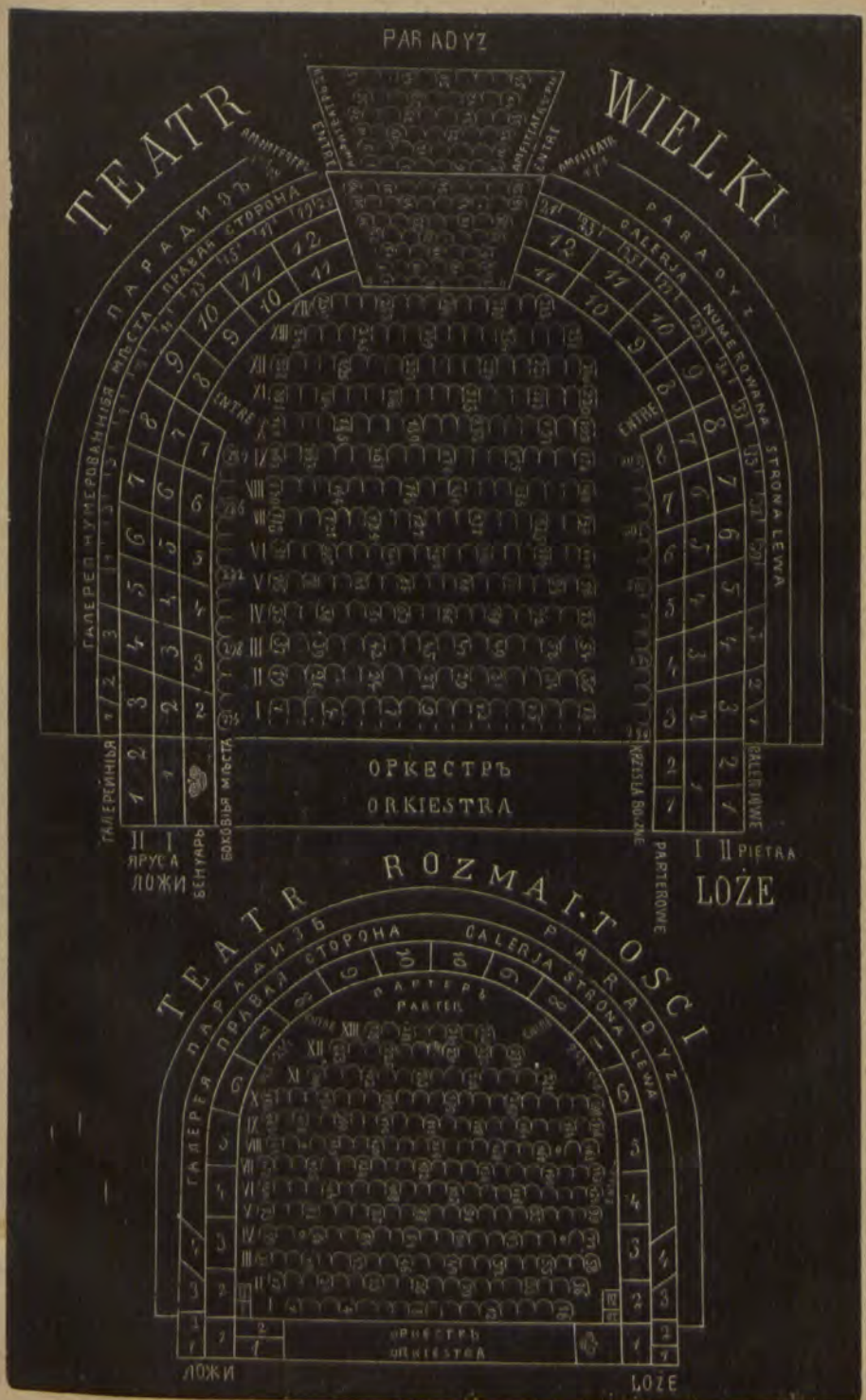
OBJAŚNIENIA.

Pociągi kuryerskie mają powozy kl. 1 i 2. — Powozy pocztowe mają powozy kl. 1, 2 i 3. — Sprzedaż biletów osobowych i ekspedycya pakunków rozpoczyna się na stacyi Praga na godzinę—na innych stacyach na ½ godziny przed odejściem pociągu—zamyka się na 5 minut przed tymże czasem.—Wykupiony na jazdę bilet daje prawo do bezpłatnego przewozu pakunku nieprzewyższającego wagi funtów 40.—Ekwipaże i zwierzęta powinny być dostawione do ekspedycyi na 2 godzin przed odejściem pociągu.—Taryfa opłat przewozowych jest do nabycia na wszystkich stacyach po cenie kop. 15.

Adresy redakcyj i ceny pism Warszawskich.

Nazwisko pisma.	Nazw. Redaktora	Miejsce Redak.	Cena pisma w Warszawie Kwartalnie		Cena pisma na Prowincyi Kwartalnie	
			rubli	kop.	rubli	kop.
Ateneum	Beni Herman	Niecała 7.	3	—	3	—
Bibl. romansów i pow.	Kauffman Józef	Św. Krzyzka 9.	1	25	1	80
„ Umiejęt. Lekar.	Girsztoft Polik.	Zielony Plac 1.	5	—	5	—
„ Warszawka . .	Wójcicki Kaź. W.	Nowy-Świat 68.	2	25	2	50
„ Umiejętn. Prawn.	Godlewski	Marszałkow. 54.	2	50	3	—
„ celn. dzieł Europ.	Kaszewski	Nowy-Świat 39.	1	20	1	20
Biesiada literacka . .	Unger Gracjan	Nowolipki 3.	1	—	1	25
Bluszcz.	Glücksberg Mich.	Nowy-Świat 55.	1	80	2	50
Dniewnik Warszawski	Berg	Miodowa 18.	2	25	3	—
Echo	Sarnecki	Św. Krzyzka 14.	1	50	2	—
Echo Muzyczne . . .	Krużiński	Miodowa	1	—	1	25
Gazeta Lekarska . .	Girsztowt	Plac Zielony 1.	1	25	1	30
„ Przemysł.-Rzem.	Makowiecki Al.	Chłodna 10.	1	20	1	55
„ Roln. z Kur. Rol.	Swięcki	Sienna 2.	1	20	—	—
„ Policyjna	Matiuszkin	w Ratuszu.	2	25	3	—
„ Polska . . .	Leo Edward	Mazowiecka 11.	2	25	3	—
„ Warszawska .	Kenig Józef	Długa 32.	2	25	2	50
„ Handlowa . .	Okręt Rudolf	Niecała 12.	1	50	2	—
„ Sądowa . . .	Miklaszewski	Grzybowska 23.	1	50	2	—
„ Izraelita . . .	Pełtyn	Karmelicka 10.	2	—	3	10
Gospodyni Wiejska. .		Królewska 25.	1	50	2	—
Kłosy	Lewenthal Sam.	Nowy-Świat 39.	1	50	2	—
Kolce	Czarnowski St.	Niecała 12.	1	50	2	—
Kronika Rodzinna . .	Borkowska Al.	Marszałkow. 75.	1	25	2	—
Kuryer Codzienny . .	Józef Hiż	Czysta 6.	1	25	2	—
„ Świąteczny . .	Łaszczyński	Tłomackie 6.	—	75	1	—
„ Warszawski .	Szymanowski W.	Wierzbowa 5.	1	25	2	—

Nazwisko pisma	Nazw. Redaktora	Miejsce Redak.	Cena pisma w Warszawie		Cena pisma na prowincyi	
			Kwartalnie		Kwartalnie	
			rubli	kop.	rubli	kop.
Kurjer Poranny i Antr.	F. Fryze	Miodowa 1.	1	—	1	80
Medycyna	Beni Karol	Marszałkow. 45.	1	25	1	50
Mucha	Fryze Feliks	Nowolipki 3.	1	75	2	25
Niwa	Godlewski Mścis.	Marszałkow. 54.	3	50	4	50
Nowiny	Piltz	Senatorska 17.	—	75	1	—
Pamięt Tow. Lek. War.	Nawrocki	Marszałkow. 45	1	25	1	50
Przegląd Katolicki .	Ks. Nowodworski	Senatorska 6.	2	—	2	25
„ Sądowy . .	Prokopowicz W.	Hoża 2.	1	50	2	—
„ Tygodniowy	Wiślicki Adam	Czysta 2.	1	50	2	—
„ Techniczny .	Kosut Stefan	Nowo-Zielna 5.	—	75	1	—
Przyjaciel Dzieci. . .	Gregorowicz Jan	Elektoralna 41.	1	50	2	—
Przyroda i Przemysł .	Lesman Józef	Długa 30.	2	—	3	—
Tygodnik Powszechny	Jasiński Kaź.	Senatorska 20.	1	80	2	50
„ Ilustrowany	Jenike Ludwik	Nowolipki 3.	2	—	3	—
„ Mód . . .	Gregorowicz Jan	Elektoralna 41.	1	80	2	50
„ Roman. i pow	Lewental S.	Nowy Swiat 39.	—	75	—	—
Wiek	Zaleski	Mazowiecka 6.	2	25	3	—
Wędrowiec	Sulimierski	Nowolipki 3.	1	20	1	50
Wiadomości Farmac.	J. Mrozowski.	Franciszkań. 14.	2	50	3	—
Zorza	Grajnert.	Żurawia 7.	—	60	—	75
Zwiastun Ewangeliczny	Otto Leopold	Królewka 5.	—	37½	2	—


PARADYZ
TEATR WIELKI
ПАРАДИЗЪ
ПРАВАЯ СТОРОНА
ГАЛЕРЕЯ НУМЕРОВАННАЯ МѢСТА
PARADYZ
GALERJA NUMEROWANA
STRONA LEWA
ENTRE
ОРКЕСТРЪ
ORKIESTRA
ГАЛЕРЕЙНЫЯ
БОКОВЫЯ МѢСТА
ЯРУСА
БЕНУАРЬ
ЛОЖИ
PARTEROWE
BALER. NUME
I II PIĘTRA
LOŻE
TEATR ROZMAITOSCI
ПАРАДИЗЪ
ПРАВАЯ СТОРОНА
GALERJA STRONA LEWA
PARADYZ
ПАРТЕРЪ
PARTER
ГАЛЕРЕЯ
ОРКЕСТРЪ
ORKIESTRA
ЛОЖИ
LOŻE

365 OBIADOW

ZA PIĘĆ ZŁOTYCH

PRZEZ

LUCYNĘ C.

WYDANIE JEDENASTE.

Cena rs. 1.

SKŁAD GŁÓWNY W KSIĘGARNI GEBETHNERA I WOLFFA

w Warszawie.

JEDYNE

PRAKTYCZNE PRZEPISY

PRZEZ

Autorkę 365 Obiadów.

Edycya 8.

Cena kop. 75.

SKŁAD GŁÓWNY W KSIĘGARNI GEBETHNERA I WOLFFA

w Warszswie.

PORADNIK PORZĄDKU

PRZEZ LUCYNĘ C.

Cena kop. 50.

PRZEDMOWA

Dwuroczne łaskawe i chętne przyjęcie mego kalendarza przez publiczność — dodaje mi odwagi prowadzenia w dalszym ciągu tej publikacyi corocznie, a widząc potrzeby gospodyń i wchodząc w braki jakich dotychczas niedostawało tej książce postanowiłam je uzupełnić potrzebnemi wiadomościami informacyjnemi tak dalece, iżby moja kolęda dla gospodyń zastępowała w zupełności potrzebę w domu innego kalendarza. I tak: dodałam jarmarki, taryfę opłat na wszystkich drogach żelaznych w królestwie, taksę listów zagranicznych i krajowych, rozkład miejsc w salach teatru wielkiego, rozmaitości i letniego—oraz spis główniejszych fabryk, sklepów i magazynów.

Oprócz innych artykułów i wiadomości potrzebnych dla kobiet w ogóle postanowiłam wszelkie nowe moje przepisy kuchenne po za 10-tą edycję obiadów a 8 przepisów umieszczać w kolędzie — a tym sposobem nie będę zmuszona przy każdej no-

wej edycji powiększać jej objętości, a tylko osoby posiadające dawniejsze moje wydania do 10 obiadu i 8 przepisów—czuć będzie brak zmian i dodatków tych ostatnich dwóch wydań. Sądzę iż przy nowych udogodnieniach dla gospodyń, kolęda stanie się koniecznym corocznym podręcznikiem każdej kobiety-gospodyni.

Lucyna C.

HISTORYA GOTOWANIA,

prelekcya publiczna profesora Virchowa

(w Berlinie).

Streszczona przez

LUCYNĘ C.

Historya gotowania w części tylko może być zbadaną na podstawie pewnych piśmiennych wiadomości większa bowiem część tych wiadomości, należy do przedhistorycznych czasów, i przyznać należy, że sztuka gotowania w ścisłem znaczeniu, to jest postęp ulepszania potraw i przyrządzania rozmaitych mieszanych przedmiotów, po większej części już do historycznych narodów należy, pomimo to trzeba przypuszczać, że główny proces, to jest gotowanie samo, było już wynalezione, zanim zrobione postępy ujęto w pewne formy, aby je przekazać następnym pokoleniom. Musimy przyznać, że żadne z późniejszych odkryć na drodze ludzkiego postępu dla dobra naszego, nie może być nawet porównane z wynalezieniem gotowania; wynalazek ten jest jedną z największych granic, dzielącą dwie epoki cywilizacyi, które ludzkość przeszła. Jeden z fizyologów, bardzo ściśle zaznaczył, że człowiek jest jedynem zwierzęciem, gotującem sobie pożywienie, i w rzeczy samej, można małpę lub psa wyuczyć pewnych oddzielnych czynności potrzebnych do gotowania, ale nie ma zwierzęcia, któreby w oddalonym nawet pojęciu można wyuczyć porządkowego procesu sztuki gotowania, bo żadne, prócz człowieka, nie czuje potrzeby przerabiać środki pożywienia swego, i zaprawdę tylko geniusz, ludzki mógł wynaleźć sztukę gotowania. Zatrzymajmy się tu chwilę, aby sobie fakt ten w myśli uprzytomnić. Obojętną jest

rzeczą, że nie posiadamy żadnych wiadomości o stanie narodów, które wynalazły sztukę gotowania, przed jej wynalezieniem, etnologia zastępuje nam ten brak, gdyż dziś jeszcze znajdują się ludy żyjące w stanie natury, które obywają się bez gotowania, liczba ich jednak jest stosunkowo bardzo mała. Głównie są to drobne plemiona, które bezpiecznie hordami nazwać można, mieszkające po większej części na wyspach, oddzielone od przystępu cywilizacyi, ludy te zamieszkują Polynezyę i większą część wysp Oceanu Spokojnego żywią się owocami palm, muszlami, rakami morskiemi, rybami, i t. p. Na kontynencie prawie wszędzie rozpowszechniona już jest sztuka gotowania, rozpatrzmy więc teraz korzyści wynikające z gotowanego pożywienia.

Najprzód przez przygotowanie żywności, człowiek staje się niejako niezależnym od różnych przypadków natury, gdyż jej płody niezdatne do spożycia w stanie surowym, stają się pożywne po ugotowaniu, przypuścić bowiem trzeba, że był czas kiedy zboże, ryż, kartofle, kukuruza i t. p., spożywane były na surowo. Australczyk nieznający do obecnej chwili sztuki gotowania, przechodzi obojętnie około plantacyi ryżu, który w północnej części Nowej Hollandyi jest naturalnym płodem ziemi. Gdzie tylko zboże zbierają i mielą, tam trzeba pod nie ziemię uprawiać, a następnie poddawać ją działaniu ognia. Mniemanie, że kiedyś większa część ludzkości, żyła roślinami bez żadnych przypraw, robiąc przytem postępy na drodze cywilizacyi, należy do dzikich przypuszczeń dawnych czasów. Z wprowadzeniem rolnictwa w obyczaje narodów, spotykamy się już z gotowaniem. Głównemi przedmiotami ówczesnej uprawy ziemi były rośliny, które przyrządzone sztucznym sposobem, służyły do wyżywienia ludzi, a przewodnią myślą tej uprawy było przygotowanie zapasów na zimę, co głównie należało do kobiety, i od tego to czasu kobieta, zaczyna w domowem ognisku zajmować szanowane i wpływowe stanowisko gospodyni, przechowuje zebrane plony, rozdziela je, daje przeznaczenie i odpowiada za dobrobyt rodziny, na podstawie zebranych zbiorów.

Zaiste, nie przypadkowo kobieta stała się panią domu; ale z natury rzeczy wypłynęło, iż mężczyzna jako silniejszy, dostarcza wszystko, kobieta zaś przechowywa i przyrządza, a położenie to prawdododobnie miało miejsce najpierw na północy, w zimnych krajach, gdzie mróz zmusza ludzi do zcieśnienia swych potrzeb i zaopatrywania się w zapasy na zimę. Nawet w spo-

łeczeństwach będących na niższym stopniu cywilizacyi, i żyjących w cieplejszym klimacie kobieta zajmuje się żywieniem rodziny i nie tylko przygotowuje pożywienie, ale zajmuje się nawet rolnictwem i ogrodownictwem, zostawiając mężczyźnie za całe zajęcie polowanie i wojnę.

Im więcej jednak polowanie i wojna stawały się zajęciem mężczyzn, tem bardziej rozrywały się węzły życia rodzinnego. Lud mający takie zajęcie zmienia ciągle miejsce pobytu a tym sposobem, zatracają się powoli uczucia rodzinne i wszystkie domowe cnoty, jak zamiłowanie porządku, czystości, oszczędności i t. p. Nawet zwyczaj regularnych godzin pożywienia musi się zatrzeć w takim koczującem życiu.

Gdzie tylko rzucimy wzrokiem w początkowe czasy historyi, widziemy wszędzie zawiązek wyższej cywilizacyi, zamiłowanie porządku i ogniska domowego, a dom mieszkalny już wtedy stoi w pośród pola rolnego. Owoce, wino, olejowe rośliny, zakładanie ogrodów podają środki dobrobytu i uprzyjemnienia życia. Prawdziwym symbolem tej cywilizacyi, jest rolnictwo ze swym złotodajnym plonem, a koroną tego, ognisko domowe strzeżone przez kobietę gospodynię.

W żadnym jednak razie, rolnictwo nie dało początku gotowania, lecz pod wpływem ognia, zaczęto już pierwej gotować i przyrządzać rozmaite pokarmy, pewnikiem prawie jest że gotowanie właśnie spowodowało uprawę roli Wtedy nawet niektórzy pasterze, strzelcy i wogóle rybacy, posiadali pewną znajomość gotowania i chociaż w bardzo niepewnych formach robiono już niektóre tympodobne zastosowania z rybami, zwierzyną i roślinami. Wyznaniem wiary pewnej ówczesnej kasty ludzi było, że człowiek stosownie do swego organizmu i natury, jest zwierzęciem roślinożernem i że tym sposobem zbliża się do małpy, dalsze jednak badania ludzi fachowych dowiodły, że małpy z żarłocznością pożerają nietylko jaja, ale nawet żywcem młode żyjątka niższej organizacyi.

Zdaje się więc, że człowiek ówczesny nie żywił się roślinami, lecz prawdopodobnie mięsem, gdyż żywiąc się roślinami, nie potrzebowałby być ani rybakiem, ani strzelcem, wiemy jednak że oddawna zajmowano się już łowami i rybołówstwem, a w następstwie dopiero ze strzelców wytworzyli się pasterze, pasterstwo zaś wywołało rolnictwo, kiedyż więc powstało gotowanie? Rolnicy głównie żywili się roślinami, spożywali je jednak nie surowe, w stanie natury, ale przekształcali sztucznie przesadzając na obcym gruncie, ztąd wytworzyli się koloniści,

którzy sztuką swoją na obcej ziemi zaszczepiali inną potrzebną roślinność i to stanowiło już niejaką cywilizacyę.

Zanim jednak powstało rolnictwo i koloniści ludzie żyli w stanie pierwotnym, żywili się po trochu roślinami i mięsem, o czem przekonać się możemy badając obecnie żyjące pokolenie w stanie natury, pasterze nawet zabijali chodowaną trzodę, karmiąc się przy tem jej mlekiem. Plemiona trudniące się łowami, od dawien dawna przyrządzaly sobie mięso sztuczne o ile się dał za pomocą ognia. Ztąd już wnosić można, że gotowanie wynalezionem było przez plemiona trudniące się polowaniem. Zanim jednak dojdziemy do wynalazku gotowania, pomówmy poprzednio o różnych innych odkryciach.

W porządku rzeczy, najprzód idzie odkrycie ognia, bez którego nietylko gotować, ale co więcej nawet przysposobić do gotowania nie można mięsa ani żadnego ziarna. Dziś ogień tak jest rozpowszechniony, iż zdaje się wątpliwem, żeby choć jeden naród istniał, nie znając go. Wprawdzie w Australii są plemiona koczownicze, nie posiadające dotąd tajemnicy rozniecania ognia, ale ogień sam znają, a do rozpalania pożyczają płomienia od sąsiadów. Był jednak kiedyś czas, kiedy ognia nie znano, jest więc rzeczą pewną, że starodawni łowcy zamieszkujący Europę, razem z reniferami, hyenami i mamutami, posiadali znajomość ognia, którego użycie ograniczało się na użyciu krzesiwa i robieniu naczyń z kości. Jeden ze sposobów używanych dziś jeszcze przez dzikie plemiona do rozniecenia ognia, zasadza się na pocieraniu jednego śpiczastego kawałka drzewa o drugi. Widocznem jest, że podobne wydobywanie ognia za pomocą potarcia, dawno było używane, gdyż znajdujemy w dawnych resztkach pokładów z epoki kamiennej, przetarte zęby, kawały kości, a nawet prześwidrowane muszle i kamienie. Mylnem jest mniemanie, że pierwszy ogień zajął się z iskier wydobytych z pocierania krzesiwa, gdyż iskry padające z krzesiwa nie są w stanie zatlić zwyczajnego materyału palnego bez pomocy hupki lub t.p. W każdym razie pojawienie się takich iskier, było dla ówczesnych plemion bodźcem do dalszych poszukiwań ognia aż do jego odkrycia. Niewątpliwie są to tylko domyśly, pewną zaś rzeczą jest, że w czasach renifera człowiek był już w posiadaniu ognia, tego najpoważniejszego warunku gotowania, potrzeba mu tylko było naczynia odpowiedniego, co zdawałoby się bardzo łatwem do wynalezienia, jednak w przedhistorycznych czasach, nie ma nawet mowy o czemś podobnem. Dopiero w późniejszej epoce znajdujemy

gliniane skorupy, które są najlepszym świadkiem ówczesnych stosunków rodzinnego życia i jest prawie pewnem, że garnczek był wynaleziony w epoce renifera i niedźwiedzia jaskiniowego.

Badacze naukowi znajdowali gliniane skorupy w różnych miejscach, Virchow sam znalazł między warstwami głazów stanowiących spodni pokład jaskini zawierającyoh kości nosorożca w południowym Harcu, dość obszerne miejsce po ognisku a nawet i skorupy garnków. Pomiędzy najdawniejszemi resztkami pozostałemi z epoki kamiennej w pustyniach Żelandyi znajdujemy resztki naczyń kuchennych, składające się ze skorup ostryg wraz ze skorupami garnków; tak dawnych czasów sięga już garncarstwo. Nie każdy jednak garnczek jest zdatny do gotowania między starożytnemi garnkami, spotykamy tak źle wypalone i tak przesiąkliwe, że nie mogłyby w żadnym razie utrzymać wody, dlatego też pierwotne wyroby garncarskie nie mogą należeć do historyi kuchni. Zaiste kucharki ówczesne nie pojmowały straty jaką ponosiły, gdy większa część wody w czasie gotowania ulatniała się, my dopiero wiemy, jaką to stanowi różnicę w gotowaniu zupy lub mięsa. Gdybyśmy jednak odnieśli ów garnczek aż do czasu wyrabiania dobrze wypalonych i polewanych garnków, musielibyśmy odrzucić razem i całą przedhistoryczną kuchnię. Jednak w wykopaliskach znajdujemy mnóstwo garnków niewypalonych, poczernionych od ognia, które nie pojmujemy w jakim celu stawiano na ogień, gdyż trudno przypuścić, aby w nich można jakiekolwiek przyrządzać pożywienie. Nie da się w tym kierunku teraźniejszych zwyczajów brać za normę. U Indyan np. *Nowej Szkocyi*, statki robią z kory brzozowej, w której gotują na otwartem polu; Herodot opowiada o Scytach zamieszkujących stepy dzisiejszej południowej Rossyi, że kości zwierząt używali za paliwo, a zwierzę samo w własnej skórze z wodą gotowali. Podobne zwyczaje znajdujemy jeszcze dziś u narodów trudniących się łowami, z tą różnicą, że po większej części nie gotują nad samym ogniem ale gorące kamienie kładą w wodę lub przeznaczony do gotowania przedmiot. Patagończycy świeżo złapanego strusia przygotowują w następujący sposób: rozpaliwszy ogień, zanim włożone kamienie się rozpalą oskubują strusia, kładą go grzbietem na ziemię, paproszą, skórę oddzielają starannie od nóg, wyjmują z nich kości tak, aby skóra została całą, następnie rozkładają na pół, wyciągają kość pacierzowę, mięso nakrawają w drobne kawałki, tak aby rozpalone kamienie można między mięso włożyć następnie skórą z nóg wiążą jakby worek, zaty-

kają mocno, kostkę wtedy stawiają w żarzący popiół a gdy mięso miękkie zapalają płomień na nowo, aby zwierzchu struś dobrze się opiekł. Po zdjęciu z ognia, skrawają górną część od głowy, wyjmują kamienie i z wielkim smakiem zajadają mięso wraz z rosołem. Ten sposób gotowania rozpalonemi kamieniami, można w rozmaity sposób zastosować. Można rozpalone kamienie, jak to się dzieje u niektórych północno-amerykańskich i północno-zachodnich azyatyckich plemion, kłaść w naczynia drewniane, z kory drzewa lub z łupiny dużych owoców, jak tykwy i orzechy kokosowe, można je także piec w zwyczajnych dołach wylepionych gliną, jak to się dzieje w południowej Australii gotować razem z mięsem. W naszych czasach gorące kamienie mają tylko dwa zastosowania do ogrzania ponczu lub zziębniętych nóg chorego. Starożytni Irlandczycy, w niezbyt dawnych jeszcze czasach, mleko do picia rozgrzewali gorącym kamieniem a całe ćwiercie wołowego lub wieprzowego mięsa gotowano w ten sposób, że bez oczyszczenia zawijano w skórę krowy i w wydrążonem drzewie na ogniu pieczono. Nie można więc wątpić, że gotowanie za pomocą rozpalonych kamieni, było wstępem do zwyczajnego gotowania w glinie, które wtedy dopiero powstać mogło, gdy się okazał garnek zdatnym do użytku. Z tych przedhistorycznych czasów nie mamy żadnego zabytku garnków mogących służyć do gotowania, nie posiadamy żadnych wiadomości ani o odkryciu ognia, ani o wynalezieniu garnków. Właściwe gotowanie i odkrycie działania gotującej się wody, jest ściśle złączone z garnkiem. Z ukazaniem się garnka, łączy się i uzupełnia ognisko domowe, które dotąd jeszcze nie w kuchni, bo tej nie znali, lecz pośród mieszkania rodziny wystawiać sobie musiemy. I odtąd właściwie należy zauważać, że kobieta coraz silniej zaczyna być panią i stróżem domu, odsuwając mężczyznę od wewnętrznego jego zarządu.

W niedawno wydanej broszurze p. Harta „O garncarstwie między dzikiemi plemionami“ wyczytaliśmy, że garncarstwem trudniły się ówczesne kobiety, dopiero wiele później, gdy garnki zostały przedmiotem handlu znajdujemy je na targach miast. W dawniejszych czasach starożytne narody trudniły się z zamiłowaniem wyrobami glinianemi, czego dowody mamy rozrzucone po całym świecie, między innemi spotykamy się z ogromnemi grobowemi urnami w południowej Ameryce, dowodzi to, że tam żyły narody których znajomość sztuki w tym kierunku była rozleglejszą, niżeli teraźniejszych dzikich ple-

mion. Z poniżonym i niewolniczym położeniem kobiety, naród cofa się wstecz od cywilizacyi, z którego żadne wybitniejsze nie występuje zjawisko, nie ma tam ani historyi, ani postępu ani rozwoju. Dopiero postawienie kobiety na właściwem stanowisku, szanowanie jako żony, matki i gospodyni jest krokiem do cywilizacyi.

Ognisko jest najpewniejszą granicą między temi okresami, garnek jest najwybitniejszym przedstawicielem tej nowej epoki, która z wprowadzeniem rolnictwa; zajmuje już pewne na zewnątrz stanowisko w historyi. Zanim jednak kobieta garncarstwo wzięła w rękę, zanim stanęła sama u ogniska, różnemi staraniami o dobro rodziny przygotowywała się już do zmudnych trosk i prawdziwego stanowiska gospodyni. Kiedy mąż ugania się za zwierzętami w stepach, kobieta przyzwyczaja się do porządku domowego, wyszukuje sobie rozmaitych dróg pracy, z których później wytwarzały się różne rzemiosła.

Robi mężowi odzienie, ozdabia je w kolorowe desenie z różnych tkanin, ulepsza garnek, z pierwotnej płaskiej do coraz plastyczniejszych form, ozdabiając go wypukłościami i liniami, i tak, daje początek przędzy, dalej tkaniu i różnym wzorom. Z plastyki wcielonej w glinę, mężczyzna wytworzył później malarstwo, którego początek leży w ognisku i razem z nim należy do historyi gotowania.

Widziemy więc z tego odczytu znakomitego profesora, że rolnictwo dało początek gotowaniu, to ostatnie rozwinęło gospodarstwo, z którego rozwojem widziemy kobietę gospodynię coraz więcej poszanowaną i wspólniczką mężczyzny, w trudach około dobrobytu rodziny, a z nią pojęcie ogniska domowego, jako szczęścia ludzkiego; i tu zaznacza się wielki krok do postępu cywilizacyi.

KUCHNIA i SPIŻARNIA.

Zupa neapolitańska. Mieć ugotowany zwyczajny rosół. Wziąć na trzy osoby łyżkę masła, zasmarzyć z łyżką mąki i czubatą łyżkę tartego parmezanu, ciągle mięszając na ogniu kopystką (płaska drewniana łopateczka), gdy już się zamieni w jednolitą massę, rozprowadzić słodką śmietanką, biorąc jej kwaterkę, zagotować, zaprawić dwoma rozbitemi żółtkami i nie pozwalając się zagotować, wymieszać z taką ilością czystego rosołu, jaka jest potrzebną na trzy pełne talerze. Osobno mieć ugotowany, drobno połamany cieńszy włoski makaron, włożyć go nieco w wazę i podać na stół; — podając jeszcze oddzielnie tarty parmezon, kto go więcej lubi, wsypać. Wyborna zupa i taką podają w najpierwszych restauracyach francuzkich i włoskich.

Zupa z młodej pokrzywki. Na wiosnę, jak tylko puszczą młode pędy pokrzywki, zerwać je, opłókać, usiekać, włożyć w rondel z masłem i poddusić dobrze. Osobno mieć ugotowany rosół, lub w postny dzień smak z włoszczyzny bardzo esencyonalny; rozebrać więc uduszoną pokrzywkę rosołem, następnie zaprawić dobrą kwaśną śmietaną (bo ze złą każda zupa będzie nie dobra) z łyżką mąki, zagotować razem i podać na stół z grzankami w kostkę, krajanemi i smarzonemi na maśle, lub stwardemi jajami. Śmietany bierze się do zaprawienia każdej zupy na rosole kwaterkę, na kwartę zupy, i pół łyżki mąki; do postnej zupy bierze się więcej śmietany.

Kluski francuzkie. Pomimo największych starań, zwykle kluski francuzkie są albo za twarde, gdy niewłaściwą ilość mąki wsypiemy, albo też gdy są pulchne rozbijają się w drobne kawałeczki, zatracając tym sposobem klarowność rosołu. Otóż chcąc tego uniknąć, robić w następujący sposób:

łyżkę młodego lub klarowanego masła (co równa się 4 łutom) ubić do białości, wbić 4 żółtka, wiercić z 15 minut, wsypać strychowany półkwartek (równa się 6 łutom) najpiękniejszej mąki pszennej i znowu wiercić, gdy dobrze uwiercone włożyć ubitą pianę z tych 4 białek i znowu bić, aż się równe, gęste i pulchne zrobi, na tem dobroć klusek francuzkich zależy: gdy jest tak doskonale z pianą ubite, może stać w zimnie nawet parę godzin, a nic się nie zmieni i nie opadnie; mylnie bowiem wiele osób sądzi, że po włożeniu piany, trzeba natychmiast spuszczać na rosół, gdy z pianą jest powtórnie ubite, powtarzam, stać może najspokojniej. Gdy już ma być obiad na stół podany, odlać część rososłu w płaską pokrywę od rondla, a gdy zawrze mocno, wylać całą massę przygotowaną na kluski od razu na rosół i przykryć, niech się gotuje, powinny podrosnąć dobrze, spróbować łyżką czy gotowe, wtedy odstawiwszy rondel z ognia, brać łyżką srebrną jakby kładzione kluski i kłaść od razu w wazę w przecedzony już poprzednio pozostały rosół; po wybraniu całego ciasta przecedzić rosół w którym się ciasto gotowało przez gęste sitko w wazę. Tym sposobem kluski będą pulchne a rosół czysty. Lepiej jest, używać do wyjmowania klusek podłużnej durszlakowej małej łyżki.

Kanapki (przekąski po wódce). We Francyi, gdzie elegancya przewodniczy każdej potrzebie codziennego życia, każdą rzecz podają pięknie i tak zwane kanapki „canapé", są to bułeczki na przekąskę po wódce, w elegancki podane sposób. Potrzeba wziąść nie świeży biały, zwany „angielski" chleb— nie świeży, bo się lepiej kraje—obkroić ze wszystkich stron ze skórki twardej wierzchniej i smarować świeżym, bez soli, masłem na chlebie, używając do tej czynności dwóch noży, jednym smarować, a drugim, bardzo ostrym, krajać tartinki — to jest plasterki. Nakrajawszy potrzebną ilość mieć przygotowane serdele, opłókane i obrane z kości grzbietowej, na każdej bułeczce położyć na krzyż lub wzdłuż, wreszcie w kwadrat serdele obrane, obkroić kawałki wystające, a miejsca puste zasypać żółtkiem i białkiem twardem, oddzielnie usiekanem, posolonem i popieprzonem, posypując z lekka gdzie nie gdzie siekanym młodym szczypiorkiem. W miejsce szczypiorka można wziąść kaparów albo oliwek, po wyjęciu pestek z tych ostatnich. Kanapki nie powinny być nigdy jednakowe, ale każda inną formą przybrana, mieszając wyżej wymienione ingrediencye; serdele, masło i jajka są konieczne, szczypiorek, kapary, oliwki, a nawet ostry ser, jak rockfort, zmieniają się do woli. Powinny

być bardzo małe, cienkie i zręczne to jest ich prawdziwą zaletą.

Tartinki czyli tak zwane „Sandwicze“ Przy wieczornych zebraniach, gdzie dla zbytecznego zachodu nie podają gorącej kolacyi, ograniczając się na podaniu zimnego mięsiwa, bardzo ważną grają rolę tartinki. Elegancya tych bułeczek zależy na zręcznem ich podaniu. Otóż najlepiej używać na nie długich bułek pszennych, lub chleba zwanego angielskim, używając nie świeżego, lecz z dnia poprzedniego, okroić ze wszystkich stron skórkę i nasmarowawszy młodem masłem, ukroić jak najcieńszy plasterek, postępując tak dalej aż do końca bułeczki. Na to położyć rozmaite pieczyste, wędliny, sery zagraniczne, każdą rzecz w cienkie krajaną plasterki takiej wielkości, aby zupełnie powierzchnią masła pokryły. Z drobiu krają się tylko piersi; z zająca tylko comber. Jedną z przewybornych nowości jest wędzona polędwica wieprzowa przesiekana na maszynce do siekania mięsa, a następnie wymieszana z pieprzem i posmarowana na bułeczkę z masłem. Na niektórych tartinkach można gdzieniegdzie kłaść wąziutkie paseczki korniszonów. Sól lub pieprz sypie się we właściwych warunkach pod pieczyste. Na tacy wyłożonej serwetą układa się takie bułeczki rzędami, podług gatunku mięsiwa.

Pulpety do flaków. Do pulpetów robionych do flaków, wziąść wątróbkę gęsią, utrzeć na tarce, przefasować przez sitko i wymieszać z usiekanym łojem wołowym od pelędwicy, następnie dodać tartej bułki, jajko, pieprzu tłuczonego i zielonej pietruszki; robić jak zwykle pulpety okrągłe i rzucać w gotujące się jeszcze, nie zaprawione flaki; dwie minuty muszą się gotować — wybrać łyżką durszlakową na salaterkę, a następnie po zaprawieniu flaków, na półmisku obłożyć je pulpetami.

Pierogi ruskie z wyzigą. Wyziga jest to rodzaj ryby suszonej; namoczyć ją na noc w wodzie, nazajutrz gotować najmniej trzy godziny, aż zupełnie miękką będzie, wtedy odlać, pokrajać w kawałki, posolić i popieprzyć. Zrobić ciasto drożdżowe jak zwykle, stosując ilość wyzigi do ilości ciasta i tak: na kwartę mąki potrzeba ćwierć funta wyzigi. Gdy ciasto wyrośnie drugi raz, brać kawałki rozciągać ręką na stolnicy i nakładać wyzigą, a następnie skropić ją roztopionem masłem, na wierzch zaś posypać jajami na twardo ugotowanemi i posiekanemi—zawinąć każdy pierożek na wierzchu i upiec w gorącym piecu.

Bułeczki nadziewane zamiast pasztecików. Kto nie ma dobrego piecyka do pieczenia ciasta lub drożdży—zda-

tnej kucharki, a wreszcie czasu, tego najdroższego ze wszystkich produktów na świecie, może sobie ulżyć pracy, używając zamiast ciasta drożdżowego, małe okrągłe bułeczki w cukierniach po kopiejce sprzedawane, z których zwykle robią sucharki. Wziąwszy taką bułeckę, przekroić ją na połowę, wyjąć nieco ośródka i nakłaść tam zwykłego farszu robionego do pierogów lub pasztecików z mięsem, złożyć bułeczkę razem, zamoczyć na kilka minut w mleku, a następnie posypać tartą bułeczką, wstawić w ciepły piec na kwandrans. Doskonałe paszteciki do rosołu.

Kołduny. Kołduny, potrawa prawdziwie litewska, mało gdzie dobrze jest podawana, a dobroć jej zależy na dobrem tłuszczu i krótkiem gotowaniu. Otóż dotychczas zwykle mięso mieszano z tłuszczem wołowym od nerek, biorąc po połowie tłuszczu i mięsa, a jedna chwila za długiego gotowania, czyniła mięso twarde. Zamiast więc tłuszczu wołowego, wziąść szpiku świeżego, biorąc na funt farszu ćwierć funta skrobanego najmiększego mięsa z części zwanej pierwszą krzyżową, a trzy ćwierci funta szpiku, soli, pieprzu i trochę soku wyciśniętego z utartej cebuli. Zagnieść ciasta z funta i pół mąki z wodą i jednem jajkiem, wygniatając go długo, potem rozwałkować jak najcieniej, nakładać farszem i wycinać, jak najmniej zajmując ciasta, więcej podłużnie jak okrągło i to bez kółka, kołduny bowiem powinny być równo obcięte. Gdy już do stołu mają być podane, wtedy rzucać na osolony ukrop w bardzo szerokim naczyniu, tak aby jeden kołdun nie dotykał drugiego i gdy tylko wypłyną, ostrożnie, żeby nie porozrzynać, wyjmować łyżką durszlakową na półmisek, niczem nie polewając. Wiele osób sypie odrobinę majeranku do farszu, co podnosi smak. Dobroć kołdunów zależy na tem, aby sok czyli tłuszcz nie wypłynął i dopiero w ustach się został—trzeba więc mocno ściskać brzegi, smarując je piórkiem wodą z białkiem rozbitem.

Jesiotr w cieście drożdzowem. Rozczynić funt mąki kwaterką wolnego mleka i łutem drożdży namoczonych w tem mleku, gdy się ruszy, wbić dwa żółtka, łyżkę masła i jeszcze z pół funta mąki tak, aby ciasto było jak na zwyczajne bułki, posolić i wyrobić, jak zwykle, póki od łyżki nie odstanie. Gdy się ruszy dobrze wyrzucić na stolnicę utarzać lekko w mące, żeby do palców nie przylegało, rozciągnąć połowę na blachę masłem wysmarowaną i położyć na nim plastry jesiotra surowego, bez skóry i chrząstek, grubości pół centim. Jesiotr powinien być na godzinę przed tem oparzony i posolony. Na

jesiotra posypać pieprzu, siekanego kopru, i jeżeli kto lubi, tartej cebuli, pokropić rozpuszczonem masłem, a na masło położyć warstwę siekanych twardych jaj posolonych, na jaja znowu polać suto masła i wszystko przykryć ciastem, postawić w cieple, niech podrośnie i dopiero gdy się wyrówna i dobrze wyrośnie, co najmniej godzinę i pół potrwa, wstawić do gorącego pieca, gdzie stosownie do gorąca i dobroci tegoż, najmniej pół godziny zostać powinien. Ryba będzie zupełnie upieczona.

Rolada z prosięcia. Prosie oprawione na czysto przekrajać wzdłuż brzucha, następnie odkrajać łep i nóżki, zostawiając udka, wyjąć wszystkie kostki ostrożnie, aby skórki nie zaciąć, ułożyć skórką na spód. Położyć na to warstwę farszu zrobionego z wątróbki cielęcej i prosięcej zdjąwszy z nich błonę utrzeć na tarce, włożyć w rondel, podłożyć trochę masła, postawić na ogniu, aby się obsmarzyła; po wyjęciu dodać do wątróbek funt cielęciny i letkie od prosiaka, usiekawszy to wszystko bardzo drobno przetłuc w moździerzu, wymięszać razem i przetrzeć przez sito. Pokrajać trochę słoniny w drobną kostkę, obetrzeć 3 bułki ze skórki, bułkę namoczyć w mleku, lub wodzie, a gdy namięknie wycisnąć dobrze i przetrzeć przez durszlak, następnie wbić trzy całe jajka, trochę pieprzu, soli i muszkatołowego kwiatu, lecz bardzo mało, to wszystko razem jeszcze raz wymięszać. Prosię posolić, nałożyć farszem, zeszyć, zawinąć w serwetę, obsznurować sznurkiem mocno, włożyć w rondel, nalać rosołem i gotować półtrzeciej godziny. Gdy trochę przestygnie, wyjąć, odwinąć ze serwety i przycisnąć kamieniem. Sos wygotowany z prosięcia klaruje się białkiem na czystą galaretę, a po zastygnięciu ubiera niem pokrajaną roladę.

Forszmak. Potrawa forszmak zdradza swą nazwą pochodzenie niemieckie i jest też właściwie kurlandzką. Jestto po prostu zużytkowanie wszelkiego pozostałego mięsiwa, można jednak robić forszmak postny, lecz wtenczas podstawą jego są śledzie i kartofle.

Forszmak postny. Dwa wymoczone dobrze śledzie obrać z ości i posiekać jak najdrobniej, 15 średnich kartofli zwanych „łaciakami“, (jest to gatunek centkowanych fijołkowych, bardzo kruchych kartofli) pokrajać w grubą kostkę i podsmarzyć w maśle. Śledzie i kartofle włożyć w miskę, dołożyć łyżkę dobrą masła, jedną tartą na tarce cebulę, odrobinę tłuczonego muszkatołowego kwiatu, ale tak mało, żeby smak i zapach nie dominował, trzy łyżki kwaśnej śmietany podlać łyżką tęgiego

smaku z włoszczyzny, wbić cztery całe jajka, wymięszać doskonale, włożyć w formę blaszaną wysmarowaną masłem i wysypaną bułką, na wierzch posypać bułką i wstawić w dość gorący piec na pół godziny. Wyjdzie z formy doskonale.

Forszmak z mięsa urządza się zupełnie tak samo, tylko dokłada się posiekana cielęcina lub wołowina i w proporcyi mięsa jednego lub pół śledzia, a za to o parę kartofli mniej. Do mięsnego podaje się sos cebulowy rumiany, korniszonowy lub ogórkowy. Do postnego masło gorące, zagotowane z łyżką śmietany kwaśnej, lub na zimno ocet i oliwa.

Wątróbki i móżdżki zamiast pasztecików. W pierwszorzędnych tàbled'hôtach europejskich dają potrawy wprost dla z użytkowania różnych odpadków kuchennych, i tak: za doskonałą przystawkę zamiast pasztecików podają móżdżki cielęce pokrajane w kawałki wielkości połowy jajka i różne wątróbki z drobiu kacze, kurze, gęsie, każda wątróbka i każdy kawałek mózgu posolone utarzać w mące, wrzucić na gorące masło, podsmarzyć lekko na obie strony i podać, układając na przemian wątróbki i mózgi, lecz te ostatnie naturalnie odparzyć przed smarzeniem. Podać do tego cytrynę surową i pieprz, co bardzo dobrze smakuje.

Sos szczawiowy. Podczas pory szczawiu oprócz zupy wyborny sos robi się ze szczawiu do sztukamięsy, a szczególniej do kotletów cielęcych lub baranich. Usiekany szczaw wrzucić w dobrą łyżkę masła, poddusić rozprowadzając rosołem lub bulionem. Na cztery osoby dwie łyżki śmietany zasmarzyć z łyżką mąki, w tę zasmażkę przefasować przez bardzo rzadkie sitko szczaw, posolić, wsypać łyżkę cukru, wymięszać, aby było dobrze gęste i wylać na półmisek układając na wierzch kotlety.

Cynadry baranie. Najdelikatniejsze cynadry są baranie i takiemi właśnie zajadają się Francuzy przyspasabiając je w rozmaity sposób. Najlepsze jednak są duszone. Wziąwszy cynadry z tłustego barana, pokrajać je jak najcieniej razem z tłustością i włożyć w gorący rondel w którym się woda gotowała pierwej, aby tłustość mogła się prędko rozpuścić — przykryć dobrze — włożyć na dwie cynadry jedną cebulę sparzoną i pokrajaną w plasterki i tak pilnując, na małym ogniu dusić, gdy już sos dobrze puszczą, posolić i popieprzyć, wlać kieliszek białego wina, lub tęgiego bulionu i dusić dalej na wolnym ogniu aż będą miękie, a sos zawiesisty. W czasie duszenia posypać z lekka przesianą mąką, aby były trochę złączone.

Kotlet wołowy „entre-côte à la béarnaisse“. Kotlety wołowe, szczególniej też smarzone na ruszcie, są bardzo lubianą potrawą przez smakoszy, i wiele ich jadają we Francyi. Gruby wołowy kotlet razem z kostką ukrojony rozbić dobrze, tak jednak, aby fasonu nie stracił i usmarzyć na ruszcie na węglach, to jest, położywszy osolone kotlety na ruszt, postawić go na kominie lub na angielskiej blasze, podłożywszy pod ruszt dużo czerwonych drzewnych węgli i dmuchając na nie ciągle, smarzyć kotlety, lekko masłem smarując, najprzód z jednej, a nstępnie z drugiej strony, póki nie będą zupełnie rumiane. Wtedy wziąć w rondelek trochę masła młodego, zrumienić go na pomarańczowo tylko, wsypać pół łyżki mąki, zagotować, włożyć łyżeczkę angielskiej musztardy, wymięszać razem, wlać łyżkę jedną tęgiego bulionu i zaprawić sos rozbitem żółtkiem, nie dozwalając się już zagotować i polać tem na talerzu kotlety tak, aby je sos zupełnie pokrył, bo powinien być gęsty, aby nie opadał z mięsa.

Kotlety baranie na ruszcie. Najlepsze kotlety baranie w Przyżu podają z rusztu. I cóż łatwiejszego—każdy ma w domu ruszt, gdyż bez niego w angielskich kuchniach obejść się nie można. Ukroić z górki kotlety, jak idą z kostką i całą otaczającą tłustością i posolić. Rozżarzyć na kominie węgli drewnianych (byle nie kamiennych, bo by jeść nie można), gdy są czerwone, postawić ruszt który ma z jednej strony rynienkę na zbiornik tłustości i kotlety położyć na ruszcie, pilnując aby się z jednej strony dobrze zrumieniły, następnie przewrócić na drugą; smarzyć niczem nie smarując jeżeli tłuste, można maczać pióro w tłustości ściekającej z nich na ruszt i smarować, spróbować widelcem czy krew tryska i dosmarzyć. jednak kotlety na ruszcie powinny być jak befsztyk angielski, tak zwane „aujus“ nie czerwone lecz różowe we środku, powinny być niezbyt grube i bardzo mało rozbite. Podać nie oblewając niczem, tylko dając do nich sos cebulowy „à la soubise“, kartofle lub jarzynki. Amatorzy lubią smak dymu przejmującego mięso.

Kotlety cielęce siekane. Po usiekaniu mięsa w maszynce do siekania, przez co są daleko pulchniejsze, wymięszać go zamiast z moczoną bułką, z ugotowanemi i przefasowanemi przez durszlak kartoflami, biorąc ich w proporcyi tyle, ile się bierze bułki, to jest: na funt mięsa nie siekanego ćwierć funta, nie więcej. Dodać na funt jedno żółtko, nigdy białka nie brać; trochę masła lub szpiku, solą się tylko po wierzchu, i to na

chwilę przed smarzeniem, aby nie zczerwieniały. Dla pulchności dolać łyżkę rosołu lub wody przy mięszaniu mięsa, a następnie gdy są z żółtkiem, nie należy je już smarować po wierzchu, lecz od razu przesianą bułką posypać i na klarowanem maśle smarzyć.

Kotlety zwyczajne siekane z jakiego bądź mięsa. Tak zwyczajna i codzienna potrawa, jak siekane kotlety, bardzo często są zupełnie źle podawane. Pierwszy warunek jest, aby mięso było pokrajane w drobne kawałki, następnie przesiekane na maszynce lub tasakiem i wyżyłowane jak najstaranniej. Małą ilość lepiej siekać tasakiem, bo cielęcina szczególniej zostawia bardzo dużo żył na maszynce, które trzeba kilka razy w niej przerabiać; małą ilością nazywam funt pokrajanego lub mniej. Na dokładnem posiekaniu i żyłowaniu zależy dobroć kotletów. Podczas gdy się mięso sieka, namoczyć na funt mięsa jedną bułkę montową lub tak zwaną „kajzerkę" w rosole, mleku lub w braku tego w wodzie, gdy namięknie dobrze wycisnąć nieco ze zbytnej wilgoci, rozetrzeć wałkiem, przetrzeć przez durszlak aby gruczołków nie było, włożyć w mięso, wpuścić jedno żółtko, cielęce nie solić, inne zaś mięso posolić, w cielęce zamiast soli włożyć albo kawałek usiekanej na massę słoniny, albo kawałek masła, albo szpiku, rozmięszać doskonale i formować podłużne, z jednej strony szersze kotlety, można je ogładzić i nie maczając wcale w jajku, gdyż takowe tworzy twardawą powłokę nie smaczną i nie pozorną po usmarzeniu, a mięso od żółtka i bułki ma już dosyć wilgoci w sobie, posypać tylko bardzo miałko przesianą przez sitko bułką, do której można dosypać odrobinę mąki i wymięszać razem. Kotlety cielęce przed posypaniem posolić po wierzchu, robiąc to, gdy już mają się smarzyć. Masło powinno być klarowane, bardzo gorące, rumianego koloru, ale jednak nie tak rumiane jak do befsztyku. Cielęce powinny mieć kolor tak zwany „pomarańczowy", baranie lub inne mogą być rumieńsze; po zrumienieniu z obu stron, można przykryć pokrywą patelnię i wstawić do pieca aby wolno doszły, wtedy narosną i będą pulchne.

Kotlety pożarskie. Kotlety pożarskie robią się z piersi drobiu — mogą być bite lub siekane. Na bite ukroić podłużny kawał piersi rozbić jak cielęce, posolić, posmarować rozbitem żółtkiem, posypać tartą przesianą bułką i smarzyć na rumianem młodem maśle, zupełnie jak cielęce. Gdy się z jednej strony zrumienią, przewrócić na drugą, a gdy gotowe po-

dać, okładając smarzoną na fryturze zieloną pietruszką w gałązkach.

Na siekane obrać wszelkie białe mięso z kury lub kapłona, usiekać, wyżyłować, posolić, włożyć jedno żółtko na całą kurę, odrobinę bułki rozmoczonej w rosole i trochę surowego masła, wymięszać doskonale i robić podłużne kotlety wielkości cielęcych, smarzyć na rumianem maśle bardzo krótko, żeby nie przesmarzyć zanadto. Podawać do tego cytrynę lub sos cytrynowy rumiany.

Do okładania polędwicy zamiast kartofli, robią się tak zwane kotlety „pożarskie“ z gotowanych kartofli utartych z żółtkiem, śmietanką, masłem i solą, a następnie uformowane kotlety osypać tartą bułką i smarzyć lekko na gorącem maśle.

Zraziki na prędce. Przy mięsie zwanym „pierwszą krzyżową“, lub zresztą przy pieczeni zrazowej, przy polędwicy i t. p., znajdują się drobne kawałeczki przy kościach, albo przy tłuszczu, z których można wyborne zrobić śniadanie.

Rozbić takie kawałeczki wałkiem, posolić, posypać mąką i rzucić na rumiane masło w rondelku (nie na patelni), włożyć pokrajanej w plasterki cebuli, przykryć rondel i postawić na małym ogniu do duszenia. Po kwandransie lub 10 minutach wlać półkwaterek, w miarę ilości mięsa, słodkiej śmietanki, wymięszać, posypać odrobiną pieprzu i podać do stołu. Nazywają tę potrawę: „sznelklops“.

Piław turecki z baraniny. Turcy gotują ryż z baraniną inaczej jak my i rzeczywiście ryż wtedy jest wyborny. Funt najlepszego gatunku ryżu wrzucić w duży rondel z wrzącą wodą i na wolnym ogniu mięszać ryż w tej wodzie, której powinno być dużo, z dziesięć minut, odlać na sicie, ryż niech dobrze osiąknie. Tłusty mostek lub górkę baranią pokrajać w zręczne kawałki, wielkości zwykłego kotleta, posolić je, wziąć rondel, położyć kawał masła lub łoju baraniego (po turecku) włożyć mięso, następnie warstwę ryżu, posolić znowu mięso — znowu ryż — przekładając wszędzie całemi drobnemi cebulkami, zwanemi „szarlotkami“; postawić na wolnym ogniu, dobrze przykrywszy, żeby się parą nie ulatniał. W kwadrans zajrzeć do rondla, podlać jedną łyżkę wody i znowu dalej dusić, powtarzając podlewanie wodą po łyżce, aż ryż będzie miękki, co nastąpić powinno w dwie i pół godziny. Ryż będzie się rosypywał po ziarnku i będzie wyborny.

Potrawa z kaczki z parmezanem. Ugotować tłustą kaczkę z włoszczyną, jak zwykle na rosół, gdyż będzie mięk-

ka i trochę ostygnie, pokrajać na zręczne kawałki. Wziąć pół funta najlepszego ryżu na jedną kaczkę, oparzyć kilka razy, aby kwas z ryżu wypłukać, włożyć go w rondel, nalać rosołem z kaczki i ugotować, pilnując, aby się wyprużył, a nie przypalił. Ułożyć na półmisek pokrajaną kaczkę, przekładając ryżem i przesypując parmezanem dość grubo, na wierzchu powinno być dużo ryżu posypanego serem, polać to tłuszczem zebranym z rosołu od kaczki, posypać bułką tartą i wstawić na piętnaście minut w piec dla rozgrzania.

Potrawa z kurcząt z agrestem. Oczyszczone jak do upieczenia kurczęta włożyć w rondel, nakłaść dużo włoszczyzny, łyżkę masła, podlać dwoma łyżkami rosołu lub bulionu i pod pokrywą udusić na wolnym ogniu. Gdy już prawie miękkie, włożyć na parę kurcząt kwaterkę oczyszczonego z sypułek całego surowego agrestu lub marynowanego w butelkach, zagotować razem, nie pozwalając się zbytecznie rozgotować agrestowi, wsypać łyżeczkę cukru i zapalić masłem z mąką, aby sos połączyć, to jest zagotować pół łyżki masła z takąż ilością mąki, lub rozetrzeć na surowo masło z mąką, wrzucić w sos i dać się rozgotować, mięszając starannie łyżką, aby się kluski nie uformowały. Taką samą potrawkę można robić z kury lub z baraniny, gotując naturalnie kurę czy baraninę w większej ilości wody, szumując i odbierając jak zwykle każde mięsiwo.

Piersi pulardy w sosie z pieczarkami lub truflami. (Suprême de volaille). Postanowiłam zapoznać czytelniczki moje z rozmaitemi nazwami potraw wyższej kuchni francuzkiej i oto zaczynam od szumnej nazwy spotykanej na kartach pierwszorzędnych europejskich restauracyj. „Suprême de volaille aux champignons". Jest to rzeczywiście potrawa biała z pulardy, podana w bardzo wyszukany sposób. Ugotowaną jak zwykle młodą pulardę w krótkim sosie z włoszczyzną, obrać ze skórki, zostawiając części udek i grzbietu do innego użytku kuchennego, lub na inny stół. Okroić ostrożnie piersi z obu stron pulardy od kości i każdą połowę zręcznie przekroić na dwie części, tak, iż z całej pulardy będzie tylko cztery kawałki. Górną część od strony skrzydła, odciąwszy naturalnie lotki, obwinąć przy kostce wązkim paskiem strzępianego białego papieru, w jaki się na przykład kasztany smarzone obwijają, obwinąć w sposób, jak się noga od pieczeni sarniej obwija, aby kostkę można w rękę wziąć bez zawalania. Osobno wziąść bułkę montową, okroić zupełnie skórkę, pokra-

jać w podłóżne plasterki i usmarzyć na bardzo świeżem, nie solonem maśle, kładąc bułkę nie na rumiane, ale na dobrze gorące, gotujące się masło, którego powinno być wiele — można na dobrze klarownem, uważając, aby bułeczki się nie zeschły, a były kruche i usmarzone. Mając konserwowane lub świeżo obgotowane pieczarki (pieczarek nikt już dziś w occie nie konserwuje) lub trufle, zrobić sos, biorąc na jedną pulardę łyżkę młodego lub klarowanego masła, zagotować na biało z łyżką pięknej pszennej mąki, rozprowadzić smakiem z pieczarek, które powinny się w rosole z kury gotować tak, aby sos był gęsty, dobrze i zupełnie biały, przefasować go przez sitko, żeby był klarowny — włożyć pieczarki dla rozgrzania, wcisnąć ćwierć cytryny przez sitko, nie więcej i szczyptę, jak na koniec małego nożyka cukru — zagotować to wszystko razem, ułożyć cztery grzanki na półmiseczku, na każdej grzance położyć jeden kawałek piersi z pulardy naturalnie tak, aby się owinięte papierem skrzydełka w sosie nie zawalały i polać wszystko sosem z pieczarkami lub truflami, a nawet lepiej obsypać na wierzch całą massę, rozrzucić pieczarki, a na wierzch wlać sos.

Eleganckie podanie polędwicy. Zwykle podają polędwicę z garniturem na głębokim półmisku, polaną jakimś sosem i obłożoną makaronem i kartoflami. Polędwica zapada w głąb i ginie w pośród obłożenia swego. Otóż chcąc ją efektownie podać, należy wziąć chleb zwyczajny pytlowy podłóżny, przekroić płasko wzdłuż, położyć jedną jego połowę na półmisku i dopiero na tym chlebie układać pokrajaną polędwicę polewając ją glasem kucharskim, który się formuje przez gotowanie bardzo esencyonalnie żył i odpadków z polędwicy z włoszczyzną i cebulą, a następnie wysadzony do gęstości, służy jako sos niby własny z polędwicy, ta ostatnia bowiem jeżeli jest dobra, nie powinna ani kropli krwi z siebie wypuścić. Z dwóch brzegów postawić koszyczki wycinane małym nożykiem z brukwi, a w nie włożyć masło serdelowe, dalej kasztany smażone w maśle, (patrz 365 Ob.) cebulki zwane „szarlotkami“, szpinak, kalafiory, groszek zielony, wreszcie grzybki duszone, a zamiast kartofli, kotlety pożarskie z kartofli zrobione, makaron połupany drobno na połowę rurki swej, nigdy go dużo i nigdy w całych rurkach, bo to zbyt pospolite i niezręczne.

Kartofle à la lionaise. Jada się często w restauracyach takie chrupiące, w plasterkach podane kartofle, jakich w domu nigdy zrobić się nie uda. Otóż sławny Heurtex w Krakowie nauczył mnie osobiście sposobu. Obrane i pokrajane kartofle

w cienkie plasterki, bez płókania wytrzeć mocno w serwecie, to jest: posypawszy je wzdłuż serwety, wycierać je razem przez nią. W rondlu mieć dużo frytury (na maśle nie można) jak na pączki, rozgrzać ją mocno i na wrzącą wrzucić suche kartofle, potrzymać na mocnym ogniu parę minut, odstawić rondel z ognia, wyjąć kartofle łyżką durszlakową, fryturę znowu zagotować do mocnego zawrzenia i drugi raz na chwilkę wrzucić. Powinny się zrumienić — wyjąć — posypać bardzo miałką solą, skropić cytryną i obłożyć kotlety. Niektóre gatunki kartofli napęcznieją jak ptysiowe pączki i całe będą w pęcherzykach, ale to zależy od gatunku kartofli, najlepsze są łaciaki.

Młode jarzyny. Szparagi i kalafiory, te dwie najszlachetniejsze jarzyny, należy gotować w wielkiej ilości wody, wrzucając je na osolony ukrop, w który włożyć w stosunku ilości na trzy funty, trzy łyżki zwyczajne cukru i ćwierć łyżeczki sody; nie gotować nigdy dłużej nad 15 minut. Przy gotowaniu wszelkich jarzyn nie soczystych, sypać zawsze do wody troszeczkę sody, co ułatwia i przyśpiesza gotowanie; przez krótsze zaś gotowanie, jarzyna nie traci na smaku. Do szpinaku, fasoli zielonej i marchwi, koniecznie używać sodę. Szpinak gotować bardzo krótko, od 5 do 10 minut, solić w wodzie, a odlawszy z gorącej wody, przelać natychmiast zimną, następnie utrzeć go w donicy, przefasować rosołem, bulionem lub śmietanką słodką i w masle z mąką krótko zasmarzyć na mocnym ogniu, rozrabiając ciągle płaską kopystką. Tym sposobem przyrządzony szpinak nie straci koloru, chyba że sam w naturze będzie brzydki i ciemny.

Groszek zielony świeży i fasola po angielsku. Każdej gospodyni idzie o to, aby groszek był zielony, bez użycia szkodliwie działającego czynnika miedzi. Otóż młody groszek (bo jak już żółty, nic mu nie pomoże) wrzucić w obszernym rondlu na solony ukrop, zagotować do miękkości, — sypiąc odrobinę sody, jeżeli już nie zbyt młody i twardy — wylać na szerokie sito, żeby jedną warstwą leżał i przelewać zimną wodą póki nie wystygnie. Będzie z pewnością zielony. W rondelek włożyć łyżkę masła młodego, wrzucić zimny groszek, popudrować cukrem i podać; lub biorąc łyżkę „białego sosu“ to jest zaprawa, którą zawsze gotową mieć radzę, (masło przegotowane z mąką) rozprowadzić rosołem, zaprawić tem groszek, potrząsnąć kilka razy na ogniu rondlem i podać na stół. Wsystko to powinno być bardzo prędko. Niektórzy kucharze zamiast mąki, łączą groszek z masłem za

pomocą rozbitych żółtek z wodą, biorąc najwyżej dwa żółtka na kwartę łuskanego grochu.

Fasola zielona jest w każdym kraju bardzo lubianą jarzyną i jeżeli jej u nas nie tak lubią, to tylko dla tego, iż jej podawać nie umieją. Najprostszy i najsmaczniejszy sposób jest angielski. Młodą fasolę obciągnąć z włókien otaczających ją z obu stron wzdłóż, następnie pokrajać także fasolę wzdłóż, każdy strączek na dwa paski, stosownie do szerokości, który wązki, zostawić w całości. W obszernym rondlu wstawić wody, aby fasolka pływała w wodzie, osolić ją i ugotować na prędkim ogniu — gdy zupełnie miękka odlać na durszlak, przelać raz zimną wodą (nie ostygnie) położyć na talerzu, a na wierzch miejscami kilka plasterków świeżego masła, które się zacznie zaraz roztapiać. Można także poszadkowaną ugotować i polać młodem masłem i rumianą bułką.

Kokilki z drobiu (potrawka w muszlach). Pozostały drób z rosołu lub potrawki, pokrajać w drobne kawałki, obierając starannie z kości. Osobno obgotować jeden mózg cielęcy i trochę amoretek odparzyć w ukropie, obrać z żyłek, pokrajać w duże kawałki tak mózg jak i amoretki. Oprócz tego ugotować w krótkim sosie, to jest w małej ilości wody, lub udusić w maśle kilka pieczarek, jeżeli drobne zostawić w całości, jeżeli duże pokrajać w paski. Wziąć w miarę ilości tego mięsa, np. na 10 kokilek łyżkę masła, zagotować na biało z łyżką mąki, rozprowadzić kilkoma łyżkami rosołu lub bulionu, wcisnąć pół cytryny lub więcej do smaku, soli i jedną szczyptę cukru, ile w dwa palce się ujmie, odstawić od ognia a gdy przestygnie zaprawić dwoma lub trzema rozbitemi dobrze żółtkami. Gdy tak sos doprawiony dobrze i w smaku dobry, włożyć w niego przygotowany drób, mózgi, amoretki i pieczarki, wymieszać z lekka i układać na muszelki polewając dobrze sosem, na kwandrans przed podaniem wstawić do pieca dla zrumienienia. Taką samą potrawę można zrobić na półmisku blaszanym lub srebrnym, ułożywszy ją starannie. Zawsze polać młodem masłem z rumianą bułeczką.

Ptysie (pączki parzone). Ćwierć funta masła, kwaterka wody i łyżeczkę od kawy cukru zagotować razem, gdy zawrze, zdjąć z ognia, wsypać 10 łutów mąki i wymieszać dobrze, postawić znowu na ogniu, trzymać literalnie 4 minuty mięszając ciągle, aby ciasto nie przywarło do rondla. Zdjąć z ognia, wbić natychmiast jedno jajko w ciasto i doskonale wymięszać, następnie wbić jeszcze dwa całe jajka mięszając do-

brze, gdyby się ciasto okazało zanadto gęste, wbić jeszcze pół jajka, lub bardzo małe całe. Przekonać się można o gęstości ciasta, biorąc na łyżkę kawałek wielkości jajka, jeżeli się nie rozlewa i nie zostaje na łyżce, lecz spada całym kawałem, to dobre; posypać stolnicę z lekka mąką, położyć jedną-czwartą część ciasta, znowu posypać mąką, żeby nie przylegało ani do stołu, ani do rąk, pokrajać na kawałki wielkosci cala, uformować gałki okrągłe, układając je na podłóżne paski papieru posmarowane fryturą. W szerokim rondlu mieć najmniej dwa funty gorącej frytury, którą należy spróbować ośródkiem chleba, jeżeli chleb rzucony zaledwie się otacza perełkami i drży, to frytura dobra. Odstawić rondel z ognia na brzeg komina, umoczyć papier z gałkami w fryturze tak, aby odeszły od papieru i powoli powiększać gorącość tłustości, stawiając ją na coraz większym ogniu. Gdy pączki się zrumienią i zrobią suche, osączyć dobrze łyżką durszlakową i układać na serwetę, posypując póki gorące cukrem z wanilią. Wyborne pączki, gdy starannie zrobione; podają się suche lub z szodonem.

To samo ciasto można układać na blachę masłem posmarowaną w formie obwarzanków dużych, okrągłych lub podłógowato, a będziemy mieli ciastka parzone cukiernicze. Po wyjęciu z pieca, póki gorące, posmarować cukrem przezroczystym, który w tej chwili uschnie, gdy cienko piórkiem smarowany.

Ryż przekładany marmoladą z jabłek pieczony w porcelanie. Pół funta ryżu sparzyć gorącą wodą, a następnie przepłukawszy w zimnej, ugotować w kwarcie nie zbieranego mleka, włożywszy w niego w czasie gotowania łyżkę masła; gdy wystygnie zupełnie rozetrzeć go czterema żółtkami z dwoma łyżkami miałkiego cukru, sypiąc dla zapachu trochę wanilii lub cynamonu. Białka ubić na pianę i domięszać do ryżu; osobno zrobić marmoladę z sześciu dużych lub ośmiu mniejszych winnych jabłek, poszadkowawszy je bardzo drobno, dusić na wolnym ogniu z łyżką cukru, aż się zupełnie rozgotują i zrobią gęste. Wziąć głęboką okrągłą, porcelanową salaterkę, wysmarować masłem, ułożyć warstwę ryżu, na to warstwę jabłek, mięszając między nią, jeżeli kto chce, konfitury z malin lub wisien; na to położyć znów warstwę ryżu i tak dalej przekładać, aż się napełni salaterka. Z wierzchu polać rozbitem żółtkiem, posypać cukrem i wstawić na 15 minut w gorący piec, gdyż porcelana jest złym przewodnikiem ciepła. Wyjmując z pieca polać wokoło wrębów salaterki sokiem wi-

śniowym, który się rozejdzie gdzieniegdzie pomiędzy ryż. Podać na stół razem z salaterką. Legumina elegancka i smaczna.

Mazurek jabłkowy bardzo elegancki. Zrobić zwykłym sposobem ciasto francuzkie, rozwałkować na grubość tylca grubego noża i rozłożyć na wązką blachę, zawijając zręcznie brzegi do środka, nakształt rancika i zostawić w spokojności na godzinę w ciepłem miejscu. Wziąć wyborowych jabłek, bardzo dojrzałych, jak papierówki, renety, kalwiny—słowem bardzo kruchych, winkowatych, obrać i poszadkować w cieniuteczkie plasterki, przekrawając każdy na połowę, posypać mocno cukrem i zostawić w nim dwie godziny. Wtedy wyjmując plasterki na ciasto jeden za drugim w ten sposób, aby jeden na drugi przeszło do połowy zachodził tak gęsto, aby całe ciasto było jabłkami zupełnie pokryte, posypać cukrem, założone brzegi posmarować jajkiem i wstawić w gorący piec na 10 minut. Po wyjęciu, wystudzić do połowy ciasto, pokrajać w podłóżne zręczne kawałki, ułożyć na półmisek i każdy kawałek pokryć na wierzchu jabłek blado-różową jabłkową galaretą, co ślicznie wygląda i wybornie smakuje.

Szarlotka z jabłek. Nawet tak zwyczajną rzecz jak szarlotkę, trzeba umiejętnie zrobić, aby była ładna i dobra mianowicie często nie chce wyjść dobrze z rondla, chociaż tenże był jak najlepiej wysmarowany. Otóż ciasto zagnieść trzeba w chłodzie, to jest: zanim się ogień rozpali i położyć za oknem, jeżeli jest chłodno. Na cztery osoby wziąć kwaterkę mąki, ćwierć funta masła młodego, łyżkę miałkiego przesianego cukru i tyleż wody gorącej, lejąc ją od razu w mąkę, aby ciasto było nie twarde. Na godzinę przed dawaniem obiadu, obrać sześć winkowatych jabłek, poszadkować drobno, włożyć garść przebranych tureckich rodzenek, trochę cynamonu, wymięszać i dopiero gdy ciasto rozwałkowane jak najcieniej, wysmarować rondel masłem młodem, wysypać bułką tartą i gdy się ma już stawiać do pieca, wtedy dopiero wyłożyć ciastem rondel, kładąc od razu cały kawał ciasta w rondel, co schodzi z brzegów okroić, zgnieść i rozwałkować na pokrycie jabłek. Jabłka włożyć bez cukru, a na wierzch jabłek położyć kilka kawałków masła i łyżkę nie dużą cukru, przykryć ciastem i w tej chwili w piec wstawić. Cukru dlatego nie kłaść w jabłka, że się rozpuszcza i zwilgotnia ciasto, które wtedy nie chce odejść od rondla; to samo się dzieje, jeżeli szarlotka jest pierwej przygotowana i stoi jakiś czas—wilgoć jabłek przenika ciasto od spodu rondla, które następnie nie chce odstać pomimo wysmarowania. Można mię-

dzy jabłka nakłaść krajanej skórki pomarańczowej w cukrze smażonej, na półmisku posypać cukrem z cynamonem i ubrać konfiturami.

Ciasto francuzkie. Niesłusznie ustaliło się mniemanie, iż ciasto francuzkie jest bardzo trudne do udania, podług mnie, wiedząc raz sposób, udać się musi zawsze, bo nie zależy ani od dobroci drożdży, ani też temperatury ciepła, w jakim zostaje w czasie rośnięcia. Ponieważ — jak wiemy — ciasto francuzkie jest bardzo używane szczególniej w kuchni, przy urządzaniu rozmaitych potraw jak pasztecików, pasztetów, vol-au-vent, legumin i t.p., dlatego chcę tu podać bardzo detaliczny przepis, aby każda gospodyni wiedząc raz sposób, mogła go z łatwością do wszystkiego zastosować.

Funt i ćwierć mąki, jedno jajko, dwa łuty — to jest kawałek wielkości orzecha włoskiego łoju wołowego, łyżka spirytusu lub czystej wódki i trochę wody, zagnieść razem nie zbyt twardo tak, aby ciasto było wolne i nie przystawało ani do rąk, ani do stolnicy, jak na faworki, wygniatać dość długo i zostawić, aby się odleżało. Na godzinę przed robieniem ciasta, wziąść funt dobrego masła zwyczajnego kuchennego, włożyć w zimną wodę i wyrobić w niej, następnie wyjąć masło z wody, śpiesznie go w serwecie wycisnąć, ciasto rozpłaszczyć wałkiem na grubość małego palca, na tem położyć masło w plasterkach tak, aby cały funt wyszedł, złożyć ciasto czterema rogami do środka, jakby w kopertę i wałkować, podsypując zlekka mąką, ciągle od siebie na przód wałkiem pociągając, do grubości tylca noża. Złożywszy je znowu w kopertę, zostawić ciasto na 10 minut, żeby się uleżało i znowu wałkować do grubości tylca noża. Działanie to powtarzać 4 razy, za każdym razem jednakowo postępując, ostatni raz należy zostawić ciasto grubsze, gdyż cienkie francuzkie ciasto źle się dzieli na listki. Ciasto takie robić się powinno w chłodnem miejscu, a masło powinno być twarde, — w czasie lata należy je robić w piwnicy. Zrobione ciasto można przechować kilka dni surowe w chłodnem miejscu, używając go w miarę potrzeby czy na pasztet—wtedy bierze się grubsze lub na rant do potrawy — na paszteciki zaś, na pierogi lub jabłka obwinięte ciastem, cieniej się wałkuje; rozciągać go ręką, lub zaciskać i zlepiać nie można, bo w tem miejscu będzie zakalec; piec powinien być gorący do tego ciasta, bo się nie będzie inaczej dzielić, a w piecu trzeba krótko trzymać, żeby się nie smażyło i nie wysychało; w angielskiej kuchni pod blachą, trzeba postawić u góry bo prędzej je

ogień obejmie, w szabaszniku do ciasta upiecze się dobrze tylko wtedy jeżeli piec jest nizki.

Ciasto puł-francuzkie. Rozczynić kwartę mąki jednym łutem drożdży i kwaterką zimnego mleka, wbić 3 żółtka i jedno całe jajko rozbite poprzednio w garnuszku z łyżką cukru, wsypać dla zapachu trochę skórki cytrynowej i ubijać to, ciasto, które powinno być gęste jak na bułeczki, póty, póki pęcherzyków dostanie, postawić aby się ruszyło, ale nie w zbyt ciepłem miejscu. W czasie tego pół funta masła dobrego, nie solonego, wycisnąć w serwecie z wody, rozpłaszczyć na talerzu i postawić w piwnicy aby stężało. Gdy ciasto się dobrze ruszy, wyrzucić go na stolnicę, rozwałkować lekko w kwadrat, aby można było rozłożyć płasko masło, robiąc to w chłodnem miejscu; zwinąć w kopertę, to jest: składając rogi do środka i wałkować ostrożnie, żeby się masło nie wciskało. Trzy razy powtarzać składanie ciasta i wałkowanie, zostawiając za każdą razą ciasto w spokojności do uleżenia kilka minut. Z tak zrobionego ciasta wykrawać formą lub szklanką ciastka, dać podrość na blasze a posmarowawszy jajkiem posypać grubym cukrem i wstawić w bardzo gorący piec. Można te ciasto nakładać konfiturami lub massą migdałową, zawinąć w pierożki, rogale lub pół księżyce, dalej postępując jak wyżej, upiec. Można również krajać wązkie pasy, zwijać lekko w sznur i robić obwarzanki okrągłe lub ósemki. Na rogale kraje się czworograniaste kawałki i zwija zaczynając od jednego rogu. Jeżeli nie są posypane pierwej cukrem, w takim razie w pięć minut po wyjęciu smarować lukrem.

Ciastka francuzkie z jabłkami. Ulubione ciastka francuzkie z jabłkami bardzo jest łatwo robić w domu, wprawiwszy się raz dokładnie w robienie samego ciasta francuzkiego, które — spodziewam się — iż czytelniczki moje, po tylu powtarzanych przepisach wybornie już umieją. Otóż rozwałkowawszy i położywszy cienką warstwę tego ciasta na blachę niczem nie smarowaną, bo ciasto francuzkie ma i tak dosyć tłuszczu w sobie, aby nie przywarło do blachy, zostawić je godzinę w ciepłem miejscu aby się uleżało. Tymczasem zrobić marmoladę z winkowatych dojrzałych jabłek, obrawszy je starannie i odrzucając pestki oraz szypułki, krajać je drobno do rondla bez wody i bez cukru dusić na wolnym ogniu, gdy się rozgotują, dołożyć trochę miałkiego cukru, wymięszać dobrze i dać wystudzić. Wtedy nasmarować warstwę tej zimnej marmolady na ciasto, na blasze rozłożone i przykryć cienko roz-

wałkowanem drugiem ciastem francuzkiem, posmarować młodem rozpuszczonem masłem, lub rozbitem jajkiem, grubo cukrem posypać i wsadzić w gorący piec. Za 10 minut najdalej ciasto będzie upieczone, wyjąć i póki ciepłe, ale już nie gorące, ponakrawać ostrym nożem w kwadratowe lub podłużne kawałki, aby z łatwością następnie od blachy odchodziły. Po wyjęciu z pieca jeszcze raz cukrem z wanilią posypać.

Akacya smarzona. Nikt nie uwierzy, jak smaczną i oryginalną leguminę zrobić można z kwiatu kwitnącej akacyi. Kwiat kwitnącej akacyi gdy jeszcze w pąkach, mających tylko co pękać, zerwać, obrać z zielonych liści, gdyby się jeszcze gdzie jakie znalazły — zrobić ciasto z czterech żółtek, dwóch łutów młodego masła, małej łyżeczki miałkiego cnkru i łyżki śmietany, co ubić najdoskonalej; następnie włożyć pianę z owych czterech białek, a w końcu wsypać półkwaterek mąki najpiękniejszej i odrobinę soli. Mieć rozpalony tłuszcz wołowy (fryturę) w rondelku, maczać przygotowane gałązki kwiatu w cieście i smarzyć jak pączki. Zaraz po wyjęciu posypywać cukrem.

Strudel z orzechami. Najtrudniejszą porą na leguminy jest wiosna, gdyż skończona pora jabłek i konserwowanych owoców czuć się daje. Otóż strudel z orzechami włoskiemi jest tu bardzo na czasie. Kwartę mąki zagnieść jednym jajkiem i wodą gorącą o tyle, aby ciasto było jak na makaron, wygnieść dobrze i zostawić do uleżenia, przykrywszy gorącym rondlem. Po kwandransie rozdzielić to ciasto na dwanaście kawałków i każdy z nich oddzielnie — we dwie osoby — w powietrzu rozciągać tak cienko, jak się tylko da, zostawiając resztę przykrytą gorącym rondlem. Wziąść półmisek blaszany lub formę okrągłą od tortu, lub wreszcie bardzo płaską pokrywę od rondla, posmarować masłem, położyć jedną warstwę rozciągniętego ciasta, pokropić bardzo suto dobrem roztopionem masłem i posypywać warstwą orzechów włoskich, obranych i tłuczonych z naskórkiem umieszanych z cukrem, biorąc na funt orzechów ważonych z łupiną, pół funta cukru. Następnie wziąść drugi kawałek ciasta i tak samo z nim postąpić, okrawając brzegi wystające, skropić suto masłem i posypać grubo orzechami. Tak dalej z całem ciastem postępować, ogrzewając go ciągle gorącym rondlem. Gdy wszystkie kawałki rozciągnięte, wstawić formę do gorącego pieca, za pół godziny będzie upieczona. Dobroć ciasta cała zależy na tem, aby masła nie żałować i cienko ciasto rozciągać.

Legumina migdałowa z ryżu. Pół funta ryżu utłuc na mąkę i przesiać przez sitko, pół funta migdałów słodkich oparzyć, obrać ze skórki utłuc w moździerzu; do tej ryżowej mąki i migdałów dosypać pół funta miałkiego cukru i wymięszać dobrze, kwartę mleka niezbieranego zagotować w rądlu i gdy się gotuje sypać po łyżce ciągle na ogniu mięszając przygotowaną massę aż wszysstko wyjdzie, zagotować dobrze aż się zgęstnie, nie zapomnieć osolić, i gdy już nabierze pewnego klaru, tak iż widać że gotowe wyłożyć w formę oliwą wysmarowaną lub na salaterkę, a gdy ostygnie polać sokiem i podać do stołu.

Hiszpańskie nic na leguminę. Znaną jest wszystkim zupa „nic" zwana, otóż tym samym sposobem robi się legumina. Zagotować kwartę śmietanki — nie mleka — w rondelku z kawałkiem wanili, 6 najmniej, a można od 6 do 8 żółtek rozbić z ćwierć funtem (pół kwaterek) miałkiego cukru, białka ubić na pianę z jedną łyżką cukru i gdy się śmietanka gotuje, kłaść łyżką pianę, jak kluski na śmietankę, wyjmować ostrożnie na półmisek. Śmietankę zaprawić ubitemi żółtkami polać nią piankę posypać wszystko siekanemi migdałami i ubrać wiśniowemi konfiturami.

Kasza angielska na zimno. Trzy kwaterki niezbieranego mleka lub śmietanki, zagotować z pół funtem cukru; cztery łuty najpiękniejszej mąki pszennej lub kartoflanej rozbić w kwaterce zimnego mleka z sześcioma żółtkami, a gdy mleko się zagotuje, zdjąć rondel z ognia, wlać mieszając ciągle, łyżką rozbitą mąkę, postawić napowrót rondel na ogniu, trzymając na niem literalnie z zegarkiem w ręku nie więcej jak dwie minuty, zdjąć z ognia, włożyć ubitą pianę z owych sześciu białek, wymięszać dobrze i włożyć w formę wylaną wodą i wysypaną cukrem. Dla zapachu wsypać poprzednio w śmietankę 10 utłuczonych gorzkich migdałów. Podając leguminę do stołu, polać ją syropem malinowym lub wiśniowym.

Placki ze śliwkami. Trzy gatunki ciasta można używać na placki pod śliwki; pod wiśnie jako lżejsze można i czwarte kruche. Drożdżowe, francuzkie i pół-francózkie. Biorąc drożdżowe, najlepiej jest po doskonałem wyrośnięciu bardzo cienko rozciągniętego ciasta, nie smarując go niczem, wsadzić w gorący piec na pięć minut najwyżej, aby się do połowy przepiekło, a wtedy wyjąwszy z pieca szybko nakładać przygotowanemi już śliwkami dojrzałemi, na pół przekrajanemi po odrzuceniu pestek, kładąc je skórką do ciasta bardzo gęsto, obsy-

pać suto cukrem i wstawić powtórnie w piec. Tym sposobem zapobiega się, aby ciasto nie miało zakalca przez zbytnie wydzielanie się soku owocowego w surowe ciasto. Na francuzkie ciasto, do którego pod owoce można brać mniej masła, w proporcyi pół funta do funta mąki; należy owoc pocukrzeć i zostawić go parę godzin spokojnie, aby połowa wilgoci wyszła, a następnie wyjmując z uformowanego soku, nakładać na ciasto. Można nawet francuzkie ciasto nakładać kompotem zrobionym poprzednio z nieparzonych śliwek nie gotując je jednak zbytecznie. Ciasto francuzkie po zrobieniu powinno godzinę lub dwie stać rozciągnięte na blasze w ciepłem miejscu, zanim go się śliwkami nałoży. Po wyjęciu z pieca natychmiast należy śliwki suto cukrem posypać.

Ciastka owocowe z pianą. Zagnieść kruche ciasto z 11 łutów mąki, 8 łutów młodego masła w kawałkach i 1 żółtko, do tego nieco miałkiego cukru utartego z cytryną, a po dostatecznem wygnieceniu i rozwałkowaniu rozłożyć ciasto na blachę tortową wysmarowaną i w niezbyt gorącym piecu upiec. Wtedy ubić mocno pianę z 5 białek, domieszać do niej cukru z wanilią łutów 10; wyjęte z pieca i ostudzone ciasto pokryć konfiturą z wiśni lub agrestu, położyć na nie ubitą pianę, grubo kładąc i lekko upiec. Po wystygnięciu pokrajać ostrym nożem w podłużne pasy; wybornie smakuje.

Ciasteczka suche. Jeden funt migdałów z łupinami, jeden funt miałkiego cukru, kawałek spory cynamonu i kilka gwoździków utłuc w moździerzu, przesiać następnie to wszystko razem przez rzadkie sito na stolnicę, wbić cztery całe jaja, wcisnąć sok z pół dużej cytryny i dobrze to wszystko wyrobić, tak przyrządzone ciasto rozciągnąć na blachę woskiem posmarowaną i posmarować lukrem, a potem surowe pokrajać w podłużne kawałki i wstawić w piec ciepły, ale nie gorący, aby wyschły i na pomarańczowo się zrumieniły. Lukier robi się sposobem następującym: Jeden funt cukru, jedno białko i sok z całej cytryny uwiercić na jednolitą masę, wlać do tego małą łyżeczkę wody, a gdy dobrze już uwiercone, smarować grubo surowe ciasto.

Tort hiszpański z jabłkami (Legumina). Zrobić ciasto francuzkie z pół kwarty mąki, pół funta masła młodego, zwykłym sposobem zagniatając mąkę z wodą i jednem jajkiem i łutem surowego nerkowego łoju pokruszonego na kaszę; następnie na rozwałkowane ciasto położyć masło twarde w plasterkach, złożyć ciasto w kopertę, rozwałkować i to trzy razy,

powtarzać; ostatni raz ciasto wałkowane powinno być grubości pół cala. Ułożyć ciasto na półmisku miedzianym, blaszanym lub blasze, okrągło jak talerz, na to położyć drugą warstwę wokoło brzegu, na szerokość 3 palcy, posmarować rozbitym żółtkiem z cukrem i upiec w bardzo gorącym piecu bardzo szybko. Osobno nakrajać jabłek kruchych winnych w paski i usmarzyć w syropie tak, żeby się stały przezroczyste, trzeba aby syropu było mało, lecz dość gęsty, a jabłka drobno krajane. Gdy ciasto upieczone, a jabłka wystudzone zupełnie, nałożyć jabłka w pośrodku ciasta. Ubić pianę z trzech białek bardzo mocną, wsypać dwie łyżki cukru, wymięszać, pakryć jabłka pianą i wstawić w lekki zupełnie piec na 5 minut — legumina się zagrzeje, a piana upiecze.

Gotowany krem czekoladowy. Zagotować kwartę śmietanki, wsypać ćwierć funta słodkiej czekolady najmniej, gdy się zagotuje zaprawić to 5-ma żółtkami i 5-ma całemi jajami, rozbitemi prawie do białości z trzema łyżkami cukru; to jest: lać powoli w ubite jajka czekoladę, rozbijając ciągle. Gdy wszystko dobrze wymięszane, wlać w formę i wstawić w rondel z wodą gorącą, przykrywszy dobrze formę, aby się na parze ugotowało, dolewając ciągle wody do rondla. Za pół godziny powinno być gotowe. Wyjąć z formy i wynieść do piwnicy dla zastudzenia. Do tego kremu można podawać sos śmietankowy, to jest śmietanka słodka zaprawiona żółtkami z cukrem i wanilią.

Krem z owocami. Kwartę dobrego niezbieranego mleka zagotować, wrzuciwszy kawałek wanilii, lub kilka utłuczonych gorzkich migdałów, gdy się zaczyna gotować, wsypać pół funta cukru, a zostawiwszy parę łyżek zimnego mleka, rozbić go z łyżką mąki kartoflanej i zaprawić mleko jak zupę, dając się z mąką zagotować. W chwili gdy się z mąką zagotuje, wziąć pięć ubitych na biało prawie z łyżką cukru żółtek, lać w nie po trochu na ciepłym trzonie trzymając gotujące się mleko, wymięszać dobrze razem póki gęstnieć nie zacznie. Wtedy mieć ugotowane osobno owoce, jakie pora roku daje, renklody, śliwki obrane ze skórki, morele, gruszki bardo miękkie, brzoskwinie bez skórki, każdy owoc pokrajany na ćwiartki lub połówki, wyjmując z niego naturalnie pestki i po ugotowaniu dobrze cukrem posypawszy; maliny i truskawki używają się surowe bardzo dojrzałe. Te owoce w chwili gęstnienia kremu wymięszać prędko, nie dając im na spód osiadać, włożyć wszystko w formę wylaną wodą i cukrem wysypaną do zastudzenia

i wynieść do piwnicy. Podając polać sokiem owocowym lub likierem maraskinowym, a jeżeli kto ma, syropem ananasowym. Wyborna legumina.

Krem migdałowy żółty. Kwartę śmietanki zagotować w rondlu rzucając w czasie gotowania ćwierć funta migdałów siekanych i uwierconych, gotować jeszcze z kwadrans z migdałami. Gdy przestygnie, przecedzić i wycisnąć przez rzadkie płótno. Ośm żółtek ubić z pół funtem cukru, śmietankę powtórnie zagrzać mocno, lać gorącą w rozbite żółtka, wymięszać dobrze i ogrzać mięszając na wolnym ogniu. Dwa łuty żelatiny rozpuścić w kwaterce wody na blasze, gdy będzie prawie zimne i śmietanka także wystudzona, wymięszać razem i bić trzepaczką najmniej pół godziny w chłodnem miejscu. Dobrze ubite powiększa objętość i robi pulchne. Wylać w formę wylaną wodą i cukrem posypaną, lub w filiżanki porcelanowe. Gdy zastygnie wyłożyć na półmisek lub z filiżanek na małe talerzyki, dla każdej osoby oddzielnie ubrać konfiturami lub galaretą. Można ten krem robić hez migdałów, biorąc zamiast nich wanilii, najmniej pół laski.

Melon z lodami. Podaję tu sposób wspaniałego podania lodów melonowych. Dojrzały melon ananasowy, to jest siatkowy z zapachem, wydrążyć ostrożnie z pestek i soku, skrajawszy, z jednej strony tyle, aby wygodnie można włożyć łyżkę stołową. Następnie obrać go z wierzchniej skórki bardzo starannie, a wtedy środek wypełnić lodami melonowemi.

Na lody przetrzeć przez rzadkie druciane sitko dojrzałego melonu. Na funt tej massy zrobić syrop z funta cukru, kwarty wody i dwóch cytryn, gdy wystygnie zmieszać z massą melonową, przefasować przez sito, włożyć wszystko w puszkę od lodów, włożoną w ceber z drobnym lodem, mocno solą posypanym, soli żałować nie możem przy robocie lodów, bo ta tęgość ich utrzymuje. Gdy się massa wleje w puszkę kręcić nią kwandrans. Po tym czasie otrzeć pokrywę z soli i lodu, otworzyć puszkę, oskrobać drewnianą łopatką zastygającą z boków massę, wymięszać dobrze na jedno massę i to powtarzać kilka razy, posypując na około solą i lodem. Czem mocniej massa wybije się łopatką, tem lepsze będą lody. Jak lód zaczyna taić w czasie roboty, wypuścić wodę przez otwór dolny w cebrze a dodać świeżego lodu, a mianowicie soli. Chcąc sprobować czy lody będą dobre, trzeba przed wymieszaniem syropu z massą owocową, włożyć odrobinę tej mieszaniny w puszkę, zakręcić, a gdy zastygać zaczną, wziąć w palce, jeżeli się będzie

rozcierać jak masło, to lody dobre, jeżeli zaś massa w palcach będzie śnieżkowatą, to znaczy, że mało cukru, dołożyć go do syropu samego, rozgrzać aby się rozpuścił, ostudzić, wymięszać z sokiem owocowym, wlać w puszkę i postępować jak wyżej, kręcąc puszką póki massa zupełnie nie zastygnie.

Wódka cytrynowa. Garniec spirytusu oczyszczonego Nr. 4 nalać w gąsior; obrać 15 cytryn cieniuteńko z żółtej skórki i włożyć w spirytus na 24 godzin. Na cztery funty cukru w kawałkach nalać dwie kwarty wody miękkiej i zagotować na syrop, szumując starannie. Gdy się pare razy zagotuje wlać go w wazę lub dużą miskę polewaną, wreszcie w garnek kamienny i w ten gorący syrop zlać wszystek spirytus bez skórek, od razu go cedząc, mieszać kilka minut, aby się dobrze spirytus z cukrem połączył, a potem zostawić parę godzin w spokojności. Z tej proporcyi jest 6 kwart doskonałej mocnej wódki, koszt zaś urządzenia jej znacznie mniejszy od kupnej. Trzeba jednak zachować następujący porządek: lać spirytus *koniecznie* do syropu, (gdyż inaczej wódka będzie mętna), a filtrować nawet nie potrzeba i tylko zlać w butelki; po dwóch dniach będzie czysta jak kryształ. Cytryny powinny być świeże i nieobeschnięte.

Sok żurawinowy. Żurawiny przemarznięte pomieszać ze śniegiem i utłuc drewnianym wałkiem, przetrzeć przez sito, a następnie przecedzić przez płótno rzadkie. Ugotować dosyć gęsty syrop, biorąc funt cukru na kwartę soku, wlać sok żurawinowy w gotujący się syrop; kilka razy zagotować, wyszumować a gdy przestygnie zlać w butelki. Będzie kilka lat wyborny do użycia do herbaty dla słabych, lub na kisiel żurawinowy.

Sok poziomkowy na sposób francuzki. Przebrane czysto, dojrzałe zupełnie poziomki, wsypać w porcelanową lub fajansową wazę, zważywszy je poprzednio. Na funt poziomek wziąść funt i pół cukru w kawałkach i zamoczywszy go zaledwie w wodzie, zrobić syrop bardzo gęsty, doprowadzony prawie do gęstości konserwy. Gdy cukier tak gęsty wrze na ogniu, wlać go całym warem na poziomki i zostawić w chłodnem miejscu na 24 godzin. Po tym przeciągu czasu zlać go w czyste suche butelki małe, zakorkować, zalakować i zanieść do piwnicy. Cały rok najpyszniej się utrzymuje aromat i świeżość poziomek.

Tatarak na suchą konfiturę. Korzenie tataraku kopią się w końcu Maja lub w jesieni i obrane krają w kawał-

ki stosownej wielkości, nawłóczą na grube nici w wianki, następnie gotują całe, odmieniając 7 razy wodę, aby gorycz z nich wyszła, w gotowaniu tatarak nabiera koloru ciemnego. Po ugotowaniu odważyć tatarak, wziąć na jeden funt dwa funty cukru, zrobić syrop dość lekki i zalać nim tatarak, na drugi dzień syrop odcedzić, zagotować i znowu nim zalać, tak powtarzać przez dni trzy, następnie smarzyć w samym syropie aż zrobi się zupełnie gęsty, potem postawić na parę godzin na bardzo wolnym ogniu, albo z boku na angielskiej kuchni tak, aby się nie gotował syrop, lecz powoli zcukrował, potem rozwieszać wiankami ten tatarak na gałązkach bierniu lub innych i w wolny bardzo piec wsunąć na całą noc. Gdy ostygnie, złożyć w słoju i zachować w suchej, chłodnej śpiżarni.

Kijowska konfitura z malin. Do funta malin bierze się trzy funty cukru, z tego robi się syrop gęsty, nalawszy trzy kwaterki wody, jak syrop już dobrze gęsty, sypać na gotujące się maliny, które poprzednio powinny być sparzone octem z wodą, do dwóch kwart wody bierze się kwaterka octu, i gotującym parzy na sicie maliny, a następnie kilka razy przelewa po nich zimną wodą, gdy już nic octu nie czuć, rzucają się maliny na syrop i dopóty smarzą, aż jagody przezroczyste, a syrop dość gęsty nie będzie; po ostudzeniu wybrać maliny szpilką w słoiki, syrop rozgrać i przecedzić przez muślin, aby był czyty. Zbywający syrop jest wybornym sokiem.

Powidła z suszonych śliwek. W porze, gdy domowe zapasy się wyczerpują, dostać dobrych powideł nie zawsze można, podajemy przepis łatwy i tani, a bardzo dobry, urządzania takowych ze śliwek suszonych.

Trzy funty śliwek węgierek wypłukać w ciepłej wodzie, a następnie w czystej namoczyć na godzinę. Gdy zmiękną wybrać pestki, które odejdą z łatwością, nalać śliwki wodą, w której miękły i gotować w żelaznym garku. Po ugotowaniu odlać sos, który z nich pozostanie, a śliwki przetrzeć przez rzadkie druciane sito. Z tej ilości będzie dwa funty doskonałych gęstych powideł, do których ani odrobiny cukru nie potrzeba.

Karmelki. Przed świętami Bożego Narodzenia sądzę, że przysłużę się, na wsi mieszkającym czytelniczkom, podając przepis robienia karmelków.

Jeden funt cukru zamoczyć, ile przyjmie wody i postawić na mocnym ogniu, dla prędkiego zagotowania, gdy się zagotuje, wlać dwie łyżki stołowe czystego mocnego octu i gotować,

póki karmel nie będzie gęsty, probując drewnianą kopystką, umoczoną w syropie, a następnie w zimnej wodzie, jeżeli karmel tak ostudzony w ręku się kruszy i w ustach gryziony chrupie, to już ma dosyć. Wtedy wlać albo kropel miętowych albo olejku cytrynowego, różowego, waniliowego lub t. p., wymięszać i wylać na blat marmurowy posmarowany oliwą. Chcąc mieć karmelki malinowe lub czekoladowe, leje się przed zrobieniem próby, kieliszek bardzo mocnego soku, lub tabliczkę cztero-łutową czekolady, rozpuszczoną w pół kieliszku wody. Zanim karmelki przestygną, ponakrawać je w stosownej wielkości paski. Po wystudzeniu połamać i poobwijać w papierki.

Cykata z bani. Dużą mięsistą banie niedojrzałą obrać ze skórki wieszchniej i wydrążyć w środku — przekrajać ją w grube ćwiartki jak zwykle cykata, włożyć w zimną wodę i trzymać na wolnym ogniu aż się odparzy czyli zmięknie dobrze — wtedy odcedzić i nalać ją zimnym syropem biorąc funt cukru na funt bani i kwaterkę wody. Na drugi dzień odlać syrop dołożyć pół funta cukru włożyć kilka goździków i cynamonu w syrop i nalać wolnym. Na trzeci powtórzyć odlanie, dołożyć znowu cukru pół funta cieplejszym nalać, powtarzać to do 3 funtów cukru na funt bani. Następnie jeszcze cztery razy odlewać syrop wycedzać do gęstości i polewać gorącym. Syrop powinien być aż ciemny z gęstości, gdy w tym syropie z korzeniami poleży bania parę miesięcy — potrzebują od użytku wyjmować, osypywać kilka razy miałkim cukrem i w zupełnie wolnym piecu na noc kładąc kilka razy obruszać za każdą razą posypując miałkim cukrem.

Najłatwiejsze i najprędsze szodo. (Chaudeau). Wszelkie dawniejsze sposoby przygotowania szodonu są złe, w porównaniu najprostszego jaki tu podaje: Pół funta cukru miałkiego, 6 lub 8 żółtek i kwaterkę czyli zwyczajną szklankę wina białego, francuzkiego, wlać razem w blaszaną maszynkę do czekolady lub szodonu, postawić na gorącej blasze, tylko nie na fajerce, i ubijać trzepaczką, to jest krążkiem od maszynki ciągle bez przestanku aż się zapieni i podniesie do góry— szodo gotowe — a co najważniejsza, że tym sposobem robione, nie formuje z szodu żadnego płynu ale samą pianę.

Ser gambrynus. Sprzedawany w sklepach delikatesów ser gambrynus zwany, bardzo łatwo urządzić można w domu, jeżeli się tylko ma choć kawałeczek ziemi w ogrodzie do dyspozycyi. Dwa funty dobrego, słodkiego tłustego niezważonego twarogu i funt, co odpowiada pół kwarcie doskonałej

śmietany kwaśnej, ale świeżej i bez żadnego obcego smaku, wymieszać dobrze łyżką lub lepiej wałkiem w donicy tak, aby żadnego gruzołka twarogu nie było, niesypiąc nic, nawet soli, włożyć w rzadki nowy płócienny biały worok i zakopać na 24 godzin w ziemi świeżej, czystej ogrodowej. Po tym czasie ziemia wyciągnie wszelką zbyteczną wilgoć, a ser będzie gładki, tłusty, smarujący się jak masło. Wyjęty z worka układać w okrągłe grube wałki, zawijać w papier ołowiany i chować w chłodne miejsce do użycia. Łatwo zrozumieć, że ser taki nie będąc solony, ani przeszedłszy przez żadne przetrawienie, nie ulega dość prędko zgorzknieniu.

Szynka w pęcherzu bez koszer. Bijąc karmniki na słoninę, zostają zwykle szynki bez skóry, które solone i wędzone, stają się suche i niesmaczne, na co zwykle w moich przepisach zwracałam uwagę gospogyń. Dla zapobieżenia temu podaje tu sposób nowy i wyśmienity. Szynki okrojone ze słoniny, rozkroić wzdłuż w tem miejscu, gdzie przechodzi kość środkowa, którą należy najstaraniej wykroić, a szynkę rozdzielić na 3 lub 4 podłużne, stosownie do wielkości, kawały. Solić następnie jak zwykle, po ośmiu dniach wyjąć z soli, obwinąć w pęcherz, obwiązać gęsto szpagatem i wędzić przez 3 do 4 dni w dobrym dymie. Tak urządzone szynki mają tę wielką zaletę, że w krótkim czasie są zdatne do użycia i zręczne do krajania, w lecie zaś nie przystępne dla much. W razie zbytniego wyschnięcia, można je doskonale odświeżyć, włożywszy na parę godzin w zimną wodę.

Fasola zielona na sałatę. Młodą bardzo fasolę obrać ze strączków i żyłki idącej wzdłuż—wreszcie na osolony ukrop i zagotować do połowy miękkości pilnując jednak aby się nie rozgotował, wtedy odlać i nalać ciepłym lekkim octem, zostawić w nim na 48 godzin, po tym czasie odlać ocet, mieć przygotowany mocniejszy ocet z cukrem, biorąc na kwartę octu dwa funty cukru, ćwierć łuta cynamonu i kilkanaście goździków i tym zimnym nalać fasolkę. Zawiązać słój papierem i trzymać w suchej spiżarni, a cały rok i nawet lat kilka będzie dobry, zielony i smaczny.

Sposób wędzenia węgorzy. Podaje tu sposób wędzenia węgorzy sprowadzanych z zagranicy, które przepłacamy w handlach delikatesów.

Węgorza żywego uderza się między oczy tłuczkiem od moździerza, żeby przestał żyć; wyciera się zimnym popiołem lub piaskiem, dla obtarcia szluzu, rozpara się brzuch i soli do

proporcyi; po nasłonieniu rozpina tak, jak śledzie łososiowe, na drewienkach; obwija dobrze w papier i przywiązuje do kija lub rożna, przez całą długość węgorza. Zakłada się na najwyższe haki wilków żelaznych w kominie i wędzi nad drobnem wiórzyskiem lub, co lepiej, nad jałowcem. Gdy po jednej stronie uwędzony, przewraca się na drugą, a skoro węgorze będą koloru pomarańczowego, wtenczas są już uwędzone.

Przechowanie słoniny. Na wsi, gdzie nie można mieć zawsze świeżą słoninę, a w dodatku wieszanie połciów jest nie dogodne, bo słonina taka prędko starzeje przyjmując kurz i odory, najporządniej i najlepiej jest świeżą słoninę pokrajać w pasy, skroić z nich skórę, następnie słoninę pokrajać w kawałki pół-łokciowe, posolić na stolnicy i układać jak najszczelniej w faski dębowe, przesypując każdą warstwę trochą soli i gdzieniegdzie rzucając liście bobkowe. Tak upakowaną słoninę przykryć płótnem i denkiem; wybornie będzie się przechowywać i zachowa świeżość na długo. Skrojone zaś skóry posolić, pozwijać i ułożyć w faseczce, używając je następnie do barszczów, kapuśniaku, jarzyn i t. p.

Ser polski z gotowanego mleka. Garniec mleka świeżego prosto od krowy przegotować i wystudzić, w ostudzone wlać pół kwarty śmietany kwaśnej, bardzo gęstej i zostawić to 24 godzin w pokoju. Następnie ogrzać, jak się zwyczajnie ogrzewa mleko kwaśne na twaróg, to jest wstawiając je w bardzo wolny piec na noc. Gdy się z serwatki oddzieli, wylać twaróg w worek płócienny kańczasty, zwykle do sera używany, a gdy wodniste części serwatki odciekną, przycisnąć ser kamieniem na dwanaście godzin. Po wyjęciu z woreczka posypać bardzo miałką solą po obu stronach, a powtarzając to solenie przez kilka dni, położyć na słońcu lub w przewiewnem miejscu do osuszenia. Należy jednak pilnować, aby na zbyt gorącem południowem słońcu nie leżał, bo popęka zanadto.

Obwarzaneczki kruche lub mazurek. Pół funta mąki, pół funta cukru, pół funta masła i tyleż obranych i utłuczonych migdałów, zagnieść razem w chłodnem miejscu z jednem jajkiem i wyrobić na jednolitą massę. Rozbić na talerzu jedno całe jajko, dolawszy łyżkę zimnej wody, na drugim talerzu mieć obrane i usiekane drobno migdały wymięszane z cukrem. Blachę masłem bardzo cienko posmarować i gdy to wszystko przygotowane, brać po kawałku ciasto wielkości orzecha włoskiego, utarzać na stolnicy na wałeczek, ten wałeczek umoczyć szybko w jajku i natychmiast w migdałach i zaraz

układać na blasze obwarzaneczki, gdy tak cała blacha się nałoży, w tej chwili do pieca wstawić, dobrze a jednak nie zbyt gorącego — powinny się zrumienić na pomarańczowo, ale nie spalić. Cała zgrabność i dobroć obwarzaneczków zależy na bardzo szybkiej robocie, a ciasto jest tak wolne, że się w ręku trzymane rozchodzi. Obwarzanki takie trwać mogą cztery tygodnie w jednakowym stanie, należy tylko brać masło młode i dobre.

Zupełnie tak samo można zrobić mazurek, układając ciasto na blachę posmarowaną dobrem masłem, a następnie posypać migdałami lub lukrować pomadkowym lukrem.

Pączki lukrowane. Kwartę mąki rozczynić pół kwartą mleka wolnego i 4 łutami drożdży rozmoczonemi w pół-kwaterku mleka; postawić w ciepłem miejscu, gdy się ruszy, to jest podrośnie, wlać 15 żółtek ubitych z ćwierć funtem cukru, półkwaterek masła klarowanego, trochę soli i albo pomarańczowej, albo cytrynowej skórki tartej dla zapachu, dosypać drugą kwartę mąki i bić póty, póki od łyżki lub ręki nie odstaje. Wtedy postawić do wyrośnięcia w cieple 20 st. R. gdy się tylko trochę ruszy, zaraz wyrzucić ciasto na stolnicę podsypaną mąką, bo lepiej żeby rosło ciasto w zrobionych już pączkach, wtedy bowiem się nie rozleją i będą okrągłe. Nóż umoczyć w mące, przekroić ciasto na trzy kawały, każdy lekko rozwałkować, mieć przygotowane wiśniowe powidła lub konfitury dobrze osączone z syropu, nakładać łyżeczką kupki, zawinąć ciasto zupełnie jak pieróżki i małą szklaneczką umaczaną w mące, wykrawać okrągłe pączki, utarzać lekko w mące i układać na przetaki podsypane mąką.

Drugim sposobem robią się jeszcze okrąglejsze, ale trzeba wprawy i zgrabności: brać kawałek ciasta w dłoń, zrobić dziurkę, włożyć konfitury i z pomiędzy wskazującego a dużego palca wypuścić jakby bańkę okrągły pączek, urywając w dole ciasto i kładąc na przetak urwaną stroną. Gdy wyrosną dobrze, mieć gotową fryturę—na tę ilość najmniej pięć funtów—w szerokim rondlu płaskim ją rozgrzać, probując ośrodkiem chleba, jeżeli drży wrzucony, a nie rumieni się, to tłuszcz dobry; wrzucić naprzykład 8 sztuk, bo jak za dużo, to się źle smarzą, i wtedy powiększać ogień pod rondlem gdy bowiem pączki lub faworki rzucać na zbyt gorącą fryturę, zrumienią się z wierzchu, a w środku będą surowe i klajstrowate. W czasie smarzenia przewrócić na drugą stronę widelcem, gdy rumiane dobrze, wyjmować łyżką durszlakową i w tej chwili, na tejże łyżce, umoczyć w przygotowanym gorącym, rzadkim, przezroczystym

lukrze (patrz „Jedyne praktyczne przepisy,“ edycya 8), który natychmiast schnie na pączkach; wyjęte z lukru kłaść na sito.

Melon marynowany w całości. Melon zielony na wpół dostały obiera się ostrym nożem jak można najcieniej, pozostałą zaś powłokę zieloną zbiera się nożem, od karbowania, nadając jednocześnie fason w ręby właściwy melonowi, następnie skroić z melona, pokrywka tak duża, żeby w otwór mogła wejść swobodnie ręka. Ze środka wybiera się łyżką pestki i włókna czystym gałgankiem do suchości, wrzuca w wodę z octem dosyć kwaśną i gotuje dopóki nie zmięknie, poczem wyjmuje go się na durszlak i przelewa zimną wodą, dopóki zupełnie nie ostygnie i pozostawia go się na durszlaku, żeby dobrze obsiąkł z wody. Na funt tak ugotowanego melona bierze się 1 łut cukru 1 szklankę octu mocnego i ćwierć szklanki wody, gotuje syrop, wrzuca w niego melon i smaży dopóki nie będzie należycie przezroczysty. Przestudzony melon kładzie się w słój, napełnia syropem, przykrywa odkrajaną pokrywką i owiązuje papierem. Przy podawaniu na stół ustawia się melon w taki sposób na salaterce aby otworem był obrócony do góry, napełnia oddzielnie przyrządzonym w taki sam sposób i pokrajanym w kawałki melonem i przykrywa pokrywką.

Mazurek lukrowy. Zrobić kruche ciasto z funta mąki, pół funta masła, ćwierć funta cukru i jednego żółtka, wygnieść dobrze, rozwałkować lub rozciągnąć na blachę podsypaną mąką i upiec w letnim piecu. Gdy ciasto upieczone póki gorące, położyć na niem warstwę migdałów umięszanych z lukrem. Funt oparzonych obranych i pokrajanych w paski migdałów, wrzucić w utarty z trzech białek i funta bardzo miałkiego cukru lukier, wcisnąwszy w niego pół cytryny; lukier trze się bardzo długo, położyć grubą warstwę na ciasto i wstawić na dziesięć minut w zupełnie wolny piec.

Marynowanie śledzi na sposób holenderski. Opłókuje się dwanaście śledzi kilka razy w wodzie i moczy przez noc w świeżem mleku, poczem wyjmuje się je na drugi dzień, obsusza i układa w garnku lub słoju, przekładając jedną na talarki pokrajaną cytryną, a nadto dwoma lub trzema cebulkami, 3 do 4 listkami bobkowemi, kaparkami, pieprzem całkowitym, kilku gwoździkami i nalewa się na to półkwaterek dobrej prowanckiej oliwy. Nareszcie przygotowuje się winny ocet w takiej ilości, jaka jest potrzebną, aby śledzie całkiem pokryć i po wystudzeniu wlewa się do naczynia, poczem zawią-

zuje naczynie pęcherzem i przechowuje tak zamarynowane śledzie w miejscu chłodnem. W ten sposób przygotowane dają się utrzymać przez trzy miesiące i w miarę potrzeby używać na zakąski.

Klarowanie sztamów i galaret z ryb białkami. Nieumiejętne klarowanie zamiast oczyścić, może często popsuć jeszcze sztam, to jest zrobić go mętnym. Sztam przeznaczony do sklarowania ostudzić zupełnie, wziąć na kwartę trzy białka, rozbić z łyżką wody, wlać w rondel ze sztamem, wymięszać i postawić na wolnym ogniu, aby się powoli zagotował i klarował. W pierwszej chwili zrobi się mętny, gdyż białko zacznie zbierać wszelkie nieczystości, ale następnie zbije się w kawałki, a sztam będzie czysty jak łza. Należy upilnować tę chwilę i zaraz zlać na czyste płótno lub rzadką serwetę nie wyciskając nic, tylko co samo z ciecze, a otrzymamy jak najczystszą galaretę.

Sztam do galaret ze skórek słoniny. Znane są rozmaite rodzaje sztamów jak z karugu, żelatyny, nóżek cielęcych, ale nie znanym był dotąd ze skórek od słoniny świeżej, nie solonej, a mianowicie z miejsc zwanych „słabizną“ w rzeźniczem narzeczu, robi się wyborny klarowny i trwały sztam.

Wziąć od rzeźnika samych takich kawałków skórek, które oni suszą na skórkach i tak biednej klasie ludności sprzedają, namoczyć na 24 godzin w miękkiej wodzie, oskrobać, wymyć i wstawić w piec, nalawszy właściwą ilością wody, to jest na funt skórek kwartę wody. Gotować to na wolnym ogniu, szumując jak rosół; gdy się odszumuje, odlać, wymyć, jeszcze oskrobać, płyn sklarować, tłustość uformowaną zebrać, skórki opłukać i znowu gotować, nalawszy sklarowanym płynem, najmniej 8 godzin. Po tem czasie skórki będą prawie rozgotowane, przecedzić przez gęste płótno i schować do użytku w piwnicy, choćby na cztery do sześciu tygodni, biorąc w miarę potrzeby po trochu, do czego tylko potrzeba. Najpyszniejsze ananasowe galarety można z sztamem robić, gdyby zaś nie był zupełnie klarowny, sklarować rozbitemi białkami.

Chleb na kwasie. Chcąc mieć kwas, trzeba najpierw upiec chleb na drożdżach zwyczajnym sposobem, a robiąc go, zostawić ciasta surowego w ilości szklanki, zaraz rozkruszyć go w mące żytniej, pięknej, tak długo dodając mąki, póki znaku nie będzie, że to jest ciasto, tylko wyglądać będzie jakby sama mąka. Wsypać to w czysty woreczek, lekko zawiązać i powiesić w suchem miejscu. Taki kwas użyć można dnia

trzeciego, można go jednak trzymać i parę tygodni, ale nikt tego nie robi, bo po każdem pieczywie można mieć świeży.

Użycie kwasu. Bierze się ten wszystek kwas zasuszony, wsypuje w trzy kwartową dzierzeczkę, zalewa kwartą wody ciepłej, dodając tyle mąki żytniej, żeby się utworzyło ciasto, po należytem rozbiciu, jak śmietana gęsta; zrobić to na noc, przykryć i postawić w cieple; do rana drugie tyle narośnie, zdarza się czasami że opadnie, jak zanadto przerośnie, ale to nie szkodzi. Mieć już nazajutrz rano, naprzykład o godzinie 6-tej, mąkę osianą na niecce, w ilości trzech garncy, ująć połowę do przyczynu, a w drugą połowę wlać trzy kwarty serwatki, wody lub słodkiego mleka, rozbiwszy należycie, wlać ten kwas wszystek i osolić, do każdego garnca mąki bierze się łyżeczka soli. Po postawieniu w cieple, powinno we trzy godziny już wyrość należycie, im cieplej, tym prędzej wyrośnie. Do przyczynu dosypać mąkę po trochu, długo i dobrze wygniatać aż od ręki odstanie, gdyby mąka była świeża, nie wysuszona, to do tej ilości trzeba mąki z kwartę przysypać, wymięszać i postawić w cieple, żeby dobrze wyrosło; będzie śliczne, dziurkowate jak na drożdżach i lekkie.

Chleb pławiony jest najlepszy, bo równo wyrasta w środku przez należyte ogrzanie, najlepiej mieć do pławienia chleba podłużną, nie głęboką wanienkę, wlać w nią wody niezbyt gorącej, przylewać gdyby wystygła, następnie porobiwszy niezbyt wielkie bochenki, pokłaść w tę wodę, daleko prędzej spłynie, niżeliby rósł na stolnicy; po wypłynięciu polać go można ukropem i zaraz w piec wstawić. Jak jest suche drzewo, pali się dopiero wtenczas, kiedy chleb skończy się przyczyniać, trzeba mocno trzon wypalić, a potem dobrze pomiotłem wilgotnem wystudzić u dołu, jak niemniej i u góry, próbować mąką żeby się nie paliła, tylko była rumianą. W pół godziny trzeba go przesadzić i gorącą wodą polać, to się po wyjęciu będzie świecił; w piecu ma siedzieć godzinę. Dla smaku można dolać karolku lub kopru.

Solenie masła na zimę. Nieumiejętne urządzanie masła jest jedynym powodem jełczenia i psucia się takowego. Otóż dla uniknienia tego, podaję tu najdetaliczniejszy opis, w jaki sposób zachować wszelkie warunki potrzebne, aby masło zostało jak najdłużej w stanie świeżości. Najprzód używać śmietanę z dwóch a najwięcej z trzech udojów razem zbierając ją z garnków, wierzchnią błonkę czyli cieniutki kożuszek, formujący się na powierzchni, zrzucić czyli zebrać oddzielnie na

zaprawkę barszczu lub t. p. Robić masło na zimowe zachowanie w Maju—do 15 Czerwca, lub od połowy Sierpnia na Wrzesień, w gorące dni bowiem lata robione masło, nigdy się dobrze nie przechowa — chyba gdyby wyjątkowo czas był chłodny. Robić masło w chłodnem miejscu lub w piwnicy — po zrobieniu póty go jeszcze przerabiać w dziżce, póki się nie połączy w jedną bryłę, wtedy wyrzucić w zimną wodę, wypłukać go w niej raz, włożyć w drugą i zanieść do lodowni lub piwnicy. Na drugi dzień masło stwardnieje, wtedy dopiero ostatecznie kilka razy płukać, póki wszystkie części maślanki się nie oddzielą, i osolić biorąc 3 łuty soli i ćwierć łuta saletry na funt masła. We dwie lub trzy godziny po nasoleniu przecedzić masło znowu, aby roztwór soli zawarty w maśle oddzielić zupełnie. W Ameryce, gdzie są sławne zakłady mleczne, używają do oddzielania wodnych części umyślnie na ten cel przeznaczonych gąbek, za pomocą których wszelką wilgoć z masła da się wyciągnąć.

Mając tak przyrządzone masło z trzech urobów, to jest trzykrotnie robione, wziąć duży kamienny polewany słój lub garnek, bo zawsze lepiej się masło konserwuje w glinie niżeli w drzewie — wysypać go solą śniegówką i postawić na gorącym trzonie, aby ta sól przejęła niejako garnek, włożyć ostatniej roboty masło na dno, przesypując, oprócz już użytej pierwotnie, miałkiej soli w ilości 4-ch łutów—do czego używa się śniegówka, gruczołkami drobnemi soli kamiennej białej, posypywanie także ma miejsce, mniej więcej pomiędzy każdemi dwoma funtami masła. Następnie idzie drugi urób masła w końcu piérwszej roboty. Układać należy szczelnie, aby nigdzie nie zostawić ani linii kwadratowej wolnego powietrza, a po napełnieniu zupełnem garnka, wziąć tego samego masła sklarować go i polać nim całą powierzchnię. W kilka dni zajrzeć do masła, gdyby się pokazało, że gdzie odstąpi od garnka i jest szczelina, zaraz zalać tem samem klarowanem masłem, gdyż jeden taki otwór, przez który się dostaje powietrze a następnie pleśń, jest powodem psucia i zjełczenia masła, przykryć płatkiem i posypać jeszcze solą. Kto już ostatecznie chce aby zapach i słodycz masła pozostały w stanie świeżości, niech jeszcze użyje jednego zbytkowego środka, obwiązując słój oczyszczonym pęcherzem lub papierem albuminowym. W zimie dostając takiego masła, wypłukać w słodkiem mleku i podać do chleba za świeże. Masło przechowywać w bardzo suchej widnej piwnicy lub w chłodnej spiżarni, a nawet kto na wsi mieszka i ma budynek kryty słomą lub gontami może go pod strych wynieść masło się wybornie konserwuje rok cały.

Przechowanie masła solonego na wsi. Na garniec majowego masła, czyli na 9 funtów bardzo dobrze wypłukanego, bierze się trzy-czwarte funta soli grubawej; wyrobic w niej masło dobrze, ponakładać upychając mocno w garnki koniecznie polewane: ponakrywać płatkami tak, aby one do masła przystawały i na wierzch ponasypywać na pół cala grubo soli, wynieść na strych do budynku słomą lub drzewem krytego, choćby było tam dobrze ciepło. Tak masło przechowane cały rok i dłużej, jest wyborne, a do użycia wypłukane z soli w mleku słodkiem, nawet do chleba jest dobre.

Suszenie owoców letnich i gatunki zdatne do tego użytku. Wogóle najlepsze owoce są suszone na słońcu, trudność wykonania jest jednak zbyt wielka, szczególniej przy owocach mięsistych, jak gruszki i jabłka. Otóż trzeba mieć do suszenia piec bardzo wolny i kłaść w niego owoce nie prędzej, jak w sześć godzin po wyjęciu chleba. Gruszki i jabłka najlepsze są obierane duże owoce, przekrojone na połowę, mniejsze w całości. Lasy na których się owoc suszy, powinny być czyste, świeże i wcale nie przepalone, bo w takim razie owoc zrobi się rumiany i nie smaczny w gotowaniu, a powinien być tylko jasno-bronzowego koloru. Śliwki węgierskie tylko są dobre do suszenia, inne gatunki z powodu swej soczystości są niezdatne. Z gruszek najlepsze panny, cukrówki i bąkrety, jabłka wszelkiego gatunku. Węgierki i morele bardzo dojrzałe suszone na słońcu razem z pestkami, są wyborne na kompot i tak właśnie suszą we Francyi południowej zkąd do nas przychodzą w wielkiej ilości. Na lasach trzeba je bardzo starannie w zupełnie wolnym piecu suszyć, powtarzając suszenie kilka razy. Wiśnie czarne można tylko na słońcu suszyć, dobrze ususzone i duże, są wyborne na kompot a gotowane w małej ilości wody następnie obficie miałkim cukrem posypane dają kompot naśladujący zupełnie świeży.

Kawior. Świeżo wyjętą ikrę tylko co oprawionego jesiotra, aby słońca promienie jej jeszcze nie ogrzały, rozłożyć na przetakach i lekko posolić, biorąc na funt ikry łut soli. Gdy tak postoi do drugiego dnia, brać na talerze po trochu, widelcem przytrzymywać, a cienkim śpiczastym nożykiem wyprowadzić wszelkie żyłki i błony łączące ziarnka. Gdy tak wszystka ikra będzie oczyszczoną, położyć ją znowu na przetaki lub sita, posolić, biorąc dwa łuty soli na funt ikry, niech znowu postoi ze sześć godzin w piwnicy, ale nie w lodowni, gdyż by się sól nie rozpuściła i układać w kamienne lub szklanne słoje, na wierzch przykryć woskowanym papierem, zawiązać

pęcherzem lub grubym papierem i schować w lodowni lub w chłodnej piwnicy, a do nowego roku można go zachować. Robiąc w większej ilości pakować w drewniane baryłki, zaszpontować i zachować w lodowni. Kawior tak urządzony z naszych wiślanych jesiotrów, jest wyborny.

Doświadczenia gospodarcze.

Konfitury zcukrzałe wstawić w rondel z zimną wodą razem ze słoikiem i gotować póki nie zostaną czyste zupełnie dolewając do słoika, stosownie do wielkości po parę łyżeczek czystej wody.

Masło młode używając do niektórych potraw nie należy nigdy zagotować, gdyż traci smak i świeżośc. Do każdej rzeczy, gdzie w chodzi młode masło, należy poprzednio zrobić zasmażkę, czyli zaprawę z masła klarowanego z mąką, a przy samem wydawaniu włożyć łyżkę młodego, dając mu się tylko rozpuścić, aby smak świeżości zachowało. Ma to miejsce przy potrawkach, młodych jarzynach i t. p.

Krochmal ryżowy z powodu że jest klarowniejszy, lepszym jest do surowego użycia, do gotowania zaś tylko przenny jest dobry, bo ten tylko trzyma sztywność, lecz nie należy bardzo go przegotować.

Czekolada prawdziwie dobra i czysta, to jest składająca się ze sproszkowanego kakao i cukru nigdy nie gęstnie w gotowaniu, nawet przy dłuższem. Gdy przecież gęstnięcie się pokaże, stanowi to dowód, że czekolada jest sfałszowana i zawiera w sobie mąkę kartoflaną, co czyni ją mniej dobrą w smaku, mniej pożywną, a głównie mniej zdrową, bo dla słabszych żołądków trudniejszą do strawienia.

Pomarańcza jest wybornym, ogólnie lubionym i zdrowym, chłodzącym owocem, przy dzisiejszej ułatwionej komunikacyi, tańszy od naszego jabłka, a jeszcze jedną z jej zalet to stanowi, że zjawia się u nas najobficiej wtedy właśnie, gdy już innych owoców brak jest zupełnie, i dopiero poziomka ją luzuje. Rozchód pomarańcz, jest u nas wielki i przy taniości rozpowszechnia się coraz więcej. Po cienkości skórki która jest w gospodarstwie pożyteczną, po jej kolorze pokazującym dojrzałość, skoro jest mniej lub wiącej pomarańczowym, po ciężkości samego owocu, co dowodzi niewyschnięcia i pełności soku, poznajemy zwykle dobroć pomarańczy; lecz jest jeszcze jedna

poznaka, wykazująca szlachetniejszy gatunek, a to, gdy u dołu owocu znajduje się szypułka od łodyki, co dowodzi, że pomarańcza nie była zrywaną, ale ostrzyganą nożycami. Postępować tak mają tylko z maltańskiemi, neapolitańskiemi i sycylijskiemi pomarańczami, czyli z najlepszemi. Soranto w pobliżu Neapolu, jest miejscem najsławniejszych dla swej woni i dobroci smaku pomarańcz.

Wędlinę w małych kawałkach, jak ozory lub t. p. można wędzić przez maczanie w gotowanych zuzlach lub sadzach; szynki lepiej wędzić w dymie.

Pieczyste na rożnie można z początku smarować fryturą dla prędszego zrumienienia, następnie koniecznie masłem dla dobrego smaku.

Faworki lub **pączki**. Smarząc na szmalcu, trzeba w gorący szmalec wlac kieliszek spirytusu, dla usunięcia odoru szmalcu. Na fryturze są najlepsze, lecz mają tę wadę, iż ostudzone stają się łojowate i mniej smaczne. Na maśle wyborowem litewskiem klarowanem, są wyborne tak zimne jak gorące, lecz bardzo kosztowne i mniej pozorne gdyż wcale nie rosną, lepiej więc smarzyć na maśle, dokładać połowę szmalcu lub frytury.

Ciasto gdy niechce rosnąć, dosypać nieco sody sproszkowanej a będzie rosnąć niezawodnie. Jeżeli się niema pewnych drożdży użyć również tego sposobu.

Do ciasta nie brać nigdy mączki cukrowej, gdyż zawiele w sobie zawiera wody, przez co ciasto robi się ciężkie i nie rośnie. Mączka zaś z pod maszyny zamienia się w pył, pozbawiony zupełnie słodyczy, najlepiej więc jest zwyczajny cukier trzeć na tarce, i ten używać do wszelkiego ciasta.

Do zup zasmarzać masło mąką i śmietaną oddzielnie i dopiero rozprowadzić rosołem a cała zupa będzie połączona i nie będzie formować z wierzchu białawej warstwy, szczególniej przy zupie rakowej pilnowć tego.

Jajko świeże od strony grubszej jest cieplejsze, z cieńszego zaś końca zimniejsze.

Jaja wiosenne są zawsze żółtsze od zimowych niezaprzeczenie.

Kto ma piwnicę dobrą, lepiej jeżeli można, nie przykrywać mleka, przeznaczonego na śmietanę, śmietana bowiem a w dalszym ciągu i masło, z nieprzykrytego mleka, będzie żółte z przykrytego będzie białe zupełnie.

Śmietanę zbierać z mleka pierwszy raz w 6 godzin, drugi raz w 15 godzin. Nie zebrawszy bowiem pierwszej śmietanki w 6 godzin, straci się jej prawie połowę.

Śledzie podawać bez środkowej ości, i po wymoczeniu w wodzie, choć dwie godziny moczyć w słodkiem mleku. Po przekrajaniu na płasko śledzia, wyjąć środkową ość, złożyć go napowrót, i dopiero pokrajać w dzwonka.

ROZMAITE WIADOMOŚCI

na drodze postępu

gospodarstwa kobiecego.

Przerabianie zwyczajnych drożdży piwnych na prasowane. Zwykłe drożdże piwne posiadają smak gorzkawy i nieprzyjemny zapach, kolor brudnawo-żółty i łatwo się psują; z tego powodu nienadają się do przysposabiania delikatnego białego ciasta; z drugiej znów strony znaczna ilość wody, z którą są pomięszane, utrudnia dostawę takowych. Doświadczenia celem wyrabiania z drożdży piwnych drożdży prasowanych dały następujące rezultata. Świeże drożdże piwne mięszają się 6 do 8 części jak najczyściejszej wody, do której dodaje się nie wielka ilość węglanu amoniaku, to wszystko się rozrabia dobrze i następnie wlewa do naczynia szerokiego, ale nizkiego i zostawia w spoczynku. Płyn zbierający się na wierzchu, zawierający w sobie rozpuszczone ciała zanieczyszczające, po odstaniu zlewa się ostrożnie nachylając naczynie albo też, jeżeli ma się do czynienia z większemi ilościami wypuszcza się urządzonemi do tego celu otworami zatykanemi gwoździami i nalewa się świeżej wody. Po dokładnem wymięszaniu, rozszerzone drożdże prasują się w prasach filtrowych. Część płynna brudno zabarwiona i z nieprzyjemnym zapachem spływa, a pomiędzy płytami prassy pozostaje massa sucha mniej lub więcej, stosownie do życzenia producenta; ścisła massa ta mięsza się z niewielką ilością krochmalu i mąki słodowej i wyrabia ostatecznie w formach drożdży zbożowych od których drożdże piwne niczem się nie różnią a są znacznie tańsze. Niektóre gatunki drożdży piwnych z trudnością się odstają i osadzają w takim razie można pomódz, używając kawałków lodu. Po-

dany sposób wyrabiania drożdży oczyszczonych, wprowadzony został w wielu browarach Czech północnych z jak najlepszym skutkiem.

Ekstrakta korzenne. W Dreznie niejaki Dr. Nauman założył już lat temu parę, fabrykę ekstraktów korzennych, przygotowanych w ten sposób, iż potrzebując czemuś nadać właściwy aromat i smak, leje się stosowną ilość płynu, który skoncentrowany sprzedaje się w oryginalnych zapieczętowanych flaszkach, nie powiemy że zbyt tanio, bo mając cennik pod ręką, znajdujemy ceny w cale nie skoncentrowane: Wszelkie aromaty do ciast, cukrów, galaret i deserów lub likierów, są w płynach; oprócz tego są korzenne ekstrakta do pasztetów, do marynat wszelkiego rodzaju i t. p. tak przygotowane, że tylko należy je wlać do przedmiotu mającego nim być przejętym. Każda flaszeczka zawiera wagi $^1/_{10}$ kilograma. Dalej następują sole korzenne, te ostatnie są tak ustosunkowane, że ilość potrzebna soli do jakiego mięsiwa, czy to pieczeni, czy potrawy, jest od razu umieszczona z potrzebnemi korzeniami, należy więc tylko osolić, a wszelki smak potrzebny się znajdzie. Sole korzenne są w puszeczkach zapakowane, a mosiężny cylinder, kosztujący tylko 50 fenigów, to jest naszą złotówkę, jest wagą używaną przy soleniu, tak urządzoną, iż nigdy przesolić lub zbyt przekorzenić nie można. Nie mamy i nie znamy wcale tych ekstraktów korzennych, jednak przyznać trzeba, iż ów Nauman wielce uprościł sztukę kulinarną swoim fabrykatem, gdyż osoby praktycznie z zajęciami koło kuchni obeznane, mogą przewidzieć niejako, że rzecz ta musi być wyborną. Nie potrzeba się już spuszczać na smak kucharki, bo gospodyni sama wyda jej potrzebną ilość soli i korzeni, zastosowaną do wagi mięsa lub t. p., a co za uproszczenie tłuczenia, siania fasowania i tam dalej wszystkich używanych w kuchni ingredyencyi. Nie wiem czy gdziekolwiek u nas w chandlu posiadają owe ekstrakta, ale z chwilą powzięcia o tem bliższych szczegółów, nieomieszkam się tą wiadomością podzielić z czytelniczkami.

Zabezpieczające przygotowanie grzybów od otrucia. Ponieważ niepodobna często odróżnić zdrowych grzybów od szkodliwych, pisze więc pewien zagraniczny doktór w tym przedmiocie co następuje. Ze wszystkich trucizn, grzyby są najniebezpieczniejszą, bo działanie jej objawia się dość późno po użyciu, kiedy pierwiastek trujący tak się rozłożył, że żadne środki lekarskie nie są w stanie przeszkodzić jego skutkom. Suszone czy świeże, grzyby jadowite są również szkodli-

we. Rozbiór chemiczny nie może określić natury pierwiastku trującego, który jednakże ma własność rozpuszczania się w wodzie słonej, kwaśnej a mianowicie wrzącej. Grzyb jadowity przestaje być szkodliwym, jeżeli po dwugodzinnem suszeniu w wodzie z octem, gotuje się pół godziny lub więcej na wrzącej wodzie. Każdy więc grzyb może być na pokarm użyty, jeżeli zostanie w ten sposób przyrządzony.

Zamrażanie ryb. W pobliżu New-Yorku znajduje się wielki i bardzo dobrze procentujący, zakład trudniący się zamrażaniem rzadkich i cenniejszych gatunków ryb, jak łososi i t. p. W budynku na to przeznaczonym znajduje się obszerna lodownia, podwójnemi cynkowemi ścianami na trzy części podzielona, a z tych każda znów dzieli się na dwa oddziały przedzielone ścianami, wypełnionymi wewnątrz rozdrobnionym i osolonym lodem. Urządzenie to jest w ten sposób przeprowadzone że według upodobania każdy oddział może być osobno oziębiony. Wypaproszone i oczyszczone ryby układają warstwami w glinianych wanienkach, a każdą warstwą przekładają warstwą lodu i soli, pozostawiając tak ułożone w miejscach oziębionych, dopóki całkiem nie zmarzną, poczem przenoszą się do opisanych lodowni, gdzie w stanie zlodowaciałym przechowują się cały rok i są tak świeże i smaczne, jakby dopiero złowione.

Zabezpieczenie mąki od moli. Gdy się gdzie zagnieżdżą w mące moliki wkłada się w nią świeżo łuskany bób, którego zapachu mole nie znoszą i bezwłocznie się usuwają. Dobrze jest po włożeniu bobu, okryć suknem wierzch paki, gdzie jest mąka umieszczona, gdyż wtedy wszystkie moliki zgromadzą się na suknie i łatwo mogą być wytępione.

Fałszowanie mąki. Jak przy niepomiernej chęci zysku i namiętnem poszukiwaniu coraz to nowych środków zarobku, zdrowie, a w następstwie życie ludzkie przestaje ważyć, w oczach mało sumiennych specyalistów, przekonać może fakt zaszły świeżo w Niemczech. Przed kilku miesiącami różni właściciele młynów w Hanowerskiem, otrzymali od firmy Herman i współka z Roterdamu, próbki sztucznej mąki w dwóch gatunkach Nr 1 mąka sztuczna, przedniejsza, Nr 2 mąka sztuczna pośledniejsza. Sztuczna mąka przedstawiała się oku, jako piękny bardzo wyrób mąki zwyczajnej, z ziarn zbożowych pochodzącej, przedniejsza śnieżnie biała i bardzo miałka, pośledniejsza nieco żółtawa i grubsza, gdy przecież Dr Juliusz Erdman przedsięwziął rozbiór takowej, wartość przedstawionych

próbek okazała się dopiero. Nie był to wyrób jakichkolwiek ziarn, z jakiejkolwiek organicznej substancyi pochodzący, ale niegaszone wapno, doskonale sproszkowane, więc surogat nie przedstawiający nic a nic części pożywnych, na to poprostu przeznaczony, aby inni młynarze w sposób niepoczciwy mąkę, więc chleb, to najważniejsze pożywienie ludzkie—fałszowali. Cena stu kilogramów mąki sztucznej Nr 1, oznaczoną była przy przesyłce na ośm marek, fenigów sześdziesiąt, (nieco więcej jak 7 złp.) Nr 2 siedem marek, feników piędziesiąt, (15 złp.) gdy przecież mąka przenna i żytnia jest trzy i cztery razy tak drogą. Przemyślny Holender zrobił się kupcem, niesumiennie wymyślonego surogata, któryby kusząc młynarzy łatwym zyskiem, jemu pomyślny interes przedstawiał. Juliusz Erdman ogłosił w Gartenlaube, rezultat swoich badań i całe nie przeznaczenie sztucznej mąki odsłaniając dowiódł, że jest tylko nikczemną spekulacyą, w której tak chemiczny jak i mikroskopijny rozbiór żadnych a żadnych części pożywnych nie odkrył. Uczony niemiecki ze strachem pyta, czy spekulanci holenderscy ograniczą się tylko na tej jednej próbie i tylko w jednej prowincyi niemieckiej nieuczciwy swój przemysł szerzyć będą. Już we Francyi, Alzacyi, i Bawaryi okazał się w mące sproszkowany Siarczan barytu, i gdy wszyscy wiedzą że mleko, masło, herbata, kawa, ocet, pieprz, i mnóstwo innych przedmiotów pożywienia, fałszowaniu ulega, teraz nieuczciwa spekulacya zatruwa nam nawet chleb, bez którego najuboższy żebrak, najciężej pracujący wyrobnik obyć się nie może. Rzecz nie wątpliwie zastraszająca w swoich bezpośrednich skutkach, lecz stokroć boleśniej wykazująca ogromny upadek moralności publicznej. Dawniej fałsz krył się przynajmniej w ciemnościach i chylkiem, skrycie tylko działał, dziś staje się bezczelnie jawnym, zuchwale występującym przemysłem.

Gminy wielu miast niemieckich szczególniej w Niemczech Południowych, troskliwie urządzają policyę zdrowia przeznaczoną do czuwania nad przedmiotami pożywienia, którym rozbójniczo chciwy przemysł grozi. Kobieta gospodyni powinna niemniej wzmożona czujnością gospodarczą stanąć na straży zdrowia rodzin; pewnych wiadomości z dziedziny chemii i towaroznawstwa w zakresie potrzeb domowych, szczególniej przecież nie spuszczania się w zakupach żywnoćci na sługi, z konieczności mniej znające się na rzeczy, i mniej w tej sprawie interesowane, oto czego matka rodziny potrzebuje dziś koniecznie,

aby jej dzieci i mąż, który nieraz ciężko na kawałek chleba pracować musi, takowy zdrowo, i spokojnie spożyć mogli.

Prędkie tuczenie indyków. We Francyi tuczą indyki i pulardy obłuskanemi orzechami w prosty następujący sposób. Drób na to przeznaczony zamykają najpierw w miejscu ciasnem, aby się nie mógł wiele poruszać. Następnie trzy razy dniem, to jest rano, w południe i wieczór dają pierwszego dnia po jednym obranym orzechu, drugiego dnia po dwa orzechy rano, cztery w południe, sześć na wieczór, zwiększając dalej porcyę o dwa orzechy, dopóki nie dojdą do 24-rech ziarn na jedno danie. Gdy to nastąpiło, w ten sam sposób zmniejszają znów porcyę po dwa orzechy, aż znów nie zejdą do dwóch ziarn na jedno danie. W tym czasie zwykle drób jest całkiem utuczony. Przy tem jednak daje się swoim porządkiem codzień świeżą wodę i odpowiednią ilość ziarna. U nas jest to za kosztowne, dlatego w inny sposób dopasają indyki, mianowicie kluskami podłużnemi z gryczanej mąki. W tym razie należy jednak zachować tę przezorność, aby kluski te nie były za wielkie i dobrze polane piwem, bo wtedy łatwiej je połykają. Zaczynać należy od dziesięciu sztuk dziennie, a dochodzić do największej ilości dwudziestu. Karmienie odbywa się w 14 dni.

Węgle drzewne, jako środek przyspieszający wypasanie trzody chlewnej, w nowych czasach często używane, podają się świniom w stanie rozdrobionym i przesianym, zakładając w rogach chlewów. Najlepsze są do tego użytku węgle dębowe lub brzozowe. Swinie, które zwykle chętnie węgle takie pożerają, co im zaostrza i zwiększa apetyt, skutkiem czego więcej spożywszy karmu i lepiej go przetrawiwszy prędzej się tuczą. Można także dodawać do karmu proszek węglowy, co równie dobrze wpływa na wytwarzanie się tłuszczu, ponieważ węgiel pochłania kwasy żołądkowe, wywiązujące się przy obfitej paszy u bydląt pozbawionych ruchu.

Zabezpieczenie wędliny od pleśni. Zdarza się często, że wędliny przetrzymane w miejscach zadusznych i wilgotnych dostają pleśni, czemu aby zapobiedz lub już osiadłą pleśń zniszczyć, praktykuje się z najlepszem powodzeniem po gospodarstwach w Saksonii sposób następujący: Rozpuszcza się sól kuchenną w wodzie o ile tylko takowa przyjąć jej zdoła, aby roztwór solny był jak najgęstszy a następnie roztworem tym obsmarowywuje się dokładnie we wszystkich miejscach wędlinę, poczem zaraz pleśń znika a pokilku dniach wytwarza się na powierzchni mięsiwa powłoka słona z drobnych składają się kry-

ształków, co zabezpiecza stanowczo od wytworzenia się psującej je pleśni.

Fałszowanie octu. Ocet największym i najczęstszym zafałszowaniom podlega w wielu miastach. Liczne próby w tym celu w Stuttgardzie przedsięwzięte, przedstawiły bardzo smutne rezultaty; prawie wszystkie gatunki octu poddane próbie, zawierały tylko od jednej do dwóch częsci kwasu octowego na sto płynu, gdy tymczasem powinny zawierać takowego co najmniej 3 procenta. Najpospolitszym środkiem do fałszowania octu używanym, okazał się kwas siarczany, dodany nieraz w ilości 1 procent. Niezwykła moc i palący smak niektórych octów, daje do myślenia, że podobne fałszerstwa dość często się praktykują należy więc zwracać uwagę przy kupnie aby kwas nie był palący a zapach miły.

Dwa nowe surrogaty kawy. W Zachodniej Europie wchodzi w użycie nowy surrogat kawy, mianowicie kawa otrzymywana przez prażenie ziarn Sacca, albo kawy sułtańskiej, oddawna znanej na wschodzie.

Ziarna tej kawy znajdują się również jak i ziarna zwyczajnej, w owocu podobnym do wiśni i są w ten sposób jak kawa przyrządzane. Zawierają w sobie kofeinę, cena ich znacznie niższa niż kawy prawdziwej. W południowej Australii w kraiku Ladesch, cała ludność pije odwar z Succa, zwany tam „Girsch", a prawdziwą kawę wysełają na sprzedaż.

Już Linneusz zwracał uwagę na ziarna akacyi (Robinia pseudo-acatia), jako zawierające znaczną ilość tłuszczu, mogącego służyć do różnych użytków. Ziarna jej mogą być także surrogatem kawy. W tym celu należy ziarna moczyć w wodzie, dopóki nie zaczną kiełkować, skoro to nastąpi, prędko należy je wysuszyć, lekko upalić i zemleć. Wyciąg z tak przygotowanych ziarn, ma zapach i smak zbliżony do smaku i zapachu kawy niższych gatunków, a mały dodatek dobrej kawy, bardzo podwyższa jego przymioty.

Ziarna akacyi upalone zawierają cukier i ciało, dające przyjemną w smaku goryczkę.

Akacya rośnie u nas w wielu miejścach, możnaby z łatwością zużytkowywać marnujące się dotąd jej ziarna.

Słonecznik. Słonecznik posiada szacowny przymiot czyszczenia powietrza. Wpływ jego na otaczającą atmosferę jest tak zbawienny, że w pewnej wiosce angielskiej, w której gorączka tyfoidalna i szkarlatyna sprzątały liczne ofiary, oszczędzoną została jedna tylko osada, otoczona znaczną liczbą

tych roślin, pomimo że rodzina składająca osadę, liczyła 5-ro dzieci w swym gronie. U jednego z właścicieli nad brzegami Skaldy, który gęsto obsadził słonecznikami swoją pesiadłość, żaden z mieszkańców nie uległ zaraźliwej gorączce, grasującej w całej okolicy: kilku uczonych angielskich zauważyło wiele podobnych wypadków, wykazali oni, że słoneczniki, dochodzące 12 stóp wysokości, chciwie pochłaniają jadowite gazy — i wciągają azot obficiej niz wszelkie inne rośliny.

Zresztą ten kwiat, dosyć upośledzony, skądinąd jeszcze z innego powodu powinien być cenionym. Włókno tegoż może być spożytkowane przy wyrobie papieru, dojrzałe nasienie ma własność tuczenia indyk, stanowi wyborne pożywienie dla kur, szczególniej podczas niesienia się, a przytem wydaje olej, uważany za najlepszy po oliwie; liście są przysmakiem dla królików, a łodygi mogą służyć na opał.

Pożywienie pszczół. Uczony pszczolarz A. Breithaupt z Hagenau podaje przepis na pożywienie pszczół, o którego potrzebie, w razie chłodnej i opóźniającej się wiosny, wie każdy zajmujący się tą hodowlą. Dwie pełne garście melissy od 6 do 8 garści słodu, nalać dwiema kwartami gotującej się wody, i trzymać to przez 12 godzin, w zamkniętym szczelnie naczyniu, w łagodnem cieple, następnie zlać płyn cedząc go przez flanelę i rozpuścić w niem około 4 kilogramów kartoflanego cukru. Przestrzega się aby naczynie nie było miedziane, lub z tym podobnego szkodzić mogącego materjału.

Karmienie pszczół mlekiem podczas wiosny. Na przeszłorocznem zebraniu Towarzystwa pszczolniczego w Bojanowie w Poznańskiem zalecono karmienie pszczół mlekiem, jako przyczyniające się wielce do powiększenia rojów, gdyż wpływa na pomnożenie zarodu. Tym sposobem można więc otrzymać ze słabego roju czyli nielicznego ale zdrowego, pożądaną liczbę pszczół roboczych, co szczególniej będzie bardzo pożądanem w latach, gdy późne majowe mrozy są przyczyną wygubienia znacznej części ulów. Taki pokarm mleczny przygotowuje się w następujący sposób: podczas gotowania pół kwarty świeżego prosto od krowy mleka dodaje się utartej gałki muszkatołowej i funt miałkiego cukru a po rozpuszczeniu tego dzieli się na porcje i podstawia pszczołom na miseczkach.

Środek pozbycia się mrówek. Gdzie mrówki nie mogą być cierpiane, łatwo można je odstręczyć posypaniem w miejscach ich siedliska paru garści tłuczonej soli. Gdzie zaś chodzi o wypędzenie takowych zmrowisk założonych między ko-

rzeniami drzew, które ochronić chcemy, dobrze jest odgrzebać ziemię i wtedy dopiero nasypać soli, tak aby była w bezpośredniem dotknięciu z korzeniami drzewa.

Nowy sposób przechowywania owoców przez zimę. W jednym z amerykańskich dzienników podanym jest sposób zimowania owoców w gipsie. Owoce muszą być dojrzałe i suche. W piwnicy lub składzie na owoce, ustawia się skrzynie na belkach, aby usunąć szkodliwy wpływ wilgoci ziemi. Na dno skrzyni sypie się warstwę gipsu grubą na cal, i układa jabłka tak aby się z sobą nie stykały, i ogonkami do góry były zwrócone. Na jabłka sypie się znów warstwę gipsu, na tę układa się owoce i t. d. Z wierzchu pokrywa się gipsem i skrzynię nie potrzeba zamykać.

Gips w tym razie zapobiega zetknięciu się jabłek między sobą, wstrzymuje dostęp powietrza i wpływ temperatury. W każdym razie skład na owoce musi być suchy i zabezpieczony od mrozów.

Glans bostoński do bucików i butów. Glans do czyszczenia bucików i butów, który nam Ameryka przysłała do materyałów aptecznych pana Galle, przy ulicy Senatorskiej, jest to masa płynna, którą za pomocą gąbki umieszczonej na druciku we flaszeczce, smaruje się obuwie, a która w 3 minuty najdalej wysycha zupełnie, a bucik błyszczy się jakby z lakierowanej skóry. Glansowanie takie wystarcza doskonale na dni kilka, przy ciągłem noszeniu bucików, nie znosi tylko wilgoci i błota, od którego znika i trzeba po wyczyszczeniu z błota, powtórnie smarować glansem. Dla osób dużo wychodzących, a mało służby mających, jest to nabytek bardzo korzystny, gdyż nie zabrudziwszy się wcale, można oczyścić sobie obuwie.

Kwintesencya mydła. Z postępem nauki i gospodarstwo domowe, kobiecem zwane, korzysta równie jak przemysł z coraz nowych przetworów chemicznych, a przynajmniéj korzystać powinno. Możliwe oszczędzanie pracy ludzkiej przy uciążliwszych robotach, powinno być tak ze względów filantropijnych jak ekonomicznych zadaniem rozumnej gospodyni, — mamy też wiele rozmaitych maszyn i maszynek wspomagających ręce ludzkie przy pracach koło domu, lecz jak wspomnieliśmy wyżej, przetwory chemiczne mogą nie mniejszą pod tym względem oddawać przysługę, oszczędzając pracy i mozolnego przy niej zachodu. Pranie, osobliwie w mieście, przy mniej

licznej służbie i więcej ścieśnionem pomieszkaniu, należy do najwięcéj kłopotliwych i kosztownych robót gospodarskich, podawaliśmy też zawsze wszelkie sposoby ułatwiające tę czynność. Dziś pomówiemy nieco o użyciu mydła.

Ług alkaliczny zobojętniony kwasem tłuszczowym, stanowi mydło, w połączeniu z kwasem borowym daje boraks, gdy z połączenia kwasu krzemowego z ługiem alkalicznym powstaje szkło wodne. Mydło jest oddawna znanym i powszechnie używanym odczynnikiem przy praniu bielizny, boraks, jako za kosztowny, nigdy do prania ogólnego przyjętym u nas nie został, a nawet użycie jego mało znane, jest tylko stosowane do prania koronek. Głównie w Belgii, Holandyi i Ameryce biorą go do bielizny, dodając do 100 funtów wrzącej wody, garść sproszkowanego boraksu i w tym roztworze na 5 do 10 minut maczają czy to koronki czy bieliznę, oszczędzając tym sposobem nie tyle mydła, ile bielizny, która przy użyciu boraksu, bez silnego tarcia, staje się prędko czystą i białą. Trzecim odczynnikiem, który od lat kilku, szczególniej w prowincyach nadreńskich zastosowanym został do prania, jest szkło wodne, odpowiednio przygotowane. Nowość przecież musi być dokładnie wypróbowaną, zanim się ją wprowadzi w użycie, jako rzecz użyteczną, co jak tu stosowałoby się do przekonania, czy wzmiankowany preparat jest nieszkodliwym dla bielizny i czy okaże się tańszym od mydła? Otóż po bliższem rozpatrzeniu się w tem przedmiocie, doszliśmy do przekonania, że mydło na podstawie szkła wodnego, u nas w handlach znane i sprzedawane pod nazwą „kwintesencyi mydła“ doskonale wymywa plamy, należy tylko bieliznę w niem praną, kilkakrotnie płókać w czystej miękkiej wodzie, gdyż kwas krzemowy jeżeli zostanie na włóknie, nadaje płótnu niemiłą twardość; a że od dobrego płukania przy praniu każdego rodzaju, zależy piękność bielizny, więc i tu nie będzie to powiększeniem trudów i pilnować bacznie trzeba, aby praczka nie żałowała wody do płókania. Mydło na zasadzie szkła wodnego ma pozór massy, jest białe, jakby gęsto rozbite mydło barskie, a w skład jego wchodzi szkło wodne, gliceryna i mydło zwyczajne. Co do oszczędności kosztu samego mydła, to różnica jest bardzo mała, lub żadna, oszczędza się tylko pracy ludzkiej i czasu, tego najdroższego dziś kapitału ludzi, zmuszonych przerabiać ów czas na metal życiodajnej monety. Opranie 100 sztuk bielizny przez jedną służącę odbywające się zwykle przez dwie doby, można swobodnie odbyć w dzień jeden, przy zwykłych koniecznych posłu-

gach dziennych. Że zaś nie dobrze jest trzymać długo bieliznę brudną, gdyż tłuszcz powstały z potu wydzielającego się przez skórę ze zbiorników tłuszczu, „gruczołkami tłuszczowemi“ zwanych, a znajdujących się pod skórą, zakwasza się i staje polem dla mikroskopijnej roślinności niszczącej włókno, jak to już w artykule o praniu (patrz poradnik porządku) pisałam. Więc im częściej się prać każe, tem więcej się oszczędza bielizny i pranie samo z większą odbyć można wygodą, tak przy wieszaniu w mniej dogodnych warunkach, jak przy maglowaniu i prasowaniu.

Ale należy jeszcze po powyższych uwagach, dodać czytelniczkom sposób, w jaki się używa kwintesencyi mydła. Bieliznę dzieli się na dwa działy: czyściejszą i brudniejszą, każdą z osobna dzieląc jeszcze na cieńszą i grubszą, przepiera się na balii w wolnej wodzie, nacierając zwyczajnym mydłem, zmieniając często wodę przy tem pierwszem praniu i bardzo starannie spierając kolorowe jakiekolwiek plamy. Podczas tego spierania nastawić trzeba kocioł z wodą miękką. Gdy mamy 5 do 6 garncy trzeba włożyć w nią pół funta mydła i w gorący już odwar wrzucić albo 5 sztuk większych, albo 10 sztuk mniejszych, chustek nawet więcej od 12 do 15 kłaść nie radzę, bo ich dobrze nie obejmie esencya. Gotować się powinno każde kilka sztuk włożonych przez minut 10, poczem wyjmując je warząchwią drewnianą, kładzie się w wanienkę do osiąknięcia; świeże sztuki wkładając w kocioł, gdy się połowa bielizny tak wygotuje, dodać drugie pół funta mydła do następnej bielizny, dolewając naturalnie ciągle wody w miarę wygotowywania, a nawet i potrosze mydła, jeżeli widać że się war nie pieni i słabnie. Do zadeptanych pończoch i chustek od nosa, może być silniejszy. Podczas gdy się druga połowa bielizny gotuje, pierwsza wyjęta z wody i osączona, przepiera się raz powtórny w ciepłej wodzie, a następnie kładzie w miękką zimną, gdzie ostatek mydła wymięknie przez parę godzin. Dalej wyżymając z tej zimnej wody, płókać w obfitej ilości wody, z dodaniem farbki tabliczkowéj (indygo) rozmoczonej i przecedzonej, albo w proszku (ultra maryna zwanej), którą należy zagotować raz we wrzątku, aby gąszcz się na dnie osadził, gdyż inaczej zostaje na bieliźnie, a zcedziwszy przez barchan lub flanelę, dolewać do płókania. Tak przepłókaną, zmieniając często wodę na balii, ukrockmalić gotowanym pszennym krochmalem, ryżowy bowiem nic nie trzyma sztywności po ugotowaniu i jest tylko dobry do użycia na surowo. Naturalnie krochmalić tylko bie-

liznę stosowną do krochmalenia w użyciu, inną bez krochmalu, wreszcie postępując dalej jak zwykle.

Farbkowanie bielizny. Rozmaite są rodzaje farbki, a przemysł niemiecki tak daleko w tym kierunku posunięty został że na wystawie Wiedeńskiej niemcy zajęli cały jeden salon tylko na okazy tej produkcyi.

Główniejsze rodzaje znane w użyciu są dwa—ultramaryna w proszku, i indygo w tafelkach sprzedawane na funty — tego ostatniego gatunku są także tabliczki, które w mniejszej objętości zawierają skoncentrowaną farbkę. Na osiem złotych funt w kawałkach jest już bardzo dobra najdroższa, kosztuje 12 zł., proszkowana zaczyna się w cenie zł. 4 — a już na zł. 6 lub 8 jest wyborna, chociaż są jeszcze wyższej ceny w paczkach oryginalnych.

Z tego rodzaju proszkowanej robią gulki okrągłe bardzo tanie ale te są już najpośledniejszego gatunku. Bieliznę radzę farbkować farbką w tafelkach gdyż takowa nie osadza się i choć w nieumiejętnych rękach nie popsuje bielizny. Sposób jej użycia zupełnie prosty, namaczana w zimnej miękkiej wodzie rozpuszcza się a następnie cedzi przez gęsty płócienny woreczek i dolana w czasie powtórnego płókania bielizny — lub jeżeli takowa bardzo zżółkła dolewa się jej do wody, w której bielizna zamoczona na noc.

Z ultramaryną w proszku rzecz się ma zupełnie inaczej i właśnie dla obznajmienia młodych czytelniczek moich ze sposobem jej użycia wzięłam się do pisania tego. Proszek sypie się na gotującą wodę, np. 4 łuty wsypać na pół kwarty, zagotować raz, odstawić—sklarować i płyn czysty lać przez płótno w wodę przeznaczoną do płukania bielizny. Drobiazgi, to jest kołnierzyki, rękawki i t. p. rzeczy oraz wszelkie cienkie przedmioty jak firanki — kaftaniki i t. p. po jednej sztuce maczać rozłożone w farbkowanej wodzie — zaraz wyciskać — krochmalić co potrzeba i wieszać. Można także sparzyć tylko ukropem z samowara proszek — lejąc dosyć wody ale wtedy cedząc po sklarowaniu powinien być woreczek barchanowy aby pyłek lgnący do bielizny nie przeleciał. Używając taki proszek na surowo choćby przez flanelowy worek można zepsuć czyli zaniebieszczyć bieliznę tak iż niczem nawet gotowaniem białości pierwotnej nie powróci się. Proszek ma to do siebie iż wżera się w włókno i osadza na niem niewidzialnie—lub też co gorzej jeszcze jeżeli kto nieumiejętnie go do bielizny używa maczając w wodzie zaniebieszczonej kilka sztuk razem a następnie razem nieroztrze-

pawszy wyciska, mieć będzie bieliznę w drobne niebieskie centki. Tak więc o ile ultramarina jest wyborną przy umiejętnem użyciu o tyle jest że tak powiem niebezpieczną, źle używana — dlatego też duże sztuki bielizny, a mianowicie spódnice z falbanami, obrusy i t. p., nie radzę farbkować farbką w proszku.

Przywrócenie białości zżółkłej bieliznie. Aby zżółkłą bieliznę uczynić zupełnie białą, nie bieląc jej na darninie, używają sposobu następnego· przedewszystkiem pierze się bielizna przy pomocy gotowania z mydłem i ługiem, następnie miesza się stołową łyżkę dobrego oczyszczonego olejku terpentynowego z trzema stołowemi łyżkami spirytusu i wlewa do wody, w której płucze się bielizna (bez farbki). Po wypłukaniu wiesza się takową gdzie można na otwartem powietrzu, lub w takiem miejscu, gdzie jest przewiew. W miarę tego jak bielizna schnie bieleje także. Oczywiście przy tym sposobie olejek terpentynowy powinien być dobrze oczyszczony.

Pranie firanek. Żadne firanki nie powinny nigdy być mydlone, lecz prane w rozgotowanem mydle. Najprzód po zdjęciu, firanki powinny być doskonale wykurzone, następnie w wolnej wodzie, bez mydła przeprane raz z kurzu, potem trzy razy przeprane w ciepłej lecz nie gorącej wodzie, z rozgotowanem mydłem, ułożone w wanienkę i polane na noc zimną wodą. Na drugi dzień wyprane w tej wodzie, w której leżały z mydła, wypłókane raz w obfitej czystej wodzie i dopiero farbkowane w farbce, „ultra marina" w proszku, którą sparzywszy na osobnej misce, po osadzeniu się gąszczu, zlać do balji przez barchanowy woreczek. Po zfarbkowaniu, krochmalą się bardzo lekko, w najpiękniejszym ryżowym krochmalu, podłóg przepisu przygotowanym i suszą. Muślinowe i tiulowe prasują się nawpół przeschnięte, siatkowe maglują złożone jak najstaranniej, aby składów nierównych nie było, a po zmaglowaniu lekko przeciągają rękoma dla równości. Można nie maglować.

Pranie kryzek z krepe-lisse. Dotąd uważano śliczny, ale bardzo drogi materyał, używany na kryzki, zwany „crepe-lisse" za niepiorący się. Otóż zrobiłam doświadczenie, że tenże da się oczyścić w następujący sposób:

Rozpruć kryzkę, ułożyć szeroko tak, jak się tiul garnirowany do prania składa i przefastrzygowywać; mieć na miseczce czystą benzinę, umoczyć krepę i wycisnąć, natychmiast włożyć w drugą miseczkę z czystą benziną i znowu wycisnąć,, a otrzymamy zupełnie czystą tkaninę, wyciągnąć bawełnę czyli fastrzygę, roztrzepać i rozłożyć na poduszkę, aby ją wyciągnąć,

gdyż prasować nie dobrze. W tej chwili będzie sucha i zdatna do użycia. Można także bez prucia kryzek to robić; po wyciśnięciu z brudu roztrzepać na słońau i wycisnąć czystemi palcami, a będzie powtórnie zdatna do użycia. Wązkie plisowanie z pod kapeluszy, lepiej bez prucia złożyć w kilkoro, wycisnąć i rozciągnąć, a w tej chwili usycha. Drobne oszczędności znaczą często wiele w budżecie domowego gospodarstwa.

Krochmal, krochmalenie na surowo, gotowanie krochmalu. Dwa gatunki krochmalu są głównie w użyciu: krochmal pszenny i ryżowy. Ryżowy w gotowaniu traci swą własność sztywności i jest wyborny tylko w użyciu do krochmalenia na surowo. Krochmal zaś pszenny gotuje się czyli parzy z dodaniem rozmaitych ingrediencyi. Drobiazgi, to jest kołnierzyki i mankiety lepiej krochmalić gotowanym, ale zaraz na mokro prasować.

Na surowo można przecież krochmalić tak pszennym jak i ryżowym. Spódnice gładkie bez falban, wybornie się krochmalą w surowym krochmalu, co daleko jest oszczędniej. Rozmoczyć w kwarcie wody ćwierć funta krochmalu, wymięszać żeby grudek nie było, umoczyć w tem dwie spódnice nurzając je odrazu, aby równo sztywne były, lub zostawić jedną czwartą krochmalu, umoczyć jedną, wycisnąć, a następnie dołożyć resztę, rozmieszać i umoczyć drugą, dolewając nieco wody, jeżeliby już było za mało do zamoczenia spódnicy. Ćwierć funta wystarcza do dwóch długich dużych spódnic. Wycisnąć dobrze z wilgoci i bez odleżenia, co ma miejsce przy gotowanym krochmalu, prasować prędko gorącem żelazem. Spódnic karbowanych lub garnirowanych w jakikolwiek sposób, nie można w surowym krochmalu maczać, gdyż za szybko w prasowaniu usychają, a wszelkie falbany wymagają dłuższego i staranniejszego prasowania. Jedna choćby szeroka falbana, przez zwinną a zręczną praczkę może być uprasowaną. Krochmaląc kołnierzyki tak męzkie jak damskie mankiety, lub tym podobne rzeczy w surowym krochmalu, trzeba go rozmoczyć w mniejszej ilości wody, biorąc na ćwierć funta pół kwarty wody, położyć na misce z krochmalem cieńki muślinowy lub batystowy płatek i mieszając często na spodzie, gdyż się osad formuje na owym płatku, maczać kołnierzyki i zaraz je w czyste płótno jeden za drugim zawijać. Namaczawszy 15 lub 20 sztuk, zaczynać prasować bardzo gorącem żelazem z lewej strony najprzód następnie z prawej, a potem trzonkiem srebrnej łyżki odgnieść

obrębek w miejscu stembnówki. Po skończeniu prasowania zlać wodę z pozostałego krochmalu, a gąszcz rozłożyć na talerzu do uschnięcia, do powtórnego użycia. Ani czepeczków, ani koronek, słowem nic, co dłuższego potrzebuje czasu do prasowania, nie można w surowym krochmalić, gdyż te rzeczy potrzebują klaru, którego surowy krochmal nie daje, zato białość jest śnieżna, a oszczędność wielka.

Gotowanie krochmalu pszennego wymaga także pewnych znajomości rzeczy. Gotując długo i źle, krochmal się skawali i bardzo go wiele zginie. Trzeba namoczyć krochmal w małej ilości wody tak, aby tylko zwilgotniał dobrze, następnie zagotować w czystym rondlu wody, stosowną ilość, czy chcemy mieć gęstszy lub rzadszy, mniej więcej na funt garniec wody, wrzucić w nią tabliczkę błyszczu, który zastępuje wosk biały, olbrot, stearynę i sól używane do krochmalu, których w braku błyszczu należy wziąć po ćwierć łuta. Gdy się błyszcz rozpuści w wodzie, lać ową wodę w chwili największego wrzenia w miskę z rozrobionym krochmalem, mieszając szybko i mocno kopystką, wlać w rondel napowrót, gotować z 10 do 15 minut. Gdy doskonale rozbity, wlać mały kieliszek spirytusu i ćwierć funta surowego krochmalu, rozbitego w małej ilości wody. Wszystko to rozbić doskonale na jednolitą masę, polać trochę zimną wodą na wierzch, aby się skorupa nie uformowała, zanim się weźmie do użytku. Wtedy przepuścić go przez worek rzadkiego płótna i po jednej stronie biorąc w rękę, nacierać długo, starannie i równo wszędzie, po natarciu wszystkich sztuk, polać je wodą i z lekka spłókać, wycisnąć i zawinąć w czyste płótno i albo zaraz na mokro prasować, co najpiękniej z pod żelaza wychodzi, albo wysuszyć, bo trudno wszystko razem sprasować i na drugi dzień skropiwszy dobrze czystą wodą, gdy zawinięte odleży się równo wszędzie prasować. Do wyciskania haftów, stembnówek, ząbków i tym podobnych rzeczy, używać kostki płaskiej, której dostać można u tokarza.

Żelazo amerykańskie do prasowania. Nowo wynalezione żelazo do prasowania ma to pierszeństwo przed innemi że się nagrzewa zewnątrz. Żelazo wypełnione jest wewnątrz, ogniotrwałą massą (mydlaną glinką), u góry przyśrubowana blaszka z wygłębieniem, w które łatwo i mocno zahacza się rączka, wewnątrz dęta i wypełniona cementem aby się tak łatwo nie rozgrzewała. Dla ogrzewania stawia się żelazo na blachę ku-

chenną, komplet cały składa się z trzech żelazek, do których wystarcza jedna rączka. Żelaza te stosownie do przeznaczenia są rozmaite, i różnią się od formy zwyczajnego, gdyż są z obu stron ścięte w ząb, jedno z trzech żelazek stanowiących komplet, ma jeden koniec ścięty i nieco w górę uniesiony aby dobrze wchodziło między fałdy. Żelaza te są długie na 16 cent. i stosunkowo lekkie gdyż wnętrze ich wypełnione jest materyą lżejszą od żelaza, która raz dobrze rozgrzana dłużej zatrzymuje w sobie ciepło niż łatwo stygnący metal. Żelazka te są polerowane, i pobielane niklem, komplet nie pobielany kosztuje 12 marek, [1]) pobielany 15, do każdego kompletu dodają gratis ruszt pod żelazko. Żelazka te z powodu łatwego ogrzewania dogodne są w podróży. Do prasowania grubej wilgotnej bielizny żelazo potrzeba ogrzać lepiej niż na blasze i na ten cel zastosowany jest ruszt, w który wkłada się żelazo i zawiesza w fajerce. Ruszt pasujący do każdej fajerki kosztuje 3 marki.

Znaczenie bielizny farbami olejnemi. Znaczenie bielizny w wielu razach stanowi jedną z jej ozdób i w takim razie głównie zwraca się uwagę na estetyczną formę samych znaków, tu niewątpliwie haft trzyma i trzymać zawsze będzie pierwsze miejsce, lecz bardzo często i znaczna część bielizny potrzebuje znaków jedynie tylko dla porządku, nie odbierając im wszakże formy pięknej, o ile to się zgadza z łatwością znaczenia. Znaczenie krzyżykami bawełną, jakkolwiek dość łatwe, ale ani ładne, ani jest pospieszne. Dawno starano się je zastąpić pismem, używając do tego tak zwanego "atramentu wiecznego", to jest lekkiego roztworu piekielnego kamienia. Znaczenie to dawało możność wypisywania pięknych liter i arabesków, lecz prowadziło za sobą pewne niedogodności i w samem wykonaniu było dość trudne, gdyż atrament wieczny, będąc przezroczysty jak woda, w czasie pisania nie zostawia śladów widocznych i czarnieje dopiero pod wpływem słońca, w praniu zaś rudzieje, użyty zaś zbyt obficie dziurawi tkaninę. Obecnie wynaleziony jest przez pana Reichla sposób znaczenia pendzelkiem olejną farbą, przy pomocy szablonów. Zasługa pana Reichla głównie leży w tem, że znalazł kombinacyę farb, które z tkanin nie wypierają się, przesiąkając dostatecznie włókno, a nie rozlewając się, dają kontur czysty i jasny. Farby te są rozmaitych barw: czarne, czerwone, niebieskie, fijoletowe i t. p.; robota ła-

(1) Moneta pruska ruwnająca się 30 kop.

twa i pospieszna, a z tego powodu nietylko znaki, lecz i inne ozdoby, mając do tego odpowiednie szablony, wykonywać można na bieliźnie, chustkach i t. p., co być może przyjemnem i łatwem zajęciem dla młodych panienek. Głównie piękne są narożniki na chustkach do nosa i powłoczkach, znaczone kilkoma kolorami lub cieniami, a pan Reichel doprowadził sztukę znaczenia tym sposobem do tego stopnia, iż farby dają pewną wypukłość naśladującą haft i efekt tego znaczenia jest bardzo ładny. Pan Reichel oddawna podobno farby swoje wysyła za granicę, a nawet, jak nam mówił, do Londynu. Zgrabne pudełeczko zawiera cały przyrząd, to jest: miseczkę do farby w blaszance maleńkiej zamkniętej na śrubkę; pudełeczko kosztuje sr. 1 kop. 50, a dostać można w Składzie bielizny męzkiej pana Reichel, wprost hotelu europejskiego.

Zachowanie futer. Futra na zachowanie letnie trzeba najpierw położywszy na stole, dobrze przetrzepać trzepaczką plecioną, jakiej się do mebli używa, gdyż prosty pręt łatwo włos przecina. Następnie grzebieniem rzadkim, czystym i na ten cel tylko używanym przeczesać, wreszcie strzegąc od promieni słonecznych, kilka godzin przewietrzyć w miejscu chłodnem, przewiewnem, jeżeli można w takim przeciągu powietrza, który pospolicie cugiem nazywamy, bacząc przecież, aby kurz na nie nie leciał z wiatrem. Następnie przesypać je proszkiem perskim i zaraz umieścić do szafy w miejscu chłodnem stojącej, do którejby się otwierało wtedy jedynie, gdy futra do przetrzepania się dostaje, a to w tym celu, aby ciepłe powietrze letnie nie dostawało się do futer. Przetrzepywanie w śród lata jest nawet zbytecznem, jeżeli futra były dobrze z kurzu oczyszczone, kołnierze nie były zatłuszczone od włosów, co bardzo jest szkodliwą rzeczą i futra wreszcie przewietrzone należycie. Chowanie futer zaraz po przetrzepaniu i przewietrzeniu ma tę dogodność, że się do nich żaden motylek molowy nie miał czasu dostać i jaj złożyć. Staranne osoby przeczesują dlatego raz jeszcze futro po przewietrzeniu. Trzepanie na stole też ma swój cel, gdyż przedmiot trzepany na powietrzu nie równo działaniu trzepaczki podlega, a potrzeba jest, aby prócz usunięcia kurzu, wystraszyły się i mole, któreby się zakraść mogły. Używane dawniej gryzące przesypywania drzazek, tytuniu, pieprzu źle na kolor futra oddziaływają i ztąd proszek perski do przesypywania zalecać trzeba. Umieszczanie w szafach broni wierzchy futer od gniecenia, a cerata czy woskowane płótno nie dopuszcza z powietrza kurzu i zarodków niszczą-

cych futro. Przetrzepane i wyczesane bardzo starannie futra można nawet ułożyć w skrzynie bez ceraty i płótna woskowanego wyłożonej tylko grubemi prześcieradłami zamknąć pakę i nieotwierać aż w jesieni. Należy futra zachowywać zaraz z wiosny, skoro tylko nosić się przestaną, bo w tym czasie mole nie ukazują się jeszcze jako motylki w powietrzu krążące. Dziś, gdy przy rozpowszechnieniu dywanów i mebli włosem wysłanych, rozpleniły się i mole, staranność w przechowywaniu futer musi się też zwiększyć. W nowych futrach mole zalęgają się łatwiej.

Wszelkie szkło jak również szyby, myć zimną wodą, gąbką, a wycierać miękkim gałgankiem, a w końcu miękką bibułą, Lustra zaś wycierać gąbką umaczaną w okowicie, a następnie płótnem starym wycierać do sucha, bibuła rysuje lustro, nie używać więc jej nigdy do luster.

Myjąc posadzkę pod zaprawę, używać jak najmniej wody i to nigdy zbyt gorącej, dużo mydła lub wody, a wody nie rozlewać zbytecznie, bo się psuje posadzka przez zawilgotnienie, pęcznieje i następnie pęka. Trzeba więc po dwie lub najwięcej po trzy tafelki, wycierać szczotkami i zaraz ścierką spłókiwać, aby woda nie miała czasu wsiąknąć w posadzkę.

Liście zużytej herbaty zbierać na sito lub talerz stawiać w suchem miejscu, i wilgotne używać do posypywania podłogi w czasie zamiatania mytych pokoi; zbierają one kurz, nie pozwalając mu się rozchodzić po całym pokoju.

Brudne koronki czarne i woalki bardzo dobrze jest maczać dwa lub trzy razy, w piwie bawarskim lub spirytusie, wycisnąć dobrze, roztrzepać w ręku, wyciągnąć, i bez prasowania rozłożyć na ręczniku dla przesuszenia.

Suknie i wszelkie ubrania jedwabne nie należy nigdy czyścić choćby nawet najmiększą szczotką, lecz najlepiej suchą, miękką, starą gąbką lub aksamitem. U p. Feista [1]) widzieliśmy szczotki pokryte miękkim utrechtem do czyszczenia materyi gąbką jednak najlepiej.

Drzwi i okna malowane olejno lub lakierowane, nie należy nigdy szerować szczotką, bo się farba ściera, lecz grubą flanelą, mydło szare złe jest, bo zawarty w niem potaż gryzie, używać ostrożnie mydła to jest natychmiast spłukiwać, aby alkalje nie rozkładały farby, wody należy używać zimnej.

---

(1) Fabryka szczotek—Senatorska Nr 20.

Miał węgli kamiennych najwyborniej się pali, skropiony mocno wodą i sypany po trochu na żarzące się już węgle. Jest to nader ważna oszczędność przy obecnej drożyźnie węgla, staranne gospodynie powinny pilnować, aby zabierano do palenia węgiel razem z prochem i nieprędzej kupować nowy zapas, aż dawny wraz z miałem do szczętu wybrany zostanie.

PRAKTYCZNY SPOSÓB

URZĄDZENIA

SZKOŁY GOSPODYŃ.

Stanowisko kobiety-gospodyni w dzisiejszem ustroju społecznem, tak dziś jest szanowane i pożądane, że każdy podany projekt powinien być życzliwie przyjęty, a może się tym sposobem wytworzy coś, co nam choć w przyszłości da zamiłowane fachowe gospodynie, aby tym sposobem podnieść tak zaniedbane dziś gospodarstwo kobiece, które o wiele przysporzy dobrobyt krajowy.

Nie mamy dziś prawa wyrzucać kobietom braku znajomości gospodarstwa, a tem bardziej zamiłowania takowego, bo gdzież ma młoda osoba pole nauczenia się jego, czyż są jakie dzieła podręczne, gdzieby się można nauczyć czegoś w tym kierunku. Zaprawdę nie mamy nic z tego.

Dla młodzieży męzkiej, tak w kraju jak za blizką granicą są instytuta rolniczo-gospodarcze, gdzie oprócz teoryi mają praktycznie w folwarku wzorowym „ferme modèle" przedstawione przed oczy wszystko co wchodzi w dział męzkiego gospodarstwa. Gdzież kobieta ma pole nauczenia się czegoś podobnego? Czy pomyślano choćby o książce przedstawiającej jej w teoryi ideę gospodarczą — czyż instytuta naukowe wprowadziły w program nauk gospodarstwo, jak to ma miejsce w Anglii, Francyi i Niemczech? nie i nie! (1). Jakże więc można żądać od kobiety umiejętności, z którą nikt nie pomyślał

---

(1) Jeden tylko pierwszorzędny W. Smolikowskiej, gdzie są godziny teoryi i praktyki. (Ulica Marszałkowska).

ją zapoznać. Nie pozwolę sobie zrobić tu zwykłej opozycyi, że prababki nasze gospodarowały bez nauki i dobrze było; różnica jest ogromna i to właśnie w tym wyrazie „dobrze.“ Że nasze prababki miały pełne spiżarnie konfitur, soków, ziół, że wypasały dla siebie trzodę i miały poddostatkiem szynek, kiełbas, że w spiżarniach wisiały kilkoletnie połcie słoniny, lub sadło w siadkach, że piekły wysokie baby i kołacze, to wszystko jeszcze nie może zadowolić dzisiejszych naszych wymagań. Naówczas gdy złotodajne łany naszych zbóż karmiły nas same bez żadnej naukowej pomocy, dość było myśleć o zaspokojeniu własnych potrzeb domowych tem, co dawało gospodarstwo kobiece przy dzisiejszem rozwoju nauki, wymagamy od kobiety gospodarowania ściśle z postępem nauki złączonego, a mianowicie gospodarstwa produkcyjnego — owo więc ówczesne dobrze, dziś dla nas jest bardzo zacofanem gospodarowaniem. Dalej idąc, dawniej panie i panny domowe, własnemi nietylko oczyma, ale rękoma przysposabiały wszystko, pani sama doglądała dojenia krów, pilnowała karmu domoweej trzody, zaglądała do kórnika, znała kury niosące i jałowe, sama przyprawiała w kuchni przysmaki dla rodziny; sadziła warzywa ogrodowe; była obecną moczeniu i czesaniu lnu i t. p., — dziś gdy żadna z pań sama rąk własnych w takie drobiazgowe gospodarstwo nie włoży — gdy wszystko polega na dokładnem wykonaniu tego co z góry nakazano, a postęp nauk przyrodzonych i chemii otwiera nam coraz to nowe pole pracy i produkcyi,— dziś gdy praca ludzka coraz bardziej się ogranicza, a każda chwila korzystnie zużytą być powinna, potrzeba kobietę nauczyć, jak prowadzić to gospodarstwo, aby odpowiadało dzisiejszym potrzebom, wymaganiom, a mianowicie postępowi na tej drodze.

Przypatrzmy się zblizka położeniu rzeczy.

Do lat szesnastu co najmniej, panna zajęta jest kształceniem się w naukach i rozwinięciem talentów, jeżeli jakie natura jej dała — bo i w tem kierunek jest u nas skrzywiony — uczymy każdą grać, śpiewać i malować, choćby do żadnej z tych sztuk daru nie miała. Gdy skończy oznaczony kurs nauk, zasmakowawszy w dobrem, pragnie iść dalej, czyta, uczy się, na gospodarowanie nie ma czasu, następnie idą zabawy, nieodłączone od młodego wieku, myśl o strojach; matka choćby najlepsza, przypuszcza że to jakoś będzie, że na naukę gospodarstwa znajdzie się czas później, a tu zjawia się konkurent — czas mija, panna staje się narzeczoną, miłość, zajęcia około przygotowania wyprawy — ślub — i młoda osoba staje się żoną,

wchodzi w obowiązki życia wcale do nich nie przygotowana, bez pojęcia i zrozumienia, że pracą swoją powinna wspólnie z mężem zarabiać na utrzymanie domu i rodziny — że na jej głowie leży tysiące obowiązków, a jeżeli zamieszka wieś, obojętnie przechodzi około skarbów natury, które rozumnie zużytkowane, podniosłyby gospodarstwo jej pieczy zostawione i dobrobyt ludu ją otaczającego, nie pojmuje w końcu, że na niej leży obowiązek wytworzenia dróg produkcyi kobiecego gospodarstwa, nietylko dla siebie, ale i dla niżej umysłowo stojącej klasy kobiet, razem z nią ten kąt ziemi zamieszkujących.

Jakaż więc na to rada — utworzyć szkołę, instytut, czy coś podobnego, gdzieby po skończeniu nauk, wchodząca w życie panna, odebrała ostateczne wykształcenie w tym kierunku. Są to jednak tylko pia-desideria, w których urzeczywistnienie ani ja, ani nikt z czytających moje projekta nie wierzy; kraj za biedny — tysiące pilniejszych rzeczy leży odłogiem, a ludzi bogatych coby poświęcali kapitały swe na filantropijne cele, nietylko u nas, ale wszędzie do rzadko zdarzających się wyjątków liczyć trzeba. Radzić jednak trzeba, może też słowo za słowem jak kropla wody za kroplą spadająca na kamień, wyżłobi chęć wprowadzenia w czyn coś podobnego. W położeniu rzeczy jakiejest trzeba radzić jak można, otóż podaję myśl, żeby w każdej okolicy kraju naszego, kilka pań znanych z gruntownie i wzorowo prowadzonego gospodarstwa, czy to z uczucia filantropii, czy wreszcie za opłatą, ofiarowały się kształcić młode osoby na dobre gospodynie, biorąc je do siebie na praktykę zupełnie, jak to ma miejsce z męzką młodzieżą. Panie obywatelki miałyby wielką pomoc i z niczem nie dające się porównać uczucie wewnętrznego zadowolenia.

Rozwińmy myśl naszą praktycznie — panie chcące przyjść swą pracą w pomoc młodej generacyi gospodyń, powinny się skomunikować z sobą, najlepiej zjechawszy się gdzie w umówionem miejscu. Każda z pań, może przyjąć do siebie na praktykę trzy panienki, tym sposobem i wspólne towarzystwo mieć będą i większą emulacyą w pracy. Jedna z panien zajmie się nabiałem wogóle i piwnicą, mając już i tak do czynienia w piwnicy z mleczywem; druga śpiżarnią, kuchnią i wszystkiem co w ten dział wchodzi; trzecia drobiem, trzodą, ogrodem, warzywem, pszczołami, jedwabnictwem i t. d. Po czterech miesiącach starannej i sumiennej pracy, mając do studjowania przed oczyma wzór całego gospodarstwa, prowadzonego umiejętną ręką przewodniczącej im osoby, każda z panien przej-

dzie do innego działu, a następnie po drugich czterech miesiącach do trzeciego, tym sposobem każda z uczennic w ciągu roku powinna być doskonale wykwalifikowaną we wszystkich działach gospodarstwa, a wróciwszy do domu, mając sobie zaraz oddany cały zarząd domu rodzicielskiego,, w ciągu roku powinna zdać, że tak powiem, egzamin z rocznego pobytu za domem, a wtedy dopiero jako kobieta może śmiało iść w życie, nie bojąc się przyjąć na siebie zbyt trudnych do spełnienia obowiązków żony, pani i obywatelki. Nie sądźcie, panie, aby taka nauka gospodarstwa, absorbowała młodą osobę tak, iżby na książkę, pióro, fortepian lub igłę czasu zbrakło — o nie! umiejętne rozłożenie czasu wszystko tu stanowi, naturalnie że za pierwszy warunek kładę ranne wstawanie, zajęcie się natychmiast po zrobieniu szybko toalety, obowiązkami gospodarczemi tak, aby przynajmniej połowa z nich przed śniadaniem była załatwioną, a reszta zaraz po śniadaniu, ponieważ jednak tego ściśle oznaczyć niepodobna, bo przy gospodarstwie są pewne zajęcia zajmujące dnie całe, więc tylko z wyjątkiem tych ważnych dni, w inne przynajmniej od południa może każda z praktykantek poświęcić kształceniu umysłu, czy talentów.

Wogóle żądamy dziś od kobiety, by wykształcenie jej umysłowe tak było prowadzone, aby umiała i mogła rządzić domem i trudnić się gospodarstwem, nie zaniedbując iść z postępem nauki, aby znała wszystko, co nauka nowego wykazuje, aby ją zajmowały kwestye społeczne, a od fortepianu lub pędzla, książki czy igły, umiała się oderwać, by przewodniczyć pracom około gospodarstwa sobie powierzonego,

Na obszycie siebie i w ogóle zrobienie tego, co toaleta nasza wymaga, znajdzie się czas po odbyciu gospodarczych czynności, nie sądzę aby dziś jeszcze znalazły się kobiety, które czas pozostały od koniecznych obowiązkowych zajęć zechciałyby poświęcić jakimś szydełkowym robótkom. Dziś gdy fabryki za bezcen prawie przedają nam tym podobne rzeczy, grzechem by było poświęcać drogi czas na takie bezmyślne prace, mogąc go lepiej zużytkować, czy to na własne kształcenie, czy na nauczenie własnej braci, czy na wytworzenie produkcyjnego gospodarstwa, zajmującego już więcej czasu, ale przynoszącego korzyści materyalne.

Otóż teraz chcę mówić o owem produkcyjnem kobiecem gospodarstwie, którego wytworzenie u nas będzie epoką rozwoju pracy naszej. Ile gałęzi tego gospodarstwa leży odłogiem, to przyzna każdy, kto obejrzy się w około siebie, czy w mie-

ście czy też mieszkając na wsi; kto spojrzy wreszcie jakie summy wychodzą za granicę corocznie, tylko za to, co gdzieindziej nie kto inny, tylko kobiety produkują. Przejdźmy tylko myślą wystawę składów delikatesów, — nie mówię już o likierach i serach zagranicznych, które to ostatnie w niektórych gospodarstwach wyborowe już produkują i których produkcya powinna dojść u nas w kraju, gdzie jest łąk i paszy poddostatkiem, do doskonałości. Likiery zaś sama na małą skalę wyrabiam w domu, szczycąc się że uchodzą za dobre; mając zaś alembik i prowadząc ten przemysł na większą skalę, szczególniej gdzie jest gorzelnia, można bardzo łatwo, zasięgając rad chemii, nauki dziś stojącej w programie nauk wyższych zakładów naukowych kobiecych, dojść do tych rezultatów, co we Francyi lub Holandyi, bo jak to mówią: święci garnków nie lepią. Powtarzam jednak, pomijając te działy, spójrzmy na te mnóstwo słoików, słoiczków, flaszeczek różnych kształtów, które ładnie poowijane i popieczętowane zawierają tylko różne, przeróżne konserwy zagraniczne owoców u nas chodowanych.

Mam najsilniejsze przekonanie, że wiele z nas umiejętnie robi je daleko lepsze, ale żadna nie weźmie się do ujęcia ich w formy wykwintnej elegancyi, tak potrzebnej dla oka przy sprzedaży. Wiemy jak powierzchowna strona nęci w każdej rzeczy i we wszystkiem co nas otacza, cóż dopiero w przedmiotach pożywienia, które im estetyczniej podane, tem lepiej zdają się smakować. Spójrzmy w inną stronę. W każdem europejskiem stołecznem mieście, spotykamy na targu drób zabity, tłusty, wypaszony, zdatny w każdej chwili do użycia, u nas zaledwie w całem mieście znajduje się dwa sklepy, gdzie to ma miejsce, za bajeczne ceny i to nie szczególny. We Francyi przemysł ten stoi tak wysoko, tak jest rozwinięty, iż obieg handlowy drobiu w gospodarstwach wiejskich, wynosił w ostatnich latach około 400 milionów franków, czyli przeszło 100 milionów rubli, co przewyższało w czwórnasób wartość kapitału zakładowego. Cóż mówić o trzodzie chlewnej, przynoszącej tak ogromne zyski, tak zaciekle poszukiwanej u nas przez naszych sąsiadów pruskich. Sprzedana wypaszona, lub przerobiona na westfalskie szynki, węgierskie słoniny, włoskie salaminy, a w końcu na wyborne suszone polskie kiełbasy, przynosiłaby wielkie dochody.

Las, łąki, podają także sposób produkcyi, zbieranie ziół potrzebnych dla aptek, za pomocą dzieci 10—12 letnich, nie zdatnych jeszcze do innej pracy, grzyby, orzechy, jabłka leśne,

wreszcie zakładanie ulów w przyjaznych ku temu okolicznościach i miejscowościach, gdzie dużo kwiecia; ogród warzywny, inspekta, wysadki, zbieranie nasion, suszenie owoców, przerabianie ich w najrozmaitszy sposób, słowem wszędzie gdzie spojrzeć, leżą odłogiem pola do produkcyjnego gospodarstwa kobiecego. Nie pozwolę sobie przeciwstawić nieumiejętności naszej, na wszystko co wyżej powiedziałam, są przepisy w naszym języku, a jeżeli nie dość umiejętne i dokładne, znajdą się w obcych językach dzieła, lub ludzie specyalni, którzy za opłatą każdej rzeczy nauczą. Nie należy się tylko zrażać pierwszą lub drugą nieudaną próbą,— chcieć jest umieć — uważam to za pewnik nieodwołalny.

W miejsce uprawy lnu i roboty płótna, które przy dzisiejszych naszych stosunkach ekonomicznych, uważam za bezowocne, mamy jedwabnictwo, uprawę morwy i całą tę nową pracę, do której każda inteligentna kobieta, kochająca kraj i lubiąca pracować z zamiłowania, powinna się całem sercem garnąć. Płaca robotnika czy robotnicy, jest dziś u nas tak drogą, że zachodu około dobrej uprawy lnu, a następnie przędzenia i tkania, nie opłaci nigdy, dziś gdy nam Niemcy przysyłają prawie za bezcen płótna, wprawdzie mieszane z bawełną, nie warto dla wyrobu płótna poświęcać czas drogo opłacony na uprawę lnu. Zato jedwabnictwo daje pole paniom, panienkom, a nawet dziewczynkom podlotkom i chłopczykom bawić się w pracę, która potrzebuje starania, myśli, ale nie siły, i z którą ściśle jest złączona filantropia rozkrzewienia tego przemysłu w kraju. Dowiedzionem jest, że morwa się zaaklimatyzowała u nas, dlaczegóż my kobiety, lubiące się stroić w jedwabie, mamy je zawdzięczać Francyi, Szwajcaryi i Włochom, kiedy za tańsze pieniądze możemy, jeżeli chcieć będziemy, mieć własne jedwabie.

Zostaje ostatnia, najważniejsza gałęź przemysłu dla kobiety, nabiał, do dziś dnia zostający w ręku żydów pachciarzy. Zajęcie miłe, spokojne nie wysilające, potrzebujące tylko jak dziecię, ciągłego starania i myśli, a dające chleb pewny. Dawno miałam na myśli zwrócić uwagę wielu rodzin, zostających bez utrzymania, mających mały jaki fundusik, aby się zwróciły ku temu rodzajowii pracy. Patrzmy, żyd nie mający żadnego kapitału, bierze w pacht kilkadziesiąt krów od pana i jeżeli porządny człowiek, wyżywia liczną rodzinę i w lat parę kapitalizuje tyle, że staje się bankierem całej miejscowości, a nawet pożycza w potrzebie panu, rzuca się na różne gałęzie przemysłu, w końcu z biegiem lat (dziś gdy już wolno), kupuje mały fol-

warczek, lub kamienicę w mieście gubernialnem, wystawia oberżę, zakłada hotel i t. p. Dlaczegóż pozwalamy sobie z przed nosa, jak to mówią, brać tę gałęź czysto polskiego pomysłu. Dawniej bowiem prababki nasze same dozorowały mleczywa i nie wstydziły się posyłać masła i syry swego wyrobu na targi. Jeżeli jeszcze ktoś ma jaki fundusik biorąc pacht i może sam swoje mieć krowy, któreby w umowie stały na dworskiej oborze i paszy, kapitał będzie mu procentował lepiej od wszystkich papierów publicznych, a jak się czytelnicy z następnego artykułu o mleku przekonają, kapitał taki wielkie zyski przynosi. Przy zajęciu się pachtem cała rodzina może mieć zatrudnienie, bo nawet ojciec czy brat, jeżeli jest, może się trudnić administracyą, sprzedażą i rachunkami. W braku zaś mężczyzny, co najczęściej ma miejsce u podupadłych rodzin, niechże się kobieta nauczy handlować.

Tu jest sęk, nie dość mieć dobry pacht, trzeba go umieć korzystnie i umiejętnie spieniężyć. Kobiety powinny znać się na handlu i wiedzieć gdzie i kiedy co sprzedawać; — mieć pewne miejsca zbytu, — jeżeli już własnych sklepów stowarzyszonych dotąd mieć nie mogą — niech próby swego pomysłu przywożą do stołecznych miast, niech przyjmują zamówienia od właściwych przedsiębierców i podług tego niech odstawiają żądaną ilość i jakość punktualnie na dzień oznaczony. Jeżeli w każdej czynności naszej słowo uważane być powinno za świętość, w handlu nie może chybić, pod utratą dalszych stosunków, które należy bardzo szanować, gdyż raz zerwane trudno zawiązać na nowo, a w handlu możność zbytu ciągła i pewna, pod raz przyjętemi warunkami, jest rzeczą zbyt ważną, aby nią pomiatać można: do tego bowiem zastosować trzeba czas i uwarunkowanie sprzedanego przedmiotu — i od tego zależy cały zarobek.

Wracając się do myśli przewodniczącej nam, pragniemy, aby panie prowadzące wzorowe wiejskie gospodarstwa, czy to z filantropijnego poczucia obowiązku dla kraju, czy za opłatą umówioną, przyjmując panny na praktykantki, odrazu wprowadziły w system nauki gospodarstwa, choć jedną jaką gałęź przynoszącą dochód, tak aby młoda osoba rozwijając u siebie następnie produkcyjne gospodarstwo, miała już pewne ku temu dane, a co więcej nie mówię już, aby sobie tego zajęcia za ubliżenie nie uważała, bo w XIX-ym wieku postępu o tem mowy być nie może, ale po prostu, aby tę pracę w jakimkol-

wiek ją położeniu los postawi, uważała za obywatelski obowiązek dla kraju do spełnienia.

Oby słowa moje plon przyniosły! Dumną czuć się będę jeżeli choć w jednej okolicy kraju, podobny praktyczny sposób nauki gospodarstwa wejdzie w wykonanie.

Zwracam uwagę czytelniczek na artykuł następujący „O gospodarstwie mlecznem,“ który z niniejszym jasno potwierdza projekta tu podane.

Lucyna Ćwierczakiewicz.

GOSPODARSTWO MLECZNE.

Znana jest wszystkim wysoka pod względem pożywienia wartość mleka i wszelkich z niego przetworów. Wszędzie, gdzie tylko jest możność hodowania zwierząt dających mleko, zajęcie się mleczywem, by takowe mieć w obfitości i odpowiednim gatunku, stanowi jeden z ważniejszych przedmiotów gospodarstwa. Są miejscowości, gdzie mleczywo jest jednym z główniejszych pokarmów ogółu, w innych znowu stanowi ważny artykuł handlowy.

W całej Europie i innych krajach ucywilizowanych, mleko i to co z niego się wyrabia jest już nie tylko poszukiwanem, ale niezbędnem do życia i te społeczeństwa bez mleka równie jak i bez chleba wyżyć by już dziś nie mogły.

Jeżeliby obliczyć ogólną wartość rocznie, spożywanego w tych krajach mleka, to wypadną na pieniądze miliardy, wymagające do wytworzenia się ogromnych summ w nakładzie: na inwentarze, pasze, budowle, naczynia, przyrządy i ogromu pracy ludzkiej opartej na doświadczeniu i naukowych wiadomościach.

Powodem tego ogólnego poszukiwania i żądania mleczywa jest jego wartość pod względem pożywności. Jest-to pokarm najdostępniejszy naszemu organizmowi i najłatwiejszy by go sobie bez wysileń uswoił.

Wiadomo jest powszechnie, że przyjmowane pokarmy przechodząc przewodem pokarmowym dostarczają pożywienia organizmowi. Przeto trawienie polega na tem ażeby z pokarmów spożytych pociągnąć tylko to co organizmowi przydać się może. Przyjmowane pokarmy, chociaż i zawierają to co jest potrzebne do kształtowania organizmu, to jednak te części są albo w innym stanie, albo w połączeniach nieodpowiednich,

jednem słowem w stanie różniącym się od składu krwi i soków karmiącej się istoty.

Więc to tylko na pożytek organizmu pójść może, w przewód pokarmowy będzie w stanie odpowiednio przerobić i w stanie płynnym organom absorbującym, wsysającym, obficie w przewodzie pokarmowym rozłożonym podać.

Ten pożytek organizmu wtedy będzie rzeczywisty, gdy wydatek sił i zasobów przewodu pokarmowego, na przerobienie i rozpuszczenie pokarmów, będzie znacznie mniejszy od wartości odżywczej wytworzonych w ten sposób soków i jeżeli w tych sokach wraz z częściami odżywczemi, nie będą zabierane części organizmowi niepotrzebne lub szkodliwe.

Dla organizmów zwierzęcych potrzebne są ciała służące do utrzymania właściwego ciepła i ciała karmiące. Do pierwszych należą: tłuszcze, krochmal, cukier i tym podobne połączenia węglo wodorowe. Do drugich zaś należeć będą: białko, włóknik, klej i inne połączenia azotowe, a także małe przymieszki mineralne, jak wapno, siarka, żelazo i t. p.

Mleko zawiera w swym składzie prawie wszystkie te ciała a mianowicie tłuszcz i mleczny cukier, jako połączenia węglo wodorowe służyć mogące do podtrzymania ciepła, białko, sernik mleczny, protein i t. p. części azotowe oraz sole mineralne złożone: z wapna, potażu, sodu, żelaza i kwasów: węglowego, siarczanego i chloru, z których organizm się odtwarza, mała ilość gazów i jeszcze mniejsza przymieszka innych różnych ciał, ułatwiać mogą trawienie, to jest uswojenie sobie z pokarmu tego, co organizmowi jest potrzebne. Te wszystkie ciała są rozpuszczone w znacznej ilości wody jeden tłuszcz jest w stanie zawieszenia to jest będąc w drobnych cząsteczkach jest z płynem mocno zmięszany. A więc mleko choćby innego zwierzęcia nie tylko że zawiera części składowe odpowiadające potrzebom organizmu lecz nawet jest najdostępniejszym dla trawienia pokarmem.

Samo przez się rozumie, że mleko będąc przeznaczone na pierwszy i jedyny pokarm nowonarodzonych zwierząt, przedewszystkiem zawierać musi takie części składowe, które do podtrzymania i rozwijania tych młodych organizmów są niezbędne. A więc i w mleku różnych zwierząt wyżej wyrazom części znajdować się będą lecz w rozmaitej proporcyi.

I tak mleko zwierząt mięsożernych obfituje w tłuszcz i sernik uboższe jest za to w cukier. Mleko zrosło kopytnych zawiera mniej tłuszczu od mleka przeżuwających. W mleku tych

ostatnich trafiają się zapachi goryczki i farbniki spożywanych przez nie roślin. W ogóle tak u tych jako i u innych zwierząt niektóre części składowe pokarmu trafiają się w ich mleku jako przymieszki szacowe i przypadkowe.

Z tego cośmy wyżej powiedzieli pokazuje się że mleko którego bądź zwierzęcia będzie dla nas dobrym pokarmem. Oddane zostało jednak pierwszeństwo mleku krowiemu, bo przy właściwej chodowli krowa może wydać znacznie większą ilość dobrego mleka aniżeli którekolwiek inne zwierze; i chociaż niektórych zwierząt mleko więcej się zbliża w swym składzie do mleka ludzkiego, to jednak i krowie różni się od tego ostatniego nie wiele, i to głównie posiadając więcej tłuszczu, a który oddzielony przedstawia cenny dodatek do innych pokarmów. I tak znajduje się w mleku:

	człowieka	krowy	oślicy	kozy
Wody . . .	88,6	87,4	90,5	82,0
Masła . . .	2,5	4,0	1,4	4,5
Cukru i rozmaitych soli.	4,9	5,0	6,4	4,5
Ciał proteinowych . . .	3,9	3,6	1,7	9,0.

Ma się rozumieć że stosunek ciał powyżej wymienionych ulega pewnym zmianom zależnym od pożywienia, wieku rassy konstytucyi czasu dojenia pory roku, sposobu utrzymania i t. p., zwierzęcia dającego mleko.

Chodowla krów w wielu miejscowościach jest rozwinięta na wielką skalę i obrót mleka oraz jego przetworów stanowi tam jedną z główniejszych gałęzi przemysłu rolniczego.

Jak wiemy mleko używa się na pokarm w różnych postaciach. Mleko świeże w zupełnej całości swoich części składowych, mając za sobą wiele warunków korzystnych, przedstawia też i bardzo wiele niedogodności. A najprzód nie długo po wydojeniu tłuszczowe kulki wydzielają się z niego i jako lżejsze zbierają się na powierzchni w postaci śmietany,—to jest mleko rozdzieli się w ten sposób na dwie warstwy. Następnie sernik i białko, pod wpływem kwasu mlecznego wytwarzającego się z mlecznego cukru, zcinają się w massę stałą, miekką, twaróg, zawieszoną w pozostałej serwatce, to jest wodzie zabielonej pozostałemi w niej częściami warstw już wydzielonych, a także cukrem lub kwasem mlecznym, solami i ciałami nieorganicznemi, które do powyższych 2-ch warstw nie zostały zabrane.

To znowu w pewnych wypadkach, przy wyższej trochę temperaturze, mleko kwaśnieje odrazu przez przejście cukru w kwas, takie mleko nie wydzieliwszy jeszcze z siebie śmietany, ani nie zsiadłszy się na twaróg, kwaśnieje i w gotowaniu waży się.

Jako środek zabezpieczający mleko od ścinania się i zbyt prędkiego skwaśnienia służy przegotowanie, lecz znowu przegotowane mleko nie ma już warunków tak dla nas skutecznych jak mleko surowe.

Gdyby użycie mleka ograniczało się do stanu zupełnej świeżości, to takowe nieprzedstawiałoby tych ogromnych korzyści, o których już wyżej mówiliśmy. Lecz mleko, właśnie ulegając opisanym przemianom, przedstawia dopiero ważny artykuł handlu i przemysłu. Z tych przemian przemysł korzysta, poddaje mleczywo dalszym przerobieniom, otrzymuje i rozwozi produkty, dla swej wartości pożywnej cenne i poszukiwane.

Nie mówiąc już o pierwszym rozdziale na śmietankę i mleko zbierane, obydwa produkty w pożywieniu naszem, ważne łatwiej konserwujące się i łatwiej znoszące dalsze transporta niżeli mleko świeże, z mleczywa wyrabia się masło i sery, których ilość i wartość dochodzi, w ostatnich czasach, do bajecznych cyfr.

Danija wywozi rocznie do Chin i Japonii samego masła około 24 milionów funtów. Produkcyę Stanów Zjednoczonych obecnie obliczają przeszło na 1 miliard funtów masła i 2 miliardy funtów sera, pomimo to jeden z tamtejszych dzienników rolniczy uważa że przemysł ten jest dopiero w początkach należnego rozwoju. Produkcyą roczną Francyi, wyrobów z mleczywa obliczają na $1^1/_2$ miliarda franków. Że Szwajcaryi, w ostatnich latach wywożono rocznie serów przeszło po 40 milionów funtów; z Państwa niemieckiego zaś, przeszło za 8 milionów talarów. Podobnież i w Anglii produkcya nabiałowa ogromnych cyfr dosięga. W Szwecyi, Holsztynie i Finladyi produkta te stanowią jeden z głównych przedmiotów handlu wywozowego.

Możność korzystnej sprzedaży, tak znacznych ilości wyrobów z mleczywa pociągnęła ku tej produkcyi znaczne kapitały, utworzyły się stowarzyszenia wyrobów z mleczywa, szczególniej w stanach zjednoczonych Ameryki północnej i Szkocii. Zwrócono uwagę na warunki produkcyi, wprowadzono możliwe ulepszenia na zasadzie danych naukowych i praktycznych. I rzeczywiście przemysł ten dzisiaj, wyłamawszy się z niezdającej sobie sprawy

ze swych czynności zastarzałej rutyny, wszedł na drogę racionalnego fabrycznego postępu.

Jednym z najpierwszych warunków jest staranie: aby rassa utrzymywanych bydląt była odpowiednia miejscowości i paszy, następnie o odpowiednie utrzymanie i właściwe pomieszczenie tego inwentarza i nakoniec o prawidłowe dojenie.

Po wydojeniu mleka zaczyna się dopiero zajęcie dla właściwego przemysłu mlecznego. Najpierwsza czynność jest przechowanie mleka w odpowiedniem pomieszczeniu, ażeby dać ustać się na powierzchni tłuszczom, śmietance, użyć się mającym do wyrobu masła oddzielając je w ten sposób od reszty mleka używanego na wyrób serów.

Pierwszym warunkiem jest wzorowa czystość naczyń — po każdem użyciu naczynie powinno być doskonale wymyte i wywietrzone, ażeby pozostałe w niem skwaśniałe cząstki poprzedniego mleka niezepsuły świeżego. Obecnie w większych i racionalnych zakładach używają do tego naczyń żelaznych emaliowanych, te jakkolwiek wymagają pierwiastkowo znacznego nakładu jednak są łatwiejsze do utrzymania w czystości i trwałością równoważą niższą cenę glinianych, które to ostatnie dobrze jest myć wodą wapienną lub lekkim roztworem sody.

Na ustawanie się śmietany ma także wpływ forma naczynia. W naczyniach płaskich szerokich kulki tłuszczu łatwiej wydostają się na wierzch. I po ustaniu się śmietany pozostałe mleko będzie chudsze od mleka ustającego się w naczyniach wązkich a wysokich, w których mleko da mniej śmietany bo dużo tłuszczu w nim pozostanie nie mogąc wybić się na wierzch przez wysoką warstwę mleka.

Następnie w pomieszczeniu gdzie się mleko przechowuje niezbędna jest *czystość* i *przewiewność powietrza przy odpowiedniej wilgoci takowego* i *stosownie nizkiej temperaturze.* Zadaniem ustawania się mleka jest wydzielenie z niego śmietany to jest kulek tłuszczowych które jako lżejsze zbierają się na wierzchu, oraz niedopuszczenie zbytniego przejścia mleczanów w kwasy.

Dla tego należy dołożyć starania ażeby wydzielenie się śmietany nastąpiło o ile można najprędzej za nim reszta mleka skwaśnieje. Starania te głównie zawierać się będą w tem, ażeby mleko ustawało się o ile można w nizkiej temperaturze zbliżającej się do 2 stopni ciepła a nawet do 0.

Dawniej sądzono, że właściwa temperatura ustawania się mleka jest między 12 i 16 stopni ciepła, i wiadomo jest po-

wszechnie że w temperaturze 15 stopni ustaje się mleko w ciągu 36 godzin; oziembiając je do 6 stopni ciepła śmietana wydzieli się w ciągu 24 godzin, a przy 2 tylko stopniach ciepła zupełne wydzielenie śmietany nastąpi już po 12 godzinach — przy tak nizkiej temperaturze unoszący się tłuszcz pod górę nie będzie zabierał z sobą, chyba w nieznoszącej ilości, cząstek sernika, białka, cukru i t. p., które w następstwie psują smak i szkodzą trwałości masła.

Zniżenie bowiem temperatury utrzymując ją wszelako około 4 stopni ciepła, zgęści wodę wraz z ciałami w niej rozpuszczonemi i powiększy jej ciężar i utrzymywać ją będzie bliżej spodu naczynia, przez co ułatwi lekkim kulkom tłuszczowym wybijanie się na wierzch, prawie bez przymieszek. Gdy zaś zużywać będziemy na to więcej czasu, przy temperaturze niewiele nawet wyższej, to nieuniknienie część cukru mlecznego przejdzie w kwas mleczny, pod którego wpływem sernik ścinać się zacznie; tak więc sernik osadzający się z roztworu jako i kwas, znajdujący się już w serniku, uniesione zostaną przez tłuszcz do górnych warstw śmietany, w której to warstwie kulki tłuszczowe pływać będą w zakwaszonym płynie pozostałości mlecznych tak więc oziębiając mleko nietylko otrzymamy w ten sposób największą ilość śmietany i w prędkim czasie, lecz śmietana ta będzie wolna od ciał nie tłuszczowych psujących smak i trwałość śmietany i masła. Powietrze zanieczyszczone zawierając w sobie obce gazy, wyziewy i szczątki organiczne w zetknięciu z mlekiem przenika w nie i może spowodować rozkład, fermentacie i inne przeobrażenia w częściach składowych mleka, oraz rozwinięcie się w niem grzybów to jest pleśni, przez to tak samo mleko jako i wyroby z niego poczynione nabrać mogą niewłaściwego smaku, zapachów obcych i stęchlizny. Dla utrzymania czystości powietrza niezbędna jest przewiewność pomieszczenia gdzie się mleko ustaje. Używana do chłodzenia ustającego się mleka woda z lodem, a gdzie można woda źródlana bieżąca, będąc zimniejszą od otaczającego powietrza, wywoła i powiększy naturalny przeciąg a nasycając powietrze parami oziębiać je będzie i utrzymywać w stanie świeżości. Nadto wilgoć ochłodzonego powietrza nie dopuści utworzenia się na powierzchni śmietany warstwy stwardniałej i zgorzkłej, której gorycz udziela się następnie masłu. Przytem napojone wilgocią powietrze wyciągnie z łatwością z mleka zapach obory, który także udzieliłby się i masłu. Przy tem zwrócić należy uwagę, że powietrze zepsute jako cięższe od czystego opada na

dół i dolne warstwy są zawsze więcej od wyższych zanieczyszczone, a więc należy się starać mleko, masło i śmietanę ustawiać nie na podłodze lecz na ławkach lub stołach przynajmniej na łokieć wysokich.

Odpowiednio do tych warunków w Ameryce budują osobne mleczarnie. Wybierają miejscowość w blizkości źródła jeżeli można wyżej położonego, najlepiej więc na pochyłości wzgórza, tak żeby woda mogła być wprowadzoną do budynku kanałem o łokieć wznoszącym się nad podłogę, ażeby powietrze z sąsiedztwa nie było zanieczyszczone, żeby budowla nie była wystawiona na zbytnie działanie słońca i wiatrów i przez to nie ulegała zbyt rażącym i raptownym zmianom temperatury. Przy wyborze źródła starają się wyszukać takie które ma wodę dostatecznie zimną, które oczyściwszy w zupełności wykładają kamieniami i przykrywają dla zabezpieczenia od zanieczyszczenia się i od działania promieni słonecznych. Jeżeli wodę ze źródła do mleczarni nie można wprowadzić wprost, lecz należy ją sprowadzać rurami, to takowe układane są w ziemi przynajmniej na głębokości 4 stóp dla zabezpieczenia wody w czasie przebiegu od zmian temperatury. Mleczarnie budują z kamienia lub cegły unikając drzewa, które tu zawsze wywierać by mogło szkodliwe skutki. Otwory na okna umieszczają się w ścianie północnej i wschodniej, otwory wentylacyjne do przeciągu powietrza umieszczają w górze nad oknami i w suficie. Jak tym otworom, tak i otworom dla wchodzącej i wychodzącej wody, dają dostateczne wymiary, najmniej po łokciu, półtora, a nawet i dwa łokcie szerokości, lecz zakratowawszy je obijają gęstą metalową siatką dla zabezpieczenia się od napaści szczurów myszy i innych na mleko łakomych zwierząt i skrzydlatych owadów. Grubość murów budynku zastosowywa się do miejscowości, tak żeby dostatecznie zabezpieczały wnętrze jego od zmian temperatury. Grunt pod budynkiem drenują koniecznie, ze względu że inne skutki przyczynia wilgoć wychodząca z murów, a inne wilgotne powietrze nasycone parami świeżej czystej wody. Wewnątrz mury tynkują i bielą dość często, kilka razy do roku. Kanał dla przebiegu wody i posadzkę robią z cementu, w wolnych miejscach, przy ścianie, zamiast stołu wystawiają cementem pokryte przymurki na półtorałokcia wysokie i odpowiedniej szerokości, w środku można wymurować takiż trzon lub postawić stół, dla ustawiania na nim wyrobionego masła i śmietany. Kanał obiega na około całą salę a czasami tylko 3 jej ściany, zawsze jednak otwory,

któremi woda wchodzi i wychodzi mieszczą się w tej samej ścianie a środek stancyi jest wolny. Kanał dają szerokości najmniej cali 18, tak żeby można było w nim ustawiać naczynia z mlekiem, zanużające się w wodzie na 3 cale i mieszczące mleka koło 10-ciu kwart. Przyczem obliczają że na dwadzieścia krów potrzeba powierzchni wody w kanałach około 100 stóp kwadratowych.

Często w tym samym budynku lub blizko znajduje się pomieszczenie do wyrobu masła i serów. W zimie ogrzewają mleczarnie zapomocą powietrza nagrzewanego w piecach na zewnątrz.

Tego rodzaju mleczarnie jak kolwiek praktyczne, korzystne i dające się wybudować łatwo i tanio wymagają wszelako gospodarstwa mlecznego rozwiniętego na większą skalę i w wielu wypadkach urządzenie ich mogłoby spotkać nieprzełamane trudności.

Dla tego do chłodzenia mleka używano i używają dotąd jeszcze rozmaitego rodzaju sposobów i przyrządów wymagających osobnych piwnic, pomieszczeń, statków i wielkiej liczby rąk. Niedawno dopiero Wieland podał nadzwyczaj prosty i łatwej budowy przyrząd do oziębiania mleka następnie do wypuszczenia pozostałego po ustaniu się śmietany unikając tym sposobem zbierania jej łyżką. Jestto skrzynia drewniana bez wieka, zatem z wierzchu otwarta głęboka na jedną stopę, szeroka stóp pięć a długa 10, mocno zbudowana i ustawiona na rusztowaniu z nóg silnie związanych mniej niż łokieć wysokich. Skrzynia wewnątrz, w poprzek długości rozdziela się na cztery przedziały trzema drewnianemi przegródkami, przedziały obijają się szczelnie blachą cynkową żeby przez nią woda nieprzechodziła i niepsuła skrzyni. Nad jedną z krawędzi po długości skrzyni przymocowywa się rura komunikująca z rezerwoarem z zimną wodą, od tej rury do każdego przedziału prowadzą wentyle, lub zakrzywione rurki zamykane kranikami pod skrzynią u przeciwległej krawędzi umieszczona jest rura odciekowa komunikująca się mniejszemi rurkami także zaopatrzonemi w krany z każdym przedziałem osobno, tak aby puściwszy wodę górną rurą tyle jej do każdego przedziału napływało ile jednocześnie dolną odpływać może. W każdy z przedziałów wstawia się żelazną emaliowaną wanienkę na nóżkach, żeby pomiędzy dnem skrzyni i wanienki pozostawał cal wolnego miejsca na przeciek wody, a między ścianami wanienki i przedziału skrzyni, żeby zostało 1 i pół cala odstępu, tak więc żeby

wanienka ze wszystkich czterech stron i pod dnem mogła być otoczona bieżącą wodą. W każdej wanience u samego dna znajduje się otwór do którego wśróbowywa się rurkę, a ta przechodząc przez scianę skrzyni wychodzi na zewnątrz i zamyka się kranikiem. Po wstawieniu wanienki i wśróbowania rurki, nalewa się mleko do takowej i jednocześnie puszcza się wodę do przedziału, tak ażeby napełniła przestrzeń między wanienką i scianami przedziału pozostawiając jednak cal wolnego miejsca od wierszchu, wtedy otwiera się kran dolnej rurki przedziału i utrzymuje się ciągły przepływ wody. Jeżeli woda nie była oziębiona w rezerwoarze, to wanienki w skrzyni układają się lodem, ażeby doprowadziwszy wodę do odpowiedniej temperatury mleko ohłodzić i utrzymać w cieple niewyżej 3 lub 4 stopni ciepła. Skoro śmietanka ustoi się, co trwa zwykle nie dłużej jak 12 do 15 godzin, niepotrzeba jej zbierać łyżką, lecz otwożywszy kranik rurki wychodzący z wanienki spuszcza się nim mleko, w wanience zaś pozostaje śmietanka. Mając tak urządzony przyrząd można tak mleko jako i śmietankę segregować na gęstsze i rzadsze, tłuściejsze i mniej tłuste. Budowa jest nadzwyczaj prosta wymaga małej obsługi tem bardziej, że uwalnia od noszenia mleka do piwnicy lub lodowni co szczególniej w czasie lata jest niezbędne; bo całą tę manipulacyę można odbywać w izbie, która powinna być przewiewna, wychodzić na północ, powinna być dostatecznie zabezpieczona tak od gorąca, jako i różnych niepotrzebnych odorów i rozmaitych większych mniejszych i drobnych nieproszonych gości. Przyczem zwraca się uwagę, żeby niemięszać z sobą mleka żóżnych udojów; i w razie potrzeby kwaśnej śmietany, czy na masło czy do użytku, dać śmietanie skwaśnieć już po odciągnięciu z podniej mleka. Innego rodzaju przyrządów i sposobów wydzielania śmietany z mleka nieopisujemy, jest bardzo wiele, ocenić ich wartość i doniosłość nietrudno trzymając się zasad tu powyżej podanych.

Mleko ten cenny i powszechnie poszukiwany produkt, w sprzedaży b. często ulega rozmaitym podrobieniom i fałszowaniu. Najpierwsze i najwłaściwsze dla powiększania ilości, jest rozcieńczanie wodą, dodanie zbieranego mleka do niezburzonego, zebranie części śmietanki z niezbieranego, i dodanie mleka do śmietanki. Tego rodzaju fałszowania, jak kolwiek należą do rzędu oszukaństw i przynoszą krzywdę kupującmu, jednak jako nie wpływając bez pośrednio na zdrowie mniej są szkodliwe. Dla przechowania się o podobnem podrobieniu służą oso-

bne przyrządy rozmaitej budowy polegające na wadze właściwej mleka i śmietanki, różnych tak między sobą, jako też i różnych od wody i na własności poloryzacyjnej światło przez cukier znajdujący się w mleku, który będąc więcej lub mniej rozcieńczonym, tę własność w większym lub mniejszym stopniu objawiać będzie. Praktyczny sposób bodaj pozostaje jedyny wprawa oka i smak. Jednak we Francyi przepisami policyjnymi oznaczona jest możliwa przymieszka wody do mleka sprzedawanego na targach, i mleko zawierające więcej takowej zostaje niszczone.

Lecz przy sprzedarzy, dodawszy wody do mleka, chcąc oszukać wprawne oko nabywcy, starają się nie raz nadać mleku pozór niefałszowanego; przez różne dodatki powrócić mu kolor żółtawy i właściwą gęstość. Do tego używają różnych ciał, częściej trafijące się są: cukier, gumma, klej roślinny z kaszy wygotowany, krochmal, dekstrina (produkt z krochmalu) mąka, białko, żółtko od jaj, klej zwierzęcy, emulsja z siemienia lnianego, roztarty mózg, kreda, woda z mydłem i t. p. Tego rodzaju fałsze trafiają się rzadziej wymagają pewnej umiejętności i wprawy w dopełnieniu mięszaniny, żeby się nie ujawnić od razu, niemniej przeto czynią mleko w użyciu nie raz szkodliwym do przechowania i przerobień niezdolnem. Wykrycie tych przymieszek przy użyciu właściwych przyrządów i odczynników chemicznych nieprzedstawia trudności; wymaga jednak czasu i znajomości ścisłych nauk, a więc i tu dla kupujących pozostaje wprawa oparta na znajomości smaku i wyglądu dobrego mleka, jako środek zabezpieczenia się od oszukaństwa.

Wszelako na targach w większych miastach policya kontroluje sprzedaż mleka, podejrzane podaje się rozbiorowi i w razie wykrycia fałszu winni ulegają odpowiedzialności sądowej.

Że śmietanki i śmietany to jest zakwaśniałej śmietanki, jak wiemy wyrabia się masło.

W ostatniech czasach dla przyspieszenia i dla wydobycia jak największej ilości tłuszczu wyrabiają masło z mleka niezbieranego, trochę nadkwaśniałego a nawet z mleka prosto od krowy. Ciężar właściwy mleka średnio biorąc przyjmuje się 1,032, jak wiemy wody jest w nim najwięcej, to jest około 87 procentów, tłuszczów biorąc na wagę $^1|_{30}$ część, sernika od $^1|_{25}$ do $^1|_{20}$ blisko tyleż cukru mlecznego i $^1|_{200}$ część, różnych soli mineralnych. Cyfry te zależnie od różnej wartości mleka odpewiednim zmianom ulegać będą. Zawsze jednak w mleku znajdujemy znaczną ilość wody, w której są rozpuszczone sole mineralne, cukier,

klejkowate części, śernik i t. p. Tłuszcz zaś jest w niej tylko zawieszony, tak jak w emulsii.

To jest w stanie bardzo drobnych kulek różniących się między sobą wielkością dobrze z wodą zmięszany. Niektóre z tych kulek szczególniej większe są otoczone jak by błonką sernika dość mocną i elastyczną by przy zwyczajnych warunkach wewnątrz zawarty tłuszcz w zamknięciu utrzymać.

Kulki tłuszczu jako lżejsze mają dążność do wybicia się na wierzch, gdy mleko zostaje w spokoju, w śmietance lub śmietanie ten stan zawieszenia choć znacznie zgęszczony utrzymuje się. Tak więc śmietanę czy mleko możemy sobie wyobrazić jako zbiór tych ciałek bardzo drobnych po rozdzielanych surowicą lub serwatką. Jak wiemy tłuszcz ma własność zlepiania się w jedno lepką massę; wyrób więc masła polegać będzie na tem, ażeby przez wstrząśnienie rozbić powłokę sernika niektórych kulek tłuszczowych, doprowadzić je do bezpośredniego między sobą zbliżenia się i zlepienia wydaliwszy z pomiędzy nich wodę z roztworami innych części przeszkadzającą temu zlepieniu.

W pozostałym po zbiciu masła płynie, w maślance, znajdują się resztki rozpuszczonego sernika, cukier i powstały z niego kwas mleczny, oraz inne rozpuszczone sole i resztki tłuszczu; jest to napój chłodzący, pożywny, lecz nie tak łatwo strawny. Jak z tej maślanki prawie niepodobna jest wszystek tłuszcz wydzielić, tak też ona i w najlepiej wyrobionym maśle, choć w małej ilości, lecz zawsze się posostaje i nawet nadaje masłu świeżemu właściwy, słodkawy smak od zawartego w niej cukru. Tak więc masło znajdujemy gotowym produktem w mleku i wyrób polega tylko na umiejętnem wydzieleniu go w stanie o ile można najczystszem i w jak największej ilości. Nie wytwarzają się tu żadne nowe połączenia a nawet trzeba starannie unikać wszelkich zmian w składzie części tłuszczu mlecznego. W skład tego tłuszczu wchodzą połączenia kwasów tłuszczowych, płynnych i stałych, stearynowego, palmitinowego, olejowego, kaprinowego, kaprilowego, kapronowego, masłowego i t. p. z tłuszczami zasadowemi: glicerdami, myrtisinami i t. p. kwasy i zasady tłuszczowe mają właściwe sobie zapachy i smak ostre, nieprzyjemne, gorzkawe i oprócz tego łatwość przejścia w związki następne także tłuszczowe o smaku i zapachu jeszcze ostrzejszym; w połączeniach zaś między sobą jak je w tłuszczu mlecznym spotykamy nie mają prawie żadnego ani zapachu ani smaku. Wydzieliwszy je z mleka w tym samem stanie otrzy-

mujemy masło świeże mające trochę słodyczy od pozostałego w niem cukru mlecznego oraz smak i żapach aromatyczny, które z pokarmów szczególniej roślin świeżych przeszły w mleko. I to właśnie stanowi świeżość masła.

Przyrządy do wyrobu masła używane opierają się na mechanicznym wstrząsaniui rozbijaniu mleka. Wtedy powłoka sernikowa kulek tłuszczuprzerywa się i takowy tłuszcz zlepiać się może w większe kawałki, które będą pływać w pozostałej cieczy, maślanki. Niepotrzebujemy opisywać wszystkich znanych zwyczajnych przyrządów, kierzni, do robienia masła, wiemy że i w butelce, a nawet na misce mięszając łyżką, masło wyrobić można. Im śmietana lub śmietanka będą gęściejsze tem wyrób będzie prędszy i łatwiejszy. Lecz znowu dając zbyt długo gęstnieć śmietanie pogorszamy jej wartość, bo pozostając dość długo w zetknięciu z innemi częściami składowemi mleka zacznie ulegać rozkładowi i może nabrać smaku i zapachu, uwolnionych kwasów lub zasad tłuszczowych. To też jest powodem prawidła żeby do wyrobu masła nieużywać mleka z niejednoczesnych udojów.

Używając znowu do wyrobu mało gęstą śmietanę, to jest zawierającą w sobie dużą ilość płynu; zbicie masła wymagać będzie zużycia dużo sił i czasu, przez co podniesioną zostanie temperatura i masło stracić może na wartości nie rachując już, że w tym wypadku dużo tłuszczu pozostawiemy w mleku.

Temperatura mleka użytego do wyrobu i w ciągu wyrobu nie powinna być nizką i należy się starać utrzymać ją między 13 a 17 stopniami ciepła. Przy nizkiej bowiem temperaturze, sernikowa powłoka kulek tłuszczowych rozrywa się z trudnością a i tłuszcz w ogóle mniej jest skłonnym do zlepienia się, co widzimy w trudności smarowania zimnego masła.

Prowadząc wyrób masła na większą skalę używane są przyrządy mechaniczne, konstrukcya ich prosta polega na możności dokładnego rozbijania i mięszania mleka, z możnością przyspieszania i zwalniania ruchów i możności regulowania temperatury. Będzie to więc naczynie o podwójnych ścianach, ażeby między takowe można było wlewać ciecz oziębiającą, wymiar naczynia powinien odpowiadać ilości mleka z jednego udoju, naczynie niepowinno jednak być napełnione wyżej jak do dwóch trzecich części. W naczyniu znajdują się mięszadła to jest platy proste lub wygięte nie wielkiemi otworami gęsto podziurawione. Ruch mechaniczny komunikuje się albo całe-

mu naczyniu zapomocą gwintowanych kół lub też tylko co bywa częściej we wnątrz umieszczonemu mięszadłu.

W tego rodzaju przyrządach można swobodnie wyrabiać masło nietylko ze śmietany lyb śmietanki, lecz także z nadkwaśniałego mleka, a nawet z mleka prosto od krowy. I wyrobienie masła dłużej godziny czasu wymagać niepowinno. Mleko użyte na wyrób masła powinno mieć od 13 do 14 stopni ciepła, w czasie roboty temperatura może się podnieść, lecz należy ją utrzymać zawsze niewyższą nad 17. Po zbiciu i wyjęciu z przyrządu masła, należy go mechanicznie ugnieść, to jest wycisnąć i wypłukać ażeby wydzielić pozostałą w niem maślankę i inne części składowe mleka.

Cukier mleczny zapachi i smaki traw pożywienia krów, gdy zostają w maśle nadają mu wartość tak poszukiwaną w młodem maśle. Lecz gdy chodzi o konserwowaniu masła na czas dłuższy, należy starać się takowe z masła oddzielić, gdyż cukier mleczny łatwo, nawet przy słabem ociepleniu, przy działaniu powietrza przechodzi w kwas mleczny, i wraz z ciałami aromatycznemi (smaku i zapachu) przyczynia się do rozkładu połączeń tłuszczowych masła, przez co to ostatnie gorzknie jełczeje, szczególniej zaś gdy w nim pozostanie nie wyciśnięta maślanka. Dla tego masło przeznaczone do dłuższego przechowania powinno być doskonale płukane i dobrze przerabiane (wyciskane), dopóty dopóki zeń zupełnie czysta woda odchodzić nie będzie.

Taka przeróbka masła odbywa się zwyczajnie tylko na misce, i ani łatwą ani dokładną być nie może, od ręki łyżka rozgrzewa się, od czego masło ucierpi. Najprostrzy ręczny przyrząd składa się ze stolnicy drewnianej, pół łokcia szerokiej, długiej łokieć a nawet półtora, po długości obitej listwą na brzegu w środku szerokości przytwierdza się drążek czworograniasty tak żeby można było nim poruszenia robić od brzegu do brzegu stolnicy, najlepiej zrobiwszy obszerną dziurę na końcu drążka nasadzić go na mocny drewniany gwóźdź wystający ze stolnicy na brzegu po środku jej szerokości, gdy otwór w drążku będzie dość obszerny, to będziemy mogli poruszać nim z łatwością od brzegu do brzegu stolnicy i unosić go do góry. Tym sposobem położone na stolnicy masło da się przerobić prędko, dokładnie, bez utrudzenia, i bez szkody. W większych zakładach do przerobienia masła używają przyrządów poruszanych maneżem. W zasadzie przyrządy te, zawsze opierają się na możności wyciśnięcia masła nie rozgrzewając go.

Streszczając cośmy powiedzieli o wyrobie masła, to chcąc otrzymać produkt dobry i trwały należy użyć mleczywo pochodzące z jednego udoju, czyto mleko czy śmietanę lub śmietankę nie mieszać z dawniej lub później udojoną, przestrzegać czystości naczyń, wyrabiać masło prędko, w czasie roboty utrzymać właściwą temperaturę, po zrobieniu masła przepłukać go i przerobić dobrze. Takie masło nietylko że będzie w smaku i użyciu doskonałe lecz da się przechować długo i przewozić daleko nie tracąc nic lub bardzo mało ze swych przymiotów.

W najlepiej zrobionem maśle, po pewnym przeciągu czasu, osobliwie w zetknięciu z powietrzem, zaczyna się wolny rozkład tłuszczowych połączeń, przez co masło nieuniknienie traci smak i zapach świeżości, następnie zaś gorzknie i psuje się tak że nawet do użytku nie będzie zdatne. Chcąc masło utrzymać dłuższy czas w stanie używalności przedewszystkiem należy go posolić, sól bowiem ma własność powstrzymywania rozkładu ciał organicznych, następnie upakować ściśle w naczynie nieprzenikliwe tak żeby wśród masła powietrze się niezakradło i z zewnątrz przystępu nie miało. Przechowywać masło należy w suchem miejscu, gdyż wilgoć powoduje rozkład tłuszczów.

Masło używa się albo świeżo na surowo lub jako przyprawa w gotowaniu. Ale się rozumie, że im masło będzie bliższe stanu swej świeżości to jest im mniej będzie zawierało swobodnych kwasów i zasad oraz ich przetworów tłuszczowych tym będzie łatwiejsze do strawienia. I tak masło smażone przypomina się długo po jedzeniu, to jest że żołądek potrzebuje dużo sobie pracy zadać, ażeby takowy tłuszcz organizmowi przyswoić. Masło tylko roztopione, jest już łatwiejsze do strawienia. Chcąc masło uwolnić od obcych przymieszek, i od soli, należy go rozstopić, wtedy sól i obie części opadną na spód i można będzie łatwo zebrać tłuszcz czysty. Jakkolwiek takie masło traci wiele na smaku i zapachu lecz będąc zupełnie czystym tłuszczem po osoleniu daje się łatwo konserwować.

Mówiliśmy wyżej że stosunek części składowych w mleku zależy od rozmaitych okoliczności, a między temi od pory roku. Otóż wszystkim jest znana dobroć majowego masła, dodamy, że masło z takiego mleka konserwuje się najlepiej, przyczyn jednak ściśle oznaczyć nie można, powołujemy się tylko na fakt, że w epoce kwitnięcia zioł i traw, to jest w Maju po części w Kwietniu i Czerwcu krowy wydają najwięcej i najlepszego

mleka, z którego daje się wyrobić dużo wyborowego i trwałego masła.

Fałszowanie masła jest równie rozgałęzione jako i mleka. Najprostsze i najczęściej trafiające się dla powiększania objętości i wagi jest pozostawianie w maśle znacznej ilości maślanki lub dodanie wody i soli. Tego rodzaju domieszki wpływają na smak i konserwację masła zdrowiu jednak nie szkodzą i uważane być mogą raczej jako niedokładność w robocie niżeli jako fałszowanie.

Użycie zupełnie obcych a nawet szkodliwych zdrowiu dodatków prawdziwie fałszowaniem masła nazwane być może i w wielu miejscowościach ulega ścisłej policyjnej kontroli.

Naprzykład chcąc większą ilość wody do masła domięszać dodają ałunu lub boraksu bo woda w połączeniu z temi ciałami da się dobrze z masłem zmięszać. A także dla powiększania wagi dodają rozmaite mineralne ciała jako to: glinę, gips, kredę, ciężki szpad i t. p. te sproszkowane dokładnie dają się tak z masłem pomięszać że na oko trudno je wyróżnić. Podobnie dodają mąkę, krochmal, tarte kartofe i twaróg.

Chcąc się przekonać o czystości masła najlepiej jest nie wielką ilość takowego przy małym cieple roztopić; masło rozpuszcza się już przy 30° ciepła, i z osadu, który na spodzie naczynia osiądzie, można będzie łatwo osądzić co i w jakiej ilości zostało dodane.

Dla nadania żółtawego koloru masłu dodają różnych farb. np. Orleanu, Safranu, Kurkumy, często farbują masło marchwią i t. p. takie dodatki łatwo dają się poznać, przepłukując masło wodą, którą te ciała zafarbują rozpuściwszy się w niej, lub też nagrzewając trochę mocniej masło poznamy je wtedy po właściwym każdemu z nich zapachu i kolorze.

Dochodzenia urzędowe opierają się na tem, żeby rozpuścić masło w eterze, który tylko tłuszcz zabierze, pozostałe zaś osady poddać chemicznemu rozbiorowi, dla oznaczenia ilości i jakości przymieszek.

O sztucznem maśle, fabrykowanem ze smalcu wiepszowego, tłuszczów wołowych i innych zwierząt niewspominamy tutaj, gdyż te jak kolwiek są przeznaczone do zastąpienia masła, i za jego surrogaty uważane być mogą, nie wchodzą jednak w zakres niniejszej pogawędki nie mając nic, albo bardzo mało wspólnego z mleczywem.

Ser. Po odciągnięciu tłuszczu z mleka, pozostają w niem, oprócz przymieszek nieorganicznych, cukier, białkowate i pro-

teinowe ciała, z tych sernik jest w największej ilości. Jak kolwiek wszystkie te ciała są w wodzie mleka rozpuszczone, to jednak sernik, pod działaniem kwasu i ciał białkowych, działających tu jak drożdże, daje się z roztworu strącić i zsiada się w ciało stałe. Wyczekiwanie, aż się ta operacia zrobi w mleku sama przez się, zabierałoby wiele czasu i prowadziłoby do zbytniego zakwaszenia twarogu kwasem mlecznym. Dla tego zazwyczaj nie dopuszczając naturalnego skwaśnienia mleka wywołują ścięcie się, przez dodanie jako fermentu małej ilości nieszkodliwych kwasów — octowego, cytrynowego i t p. najczęściej zaś używają do tego podpuszki zasuszonego żołądka cielęcego. Po dodaniu takowej przymieszki zcinanie się sernika następuje tak gwałtownie, że tłuszcz znajdujący się wśród mleka niema już czasu wydzielić się i przez zsiadający się sernik zostaje uwięziony. Na tej własności polega możność otrzymania więcej lub mniej tłustego do wyrobu serów twarogu w miarę jak do tej operacyi będziemy używać więcej lub mniej zebranego mleka. Jednak jest prawie niemożliwem wydzielić wszystek tłuszcz z mleka tak żeby go już nic do twarogu nieprzeszło.

Twaróg póki świeży podobnie jak i mleko należy do pokarmów pożywnych i łatwo strawnych. W skład jego bowiem wchodzi sernik prawie w tym samym łatwo rozpuszczalnym stanie, jak go spotykamy w mleku, tłuszcz mleka jako świeży łatwo w żołądku się wydzieli i przez przewód pokarmowy uswojony zostanie, białko cukier mleczny, sole nieorganiczne i trochę kwasu mlecznego jako pozostałe w stanie łatwej rozpuszczalności, są także ciałami karmiącemi.

Wiemy jednak że najlepszy twaróg po paru dniach kwaśnieje gorzknie nabiera nieprzyjemnego smaku i zapachu a nawet staje się niezdrowym. Co spowodowane jest głównie zmianami, które koniecznie zajść muszą w tłuszczach i w serniku pod wpływem kwasu mlecznego powietrza i pozostałej serwatki.

Gdy zaś, dla powstrzymania tych niekorzystnych zmian w twarogu, mocno takowy posolemy i przez dokładne wycisnięcie, następnie przesuszanie na słońcu w przewiewnem miejscu wydalemy resztę serwatki i wilgoci otrzymamy ser, który da się konserwować w suchem miejscu. Lecz w tak wyrobionym produkcie sernik traci wilgoć i niemogąc łączyć się z tłuszczami twardnieje, tak że nawet trudnym staje się w jedzeniu i trawieniu, tłuszcz zaś będąc swobodnym, częścią ulotni się a częścią

rozłoży się; taki więc ser będzie mniej pożywny i w wilgoci pleśnieje.

Gdy więc przy przechowywaniu sera czyli wyrobów z twarogu nieuniknione są przemiany w składzie sernika i tłuszczów, a powstrzymując takowe przeistoczenia tłuszcz się będzie ulatniał, sernik zaś stwardnieje, to chcąc mieć ser pożywny i strawny, należy wyrób tak prowadzić, ażeby nowe związki powstające z połączeń rozkładających się tłuszczów z sernikiem, pod wpływem innych ciał przeszłych z mleka do sera, lub z tychże w serze wytwarzających się, lub też sztucznie doń w czasie wyrobu wprowadzonych, ażeby te nowe związki były pożywne, o ile można łatwo strawne i nie zawierały w sobie połączeń organizmowi szkodliwych.

Na osiągnięcie tego celu wpływa: sposób otrzymania i wyrobienia twarogu, wyrób z takowego sera i nakoniec przechowanie już wyrobionego w odpowiednich warunkach, dających możność wytworzenia się nowych związków w tłuszczach, serniku i innych częściach składowych takich, które by odpowiadały naszym wymaganiom pod względem smaku pożywności i twardości.

Twaróg może być wyrobiony z mleka niezbieranego lub z dodatkiem do takowego jeszcze śmietany a nawet z samej śmietany, z mleka z którego śmietana w części zebraną została i z zebranego zupełnie, chociaż wiemy że zawsze w mleku najchudszem nawet trochę tłuszczu pozostanie.

Scinanie się twarogu może być prowadzone powoli samo przez się i wtedy mamy twaróg chudy zakwaszony przejściem cukru mlecznego w kwas mleczny, lub też możemy otrzymać ścięcie się mleka sztucznie, szybko i twaróg wtedy może być słodkawy i tłusty; gdyż cukier niezdąży przejść w kwas, a tłuszcz nie wypłynąwszy na wierz pozostanie wśród sernika uwięziony. Wyrabiając ser z twarogu zwraca się uwagę na następne okoliczności, ażeby wyżęcie wody nastąpiło o ile można dokładne, bez straty zbytniej tłuszczu i cukru; ażeby temperatura tak przy ścinaniu się twarogu jako i wyrobie sera była odpowiednia, bo prowadząc tę robotę niewłaściwie otrzymać można zaraz na początku zmiany w tłuszczach i serniku nieodpowiednie przyszłemu wyrobowi; ażeby dodatki obce, potrzebne przy wyrobie niektórych serów, były wprowadzone w właściwej proporcyi, w stanie i czasie odpowiednim i na koniec kształt i wielkość wyrabianego sera ma tu także ważne znaczenie.

Przy przechowywaniu część zewnętrzna będąc wystawioną na bezpośrednie zetknięcie się z otaczającą atmosferą i miejsowością ulegać będzie innym przemianom niżeli wnętrze. Przechowanie sera przez czas niezbędny, ażeby się w nim wyrobiły odpowiednie związki wymaga odpowiedniej miejscowości pod względem temperatury, stanu wilgoci, przewiewności powietrza, a nawet części składowych ścian samego pomieszczenia, w którym się sery na ten czas wewnętrznego samowyrobu umieszczają. Nieraz nawet w ciągu tego czasu potrzebne są pewne dodatki ciał obcych, któremi takie sery się z wierzchu otacza, lub też nawet zmienić potrzeba miejscowość, w której się ser dla doprowadzenia do stanu dojrzałości przechowuje.

Od umiejętnego i odpowiedniego zachowania tych powyżej wyrażonych warunków zależy dobroć i gatunek sera. Jak wiemy, w użyciu jest bardzo wiele gatunków różniących się między sobą pozorem, smakiem, i każdy z nich wymaga właściwego rodzaju wyrobu i następnej chodowli. Dotąd nie mamy jeszcze zasad ściśle naukowych, które by wyjaśniały przyczyny i same związki chemiczne powstające przy tej produkcyi. W praktyce postępuje się podług wskazań przez rutynę na doświadczeniu opartą podawanych. Ogólna zasada tworzenia się związków serowych jest następująca.

Z mleka w skład sera przejdą przedewszystkiem tłuszcz, sernik, części białkowate oraz cukier, kwas mleczny i sole rozpuszczone w serwatce wraz z resztkami tejże serwatki. Oprócz tego dodatki obce odpowiednio do gatunku sera wprowadzone tak organiczne z ziół jak i nieorganiczne chlorany.

Pod wpływem kwasu mlecznego i po części chloranów, z sernika wydziela się amoniak, który łączy się z nierozłożonym sernikiem, robi go łatwo rozpuszczalnym, a tem samem i następne przetwory z niego umożliwia. Tenże sam amoniak zatrzymuje w serze kwasy tłuszczowe z masła pod wpływem kwasu mlecznego powstające, a mające skłonność do ulatniania się. Następnie te kwasy z tak rozkładającym się sernikiem tworzą połączenia złożone zwane podwójnemi solami, i te połączenia stanowią rozmaitość smaków w różnych gatunkach sera. Lecz tu właśnie zachodzi cała trudność naukowa, gdyż dotąd nieudało się chemikom oznaczyć z całą ścisłością, ani części składowych, ani oddzielnych własności, ani warunków wytwarzania się tych połączeń. Rutyna wskazuje jakiego mleka należy użyć jak z nim postąpić gdzie i jak ser wyrobiony przechowywać by otrzymać właściwy gatunek, lecz process samowyrobu, dojrze-

wania sera, pozostaje dotąd, jeszcze w zupełności nie wyjaśniony.

Przedmiot ten jest jednak wielkiej wagi, bo po zbadaniu go dokładnie, możnaby wiele przepisów na rutynie opartych uprościć i ulepszyć. A oprócz tego niejednokrotnie trafiały się otrucia niedojrzałym do właściwej pory serem, kilkakrotnie natrafiano na ślady kwasu pruskiego w takich serach i ogólne jest przekonanie, że sery w pewnej epoce dojrzewania, zawierają w sobie ciała trujące. Tyle więc tylko powiedzieć można że chodowla wyrobionego sera polega na tem, ażeby dać możność wytworzenia się w nim pewnych rozpuszczalnych związków pomiędzy kwasami tłuszczowemi, sernikiem i amoniakiem, oraz wytworzenia się z pozostałych tłuszczów i rozłożonego sernika ciał i pożywnych organizmowi naszemu nie szkodliwych. W ogólności podług rozbioru Brassier'a w starym dojrzałym serze o ostrym smaku odróżnić można następujące gruppy ciał składowych:

Sole amoniakalne.
Sole Fosforowe.
Lucin.
Ciało bezkształtne (amorf) o mięsnym smaku.
Kwasy tłuszczowe
i płyn tłuszczowy, żółtawy bez zapachu, rzadki cięższy od wody, a tak ostry że od niego na języku pęcherze się wzdymają. Pan Brossier sądzi że ten płyn właśnie nadaje serom ostrość w smaku.

Tu zwrócimy uwagę że cukier mleczny pozostały z mleka w serze przechodząc w kwas, wytwarza niewielką ilość swobodnego kwasu węglowego, a ten powoduje w serze małe rośnięcie i pozostawia po sobie otwory. Mocne posolenie powstrzymuje wytworzenie się kwasu węglowego i ser taki nie będzie dziurkowaty; jak również ser zrobiony z twarogu dobrze zkwaśniałego.

Sery tłuste wyrabiane ze śmietany lub niezbieranego mleka z dodaniem jeszcze samej śmietany dają się wyrobić na bardzo miękką ciągnącą się massę, jako to ser śmietankowy, limburski, Newszatelski i Brie i t. p. przy tem zwraca się uwagę żeby sernik nieskwaśniał, żeby ścinanie się twarogu odbyło się bez ogrzewania mleka. Serom tłustym i pół tłustym twardym jako to Szwajcarski, Holenderski, Roquefort, Czester i t. p. wyrabianym z niezbieranego mleka należy starać się dawać o ile

można największe rozmiary, ścinanie się twarogu przyspieszając przez ogrzewanie mleka na małem ogniu i używając podpuszki kwasu winnego i t. p. ażeby utrzymać cukier mleczny nierozłożony i niepozbawić ich dziurkowatości.

Nawet zupełnie chude sery jak parmezan, ser kwaśny z serwatki i zielony, otrzymywane ze zbieranego i naturalnym sposobem zsiadłego mleka, zawierają w sobie resztki tłuszczu. Ze względu jednak że cały cukier przejdzie w kwas w czasie ścinania się twarogu, części zaś białkowe, przez ogrzewanie tracą własność fermentacyjną, — przeto sery takie nie będą miały ostrości, którą trzeba im nadać wprowadzając obce części, a najwłaściwiej roślinne. Sery takie przez dojrzewanie zwykle twardnieją i używają się po większej części starte na proszek jako przyprawa.

Dodać tu musimy że sery wyższych gatunków solą się tylko przez nacieranie powierzchni tłuczoną solą, lub jej bardzo gęstym roztworem.

Powierzchnia serów ulega pod wpływem otaczających je przedmiotów innym przetworom, aniżeli ich wnętrze. Rozwijają się na niej grzybki mikroskopowe, tworząc rodzaj pleśni serowej, a przez wysychanie utworzy się twardsza powłoka. Takież grzybki rozwijają się następnie i wewnątrz sera, a w serze Roquefort są niezbędne, od ich ilości bowiem zależy dobroć samego sera.

Fałszowanie serów może trafiać się tylko przez sztuczne zabarwianie trującemi farbami, lecz to zdarza się nadzwyczaj rzadko. Czasami przy wyrobie sera Czester dodają orleanu dla podniesienia jego żółtości. Orlean sam przez się nie jest szkodliwy, lecz sprzedawany w handlu zawiera minię ołowianą, chromgelb i inne trujące przymieszki, które spowodowały już niejednokrotnie otrucia czesterem.

Niektóre gatunki serów bywają zawijane w papier, a raczej bardzo cienkie blaszki metalowe (staniol) gdy takowe są wyrobione z czystej cyny, są nie szkodliwe, lecz przymieszki ołowiu lub cynku wytworzyć mogą trujące połączenia z serem.

Z tego cośmy tu powiedzieli okazuje się że zajęcie się mleczywem nie wymaga ani osobnych znacznych nakładów, ani też osobnej trudnej nauki. Czystość, systematyczność, staranność i wprawa przy wiadomościach wykładanych w zwykłych zakładach naukowych zupełnie wystarczą. Jednak musiemy przyznać, że u nas ta gałąź gospodarcza jest prawie zupełnie zaniedbana.

O masło dobre trudno, sery trochę lepszych gatunków także są rzadkością, — a i w tym wypadku po większej części, po pewnym czasie, fabrykacja dostarczając coraz gorszy produkt traci odbyt i upada.

Nieraz daje się słyszeć od gospodarzy wiejskich, nawet poważniej zapatrujących się, zdanie, że krowy trzyma się głównie dla nawozu, bo wartość mleczywa nie odpowiada kosztom ich utrzymania.

Dziwnie brzmi to zdanie i za niem idący u nas niski stan produkcyi mlecznej, w obec cyfr tu na początku przytoczonych. Więc w krajach gdzie ziemia jest dwa razy co najmniej droższa, gdzie pasza dla inwentarza jeszcze w wyższym stosunku się ceni, gdzie i sam inwentarz daleko więcej kosztuje, produkują tego u nas nieopłacającego się w kosztach mleka, w kilka kroć więcej, wyrabiają z niego masła i sery lepsze od naszych i ściągają za takowe znakomite summy, w utworzeniu których i my udział przyjmujemy, przynajmniej jak dokąd jeszcze tylko co do serów. Gdzie należy szukać tego tak nie normalnego stosunku?

Nasze większe gospodarstwa rolne, z powodu zbytniego obciążenia hypotek, są po większej części w trudnem położeniu. Procenta od kapitałów, a nieraz i same kapitały, Towarzystwo kredytowe, podatki, a przytem konieczne wydatki na sprzęt i inne potrzeby tak gospodarcze jako i domowe, wymagają większych jednorazowych wpływów i możności posiłkowania się czasowym kredytem. Przy braku lub niedogodności jak dla kogo, takowego kredytu w publicznych instytucyach, potrzeba się uciekać do zwykłych od dawna będących w użyciu sposobów, to jest do sprzedaży spodziewanego dopiero produktu, zaliczenia na zboże, wełnę i t. p. oraz pachtu, oto są główne źródła z których gospodarze starają się czerpać, by w razach naglących trochę większą kwotę zgromadzić. To położenie czyni na pozór niezbędnem utrzymywania pod ręką pośrednika do podobnych tranzakcyi. I oto podstawa bytu na wsiach pachciarzy, arendarzy i t. p. Nie mówiąc już o tem że zawiązujący podobne stosunki oddają siebie wraz z pachtem w arendę, z której bodaj że uwolnić się trudno, a nieraz niepodobna; — lecz zwracając się do gospodarstwa mlecznego to takowe przy tym stosunku nie mogąc rozwijać się i podnosić, nie może stanąć jako pomoc gospodarstwu rolnemu, i wraz z innemi gałęziami tegoż przyczynić się do udoskonalenia przemysłu naszego kraju. Pozostaje robota w ręku spekulantów, na którą szersze

pojęcia żadnego wpływu nie mają. Pachciaż wprawdzie jest pewnym że na miejscu posiedzi równie długo a może i dłużej choćby od dziedzica, wszelako nie myśli i niewprowadza żadnych ulepszeń, bo takowe wymagają specialnego zajęcia się z zamiłowaniem, pewnych prób, cierpliwości, a nawet nakładów. A jemu to na co? On wprawdzie dzierżawi pacht, lecz fach jego to obrót pieniędzy, nie może więc mleku poświęcić zbytniego czasu, nakład już zrobił dając zaliczenie; pośrednictwo zaś dla dworu i drobny handel z włościanami, wymagają całej jego uwagi, przynosząc mu główne zyski. To też i gospodarstwo mleczne prowadzi się niedbale z dziś na jutro, jak to mówią byle handel szedł.

Przy tem podstawą ilości i jakości mleka jest pasza, dający pasze jest gospodarz rolny — mleko zaś należy do pachciarza. Przy naciskających okolicznościach nie każdy gospodarz wiejski, nawet puszczający pacht na garnce, zechce zrozumieć, że tylko dobrze żywiona krowa, opłacić się może mlekiem. Niejednokrotnie pod naciskiem okoliczności używa się paszy jako osobnego źródła dochodu zaniedbując krowy, bo pachciarz z którym są poprzednie rachunki, i tak da ile tylko będzie można wyciągnąć.

Tymczasem dochód z mleczywa przedstawia nawet i u nas wcale poważny rachunek. Powołując się na rezultaty ogłaszane w pismach publicznych wiemy np. że u pana Niedzielskiego w Sledziejowicach w Galicyi średnio krowa daje rocznie 600 garncy mleka; podług sprawozdań Szkoły Rolniczej w Czerniejowcach, otrzymywano tam rocznie od krowy po 812 garncy mleka, nie jest to rachunek przesadzony porównywając go z mlecznością krów za granicą. Obliczając dochód od jednej krowy, przy sprzedaży mleka nie przerobionego, przyjmując średnią wydajność rocznie na 600 garncy, licząc garniec po kop. 20 otrzymamy rocznie rs. 120. Wiemy jednak, że w miejscowościach odleglejszych od większych miast, niepodobna jest sprzedać wszystkiego mleczywa mlekiem, śmietanką lub śmietaną, — że trzeba się uciekać do wyrabiania produktów mogących być dłuższy czas przechowywanemi, które by można przewozić w odleglejsze miejscowości. To jest trzeba wyrabiać masło i sery. Ilość masła i sera dająca się wyrobić z mleka względnie do paszy, gatunku bydlęcia, pory roku jest bardzo różna, wszelako uwzględniając najniekorzystniejsze okoliczności, bez obawy omyłki możemy przyjąć, że z 4 garncy mleka można będzie wyrobić masła 1 i $^1/_3$ funta, i sera 1 i $^2/_3$ funta, a więc z 600 garncy otrzymamy masła funtów 200 i sera funtów 250,

biorąc najtańszą cenę bez doliczania kosztów transportu i sprzedaży, za funt masła po kop. 20, a sera po kop. 5, otrzymamy od jednej krowy rocznie dochodu gotowizną za masło rs. 40, za ser rs. 12 kop. 50. Razem rs. 52 kop. 50.

Pomimo obliczenia bardzo nizkiego otrzymujemy summę taką, której zapewne żaden pachciarz nie płaci. Bliskość miasta, łatwość transportu i zbytu, rassa bydła i gatunek paszy, udoskonalony wyrób wyższych gatunków sera mogą znakomicie podnieść ilość produkcyi i wartość jej tak co do gatunku, jako i ceny. Oprócz tego pozostaje na miejscu maślanka i serwatka, obadwa produkta w gospodarstwie cenne, jako dobry pokarm dla ludzi i inwentarza. Tu zwrócim uwagę, że przez nawóz wzbogacamy ziemię głównie solami rozpuszczalnemi potaszowemi, fosforowemi i amoniakalnemi. Sole te są niezbędne do rozwoju roślinności, bo rośliny zabierając te sole z ziemi, tlen, węgiel, a nawet azot dostają po większej części z powietrza. Ser i masło głównie z tych ostatnich się składa, pierwsze zaś po większej części pozostają w maślance i serwatce. Gdy więc je użyjemy na miejscu, pod jaką bądź postacią, nie pozbywamy się zasilających pierwiastków przez będlęta jako pokarm z gruntu zabranych.

Tak więc prowadzenie gospodarstwa mlecznego pod każdym względem, przedstawia znakomite korzyści, lecz wymaga starannego zajęcia się mleczywem. Najwłaściwiej to zajęcie spada i spadać powinno na kobiety. Czego dowodzić o ile nam się zdaje niepotrzeba. Lecz takowe powinno być prowadzone przez same panie, a nie przez służbę, która jak wiemy jest niedbałą, nie przywykłą ani do porządku ani do sumienności. Tak, minął już wiek złoty — trzeba się wziąść samym do pracy, nie po amatorsku, fantazyjnie lecz systematycznie; tę pracę postawić sobie jako obowiązek i z całą ścisłością ją wykonywać. Prawda, że w oborze, mleczarni, przy wyrobie masła i sera, zaduch, nudno, stosunek z prostym nie wykształconym ludem nieprzyjemny, lecz tam tylko osobiście można dojrzeć właściwego dojenia, odpowiedniości zadawanej paszy, stanu inwentarza, czystości, właściwego obchodzenia się z mlekiem, wyrobu masła i sera. Gdy jest osobisty pański nadzór, robota inaczej idzie i służba najnieudolniejniejsza przywyka do staranności, akuratności i porządku. Tyle się mówi o przeszłości, niechże ją teraźniejszość weźmie za wzór. Dawne nasze matrony, co i dziś się jeszcze nieraz się spotyka, same trudniły się gospodarstwem domowem, w skład którego wchodziło zajęcie się nabiałem.

Umiały się z nim obchodzić i potrafiły otrzymywać produkta i wyroby w obfitości i w odpowiednim ówczesnym wymaganiom gatunku: były to wiadomości rutyniczne, nieopierały się na zasadach naukowych, tak zwane sekreta gospodarcze, których praktycznie wyuczano się w młodości, i nauka gospodarowania była niezbędnym warunkiem dobrego wychowania. To też nie zdawano tych zajęć w zupełności na najęte gospodynie i służbę, a używano ich tylko do pomocy i wykonywania robót pod osobistą kontrolą i nadzorem. Bo wszelka praca dla dobrobytu podjęta nikomu ujmy przynieść nie może, przeciwnie nawet moralnie uszlachetnia i podnosi. Ileż to jest na wsiach panien z pretensyą do wykształcenia, których zajęcie główne i stanowisko oznacza się tytułem panien na wydaniu, a praca rzeczywista żadna. Wspomnienie krowy, trzody, drobiu ubliża im swą poziomością. A gdy pójdą zamąż mają trudne koleje do przejścia, za nim się z gospodarstwem obeznają; pozostawszy zaś pannami są do niczego, zawadą społeczeństwu, bo nic nie umiejąc i nic niechcąc robić, mogą się przydać tylko do towarzystwa; a jakże smutne mogą dać z siebie towarzystwo.

Gdyby od młodości, pod kierunkiem i za przykładem matek, zajęły się nauką i prowadzeniem gospodarstwa domowego, ileż by tam gospodarstwu i dobrobytowi ogólnemu korzyści przysporzyły. Liche nieumiejętnie wyrobione produkta, zastąpione by zostały wyrobami rzeczywistej wartości, a praca ich, przynosząc korzyść rodzinie, pomnażałaby ogólny dobrobyt. Skarżemy się na brak zarobkowego zajęcia, szczególniej w rozprawach o prawach i stanowisku kobiety i na brak kapitałów. Prawo i stanowisko, jak nas historya uczy, zdobywa się wartością realną, jaką zdobyć pragnący posiadają. Siła i przepis mogą takowe dać na czas jakiś, lecz nieposiadający rzeczywistego uzdolnienia, prawo i stanowisko w ten sposób nabyte utracą i przejdą w zależność tych, którzy rzeczywiste uzdolnienie posiadają. Toż i kobietom odpowiedzieć można; żądacie praw i stanowiska społecznego, dowodzicie że wam się takowe należy, weźcie się do roboty na polu przed wami otwartem gospodarstwa domowego. Uzdolniwszy się fachowo, podnieście, udoskonalcie i zawładnijcie tą niezbędną gałęzią przemysłu; tym sposobem praca wasza stanie się konieczną w łańcuchu życia społecznego, nada wam rzeczywiste stanowisko, jedyną realną i trwałą podstawę praw, które prędzej lub później uznane, zawsze szanowane, będą, bo choćby nie były przepisane, nikt nie poważy się ani zaprzeczać, ani wam ich odbierać. Zazwyczaj

przepis obowiązujący uprawnia stale stosunek już gotowy, wyrobiony. Co do kapitałów, których rzeczywisty brak czujemy, to takowe się nie rodzą i jak manna nie spadają, kapitał tworzy praca i oszczędność. Rozumnie skierowana praca, na polu jakiegobądź przemysłu, w rezultacie przynosi produkta więcej warte od materyałów do ich utworzenia użytych, ten przyrost jest wynikiem działalności pracy ludzkiej. To więc, co oszczędzim przy zaspokojeniu naszych potrzeb, pozostanie nam jako pomoc do dalszego prowadzenia przemysłu. To jest jedyna rzeczywista droga powstawania kapitałów w społeczeństwach. Trzeba produkować więcej niżeli się zjada, przewyżki używać jako pomoc w następnej produkcyi. Gdy się dużo spotrzebowywa, trzeba podnieść pracę. Tu właśnie leży wysokie zadanie każdej pracy przemysłowej. I na zapytanie dlaczego pod wielu względami stoimy niżej, od naszych sąsiadów, tą główną odpowiedź dać byśmy mogli, że my pracujemy znacznie mniej, a z tego powodu nieuzdolniając się fachowo, znacznie gorzej.

Z tego powodu albo musiemy obywać się bez udogodnień życia dostępnych ogółowi tam, gdzie praca ma swe właściwe rozmiary, albo musiemy się rujnować.

U nas kobieta zarządzająca domowem gospodarstwem, powinna je umieć tak, jak każdy rzemieślnik zna swe rzemiosło. Powinna się tem gospodarstwem tak jak on rzemiosłem zajmować, bez przerwy. Łatwo obliczyć, ile korzyści spłynęłoby tak na pojedyncze rodziny, jako i na dobrobyt całego kraju. Jedno zajęcie się mleczywem, naprowadza na myśl ogromny przyrost produktów, tak co do wartości jako i ilości.

Z kolei wypada nam zastanowić się jeszcze nad jedną nadzwyczaj ważną kwestyą. A tą jest sprzedaż wyrobionych produktów.

Pachciarze zajmują się takową osobiście, mają utartą drogę, zapewnione gospody i im właściwe sposoby. Któż się ma tem zająć, na rynkach publicznych lub prywatnych domach, wyszukiwać i wyczekiwać kupujących. Nie jedna z gospodyń była już narażona na dotkliwe straty, przez złą wiarę i niedbalstwo użytej do sprzedaży służby, lub też nie mogąc znaleźć nabywców dla wyborowego nieraz produktu; cóż dopiero gdy wypadnie prowadzić sprzedaż ciągłą i w większych ilościach. Na to odpowiedzieć możemy nietylko radą wytrwałości, która jest konieczną dla każdego nowego, lub na nową drogę wstępującego przemysłu. Mleczywo podobnie jak i inne wiktuały, kupują się na własny użytek, albo na handel dla odprzedaży na-

stępnej, w miarę zażądania. Kupujący na własny użytek, rzadko nabywają te przedmioty większemi partyami, przekładając nad utrzymywanie domowego zapasu, nabywanie często w miarę potrzeby, z wyjątkiem restauracyi, dla których codzienna nawet potrzeba już znacznej ilości wymaga, oraz zakładów i instytucyi publicznych i rządowych, w których utrzymywanie zapasów jest niezbędne. Nabywający na własny użytek nabiał, kupują go albo w sklepach, albo też na rynkach, od przedających te produkta mniejszemi partyami. Takie rynkowe kupno od zamiejskich nieznanych dostawców, wymaga od kupujących umiejętności poznawania się na dobroci i gatunku towaru, nie dając im pewności co do nabycia i drugi raz w razie potrzeby, w tychże warunkach.

Nabywcy więc chcąc mieć pewność, że na każde zażądanie dostaną towar w poszukiwanym gatunku, przekładają stałe choć nieraz droższe kupowanie od jednych i tych samych osób, lub w większych składach i sklepach, które znowu starać się muszą o nabywanie tych produktów większemi partjami i w gatunkach odpowiednich żądaniom, zapewniając sobie dostawy od znanych im producentów.

Sprzedający swój nabiał większemi partjami, nie mogą też rachować, że na targu rynkowym, zawsze dopełnią sprzedaży pod korzystnemi warunkami, gdyż ta zależeć będzie od ilości dostarczonego na targ towaru i od ilości nabywców.

Gospodyni nie mająca wyrobionych między kupującemi stosunków, wystawiając swój produkt na sprzedaż pierwszy raz, lub w odległych od siebie epokach, jako nie znana nie może budzić zaufania w kupujących co do wartości produktu, musi się niemal napraszać, bo każdy kupujący, szczególniej większemi partjami i często. ma już zapewnioną stałą dostawę, tylko nadzwyczajna, bijąca w oczy wartość produktu i zniżka ceny, mogą pociągnąć do zarezykowania i zejścia z utartej drogi.

Lecz rzecz jest inna, jeżeli sprzedający dysponuje znacznemi partyami produktu, gdy ten produkt jest wyborowy, gdy dostawa jest regularną, a cena umiarkowana, to nie sprzedający będzie ubiegał się i wyszukiwał kupców, lecz kupujący sami do niego napływać będą. Oto ogólna zasada, która sprawdza się codziennie.

Jeżeli więc kilka lub więcej dworów ułożą się, panie same zajmą się mleczywem i będą w stanie dostarczać produkta dobre, bo pod ich nadzorem dokładnie wyrobione, to będzie

za co w większych miastach nająć sklepy i opłacać potrzebną obsługę. Byle nie łakomiono się na wysokie ceny i niezrażano się pierwszemi niepowodzeniami. Takie sklepy czy składy mniejszych miasteczek, mogą z łatwością wchodzić w układy z handlami większych miast, rozwinąć stosunki handlowe i dostawę do miejscowości, gdzie z jakiegobądź powodu produkta mleczne będą trudne lub w gorszym gatunku. Bo przy takiej pewności nietylko sklepy i sklepiki, lecz i gospodynie, restauracyi, dostawcy do zakładów i instytucyi, ubiegaa się będą o zawarcie stałych z temi składami stosunków. Litewskie masło daleką podróż odbywa do Warszawy, gdzie jest poszukiwane i dobrze płacone. Paryż rozseła swoje masło na całą Francyę. A i to masło, które my w Warszawie kupujemy, bardzo często przychodzi z bardzo odległych okolic, jak dotąd jeszcze naszego kraju. Więc potrzeba tylko, ażeby składy prowincyonalne miały w rozporządzeniu znaczne ilości dobrych produktów, a kupcy z chęcią, po nabraniu zaufania, wejdą z niemi w stosunki. Lecz nie tylko nasze główne ogniska ludności będą zasilać się ich produktami. Z pewnego źródła słyszeliśmy że Belgijscy handlarze masła przez parę lat robili znaczne zakupy w Galicyi i z obrotu tego byli bardzo zadowoleni, ale dostawcy, przez niesumienność pachciarską, pogorszając dla zysku wartość produktu, zrazili nabywców i stosunek ten ustał, Masło i sery są to produkta tak cenione i poszukiwane, w krajach gdzie ludność jest gęstsza, że niema obawy by taki stosunek nie mógł być na nowo zawiązany, gdy produkt będzie dobry a cena odpowiednia.

W waszym więc ręku piękne wiejskie panie, leży możność powiększenia dobrobytu pojedyńczych rodzin i bogactwa krajowego, potrzeba tylko pracy, wytrwałości, sumienności i ścisłości, a wyrzekłszy się przesądów, możemy stanąć pod tym względem na równi z innemi, jak na teraz wyzyskującemi nas ludami.

S—z.

Mięso ryby, kury i ciekawe szczegoły fabrykacyi papieru w Japonii

przez

PROF. UNIWERSYTETU WARSZAWSKIEGO

Dr. K. Jurkiewicza.

Mięso.

Wzrastająca ciągle konsumcya mięsa przeważnie w miastach europejskich, sprowadziła obecnie wszędzie wysokie jego ceny, bo miejscowa produkcya nie mogąc odpowiedzieć stosunkowo potrzebie, zmusza do sprowadzania tego głównego artykułu pokarmowego z dalszych miejscowości, co naturalnie znaczne za sobą pociągać musi koszta. Obory angielskie, górne hale szkockie, żyzne pastwiska Normandyi nie są w stanie zadosyć uczynić codziennej potrzebie licznych a tłumnie zaludnionych miast fabrycznych i przemysłowych Anglii i Francyi. Więc tam też od niedawnego czasu poczęto gorliwie myśleć o sprowadzaniu mięsa z innych części świata, a mianowicie z północnej i południowej Ameryki, oraz z Australii i Tasmanii, gdzie bezbrzeżne jeszcze łąki stepowe wykarmiają bez kosztu ogromne trzody na wpół dzikiego bydła. Ale przeprawa z Nowego Jorku do Anglii czy Francyi wymaga przynajmniej dni piętnastu, a z południowej Ameryki lub Australii od półtora do dwóch miesięcy. Od przeszłej wiosny do zimy próbowano sprowadzać do Anglii żywe woły ze Stanów Zjednoczonych i sprzedawano je w ilości około dwustu sztuk tygodniowo,

mianowicie w Glazgowie. Woły te ze stepów Kentucky i Illinoisu przywożono o dwieście mil naszych koleją żelazną do Nowego Jorku, a ztąd parostatkami do Anglii. Koszta przewozu były ogromne i wynosiły od sztuki 60 do 75 rubli. Prócz tego bydlęta w ogóle z trudnością i znacznym na zdrowiu szwankiem odbywały tę przymusową podróż, nie jedno zdychało w drodze, ztąd dziwić się nie można, że cena ich w Anglii stawała się nader wysoka, bo średnio dwieście rubli za sztukę przechodziła. Oczywiście, że w takich warunkach sprowadzanie bydła amerykańskiego nie mogło wpłynąć na obniżenie ceny mięsa i od miesiąca listopada zaniechanem zostało. Pozostaje więc jedynie drugi sposób — przywożenie gotowego mięsa, a więc obmyślenie odpowiednich środków zabezpieczenia go od zepsucia przez znaczny czasu przeciąg, niezbędny dla przewozu, mianowicie z odległych stron świata, jak naprzykład z Uruguaju lub Argentyńskiej rzeczypospolitej, gdzie je za bezcen nabywać można. Najdzielniejszym środkiem przechowawczym jest nizka temperatura, nie dochodząca jednak do zera. Przy znaczniejszem bowiem oziębieniu mięso się zamraża, a lubo w tym stanie nie ulega gniciu, wszelako przez zamienienie w lód składowej jego wody, lód ten rozrywa komórki tkanki mięsnej, która następnie po rozmarznięciu niezmiernie szybkiemu ulega już rozkładowi, czyniącemu mięso w niewiele godzin zupełnie niezdatnem do użycia. Oziębianie odpowiednie mięsa podczas przewozu odbywa się dotąd na parostatkach w wielkich komorach szczelnie zamkniętych, przez które przy pomocy pomp przechodzi z obok urządzonej lodowni ciągły strumień powietrza, mającego stałą temperaturę od zera do trzech stopni ciepła. Woły zabijają się w przeddzień odjazdu statku ze Stanów Zjednoczonych, a ciepłe jeszcze ćwierci mięsa natychmiast rozwieszają w chłodnych izbach, osuszają i studzą strumieniem zimnego powietrza przez godzin kilkanaście, a następnie obszyte w płótno zostają w nocy przeniesione do komór na statku. Sześć podobnych parostatków przewozi w dni piętnaście od początku ubiegłego czerwca mięso do Glazgowa, co sprowadziło już obniżenie jego ceny około trzech kopiejek na funcie w porównaniu z dawniejszemi.

Pomyślny ten rezultat wywołał i we Francyi usiłowania zmierzające do obmyślenia najpraktyczniejszych sposobów sprowadzania mięsa już nie ze Stanów Zjednoczonych, gdzie stosunkowo cena bydła jest jeszcze wysoka, ale ze stepów południowej Ameryki. Ale w tym razie trudności przedsięwzięcia

jeszcze są większe. Przewiezienie kilku tysięcy centnarów mięsa naraz z Buenos Ayres do Europy, w świeżym stanie, przez utrzymanie go podczas przejazdu kilka tygodni trwającego w temperaturze nieco tylko nad zero wyższej, jest niełatwem zadaniem. Przedewszystkiem wielką tu trudność stanowi sam lód, niezbędny do oziębienia mięsnych komór na statku. Potrzebaby go przywozić z sobą z Europy, lub sztucznie wyrabiać, bądź na miejscu w południowej Ameryce, bądź na statku podczas przejazdu, bo rodzimego tam niema. Trudność więc, jak widzimy, nie mała. Otóż p. *Karol Tellier*, inżenier cywilny i właściciel fabryki sztucznego lodu w Auteuil pod Paryżem, obmyślił nowy sposób ochładzania mięsa, używając na ten cel innego oziębiającego środka, daleko potężniejszego od lodu, i zbudował oddzielny, wyłącznie dla przewozu mięsa urządzony parostatek, który nazwał „*le Frigorifique*". Zasada fizyczna tej metody jest bardzo prosta.

Każda ciecz ulatniając się w zwykłem powietrzu, potrzebuje znacznej ilości ciepła, aby w stan lotny przejść mogła. Parując więc zabiera je przedewszystkiem z powietrza, oraz z ciał stałych, z któremi w bezpośredniem znajduje się zetknięciu. Odbieranie to ciepła przez ciecz parującą wywołuje oczywiście natychmiast oziębienie otaczającego ją powietrza lub owego ciała. Tak wychodząc z wody czujemy zawsze przykre uczucie zimna. A im ciecz parująca jest lotniejszą, czyli łatwiej przechodzącą w parę, tem oziębienie przez nią wywołane będzie większem. Woda Kolońska, nalana na rękę, jako zawierająca w sobie znaczną ilość wyskoku, więc dosyć szybko parująca, chłodzi bardzo przyjemnie; eter siarczany, który już wrze przy t° około 25° R., wywołuje w zetknięciu ze skórą silne uczucie zimna, tembardziej lotniejszy od niego chloroform. P. *Tellier* postanowił użyć cieczy jeszcze lotniejszej od zwykłego eteru lub chloroformu, a mianowicie tak zwanego *eteru metylowego*, otrzymywanego przez destyllacyę mięszaniny wyskoku drzewnego z kwasem siarczanym, podobnie jak zwykły eter siarczany otrzymuje się przez destyllacyę wyskoku czyli spirytusu z tymże kwasem. Eter ów metylowy w zwyczajnej temperaturze jest gazem i na ciecz zamienia się dopiero pod silnem ciśnieniem. Ciecz ta jest tak lotną, że wrze już przy 16° R. zimna, czyli, że w silne nawet mrozy wrze już sama przez się na otwartem powietrzu. Pojmujemy, że ciecz taka ulatniając się w zetknięciu z jakiemkolwiek ciałem, nader szybko i gwałtownie oziębiać je będzie,

Na statku *Frigorifique* cały przód okrętu zajmuje ogromna komora mięsna na 40 przeszło łokci długa, a 16 szeroka, w której mięso rozwiesza się całemi ćwierciami, oddzielnie jedna od drugiej, w ten sposób przymocowanemi, że najsilniejsze kołysanie statku zrzucić ich nie zdoła. Cała komora otoczona jest nazewnątrz grubą warstwą sieczki i pilśni, jako złych przewodników ciepła, niedopuszczających ogrzewania wnętrza przez otaczające powietrze. W innej części statku znajduje się pięć mocnych żelaznych zbiorników, z których każdy zawiera pod silnem ciśnieniem po sto kwart ciekłego eteru metylowego. Za otwarciem kurka eter wyrywa się w postaci pary i wchodzi do walców żelaznych napełnionych wodą zawierającą w roztworze chlorek wapna dla tego, aby w skutek gwałtownego przez eter oziębienia nie zamarzła, kiedy temperatura jej spadnie znacznie niżej pod zero. Ulotniony eter nie traci się po ostudzeniu wody, bo oddzielna pompa zbiera jego parę i silnem ciśnieniem wtłacza ją jako ciecz napowrót do zbiorników. Bardzo zimna, przez ostudzenie parą eteru, woda krąży ciągle w rurach umieszczonych w oddzielnej niewielkiej pustej komorze i studzi znajdujące się w niej powietrze, które za pomocą wentylatorów wprowadza się przez dziurkowaną żelazną posadzkę do wielkiej komory mięsnej i utrzymuje stale jej temperaturę na zerze. Taką jest metoda p. Tellier, obecnie stanowczą, a jak się z nadsyłanych okazuje wiadomości, bardzo pomyślną przechodzącą próbę. *Frigorifique* bowiem wypłynął w dniu 24 września do południowej Ameryki z Rouen, które jako ludne fabryczne miasto obrano za główne ognisko handlu przywożonem mięsem. Na statku odjechało 40 osób, a między innemi oprócz p. Tellier kilku delegatów izb handlowych, towarzystw rolniczych, ministeryum wojny i kilkunastu interesowanych. Zabrano z sobą z Rouen mięso z sześciu wołów, trzydziestu baranów, dwóch wieprzów, oraz mnóstwo bitego drobiu i zwierzyny, jako pożywienie dla podróżników podczas całej wyprawy, którego reszta ma być przywieziona napowrót do Francyi celem należytego wypróbowania skuteczności metody. Zamiarem p. Tellier jest spędzić dwa lub trzy miesiące na brzegach Parany i Uruguayu, dla zbadania i wyszukania najodpowiedniejszych miejscowości, w którychby dały się urządzić stałe kantory przyszłego handlu mięsnego z Europą. Zabrawszy ztąd kompletny ładunek mięsa z 700 wołów, statek powróci do Rouen. Na początku października zatrzymał się w Lizbonie, i tu poseł francuzki wydawał obiad dla przedsiębierczego inże-

niera i towarzyszy jego, jak niemniej licznego grona zaproszonych mieszkańców miasta. Na obiedzie tym podano rostbif wołowy i pieczeń baranią z mięsa wiezionego na statku a bitego w Rouen przed dwudziestu dniami. Zaproszeni dziwili się, gdy im to powiedziano, mięso bowiem było zupełnie świeże. Z kolei statek przestawał w mieście Dakar, w Gorei francuzkiej na wybrzeżach Senegalu, zawijał po drodze do Rio-Janeiro i Montevideo i nakoniec 25 grudnia przybył do Buenos-Ayres. Wszystkie gatunki mięsa po tej podróży 94 dni trwającej okazały się w stanie należytej świeżości. Zdaje się więc nie ulegać wątpliwości, że zadanie, jakie sobie p. Tellier założył, pożądanym uwieńczone zostanie skutkiem. W tych właśnie czasach *Frigorifique* powinienby wrócić do Francyi. Zobaczymy więc, w jakim stanie przywiezie mięso amerykańskie i owe resztki krajowego po siedmiomiesięcznym przechowywaniu go na statku. Jeżeli się pierwsza ta próba powiedzie w zupełności, to niezaprzeczenie wywrze ona wpływ znakomity na handel mięsem zamorskiem w Europie.

Ryby i śledzie.

Jeżeli mięso stanowi jeden z artykułów w codziennem pożywieniu, to z drugiej strony ryby dla niektórych krajów, mianowicie nadmorskich, stają się ważnem źródłem dochodu, a więc środkiem zaspokojenia wielu potrzeb codziennych. Rybołówstwo wtedy występuje jako ważna gałąź krajowego przemysłu. Pod tym względem jedno z najpierwszych miejsc zajmuje, daleko ku północy wysunięta i stosunkowo w żyzne grunta uboga Norwegia. O stanie obecnym rybackiego przemysłu w tym kraju i o zewnętrznym produktami jego handlu, ciekawe szczegóły podał przed kilku tygodniami Dr Broch, były norwegski minister marynarki, na posiedzeniu Towarzystwa ekonomii politycznej w Paryżu.

Rybołówstwo od niepamiętnych czasów stanowiło najdawniejszy przemysł w Norwegii. Pierwotna i nieliczna jej ludność z początku rybami się prawie wyłącznie żywiła i dopiero od XI-go wieku, po wprowadzeniu oddawna już chrystyanizmu, zaczęto się zajmować uprawą roli i hodowlą bydła. Rolne gospodarstwo, rozwijające się coraz bardziej, mianowicie

w południowych częściach kraju i umiejętne korzystanie z obfitych lasów, niebawem dorównały w korzyściach pierwotnemu przemysłowi rybackiemu, który oprócz zysków, jakie stale przynosił, wpływał również pośrednio na doprowadzenie marynarki handlowej norwegskiej do wysokiego stopnia doskonałości. W ciągu ostatnich lat dwudziestu pięciu, marynarka ta doszła do takiego rozwoju, że dochód jej osiągany przez mieszkańców, przewyższa obecnie znaczne jednakże korzyści z rybołówstwa i gospodarstwa leśnego.

Rybołówstwo stanowi dziś główne zajęcie mieszkańców morskich wybrzeży. począwszy od Stawanger, leżącego na południe kraju pod 59° szerokości, aż do północnych kończyn sięgających 71 stopnia. Główny przedmiot połowu stanowią dorsze i śledzie. Dorsz (Gadus morrhua, la morue) poławia się we wszystkich zatokach, we wszystkich niezliczonych niemal, tak zwanych fiordach, głęboko wrzynających się w ląd norwegski i szczerbiących jego brzegi, w nigdzie podobnie nie trafiający się sposób. W istocie, rzut oka na pierwszą lepszą kartę Norwegii daje nam pojęcie o dziwnem poszarpaniu przez morze całego zachodniego jej brzegu, począwszy od zetknięcia jej ze Szwecyą na południu, aż do ostatnich krańców u Finlandyi rossyjskiej i gubernii Archangielskiej na północy. Cały ten brzeg nadto usiany jest niezmierną ilością wysp najrozmaitszego kształtu i wielkości. Otóż przez rok cały, z wyjątkiem najgorętszych kilku miesięcy, dorsz łowi się pomiędzy temi wyspami i wśród wszystkich zatok. Na pełnem morzu połów jego przeciwnie odbywa się tylko w pewnych epokach, kiedy ryba ta w ogromnych ławicach ciągnie z pełnego morza ku brzegom, bądź dla złożenia ikry, bądź dla szukania obfitszego pożywienia. Połów zimowy wzdłuż brzegów Nordlandu, w wielkim fiordzie zachodnim (Vest-fiord) i wśród archipelagu Lofoden, trwa przez luty i marzec. Z końcem zimy i początkiem wiosny dorsze składają ikrę u brzegów—ikra ta pływa po powierzchni morza, a wylęgłe z niej młode, szukają natychmiast schronienia w zatokach, dopóki nieco nie podrosną, a wtedy opuszczają się na dno morza i tam pozostają aż do dojrzałości. Dorosłe dopiero wypływają na powierzchnię pełnego morza i z kolei zdążają do brzegów, dla złożenia ikry.

Połów wiosenny poczynający się w kwietniu, odbywa się wyłącznie dalej ku północy, a mianowicie wzdłuż brzegów Fiumarku: głównem jego ogniskiem jest ważny port Tromsö. Połów odbywa się albo wędkami, ku czemu za ponętę służy dro-

bna tłusta ryba, zwana tam *capellan*, z powodu obrzydliwego smaku przez ludzi nieużywana, z tego powodu wielce dla dorsza łakoma, albo też za pomocą sieci wielkich, do użycia których potrzeba 30 do 40 ludzi na 6-u lub 8-u łodziach. Połowem zimowym dorsza zajmuje się średnio przeszło 17,000 rybaków na 4,000 łodziach, z których mniej więcej połowa używa wędek, a druga połowa łapie sieciami.

Przywiezionej na brzeg rybie ucinają głowę, wyjmują wnętrzności, ikrę i wątrobę. Dawniej wszystko to wrzucano w morze, dziś nic się z tego nie marnuje, i owszem za dobre sprzedaje pieniądze. Głowa i wnętrzności sprzedają się fabrykantom sztucznych nawozów. Ikra soli się w beczkach o dnach dziurkowatych, przez które ropa słona odpływa, a nasolona i wysuszona następnie ikra idzie do Francyi, gdzie jest wielce poszukiwaną i popłatną, jako przynęta przy połowie sardynek. Z wątroby otrzymuje się tran, tak szerokie obecnie mający zastosowanie w sztuce lekarskiej, a który otrzymują bądź sami rybacy, bądź przygotowują w oddzielnych fabrykach, zakupujących w tym celu wątroby. Rybacy kładą po prostu surowe wątroby w beczki i pozostawiają je w spoczynku. Pewna ilość tranu sama przez się wydziela się w skutek ciśnienia wilgotnej masy na siebie i stanowi tran biały. Ale po niejakim czasie tkanka wątroby naturalnie psuć się zaczyna, tłuszcz więc wtedy wyciekły jest już tranem żółtym, posiadającym silną woń rybią; kiedy wreszcie znacznie już ociekłe z tłuszczu wątroby ulegną zepsuciu, wtedy gotują je w wodzie i otrzymują tran brunatny, wstrętnego smaku i woni a niezdrowy w użyciu.

Rybacy nie zajmujący się sami dobywaniem tranu, suszą wątroby i sprzedają na fabryki. Tu tran z nich wydobywa się za pomocą pary co stanowi właśnie tak zwany *parowy tran leczniczy*; następnie wątroby ogrzewane w wielkich kotłach żelaznych, dają tran używany do wyprawy skór i jako smarowidło; reszta zaś pozostała w kotle, stanowi wyborny nawóz. Z tysiąca dorszów otrzymuje się około 300 funtów wątroby, a z niej od 100 do 150 funtów tranu.

Ryba pozbawiona głowy i wewnętrznej zawartości, płata się wzdłuż na dwie połowy i albo soli, co daje tak zwany *kablion* (kabeljan), albo suszy i staje się stokfiszem. Głównym portem wywozowym dla stokfiszu i tranu jest Bergen; połowa wywożonego stokfiszu idzie do Włoch, 20% do Holandyi 10% do Szwecyi, 5% do Belgii, reszta do innych krajów. W ciągu siedmiu lat, od 1838 do 1875 włącznie, przygotowywano rocznie

po 46 milionów dorszów, wartość zaś tysiąca sztuk na miejscu wynosząca około 80 rubli przed piętnastu laty, dziś urosła do 125 rubli. Przeciętny wywóz roczny w ostatnich latach wynosił: 450,000 centnarów stokfiszu, 650,000 centnarów kablionu, 3 miliony garncy tranu, przeszło milion garncy ikry i 75,000 centnarów sztucznego rybiego nawozu, zbiorowej wartości przeszło 9 milionów rubli.

Po dorszu pierwsze miejsce zajmuje połów śledzi, jak dorsz pospolitych wzdłuż całego norwegskiego wybrzeża. Najczynniejszym jest on pomiędzy przylądkiem Lindesnaes, południowym krańcu Norwegii a wyspami Loffodońskiemi, dalej zaś ku północy rzadko miewa miejsce. Od najdawniejszych historycznych czasów miał on zawsze wielkie znaczenie, jakkolwiek handel śledziami, dopóki je suszono lub wędzono jedynie, musiał być dosyć ograniczonym. Od r. 1416 dopiero, kiedy solenie śledzi, wynalezione przez Holendra Denckla, zostało wprowadzonem i do Norwegii, połów śledzi zaczął współzawodniczyć z połowem dorsza. Łowienie ich jest również dwojakie: zimowe i letnie, a pod względem obfitości bywa nader zmienne. Bywały na przykład takie lata, w których śledź prawie całkowicie się nie ukazywał. Połów zimowy, który w 1867 roku dał tylko 43,000 beczek (po 35 garncy), w 1868 roku wzrósł do 271,000 beczek a doszedł do swego maximum w 1871 r., w którym przyniósł 790,000 beczek; odtąd znowu się zmniejszył — i stanowi obecnie średnio 250,000 beczek. Połów letni jeszcze bardziej jest nieprawidłowym. Śledzie pojawiają się wtedy w wielkiej ilości raz w tem, to znowu w innem miejscu, a to według obfitości pokarmu, jaki tu lub owdzie znajdują, bo śledź letni złożywszy już ikrę, myśli wyłącznie tylko o jedzeniu. Nie zawiera wtedy ani ikry, ani mlecza, jest tłusty i stanowi tak zwane u nas *uliki*.

Przez rok cały, a mianowicie w zimie, śledź ulega tępieniu od zajadlejszych jeszcze niż człowiek wrogów, a mianowicie od wielorybów, fok i ptactwa morskiego. Ilość niszczonych przez nie śledzi, nie daje się porównać nawet z ilością złapanych. Śledzie łowią się dużemi sieciami, zwykle po trzy razem łączonemi i stanowiącemi zaporę dla nadpływającej śledziowej ławicy, mającą od 100 do 125 łokci długości i około 7 łokci głęboką. Taki łańcuch daje za jednem wyciągnieniem 6 do 10 beczek śledzi, rzadko więcej; a każda łódź, mieszcząca czterech lub pięciu rybaków, posiada od pięciu do ośmiu łańcuchów, czyli od 15 do 24 sieci. Większe statki używają sieci ogromnych,

tak zwanych *notów*, mających przeszło 400 łokci długości i od 50 do 70 łokci głębokości. Takie sieci nie wyciągają się wcale ze złapaną rybą, ale służą raczej do powstrzymania i otoczenia ławicy śledziowej, poczem dopiero następuje właściwe łowienie śledzi mniejszemi sieciami wewnątrz tej pływającej klatki. Łodzie rybackie oddają złapane ryby na statki handlowe obejmujące od 400 do 500 beczek, które je odwożą do zakładów solenia w porcie.

Letni połów rozpoczyna się w czerwcu, ale najtłustsze śledzie łowią się dopiero w sierpniu i wrześniu. Cały plon roczny w Norwergii wynosił od 600,000 do 1,300,000 beczek w ostatnich latach, a ceny na miejscu, wedle obfitości połowu i gatunku śledzi bywały różne, od 2 rubli 50 kop. do 7 rubli za beczkę. Średnio, beczka dużych śledzi na miejscu kosztuje około trzech rubli, tłustych około trzech i pół. Rybacy opłacają podatek właścicielom wybrzeży, wzdłuż których łowią; dawniej zależał on od dobrowolnej umowy, dziś oznaczony jest stale na 6% wartości całkowitej połowu w południowych okolicach, a 3% w północnych. Zimowe śledzie idą głównie do Szwecyi, Niemiec i Rossyi, letnie do Szwecyi, Niemiec i Anglii. Do Francyi nie przychodzą śledzie norwegskie, z powodu cła zbyt wysokiego. Wartość rocznego połowu wynosi na miejscu średnio około trzech milionów rubli.

Trzecie miejsce w rybackim przemyśle Norwegii stanowi połów makreli, których rocznie łowią przeszło siedm milionów sztuk, wartości na miejscu około 300,000 rubli. W ostatnich latach świeże makrele w lodzie przesyłają głównie do Anglii, w ilości 6,500 centnarów rocznie.

Połów innych ryb w Norwegii daleko mniejsze ma znaczenie. Z nich łosoś, dawniej nader obfity przy ujściu rzek norwegskich, został przez nieoględne go niszczenie tak wytępionym, że dla uniknięcia całkowitej jego zagłady rząd widział się zmuszonym otoczyć go szczególną swoją opieką.

Mniej jeszcze oględniejszem było tępienie fok i wielorybowatych. Bezlitośne ściganie wieloryba sprawiło, że zniknął on prawie całkowicie z północnego morza. Obecnie polują jeszcze na *rorkwala* czyli fińskiego wieloryba (Balaenoptera), który wszakże, jako wielce ostrożny, z trudnością podchodzić się daje. Oprócz tranu, mięso i kości rorkwala używają jako nawóz. Jeden ze zręcznych rybaków, przy pomocy parowca specyalnie do polowania na rorkwale urządzonego, zdołał ich ułowić 54 w 1874 r. W epoce połowu fok i wielorybowatych, Norweg-

czykowie łowią także dorsza u brzegów Spitzbergu, polują na białe niedźwiedzie i zbierają puch edredenowy, co wszystko daje około sześciu milionów rubli dochodu.

Mówiąc tyle o dorszu, wspomnieć tu musimy o szczególnem odkryciu, jakie niedawno przypadkowo zrobił jeden z naturalistów amerykańskich w żołądku tej ryby. Znalazł on w nim kłęb kilkunastu wędek oplątanych sznurkami z włosia, używanemi zwykle do przytwierdzenia haczyka. Przypuszcza on, że połknięte one były przez rozmaite ryby, które uszły ręki łowiącego, a następnie pożarte zostały przez dorsza, który strawił je wprawdzie, ale niestrawną a tkwiącą w łonie ich zawartość przechował w żołądku.

Kury.

Uważamy za właściwe zwrócić uwagę gospodyń na statystyczne dane dotyczące hodowli kur, wielce kwitnącej we Francyi, oraz pieniężnej rocznej wartości tej gałęzi gospodarczego tamże przemysłu. Hodują tam mniej więcej 40 milionów kur, które licząc po $2\frac{1}{2}$ franka za sztukę (cena handlowa), reprezentują wartość stu milionów franków. Piąta część z nich corocznie się brakuje i idzie na sprzedaż, co daje 20 milionów franków dochodu. Pięć milionów corocznie również wybrakowanych kogutów, sprzedawanych po franku, stanowi 5 milionów franków. Z tych 40 milionów kur wylęga się rocznie 100 milionów kurcząt, z których 10 procent odliczyć trzeba na stratę przez choroby i różne przypadki, a 10 procent na wychów dla zastąpienia niemi wybrakowanych rodziców. Pozostaje 80 milionów kurcząt do sprzedaży po $1\frac{1}{2}$ franka sztuka, dających 120 milionów. Że zaś wiele z nich sprzedaje się drożej jako pulardy i kapłony, co przychód podnosi o 6 milionów — cała więc wartość sprzedanego drobiu stanowi 151 milionów franków.

Czterdzieści milionów kur znosi rocznie licząc średnio po 100 sztuk, 4 miliardy jaj, które licząc po 6 centymów, dają 240 milionów fr. Tym sposobem kury w gospodarstwie wiejskiem Francyi stanowią roczny obieg handlowy wynoszący około 400 milionów franków, czyli przeszło 100 milionów rubli. Przewyższa to w czwórnasób, jak widzimy, wartość kapitału zakładowego. Odliczając koszt na żywienie kur potrzebny, przekonamy się jednakże jeszcze, że żadna z gałęzi przemysłu

wiejskiego nie procentuje w podobny sposób. Polecamy te cyfry bacznej uwadze naszych gospodyń. A jeżeli u nas kury, kurczęta, jaja, w ogóle są tańsze, to stosunek dochodu do wartości kapitału zakładowego zostaje tenże sam, bo koszt pożywienia u nas w tymże samym zmniejsza się stosunku.

Ciekawe szczegóły fabrykacyi papieru w Japonii.

Jednym z najważniejszych produktów fabrycznych jako nieodzowna w codziennem użyciu potrzeba, jest *papier*. Produkowana corocznie i używana w Europie ilość papieru zwykłego do pisania, papieru drukowego, pakowego, wreszcie obić papierowych od najprostszych do zbytkowych, wszędzie już w niezmiernej ilości i gatunku używanych, jest olbrzymia i na miliony jedynie centnarów obliczyć się daje. A jednakże Japończykowie pod względem jeszcze większego zastosowania papieru zasługują na ciekawą uwagę, i niektórych właściwych papierowi temu cennych przymiotów mogłaby pozazdrościć Europa. Pewne gatunki papierów japońskich są tak miękkie a zarazem tak mocne, że używają się na chustki do nosa, nie ustępując najdelikatniejszym webowym, inne znowu są tak wytrzymałe, że wązki ich pasek skręcony daje sznurek dziwnie do zerwania trudny.

W domach japońskich nietylko ściany i sufity są papierem wyklejone, ale robią się z niego drzwi wewnętrzne, oddzielające jeden pokój od drugiego, parawany chroniące od przeciągu powietrza, pojedyncze arkusze na lekkich ramach naklejone stanowią okna doskonale chroniące od blasku słońca i wiatru, a jednakże przepuszczające dostatecznie światło i powietrze. Wprawdzie podczas deszczu potrzeba z zewnątrz zamykać okienice, inaczej szyby takie oczywiście łatwo rozpłynąć się mogą.

Inny gatunek papieru napojonego olejem i tym sposobem nieprzemakalnego używa się na deszczochrony, opończe i okrycia, niby ceratowe, dla zabezpieczenia towarów od zamoknięcia. Przygotowują także z papieru rodzaj skóry używanej do oprawy książek, na pudełka i skrzynki. Wszyscy znamy wreszcie mnóstwo drobnych wyrobów z massy papierowej (*papier mâché*), które pokryte lakierem wyglądają zupełnie jak drewniane i chyba po lekkości swojej rozróżnić się od drewnianych dają.

Japoński papier wyrabia się zwykle z łyka pewnego rodzaju morwy, zwanej *Brussonecyą papierową*, uprawianej wyłącznie w tym celu, lub też z kory roślin *Passerina Gampi* i *Edgeworthia papyrifera*. Ponieważ wyrób jest ręczny, więc arkusze są niewielkie; zwykle używany papier ma 12½ cali długości, na 9½ cali szerokości. Robią wszakże i nieco większe lub mniejsze arkusze, ale te rzadziej bywają używane.

Zwykły pisarski papier japoński nie jest klejowy, bo tusz gęsty używany do pisania nie rozlewa bynajmniej; wyrabia się jednakże pewien rodzaj nader cienkiego i przezroczystego klejowego papieru na zeszyty, a klej do niego otrzymuje ze szczególnego gatunku hortensyi (*H. panikulata*). Japońskie papiery nie podają się nigdy bieleniu i dlatego mają zawsze odcień żółtawy lub szarawy. Tkanka ich składa się z mnóstwa włókien delikatnych, ułożonych równoległe do szerokości arkusza, który w tym kierunku łatwiej właśnie rozdzierać się daje. Jednakże papier pakowy i przeznaczony na ubiory nieprzemakalne, dla trwałości miewa włókna krzyżujące się w rozmaity sposób.

Zwykle papier wyrabia się na wsiach, których cała ludność temu się poświęca. Wogóle w Japonii pewne wioski zajmują się wyłącznie jednym jakimś rodzajem przemysłu. I tak, są tam naprzykład całe wioski garncarzy, giserów, gwoździarzy, fabrykantów makaronu i t. p. Istnieje w danej miejscowości tego lub owego rodzaju wyłącznego przemysłu zależy czasami od obfitości lub taniości na miejscu odpowiednich rodzimych materyałów, a najczęściej od drobnej woli jakiegoś książątka, czyli *daimiosa*, który niegdyś zaprowadził w wiosce pewien rodzaj przemysłu, wedle swej potrzeby lub fantazyi. W pojedyńczej znowu wiosce każda rodzina stanowi oddzielną fabrykę, w której całkowita przeróbka papieru się odbywa. Zwyczaj adoptowania obcych dzieci, przyjęty w rodzinach monarszych i szlacheckich, a pozwalający rodem uwieczniać się niejako, istnieje również i u rzemieślników. Jeżeli więc syn fabrykanta papieru nie chce iść w ślady swego ojca, to stara się być adoptowanym przez obcą rodzinę, której rodzaj zajęcia więcej mu się podoba, a własna jego przybiera sobie na to miejsce obcego przybysza. Rzemieślnik niemający syna adoptuje zdolnego w swem rzemiośle robotnika i firma jego tym sposobem nie upada. Spadkowość ta rzemiosłowa była dawniej tak ścisłą, że syn żebraka zwykle żebrakiem pozostawał. W rodzinie papiernika dziś wszyscy według sił swoich pracują nad wyrobem

papieru, od sędziwego dziada do pięcio lub sześcioletniego wnuka.

Morwa, dostarczająca surowego materyału na papier, uprawiana jest przez rolników nie na oddzielnym gruncie, ale na brzegach lub miedzach plantacy ryżowych. Roślina zasadzona, w ciągu lat czterech lub pięciu dochodzi od 6 do 9 stóp wysokości i wtedy wycina się przy samej ziemi. Z pozostałej w ziemi reszty w następne lata odrasta nowa, i tak się dzieje mniej więcej przez lat pięćdziesiąt. Ścięte łodyki długie na 6 do 8 stóp, a na palec grube, przecinają się na łokciowe kawałki i składają w stosy, przez co sok w nich zawarty ulega fermentacyi i tym sposobem kora od drzewa łatwo się oddziela. Jeżeli ma być na tychmiast użyta, wtedy skrobie się nożami dla oddzielenia naskórka i pierwszej zielonej powłoki, płócze, wiąże w małe paczki i suszy przez dni kilkanaście na wolnem powietrzu; z oskrobanej massy wyrabia się brunatny pakowy papier i chustki do nosa dla biednych. Nieoskrobana kora suszy się w prost, a przed użyciem dopiero moczy w wodzie i rozmiękczona oskrobuje. Dla otrzymania massy papierowej gotują korę w stężonym ługu aż do rozmiękczenia, przez dwie mniej więcej godziny, a włożoną następnie w worki lub kosze poddają przynajmniej przez dobę opłukiwaniu przez strumień bieżącej wody, dopóki wszelkiego śladu alkali się nie pozbędzie. Ług otrzymuje się z popiołów drzewnych, lub z popiołów słomy tatarczanej, a przy bardzo twardej korze dodają jeszcze dla jej zmiękczenia nieco wapna gryzącego. Rozmiękczoną korę w ilości dwóch lub trzech funtów kładą na mocnych dębowych lub wiśniowych stołach i przez kwadrans tłuką kijankami często przewracając, aby otrzymać z niej miazgę jednorodną. Miazgę tę następnie mieszają z odpowiednią ilością papki ryżowej, albo otrzymanej przez gotowanie w wodzie skrobanej miazgi z korzenia pewnego rodzają ślazu (*Hibiscus manihot*) i ostatecznie mieszaninę tę rozlewają wielką ilością wody, biorąc jej na funt mieszaniny od 180 do 270 garncy. Taki roztwór rzadki jest właśnie materyałem na papier.

Papier otrzymuje się czerpanym sposobem, jakiego dawniej używano powszechnie w Europie przed wynalezieniem dzisiejszych machin zwanych „bez końca“, a jaki obecnie używa się jeszcze dla wyrabiania papieru z „wodnemi znakami“ jak papier stemplowy, bilety kredytowe, weksle i t. p. Dzieje się to tak, że w czworokątnej szerokiej kadzi, zawierającej roztwór papierowy, który się od czasu do czasu miesza, czerpie się go

w płaskie formy wielkości żądanego arkusza, mające u nas dno z gęstej siatki metalicznej, a w Japonii z cienkich pręcików banbusowych, ułożonych równolegle blizko siebie i związanych poprzecznie jedwabnemi sznurkami. Podobna siatka japońska daje się więc podłużnie zwijać w trąbkę. Wyrób takich siatek dosyć kunsztowny i trudny, jest monopolem pewnej klassy szlachty, zwanej *samurajami*, którzy tym sposobem wyzyskują papierników. Czerpaniem zajmują się zwykle kobiety. Robotnica siada przed kadzią, silnie miesza roztwór, kładzie ramkę odpowiedniej grubości na siatce; a przyciskając siatkę niby dno ramki, czerpie w utworzoną tym sposobem formę pełno roztworu; przy lekkiem uderzaniu w brzegi ramki woda przez siatkę przechodzi, a delikatna massa papierowa, w niej zawieszona, jednostajnie osadza się na siatce, tworząc na niej cieniuchną błankę. Dla otrzymania nader cienkiego papieru czerpie się tylko raz jeden, dla grubszego cztery lub pięć razy, czekając zawsze aż siatka należycie ocieknie. Skoro już arkusz nabył odpowiedniej grubości, ramka się zdejmuje, a siatka z papierowym osadem stawia pionowo dla lepszego ocieknięcia, a następnie kładzie poziomo papierem na dół. Po niejakim czasie siatka przez zwijanie oddziela się ostrożnie od arkusza, który na stole zostaje. Następna siatka z osadem kładzie się już na ten arkusz gotowy; oddziela się ją tylko na brzegach słomkami, żeby papier się nie skleił, zwija się po chwili, a drugi arkusz zostaje na pierwszym i tak następnie.

Przez cały dzień roboczy stos ten urasta do pięciu lub sześciuset arkuszy, odnosi się na bok, przykłada ciężkiemi kamieniami i pozostawia w spokoju dopóty, dopóki papier nie wyschnie należycie tek, że już arkusze bez rozdarcia oddzielać się dają. Oddzielanie arkuszy ułatwiają leżące między niemi słomki. Dzieje się to w pogodny dzień na słońcu, aby arkusze szybko ostatecznie dosychały, a następnie każdy z nich szczotkuje się miękką szczotką na równym i gładkim stole. Roboty tej, wymagającej wiele cierpliwości i staranności, dopełnia zwykle dziadek rodziny przy pomocy małego wnuczka, który podaje i odbiera arkusze.

Gotowy papier obcina się podług miary, a obrzynki i popsute arkusze gotują się znowu w ługu na papkę, z której wyższe gatunki papieru się otrzymują. Z dziewięciu funtów kory, stanowiących *kan*, jednostkę wagi japońskiej, otrzymuje się około czterech i pół funtów papieru, czyli 750 do 900 arkuszy.

Zwykły ten papier sprzedaje się na *jo* czyli paczki 10 arkuszowe i na *so*, paczki po 200 arkuszy.

Ale japończykowie wyrabiają jeszcze mnóstwo gatunków fantazyjnego papieru, z których jeden, najładniejszy, nosi nazwę *dyabelskiego*. Jest to bardzo cienki papier, o pięknych rysunkach przypominających koronki, a zrobionych białym matowym tuszem. Używają go na ozdobne latarnie lub na szyby do okien — niekiedy naklejają na szkło, co nadaje szkłu niby rytowaną postać. Papier na poezye i na obicia bywa często zdobny ręcznemi lub drukowanemi malowidłami, nie bez pewnej artystycznej wartości, przedstawiającemi zwykle liście winne, kwiaty, łodygi bambusowe, umiejętnie posplatane z sobą. Najczęściej na obicia używany papier jest czysto-biały z drukowanym na nim jasnoperłowym deseniem. Kolorowemi obiciami wyklejają się tylko sienie i korytarze. Papier na obicia jest zawsze w małych arkuszach, a nie wdługich jak u nas rolkach.

Papier naśladujący skórę składa się z wielu arkuszy sklejonych z sobą, według żądanej grubości, i napojonych olejem wyciśniętym z rośliny *Celtis Wildenowiana*, co mu giętkość nadaje. Groszkowatość safianową zyskuje on przez odciskanie płytami drewnianemi odpowiednio rytowanemi. Ostatecznie zaś pokrywa się go warstwą lakieru.

Pomimo doskonałych przymiotów czerpanego papieru japońskiego, fabrykacya jego ręczna jest dosyć kosztowna i w ostatnich czasach nie odpowiada już miejscowym potrzebom. Biura rządowe używać muszą zagranicznego papieru, a drukarnie na książki i dzienniki sprowadzają go również. Otóż wzięto się obecnie w Japonii do fabrykacyi papieru ze szmat, przy pomocy najlepszych angielskich i amerykańskich machin. W stolicy Tokio istnieją już trzy wielkie mechaniczne papiernie, a na prowincyi tu i ówdzie powstają nowe. Zdaje się, że ręczna fabrykacya nie mogąc współzawodniczyć z niemi, niedługo już dotychczasowym swoim rozwojem cieszyć się będzie.

MOŻNOŚĆ i POTRZEBA
ROZPOWSZECHNIENIA JEDWABNICTWA
W NASZYM KRAJU.

Wszędzie, gdzie jedwabnictwo zostało zaprowadzonem i zdołało wkorzenić się, wchodząc w szereg prac rolnych i gospodarczych, wszędzie ludom zajmującym sią tym przemysłem, przyniosło znakomite korzyśći materyalne i moralne. Dość wspomnieć o ogromnych summach, które płacą fabrykanci hodowcom francuzkim, włoskim, kaukazkim, niemieckim, nie mówiąc już o Chinach i Japonii. Było przekonanie że morwa i jedwabniki wymagają klimatu cieplejszego, lecz przekonano się, że jedne i drugie znoszą łatwo nawet surowsze od naszych strefy. Od tej pory rozpoczęły się usiłowania, by rozpowszechnić tę hodowlę w umiarkowanych i surowszych nawet klimatach, w czem i nasz kraj przyjął udział. Rozpowszechnienie tego przemysłu, wszędzie początkowo napotykało trudności i przeszkody, zatrzymujące je setki lat w kolebce, u nas także pierwsze kroki idą z oporem. Że to jest czynność wymagająca tylko cierpliwości, wprawy, akuratności i staranności, nie żaś wysileń pracy, właściwie więc przypada do działu zajęć kobiecych. O udział więc i pomoc w rozpowszechnieniu, zwracamy się do naszej płci nadobnej, gotowej zawsze do ofiar dla szlachetnych celów, tutaj żądana przez nas ofiara niewielkiej pracy oprócz korzyści moralnych przyniesie i zysk.

Przejdziemy pokrótce powody naszego twierdzenia, że ten przemysł jest nam właściwy. Bo jest rzeczą ważną wiedzieć, że usiłowania nie będą daremne.

Biorąc się do powiększenia ilości produktów jakiego kraju przez wprowadzenie nowego przemysłu, należy zwrócić uwagę, czy takowy zasobom i uzdolnieniu rzeczonego kraju odpowiada? to jest: czy surowy materyał możemy tam mieć łatwo i tanio? Czy na następne przerobienie znajdziemy bez nadmiernych wysileń, dostateczną ilość zasobów i robocizny nie wymagającej zbyt kosztownego uzdolnienia? I czy sprzedaż produktu będzie łatwą a cena korzystną?

Otóż hodowla jedwabników, czyli produkcya kokonów wszystkim tym wymaganiom w zupełności odpowiada.

Morwa łatwo znosi nasz klimat i naszą glębę, choć trochę później niż w krajach gorących okrywa się liśćmi, może jednak dać ich bardzo obficie w czasie odpowiednim dla hodowli liszki jedwabniczej. Jajeczka jedwabnicze możemy mieć z własnej hodowli, znoszą dobrze naszą zimę. Wylęg i sama hodowla na mniejszą skalę, nie wymagają żadnych osobnych, lub tylko bardzo małych nakładów, zajęcie jest tak proste, że przeprowadziwszy raz hodowlę z jakimbądź podręcznikiem, już się ją dostatecznie umie, by przy następnych dać sobie radę; robocizny wymaga tak niewiele, że folwarczna czeladź jej podoła, bez żadnego uszczerbku dla innych zajęć gospodarczych, tem bardziej że prowadzi się hodowla na przednówku. Jedna rzecz jest tylko niezbędna, która choć nie kosztuje i w pieniądzach się nieoblicza, jednak jest najcenniejszą i bodaj jak dotąd najtrudniejszą, a tą jest osobisty nadzór i staranność przy hodowli. Karmienie i segregowanie podług wieku liszek, oczyszczanie miejsca gdzie się hodują, wybór liści odpowiednio do wieku, zbiór tych liści z drzew, żeby takowym nie zaszkodzić, wszystko to powinno być dopełniane, przy nieodstępnym nadzorze i osobistym udziale w pracy, samej właścicielki, wtedy tylko można być pewnym, że przez niedbalstwo hodowla nieucierpi. Ponieważ warunki klimatyczne odpowiadają możności hodowli, nakład mały, praca i umiejętność redukują się do staranności i obznajmienia się z naturą tych zwierzątek, więc uzasadnione jest przekonanie, o właściwości dla nas tego przemysłu i działalność na tem polu, ma widoki urzeczywistnienia.

Dotąd jednak u nas działalność na tem polu jest prawie żadna. Spółka jedwabnicza, zawiązana kilkanaście lat temu pierwotnie miało zamiar, zgromadziwszy stopniowo, przez rozprzedaż akcyi odpowiedni kapitał, założyć znaczną plantacyę morw

i prowadzić hodowlę jedwabników i produkcyą kokonów, a nawet przędzy i tkanin jedwabnych na wielką skalę, tak żeby ten przemysł postawić w swoich zakładach na równi z zagranicą, realizując ogromne tam osiągane korzyści, a ujawniwszy w ten sposób możliwość zysków, propagować hodowlę morw i jedwabników wzorem, przykładem i wszelkiemi pomocami dla poczynającego przemysłu niezbędnem, wprowadzić je w sferę zwyczajnych zajęć wiejskich gospodarczych. Bo gdy chłop włoski, nie mający zamiłowania czystości, w brudnej izbie z korzyścią hoduje jedwabniki, dlczegóżby i nasz włościanin, nie stojący niżej pod tym względem, nie mógł zajmować się tym przemysłem? A wtedy tylko przemysł ten będzie uswojony naszemu krajowi, gdy jedwabnictwo przejdzie pod strzechy włościańskie, gdy stanie się tak powszechną rzeczą na wsi, jak hodowla drobiu i inne prace naszych włościan.

W pierwszych latach spółka rozwinęła energiczną działalność tak na polu przemysłowem, jako i w propagandzie, założywszy własną plantacyę na wydzierżawionym gruncie, pobudzając gdzie tylko było można sadzenie mórw i hodowlę kokonów dla próby skupując takowe i rozwijając na przędzę z której wyrabiane były nawet tkaniny. Owocem tej działałności, był początek przyswojenia się przemysłu, jeżeli nie u włościan, to przynajmniej po dworach. W wielu miejscach pozasadzano morwy, których ilość w kraju naszym, zdaje się że obecnie do miliona dochodzi, tam gdzie morwy już były, produkowano kokony i nadzieja zdawała się uśmiechać, że przemysł ten stanie się powszechnym i samodzielnym. Lecz zbieg nieszczęśliwych oolicznośći powstrzymał działalność współki na lat kilka. Z powodu wyczerpania funduszów zaprzestano skupować obcych, produkować własnych kokonów i rozwijać takowe, nie było nawet środków do utrzymania w porządku plantacyi jedynego oniemal majątku spółki i do opłacenia czynszu z wieczystej dzierżawy. Zrażony takiemi niepowodzeniami ogół i tak jak dla każdej nowości obojętny, jeszcze hardziej zobojętniał i zniechęcił się. Za tem wyrzeczono straszne słowo o rozwiązaniu przed terminem spółki. Przy takowem akcyonaryusze mieli nic nie dostać, gdyż pozornie majątek spółki wyrażał się w minusie, to jest w długach, które spółka płacić była winna, nie mając na to środków. Znaleźli się jednak ludzie dobrej woli i obywatelskiej odwagi, którzy podobnego rozwiązania niedopuścili. Po ścisłem zbadaniu stanu rzeczy okazała się mo-

żność zrealizowania niewielkiego funduszu, a zrzekłszy się na teraz pierwotnych szerokich zamiarów, prowadzenia przemysłu na wielką skalę, pozostało ograniczyć się tylko drugą połową pierwotnego założonia, to jest szerzeniem propagandy. W tym celu nowy zarząd rozwinął sam swe czynności, dokładając starań, by zaopatrzyć się co rocznie w odpowiednią żądaniom ilość nasienia morwowego, jajeczek jedwabniczych, zawiązując i rozwijając stosunki, by w razie żądania pośredniczyć żądającym w kupnie drzewek morwowych, dopóki własna nowozałożona plantacya takowych nie dostarczy — zbierając wiadomości o hodowli jedwabników prowadzonej jeszcze w niektórych miejscach, ofiarując się z gotowością kupowania kokonów, które sprzedaje następnie choćby ze stratą, byle nie odbierać odwagi hodowcom. Rozwinął obszerną korespondencyę z władzami, prosząc o poparcie i z prywatnemi osobami, zachęcając tam gdzie są morwy do hodowli jedwabników, gdzie ich niema do sadzenia i plantowania, wydał i porozsyłał pouczające w tym względzie broszury, jednem słowem zabiega, krząta się jak może, by kapitału nieuronić, a propagandę szerzyć.

Lecz jak dotąd jeżeli władze okazały i okazują gotowość poparcia rozkrzewienia tego tak pożytecznego przemysłu, to ogół zabiegi zarządu spółki przyjął powiększej części z milczącą obojętnością. Bo chociaż trafiły się nie jednokrotne żądania objaśnień i wysyłek czy to morw czy jajeczek, to jednak te jednostkowe zgłaszania się i odpowiedzi na setki rozesłanych listów, w obec setek tysięcy marnujących się bezużytecznie drzew morwowych, są zaledwie miljonowym ułamkiem tego ruchu i działalności, który byłby wywołany prawidłowym rozwojem przemysłu. Dobre i takie początki, we Francyi jedwab stanowi dziś jedno z ważniejszych źródeł dochodu i bogactwa a jednak gdy Henryk IV Król Francuzki zamierzył go zaszczepić, w gronie własnych ministrów spotkał zacięty opór, nie mówiąc już o niechęci prywatnych właścicieli. Sto lat z górą potrzeba było na uswojenie tego przemysłu przy niepomiernych kosztach i wysileniach ludzi dobrej woli. Insze czasy, inni ludzie, miejmy więc nadzieję, że przemysł ten łatwiej się u nas przyjmie bez dobrej woli jednak, jestto rzeczą niepodobną.

Chcąc tej dobrej woli skutecznie użyć trzeba koniecznie zbadać co temu przemysłowi stoi unas na przeszkodzie.

Do hodowli jedwabników są niezbędne, 1. morwy, a gdzie ich niema dobre nasienie morwowe, 2. Jajeczka jedwabnicze,

3. umiejętność i czas potrzebny na hodowle, to jest zajęcie się drzewem i liszką, 4. sprzedaż wyprodukowanych kokonów.

Tam gdzie niema drzewek to spółka jedwabnicza, dostarczy nasienia, koszt jest tak mały że za 15 kop. nasienia wystarczy na sporą szkółkę, bo powinno być co najmniej z tego koło 1,000 drzewek.

Jajeczka także za niewielkie pieniądze a nawet i nakredyt dostarczy Spółka i ta sama spółka kokony nabędzie.

A jakie to korzyści przynosi łatwo obrachować. Łut jajeczek kosztuje mniej więcej Rs. 3 zawiera zaś w sobie biorąc średnio 19,000 jajeczek, z których gdy jajeczka były właściwie przechowywane i wyląg właściwie przeprowadzony, odejdzie na stratę zaledwie część piąta; lecz przyjmując najniefortunniejsze okoliczności i różne straty, już to w jajeczkach, już to później w liczbach, z łuta powinniśmy otrzymać przynajmniej 10,000 kokonów. Gdy kokony są dobre to 300 idzie na funt więc po łucie jajeczek kosztującym Rs. 3 będziemy mieli 33 funty kokonów, za które Spółka zapłaci co najmniej po 50 kop. czyli Rubli 16 kop. 50. Odliczywszy z tego koszt przesyłki i t. p. drobne wydatki, to i tak przy nakładzie Rs. 3 zarobiemy na czysto Rs. 12. Robiąc mniejszy nakład na jajeczka i zysk odpowiednio się zmniejszy, lecz zawsze odpowiednio do nakładu będzie wielki więc brak morw jajeczek i możności korzystnego zbycia nie stoi na przeszkodzie rozwojowi jedwabnictwa. Pozostaje jeszcze jedno, potrzebne zajęcie i czas.

Pomieszczona poniżej instrukcya przekona, że zajęcie to, specyalnego ukształcenia niewymaga i że jest bez porównania łatwiejsze od wielu prac gospodarskich z pomyślnym skutkiem tak na folwarkach jako i w chałupach wykonywanych, np. w oborze i przy nabiale przy hodowli drobiu, obrabianiu lnu i konopi przędziwie i t p. Czas; potrzeba go tak mało i to w porze przednówkowej kiedy właśnie, wolnych jest najwięcej rąk, tak niezbędnych następnie w czasie spiesznych robót w polu.

Zdaje się więc, że i pod tym względem niema przeszkód Ale tak nie jest. Najważniejszę przeszkodę stanowi to, że hodowla jedwabników jest nowością, że jej jeszcze się nieprowadzi, że jeszcze nie weszła, jak inne zajęcia w szereg prac gospodarczych, że trzeba ją rozpoczynać pod okiem szydzącem przy nie dowierzaniu i niechęci ogółu. Trzeba się w tych przeszkodach dokładnie rozejrzeć, chcąc je przełamać, i pomimo nich posu-

wać się na drodze obranej, jak to mówią przeciw prądowi płynąć.

Z samego położenia rzeczy hodowla może być prowadzona albo na folwarkach albo w chałupach; inne przeszkody spotykamy tu, a inne tam.

Powodzenie w przemyśle rolniczem, jak dotąd powiększej części u nas się przytrafia, zależy od wypadków losowych, od rolnika niezależnych zmian atmosferycznych. Jak by ziemia nie była obrobiona, rolnik musi patrzeć nie mogąc nic poradzić, na różne przeobrażenia, które się z wyłożonym przez niego nakładem prawie przez rok cały odbywają, naprzemian to grożąc mu zupełną stratę, to pocieszając nadzieją obfitego zbioru. Przywyknąć więc musi do powolności, cierpliwości, pewnej obojętności, a gdy jeszcze nie umie odnaleść prawdziwych przyczyn niekorzystnych dla siebie skutków plącze i łączy zdarzenia nie mające między sobą zadnego związku. Ztąd też jest niechętny wszystkim nowościom, boi się ich, bo skutków nie jest w stanie przewidzieć, a wie że niekorzystnym zaradzić niepotrafi.

W każdym razie wszelkie projekta oparte na kombinacyach scisłych rachunkowych przyjmuje z niechęcią i niedowierzaniem, mając codzienne doświadczenie, jak lada deszcz lub chmura, pracę i cało roczne projekta w niwecz obracają, jak niejednokrotnie kombinacye, w rachunku prawie niezawodne, w praktycznem zastosowaniu dały rezultaty przeciwne przynosząc śmiałkowi straty i wystawiając go nieraz na pośmiewisko ogółu.

Chcąc najmniejszą reformę, zmianę, w codziennem życiu i zajęciu włościan zaprowadzić, spotyka się z tą obojętnością, niedowierzaniem i niechęcią. Na co oni mają się uczyć czegoś nowego, kiedy ich ojcowie tego nieumieli, na co oni mają się zająć nową jakąś jedwabników hodowlą, kiedy jak najstarsi zapamiątają nikt tego nie robił i teraz nie robi; a jeszcze wszyscy gotowi się wyśmiewać z tych, co tam jakieś robaki hodują. A w dodatku gdzie się mają z tem obznajmieć; czytać mało kto umie, a czytając nawet potrzeba umieć zrozumieć, któż im wytłomaczy dostępnie informacye i instrukcye w pismach zawarte.

Gdyby hodowla jedwabników leżała w widokach arendarzy, gdyby kokony przedstawiały takie widoki handlowe jak gęsi kury pierze i t. p. już by dawno ta hodowla była rozpowszechniona. A tak nikt niechce bo się sroma i nieumie. Mylne

jest przekonanie, że nasz włościanin, mając mało potrzeb, obojętny jest na zyski; przeciwnie zawsze go pociąga ziemia i gotówka. I właśnie tylko, opierając się na łatwości zrealizowania kokonów na gotowiznę, można mieć nadzieję wprowadzenia hodowli jedwabników pod strzechy włościańskie.

W gospodarstwie folwarcznem, zarządzający ma tyle różnych drobnych i ogólniejszych okoliczności na swej głowie, przy najlepszych nawet chęciach jego uwaga myśl i czas tak są zaabsorbowane ogółem gospodarstwa i związanemi zazwyczaj z takowem zewnętrznemi interesami, że nie podobnem mu jest obarczać się choćby na jeden miesiąc myślą o życiu drobnych robaczków. I komóż staranie koło nich powierzyć? służbie lub czeladzi? dla takich robotników, zawsze na wszystko dosyć czasu, nie oprzątnął i karmu nie dał rano, to da w południe, a nie dziś to jutro, tym czasem liszki przepadną trzeba więc postawić dozorcę, dać mu odpowiednią pomoc i na miesiąc oderwać od zwyczajnych zajęć kilku ludzi, bo gdy ci zajmą się tą robotą bez zamiłowania, czego od nich na początek wymagać nie można, to nie zawodnie do żadnej innej roboty użyć się niedadzą bez uszczerbku hodowli jedwabniczej. Jeszcze żeby ta produkcia plonem ratowała, lub pomagała tysiącami w kłopotach, ale gdzie tam, to będą zaledwie setki i to jeżeli pan pisarz sumiennie i akuratnie roboty przypilnuje. A jak się obliczy koszt pomieszczenia i obsługi, to w najlepszym wypadku, jeszcze pytanie, czy skórka za wyprawkę wystarczy?

O niemal wszystkie te trudności usuwają się, gdy hodowla jedwabników wcieloną zostanie do gospodarstwa kobiecego i jeżeli sama pani domu, lub kto z familii osobiście się nią zajmie. Miejscowość łatwo się znajdzie bez uszczerbku dla prac odbywanych i pomieszczenia służby, czy w izbie czeladnej czy w alkierzu, oranżerii po wyniesieniu roślin, czy też w jakim innym pokoju nietrudno będzie o dogodny bąt przewiewny, a spokojny. Zbiór liści, karmienie, oprzątanie jedwabników, zwykła kobieca folwarczna służba pod okiem i wraz z panią lub panienką dopełni bez szkody dla innych zajęć. Staranie o morwach na ogrodnika bez przeciążenia włożyć można; pilnując go tylko, pareset rubli zaś stanowi już rubrykę w kobiecem gospodarstwie.

Hodowla jedwabników, prowadzona we dworze, pod osobistem nadzorem i przy udziale w zajęciu pani lub panienki, oprócz korzyści pieniężnej i przyjemności z dokonania użytecznej pracy, przyczyni się jeszcze niepomału do rozpowszechnienia

tego przemysłu między włościanami. Co prawda chałupa nie spieszy się naśladować dworu w trybie gospodarczym, i niechętnie wyrzeka się dawnej rutyny. Lecz nie forsując, nie nalegając, działać tu będzie przykład i sama rzecz pociągająca, gdy w oczach tych że włościan, kupione jajeczka za nie wielką kwotę, przy małym zachodzie i pracy zamienią się w kokony za które wpłyną ruble. Dziewczęta wiejskie użyte do obsługi z budowlą się oznajmią, a gdy następnie dwór dopomoże, udzieleniem na kredyt jajeczek i liścia za darmo, pewną radą i zachęceniem a w końcu wyprodukowane kokony na wagę kupi i gotowizną wypłaci, zdaje się nieulegać wątpliwości, że hodowla powtórzoną zostanie a przyniosłszy znowu pomyślny skutek zakorzeni się i rozpowszechni.

Dodamy tu jeszcze że wszędzie gdzie budowla jedwabników została zaprowadzona, sprowadziła za sobą umoralnienie ludności i uszlachetnienie obyczajów. Skarżono się na obojętność i nieszanowanie drzew przez włościan, a z tego powodu na niemożność ogólniejszego hodowania morwy, a bez morwy nie ma kokonów, dziś przy wprowadzeniu nowych ustaw sądowych gminnych, ta trudność ustać musi — i poszanowanie, pod tym względem cudzej własności da możność rozkrzewienia ogrodownictwa i hodowli przy domach różnych drzew pożytecznych, budząc do tego zamiłowanie.

Przedewszystkiem potrzeba się odważyć i zacząć, a przekonacie się panie, że to nie trudne, a przyjemne i korzystne zajęcie. Powiedzieliśmy, że dziś, już do miliona morw w naszym kraju naliczyć można; szkoda tych zmarnowanych korzyści, które już bezpowrotnie przepadły dla nas. Zwracamy się więc przedewszystkiem do was panie, które macie te ukryte skarby w ręku, niedajcie im marnieć nadal. Czyż własne sumienie nie zrobi wam kiedyś ciężkiego wyrzutu, o zmarnowany, powiemy roztrwoniony, próżniactwem i obojętnością przyrost ogólnego dobrobytu? Nawet nie będziecie mogły zasłonić się przed własnym surowym sądem, na podobieństwo ciemnej i biednej włościanki, nieświadomością i obawą śmieszności. Bo o brak wiedzy i wykształcenia nikt was pomówić nie może, a wiecie doskonale, że podobna praca przez ogół waszej sfery towarzystwa, przyjęta będzie z uznaniem zasługi i nazwiska wasze otoczy szacunkiem u osób nawet wam nieznajomych.

W każdej, nowej pracy najtrudniejsze jest rozpoczęcie, — powiadają przygotować się i zabrać do roboty, to tak jakby już połowa pracy była dokonana. Takie zabranie się do nieznanej

pracy przedstawia pewne rzeczywiste trudności, które usuwa się, przez sprowadzenie na miejsce wykwalifikowanej fachowo osoby, któraby z technicznemi pierwszemi sposobami obznajmiła, lub też przez przypatrzenie się osobiste na miejscu, gdzie się produkcya odpowiednia prowadzi. U nas co do jedwabnictwa, jedno i drugie jest jeszcze trudne, pociąga zaś pewne wydatki i kłopoty. Wykwalifikowanych osób w kraju dotąd mamy bardzo mało, a sprowadzanie ich z odległych stron, choćby nawet z okolicy i utrzymanie przez czas hodowli, narazi na wydatki zbyt wielkie, a gdy hodowla nie na wielką się prowadzi skalę, nieodpowiednie spodziewanym korzyściom. Co do zwiedzenia jakiej wychowalni, w czasie hodowli jedwabników, to takich z powodu kilko letniego zastoju, mamy bardzo mało w kraju. A podróż taka i pobyt w obcem miejscu także będą połączone z pewnemi niedogodnościami i kosztem. Lecz trudności niechaj nikogo niezrażają, gdyż zajęcie się jedwabnictwem redukuje się do czynności tak prostych i łatwych, że bez żadnej poprzedniej praktyki; z podręcznikiem w ręku wydanym przez spółkę a to poniżej zamieszczonym można przystąpić do hodowli, rezykując pierwszą produkcyę na stratę dla nauczenia się. Rezyko bardzo małe, kilkadziesiąt kopiejek na zakup jajeczek i strata trochę czasu w ciągu hodowli t. j. 34 dni. Dwie pary rękawiczek mniej, lub wyrzeczenie się jakiegoś stroiku, bez którego i tak jesteście powabne, o to czem okupicie naukę.

Lecz żeby to wzięcie się za robotę ułatwić i pozbawić was możngści wszelkiej wymówki podajemy w krótkiem streszczeniu szereg czynności, których hodowla wymaga; — obszerniejsze szczegóły znajdziecie w instrukcyi spółki jedwabniczej tuż obok pomieszczającej się. Powtarzamy, że przedewszystkiem zwracamy się do miejscowości gdzie już są morwy. Jak plantacyę morw urządzić wskazuje taż instrukcya.

Przystępując do hodowli jedwabników potrzeba mieć w niewielkiej odległości drzewa morwy białej, gdyż ta daje liść miękki na pożywienie zdatny.

Morwy powinny być pięcioletnie i starsze, z młodszych nie można liści obrywać bo mogą poschnąć.

Na hodowlę liszek po łucie jajeczek trzeba mieć od 30 do 40 morw w Kwietniu, póki nie ma upałów, po jajeczka zgłosić się listownie, do Dyrektora Spółki Jedwabniczej, W-go Józefa Sikorskiego, Marszałkowska Nr. 79. Na pierwszy raz kupić $^1/_4$ łuta za kop. 75. Jednocześnie zapytać, jaką drogą należy ma-

jące się wyprodukować kokony, przysłać, wskazać adres, a jajeczka i informacya zaraz wysłane bedą.

Po odebraniu przechowywać jajeczka w chłodnem, przewiewnem miejscu, w spichrzu, lamusie, lub bardzo suchej piwnicy. Należy je przewietrzać na powietrzu o chłodzie. Zdrowe jajeczka podobne są do drobnych ziarnek szarego maku, zepsute lub wylegające się bieleją.

Gdy chłody wiosenne Maja a czasem i Czerwca przeminą i morwa liście puszczać zacznie, przystąpić do hodowli.

Morwa zaczyna puszczać liście w końcu Maja i w Czerwcu zależnie od ciepła.

Rozsypać jajeczka pojedynczą, cienką warstwą w pudełeczka od ręki zrobione z papieru, przez zagięcie brzegów dość wysoko do góry.

Postawić pudełeczka w pokoju gdzie temperatura 16 stopni ciepła i gdzie jest w powietrzu trochę wilgoci, można wnosić samowar z gotującą się wodą parę razy na dzień, pudełeczka poustawiać na ławce lub stole w cieniu, żeby słońce na nie nie padało.

Dziewiątego dnia rano o wschodzie słońca pokryć pudełeczka gałązkami morwy z młodemy liśćmi, wylęgnięte liszki na nie powłażą można te pierwsze liszki zniszczyć.

Dziesiątego, jedenastego i dwónastego dnia powtarzać to nakrywanie liśćmi pudełek kilka razy przed południem i po południu ze dwa razy; gałązki z wylęgniętemi liszkami przenosić na przygotowane miejsce do hodowli, to jest na arkusze papieru i t. p., później wylęgające się jako słabe zniszczyć.

Liszki po wylęgu są wielkości końca od szpilki 1-ą linię długie.

Wiek 1. Wylęgnięte liszki rozłożyć na 3 lub 4 arkuszach papieru, którego brzegi do góry pozawijać.

Należy karmić je młodemi liśćmi, lub staremi pokrajanemi, które dawać 4 lub 5 razy dziennie — i oczyszczać papier, zaczynać o 4 i wcześniej, na noc dawać także.

Dnia szóstego od wylęgu liszki jeść przestają, siedzą nieruchome łebki do góry — co trwa półtory doby, liszka zrzuca skórę i przechodzi w *wiek 2.*

Przenieść przeobrażone liszki na nowe papiery liśćmi, segregując na starsze i młodsze — liszki większe, papieru więcej w tym wieku liszka trwa dni 4 czas zamartwienia półtory doby.

Wiek 3. Liszki znacznie większe potrzebują arkuszy papieru lub ram z siatką 10, karmić je w parę godzin, wiek ten trwa dni 6 i martwość półtora dnia.

Po przejściu w *wiek 4* rozmieszcza się liszki na 15 ramach, karmić jak poprzednio, a po 7 dniach jedzenia i 1½ dnia martwości liszki przechodzą w *wiek 5*, powiększają się znacznie, rozmieszczają się na 20 ramach, karmić je trzeba bardzo często i obficie przez dni ośm; wtedy długość liszki dwa i pół cala, przy grubości równa się objętości małego palca, biaława na wpół przezroczysta. Przestaje jeść, pełza w różne strony z podniesionym pyszczkiem.

Dziewiątego dnia poustawiać wśród ram pęczki suchych rózg z miotły, suche łodygi szparagowe, heblowiny stolarskie, zwitki papieru, w które włażą liszki. W cztery dni oprzędzają się w *kokony*.

Kokony bywają białe najlepsze, żółte, oranżowe, różowe i zielonkawe.

Dobre kokony twarde foremne z powierzchnią groszkowatą i niezemszoną.

Złe kokony miękkie szpiczaste i nieforemne z powierzchnią mszycką, poplamioną, przezroczyste, dziurawe lub podwójne.

Kokon samicy większy formą zbliżony do kuli, kokon samca mniejszy podłużnawy.

Dla wyprodukowania łuta jajeczek, potrzeba, 50 kokonów samiczych i 50 kokonów samczych, pozostawić rozłożone na 10 arkuszach papieru przez dwa tygodnie w ciepłym pokoju — kokony wilgotnieją w jednym końcu, w ciągu 11 dni wyjdą z nich motyle, samica większa siedzi nieruchomie na miejscu, samiec mniejszy trzepocząc skrzydełkami porusza się na wszystkie strony — i łączy z samicą.

Po rozłączeniu samca wyrzucić, samicę ostrożnie, przenieść za skrzydełka na papier lub płótno w miejsce ocienione spokojne.

W ciągu 2 dni zniesie od 400 do 500 jajeczek pozlepianych klejkowatą cieczą, w kupki przylipłe do papieru lub płótna.

Jajeczka z początku żółte, brunatnieją po dwóch i pół tygodniach stają się siwo popielate podobne do ziarnek makuu.

Przechowuje się jajeczka albo tak jak je samica poprzylepiała wraz z papierem i płótnem zwijając takowe ostrożnie, lub odwilżając z drugiej strony zdjąć ostrożnie drewnianym nożem i zebrać w pudełka papierowe z otworami szpilką zrobionemi, lub naczynia zawiązane płótnem dla dostępu powietrza.

Miejsce gdzie się jajeczka przechowuje powinno być suche i przewiewne, temperatura nie wyższa 6 stopni ciepła — przy

10 już się wylęg zacząć może. Jajeczka bez szkody znoszą zimno do 10 stopni.

Kokony na jedwab' dla zabicia poczwarek, rozłożyć cienką warstwą na deskę i wsunąć na półgodziny w piec po wyjęciu chleba, dla próby przeciąć kokony z różnych warstw nożyczkami i ukłuć poczwarki igłą, gdy się poruszą, wsadzić tak samo na pół godziny w piec, i próbę powtórzyć do skutku. Lub też układać warstwami kokony w pudła przekładając bibułą napojoną oczyszczoną terpentyną, zamknąć szczelnie, po trzech dniach spróbować jak powyżej czy ruszają się poczwarki, i wrazie potrzeby powtórzyć operacyę i po 3 dniach znów spróbować.

Po wyjęciu takie kokony przesuszyć na słońcu w suchem miejscu, potem w lekkie pudła popakować i podług wskazania odesłać pod adresem tegoż Dyrektora Spółki, wskazując zarazem jak ma należność przysłać.

Bliższe szczegóły uprawy morwy i hodowli jedwabników zawiera instrukcya wydana staraniem Spółki Jedwabniczej, którą tu dla uzupełnienia potrzebnych wiadomości podajemy.

S—z.

SIEW MORWY,
pielęgnowanie jej w szkółce i formowanie korony.

Pod zasiew morwy wybrać kawałek dobrego ogrodowego gruntu, przekopać go na łopatę, pokrywszy poprzednio na kilka cali przegniłą mierzwą, ziemią inspektową, lub nakoniec bardzo dobrą ogrodową. Porobić zagony na 3 stopy szerokie, na 18 stóp długie, a na nich 4 rowki równoodległe głębokie na cal— co się wykonywa sznurem ogrodowym, poruszanym przez dwóch na końcach zagonu umieszczonych, naśladujących ruch traczy przy piłowaniu drzewa.

Nasienie moczy się przez dwie doby w wodzie z solą lub saletrą (na kwartę wody 4 łuty soli lub 2 łuty saletry), miesza się z piaskiem, bo tak siać łatwiej, w stosunku dwóch kwart piasku na łut nasienia. Taka ilość nasienia wystarcza na zagonek rozmiarów wyżej podanych.

Nasienia w rowkach przykryć na cal grubo ziemią inspektową, i tę deską przygnieść, żeby nasienie obległa.

Ziemię pomiędzy rowkami wyściela się na cal lub dwa grubo krótkim słomiastym gnojem, który od wysychania i przymrozków chroni. Podlewać trzeba przez sitko zaraz po zasianiu, a po tem w dni gorące wieczorem.

W ciągu lat zagony kilka razy w miarę potrzeby opleć, przyczem nie wyrwać morwy, którą po jasno zielonej barwie i pięknej formie poznać łatwo.

Na zimę pokryć zagony na parę cali igłami sosnowemi lub jałowcem, dla zabezpieczenia od wymarzania i myszy; z łuta nasienia otrzymuje się 2000 do 3000 płonek.

W jesieni wybiera się kawałek gruntu pod szkółkę, przyczem uważać trzeba, że morwa nie lubi gruntu bardzo tęgiego, mokrego, ani też całkiem jałowego, piasczystego; przekopuje się na 2 lub 3 stopy głęboko. Na wiosnę gdy sadzić już można, mniej więcej w kwietniu, grunt się równa, wyciąga się sznur, przy nim robi się rowek ciągły na dwie łopaty głęboki i sadzi się płonki wydobyte z miejsca gdzie były posiane, co jednę stopę. Przytem należy skarać korzeń rdzenny do 3 — 4 cali, ostrym nożem.

Druga linia drzewek ma być w odległości 2 stóp od 1-szej, i następne w takichże odstępach dwustopowych.

Dobrze jest i w tym roku szkółkę kilka razy w ciągu lata w czasie suszy polewać.

Po zasadzeniu, przycina się płonki na kilka cali nad ziemią. Grunt opiela się i motykuje kilka razy w ciągu lata.

Następnej wiosny zeszłoroczny pęd, będący już teraz gałązką, przycinamy w połowie wysokości, co powtórzymy i w roku następnym, a nawet i w trzecim z kolei, dopóki płonki nie dojdą wysokości 7 stóp. Wtedy ucinamy je na wiosnę w wysokości 6 stóp, odejmujemy gałązki boczne do połowy wysokości, a z pędów otrzymanych w ciągu następnego lata wybieramy 3, 4, 5 najlepiej położone.

W takim stanie należy drzewa na miejsca w sadzie porozsadzać, co się robi w szachownicę co 18 sóp. Doły kopać głę-

bokie na 4 stopy, odpowiednio szerokie, wypełniać je zwierzchnią ziemią, a po posadzeniu dopełniać gorszą, z wnętrza dołu wydobytą.

Drugie piętro korony formuje się zaraz po posadzeniu przez przycięcie 3, 4, 5 otrzymanych z pierwszego cięcia gałązek, na 8—10 cali od ich nasady, nad dwoma oczkami bocznemi; przyczem oddala się resztę gałązek bocznych aż do korony.

Trzecie i ostatnie piętro otrzymuje się przez przycięcie 6, 8, 10 gałązek zeszłorocznych w takiej samej wysokości.

Półpnie powstaną wtedy, gdy koronę uformujemy w wysokości 4-ch stóp; krzaki, gdy morwę przytniemy przy samej ziemi, w skutek czego powstanie mnóstwo gałązek; te w następnym roku przycinamy nad 3-em lub 4-em oczkiem, żeby wywołać utworzenie się nowych gałązek; w 3-cim roku i następnych lat, przycinamy je ciągle krótko nad kilkoma najniższemi oczkami.

Półpnie sadzą się na miejsca stałe co 10—12 stóp, krzaki co 4 stopy.

HODOWLA JEDWABNIKÓW.

Przygotowanie do hodowli. Jedwabniki hodować można w każdem zabudowaniu mieszkalnem lub gospodarskiem, byleby ono było suche, widne, bez przeciągów, czyste miało powietrze i mogło być ogrzewanem.

Najlepiej pielęgnować je na siatkach rozpiętych na ramach z drzewa. Oczka użytej w tym celu siatki powinny być tak wielkie, aby przez nie wierzchołek wskazującego palca z łatwością mógł być przesunięty. Ramiona ramy grubością równać się mogą średnicy wielkiego palca. Kształt ram może być dowolny, najlepszy jest kwadratowy; rozmiar jednak taki tylko, aby obwód ich z łatwością mógł być dosięgnięty ręką obsługującego. Siatki mają wyższość nad deszczułkami, tekturą, papierem i t. p., gdyż powietrze ma do nich ze wszystkich stron swobodny dostęp; tę tylko przedstawiają niedogodność, że z początku gdy liszki są małe, wtedy wraz z listkami mogą przez oczka

ich wypadać, i dla tej przyczyny wówczas papier lub tektura siatce z pomocą przyjść winny, aż do czasu kiedy liszki podrosną.

W wychowalni ramy opierać można na ławach, stołach, półkach z desek lub łat, a nawet wprost na dwóch drążkach, końcami przytwierdzonych do dwóch ścian przeciwległych.

Koniecznem jest przed rozpoczęciem hodowli wybielenie ścian wychowalni, a podłoga, ramy z siatkami i przyrządy, na których ramy te oparte będą, czysto obmyte być powinny.

Rozpoczęcie hodowli. Skoro pączki drzew morowych dobrze się już rozwiną, należy wnieść jajka jedwabnicze do ciepłego pokoju (około + 16° R.), w którym aby powietrze było nieco wilgotne, kilka razy w przeciągu dnia na chwilę stawiać trzeba naczynie z gotującą się wodą, np. samowar. Do wylęgania rozsypuje się jajeczka cienką warstwą w pudełkach papierowych (każde z jednego arkusza zrobione), i pozostawia w miejscu wolnem od przeciągu i niedostępnem dla promieni słonecznych.

Czas wylęgania. Między dziewiątym a jedenastym dniem rozpoczyna się wylęganie (najwięcej z rana od wschodu słońca do południa). Pierwszego dnia wychodzi berdzo mało liszek, drugiego, trzeciego i czwartego najwięcej, i te są najsilniejsze. Wylęgnięte dni następnych, jako słabsze, do hodowli są niezdatne. Niektórzy hodowcy odrzucają także liszki wylęgnięte dnia pierwszego, a to dla tego, żeby mieć wszystkie ile można jednego wieku, co hodowanie bardzo ułatwia.

Peryody życia liszek nazwane wiekami. Gdy wśród jajeczek zauważyć już można liszki ruszające się (dłgość ich w tę porę równa się jednej linii), wtedy przykryć je trzeba młodziutkiemi, osuszonemi z wilgoci listeczkami, lub takowe obok nich położyć. Za pośrednictwem tych listków, na które one zwolna przełażą, przenosi się liszki młode na papier, a w miarę wzrostu na ramy. W ciągu dnia resztki listków zjedzonych, lub nieco zeschłe, zastąpić należy świeżemi, którą to czynność przez dni pięć powtarzać trzeba, tak aby liszkom nigdy pożywienia nie brakło. Po upływie tego czasu spostrzeżemy, że liszki jeść przestały i jakby odrętwiałe, przez półtorej doby, a nawet i dłużej, siedzą nieruchomie z łebkiem w górę podniesionym. Jestto koniec *wieku pierwszego.* Pozorna ta nieczynność ważną jest w życiu gąsienic jedwabnika, gdyż przez ten czas zrzucają one z siebie skórkę i nabierają odmiennego kształtu. Dokonawszy tej przemiany odzyskują dawną żywość i zabierają się

znów do jedzenia przez dni cztery, który to termin wraz z powtórną nieczynnością (trwaniem wyrównywającą pierwszej, wyżej tylko co wymienionej) stanowi *wiek drugi*.

Trzeci—ciągnie się przez dni sześć, *czwarty* przez dni siedem. Wieki te oddzielone są od siebie, i od następującego po nich wieku piątego (ostatniego) znanym już stanem bezwładności. Po ostatniem zrzuceniu skórki, liszki jedzą nadzwyczaj dużo liścia, którego im w tym czasie w większej ilości i częściej podawać należy; po upływie dni ośmiu kończą one *wiek piąty*,— a liszka, której długość dochodzi wtedy prawie do półtrzecia cala, a grubość wyrównywa objętości małego palca, jest biaława, na wpół przezroczysta, czyli stała się już dojrzałą.

Tak więc gąsiennica od swego wylęgnięcia aż do zupełnej dojrzałości potrzebuje około trzydziestu sześciu dni, podzielonych na pięć wieków, odgraniczonych jeden od drugiego pozorną bezczynnością, odrętwieniem, który to stan jest zawsze epoką zrzucania skórki (nazywamy go *przerwą*).

Oprzędanie się. Skoro dojrzała liszka, która była niedawno żarłoczną, jeść przestaje, a natomiast poczyna pełzać w różne strony z pyszczkiem podniesionym, z którego często wychodzącą nitkę spostrzedz można, dowodzi to, iż wyszukuje ona do oprzędzenia się odpowiedniego miejsca. Wówczas w około ram kładzie się poziomo, lepiej przecież pionowo, *pęki* rózg, np. rozluźnione miotły, lub suche łodygi szparogowe; można także w tym celu użyć strużyn drzewnych (heblowin), lub zwiniętych w trąbki papierków. Liszki napotkawszy na swej drodze powyższe przedmioty, wchodzą na nie lub w nie, i przytwierdziwszy się, rozsnuwają w około siebie rodzaj siatki z cieniutkich niteczek, służyć mającej za podścielisko, w którem każda osnuwa się czyli robi *oprzęd* (kokon) w przeciągu dni czterech, a sama w nim zamienia się w poczwarkę.

Zatrucie poczwarek. Pozostawione przez dni trzy kokony w miejscu ich utworzenia, następnie zbierają się i oskubują z otaczającego je podścieliska. Wybrawszy pewną ilość najlepszych kokonów dla nowej w przyszłości hodowli, resztę trzeba ułożyć warstwami w pudła, przekładając bibułą napojoną oczyszczoną terpetyną, — po czem pudła także przez trzy dni, szczelnie zamknięte przetrzymać. Można także wsunąć oprzędy cienko rozesłane na desce do pieca ogrzanego odpowiednio, naprzykład po wypieczeniu chleba; po pół godzinie poczwarki zamrą. Jednak dla pewności należy się o tem przekonać:— jeżeli biorąc z różnych warstw oprzędy, przetniemy je nożycz-

kami i kłóć będziemy poczwarki szpilką, a te nie poruszą się, upewni to, że obumarły one zupełnie.

Cechy oprzędów (kokonów). Wielkość oprzędów (kokonów) jest różna, stosownie do gatunku hodowanego jedwabnika (największe są Taszkientskie), jako też mniej lub więcej starannego pielęgnowania liszek. Kokony bywają białe, żółte i zielonkawe (pierwsze dwa gatunki najwięcej są poszukiwane.) Dzielą się one nadto na dobre i gorsze. Pierwsze są twarde, kształtne, z powierzchnią groszkowatą; do ostatnich zaliczamy wszystkie niekształtne, spiczaste, miękie, przezroczyste, dziurawe, poplamione, podwójne, i z powierzchnią mszystą.

Otrzymywanie i przechowanie jajeczek jedwabniczych. Przed zatruciem wybrane najlepsze kokony z całego zbioru, pozostawia się w ciepłym pokoju przez dwa tygodnie. Po upływie tego czasu oprzędy w jednym końcu wilgotnieją; nazajutrz z rana (zaraz po wschodzie słońca) przez otwór powstały z rozsunięcia nitek w oprzędzie, wychodzi motyl. Samiec zwykle jest cieńszy i dłuższy (z kokonów nieco wklęsłych po środku) samica zaś krótsza i grubsza (z kokonów równych). Wychodzenie motyli trwa dni jedenaście; najwięcej ich wychodzi 4-go i 5-go dnia. Samice siedzą, lub łażą spokojnie, samce zaś poruszają się w różne strony, trzepocząc bezustannie skrzydełkami, aż do spotkania samicy, z którą się łączą. Po rozłączeniu samca usunąć należy, samicę zaś ostrożnie (najlepiej wziąwszy za skrzydełka), przenieść na płótno, lub na papier w miejsce zacienione, gdzie ona po upływie pewnego czasu ($1\frac{1}{2}$ lub 2 doby) zaczyna składać jaja w ilości 400 do 500). Jeden łut wagi zawiera ich około 19,000 sztuk. Jaja te są powleczone materyą lepką, tak że one ściśle przylegają do powierzchni na której zostały złożone. Z początku mają kolor żółty, potem brunatnieją, aż nareszcie po upływie $2\frac{1}{2}$ tygodni, stają się siwo popielatemi (podobne natenczas do ziarnek maku), i wtedy uważać je można już jako zdolne do wydania, w sprzyjających warunkach, nowych liszek. Jajeczka te mogą być przechowane albo wraz z przedmiotem, na którym zostały złożone, albo po ostrożnem oddzieleniu z nich (np. za pomocą drewnianego noża) przechowuje się je małemi ilościami w pudełkach papierowych, których ściany, dla dostępu powietrza, igłą nakłóte być powinny.

Można je także przechowywać w naczyniach glinianych (ale nie w szklanych), zawiązanych rzadkiem płótnem.

Zachować je należy w miejscach suchych, cienistych, chłodnych. Wytrzymują one nawet—10° R. W cieple + 10° R(poczynają się wylęgać. Częsta zmiana temperatury, w której pozostają, szkodliwie na nie działa, gdyż tracą siłę w wylęganiu się. Jajeczka chronić należy od myszy.

Wskazówki i przestrogi. 1) Co do drzew. Morwy dopiero w piątym roku po ich zasianiu mogą dać liść użyteczny do hodowli; — z drzew starszych, np. dziesięcioletnich, liść jest lepszy. Drzewko wielkości średniej śliwy daje około dziesięciu funtów liści, których jedna liszka w ciągu swego życia potrzebuje dwa łuty.

Używając za pokarm dla młodych liszek samych tylko liści bez gałązek, nie trzeba ich obrywać, lecz nożyczkami lub nożem odcinać je należy, aby nie zniszczyć pączki w kącie ogonka liścia przytwierdzonego, z którego nowy pęd później powstanie.

Drzew, z których na jesień nasienie ma być zebrane, obierać z liści nie należy.

2. Co do wychowalni. W miejscu przeznaczonem na pomieszczenie jedwabników, powietrze powinno być czyste; wszelkie zapachy, szczególnie też zapach i dym tytoniu, sprowadzają im choroby. W dnie pogodne i ciepłe można otwierać okna, tak jednak aby nie było przeciągu, chyba w warstwach powietrza wyższych, dla wzruszenia go i odświeżenia tym sposobem. Chronić należy tak jajeczka położone do wylęgnięcia, jakoteż i liszki, od działania promieni słonecznych. W dnie słotne i zimne przepalać w piecu lub w kominku, aby temperaturę najmniej + 16° utrzymać.

3. Co do podawanych liści. W ogóle młodym liszkom podawać trzeba młode, starszym starsze liście. Podając więc liście w dalszych *wiekach*, a szczególniej w ostatnim, jak to zwykle się dzieje, z całemi gałązkami, należy z nich obrywać wierzchołki dla młodych.

W pierwszym wieku trzeba podawać liszkom albo bardzo młode małe listeczki, albo też większe pokrajane. Liść podawany winien być suchy, zatem zrywać go należy po wyparowaniu rosy, a zrywany w czasie deszczu, rozrzuciwszy osuszyć, żeby nie zagrzał się ani zatęchł. Toż samo uczynić należy z liściem chłodnym wniesionym do ciepłego pokoju, gdyż ten wilgotnieje przez zapotnienie. Liść zrywany z drzew rosnących w cieniu, lub ze środka koron, gdzie promienie słońca nie dochodzą, jest twardy, gorzki, a więc do karmienia nie zdatny; odznacza

się on bardzo ciemno-zielonym kolorem. Nigdy liścia za dużo nie nakładać.

4. Co do liszek. Już wyżej powiedziano, że liszki czterokrotnie zrzucają z siebie skórkę. Proces ten czysto fizyologiczny, wymaga wielkiego spokoju, dla tego też liszki w owym czasie, ani przez obsługującego, ani przez inne liszki nie uległe jeszcze odrętwieniu, nie powinny być niepokojone.

Uczyni się temu zadosyć, jeżeli liszkę nieruchomie siedzącą z podniesionym w górę pyszczkiem, zostawimy na liściu, chociażby nawet suchym, na którym w stan ubezwładnienia przeszła, przez półtorej doby w zupełnym spokoju, i po tym dobiero czasie przyłożymy (na noc najlepiej) świeżego liścia. Aby zaś liszki jedne drugim nie przeszkadzały, trzeba je gatunkować wiekami, co najlepiej da się uskutecznić, jeżeli liść podawać będziemy nie wprost przez nakładanie, ale gdy świeży położymy na wolną ramę i nią przykryjemy tę ramę na której są jedwabniki. W tym to razie szczególniej potrzebne jest ścisłe zachowanie miary co do grubości ramion ramy. Przechodzące grubością średnicę wielkiego palca, pozostawią, po przyłożeniu jednej na drugą pomiędzy sobą zbyt dużą przestrzeń zatrudną do swobodnego przejścia liszek. Za cienkie ramy będą przygniatać siatką liszki pod spodem będące. Silniejsze, a więc te które najprzód przechodzą w wiek następny, a w ostatnim zaś wieku te, które najpierwsze oprzędać się zaczną, przejdą najpierw na wierzchnią ramę, i tym sposobem z łatwością podług wieków porozdzielać je można.

W czasie hodowli zachowywać należy największą czystość około samych liszek, jużto zmieniając często liść zeschnięty, już oddalając ich wydzieliny (sekrecye).

Jeżeli w ciągu hodowli dostrzeże się, że liszki stają się leniwe, przestają jeść, zmieniają kolor, dostają czarnych plam, zmarszczek, i ciecz z siebie wydzielają — natychmiast je zniszczyć, miejsce na którem siedziały przez wymycie oczyścić, pokój przewietrzyć, a pozostałym doborowy liść podawać należy. Zdrowe strzedz od ptastwa, pająków, os, mrówek, kotów i t. p.

HODOWANIE ROŚLIN I KWIATÓW W POKOJACH

podług wyjątków

dzieła **H. Jägera z Eisenach,**

(tłomaczenie K.—Bluszcz 1876—1877).

Poczucie i pragnienie piękna jest tak powszechne i, jako niezbędna potrzeba, wspólne całemu rodzajowi ludzkiemu, że do konieczności życia zaliczone być winno. Niema ludu a nawet najbiedniejszego plemienia, u których by przy zaspokojeniu najprostszych potrzeb, najmniej wyszukanemi środkami, piękno nie stawiło się prawie na równi z koniecznością. Ma się rozumieć, gdy porównamy nasze pojęcia, wymagania i środki pod tym względem, z estetycznem życiem tych ludów, to niejednokrotnie piękno ich nietylko że nas ani pociągnie ani zachwyci, lecz nawet wstręt obudzić może. Jednakowoż sam fakt poczucia i pragnienia, wspólny wszystkim ludziom, dowodzi niezbędności tej potrzeby i nadaje jej prawo do powszechnego uznania, na równi z innemi potrzebami ludzkiemi. Rozmaitość kształtów i barw, ruch i ciągłe zmiany w jednostkach i w całej przyrodzie otaczającej człowieka, dają pierwsze pole do zaspokojenia tej potrzeby wywołując ją zarazem; gdy jeszcze w obec tego życia ogólnego, tej harmonii w różnicach i podobieństwach, w zmianach i ruchu, postawiemy stan spokoju, konieczne zamieranie tego co było żywem i życiem swem zachwycało nasze zmysły. Ta martwość budzi tęsknotę i pragnienie, za bogatym w kształty, barwy, dźwięki i harmoniją życiem.

To poczucie piękna w naturze, ubieganie się za niem, jest najszlachetniejszym odcieniem estetycznych pragnień człowieka, spotykanym na każdym szczeblu cywilizacyi? Historyczne wypadki odrywają człowieka od natury, zmuszają go wytworzyć

sobie życie inne, oparte na sztuce. Sztuką się karmi, sztuką się odziewa, przez sztukę znosi surowość klimatów, przez sztukę zapanowywa nad naturą i zmusza ją by mu służyła, przez sztukę także zadawalnia swe pragnienia piękna. Sztuka podnosząc się do twórczości, stwarza arcydzieła, gdy zidealizuje życie natury. Bo to życie przyrody jest dla człowieka najwyższym ideałem piękna, któremu żadne arcydzieła pomimo całej potęgi geniuszu twórcy, dorównać niepotrafi.

Lecz na pragnienia i poczucia piękna a więc i na utwory sztuki wywierają wpływ warunki otaczające człowieka, i środki których użyć może do urzeczywistnienia swoich pragnień. Im pojęcia będą jaśniejsze, czystsze, tak o własnych stosunkach i życiu ludzkiem, jako i o stosunkach i życiu otaczającej nas przyrody, im wiedza będzie głębsza i swobodniejsza od przesądów, tem pragnienia piękna i utwory sztuki będą szlachetniejsze, wspanialsze i z życiem przyrody więcej zgodne. Ta jasność i czystość pojęć równie jak i wyszukanie najwłaściwszych środków do zaspokojenia potrzeb nie są tak w zupełności wrodzone człowiekowi; do jednego i drugiego, to jest do obudwu jednocześnie dochodzi pracą po rozmaitych więcej lub mniej szczęśliwych próbach. Przy małych środkach, pragnienia swoje musi człowiek zadawalniać grubemi wyrobami sztuki, a przez przyzwyczajenie, te pragnienia stawać się będą grubsze a pojęcia o pięknem poziome. I w życiu też ludów niejednokrotnie spotykamy stan podobnie zagrubiały. Lecz pobudką popychającą człowieka na właściwsze drogi, będzie zawsze otaczająca go przyroda z życiem w różnorodności barw i kształtów harmunizującem się w najwyższą porywającą potęgę ideału. Tak bogaty jak biedny jest wstanie odczuwać jego piękność i każdy pragnie o ile można otaczać się przedmiotami żywej natury. Zamiłowanie i hodowanie zwierząt pokojowych, bukiety świeże, hodowla kwiatów i roślin pokojowych aż nadto tego dowodzą.

Najpyszniejszy salon, najwspanialszy gmach ozdobiony przepychem arcydzieł rzeźby, malarstwa i architektury, robi wrażenie martwego pomnika, jest to wspaniały kryształ, z którego życie uleciało, napełniony ludźmi, przygniata myśl majestatem powagi lub ziębi bezżyciową obojętnością. Lecz gdy wśród tych skamieniałych piękności ukaże się roślinność i to sztuczne bogactwo kształtów ożywi skromną zielenią liści a jeszcze przy bogactwie barw kwiatów, to te choć puste sale przemówią do naszego uczucia, sprzęty, meble, złocenia, kolumny wypięknieją, obok żywego listka i kwiatka.

Opuszczona ruina z wijącym się bluszczem, drzewkiem lub nawet chwastem inaczej do nas przemawia niżeli nagie wśród piasków lub gołych skał gruzy.

Najbiedniejsze mieszkanie przy najskromniejszych sprzętach, obraz smutny niedostatku ożywia się i rozwesela zielenią hodowanych roślin.

Hodowla pokojowych roślin, gdy przechodzi w życie mass i jako zamiłowanie staje się potrzebą, prowadzi za sobą i jest już wynikiem złagodzenia obyczajów i uszlachetnienia pragnień.

Hodowla kwiatów i roślin pokojowych wymaga tak mało i tak dużo zarazem. Wydatki na hodowle prawie żadne, praca także niewielka, lecz zamiłowanie potrzebne w stopniu najwyższym. Kto bez tego zamiłowania mieszkanie swoje zdobi kwiatami, kogo życie tych istotek nie zajmuje i nie pociąga, a napawać się tylko pragnie widokiem pięknych kształtów i barw kwiatów i roślin już wyhodowanych, taki ceni rośliny na równi ze sprzętami i wyrobami sztuki, lecz najpiękniejsza cześć roślinności to jest samo życie, jest dlań martwą literą.

A to zamiłowanie jakże się sowicie przyjemnościami opłaca; gdy śledząc, co dla której rośliny jest potrzebne, miarkujemy odpowiednio wilgoć i ciepło, zabezpieczamy od tego co może szkodzić, dodajemy tego co jest niezbędne i w rezultacie ta wątła istotka okrywa się bogatym liściem, i wspaniałym kwieciem;—przez nasze starania powtarza się twórczość przyrody, a możeż być wyższa rozkosz nad uczestniczenie i kierowanie tworzeniem?

Przy zamiłowaniu niezbędna jest wiadomość co czynić wypada, czego unikać, ażeby pomyślny skutek osiągnąć; łącząc w czynie tę wiadomość z zamiłowaniem, będziemy troskliwemi hodowcami i starania nasze niezawodnie się opłacą, dodajemy że rośliny hodowane w pokoju wymagają wielkiej troskliwości.

Sok krążący w roślinach głównie składa się z wody, w której rozpuszczone są różne sole i kwas węglowy; te sole wraz z wodą ciągnie roślina z ziemi za pomocą korzeni. Sok ten postępując do góry, tworzy w pączkach rośliny liście, kwiaty i owoce przez osadzenie w nich materyi w wodzie zawartych. Przez liście dostaje z powietrza kwas węglowy wydzielając z siebie tlen i tak ubagacony w węgiel opadając na dół tworzy rdzeń, łodygę rośliny. Z tego przekonywamy się jak wielkie ma znaczenie woda w życiu roślin – i że polewaniem ziemi karmiemy rośliny.

Dla kwiatów pokojowych polewanie jest jedną z najważniejszych czynności hodowli i powinno być starannie i umiejętnie dopełniane, bo tu roślinność odbywa się w warunkach sztucznych, które powinniśmy umiarkować odpowiednio do warunków naturalnych życia rośliny.

Przy polewaniu roślin należy zwrócić uwagę na skład i temperaturę wody do tego używanej. Woda używana do polewania nie powinna być cieplejszą od otaczającego powietrza, a woda świeża zimna orzeźwiająca ludzi i zwierzęta, roślinom szkodzi, które potrzebują wody wystałej między 15 a 25 a nawet do 30 stopni ciepła mającej, stosownie do temperatury powietrza i ciepła ziemi w doniczkach. Zimna woda, użyta do polewania kwiatów pokojowych, najczęściej sprowadza choroby, takie tylko rośliny mogą znosić polewanie zimną świeżą wodą, które hodują się w miejscach mało ogrzanych. Lecz w ogóle nawet latem, najlepiej jest używać wody, która ocieplila się stojąc w pokoju i w dotknięciu nie razi polew chłodny. Gdy takowej nie ma to można do zimnej dolać ciepłej tyle by ją do właściwej doprowadzić temperatury. Dla roślin gorących stref woda cieplejsza nad 30 stopni jest odpowiedniejszą od wody tylko lub niżej 20 stopni ciepła mającej. Woda ciepła nietylko przyśpiesza i ułatwia krążenie soków, lecz ponieważ łatwiej, prędzej i więcej może w sobie rozpuścić soli będących w gruncie, te soki pożywniejszemi czyni. Miarkując więc odpowiednio temperaturę używanej do podlewania wody, możemy podnieść siłą roślinności, przyśpieszyć i powiększyć kwitnięcie. Jeżeli naprzykład chcemy aby nam na oznaczony dzień rozwinęły się pączki i roślina zakwitła, należy przez kilka dni wprzódy polewać doniczkę wodą cieplejszą. Wniesienie do cieplejszego pokoju najczęściej przeciwny skutek odniesie to jest opadnięcie pączków, ten smutny zawód często się przytrafia, szczególniej przy kameliach hodowanych w pokoju. Lecz i tu wszelkiej przesady unikać należy; zbyt gorąca woda, lub zbytnie forsowanie za ciepłą wodą, muszą spowodować jeżeli nie uschnięcie to koniecznie zbiednienie rośliny.

Do polewania należy używać wody miękkiej ze stawów i rzek, bo twarda zwyczajnie zawiera w sobie nadmiar wapna, gipsu i innych cząstek mineralnych dla większej części roślin szkodliwych. Jeżeli twarda woda nie posiada zbyt wielkiej ilości wapna to można nią bez szkody polewać niektóre rośliny, *np.* Germinną fuksię a nawet palmy. W razie konieczności użycia tej wody, należy ją dobrze wygotować i potrzymać, żeby

się przez kilka dni wystało w ciepłym pokoju, a lepiej na wiadro takiej wody dodać łyżeczkę potaży dobrze wymięszać i dać się wystać w ciepłym pokoju.

Polewać rośliny należy wtedy gdy ziemia sucha, o każdej porze dnia, naturalnie unikając polewania w południowych godzinach, lub gdy doniczki są zbyt rozgrzane od słońca, bo w pierwszym wypadku woda wyparuje, a w ostatnim mogą korzenie ucierpieć.

Dla tego należy codziennie wszystkie rozlewki przejrzeć polewając tylko te, których ziemia wilgoci potrzebuje, co latem prawie codzień wypadnie, gdy zimą zazwyczaj dostatecznie dwa razy na tydzień. Okiem można odrazu sprawdzić, mając trochę wprawy, który kwiatek podlać należy, a który wody nie potrzebuje. Ziemie czarna i borowa, gdy podeschną nabierają szarego koloru, ziemia gliniasta przez usychanie twardnieje nabierając koloru jasno brunatnego, a nawet białawego a gdy mokra jest choć wiązką lecz miękką i ma kolor ciemno brunatny. Ktoby zaś dla braku wprawy nie chciał polegać na sądzie oka to pozostanie mu przez dotknięcie palcem przekonać się o stanie wilgoci ziemi. Dwie rośliny hodowane w większych naczyniach zawierając więcej ziemi wysechają wolniej, z powierzchni więc trudno sądzić o wilgoci wnętrza, tembardziej że tu i zagłębienie palca już nie wystarczy. Można się jednak przekonać czy ziemia wyschła i czy potrzebuje podlania, pukając zgiętym palcem po środku wysokości naczynia, gdy będzie wydawać dźwięk czysty to znaczy, że ziemia wyschła i potrzebuje podlania, a gdy stłumiony, to dowód że wilgotna.

Ilość wody, którą rośliny podlewać należy, zależeć będzie od temperatury miejscowości, w której hodują się rośliny, od pory roku, gatunku rośliny, stanu jej rozrastania się i sposobu podlewania. Pierwsza i najgłówniejsza zasada polewania jest, żeby doniczkę z ziemią zupełnie suchą, tak obficie wodą zasilić, nalewając ją na powierzchnię ziemi, aby woda przeniknąwszy całe wnętrze na miseczkę pod doniczką spłynęła. Jeżeli ziemia jest jeszcze wilgotną, a sądzimy jednak, że ta wilgoć do następnego podlania nie wystarczy, to należy taką doniczkę zasilić odpowiednią tylko ilością wody. Niektóre rośliny korzystnie jest zasilać wodą, nalewając ją na miseczki pod doniczkami, a nie na powierzchnią ziemi, np. fijołki alpejskie, palmy, draceny i niektóre tym podobne szerokolistne; lecz w godzinę po podlaniu należy przekonać się czy woda z miseczki przeniknęła w doniczkę do samej powierzchni, gdy tego nie będzie, znaczy

się że roślina tego rodzaju podlewania nie znosi, a w każdym razie należy po godzinie zlać wodę z miseczki, gdyż pozostawiona dłużej może spowodować gnicie ostatnich rozgałęzień korzeni. Kwiaty hodowane w naczyniach nieprzepuszczających wilgoci w skrzyniach blaszanych, lub drewnianych jakto często bywa z bluszczami, dzikiem winem i t. p. roślinami, nie należy zbyt obficie podlewać, gdyż zbytnia ilość wody nie mogąc wyparować przez ściany naczynia ani odpłynąć pozostanie na dnie i tam spowoduje zakwaszenie, pleśń, gnicie ziemi i korzeni rośliny, a przezto koniecznie nastąpić musi zacieknięcie rośliny. Chcąc się od tego wypadku zabezpieczyć, bo przy całem staraniu można bezwiednie, za obficie wodą roślinę zasilić, należy urządzić u spodu takiego naczynia odciek dla zbytecznej wody. Jak brak wody tak i zbytek jej szkodzi roślinom, i gdy przy wilgotnej ziemi w doniczce, roślina bez żadnych innych powodów zanika, najczęściej przyczyna leży w nadmiernem polewaniu, w skutek którego, jak to wyżej powiedzieliśmy, ziemia na spodzie zakwaśniała i korzenie tam pleśniejąc gniją; należy wtedy roślinę bezzwłocznie przesadzić do innej ziemi i nadpsute korzenie powycinać. Jeżeli zakażenie nierozprzestrzeniło zbyt daleko to roślinę uratujemy. Gdy przez brak wody roślina więdnie, należy nietylko dobrze polać ziemię lecz liście i łodygę obficie wodą zwilżyć a gdy roślina niewielka całą w wodzie na jakiś czas zanużyć, tym sposobem nietylko wewnętrznie przez korzenie wprowadziemy wilgoć i ożywiemy obieg soków, lecz i zewnętrzną powłokę odświeżemy wprowadzając doń bezpośrednio wilgoć, która narazie powstrzyma parowanie przez tę powłokę wilgoci wewnętrznej. Im roślina ma więcej ziemi tem mniej wody wymaga, ma się rozumieć że latem i w ciepłych pokojach z powodu silniejszego parowania wody, należy więcej polewać rośliny. Młode rośliny mające mało korzeni, oraz rośliny, których rośnięcie z jakiego bądź powodu wstrzymane zostało, czy to przez przesadzenie, czy przez stan przyjścia naturalny np. tracenie liści na zimę, czy nawet przez chorobę jaką, należy odpowiednio mniej polewać a nawet w pewnych wypadkach jak choroby naprzkład, zamierania na zimę cebulek kwiatowych, należy się wstrzymać na pewien czas od podlewania. Za to rośliny w pełnem rozwoju o wielkiej liczbie powiększających się ciągle liści, a osobliwie też w czasie kwitnięcia wymagają obfitego podlewania. Te zasady zawsze jednak stosować należy do natury rośliny. Roślinom wodnym, kallom, lilijowym storczykom, i niektórym innym cebulkowym należy do-

dawać wody sowicie, rośliny zaś pochodzące ze skalistej suchej miejscowości, poprzestaną na mniejszej wilgoci. W ogóle rośliny o korzeniach delikatnych, wymagają więcej wody i częstszego polewania, niżeli rośliny o korzeniach mięsistych, dla których mniej obfite polewanie wystarcza. Nietylko gatunek i strefa, z której pochodzi roślina, wymagają stosownogo uwzględnienia, lecz nawet niemal i każda doniczka potrzebuje żeby jej charakter i usposobienie poznać i pielęgnowanie do potrzeb jej właściwych zastosować. Kto z zamiłowaniem swoje roślinki pielęgnować będzie, ten je niezawodnie zna po szczególe i każdą właściwem staraniem otoczy, a one odwdzięczą się za tę troskliwość bogactwem i świeżością liścia, barwnością i wielkością kwiatów.

Skrapianie całych roślin, jest prawie niezbędnem dla pomyślnej ich hodowli i nie należy go nawet w zimie zaniedbywać, zwłaszcza w pokojach, gdzie nadmiernie ogrzewamy. Że przez to i powietrze się oczyszcza, nie potrzebujemy nadmieniać. Od czasu jak wynalezione zostały odświeżacze powietrza (rafreszysery), służące do rozprowadzania wody kolońskiej, lub perfum, to łatwo czynność takową uskutecznić można bez obawy zanieczyszczenia pokoi.

Usprawiedliwiony kłopot sprawiarównież niektórym lubownikom kwiatów ich przesadzanie. Potrzeba przesadzania jest również tak różna, jak potrzeba polewania; w ogóle zanadto przesadzamy, a więcej jeszcze w porze niewłaściwej. Pospolicie dyletanci przesadzają kwiaty w Październiku, w tem mniemaniu, że przez zimę lepiej się chowac będą. Przesadzanie jednak w tym czasie, więcej szkodzi i bardziej przyczynia się do obumierania rośliny. W najlepszym wypadku rośliny te dochować można do wiosny i wtenczas wypada ich raz jeszcze przesadzać, a to w celu, aby zepsute korzenie usunąć. Przesadzanie powinno się dokonywać, kiedy roślina zaczyna rosnąć, albo krótko przed tem, to jest na wiosnę. Pora zwyczajna przesadzania jest w miesiącu Kwietniu i Maju, niektóre jednak rośliny pokojowe, jak np. stare główkowate i cebulowe, które obumarły, już w miesiącu Lutym i Marcu, lilie (pozostające w zimie w piwnicy) nawet w Grudniu powinny być przesadzane. W lecie do miesiąca Września, można przesadzać rośliny młode, a to w celu aby przyśpieszyć rośnięcie. Tę czynność trzeba nawet dwa lub trzy razy powtarzać. Stare rośliny przesadzać zwykle raz na rok, w doniczkaeh dużych raz na trzy lub pięć lat, zaś w kubłach jeszcze rzadziej. Przy przesadzaniu by-

wają zwykle największe błędy popełniane. Najgorszym z nich jest ten, iż używają się największe doniczki w mniemaniu, że roślinie przez to dajemy najwięcej pożywienia. Błąd ten znosi ona w lecie bezkarnie i zapełnia donicę nowemi korzeniami, najczęściej jednak później korzenie gniją dla braku pożywienia, następnie roślina wysycha i musi być wtenczas koniecznie do mniejszej doniczki przesadzoną. Biorąc nowe doniczki uważać potrzeba, aby o tyle były większe, o ile stare wygodnie w nich pomieścić się mogą. Jeżeli doniczki zanadto są korzeniami przepełnione, wtenczas dać trzeba jeszcze raz tak dużą doniczkę, ale tylko w tym wypadku, kiedy roślina jeszcze nie kwitnie. Wogóle przy przesadzaniu, wycinać ostrym nożem drzewne korzenie z brzegów, a przedewszystkiem ze spodu. Gdy to zaniedbamy zrobić, powiększej części niezadługo gniją stare korzenie i roślina wiele na tem cierpi.

Pod tym względem jest wiele wyjątków, tak np. kamelie, jeśli nie są zanadto korzeniami otoczone, lepiej nie obcinać, zaś palmy, ammylizy i t. p. nigdy. Młode rośliny potrzeba przesadzać, nim dostaną pleśń u spodu korzenia, przytem jednak takowe nie obcinać, przesadzając od Marca do Września. Jeśli potrzeba obcinać korzenie, to roślina nie powinna puszczać, to jest tworzyć liście, kwiaty i gałęzie. Jeśli to nie można przedtem uskutecznić, wtenczas czynność tę później dokonać. Rośliny kwitnące w zimie, ogrodnicy przesadzają zwykle w Sierpniu.

W końcu muszę ostrzedz hopujących kwiaty, aby takowych nie trzymali w doniczkach polewanych, lub pomalowanych farbą olejną, bo rośliny tak hodowane podlegają horobom.

Jeszcze na jedną okoliczność zwrócić nam tu wypada uwagę, a mianowicie na przechowywanie kwiatów w salonach lub pokojach oświeconych gazem. Jakkolwiek szkodliwość jego niezupełnie dowiedzioną została i wiele za i przeciw takowe powiedzieć by się dało, to jednak w takich miejscowościach, gdzie gaz jest zaprowadzony, powinno się zachować wszelką ostrożność, aby szkodliwość gazu usunąć. Że takowy rzeczywiście szkodzi roślinom pokojowym, to nie podlega żadnej wątpliwości.

Wypada więc przedewszystkiem przy urządzaniu gazu w pokojach, gdzie rośliny się hodują, baczyć na to, aby rury szczelnie były dopasowane, gdyż nie wszędzie na to zwracają

uwagę. Gaz bowiem, chociaż w małej bardzo ilości, przedostając się na pokój, łączy się z powietrzem i szkodliwie działa na rośliny. Nadto kraniki do wypuszczania jego nie są dokładnie zrobione i tamtędy również gaz wychodzi. Tu więc także uważać potrzeba, aby kraniki owe szczelnie dochodziły i zamykając je starannie zakręcać. Nie potrzebujemy tu nadmieniać, że niezachowanie tej ostrożności, również ludziom jak i roślinom szkodzi. Rury wszystkie dla większego bezpieczeństwa, powinny być olejno pomalowane.

Jest dużo roślin, które nie znosząc gazu, pod szklannem nawet zamknięciem, okazują brzegi liści wyschnięte. Do takich należą przedewszystkiem mające pochyłe liście (Begonia), między temi jednak mające liście gładkie mniej cierpią. Bluszcz i drzewo kafowe nie znoszą wcale gazu i z powodu ich wielkości, trudno je od zepsucia uchronić. Ulubione drzewo gumowe najwięcej cierpi, jednak w niektórych miejscowościach zdrowo się trzyma, co jest dowodem, że tam gdzie mniej uchodzi gazu, rośliny bezpieczniej przechowywać można. Palmom i dracenom rzadko gaz szkodzi, jak również pięknej roślinie aspidestra. Wogóle w tych miejscowościach, gdzie gaz do późna wieczór się pali, szkodliwość jego dla roślin więcej się we znaki daje.

Jako środek zaradczy przeciwko gazowi, bo nietylko odór, lecz i suche powietrze szkodliwy wpływ wywiera, poleca się okrywanie żardynierek i pojedynczych dużych drzew, lekką lecz ścisłą materyą, przed zapaleniem gazu. Zwracamy tu uwagę, że zasłona ta tak długo trzymaną być winna, dopóki zrana, po oczyszczeniu i przewietrzeniu pokoju, takowy znowu dobrze ogrzanym nie zostanie. Kogo stać na to, dobrze zrobi, jeśli każe urządzić stosowne okrycie ze szkła, zwłaszcza tam, gdzie zaprowadzone są żardinierki mocno zbudowane z lanego żelaza.

W tym tu miejscu nie od rzeczy będzie dodać, że czyste utrzymywanie w ogóle wszystkich kwiatów, chroni je również od zniszczenia. Mianowicie liście figowe (Figusów) powinny być od czasu do czasu gąbką w czystej wodzie maczaną, przemywane. Oleandry, jeśli na ich liściach pokazują się mszyce, potrzeba koniecznie starannnie czyścić wodą, zmieszaną z trochą sody, twardą szczoteczką.

Z łodyg dracenowych, oczyszczać potrzeba z białych robaczków, gnieżdżących się zwykle w zadrażeniach liści u spodu, a to przynajmniej raz na miesiąc, Kto więc jest dbały

o dobre zachowanie hodowanych przez siebie roślin, niechaj ile możności trzyma się tu podanych przepisów, a będzie miał tę pociechę, że kwiaty będzie miał zdrowe i pięknie rosnące.

Podawszy ogólne zasady hodowania kwiatów pokojowych wskażemy jeszcze niektóre szczególne przepisy odnoszące się do kwiatów mających pewne szczególne między sobą i co do hodowli podobieństwo, wyróżniając się tem od innych roślin. Dając zaś kwiaty bardzo wczesne o pięknych barwach i zapachu są przeto ozdobą pokojów i nęcą do zajęcia się ich hodowlą a temi są: *Hiacenty*, *Tulipany*, *Tacetty*, *Narcyzy*, *Żonkile*, *Krokosze*, *Stelly*, i inne podrzędniejsze w tym rodzaju.

Cebulki mogą się nabywać w sklepach ogrodniczych, lub być rozmnażane przez własne hodowanie. Sposób ten ostatni jest jednak niemożliwy, jeśli kto nie posiada ogrodu i dlatego musiemy zgodzić się na kupno jedynie, które rok rocznie czynione być powinno. Jakkolwiek możnaby na rok przyszły niektóre cebulki przechować, lecz gdy w tem postępowaniu nie ma nic pewnego, a cena ich jest nizka, to niewarto tej oszczędności zaprowadzać. Doświadczenie jednak nauczy, które cebulki dadzą się na rok przyszły raz jeszcze, lub nawet więcej razy użyć.

Do naszych składów kwiatowych, cebulki nadchodzą już w miesiącu Sierpniu i dostać je można aż do miesiąca Listopada. Kto sobie jednak życzy nabyć ulubione gatunki i prędzej rozpocząć pędzenie, ten w połowie Września z kupnem się pośpieszy. Kto zaś życzyłby sobie mieć kwiaty późniejsze, może nabywać cebulki w Październiku, a kwiaty mieć będzie w Marcu lub Kwietniu. Baczyć powinniśmy na nabywanie cebulek uznanych ogrodników, bo bardzo łatwo tu o zawód.

Do zasadzenia użyć winniśmy ziemi lekkiej ogrodowej, zmięszanej z $^1/_4$ do $^1/_3$ części piasku, do którego nie zależy dodawać świeżego nawozu. Chcąc silniejszą wegetacyę kwiatu spowodować, to można na spód doniczki ułożyć ziemię zmięszaną z węglem z kości, lub z rocznym nawozem gołębim. Nowe doniczki powinny pozostawać przez czas niejaki w wodzie, inaczej gniją korzenie od przylegających jeszcze części popiołu i wapna. Doniczki są, stosownie do rodzaju roślin, rozmaitego rozmiaru. Pomiędzy wyżej wymionionemi cebulkami, Hiacynty potrzebują największych doniczek, a mianowicie wysokich, tak zwanych „hiacentowych“, to jest 4 cale wysokich, a 3 i pół cala szerokich, ponieważ takie formy najlepiej ustawiać na żardinerkach. Tej samej wormy, ale mniejszej, użyć można do

rzymskich i liliputowych hiacyntów. Tacetty, Narcyzy i Żonkile sadzić można w zwyczajnych doniczkach, bo łodyki ich są wysokie i cienkie. Mogą być one, podobnie jak hiacynty, sadzone osobno, lub razem po trzy sztuki w nieco większych doniczkach. Ziemia musi być mocno ubita, aby nieopadała zanadto. Wielkość cebuli powinna służyć za miarę, jak wysoko ziemia ma być napełnioną. Przy doniczkach lekko napełnionych najstosowniejsza miara jest ta, kiedy wierzch cebulek w ziemi z brzegiem doniczki leży. Ponieważ cebulki jednego gatunku są różnej wielkości, wyszukiwać potrzeba stosownych do nich doniczek. Kto chce mieć paradne okazy kwiatów cebulowych, to niechaj zasadzi pięć do dwudziestu sztuk hiacentów w dużych wazonach, lub szerokich donicach, które mogą być pomieszczone w ozdobnych porcelanowych naczyniach. Do tych hiacyntów na około dodać także można wcześniej rosnące tulipany i scille. Do wspólnego sadzenia z późniejszemi hiacyntami użyć można żonkille i narcyzy, do których pasują także krokosze, tritelię (Milla) uniflora i scilla librica. Pomijać nie wypada dobrania stosownych farb, aby całość tworzyła piękny widok, jako to: czerwoną barwę mięszać z białą, ciemnofioletową z żółtą. Takie jednak okazy nie są tanie, wymagają starannego pielęgnowania i późniejszego pędzenia.

Ziemia do zasadzenia musi być umiarkowanie zwilgocona. Jeśli była za suchą, to powinniśmy doniczki, po przykryciu zwilżyć, pokrapiając ręką, a lepiej jeszcze postawić takowe do naczynia z wodą, aby tak dobrze wsiąknęła w ziemię. Zależy bowiem na tem, aby tego rodzaju cebulki kwiatowe miały wilgoć w głębi ziemi i do pędzenia kwiatu nie cierpiały zbytniej suszy. Wszystkie doniczki z cebulkami opatrzyć w etykiety z oznaczeniem gatunku i koloru, a to dla tego, żeby przy rozpoczęciu pędzenia wiedzieć dokładnie można, które kolory i gatunki, w pewnym danym czasie chcemy mieć kwitnące.

Do czasu rozpoczęcia pędzenia powinny wymienione cebulki w doniczkach stać w miejscu chłodnem, ciemnem i jednostajnie wilgotno. Do osiągnięcia tego celu dojść tylko możemy przez zupełne zagrzebanie ich w gruncie. Kto więc ma ogród przy swoim domu, ten niechaj wykopie dół na stopę głęboki i umieści doniczkę przy doniczce, wypełni następnie luki ziemią i zarazem takową przykryje wierzchy doniczek. Kto wsakże tego sposobu, dla braku ogrodu użyć nie może niechaj doniczki poustawia obok siebie w piwnicy i pokryje takowe z wierzchu piaskiem na trzy cale wysoko. Tak stać mogą w piwnicy ze

dwa miesiące i jeśli łodyżka wyjdzie nad powierzchnię, przynajmniej na cal wysoko, to można je przenieść do mieskania.

Zasadzone cebulki w miesiącu sierpniu lub na początku września, przed listopadem nie puszczają łodyg; przecież w tym czasie są już dostatecznie zakorzenione i łodyga kwiatowa wystrzeli z liści nad powierzchnię ziemi. Jeśli przecież nie spostrzeżemy jeszcze korzeni, przy otworze u spodu doniczki i jeśli liście hiacentów na cal nad ziemię nie ukazały się, to z pędzeniem wstrzymać się wypada. Ktoby chciał w zanadto ciepłem pokoju pędzeniem rozpocząć, ten zawsze na niepewne działa. Przy cieple umiarkowańszym pędzone kwiaty zawsze pięknej wschodzą, lepiej się kształtują, żywszych kolorów dostają, zapach wydzielają silniejszy i kwitnienie dłużej trwa. Jeśli bardzo wcześnie pędzenie nastąpi, kwiat nigdy nie będzie piękny, kto więc nie wiele doniczek posiada, dobrze zrobi, jeśli pędzenie rozpocznie po Nowym Roku.

Pod umiarkowanem ciepłem rozumiemy ten stan temperatury, który zwykle w pokojach mieszkalnych, przy oknie, się znajduje. Do wybornych miejsc przy powolnem pędzeniu, należy deska umieszczona u góry okna, którą łatwo zasłonić firanką. Można ją ustawić na listwach ruchomo w ten sposób, aby wrazie już niepotrzebnym, dała się z tamtąd z łatwością usunąć. Doniczki stawiają się na podstawach, na których pełno nalewa się wody, co należy powtarzać, skoro ta wessanną tylko zostanie przez ziemię. Do polewania użyć wypada ciepłej wody. Dobrze jest także, jeśli puszczające łodyżki umieścimy w dutkach z białego papieru, a to w tym celu, aby uchronić je od zgubnego działania zbyt suchego powietrza w pokoju. Liście i kwiaty nabierają zaraz naturalnej barwy. Kto nie znosi silnego zapachu, lub chciałby mieć kwiaty dłużej w świeżości utrzymane, może doniczki z hiacentami pomieścić pomiędzy podwójne okna, lecz nie prędzej, aż jedna-trzecia część kwiatu rozwiniętą bedzie. Jeśli łodygi zbyt są cienkie i potrzebują podpórek, to należy do każdej naprzód przywiązać łyczko, a następnie wsadziwszy w ziemię, objąć delikatnie sam kwiat.

Jeśli chcemy aby pędzone hiacenty udały nam się dobrze, powinniśmy zważać na wybór gatunków. Do wcześniejszego pędzenia powinniśmy użyć cebulek pojedynczych i to następnych gatunków: Czerwone: Homerus, Gallert, Aimable rosette, Görres; niebieskie: Emillus, Grai von Büren, Henri le Grand, L'ami du coeur, Schiller, Evêque royal i białe: Blanchard,

Rriomphe Blandine, Premier notte. Wszystkie żółte hiacynty są późniejsze. Jeśli chcemy mieć kwiaty jeszcze wcześniejsze, to jest w Listopadzie, to otrzymamy takowe sadząc paryzkie lub rzymskie hiacynty ze względu jednak, że te kwiaty są małe, potrzeba sadzić w jedną doniczkę co najmniej po trzy cebulki.

Amatorowie nie zupełnie dobrze obeznani z różnemi gatunkami cebulek najlepiej zrobią udając się o poradę do dobrych ogrodników by dowiedzieć się które są wcześniejsze lub późniejsze, które podwójne lub pojedyncze.

Do najwcześniej kwitnących zaliczyć możemy: Tulipan Duc vou Tholl i przyjemnie pachnący ciemno różowy z zółtemi brzegami. Narcyzy kwiaty, Żonkile Kampanule, z nich najwcześniej kwitną bo już w Listopadzie Tuzety marsylskie bladożółtego koloru.

Krakosze jak kolwiek krótko trwałe, ze względu na taniość ich i miły pozór zasługują na zajęcie się niemi szczególniej gotunki: Walter, Scott, Albcon, Albertin.

BAWIĄCA PANNA.

przez **Maryą Ilnickę.**

Wiemy wszyscy kogo wyrażenie to określa i co znaczy; wiemy że mimo zwodnego brzmienia nie daje nam żadnego wyobrażenia zabawy. Gdy kto powie: „bawiąca panna“ czy nawet, jak wyrażają się niektórzy: „bawiąca się panna“ wiemy że osoba ta ani dla nikogo nie jest zabawy przyczyną, ani jej sama bynajmniej nie używa i miano *bawiącej* jest tu postawione z tego jedynie względu, aby wyłączyć wyobrażenie pracy. Czy to jest zatem tytuł honorowy, czy nazwa upokarzająca? Zależy to od pojęć, od poglądów naszych na życie, jego sprawy i obowiązki, trzeba tylko wnosić, że osoby które na nią przystają i nosząc ją nie zmieniają na inną, muszą być w zgodzie pewnej z tem, co chce wyrazić: zamierzają zostać wolne od wszelkiego obowiązku pracy oznaczonej. Czy zatem nie pracują zgoła, czy jest to jakiś chroniczny stan leniwego próżnowania, w którem trwać pragną? Najczęściej i tak nie jest: bawiąca się panna bywa zwykle panną bardzo mozolnie, a nawet bardzo ciężko pracującą i ma tej pracy swojej wszystkie dolegliwości i znoje; trud i pot gorący, nie ma tylko jej pociech i rozkoszy; nie ma dumy, jaką pożyteczna praca ludziom daje, nie ma żywego zajęcia jakie w trwaniu swem taka praca wyrabia, nie ma zamiłowania, które budzi.

Dzieje się tak z tej przyczyny, że dla bawiącej panny żadna praca nie jest obowiązkiem stałym, któryby ją określał i w granice jakieś ujął, jakiemś dziełem wyłącznem oznaczył, dając zatem: najpierw ujście naturalnemu i dobremu uczuciu ambicyi, potem pojęcie wyraźne, gdzie się nasza powinność kończy, a prawo zaczyna, jaki jest pracy naszej zarobek i kiedy po trudzie może przyjść wytchnienie? A przecież podobne

uwarunkowanie pracy wszelkiej jest rzeczą tak niezbędną w potrzebie swojej, że wtedy nawet gdy pracujemi sami dla siebie i z popędu tylko woli własnej, jeszcze zaniedbać go nie należy, bo będziemy pracować nieporządnie, nieprawidłowo, podług zachceń chwili, to jest źle, bez poddania pracy naszej pod kontrolę jakiejś myśli przewodniej, bez podstawy gruntu rozumowego. Autor Robinsona, który był myślicielem i filozofem, tak dalece prawdę tę pojmował, że nie zostawił bez jej pojęcia nawet swego samotnika na wyspie bezludnej i zrobił mu z niej pewne prawo moralne, które rządziło nawet jednostką odosobnioną dla tego mianowicie, aby nie zmieszała się w niej równowaga sił, które skłócone tworzą chaos i rozrywają piękno ducha — jego harmonią.

Cóż zatem skłania pewną liczbę osób, które żyjąc w społeczeństwie cywilizowanem znają niewątpliwie choć część owych dobrodziejstw pracy, jakich się wyrzekają, aby przyjmowały same tylko tej pracy ciężary? Nie jest to niestety żadna na czyjąś korzyść ofiara, żadne poświęcenie, lecz smutny skutek przesądu i sfałszowanych przez niego pojęć: taki średniowieczny wstyd pracy, że dla ukrycia jej po za pozorem lichym i nawet bardzo przezroczystym, wyrzekamy się zasadniczych praw człowieka społecznego: prawego nabytku którym się pracowity trud opłaca i niezawisłego stanowiska, które jest pewnym rodzajem tarczy obronnej dla naszej godności osobistej. Kto jednak istoty pracy dobrze poznać i dostatecznie ocenić nie umie kto ją za źródło poniżania uważa, ten właśnie boleśnym takim wysiłkiem stara się godności swojej bronić i poświęca na ofiarę błędnemu dostojności swej wyobrażeniu wszystko to właśnie, co jest rzeczywistym tej dostojności warunkiem — co jest podstawą szczęścia, a nie ledwie samą szczęścia możliwością.

Panna, która się gdzieś bawi, co odpowiada dawniejszej rezydentce, lub pannie respektowej, osoba przebywająca wśród rodziny bez żadnego wyraźnie oznaczonego względem tej rodziny stosunku, tem się w pojęciu swojem nad tłum służebny podnosi, że żadnej pracy obowiązku na siebie nie bierze, więc niewmieszczona w liczbę osób, za pracę swą płatnych, zostaje niby w tej uprzywilejowanej klasie towarzyskiej, dla której praca nie jest gwałtem konieczności materyalnej. Przecież potrzeba jej dachu nad głową, potrzeba chleba dla ust głodnych i musi szukać sobie zaspokojenia tych pierwszych potrzeb bytu ziemskiego, które tylko starzec lub kaleka, inwalidzi życia, darmo od społeczeństwa dostawać mogą. Czyż i ona, zdrowa

i młoda, przez wstyd pracy do tego rzędu niedołężnych istot się zaliczy, czyż przyjmie jałmużnę i żyć z nią będzie?

Całe setki — na wsi szczególniej — ubogich kuzynek pańskich, biednych sierot szlacheckich skazuje się na życie poniżenia takiego, dla godności swej niby, której nieszczęśliwie bronią przyjmując życie łaski, więc zawisłości najwyższej, gdy praca, która jest dumą ubogiego, byłaby niezawisłością, więc godnością właśnie. Zależność od obowiązku czyż wstydzić może, gdy w ten lub inny sposób obowiązkowi jakiegoś rodzaju ulegać muszą? Nie ma obowiązku bez granic, po za temi granicami więc istnieje już niezawisłość i swoboda, na którą się wydostajemy z chwilą wypełnionego obowiązku, a jest tak równie pod fizycznym jak moralnym względem. Za to, co otrzymać pragniemy, oddajemy tamto i tamto i tu jest koniec obowiązku: nietylko osobistość nasza pozostaje już wolną, ale czuję się zawsze równą względem tych, z któremi stosunek pracy ją wiąże. Była wymiana usług, bo była zobopólność potrzeb, żadna strona zatem poniżoną czuć się nie powiuna, żadna wynosić się nie może, nie ma do tego ani prawa, ani racyi słusznej.

Łaska tylko może dumę naszą upokarzać, łaska może duchowi naszemu zaciężyć, bo łaska tylko wiąże nieograniczenie; datki jej choćby najzupełniej materyalnej natury, pociągają za sobą i zobowiązania moralne — wdzięczność, która tylko w połączeniu z uczuciem miłości ciężką nie jest. Zostawać do kogoś abojętnego nam, albo miłego zaledwie, w stosunku ciągłym odbieranej łaski, jest-to właśnie upokarzać się najmocniej, bo uznać niedołęztwo własne i zżyć się z niem, przyjąć je na trwanie spokojne. A nie jest że to razem wystawić się na pokuszenia natury najgorszej, na mimowolne uczucie nizkiej zazdrości, zgryźliwej niechęci względem szczęśliwiej położonych, bogatych lub zdolniejszych, które łatwo przyjść może, gdy czara goryczy z poniżenia naszego wynikłej przeleje się po za brzegi. I druga strona jest równie kuszona do złego złem, naturalnem rzeczy położeniem, bo kto łaskę świadczy, może się tak łatwo stać pysznym, jak ten który ją przyjmuje uniżonym, może się stać samowolnym, bo nic samowoli jego nie ogranicza, a wrodzona ludziom miłość własna, może łatwo wyświadczoną łaskę przecenić, i w wymaganiu odpłaty za nią przejść granice słuszności. Ledwo najszlachetniejsi umieją łaskę dobrze świadczyć, ledwo najszlachetniejsi umieją łaskę dobrze przyjmować, a wszystko, co jest w naturach pospolitszych brakiem i wadą, w stosunku podobnym potęguje się zobopólnie, aby go czynić trudnym

i przykrym do zniesienia. Tylko—powtarzam — miłość prawdziwa, tylko ukochanie głębokie naturę takich okoliczności zmienić może: wtedy przyjmowanie łaski jest rozkoszą, a wyświadczenie jej szczęściem, to też powiedzieć raczej trzeba, że wtedy istota sama łaski się zmienia. Nie ma jej w znaczeniu ścisłem, bo jest taka nieustanna, taka ciągła wzajemnych łask wymiana, ciągłe dawanie i odbieranie, że jedno drugie znosi i jest równe dla obu stron wytwarzanie się szczęścia.

Mało kto jest tak surowej uczuć niedelikatności, aby za łaskę odbieraną wypłacić się nie pragnął, ulżywając w ten sposób i serdecznej potrzebie wdzięczności i naturalnemu uczuciu godności osobistej, która instynktownie popycha do wypłaty długów zaciągniętych. Dla tego też każda panna „która się bawi“ usiłuje odpracować za owe smutne bawienie się swoje, usiłuje się czemś przysłużyć, nadskoczyć, jak się mówi językiem zwyczajnym i oto zaczyna się życie ciężkiego mozołu, który bardzo często nie rachuje się za nic, bo przez nieoznaczoność swoją staje się mało widocznym, życie boleśnego czuwania i chwytania okoliczności, wśród których nierzadko następują wyścigi smutne ze służbą płatną najniższego rzędu, walczenie z faworytką pani, lub poufałym panu, więc strącenie się na taki poziom nizki, na który nie sprowadziłby nigdy obowiązek ja wnie przyjęty i uczciwie, sumiennie, bez płaszczenia się przed nikiem wykonany. Każdy wie jak drogo kosztuje takie kupno, jak często wywołuje niezadowolenia obustronne, gdy przedający czy nie chcąc, czy nie umiejąc ocenić tego co zbywa, powie że przyjmie: „co łaska“. To samo powtarza się w stosunku osoby bawiącej i tych u których bawi. Obie strony dają co łaska i obie strony mogą sądzić, że dają za wiele, a otrzymują za mało. Trzeba—powtarzam—dusz anielskich lub serc bardzo kochających, aby mogło być inaczej.

Niekreśloność najważniejszego stosunku życia prowadzi to za sobą, że zycie całe jest we wszystkich zarysach swoich niepewne i jak zamglony obraz mętne. Biedna ofiara poświęca wszystko dla stanowiska towarzyskiego i jakież jest stanowisko, które zdobywa? Zawieszona wiecznie między równością a niższością względem osób, z któremi obcuje, *panna bawiąca* nie ma właściwie stanowiska, a tylko jakieś miejsce podrzędne: szary koniec w życiu pańskiem, uboczne krzesełko w pańskiej bawialni. Tam nawet, gdzie rodzina wśród której przebywa jest dla niej względną i dobrotliwą, czyż cały obyczaj życia, które się w koło niej toczy nie upokarza jej co chwila? Czyż każdy gość

przybywający, każdy nastający sługa nie da jej uczuć mimowoli, że jest dla niepo osobą mniej od innych ważną? Ten sam przesąd na którym się ona w swojej bolesnej walce z losem opiera, ten sam przesąd to sprawia, że ją w każdej gościnie postawią niżej od drugich, młodszych, mniej niż ona wartych—że wśród zebrań towarzyskich zapomną dla niej o względach, które świadczą innym, że ją w kolei tych względów opuszczą, pominą, wewnętrzną jej wartość będą lekceważyć, o jej przymioty troszczyć się nie zechcą, i to nawet nie najgorsi sercem, nie najniżsi umysłem, bo ona biedna tak musi być okolicznościami podobnie pędzonego życia zgnębiona, goryczą jego struta, że nie może już nawet rozwinąć żadnych ponęt, które ludzi pociągają: nie potrafi być głośno inteligentną, jawnie uczuciową, w zdaniach orginalną w przekonaniach stanowczą. I cały powab osoby jej przepada, nawet zewnętrzna uroda wdzięk traci, a piękność trwożliwie zamykającego się w sobie ducha, chowa blaski swoje gdzieś w głąb, gdzie ich trudno odkrywać ludziom którzy nie mają ani chęci szczególnej, ani interesu żadnego do czynienia psychologicznych obserwacyi i wyszukiwania duchów smutnych. Takich, którzyby dla duchów podobnych sympatyczną litość uczuli jest bardzo, bardzo niewiele, bo oprócz prawdziwej serca dobroci, potrzeba jeszcze na taką tkliwość uczucia wielkiej uczucia tego delikatności. Nie każdy może zrozumieć boleści ciche, cierpienia które pozostają bez skargi, zapadają w głąb serca bez jęku i w naszej literaturze jedyne może pióro męzkie, pióro też wysoko szlachetne i poezyi pełne, a w cieniowaniu uczuć niewypowiedziane delikatne, nakreśliło ze współczuciem litosnem postać tej istoty nieszczęsnej, która się *bawiącą panną* nazywa. *Całe życie biedna* Kraszewskiego, to obraz życia rezydentki ubogiej, na łasce u bogatych krewnych bawiącej. Miała ona wszystko co Bóg może dać na szczęście życia kobiety: miała urodę, dobroć, polot myśli górniejszej, zamiłowanie piękna i wiarę w dobro, przecież nic z tych skarbów łaski bożej nie ubogaciło jej życia, nie rozświeciło go, nie uchroniło od nędz i poniżeń najokrutniejszych, bo zdeptana przez samowolę innych, jak biedna trawka przydróżna, *bawiąca panna* zatraciła w sobie najszlachetniejsze przymioty człowieka: wolę wolną, opór przed złem i zdolność czynu samoistnego.

Całe życie biedna nie mogła rozwinąć w położeniu swojem tych wyższych władz ducha, a że położenie to przyjęła, poddała mu się i faktycznie przystała na nie, władze te musiały się w niej zatracić, jak lewa ręka zatraca zdolność ruchu zręcznego

i nie szczęśliwa nie mogła już potem zdobyć sobie wśród ludzi praw należnych osobistości swojej. Dla tego też pozostała całe życie biedną!..

Kraszewski nieraz jeszcze, a zawsze z litością ogromną, ukazuje w galeryi postaci innych, sylwetkę *bawiącej panny. Kopciuszek* to jeszcze ona, i ona jeszcze zjawia się gdzieś indziej, cień bolesny niebogi już podstarzałej, z podwiązaną wiecznie twarzą bolącą zmaczaną w szafranie chusteczką na szyi, która ma tej biednej, pomarszczonej szyi żółtość wyciągnąć. Przy takim obrazie trzeba się mimowoli przez łzy rozśmiać, ale w życiu niech nikt pod karą najcięższego grzechu serca, nie zażartuje ani głośno, ani cicho nawet, z takich istot nieszczęsnych, choćby śmiesznych w pozorze, nietrafnych w obejściu, nieśmiałych do włosa siwego a które najczęściej do włosa siwego chowają w zakątku serca nadzieje, nie ziszczone przez młodość, która zapomniała być wiosną bo nie była porą rozkwitu, ciepła, blasku—nie miała ani jednego promyka który by można nazwać słonecznością życia. Do istnienia takich to istot nieszczęśliwych można odnieść owe pytanie postawione Bogu:

Z niezerwanych nigdy kwiatów wonią,
Z niekochanej nigdy piersi biciem,
Ze łzą, której oczy nie uronią,
Z niezbudzonej Galatei życiem,
Z nie wcielonym nigdy ideałem,
Z jawą marzeń co się nie wyśniły,
Z iskrą, co się nie stała zapałem,
Z życiem, które weszło w głąb mogiły,
I z pacierzem co nie doszedł nieba,
Z nadziejami które wiatr rozwieje,
Z żalem, który wiecznie chowaś trzeba,
Co się dzieje Boże? Co się dzieje?...

Dzieje się z tem wszystkiem ta mianowicie rzecz bolesna, że są między nami stworzenia *całe życie biedne*, istoty które nie zaznają przez życie całe ani młodości, ani miłości prawdziwej, których życie niema nigdy święta, niema żadnych wesołych uciech, żadnych słodkich pociech kobiecego istnienia, bo według starego przysłowia: pan ich wziąść nie chce a sługa nie śmie. To też najczęściej przechodzą zwolna, niepostrzeżenie z wieku cichych snów i rojeń lękliwych, w głuchy, bolesny stan starego panieństwa, którego nic, bo nawet żadne wspomnienie szczęścia

nie ratuje od najboleśniejszego pod słońcem stanu próżni, samotności serca, złączonej z podniżającem zafukaniem myśli, to tylko pojąć zdolnej, że trzeba się o łaskę ludzką wciąż starać, i nigdy nie kosztując spoczynku, nie używając powagi wieku, drżeć na myśl starości późniejszej jeszcze, niemocy, osłabnięcia takiego, w którem rzeczywiście już tylko łaska ludzka ratować nas musi.

Bawiące panny nie dla tego najczęściej staremi pannami zostają, że ubogie, że nieposażne, bo chwała Bogu widzimy codzień, że bardzo wiele ubogich nieposażnych panien za mąż wychodzi, ale dla tego, że w fałszywem położeniu swojem, znikają niemal z horyzontu życia, z tego rzecz można gruntu na którym związki serdeczne kojarzyć się mogą. Gdyby ta uboga panna bawiąca, była panną jawnie i śmiało pracującą, gdyby rozwinęła wesoło działalność obranego zawodu, wtedy osobistość jej wystąpiłaby niejako na scenę życia czynną, charakter by się zarysował, kształt moralny stałby się skończonym i wyraźnym, a zamiast nikłego profilu, który zaledwie dostrzegać można po za cieniem osób innych, zawsze na pierwszym planie przed nią umieszczonych, wystąpiłaby na jasność dnia białego istota ludzka w takiej już urodzie swojej, w takiem jej wdzięku i powabie, jakiemi Bóg ją obdarzył a życie rozwinąć pozwoliło. To też zdołała by jak każda inna stać się miłą czyjemuś oku, drogą czyjemuś sercu, upragnioną czyjegoś życia towarzyską i pomocnicą. A nawet zostając samotną miałaby po za sobą życie przeżyte naturalnie, charakter naturalnie wyrobiony, więc władze, myśli i uczucia normalnie rozwinięte i ukształcone prawidłowo do bytu o siłach własnych. Niejedno serce smutne bije w piersi kobiecej, niejedna istota ludzka nie wyciągnęła losu szczęścia z pod zawodnego koła fortuny, ale kto przebył życie według przeznaczonej człowiekowi normy, ma zawsze coś na życia tego pociechę; jeżeli nie pozyskane sobie przywiązanie jakieś, które go ze światem łączy, to jakąś ideę, która się wiąże z przeszłością jego pracy z ideałem ku któremu czynnie w życiu dążył. Ale cóż może mieć ten, kto nigdy nawet stałego gruntu pod nogami nie miał, bo słowo: „bawić gdzieś,“ znaczy: przebywać tam chwilowo jestto więc określenie temczasowości, stanu przejściowego, który zatem nigdy być nie może zawodem życia.

Więc też każda rezydentka, każda osoba bawiąca musi sobie koniecznie postawić dwa pytania: — Na jak długo godzi się z położeniem swoim, przez wyjście jakie zmierza mu koniec

położyć? Życie jest niewątpliwie jak podróż: trzeba nieuniknienie wiedzić, gdzie dążymy, abyśmy krokom naszym jakikolwiek kierunek dać mogli. Inaczej oddajemy się pod panowanie mocy ślepej, puszczamy się z biegiem przypadku i nie znaczy to wcale liczyć na opatrzność. Ta opatrzność właśnie— łaska Boża, dała nam rozum i wolę wolną, opatrzyła przed wiekami jakiem na zasadzie dobra i piękna chce mieć przeznaczenie człowieka i uzdolniła go odpowiednio. Opatrzność jest w istocie Boskiej przymiotem takim, jakiemu w duchu ludzkim, który jest iskrą ducha Bożego, odpowiada przewidująca myśl o przyszłości—przezorność rozumna.

Kto więc rozumie przyszłość swą opatrzy przez dobrą pracę chwili obecnej, ten dopiero ma prawo do łaski Bożej się odwołać i przyszłość swoją spokojnie pod straż tej łaski oddać, czuć się w łaski tej stanie. Wszakże lenistwo, które jest ospałą ducha ociężałością, liczy się w nauce chrześcijańskich obowiązków, do śmiertelnych ducha grzechów.

Ale ktoś mi powiedzieć może, że owa tak dziś okrzyczana rezydentka, osoba bawiąca, nie potrzebuje być koniecznie istotą bierną i zwichniętą w naturalnym przeznaczeń ludzkich rozwoju. Że często wciela się ona w rodzinę i związek uczucia, zastępując bliższy krwi węzeł, zespala ją z rodziny tej członkami przyjaźnią trwałą i szacunkiem szczerym, wreszcie zasługą tak dla domowego ogniska położoną, że ognisko to staje się już ogniskiem wspólnem. Może mi to ktoś powiedzić i przytoczyć nawet bardzo wiele przykładów takich, szczególniej z rodzinnej historyi przeszłości czerpanych, a ja nie przecząc temu wcale uznam, że tak być może w najlepszym zbiegu okoliczności, to jest w najszczęśliwszem zetknięciu się z sobą osobistości dobrych i rozumnych. A nawet dodam więcej. Osoba przez wyższe wychowanie, więc wyższe wyrobienie moralne na większe zaufanie zasługująca, przez pewne podobieństwo gustów i przekonań do pani domu zbliżona, jednem słowem osoba z tej samej warstwy społecznej do jakiej należy rodzina, może przez pomoc swoją oddawać tej rodzinie usługi ważne bardzo, w dwóch szczególniej monetach. Kiedy matkę młodą, zaczynają obarczać dzieci drobne, lub kiedy późniejsza starość często już bezdzietna, opieki tkliwszej potrzebuje. Wtedy sierota, która matki nie ma, samotna, której smutno żyć bez rodziny, może znaleść ognisko domowe gdzie jej sercu cieplej będzie niż w życiu pracy odosobnionej, a gdzie ta praca dla potrzeb rodziny i domowego gospodarstwa łożona, może być wysoce

użyteczną drugim, a jej bynajmniej nie przykrą, to jest nie przykrzejszą, nie uciążliwszą od zajęć i czynności, którychby dla koniecznego zarobku w kierunku innym dokonywać musiała. Może tak być powtarzam, i to nie obliczając rzeczy na najlepszość, na doskonałość wyjątkową, czego nie można czynić, ogarniając myślą życia koło szersze, i potrzeba na to rzeczy jednej tylko—aby stosunek określił się i uregulował, aby fałszywy wstyd pracy nie przychodził go maskować, a przeciwnie, aby praca podjęta jawnie i śmiało, tytuł obowiązku i obowiązku warunki w spokojnej godności przyjęła.

Wszak na takiej zasadzie wchodzi w rodzinę nauczycielka, a przecież gdzie tylko z jednej strony nie ma przesądu pychy barbarzyńskiej, a z drugiej jest sumienne powinności swej wypełnianie, istnieje uznanie i szacunek wzajemny, trwa harmonia niezakłócona i nic w powołaniu nauczycielki nienaturalnie smutnego niema. Tak więc byćby mogło z drugą rodziny pomocnicą; z wyręczycielką matki tej rodziny, z alter ego pani domu, z jej „prawą ręką,“ jak się mówi w języku powszednim. Mogłoby tak być w porządku i najpiękniejszym rozwoju moralnym bez ujmy, bez uszczerbku żadnego dla czyjejś godności osobistej, byle tylko ta godność umiała zkądinąd obwarować się dobrze. Nie jest-to bynajmniej czczym morałem, formułą konwencyonalną, że nie stanowisko człowieka, ale człowiek stanowisko czyni, to też pospolita dziś czynność prowadzenia ładu domowego, utrzymywania materyalnego dobrobytu rodziny, przestałaby być pospolitą i nizką, gdyby osoby prowadzące ten dział pracy, podniosły zajęcia owe—ważne nietylko względnie do ekonomii domowej, ale i społecznego gospodarstwa kraju, nad pospolitość i rutynę lichą, jaka im dziś przewodniczy, gdyby podparły ją odpowiednią do dzisiejszego postępu nauką i same podniosły się przez to osobiście, tak w znaczeniu pracy swojej, jak w moralnej osób swoich dostojności. Czyby taka osoba nosiła prostą dziś nazwę gospodyni-klucznicy, czy używając wyrażenia litewskiego, a przy podniesionej rzeczy naturze, według mnie najlepszego — nazwę ochmistrzyni, byłaby to niemniej postać, w takich zarysach na tle rodzinnego życia występująca, że mogłaby pozostać w hierarchii towarzyskiej na tym samym, a podług mnie i zasad moich na wyższym wiele szczeblu, niż go dziś ma rezydentka, osoba bawiąca, na szczeblu, jaki obecnie zajmuje nauczycielka, czyli na stopniu równości moralnej z członkami rodziny, wśród której-by przebywała. Byłby to nawet, przy dzisiejszej kłopotliwej kwestyi pracy kobiecej, je-

den zawód więcej, otwarty dla kobiety z tej warstwy społecznej, dla której wyszukanie owej pracy jest najtrudniejszem i stanowi może główny tejże kwestyi węzeł.

Zawód ten nowy wymagałby od kobiety takiego naukowego uzdolnienia w gospodarstwie kobiecem, jakie dobry agronom powinien posiadać w gospodarstwie męzkiem. Ogrodnictwo, sadownictwo, racyonalnie prowadzony chów drobiu i zwierząt domowych, przerób mleczywa, przędziwa, a kto wie, czy nie jedwabnictwo, pszczolarstwo, w dział ten wchodzić powinno. Powinna w niego wchodzić nauka ekonomii domowej, prowadzenia porządnej rachunkowości, znajomość robót kobiecych, towarzystwa odnośnego do potrzeb domowych, sztuki gotowania — co niech nikogo nie obraża, bo w Kesington Museum, gdzie kobiety londyńskie mają urządzone takim samym sposobem, jak w Lyceum Wiktorya, jak w zakładzie D-ra Baranieckiego, który Bogu dzięki otworzył się znowu, wykłady prawie uniwersyteckie, istnieje swoją drogą przy dziale gospodarstwa domowego, kurs nauki gotowania, wykładany przez M. Buckmaster, którego obecnie słucha 360 kobiet. Dobra i nie powierzchowna znajomość hygieny, także tu umieszczoną być powinna, a skoroby cały ten zakres wiadomości oparty był na podstawie naukowej w umiejętnościach przyrodniczych, w chemii, fizyce, botanice, cała umysłowość tak wykształconej osoby, musiałaby z konieczności podnieść się o tyle, żeby jej nikt nie śmiał, ani mógł nawet strącić na takie miejsce nizkie, jakie dziś zajmuje prosta i kilkaset złotych płatna gospodyni.

Że taka, na nowych warunkach postawiona pomocnica pani domu i matki rodziny, mogłaby być dla tej rodziny wysoce użyteczną, chyba dowodzić nie trzeba, że zaś byłaby licznie poszukiwaną, prawie ręczyć można i powtórzę raz jeszcze, że byłby to dla kobiety nie bogatej, klas wyższych, dobrze przetworzony zawód pracy szczęśliwej, w której nie tracąc nic na godności osobistej, na niezawisłości, drogiej każdemu człowiekowi, zyskałaby to, co rzadko która praca zarobkowa kobiecie takiej zapewnia; ciepłe miejsce przy jakiem ognisku domowem, słodycz pożycia w kółku rodzinnem. A przyszedłby tu jeszcze jeden zysk wielki, co niech nie będzie za żart przyjęte, gdyż mówię seryo zupełnie — zysk taki mianowicie, że osoba przygotowana w sposób tak praktyczny, na pracowitą towarzyszkę życia pracowitego mężczyzny, znalazłaby prędzej niż inna, wyciągającą się ku niej dłoń męzką. Prócz uczucia miłości, które serca łączy, małżeństwo ma i drugą jeszcze stro-

nę swoją: ma przed sobą tę powszednią pracę życia, która w tak ubogiem jak nasze społeczeństwie, jest rzemiosłem twardem i surowem. Ta, która się do niej najumiejętniej przygotuje, jest jedną stroną istoty swojej, najlepiej przygotowaną na żonę i matkę, i gdy ją jakieś męzkie serce ukocha, już ukochaniu temu nie stanie na zawadzie słabość, nieradność i sztuczne, nienaturalne, chorobliwe wydelikatnienie kobiety, która jak cacko kosztowne, tylko w kosztownem otoczeniu, w miękiem próżnowaniu szczęśliwie istnieć może. Więc natura zdrowa, silna, rozumnie praktyczna, a tem zdrowiem, siłą, tym rozumem piękna i wdzięcznie jak kwiat, we właściwym sobie gruncie kwitnąca, musi łatwiej niż inne, zarobić sobie na to największe pod słońcem szczęście życia kobiety: na związek święty kochającej z kochającym. Za idealny obraz tak szczęśliwie pokierowanego życia młodej dziewczyny, może posłużyć śliczna powiastka Bremerowej: *Kłótnia i zgoda.* Bohaterka zajmuje mniej więcej takie, jakiego plan skreśliłam, stanowisko wyższej gospodyni. Pracowita, skrzętna, praktyczna, nie rozbiera się mimo to z wdzięku poezyi i żywości uczuć serdecznych. Kocha dobro w szlachetnych porywach ducha, kocha piękno w piękności otaczającej ją przyrody, kocha przedewszystkiem i nadewszystko Szwecyę, kraj swój rodzinny, kocha nakoniec swoją użyteczną i dobrą pracę, umie być wśród niej wesołą i powabnie ponętną, aż łaska Boża zsyła jej skarb jeden jeszcze: szlachetne serce męzkie, które jej daje nowe życie uczucia i ciche szczęście w małym domku własnym.

M. Ilnicka.

O SPOSOBACH PRZEDŁUŻENIA MŁODOŚCI

ze stanowiska hygienicznego.

Odczyt publiczny na rzecz Osad rolnych, miany dnia 18 Lutego 1877 roku

przez

Professora D-ra **Łuczkiewicza.**

Zarząd osad rolnych, rozpoczynając doroczny szereg lekcyj publicznych hygieną, postępuje naszem zdaniem dowcipnie i rozważnie; wychodzi bowiem oczywiście z zasady, że z lekcyą hygieniczną, której treść z natury przedmiotu oschła i nudna, wypada uprzątnąć się najpierwej, — powtóre, że hygiena, głosząca prawidła zachowania zdrowia i życia, powinna przodować wszystkim gałęziom wiedzy ludzkiej, zostawiając przed sobą jedynie miejsce nauce *religii*. Wszak *zdrowie tylko i wyłącznie* nadaje wartość, barwę i nadzieję przyjemności tej zmudnej często wędrówce, którą zowiemy *życiem*. Więcej powiemy: *życie bez zdrowia nie jest właściwie życiem*, ale nieprzerwanem pasmem zgryzot, cierpień i męczarni. Dziwna rzecz, że w *takiem* pojmowaniu zdrowia zgadzają się narody najwyżej wykształcone, jak starożytni Grecy, i ludy dzikie lesistych puszcz amerykańskich; tu i tam bowiem zostawiano dzieci w ciężkiem kalectwie zrodzone na pastwę losu, nawet rozmyślnej zaguby, nie uznając ich *godnemi* życia. Motywa w obudwu razach były rozmaite, jedni i drudzy zaś przeceniali zbytecznie siły fizyczne, które dla nas są tylko środkiem do spełnienia szlachetniejszych celów. Nawet dzisiejsza Anglia, która w rzeczach oświaty publicznej najwyżej się wzniosła, i dla uchylenia ubóstwa i klęsk socyalnych (wszelkiego rodzaju) niezrozumiałe nawet dla nas podejmuje środki, jeszcze ta sama Anglia mało stosunkowo dba

o chorych, jak gdyby obowiązkowej pieczołowitości warci byli *tylko zdrowi.*

Jeżeli wszędzie (nie wyjmując dzikich krajów) zdrowie tak wysoko jest cenionem, czemże się to dzieje, że *my* je właśnie tak sobie lekceważymy? że nauka hygieny i prawidła przez nią wskazywane tak mało zajmują ogół naszej ludności?! Czyżbyśmy istotnie mieli być tak zdrowi, iżbyśmy nie potrzebowali zdrowych rad tej nauki?

Gdyby tak było, musielibyśmy być silni, energiczni, chętni do pracy, gorliwi w pełnieniu obowiązków! Czyż tak jest? niestety, trudno bankrutowi wmówić w siebie, że jest milionerem.

Wprawdzie zdawać się to może zbyt śmiałem, jesteśmy przecież przekonani, że tegoczesne *wady* nasze, obok niezaprzeczonych *dobrych* przymiotów, wyprowadzić się dadzą z zaniedbania *należytego rozwoju sił fizycznych*, za czem idzie upośledzenie *psychiczne.*

Objawy życia organizmu wywiązują się i łączą ze sobą według prawideł nienaruszonej niczem logiki, że tak powiem, biotycznej.

Słabowita panienka wyrasta na słabszą jeszcze *kobietę*, z której pochodzą wątłe i chorowite dzieci. Kwękająca wiecznie i lekarstwami karmiona matka nie ma sił ani chęci do wychowywania i prowadzenia swego infanta, który znowu, rosnąc bez dozoru, dojrzewa na młodzieńca, fizycznie i moralnie przygarbionego, pomarszczonego i pozbawionego wszelkich znamion młodości.

Smutny, zarazem wstrętny widok owych przetrawionych młodzieniaszków obojej płci, podał nam myśl treściwego zebrania *głównych* prawideł hygienicznych, które *jedynie mogą* uchronić nas od przedwczesnej starości, czyli zapewnić na dłuższy czas siły *młodości.*

Dla uniknienia ewentualnych nieporozumień, wypada przedewszystkiem określić pojęcie młodości w znaczeniu hygienicznem.

Młodość rozmaicie bywa pojmowaną, w miarę tego, *kto*, i *jakiem okiem* na nią zapatruje się?

Fizyolog rozumie pod młodością porę życia, zajmującą mniej więcej dziesięcioletni przeciąg czasu od 18 do 26—28 roku, w której kończy się rośnienie ciała przy zupełnem rozwinięciu kości, mięśni mózgu, klatki piersiowej.

Poeta zowie młodość wiekiem ideału, szlachetnych porywów, różowych nadziei, złotoskrzydłych marzeń, „kiedy serce niebieskie poi wesele;“ — stary zaś *weteran* w walce życia, syt uniesień poetyckich, nazywa młodość wiekiem trzpiotowstwa, łatwowierności, braku zasad i doświadczenia, którego wybryki opłaca się później podagrą i utratą majątku.

Całkiem inaczej musi hygiena pojmować młodość, której według rzeczonych określeń, przedłużaćby wcale nie można, albo przedłużaćby *nie warto* — w takim razie nie byłoby i lekcyi na osady rolne.

Jakżeż bowiem zatrzymać czas, fizyologią zakreślony, który dzień za dniem bieży nieubłaganym pędem i niepostrzeżenie robi młodego dojrzałym, a tego znowu starym? jak rozbudzić nadzieję w zaschłem przez tysiączne rozczarowania sercu?—jak wzniecić zapał i wesele w zbolałej duszy, którą grom po gromie spalił na popiół i przygniótł brzemieniem klęsk? jakim sposobem wyrugować z młodego umysłu roztrzepanie, z młodego serca wiarę i wlać potrzebną do życia dozę hartu i doświadczenia, które własną jedynie zdobywają się praktyką?!

Jakkolwiek ludziom naszego wieku bardzo pożądaną byłaby podobna metamorfoza, nie podobna przecież zamarzyć o niej nawet *spirytystom*. *Faust* i *Twardowski* przenieśli się na deski teatralne (gdzie podobnoś najwłaściwsze dla nich miejsce); czarnoksiężników wytępiła gorliwość św. inkwizycyi; nowożytna mania inwencyjna gubi się w najdziwaczniejszych pomysłach, co nam bardzo przypomina średniowieczny szał złotoróbstwa; zaś trzeźwo myślącym i o dobro ogółu istotnie dbałym, pozostaje tylko odwieczna prawda i niewzruszona zasada *ścisłej nauki* i *rzetelnego badania*. Ale wróćmy do przedmiotu.

Pod wyrazem „młodość“ rozumiemy ze stanowiska hygienicznego: czerstwość ciała, dzielność sił fizycznych i umysłowych, dokładność funkcyj organizmu, zapas waruuków żywotnych do pokonania szkodliwości zewnętrznych,—co wyraża się *zdrowiem*, które łącząc się zawsze z nadobnością kształtów, stanowi właściwą *piękność ciała*.

Zdrowie i piękność wiążą się ze sobą daleko ściślej, aniżeli na pozór zdawaćby się mogło, i człowiek *zdrowy* pomimowolnie zyskuje przydomek *pięknego*, chociażby starszy był wiekem; kiedy przeciwnie *chory* lub słabowity staje się brzydkim, ponieważ od piękności wymaga się koniecznie wyrazu *siły* i *energii*. Dla tego-to imaginacya starożytnych Grekow, przewyższających wszystkie narody zmysłem estetycznym, tworzyła pięknych

swych bożków z bohaterów; dla tego romantyzm krzewił się bujnie w wiekach średnich, ponieważ kwitło rycerstwo i niejeden z turniejowych zwycięzców, nie mając bynajmniej krasnego lica zwyczajnych adonisów, zdobywał przecież serca najpiękniejszych dziewic, które, jak stalowe kopije, kruszyły się przed obliczem męzkiego rycerza.

Taką-to młodość, zdrową i piękną epokę naszego żywota, radzibyśmy przeciągnąć jak najdłużej dla każdego zosobna, przechować ją do najpóźniejszych lat, a nawet do końca życia, aby się spełniło przykazanie hygieny: że człowiek, jeżeli z natury organizacyi swej koniecznie umierać musi, powinien kończyć byt swój dopiero z chwilą wyczerpania, drogą naturalną, warunków życia, co następować może po przeżyciu mniej więcej 100 lat.

Jakże długowieczność dzisiejszej ludności daleką jest od tej granicy, którą przecież za ostatnią poczytać nie można, albowiem są ludzie żyjący 120 — 130 lat — kiedy średnia długość życia wynosi dziś zaledwie lat 40 a u biednych nawet 20. Konieczna śmiertelność mogłaby wynosić 10 na 1000, tymczasem obecnie liczymy 40 — 50, zaś w naszej Warszawie dochodzi ona czasem do 100, zatem jest 10 razy większą, niż być powinna.

Czyż podobna wobec tak fatalnych stosunków pomijać względy hygieniczne i obojętnie przypatrywać się, jak powoli i stopniowo wyplenia się ludność nasza? Obojętność taka jest, śmiało powiedzieć można, zbrodnią względem samego siebie i ludzkości, tem bardziej, że klęska sanitarna, której padamy ofiarą, ma źródło swe *w nas samych* t. j. w niewiadomości i niedbałości. Gdyby ludzie raz mogli i chcieli zrozumieć, że zdrowie i życie nie polega *na leczeniu* się i lekarstwach, ale na *zapobieganiu chorobom*, byliby nierównie zdrowsi, zamożniejsi i szczęśliwsi.

Staranie o zdrowie rozpoczynać się musi z chwilą *urodzenia*, i wtedy właśnie jest ono najważniejszem, ponieważ wiemy, że chorobliwość i śmiertelność są największe u *dzieci*, mianowicie w pierwszym roku życia. Do najpierwszych przeto warunków przedłużenia młodości i życia należy: *być dobrze urodzonym*. Wyrażenie to utarte, ma dla nas, jak łatwo się domyśleć, całkiem inne znaczenie.

Szlachectwo rodu, herby, tradycye (cenione przez nas według zasługi), nieznane są w słowniku hygieny; — dla nas

potrzeba *zdrowego* gniazda, jeżeli progenitura ma pozyskać legitymacyą hygienicznej heroldyi.

Zdrowie rodziców, ich młodość, odpowiedni wiek, wreszcie wzajemne ich przywiązanie — oto wymagania, przez naukę stawiane, aby dziecię posiadało warunki zdrowia i długiego życia. Wszystkie inne względy, jak: nadzieja świetnych kolligacyj, bogatego posagu, komfortu, przemijający blask oczu i wdzięczna kibić, mieszczą się na ostatnim planie; codzienne bowiem fakta przekonywają, że *cherlactwo małżonków*, ich wiek podeszły albo niestosowny, a jak uczy doświadczenie, bliskie między sobą pokrewieństwo, wydają dzieci niezdrowe, co najmniej *słabowite* i do chorób skłonne, które albo w pierwszych latach marnie giną, albo, przemęczywszy kilkanaście lat siebie i drugich, ulegają w najpiękniejszym wieku *suchotom* lub jakiejkolwiek chorobie gorączkowej.

Przychodzące na świat dziecię ma prawo domagać się od rodziców, chociażby *wbrew* woli ze sobą złączonych, aby *dobrze było wychowanem*. Żądanie to wypływa z prawa natury i to samo prawo wkłada na rodziców obowiązek, równie ciężki jak święty, spełnienia swych powinności.

Dobre wychowanie pojmuje hygiena także inaczej, aniżeli świat zwyczajny. Nam przypada wprawdzie część łatwiejsza, wychowanie fizyczne; a przecież nasuwają się tu tysiączne trudności, których wielka część pochodzi z niewiadomości kardynalnych zasad hygienicznych, druga z lekkomyślności i egoizmu rodziców.

Zacznijmy od *kolebki*.

Drobne, bezsilne i nagie pisklę, z którego ma powstać nowy obywatel ziemi, potrzebuje tak mało od świata i ludzi, bo tylko *powietrza*, *mleka* i *kąpieli*, a przecież i *tego* zbyt często mu braknie. Dziecię w kolebce nie zgrzeszy obżarstwem, gdyż wiedzione instynktem przestaje jeść nasyciwszy się,—ani samowolnem zaziębieniem, ponieważ tańczyć ani spacerować nie potrafi i leży na przeznaczonem dla niego miejscu. Pomimoto umiera z 1,000 dzieci, według *Quetelet'a'* 150 w pierwszym roku życia. Zkądże to pochodzi?—*z braku potrzebnej opieki i starania*.

Najcięższy zarzut, jaki pod tym względem spotyka nasze panie i matki, jest ten, że *nie karmią dzieci same*. Grzeszny ten zwyczaj wciska się coraz bardziej do nas wraz z innemi wadami z Zachodu, wypierając poczciwe cnoty obywatelskie dawniejszych naszych niewiast.

Są niewątpliwie wypadki, gdzie czynność ta naraża na niebezpieczeństwo matkę lub dziecię—z wyjątkiem tych jednak, *każda* matka, nie chcąca ściągnąć na siebie poniżającego nazwiska *niedbałej* lub lekkomyślnej, powinna żywić niemowlę pokarmem, przeznaczonym do tego przez Boga i naturę, przygotowanym dla dziecięcia z tej samej krwi, która mu dała życie. Nie chcę pomawiać naszych niewiast o brak przywiązania do swoich dzieci, a przecież pewną jest, że przez zaniedbanie karmienia pozbywają się *najtkliwszego węzła*, łączącego niemowlę z matką, i najlepszej sposobności *pielęgnowania* jego, czytania z jego ocząt śpiących tu jeszcze zarodów przyszłych przymiotów duszy, poznawania charakteru przyszłego człowieka, który kiedyś ma być ich pociechą lub niedolą.

Wypadkowe choroby matki (nawet gorączkowe), nie wywołują ważniejszych zmian w pokarmie, jak świadczą dochodzenia *Becquerel'a;* przy gwałtownem jednak uniesieniu gniewem, przestrachem i t. p. należy, do chwili uspokojenia się, wstrzymać się z karmieniem.

Jeżeli konieczność zmusza do wyręczania się *mamką*, niechże wszystkie własności jej fizyczne i *moralne* będą dokładnie zbadane przez doświadczonego lekarza, albowiem nieostrożność tę przypłaca dziecię przewlekłą chorobą, a nie rzadko śmiercią.

Straszliwe są cyfry śmiertelności u dzieci, wysyłanych w Paryżu na mamki, gdzie ich umiera *połowa*, nie mówiąc już o nieszczęsnych ofiarach w Maternité, gdzie przy *sztucznem karmieniu* giną prawie wszystkie dzieci w pierwszym roku życia.

Chwalebny pod tym względem wyjątek stanowią Włoszki, które chętnie karmią same i to dzieci tak dorosłe, że im w Anglii dawanoby już befstyk z porterem.

Od drugiego roku życia do 8—10, zmniejsza się coraz bardziej śmiertelność pomiędzy dziećmi, które teraz i w wieku dorastania chorują najczęściej z niestrawności, z zaziębienia i na wysypki gorączkowe. *Żywność* powinna tu być posilną, ale łatwo strawną, przeważnie roślinną, nie wykluczając jednak mięsnej, lecz stosując ilość i rozmaitość jej do wzrastającego wieku. Przestrzegać tu należy, aby dzieci nie jadły pospiesznie i nie połykały kąsków nie przeżutych, aby nie przejadały się chlebem i kartoflami, co nierzadko jest przyczyną chorób skrofulicznych.

W tej porze wieku rośnie ciało szybko a jednocześnie zaczynają rozwijać się zdolności umysłowe. Teraz też rozpoczyna się tak zwana *edukacya*, której metoda, na nieszczęście naszej

dziatwy, nie odpowiada potrzebom przyszłego życia, ani wymaganiom organizmu dziecięcego.

Główny, jak dotąd, kładziemy nacisk na rozwój sił umysłowych dziecka i nazbyt wcześnie częstokroć rozpoczynamy tę pracę. Słodką to zapewne sprawia rozkosz rodzicom, że dziecię sześcioletnie np, może popisywać się przed gośćmi wiadomościami z geografii i historyi, paplaniem francuzkiem lub żwawem odegraniem walca na fortepianie; ale to pewna także, że dziecię takie bywa najczęściej blade, mizerne i wątłe, co naturalnie daje nowy powód do podziwiania „że takie delikatne, a takie mądre!“ Słusznie jednak hygienista, miasto podziwiać, oburzyłby się na to prowadzenie edukacyi, przyczem zaniedbano zupełnie *fizyczną* stronę wychowania.

Organizm w tym czasie jeszcze *zbyt słaby*, tkanki zanadto wątłe i mózg nie podoła jeszcze pracy, którą mu narzucają, chyba kosztem rozwoju innych części ustroju. Przeważa tu bowiem sfera życia wegetacyjna; psychiczna rozbudza się zaledwie przyjmowaniem nowych dla zmysłów wrażeń. Widokrąg umysłowy rozszerzać się ma w tej porze prawie *bezwiednie*, przez wiadomości nabywane lekko śród rozmowy, opowiadań, dobieranych rozumnie zabawek, które powinny stosować się do wieku i pojęcia dziecka, a wyrugować raz te bezmyślne lalki, mebelki etc. Dzięki ludziom, dobrze obeznanym z naturą umysłu dziecięcego, nie zbywa obecnie na zabawkach, książkach, pedagogicznie obmyślanych, które łączą rozrywkę z prawdziwym pożytkiem; cóż z tego, kiedy przykuci lenistwem do rutynowej metody, nie korzystamy z tych nabytków.

Większa część rodziców upatruje ważną gałęź edukacyi w wyuczeniu dziecka kilku *obcych języków*. Nie zaprzeczając bynajmniej pożyteczności ich, mamy jednak przekonanie, że nauka ta nie przynosi pożądanej korzyści, albowiem znajomość obcego języka *nie rozprzestrzenia* wcale zakresu wiedzy i daje tylko *nowe nazwy znanym* przedmiotom i pojęciom. Umysł dziecka potrzebuje wzbogacenia nowemi, coraz świeżemi *wyobrażeniami*, a nie nazwiskami, które w końcu poplączą się tak w biednej główce, że żadnym językiem dobrze myśli swej wyrazić nie potrafi.

W *planie nauk szkolnych* są również słabe strony, które koniecznej domagają się reformy, uwzględniającej sferę fizycznego rozwoju. Zazwyczaj przepędza uczeń 5 — 6 godzin w szkole; do wypracowania lekcyj potrzebuje najczęściej 3 — 4 godzin; dodawszy do tego 9 — 10 godzin niezbędnych dlań do snu,

2 godz. do jedzenia i ubierania się, otrzymujemy razem 20—22 godzin na dobę, ustawicznie zajętych *w zamkniętej szkole* lub w domu; pozostaje wolnych *tylko 2—4* godzin, które obrócić może uczeń na korzyść wykształcenia fizycznego przez chodzenie, bieganie, ćwiczenie ciała na *świeżem powietrzu*!

Wbrew wszelkim wymaganiom dzisiejszej cywilizacyi, należy przyznać, że chłopiec przygnieciony pracą książkową, musi koniecznie *zniszczyć się fizycznie*, a przynajmniej *zwątleć*.

Uskarżamy się powszechnie na zniewieściałość młodego pokolenia, wyprowadzając je ze *skarłowacenia* rodu ludzkiego; skargi te są dosyć usprawiedliwione, patrząc na papinkowatą młodzież. Wszelako nie godzi się obwiniać o to *rodu ludzkiego*, który według świadectwa historyi i antropologii, nie jest bynajmniej pośledniejszym dziś od dawniejszego. Słuszność jednak nakazuje zrobić zarzut *nowożytnej metodzie* wychowania, że dla rzekomych postulatów *gorączkowej* oświaty, wykreśliła niemal z życia człowieka *wiek młodzieńczy* i dziecko przekształcić pragnie odrazu na uczonego filologa! — Dziwić się też prawie nie można, że młody, nie zaznawszy rozrywek dziecięcych, ani odpowiedniej swobody, dla rozwinięcia sfery fizycznej, wyrabia się na mędrkującego pedanta, albo, co łatwiej i częściej, na pozłacanego franta. *Dziecko* powinno być jaknajdłużej *dzieckiem*, a wtedy będzie dłużej młodzieńcem; później wprawdzie dojrzeje, ale później także zestarzeje się. Wszak *Bakon* już powiedział: „że człowiek żyje tem dłużej, czem powolniej się rozwija.“

Urządzenie szkół nie zgadza się także zbyt często z prawidłami hygieny. I tak, zapominamy, że w sali szkolnej powinno koniecznie przypadać na każdego ucznia 150—200 stóp kub. przestrzeni, — że dla zdrowia człowieka potrzeba do 100 metrów kub. świeżego powietrza na godzinę, zkąd pochodzi, że powietrze w tych salach nierzadko *zepsute*, nawet trujące, o czem przekonał Pettenkoffer, który w jednej z najlepszych sal szkolnych w Monachium, po dwugodzinnym w niej pobycie 70 uczniów, wykrył 7 części (na 1000) gazu kwasu węglanego, kiedy półtory już szkodzi zdrowiu. Dlatego pamiętaćby należało, aby w salach szkolnych były wentylatory, temperatura w zimie i w lecie odpowiednia, żeby uczniowie nie przesiadywali jak urzędnicy po 5—6 godzin z rzędu w szkole, a w przeciwnym razie, żeby co 2 godziny np. mogli chociaż kwadrans przebywać swobodnie na podwórzu lub w ogrodzie, co jest koniecznem dla wypoczynku ciała zarówno jak i umysłu.

Zwyczajne *ławki szkolne*, to istne narzędzia do wykrzywiania stosu pacierzowego, zwłaszcza jeżeli, jak to się często zdarza, uczniowie lub uczennice zmuszone są *dużo i prędko* pisać. Czas byłby pozbyć się tego zabytku średniowiecznego i przeznaczyć dla każdego ucznia krzesło i pulpit, zastosowany do wzrostu, na czem zyskałyby organa oddechowe, oczy i stos pacierzowy, — w czem starą Europę wyprzedziła Ameryka, dbająca o zdrowie swoich dzieci.

Hygiena i zamiar nasz przedłużenia młodości, domaga się wprowadzenia *gimnastyki obowiązkowej*, dla wszystkich zakładów naukowych i wychowawczych, która ze *wszystkiih środków* najwięcej przyczynia się do wyrobienia sił fizycznych, energii i zachowania ciała w czerstwości, czego tak bardzo potrzebuje nasza młodzież. Sprawiedliwość każe przyznać, że najlepie ze wszystkich ludów Europy, zrozumieli doniosłość ćwiczeń gimnastycznych *Niemcy*, którzy przez rozpowszechnienie „turnvereinów" uczynili dla zdrowia ludności może więcej od wszystkich fakultetów lekarskich! Przy uznaniu całej wartości gimnastyki, niemniej jednak zaznaczyć wypada, że przez *nieodpowiednie* wykonanie tych ćwiczeń, w zbyt młodym wieku, i przy pewnych zboczeniach organizmu, może ona stać się *szkodliwą* podobnie jak każde lekarstwo źle użyte — trucizną; należy przeto, aby ćwiczenia gimnastyczne odbywały się pod dozorem lekarza.

Do rzędu środków, wpływających na rozwój organów oddechowych, zaliczamy naukę *śpiewu*, która w edukacyi pominiętą być nie może, ile że z nią łączy się nauka *muzyki* w ogólności, której wpływ na uszlachetnienie psychicznej strony człowieka dostatecznie jest znanym i ocenionym.

Zaniedbanie tej gałęzi wychowania jest podwójnie nagannem, albowiem *w tej właśnie* porze wieku, rozbudzają się wznioślejsze uczucia *dla Boga, ludzkości i przyrody*, rozniecają owe tajne a cudowne promienie wiary, miłości i nadziei, stanowiące właściwy charakter, najwyższej z rzędu stworzeń istoty człowieka, będące niejako kwiatem jej życia, których zaniedbanie lub lekceważenie otwiera na ścieżaj wrota do zimnego indyferentyzmu i staje się źródłem wszystkich brudnych skłonności i namiętności, pod wpływem których, w miejsce szlachetnego króla świata, wyrasta jakiś potwór społeczeństwa, obrzydły płaz w skorupie!

Ze względów sanitarnych, zarówno jak i towarzyskich, przypominamy młodzieży naukę *tańca*. Zanim dojdziemy do

tego szczebla cywilizacyi, żeby przy zabraniach towarzyskich i festynach wszelakiego rodzaju, na wzór Turków i Chińczyków kazać tańczyć niewolnikom, — do czego zdaje się dosyć jeszcze daleko, — musimy się bawić sami, a zatem i wykonywać owe pląsy zwane tańcem. Wieczory i noce tańcujące są dla nas, jako *rodziców* hasającej młodzi, egzercycyą nudów i poziewań, przerywanych wistem i kolacyą, zaś dla nas, jako *hygienistów*, są one wesołem ćwiczeniem ciała, połączonem z usiłowaniem nadania członkom potrzebnej giętkości. O ile przykrym jest widok podtatusiałego lowelasa, na którega głowie spoczywa byt rodziny, czasem głód cierpiącej, jeżeli z poczernionymi wąsami rzuca się w wir taneczny; o tyle przyjemnie patrzeć na zdrową młodzież płci obojej, kiedy zagrzana wesołością, zgrabnie i z poczuciem estetycznem uwija się po salonie, byle tylko ochota nie kończyła się *szałem*, niepomiarkowanem zmęczeniem, zaziębieniem — nad czem znowu czuwać ma wiek dojrzały.

Kiedyśmy więc *dobrze urodzonego* człowieka przeprowadzili szczęśliwie przez *najniebezpieczniejszą* dlań cieśninę wieku dziecięcego, prawdziwą Scyllę i Charybdę w hygienie, i kierując się rozumnemi zasadami, przebywali wraz z nim *groźne* zkądinąd lata szkolne; staje młodzieniec przed nową, nader ciężką w obecnych czasach trudnością *wyboru zawodu*, któremu poświęcić ma wrodzone i przez wychowanie nabyte siły. Wielce trudne to zagadnienie rozwiązuje się troskliwem rozważeniem *dwóch* własności, w każdym zawodzie równie ważnych i niezbędnych t. j. zdolności fizycznych i umysłowych, niemniej *skłonności* osobistej.

Wybór zawodu o tyle nie jest obojętnym dla hygieny, że są pewne rodzaje zatrudnienia, które z natury swej sprowadzają usposobienie do pewnych znowu rodzajów chorób. Należy przeto znać dokładnie przymioty fizyczne, skład ciała, temperament etc. młodzieńca, aby samochcąc nie narazić go na oczywiste niebezpieczeństwo, ale przeciwnie wybrać dlań takie zajęcie, przy którem stan zdrowia jego mógłby się poprawić. Tak np. przy wątłej budowie ciała i ogólnej słabowitości, lepiej poświęcić się zawodowi agronomicznemu, leśnemu, kupieckiemu lub prawniczemu, aniżeli lekarskiemu, którego obowiązki narażają na tysiączne szkodliwości, zkąd wynika, że z pomiędzy lekarzy zaledwie 10% dochodzi do 50 roku życia. Rzemiosła, których warsztaty przepełnione są drobnym pyłkiem, kurzem i t. p., prowadzą pospolicie do chorób *piersiowych*, np. kapelusznictwo, tokarstwo, piekarstwo, młynarstwo; inne znowu, wymagające

życia *siedzącego*, jak krawiectwo, szewctwo, pociągają za sobą zazwyczaj naruszenia trawienia, krążenie krwi; fabryki *tytuniu* grożą suchotami, fabryki *zapałek* gangreną szczęki górnej, — nawet nożne maszyny do szycia, sprowadzają liczne i ciężkie częstokroć dolegliwości nerwowe, którym podlegają głównie młode dziewczęta przy dłuższem szyciu.

Wiemy aż nadto dobrze, że przy wyborze zawodu, kierują się zazwyczaj *całkiem innemi myślami*, starając się przedewszystkiem, żeby synek pozyskał jaknajprędzej i najkorzystniejszy sposób do życia; a przecież nie wstrzyma nas to od wypowiedzenia niezaprzeczonej prawdy, że stan wybrany *na przekór* zasadom hygienicznym, marnuje zdolności, niszczy zdrowie i skraca życie. Powszechna dziś walka *o byt*, powinna przecież łączyć się ze staraniem o nabycie i utrzymanie *sił*, bez których niema walki, tylko przyśpieszenie śmierci.

W tem miejscu niepodobna nie wspomnieć kilku słowami *o pracy niewiast*, które jak powszechnie wiadomo, chwytają się dziś najrozmaitszych zajęć i pragną koniecznie stanąć na równi z mężczyznami. Chęci te byłyby *bardzo chwalebne*, gdyby lepiej były pojmowane i gdyby *cel ich* ostateczny dokładniej był określony. Niech nam wybaczą Panie w nieograniczonej swej łaskawości, ale ośmielamy się przedewszystkiem zarzucić im w tej sprawie niepomierną dozę naśladownictwa — czem plemiona słowiańskie grzeszą od wieków.

Powołując się na wzory amerykańskie, angielskie, szwedzkie i t. p. popełniamy często, a w tym razie grubą pomyłkę. Stosunki socyalne Stanów Zjednoczonych np., różnią się od naszych nie wiele mniej, niż język angielski od polskiego; co tam jest potrzebnem albo koniecznem, u nas może być szkodliwem albo zbytecznem. Tam ludność pracowita umiera nie rzadko z głodu, kiedy u nas próżniacy żyją jeszcze wygodnie.

Pomijając tę różnicę, nie można, mówiąc szczerze, zrozumieć, jak mogą apostołowie emancypacyi kobiet, zapominać o stosunkach anatomo-fizyologicznych, dzielących ród ludzki na dwie *tak wybitne* połowy. Wszystkie tkanki i organa ustroju niewieściego są niklejsze i mniejsze (nie wyłączając mózgu), energia ich czynności niższa, siła odporności słabsza, zaczem idzie, że u mężczyzny przeważa sfera ruchu i czynu, rozwaga i zdolność głębszego wnikania w przedmioty intelektualnej treści, kiedy u niewiasty góruje sfera uczucia, drobiazgowość, miękkość i łagodność. Kobieta jednak *nie jest przez to* bynajmniej *niższą* od mężczyzny, — jest ona tylko *inną obok niego*.

Pomimo całego krasomówstwa humanistów, ekonomistów, nawet filozofów, *kobieta przecież musi zostać kobietą*, gdyż *nie może być mężczyzną*. Tak fizycznie, jak umysłowo, przeznacza ją organizacya do życia *wewnętrznego*, rodzinnego, a przekroczenie tej granicy pociąga za sobą nieodzownie szkodliwe następstwa. Cyfry zresztą urodzeń, długowieczności i śmiertelności są inne u niewiast, inne u mężczyzn, niemniej inne są skłonności do chorób i same choroby u jednych i drugich. Różnice pomiędzy nimi przeto nie są ani chwilowe, ani przypadkowe, tylko głębsze, istotne, bo *organiczne*, dla tego, jak mówi *Fontenelle* „gracye i furye będą zawsze należeć do jednej płci, a Mars, Wulkan, Bachus—do drugiej".

Hygiena więc, opierając się na trwalszych zasadach od przemijającego prądu czasu, mody lub efemerycznych tendencyi, *musi i powinna* stawać w obronie praw natury płci obojej, praw ludzkości i zobopólnej wzajemności; — *rozdziela też* hygiena zatrudnienia według stosunków organizacyi. Mężczyznie dała przyroda dosyć sił, aby pracował na utrzymanie swojej rodziny; siły te jednak będą niedostatecznemi, skoro kobieta zaniedba obowiązków sobie własciwych. Nie pojmujemy też właściwie, dlaczego pragną nowożytne emancypantki przerzucić się na inne pole działalności? gdyż nie mamy pojęcia o wznioślejszych, szlachetniejszych i trudniejszych zarazem obowiązkach, jak są: *żony i matki*, których spełnienie zawiązuje i utrzymuje najmilsze w życiu, *ognisko rodziny*!

Jeżeli zaś kobieta, pozbawiona sposobności być aniołem-stróżem rodziny, *zmuszoną jest* pracować w sferze męzkiej, niech się ima zajęcia lżejszego, spokojniejszego, n. p. w biurach telegrafiicznych, pocztowych, kasowych lub odpowiednich rzemiosł;—*cięższe* bowiem wysilenie fizyczne lub umysłowe, narażanie się na zmiany powietrza i t. p., musi koniecznie wyczerpać przed czasem wątłe siły jej organizmu.

Z końcem młodzieńczego wieku, kończy się anatomiczny rozwój ciała naszego; — produkcya organiczna równoważy konsumcyą; — *budżet* organizmu został ustalony. Kształty ciała odznaczają się w tej porze najpiękniejszą formą, zdolności najwyższą potęgą, wytrwałość i odporność największą siłą; jest to *wiek złoty* wiek *młodości*, w którym człowiek, według, słów poety, „piekłu ofiarę wydrze, do nieba sięgnie po laury".

Zgodnie z tem wykazuje też medycyna i statystyka, że w tym czasie najmniej objawia się skłonności do chorób, a wypadkowe uszkodzenia zdrowia, znosi organizm nałatwiej.

Dla przechowania tej szczęśliwej pory życia w jak najdłuższe lata, wypada więc, aby człowiek, dobrze urodzony i wychowany, *był w młodości dobrze zakonserwowanym.*

Ludzie finansowi utrzymują, że łatwiej zrobić majątek, aniżeli go utrzymać. W higienie potwierdza się ta zasada co do konserwacyi młodości i zdrowia jej właściwego, co objaśnia się łatwo prostą uwagą, że gromadzeniem sił i zapasu zdrowia w wieku dziecięcym i młodzieńczym kierują pospolicie rodzice lub opiekunowie, — zaś szafowaniem kosztownego zbioru tego zajmuje się *sam* młodzieniec. Dzieje się tu nazbyt często to samo, co i w zarządzie oddziedziczonego po rodzicach majątku: ojciec z uszczerbkiem własnych wygód i przyjemności uciułał potężny fundusz, a synalek roztrwonił go szybko z uszczerbkiem zdrowia, w nadmiarze przyjemności, których używał za siebie i za ojca.

O tych marnotrawnych synach higienicznej biblii mówić tu nie będziemy, gdyż ci nie należą już do naszego przedmiotu; hygiena wykreśla ich ze spisu swej ludności, wydając im paszport przesiedlenia w kraj *Medycyny*, do kolonii *szpitali* i rożnego nazwania Zakładów leczniczych, nie rzadko także do humanitarnej instytucyi *Osad rolnych.* My zwracmy uwagi nasze do *poczciwszej* i rozumniejszej młodzieży, która zdrowie swe chce pielęgnować, a sił swych używać na korzyść społeczeństwa.

Uczony lekarz II wieku *Galen* orzekł „że zdrowie polega na *symetryi*, *harmonii*, zdrowych *sokach* i *zadowoleniu.* Symetrya ciała jest rzeczą urodzenia, nad czem panować nie możemy; zdrowe soki zaś są wynikiem prawidłowych funkcyi organizmu, — z czego wypływa, że *konserwować* zdrowie, znaczy: czuwać nad ową *harmonią* Galena, t. j. nad zgodnością organicznych funkcyi, któremi wprost lub pośrednio kierować jesteśmy zdolni.

Śród wielkiej rozmaitości organów i różnorodności ich przeznaczenia, rozróżniamy *trzy główne* rodzaje czynności organicznych, mianowicie: *układu nerwowego*, *krążenia krwi* z oddechaniem, i *trawienia* z wydzielaniem.

Nerwy, *krew* i *żołądek*, — oto trzy najdzielniejsze czynniki w tej cudownej maszynie, zwanej organizmem zwierzęcym, które — tłómacząc się językiem dziewiętnastego wieku, — stanowią jakoby: parę, wodę i kocieł w lokomobili.

1) *Nerwy*, na pozór spokojne i nieruchome, wiecznie jednak czynne, kierują wszystkiem i dzierżą najwyższą władzę

w swych drobniutkich niteczkach;—to wielmożna artystokracya organizmu, której pachołkami są bezmyślne muszkuły.

2) *Krew* przenika wartkim biegiem wszystkie tkanki,— zasilana powietrzem odżywia wszystko i same nerwy; niedostatek jej lub gnuśność, zarówno jak zbytek lub wzburzenie, sprowadzają nieład w objawach życiowych;—to niby średniowieczne rycerstwo, feudalna szlachta, pomocą której wznosiły się i upadały mocarstwa; krew *daje życie*, ale też psuć się i *gnić* może.

3) *Żołądek* z całym przewodem pokarmowym, — to istna klasa robocza, która, ciężko pracując, zdobywa się zaledwie na materyał surowy i na wydalenie z ustroju rezultatów życia źwierzęcego.

Podobnie jak w historyi ludzkiego rodu wyłaniały się czasowo pojedyncze kasty z poniżeniem drugich, z czego wyradzały się anomalie społeczne, — tak też działo się i ze sprawami organizmu. Był czas, kiedy protegowano czynność i zasługi krążenia krwi, to znów trawienia lub systemu nerwowego; dokładne atoli badania przekonały, że w ustroju niema klas możnowładczych, że są wprawdzie stopnie hierarchiczne i różnice czynności, ale że żadna funkcya nie góruje nad drugą. Nie masz tu wyższych i niższych, tylko wszystkie są równe, chociaż *różne*, i dążą razem do wspólnego celu: utrzymania życia; *przewaga* którejkolwiek czynności, pociąga za sobą zawsze szkodę dla ustroju, t. j. *chorobę*.

Harmonia przeto wszystkich spraw życiowych jest podstawą prawidłowego istnienia naszego, a ponieważ w pomienionych trzech czynnościach skupiają się, niby w trzech ogniskach, promienie życia, dlatego zależy głównie na utrzymaniu ich w należytym *stopniu* i odpowiedniej *mierze*.

* *
*

System nerwowy, owa najwyższa magistratura w organizmie, wymaga dla siebie osobliwego poszanowania, — zwłaszcza u ludzi sangwinicznego temperamentu, którzy myślą, czują i działają pod wrażeniem *jednéj chwili* — dobrze czy źle? wszystko jedno — jak to ma miejsce u narodu, który nie darmo zjednał sobie nazwę „Francózów północy“. Nasza żywość i wrażliwość, łatwość przerzucania się z gorliwości w próżniactwo, z męztwa w tchórzostwo, z poświęcenia w obojętność,— jednem słowem *niestateczność* charakteru, naraża nas na mnó-

stwo błędów, tak w sferze socyalnej, jako też sanitarnej, które dla dobra prywatnego i publicznego, koniecznie wytępione być winny.

Wiedząc, że wszystkie objawy życia materyalnego i intelektualnego, jako to: myślenie, wola, czucie i ruch, krążenie krwi i oddechanie, etc., zależą od systemu nerwowego, gdzie panuje *mózg* przy pomocy *rdzenia pacierzowego*, — wiedząc to, pojmujemy, że zarząd tak różnorodnemi sprawami, odbywać się może dokładnie tylko przy niezmordowanej energii i należytej równowadze pracy.

Potrzeby układu nerwowego wypływają z istoty funkcyi nerwowej, której prawidła nakreślił już John *Brown*.

Nerwy znajdują się ciągle w stanie napięcia, gotowe do czynu (są wrażliwe), wszakże czyn występuje dopiero wówczas, gdy podziała na nie odpowiednie *wrażenie* n. p. wola, światło, pokarm, i t. p. *Niedostatek* bodźca podwyższa zrazu wrażliwość nerwów, następnie jednak pociąga za sobą *utratę* jej; dlatego n. p. po krótkim wypoczynku pracujemy chętniej, kiedy zgnuśniały w próżniactwie mózg niedołężnieje, — rozpieszczona bezczynnością ręka słabnie, gdyż nerwy marnieją w braku pobudzenia. Doświadczył tego waleczny pogromca Rzymian, *Hannibal*, który przepędziwszy w gnuśności zimę w Kapui, niezdolny był do pokonania wroga.

Niepojęta mądrość, przeznaczając człowieka do życia czynnego, zakreśliła nerwom dalsze prawidło, polegające na tem: że *umiarkowane* pobudzenie *sprzyja* ich rozwojowi, kształci zdolności i potęguje niewidomą w nich siłę. Arcy ważne dla hygieny prawidło to jest podstawą osobliwych zjawisk życiowych, które nazywamy *ćwiczeniem* ciała, *hartowaniem* jego i *nawyknieniem*. Na zasadzie rzeczonego prawa, zdoła człowiek wyrobić w sobie zadziwiającą siłę umysłową i muskularną, utrzymać się we wszystkich klimatach i znieść najcięższe przeciwności losu, — przez co właściwie staje się władzcą świata i królem stworzeń.

Hartuj przeto ciało i duszę, *ćwicz* się umysłowo i fizycznie, *nawykaj* do przygód, *póki pora*, a dzielność młodzieńcza i krzepkość, towarzyszyć ci będą do późnej starości!

* * *

Nie masz nic stalszego na świecie nad *zmianę*, co też wskazuje następne prawidło czynności nerwowej, które, zapobiega-

jąc jakoby zbytecznej pracowitości ludzi, opiewa, że *wszelkie wysilenie* nuży nerw, i wyczerpuje jego wrażliwość. Nawet miłe i słodkie wrażenie, po dłuższem działaniu, przestaje być bodźcem, *obojętnieje* jak się wyrażamy; nerw przywyka do niego—i nie oddziaływa.

Taką jest natura organizacyi człowieka — zobojętnienie i znużenie leży w istocie czynności nerwowéj, a stopień wytrzymałości i apatyi, równie jak właściwy rodzaj wrażliwości bywa różnym, względnie do warunków osobistych, i służy za podstawę różnicy charakteru, temperamentu, usposobienia pojedynczych osób. W tem to szukać należy źródła rozmaitości gustów ludzkich, smaku czy to estetycznego, czy kulinarnego, stałości lub płochości, zamiłowania i wstrętu, nawet miłości i zazdrości. Nie może też nikogo dziwować, że jeden lubuje się w zbieraniu kamyków przedpotopowych, drugi biletów bankowych, — ten w dociekaniu pojęć transcendentalnych, tamten pewników ekonomicznych, — jeden pieści się połyskiem warkoczów kruczych, drugi jasnych; jak niemniej zrozumieć łatwo, dlaczego po długiej procedurze romantycznej przed ślubem, stygną w końcu afekta narzeczonych, kiedy w małżeństwie przechodzą uczucia pod panowaniem prawidła spokojnego nawyknienia wzajemnego, co nazywamy przyjaźnią.

Prawo znużenia i wyczerpania łączyłoby się z *bardzo dotkliwemi* dla człowieka następstwami, gdyby niechroniła nas od nich *inna własność* nerwów, na mocy której przygłuszona wrażliwość, może być wywołaną *nowemi* bodźcami. Zmęczony więc pracą umysłową, zajmij się fizyczną, — sfatygowana panienka n. p. szyciem, niech czyta lub sprząta, a odświeży z pewnością siły, ocuci nerwy i może znowu powrócić do pierwszej roboty. *Cromwell* pokrzepiał wysilony umysł przez ciuciubabkę, *Richelieu* przez skakanie, *Ariost* przez kopanie w ogrodzie.

Fundamentalną jednak zasadą dla zdrowia nerwów, jest *ustawiczne ich zatrudnienie*, dopóki nie zapragną one same zupełnego wypoczynku *w śnie*. Sen jest porą życia, w której system nerwowy, do pewnego stopnia całkiem bezczynny, *posila* się, przybiera świeże pierwiastki do pobudzenia zdolne. Jet on tem dla nerwów, czem obiad dla żołądka—*niezbędną potrzebą* do życia i zdrowia; dlatego bezsenność, sztucznie podtrzymywana, należała niegdyś do rzędu najstraszliwszych tortur, w jakich miał zginąć waleczny konsul *Regulus* po upływie 19 dni. Czem bardziej człowiek strudzony, czem młodszy lub słabszy, — tem więcej potrzebuje tego posiłku nerwowego; to też *Napoleon*

Wielki spał po ciężkiej przeprawie pod Aspern 36 godzin, a niemowlę śpi prawie ciągle. Według maksymy Szkoły Salerneńskiej, potrzebuje człowiek dorosły 7 godzin snu; chociaż *Fryderyk II* sypiał zaledwie 5 godzin, *Mirabeau* tylko 2. Nie będąc jednak geniuszami, my zwyczajni śmiertelnicy potrzebujemy dłuższego pokrzepienia snem, w czem wszakże przesadzać nie godzi się, albowiem długa bezczynność nerwów prowadzi do ich stłuszczenia, zkąd pochodzi owa apatyczna flegma śpiochów.

Jednym z najpewniejszych warunków zdrowej działalności nerwów, jest *równowaga* czynności *w rozmaitych* sferach, *równomierne* ich natężenie, — wczem grzeszą częstokroć nasze panienki, puszczając samopas cugle uczuciowości, fantazyi, marzeniom, rozkołysanym przez czytanie zagranicznych niesmacznych romansów.

* * *

Nic jednak nie odświeża nerwów lepiej, nie wzmacnia ich pewniej, jak *zimna woda*, w formie napoju, kąpieli, natrysków,— o czem świadczy wymownie *hydropatya*.

Od wczesnych lat przeto *nawykaj do gaszenia* pragnienia wodą źródlaną, do codziennego obmywania nią ciała (nie przestając na samej twarzy), do oblewania, wycierania i t. p., co obok pokrzepienia nerwów, skuteczniej wpłynie na zachowanie płci i czerstwości lica, aniżeli wszystkie balsamy mekańskie. Wyższe nad potrzebę ciepło w mieszkaniu, pościeli i odzieży, rozpieszcza tkliwość nerwową, sprowadza *przedrażnienie*,—i temu to zawdzięczamy tyloliczne zaziębienia, zawiania, tysiączne cierpienia historyczne, i owe wymokłe postacie u młodzieży, któreby, przy hartowaniu zimną wodą, wcale miejsca nie miały.

* * *

Napoje *spirytusowe* wszelkiego rodzaju i towarzyszące im libacye, osłabiają straszliwie i szybko system nerwowy;—dlatego strzeż się ich młodzieńcze, jeżeli chcesz, aby twarz nie pokryła się przedwcześnie marszczkami, włosy nie powypadały, a ciało nie zwiędło, jak u staruszka!

To samo tyczy się *nadużycia tytoniu*, którym trują się młokosy, ośmieleni może w części zbyteczną pobłażliwością pań,

pozwalających zadymiać się papierosami, a nawet niekiedy własne swe usta walających niemi, z wielkim uszczerbkiem dla delikatnej płci i delikatniejszych jeszcze nerwów.

* * *

Krew jest, jak mówią, źródłem życia, co zgadza się z nauką o tyle, że ona, odpływając do wszystkich części organizmu, dostarcza im potrzebnych pierwiastków; prawidłowa ilość jej przeto i krążenie, należą do zasadniczych warunków higienicznych. Wszelako bieg krwi zależy od ruchów serca, — te zaś od mózgu i rdzenia, których nerwy kierują centralnem narzędziem cyrkulacyi.

Krew sama przez się jest siłą martwą, bo nieruchomą massą; krążeniu jej pośredniczy układ nerwowy, któremu, wywdzięczając się, udziela posilnych części-

Serce jest organem ruchu, podobnie jak pospolity muszkuł, który pod wpływem woli porusza rękę lub nogę. Jednak przezorna matka-przyroda w przewidywaniu, że arcy ważna czynność krążenia byłaby narażoną na zbyt częste uszkodzenia, gdybyśmy samowolnie kierowali ruchem serca, zarządziła tak mądrze, aby serce poruszało się niezależnie od naszej woli i fantazyi. Temu też zawdzięczamy, że serce uderza, ani na sekundę nie ustając, równomiernie i u każdego jednakowo, bez względu na jego stanowisko hierarchiczne, finansowe lub społeczne, służąc jedynie sprawie odżywiania,—z wyjątkiem, że albo choroba zwichnie jego prawidłowość, albo człowiek niestosownem postępowaniem (przez uszkodzenie czynności nerwowej) naruszy jego spokój. Powodem zwichnięcia automatycznej funkcyi serca, są najczęściej (pomijając gorączkę) *wzruszenia psychiczne*, których siedliskiem jest *mózg*, ponieważ każda niedyspozycya owego p. dyrektora, objawia się w grymasach jego pomocnika, t. j. rdzenia pacierzowego, który bezpośrednio zarządza sercem. Każde uniesienie sprowadza zmianę w ruchach serca, zkąd poszło, że *Platon* umieścił w sercu źródło uczucia. Tem się tłómaczy, że gniew, żal, tęsknota, zazdrość, rozpacz etc., naruszając czynność serca i całego krążenia, wywierają tak nieszczęsny wpływ na organizm, i niszczą zdrowie bardziej, aniżeli choroby. Szczególną ważność mają passye rozmaitego rodzaju dla naszego właśnie dziś przedmiotu, albowiem nic bardziej nie rozstraja nerwów, nie podkopuje odżywiania, nie psuje trawienia, nie wyczerpuje uczuć, nie trawi umysłu, jak każda namię-

tność,—nic prędzej zrestą nie koszlawi najpiękniejszych rysów, nie sprowadza głębszych bruzd na czole, marszczków na licu, jak uniesienia gwałtowne. Nawet wybychy *radości i miłości* byłyby szkodliwe, gdyby *nie były rzadkie.* Dla serca jako ogniska krążenia, wszystko jedno, jakie uczucie niem miota,—może ono pęknąć z nadmiaru cierpienia i szczęścia! Powołujemy się na siwiznę włosów naszych, jako dobrze wiemy, że niepodobna stłumić żalu, tak samo jak radować się w niedoli,—a przecież ośmielamy się twierdzić, że wykształcenie, rozwaga, poczucie obowiązków, dbałość o dobro dzieci, mągą często i powinny trzymać na wodzy uniesienia, aby przynajmniej nie rozpaczać za tem, czego nawet czasem i żałować nie warto. Stój więc jak Mohort na straży swego serca, młodzieńce! *nie szafuj* uczuciem, *nie marnuj* łez, *nie roń* sił duszy w rzekomych walkach,—a:ciepło nieskalanego uczucia nada późniejszym latom barwę świeżej młodości!

Sprawie krążenia dobrze także służą *ruchy muskularne*, umiarkowanie i systematycznie wykonywane, czy to w formie pracy fizycznej, przechadzki, konnej jazdy, tańców,—czy też ćwiczeń gimnastycznych. Dla zapobieżenia gęstości krwi i ułatwienia obiegu jej, zbawiennem jest także znowu użycie świeżej i zdrowej *wody, tylko nie wodociągowej*, która nie spełniając zadania, może w dodatku rubinową krew dobrze urodzonego, zbrudzić mułem Wiślanym.

* *
*

Krew, przebiegając dla odżywienia ustroju 25 razy na godzinę serce i naczynia, musiałaby szybko pozbyć się odżywczych części, gdyby nie mogła ustawicznie odświeżać się i odnawiać. Czyniąc zadosyć tej potrzebie, umieściła wszechmocna Opatrzność w środku cyrkulacyi, *płuca*, do których krew za każdem uderzeniem serca wstępować musi, dla spotkania się z *tlenem* powietrza atmosferycznego; pochłonąwszy dostateczną ilość tego gazu, (który zużytej krwi nowych dodaje sił żywotnych), powraca krew do serca, niby lokomobila zasilona wodą i pełni dalej swe powinności. Otóż jak parochód nie może pracować bez wody, tak też i krew ani jednej chwili nie zdoła ostać się bez tlenu powietrza.

Ponieważ w 100 cz. powietrza znajduje się tylko 23 tlenu na wagę, a resztę stanowią gazy niezdolne do utrzymania życia, jasną jest, że po zużyciu owych 23 tlenu musielibyśmy

zginąć przez uduszenie, gdyby nam niedostarczono nowego powietrza, tlen zawierającego. Odnawianie powietrza jest tem potrzebniejsze, ile że przez *wydechanie* wypełniamy powietrze kwasem węglowym, który działa trująco i wywołuje n. p. w teatrze, w szkołach, salach balowych przepełnionych, ból głowy, szum w uszach, zemdlenie.

Z tych stosunków wypada przykazanie hygieniczne: *unikaj dusznego* powietrza w domu, warsztacie, kawiarni, sali bilardowej i u zielonych stolików, gdzie zepsuta atmosfera zaraża płuca i serce, — *oddychaj ciągle i zawsze* powietrzem świeżem i czystem, albowiem *wtedy tylko* będzie krew dostatecznie utleniona i nada ciału młodzieńczą czerstwość i jędrność, czego niedostaje więdniejącym dla braku powietrza więźniom, chorym, biuralistom, literatom, rzemieślnikom i panienkom, troskliwie powietrza unikającym dla zachowania delikatnej cery, którą my *chorowitą* nazywamy.

Ale zapyta ktoś może: zkądże wziąć tego powietrza?— oczywiście z atmosfery, która w przestrzeni sięgającej 10 mil ponad najwyższe szczyty ziemi, zawiera w sobie 800 trylionów litrów tlenu. Nie zabraknie nam przeto nigdy powietrza i możemy hojnie zażywać jego, zwłaszcza, że nic nie kosztuje i że użycie to jedyne, któremu hygiena żadnych nie stawia granic, gdyż ono nigdy nie prowadzi do nadużycia. Chodzi więc tu wyłącznie *o to*, aby powietrza *nie psuć* samowolnie, a zepsutem *nie oddychać*.

Jakże i poczem poznać zepsute powietrze? — nie byłoby nic łatwiejszego, gdybyśmy żyli według praw, przez naturę wskazanych. Celnymi jakoby strażnikami dla czystości powietrza, do płuc wchodzącego są: *krtań i nos*.

Organa to bardzo czułe, które nas wcześnie ostrzegają o wszelkiej tu kontrawencyi. Cóż z tego, kiedy ludzie dzisiejsi traktują je prawdziwie po maczoszemu: wędząc krtań dymem tytuniowym, zatykając nos tabaką i hartując go rozmaitemi odorami tak, że nos wreszcie zapomniał, do czego ma służyć, i zna się tylko na licznych gatunkach papierosów, perfum i pieczeni. Ratuje nas jeszcze trochę powonienie kobiet, które zdaleka już wszystko zwąchają, to znowu mężczyzni mienią zbyteczną drażliwością.

Człowiek zdrowy powinien oddychać zawsze *przez nos*, co wcale nie jest obojętnem dla sprawy oddychania, mianowicie podczas kurzawy lub wiatru, w zimie, a nawet w czasie panującej epidemii. Dobrze również służy oddychaniu i krążeniu

krwi: wciągać od czasu do czasu głęboko powietrze, zmuszać płuca do większego rozszerzania się, niemniej wykonywać rękoma silniejsze ruchy, dla ćwiczenia mięśni odddechowych.

* *
*

Rzeczą hygieny *publicznej* jest czuwanie nad czystością powietrza w miastach, ulicach, zakładach publicznych,—my zaś ograniczyć się musimy na potrzebach pojedynczych osób i rodzin. Stosunki klimatyczne zmuszają człowieka do formowania sobie osobnego, małego światka, *w domu* i urządzenia swojej *własnej atmosfery*. Obowiązkiem przeto każdego człowieka—dbać o zachowanie jej w stanie odpowiednim dla zdrowia, o dostateczne *odświeżanie* powietrza przez otwieranie okien, przestrzeganie największej *czystości* i porządku, mianowicie w pokojach sypialnych i dziecinnych, w kuchni, unikanie wszelkiego zaduchu i wilgoci.

Mieszkanie widne, suche, dobrze przewietrzane, a nadewszystko *czyste* — to połowa zdrowia, kiedy przeciwnie brudne, ciemne, ciasne, wilgotne, bywa przyczyną połowy chorób, ogólnego zwątlenia, bladości i obrzękłości skóry, co nadaje pozór starości, nawet dzieciom.

* *
*

Przystępujmy teraz do *trzeciej* funkcyi, której energia odpowiadać powinna dwóm poprzednim dla zachowania ciała w czerstwości —do czynności *trawienia*.

Jak krew odżywia nerwy i tkanki, tak ją znowu odżywiają *pokarmy*, które po licznych przekształceniach zamieniają się wreszcie na ciecz i dostarczają krwi potrzebnych jej własności odżywczych. Ciekawe są zmiany i koleje, jakie przebywać musi n. p. kotlet, zanim przeobrazi się na płynną krew; znamy je po części dokładnie, w części znowu domyślamy się ich,—tyle jednak wiemy z pewnością, że organizm *przyswaja* sobie pokarmy na zasadzie prawideł fizykalno-chemicznych, co niegdyś przypisywano jakimś tajnym, nadprzyrodzonym siłom, ukrytego w ciele ducha życiowego, fermentu i t. p.

Z radością też i dumą zaznaczamy, że autorem nauki o sprawie przyswajania, a więc i właściwej istoty życia organicznego, jest niespożytej sławy i zasługi, gienialny *Jędrzej Śniadecki*, który, obaliwszy pojęcia o błąkających się po ciele duchach, fermentach, archeuszach, siłach żywotnych, postawił ogólnie dziś obowiązującą zasadę „że życie w materyi odżyw-

czej jest ciągłą przemianą formy, a w danej formie ciągłą przemianą materyi". Zasadę tę rozebrał profesor Wileński, przeprowadził i udowodnił ściśle naukowo, w nieśmiertelnem swem dziele (Teorya jestestw organicznych, 1804). *Kopernik* zatrzymał ziemię, — *Śniadecki* nakreślił organizmowi prawidła bytu,—jedno godne zaiste drugiego!

Nie mogąc zapuszczać się w rozbiór praw assymilacyi ograniczamy się na wykazaniu *głównych potrzeb* naszego ustroju.

Znane powszechnie pierwiastki chemiczne (tlen, azot, wodór, węglik, siarka, fosfor, sod, potas, etc.), składają się w licznych związkach na ciało człowieka. Dla ułatwienia jednak przyswojenia, pobieramy je *z roślin i zwierząt*, które w swoim ustroju niejako *przerabiają* je dla nas i przygotowują odpowiednio.

Życie w całej naturze, jest jednym szeregiem zmian i assymilacyi — od martwej skały, do człowieka; kiedy bowiem królestwo roślinne żyje mineralnem, a zwierzęce roślinnem — używa człowiek pokarmu, złożonego z reprezentantów *wszystkich trzech*. Czem która substancya zbliża się więcej do naszych tkanek, tem jest posilniejszą; wyjątek stanowią tylko *woda i sól*, które bez przeróbki zużytkowują się w organizmie naszym.

Ciało żyje ciągłem utlenianiem się, czyli *paleniem* części, utlenić się dających; co raz zgorzało, musi być z niego wydalonem, a ubytek pokrywać mają nowe części, do podtrzymania ognia życia zdolne, które dostawiać ma żywność.

W rzędzie pokarmów rozróżnić przeto musimy takie, które *łatwiej lub trudniej* stratę ciała wynagradzają, t. j. więcej lub mniej *pożywne*.

Opierając się na badaniach chemicznych i doświadczeniu, wiemy, że do najpożywniejszych należą: jaja, mięsiwo, ser i chleb, — kiedy stosunkowo daleko mniej dają posiłku jarzyny i mączne, a w szczególności kartofle, w których przeważają związki bezazotne, t. j. krochmal i węglowodory, gdy tymczasem w pierwszych *azotne* czyli białkowate.

Z tego nie wynika jednak bynajmniej, żeby człowiek żywić się miał wyłącznie temi posilnemi potrawami, albowiem obok pożywności, wypada jeszcze mieć na względzie *strawność* pokarmu, t. j. *łatwość przyswojenia* jego, co zależy od miękkości, rozpuszczalności i smakowitości potrawy.

Z tej strony znowu rozdzielamy pokarmy na łatwo strawne, do których należy płynne białko, móżdżek, chleb, kartofle, ryż, drób, mleko, mięso, które potrzebują 3 — 6 godzin do assy-

milacyi — i trudno strawne, jak groch, wędliny, tłuszcz, wymagające do tego 8 — 10 godzin. Strawność potrawy zawisła nadto od *sposobu przyrządzenia jej*, dla tego n. p. jaja *à la coque* trawią się w 2 godzinach, zaś jajecznica w 4 — 6 godz. Niemniej także wpływa na to *usposobienie indywidualne*, i kiedy jedni trawią łatwo kluski tatarczane, to drudzy chorują po nich.

Niezmiernie ważnym warunkiem strawności pokarmu, jest dokładne *rozdrobienie jego i przeżucie* w ustach (dla zaprawienia go obficie śliną) — do czego służą nam *zęby*, które jakoś zbyt wcześnie teraźniejszym ludziom psują się i wypadają, — co mogłoby nasuwać przypuszczenie, że nasze dzieci zawcześnie gryźć i kąsać zaczynają.

Możnaby osobną prelekcyą poświęcić przedmiotowi ratowania zębów i rozbiorowi kwestyi, dlaczego n. p. murzyni a nawet górale w Zakopanem zatrzymują prześliczne zęby do późnej starości? Dziś poprzestajemy na tem, że źródłem próchnienia zębów, jest *rozkład resztek pokarmu* między niemi zostających i obecność żyjątek pasożytnych. Zapobiegając temu, należy więc płukać zęby po każdem jedzeniu rozcieńczonym spirytusem, lub wódką kolońską i czyścić je proszkiem węglowym, albo popiołem tytuniowym. Szczególnie zalecać to trzeba dzieciom, gdzie bowiem zagnieździ się choroba zębów, tam wykorzenić ją bardzo trudno.

Kto nie ma zębów, albo ma takie, że gryźć niemi nie może, temu radzimy zastąpić je *sztucznemi* — i to nie dla elegancyi, tylko dla zdrowia; rada to jedyna, szczera i proszę mi wierzyć, podana bez nadziei tantiemy od p. p. dentystów.

* * *

Układ zębów i budowa organów trawienia świadczą dowodnie, że człowiek powinien żywić się pokarmem *mieszanym*, t. j. zwierzęcym i roślinnym, gdyż wtedy tylko może ciało jego rozwijać się i należycie utrzymywać. Błędem więc jest ograniczać się do jednego, chociażby najposilniejszogo, n. p. mięsa i zniżać się do rodziny zwierząt drapieżnych; — nie warto także dla fantazyi wegetaryanów cofać się samowolnie do roślinożernych dwukopytowych, gdzieśmy wedle *Darwin'a* byli przed milionem lat.

Żywność nasza powinna składać się z części *azotnych* i *bezazotnych*, w stosunku 1: 4 u dorosłych, a 1: 2 u dzieci, — dla

tego słusznie domaga się jeden z higienistów, „aby dorastająca młodzież po pensyach karmioną była nietylko naukami, ale i mięsem“.

Pokarm mięsny daje siłę i jędrność, rośliny — miękkość i pulchność, ztąd pierwszy przypada więcej mężczyznom, drugi niewiastom. Żywiąc się pokarmem roślinnym, należy, dla zapełnienia potrzeb organizmu, używać ich znaczenie więcej, albowiem funt mięsa równoważy 5 f. chleba, 15 kartofli, a 60 f. kapusty; tłómaczy się więc dostatecznie, dla czego kmieć np. potrzebuje do nasycenia garnca kartofli, kiedy mieszczuch zadawalnia się porcyą pieczeni.

Nie podobna nie wspomnieć tu o rozpowszechnionem mniemaniu, jakoby rosół był potrawą posilną; zdanie to jest z gruntu fałszywem, albowiem w rosole zawiera się zaledwie 15 części pożywnych na 100, a *Chevreul* po pięciogodzinnem gotowaniu mięsa, znalazł ich w rosole tylko 12 na 1,000, kiedy np. w chlebie mamy ich 90 — 100, rozumie się w dobrze wypieczonym, zastrzegając, że piekarz nie doda, jak to często się dzieje, 50% wody do chleba, za którą konsument niepotrzebnie płaci, a na pożywieniu traci. W ogólności chleb jest najszczęśliwszą kombinacyą części posilnych i strawnych, zbliża się, jak mleko, najbardziej do składu krwi, i to nam tłómaczy, dla czego gladyatorzy rzymscy, żywiąc się przeważnie chlebem, wyrabiali w sobie olbrzymią siłę. Przy tej sposobności niech nam wolno będzie wypowiedzieć żal komu należy, że wypiek chleba w Warszawie, potrzebowałby troskliwszego dozoru, gdyż przy naszym chlebie, żaden gladyator nie utrzymałby się w walce nawet z dzieckiem rzymskiem.

Sam chleb przecież nie wystarcza do utrzymania życia, i *Stark* umarł z zamorzenia, żywiąc się dla doświadczeń 6 tygodni chlebem i wodą.

Organizacya zresztą człowieka jest tak głęboko obmyślana na wszelkie przygody życia i ewentualności, że może rozwijać się w różnych stosunkach, przy bardzo rozmaitych pokarmach, podobnie jak piec opalonym być może węglem, torfem lub drzewem. Nie może nas przeto dziwić, że Arab żywi się owocami, Włoch jarzyną, Anglik mięsem, a Grenlandczyk tranem, na co składa się klimat i nawyknienie. Wszystkim zarówno z tem dobrze, wszakże niemniej jest faktem, że, jak węgiel wydaje dwa razy tyle ciepła co drzewo, tak Anglik produkuje dwa razy więcej siły od Włocha, który za to dwukrotnie może przewyższać *John Bulla* w czem innem.

Żywność powinna stosować się do pory roku, zatrudnienia, wieku, płci i stosunków osobistych, albowiem już Hipokrates powiedział „że posila to, co smakuje“.

Taka sama rozmaitość panuje również co do *ilości* pokarmu. Według obliczeń naukowych, potrzebuje organizm fizycznie pracującego np. żołnierza 2½ funta strawy na dzień, t. j. pół funta mięsa, dwa funty chleba i pół łuta soli; dla ludzi przeto z innem zajęciem, przypadałaby daleko mniejsza ilość. Wieluż to z nas żyje tak skromnie? a przecież ciało nie potrzebuje więcej, i reszta jest tylko balastem, na trawienie którego marnują się siły organizmu. Wstrzemięźliwy *Cornaro* doszedł w czerstwem zdrowiu do 100 lat wieku, zjadając dziennie tylko *funt* pokarmu. Tuarykowie w Afryce posilają się daktylami tylko *co dwa dni*, a podróżnik *Mauch* żył przez 8 dni jedną pomarańczą; — kiedy przeciwnie znamy zgodne małżeństwo, które we dwójkę konsumuje na raz 10 funtów polędwicy, *Potemkin* zjadał na śniadanie gęś i polędwicę, a Ludwik XIV przy obiedzie 12 sutych półmisków.

Ponieważ dotąd nauka nie może wskazać szczegółowych dla każdego prawideł co do ilości i jakości pożywienia, i wszelkie podawane tu zasady, nie wyłączając podziału *Liebig'a* na pokarmy plastyczne i respiracyjne, rozbijają się o dziwną potęgę organizacyi, nieprzepartą ufność w nią, a nieobliczoną rozmaitość usposobień ludzi pojedynczych,—dla tego lepiej będzie jeszcze trzymać się starych, tradycyonalnych i doświadczeniem stwierdzonych maksym, które zawierają się w tych przestrogach:

aby wybierać pokarmy *zdrowe*, dobrze sporządzone i smaczne, mieszać mięsne z mącznemi, jadać mało, żuć długo i pomału, nie siadać do stołu przy silnem wzruszeniu, przepędzać czas jedzenia wesoło, a po obiedzie nie zasiadać zaraz do ciężkiej pracy umysłowej: wszak *Vogt* upatruje przyczyny niedołęztwa politycznego Niemców w obfitym obiedzie w porze południowej.

* * *

Dotycznie *napojów* sformułować można krótko żądania hygieny tak: dzieciom służy mleko, dorosłym woda, starcom wino. Rozmaite jednak stosunki życia i przygody, zwyczaje, klimat, choroby, wykoleiły człowieka z naturalnej drogi i wyrodziły inne potrzeby, którym zaradza maksyma: dla zdrowia

pij wodę, dla pożywienia mleko, dla posiłku z wypoczynkiem piwo, dla rozgrzania lub szybkiego pokrzepienia kieliszek, wyraźnie *kieliszek* gorzałki, a w chorobie lub przy sutym obiedzie wino.

Narażam się na cierpkie uwagi ze strony hygienicznych kwakrów i surowych moralistów, że nie rzucam klątwy na rozpalające trunki,—a przecież nie cofam zdania, opierając się na tem: że doktrynerstwo nie zmaże cyfry zużywanych rocznie 11 miliardów kwart piwa, w tym stosunku wódki i wina; nie zapobieży temu słabe słowo w naszej sali ratuszowej, jak nie zatrzymał wzmagającej się konsumcyi napojów spirytusowych potężny głos J. J. *Rousseau*, — że w godzinie ciężkiego przygnębienia wyczerpującej pracy, zimna lub głodu, pochwyci każdy, i niejeden z apostołów abstynencyi, bezmyślnie za kieliszek, do czego popchnie go instynkt, niewytłómaczona żądza zachowania swojego bytu; — że wreszcie umiarkowane użycie tych napojów, zwłaszcza w późniejszym wieku i przy jednej z rzeczonych okoliczności, nie przynosi straszliwych następstw, o jakich często mówią,—jakkolwiek wiemy, że *nadużycie* ich w Anglii powiększa 4 — 5 krotnie śmiertelność, i w $^4/_5$ ogólnej cyfry przestępstw, początek złego leży w tych napojach.

W rzeczy samej organizm w stanie prawidłowym nie potrzebuje innego napoju prócz *wody*, ale zdrowej i czystej, któraby według słów *Araga* „jak żona *Cezara* wolną była nawet od podejrzenia.“ Wszelako żyjemy śród tylu smutnych okoliczności i złych nałogów, że potrzeba złe łagodzić, kiedy wykorzenić go nie można.

Gdzie nie pomagają kary, podatki, starania żon, ba nawet przepisy koranu, tam może pomódz wykształcenie. Hygiena nie jest też kodeksem, ale nauką, która, objaśniając ludności warunki życia, wyprowadza z nich żądania organizmu i prawidła zapobiegania chorobom. Nauka ta więc musi przedstawiać człowieka tak, jakim on jest w rzeczywistości, — nie zaś, jakimby ona mieć go chciała. Absolutne zabronienie napojów wyskokowych lub tytoniu, przypisywanie dziwnych jakichś skutków kawie, herbacie, i tym podobne srogie dekreta hygienistów, są co najmniej bezskuteczne, gdyż ludność, nie widząc bezpośrednio tych następstw, traci ufność w rady, wiarę w naukę, — a nie pozbywa się złych nawyknień!

Dobro społeczeństwa wymaga przedewszystkiem *oświaty*, a w szczególności zaznajomienia się ze stosunkami i potrzebami

organizmu, aby każdy mógł względnie zaspakajać wymagania swego ciała odpowiedniemi środkami. Z tego powodu należy starać się, iżby nauka hygieny była tak rozpowszechnioną, jak n. p. religii, czytania i pisania, — aby wykładaną była we wszystkich szkołach i zakładach wychowawczych, aby wszystkie pisma peryodyczne i ludowe zawierały artykuły treści hygienicznej, aby rodzice kierowali się jej zasadami w wychowaniu dzieci, aby w warsztatach, fabrykach, zarówno jak w teatrach, salach balowych, zebraniach i uroczystościach wszelkiego rodzaju przestrzegano jej prawideł; wszędzie bowiem zdrowie uszkodzić się może, a naprawić je zawsze trudno.

Jesteśmy najsilniej przekonani, że włączenie hygieny do ogólnego planu wychowania i edukacyi, że rozumne przeprowadzenie jej zasad we wszystkich warstwach ludności i wszystkich fazach jej życia, przyniosłoby nieobliczone dobrodziejstwa dla społeczeństwa, a niewątpliwie większe, aniżeli sztuka leczenia i wszystkie szpitale razem wzięte, które, pomimo humanitarnego przeznaczenia i ogromnych kosztów, nie spełniają często szlachetnego zadania, jakby należało. Nazbyt często ostentacya i pozór zajmują w szpitalach miejsce pożytku i celu. Wspaniałe często, koszarowe gmachy, położone w środku miasta, nie odpowiadają zadaniu, gdyż okoliczne domy psują powietrze szpitalowi, a szpital znowu zaraża swojemi wyziewami przyległe domy. Nagromadzenie chorych najrozmaitszego rodzaju w jednem miejscu, musi koniecznie stać się obfitem źródłem zaduchu i szkodliwości, nawet przy troskliwym dozorze, a cóż dopiero tam, gdzie tego nie ma i gdzie brak ściśle hygienicznych urządzeń, odpowiedniego lokalu i t. p., czyni wszelkie starania bezowocnemi. Zarząd wielkich szpitalów wymaga wielkiej liczby oficyalistów, otwiera pole do licznych nadużyć, na czem cierpią fundusze, na chorych przeznaczone. Zdrowy pokarm, czyste powietrze i troskliwa obsługa—trzy kardynalne warunki dla przywrócenia zdrowia chorym, łączą się tak rzadko w szpitalach dotychczasowych, że zaprawdę nie trudno pojąć, dla czego np. w szpitalach paryzkich, stosunkowo najlepiej jeszcze urządzonych, umiera 20 — 25, czasem 40%, kiedy w mieście umiera zaledwie 10—11% chorych. Zrozumiał to dobrze podczas kampanii Krymskiej generał *Bosquet*, który w Warnie opróżnił szpitale choleryczne, przeniósł chorych do namiotów i przerwał epidemią. Cóż dopiero powiedzieć o szpitalach, gdzie w małych pokojach bez żadnej wentylacyi, ustawiają łóżko przy łóżku, kładą chorych na podłodze w korytarzach, gdzie karmią

wiktem, którego nawet wyrobnik jeść nie chce, gdzie są pokoje dla chorych bez pieców, — gdzie na jednego posługacza, w dodatku niezdarnego, przypada 20 — 30 chorych, a na jednego lekarza po 100 i więcej,—których rutynowy medyk, licho albo wcale niewynagradzany, szybko przelatuje, machinalnie leczy, albo poddaje jakimś próbom i eksperymentom, — gdzie nie ma osobnych sal dla konwalescentów, którzy muszą przez parę tygodni czasem leżeć razem z gorączkowymi, majaczącymi, zaraźliwymi,—gdzie chorzy na umyśle np. nie mają żadnego zatrudnienia, rozrywki, oprócz skrobania kartofli w kuchni i przypatrywania się napadom szaleństwa drugich, — gdzie między rannymi, operowanymi i matkami nowonarodzonych dzieci panuje ciągle zgniła gorączka?! Na takie instytucye byłaby jedna, równie radykalna jak gwałtowna rada generała *Bosquet'a* t. j. znieść je zupełnie, a na to miejsce urządzać małe, dworkowe szpitale, według systematu *Nappera* i *Bucknil'a* (*Cottage-system*), w których zarząd i obsługa bardzo łatwe, a koszt utrzymania chorych bez porównania mniejszy, aniżeli w zakładach teraźniejszych, co widzimy z tego, że kiedy w szpitalu *Napper'a* liczy się rocznie na chorego około 100 franków, wydają np. w *Lariboisiére* na jednego tysiące.

Proszę o łaskawe przebaczenie szanownych słuchaczy, że odbiegłem nieco od przedmiotu; uczyniłem to jednak z rozmysłu, dla wykazania, jak daleko sięga hygiena, jak głęboko wnika ona w stosunki społeczne, że wartość tej nauki okaże się dopiero wtedy w właściwem świetle, jeżeli ją w ten sposób pojmować będziemy.

I my też w tem miejscu nie mamy na myśli zdrowia i młodości pojedyńczych osób; czerstwych i silnych ludzi jest u nas jeszcze dosyć, ale nam chodzi o krzepkość i siłę całej ludności.

* * *

W kwestyi przedłużenia młodości jest jeszcze *jeden punkt* dosyć drażliwej natury, odnoszący się głównie do *pięknej* połowy rodu ludzkiego, a którego dla tej piękności właśnie pominąć nie możemy. Dotyczy to użycia owych środków i środeczków tualetowych, któremi panie usiłują przechować na dłuższy czas wdzięk i krasę lica, — owych słoików i pudełek, których nazwy nie poważy się powiedzieć mężczyzna dobrze wychowany w obecności dam. My nazywać je możemy właściwem

imieniem, — hygiena bowiem zna tylko dwa przymiotniki: pożyteczne i szkodliwe.

Chęć czarowania urodą tkwi tak głęboko w umyśle niewiasty, że starożytne Rzymianki (w epoce upadku) używały już różu i blanszu, czerniły rzęsy, malowały usta, a dzikie indyanki znają się także na tej malaturze, nie mówiąc o kobietach Wschodu, zkąd niewątpliwie sztuka ta wraz z Arabami przeszła do Europy. Gdyby tu chodziło o niewinną grę cieniów i kolorów, patrzylibyśmy na to przez szpary, pojąc się widokiem ubarwionej twarzy; wszelako farby te zawierają w sobie pospolicie części szkodliwe, jakoto: ołów, kwasy mineralne, merkuryusz, anilinę, saletran srebra, arszenik, których użycie niszczy warunki żywotności skóry, i chociaż powolnie zatruwa organizm, przez co twarz daleko prędzej jeszcze starzeje się.

Dla miękkości i gładkości skóry, można bez szkody a z dobrym skutkiem, obmywać twarz odwarem z mąki ryżowej, otrąbek migdałowych, wodą deszczową z dodatkiem wódki kolonskiej, roztworzonem żółtkiem, mlekiem migdałowem; nigdy jednak nie wypada uciekać się do fabrykatów podejrzanych, których szkodliwość niewątpliwie większa od pożytku. Największą jednak krzywdę wyrządzają kosmetyki młodym twarzom, których naturalna świeżość, czerstwość i zdrowie, są najpiękniejszą ozdobą.

Pomijając względy hygieniczne, pewną jest rzeczą, że panie *dames du monde*, używając kosmetyków, dają sobie same świadectwo pełnoletności, i przedstawiają światu jasny dowód minionej młodości,—a co mężczyzni (dla oszukania których się to dzieje), wiedzą dobrze i oceniają jeszcze lepiej.

* * *

Przykroby nam było, gdyby w rzędzie szanownych słuchaczy znajdowali się tacy, którzyby w zapowiedzianej lekcyi naszej spodziewali się czegoś w rodzaju „kropli młodości“, „eliksiru długiego życia“, a którzy wysłuchawszy stereotypowych wywodów, wychodzić muszą zawiedzeni w nadziejach. Takich obowiązani jesteśmy zapewnić najsolenniej, że tylko wskazane tu pokrótce prawidła hygieniczne mogą *jedynie i wyłącznie* przedłużyć młodość i życie, że *oprócz nich nie masz absolutnie innych* i nie może być żadnych, że wszystkie inne obliczone są na łatwowierność i dobroduszność publiczności. Takim wreszcie ośmielamy się przypomnieć, że młodość w szerszem znaczeniu,

nie ogranicza się pewną liczbą lat, i właściwą jej cechę stanowią: świeżość i bystrość umysłu, żywość uczucia i dzielność siły; młodość prawdziwa, to potęga, do której woła poeta:

„Łam, czego rozum nie łamie;
Orla twych lotów potęga,
A jako piorun twe ramię“.

Takiej młodości pragnie hygiena, i takiej życzy Wam z całej duszy prelegent.

NAUKA KROJU

zastosowana do budowy ciała.

Znajomość kroju tak wielką gra rolę w gospodarstwie domowem,, że jej dowodzenie byłoby zupełnie zbytecznem. Teraz, gdy robota w magazynie tak drogo kosztuje, ileż to pieniędzy zaoszczędzić można, umiejąc i robiąc saknie w domu, a nawet u żamożnych osób, którym zapłata za robotę sukni nie stanowi wielkiej różnicy, to znajomość kroju jest koniecznie potrzebną przy przeróbkach, lub małych innych bagatelkach, których nie warto oddawać do magazynu.

Główną podstawą wygody i zgrabności sukni, jest zastosowanie jej w zupełności do form danej figury, co osiągnąć można tylko przez dokładne branie miary. W innych metodach potrzeba brać 9, 11, 12 miar, w tej zaś potrzeba ich wziąć 18, przez co ciało nierównie dokładniej zmierzonem zostanie i przez to samo suknia wyjdzie zawsze dobra, będzie leżała gładko i nie będzie krępować ruchów.

O braniu miary.

Chcąc wykroić suknię, płaszczyk lub paltocik, trzeba zawsze brać wszystkie miary i niezważać na żądanie, aby brać je obciślej lub wolniej, ale zawsze brać jednakowo, aby mieć dokładną wiadomość figóry, a potem dopiero w szyciu, wypuścić nieco lub zacieśnić. Osoba, której miarę się bierze, powinna mieć na sobie ubranie gładkie, obcisłe i dobrze leżące, powinna stać prosto, ale nie wyprężona, ani też wygięta.

Najpierw zapiąć należy skórzany pasek, służący do brania miary i mogący się dowolnie zacieśniać i rozluźniać, nie trzeba paska zapinać ani zbyt ciasno, ani zbyt luźno, w tem miejscu, w którem osoba dana chce mieć wcięcie, pasek ten koniecznie jest potrzebnym, gdyż wszystkie miary muszą się stosować do jego dolnego brzegu, a w takim razie, nie zdarzy się już nigdy, żeby w jednej miarze stan był wcięty dłużej lub krócej niż w drugiej, następnie trzeba zauważyć, czy figura nie ma albo nierównych łopatek, albo też bioder lub t. p., bo w takim razie miarę trzeba brać z obydwóch stron i obie połowy sukni osobno krajać. Wtenczas zapisać sobie miary w tym porządku jak następuje:

Do stanu:
1. Szerokość w piersiach,
2. Objętość w pasie,
3. Szerokość przodu,
4. Objętość szyi,
5. Szerokość pleców,
6. Długość pleców,
7. Wysokość przodu,
8. Długość przodu, od góry ramiączka do pasa,
9. Wysokość ramienia,
10. Długość boczka,
11. Długość rękawa spodnia,
12. Objętość pachy,
13. W zgięciu łokcia,
14. U dołu rękawa.

Spódnica
15. Długość tyłu,
16. Długość boku,
17. Długość przodu,
18. Cała tylna długość potrzebna przy robocie kaftaników i t. p.

Miara Nr 1. Szerokość w piersiach (patrz fig. 1 i 2).

Szerokość w piersiach, przedstawiona na figurze 1 i 2 w całej swej długości, bierze się przeprowadzając centimetry pod pachą, przez piersi i plecy; przy braniu tej miary, trzeba wielkiej dokładności, szczególniej gdy kibić jest pełna. Centimetry należy trzymać o tyle luźno, aby się miara ani bardzo opuszczała, ani też wyprężała i uważając, aby ramiona były wzięte koniecznie trochę w tył, przez co łopatki nic a nic wystawać nie będą, a plecy się wyrównają, jest to koniecznem,

gdyż jeżeli plecy będą wypukłe, klatka piersiowa znacznie się zwęży, i suknia potem nie będzie dobrze leżała.

Połowa szerokości w piersiach, dzieli się jeszcze na rozmaite części, które się zaznaczają w rysowaniu kroju. Przy braniu tej miary, trzeba wielkiej dokładności, gdyż najmniejsza omyłka popsuje cały stanik. Nawet wtenczas, gdy osoba dla której się suknia robi, żąda aby była luźną, należy miarę Nr 1 brać bardzo dokładnie, nie zważając na życzenia. Należy uważać także, aby osoba, której się bierze miarę Nr 1, nie trzymała łokci odsuniętych od ciała, albo żeby nie zadzierała ich w górę, gdyż wówczas miara będzie za szczupłą. Z powodu że muskuły piersiowe przy podniesionych łokciach i przy ramionach wziętych ku tyłowi, naprężając się, spłaszczą kształt piersi. Często bardzo przez podniesienie łokci, szerokość piersi zmniejsza do 2 a nawet 3 cent. Miara zwęża się również, kiedy osoba spuszcza głowę ku piersiom, patrząc na miarę, bo wtedy muskuły wyginają się, natężają i zaklęsają. Przy braniu miary, koniecznie trzeba, aby postawa była naturalną, głowa podniesiona bez wymuszenia, czego wzór podaje fig. 1.

Miarę Nr 1 zapisuje się w połowie. gdyby jednak wypadło centimetr dzielić, to należy go opuścić, gdyż taka drobnostka w kroju nic nie znaczy.

Miara Nr 2. Objętość w pasie (patrz fig. 3).

Objętość w pasie mierzy się centimetrami, w tem miejscu, gdzie pasek skórzany się kończy, ponad biodrami i miarę zapisuje się również tylko w połowie.

Miara Nr 3. Szerokość przodu (patrz fig. 3).

Cchociaż przy dokładnej metodzie rysowania form kroju, już wszystkie proporcye kroju wypadną przez geometryczne wyrachowanie z objętości całej kibici w piersiach, przyczem szerokość przodu sama się wykaże, jednak lepiej zawsze brać tę szerokość przodów osobno, podług Nr 3 na fig. 3, gdyż kształt kobiecej figury jest nadzwyczaj rozmaity i dlatego normalne przepisy kroju nie zawsze będą dobre, ale muszą ulegać zmianom jakich wymagają niektóre nieregularności w kształtach kibici. Biorąc miarę Nr 3, należy zachować wielką ścisłość i nie przydawać ale brać ją tak jak kibić osoby wymaga, uważając zawsze czy suknia jaką ma na sobie, nie jest zbyt ciasna, przez co formy kibici się zwężają i wydłużają.

Czasem jeżeli gors nizko jest umieszczony, należy brać tę miarę nieco niżej, jak na fig. 3 naznaczono, gdyż wówczas szerz przodu większą jest u dołu niż u góry. Jeżeli osoba ma na

sobie ubranie fałdziste i trudno trafić na środek piersi, to wtedy najlepiej brać miarę od pachy do pachy, a następnie w połowie zapisać.

fig. 1.

Miara Nr 4 objętość w szyi (patrz fig. 3).

Objętość w szyi czyli miarę Nr 4, wziąć podług fig. 3, ota-

czając centimetrami szyję naokoło i zapisując miarę w połowie. Podług zasady wynosić ona powinna czwartą część szerokości w piersiach, albo do 3 cent. mniej. Zdarzają się jednak tak

fig. 2.

długie lub tak cienkie szyje, które mają objętość czwartą część bez pięciu nawet centimetrów. W stanikach pod górę wykrój

szyi powinien być nadzwyczaj dokładnym, jak to wskazuje fig. 3.

Miara Nr 5. Szerokość pleców (patrz fig. 3).

Aby dobrze zmierzyć szerokość pleców, trzeba uważać, aby dana osoba trzymała ramiona spuszczone na dół, wtedy łatwo poznać, czy w sukni jaką ta osoba ma na sobie, plecy są wąz-

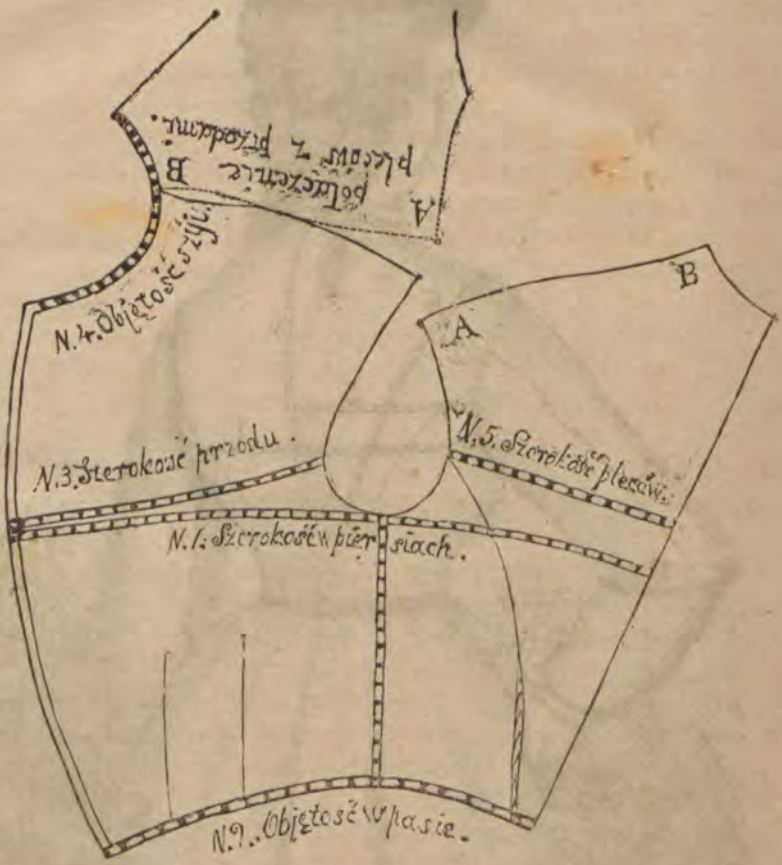


fig. 3.

kie lub szerokie, dla dokładnego ocenienia, trzeba mieć oko już cokolwiek wprawne, bo szerokość pleców jest równie ważną w staniku jak i szerokość przodów, gdyż od tych dwóch miar zawisł wykrój pachy, który nietylko pod względem estetycznym, ale i pod względem wygody, zajmuje bezwarunkowo najpierwsze miejsce w krajaniu staników.

Miara Nr 6. Długość pleców (patrz fig. 4).

Długość pleców, to jest miara Nr 4, jest prawie ze wszystkich innych najłatwiejszą. Długość pleców mierzy się podług fig. 4, centimetrami pionowo, zaczynając na karku od pierwszej kostki pacierzowej, do końca paska skórzanego, i tę miarę zapisuje się całą, jeżeli stanik ma być z karoczkiem to osoba jeżeli nie wprawna powinna zmierzyć długość pleców wraz z karoczkiem i zapisać ją obok, jeżeli zaś jest już obznajmiona, to należy zapytać, czy osoba żąda długiego karoczka, czy krótkiego, a następnie w krajaniu, nie zważać tylko na życzenie osoby, ale także i na jej wzrost, — jeżeli jest nizka, to należy jej ukroić karoczek krótszy, jeżeli zaś wysoka, to karoczek dłuższy. Jeżeli osoba jest tęgą lub nizką, to jeżeli moda pozwala, należy ukroić karoczek krótszy z boków, a z przodu i w tyle podłużający się, co robi kibić więcej wysmukłą, ale na odwrót tego rodzaju karoczków trzeba unikać dla osób wysokich i szczupłych.

Miara Nr 7. Wysokość przodu (patrz fig. 4).

Miarę Nr 7, jak wskazuje fig. 1, brać od dołka szyi, do końca skórzanego paska w kierunku pionowym. Miara ta oznacza, miejsce środkowe wcięcia, jest-to miara tak samo ważna w kroju przodów, jak długość przodów i szerokość.

Miara Nr 8. Długość przodów, (patrz fig. 4).

Długość przodów mogłaby być zupełnie nie mierzona dla osób bardzo proporcyonalnie zbudowanych, jednak trzeba ją brać bardzo dokładnie, gdyż trudno na oko osądzić, czy kibić jest proporcyonalna, czy też nie, a potem długość przodu zależy nietylko od budowy, ale i od trzymania się. Długość przodów mierzy się podług fig. 4, od pierwszej kostki pacierzowej do środka przodów, na dolnym brzegu skórzanego paska.

Miara Nr 9, to jest wysokość ramion, bierze się centimetrami podług fig. 2 i 4 od wcięcia z tyłu przez plecy, wierzch ramion do końca skórzanego paska w środku przodu. Miara ta w kroju staników jest konieczną, gdyż bywają rozmaite kształty ramion—wysokie, spadziste. Jeżeli ramiona są spadziste, to wtedy miara ta będzie krótszą i wykrój pach w plecach także się przez to skraca, jeżeli zaś ramiona są podniesione, to jest wysokie, to pacha w plecach się wydłuża. Przy ramionach spadzistych szwy powinny więcej zachodzić na plecy, niż przy ramionach podniesionych.

Miara Nr 10. Długość boczków, lub długość stanu, (patrz fig. 4).

Dla kibici nie prostych i nierównych, każdy boczek trzeba mierzyć osobno i osobno z każdej strony dopasowywać. Długość boczków mierzyć od pachy do dolnego brzegu skórzanego

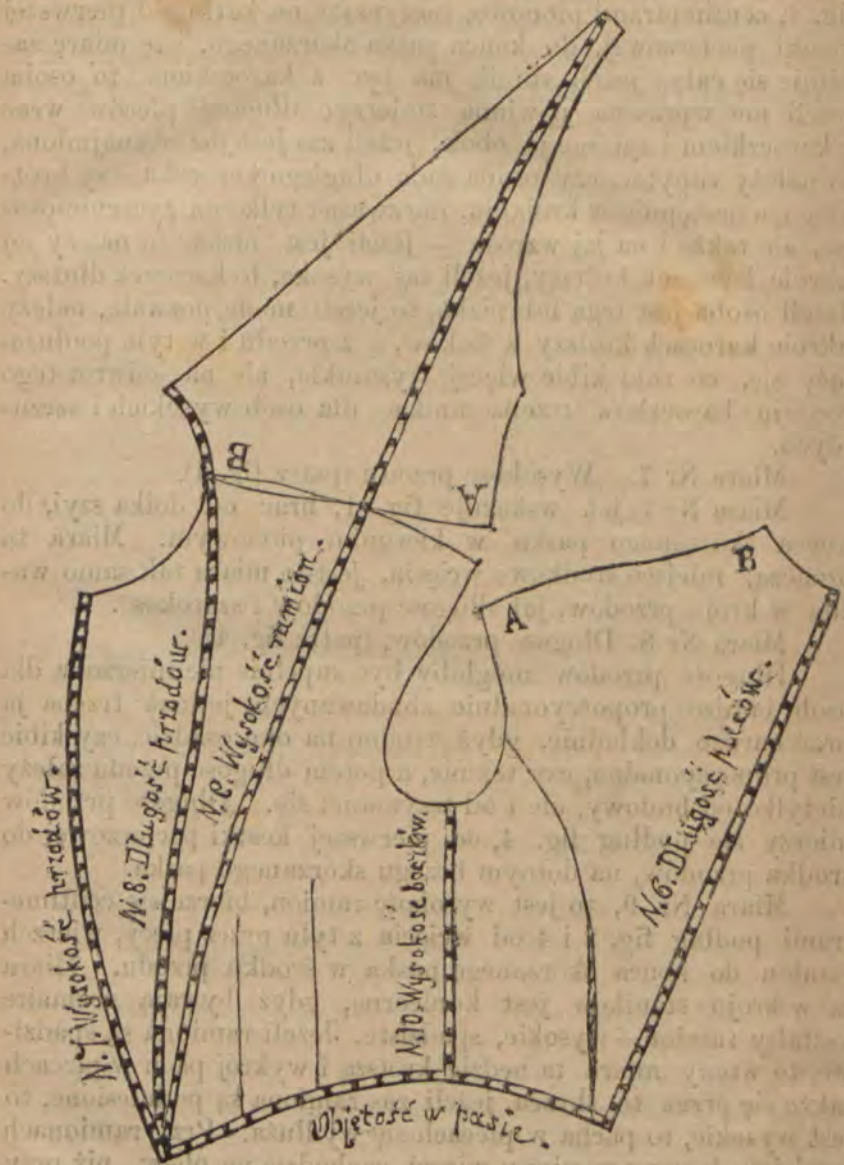


fig. 4.

paska.

Miara Nr 11. Długość rękawa, (patrz fig 1 i 2).

Długość rękawa mierzyć podług fig. 1 i 2, od dołka stawu ramienia, aż do kostki przy ręku, podłużając w krajaniu, lub skracając stosownie do życzenia osoby i wymagań mody. Następnie chcąc wiedzieć dokładnie długość do łokcia, zmierzyć tę odległość od ramienia i zapisać tę miarę po za miarą, która wypadła ze zmierzenia całej długości ręki.

Miara Nr 12. Wysokość pachy (patrz fig. 2).

Miarę tę brać centimetrami, opasując je naokoło ramienia koło szwu rękawa ze stanikiem. Po zeszyciu wszystkich części stanika, zmierzyć wykrój pachy, a jeżeli wypadnie za wązki, to należy stanik podciąć z przodu, nie zważając nic na to, że pacha straciwszy swój kształt podłużny, stanie się przez to więcej owalną. Miara wysokości pachy, szczególniej ważną jest przy robieniu sukien dla osób otyłych i wysokich ramion. Dla osób mających jedną łopatkę wyższą, należy brać wysokość pachy z każdej strony osobno a następnie z każdej strony dopasowywać.

Miara Nr 13. Szerokość rękawa w łokciu.

Szerokość rękawa zmierzyć, otaczając rękę w zgięciu łokcia, jak to wskazuje figura pierwsza, miara ta przy zmianach mody i wprawie zupełnie jest niepotrzebną.

Miara Nr 14. Szerokość rękawa przy ręku.

Miarę Nr 14. brać podług fig. 1, przy kostce u ręki; jeżeli rękaw ma być bardzo wązki, to lepiej zmierzyć szerokość ręki i ukroić rękaw tak wązki, aby ręka tylko przejść mogła, jeżeli zaś moda nakazuje krajać szerokie rękawy, to wówczas miary 13 i 14 nie trzeba brać zupełnie.

Miara Nr 15, 16 i 17. Trzy miary długości spódnicy to jest długości brytów (patrz fig. 1 i 2).

Miary te biorą się w sposób wskazany ryciną Nr. 1 i 2. Najlepiej brać te trzy miary tylko do ziemi a następnie podłużać je stosując się do życzenia osoby, do wymagań mody i do gatunku materyału. Co do długości przodu, należy się stosować li tylko do życzenia osoby, krając spódnicę z materyału, przypuszczać zawsze po dwa centimetry, na założenie w górze i w dole.

Miara Nr 18. Cała tylna długość potrzebna do roboty paltocików okrywek i t. p.

Chociaż zwierzchnie okrywki przepisuje despotycznie moda, ale pomimo to ogólny przepis tej mody powinien się stosować do wzrostu i figury każdej osoby. Gdyż jedna i ta sama okrywka może być zgrabna, ładna, krótka i wygodna dla oso-

by wysokiej, a przeciwnie dla nizkiej, będzie długa niezręczna i niewygodna. Dlatego też osoba chcąca zrobić okrywkę, powinna być już wprawną w krajanie i posiadać sporą dozę estetycznego gustu, aby umiała harmonijnie połączyć wymagania figury z kaprysami mody, nie pomijając przytem i wygody.

Ogólne uwagi co do staników.

Po dokładnem wzięciu i zapisaniu miary, wziąć duży arkusz czystego papieru i wyrysować na nim, najpierw przód, rysując jednocześnie przydłużenia karoczki i t. p., następnie na drugim arkuszu narysować plecy, a na trzecim boczek, wtedy osoba niewprawna, niechaj raz jeszcze miarkę sprawdzi, czy się w rozmiarach nie pomyliła, następnie dopiero starannie bardzo wyciąć formę stanika, podszewkę najlepiej grubą płócienną złożyć we dwoje i następnie ułożyć na niej wykrojone formy stanika tak, aby szerokość stanika szła na długość płótna, a to dlatego aby podszewka otaczająca kibić w szerz nie była rozciągliwa, gdyż w przeciwnym razie w noszeniu wyciąga się, a wierzch pęka lub rozciąga się. Wtedy przypiąć formy starannie szpilkami, aby się nie usuwały pod ręką, odznaczyć je starannie radełkiem, odpiąć, a następnie oznaczyć ołówkiem, dodając z przodu 4 cen. w ramionach 3 c., w boczkach 3 c., w pasie 1 c., w plecach 2 c., w szyi 1 cent., w dole 2 c., u rękawów wszędzie po 1 c., zaszewki tylko odradełkować, nie przypuszczając nic a nic i nie rozcinając. Następnie wzdłuż konturów ołówkowych wykroić podszewkę, zfastrzygować bardzo starannie, podług znaków radełka i przymierzyć. Najpierw prowadząc rękami z przodu ku środkowi spiąć przody szpilkami, jak się same poddają, jeżeli stanik będzie zupełnie dobry, to go zdjąć i krajać wierzch, jeżeli zaś niezupełnie będzie dokładny, to rozpruć ramie i prowadząc rękami po plecach i przodach, od dołu ku górze, spiąć podszewkę szpilkami jak się sama poddaje, potem rozpruć szef pleców z przodami i prowadząc ręką spiąć je, wówczas staniczek musi leżeć doskonale, zobaczyć podkrój pach i szyi, a następnie zdjąć podszewkę, rozpruć i ukroić podług nich wierzch.

Teodozya C.

SŁÓWKO O KORONKACH.

W Muzeum Wiedeńskiem niedawno miał miejsce odczyt przez Dra Ili o koronkach, tym uroczym kwieciu epoki odrodzenia (renaissance). Z odczytu tego podajemy więcej interesujące wyjątki. W średnich wiekach początkowo w Wenecyi koronki były w wielkiem użyciu, a najprzód wysoko położone damy wyrabiały koronki siatkowe i wycinane z doskonałą precyzyą podług wzorów doskonale wyrytych i opisanych w osobnych w tym celu wydanych książkach. W Genui wyrób koronek był głównie zajęciem kobiet mieszczańskiej klassy, chociaż używanie takowych było prawami przepisane i ograniczone. Marya Medicis wprowadziła użycie koronek we Francyi. Do Hiszpanii za Maurów przynieśli je młodzi malarze powracający z Włoch. Do Niemiec przeszły koronki z Wenecyi i dotąd nawet ten przemysł posiłkuje się tam wzorami wprowadzonemi przez Barbarę Upman, przy zaprowadzeniu tegoż przemysłu w Saskich Kruszcowych górach. Z pomiędzy różnych gatunków koronek wyrabianych we Francyi i Flandryi następujące są najwięcej znane: Koronki zwane letnie, wyrabiane w Mechlinie points d'Alançon i Malines, od miejsca gdzie są robione nazwę otrzymującc. Dr. Ily uważa Francyę za kraj najkorzystniejszy dla rozwoju tego przemysłu. Królowie francuzcy byli prawdziwemi mecenasami tego kunsztu. Tu przytacza wybitny przykład zkąd i jak tworzą się niekiedy mody. Henryk II król francuzki miał na szyi tak widoczną bliznę, iż trudno ją było ukryć; otóż wkrótce dwór i w ogóle świat arystokratyczny zaczął nosić kryzy, zamiast kołnierzy, otaczające szyję na podobieństwo dawnych talerzy porcelanowych z gierlandami wy-

pukłemi. Od tej chwili zbytek w użyciu koronek wzrastał ciągle, zdobiono niemi wszystko co się dało ozdobić, począwszy od kolebki, a kończąc na trumnie, co trwało aż do czasów wielkiej rewolucyi francuzkiej, kiedy wysoka arystokracya i cała szlachta, zwolennicy tego zbytku wraz z zamiłowaniem koronek poddali swe głowy pod gilliotynę. W skutek tego odczytu za staraniem austryjackiego Muzeum w Wiedniu w r. b. urządzoną była wystawa koronek całego świata.

L. C.

Wystawa w Muzeum Przemysłowem rok 1876.

Przedmioty kuchni.—Wyroby gospodarcze blaszane.—Kuchenki naftowe.—Moździerze.—Maszyny do szycia.—Obówie pp. Przemyskiej i Piaseckiej.—Rękawiczki pp. Kurnatowskiej i Izdebskiej.—Wyroby skórne, torby i t. d.

Wystawa przemysłowo-rolnicza dostarczyła i nam kobietom pewnych wiadomości zajmujących. Dzięki wystawie, dowiedzieliśmy się o różnych wyrobach, które posądzaliśmy o narodowość zagraniczną. Czyż naprzykład która z nas wiedziała, że wyrabiają się w Warszawie samowary mosiężne, zupełnie takie, jak nam je Tuła lub Moskwa przysyła, a samowary te są fabryki blacharskiej pana Junga przy ulicy Nowy-Świat. Są one wprawdzie nie tak grube, jak kute rosyjskie, bo są wyrobione z blachy mosiężnej, ale są lekkie, łatwo się rozgrzewające i o wiele tańsze. Ten sam blacharz wystawił szafliczki cynkowe lakierowane z grubej blachy, o podwójnym dnie blaszanym i drewnianym, trwałość ich zdaje się być pewna, a oprócz tego ułatwionem jest utrzymanie porządku. Oprócz szafliczków pan Jung przedstawił różne ładne gospodarcze sprzęty: stągiewki, koneweczki, wanienki i t. p.; balijki blaszane w formie głębokiej niecki z przedziałką na mydło: balijki takie dobrze użyć się dadzą do kąpieli dziecinnych i prania drobiazgów, a przy drogości i nietrwałości drewnianych wyrobów bednarskich, są to wszystko bardzo użyteczne w gospodarstwie rzeczy. Dowiedziałyśme się również, że można mieć w Warszawie parę lichtarzy metalowych za 40 do 80 kop., lichtarzy ładnego kształtu,

wcale przyzwoicie się prezentujących. Rozmaite takie odlewy wystawiła fabryka pp. Gołowskiego i Dworzyńskiego. Kuchnie naftowe ulepszone, a tak ładne, że dla zabawki chce się na nich gotować, opatrzone rączkami do przenoszenia, które chronią od zawalania się, jak w dawniejszych, kuchenki są również nie tak swędzące jak dawniejsze. Były tam różne maszynki mosiężne i blaszane tej fabryki, którą dobrze zarekomendowały publiczności. Trzy lata upływa zaledwie, jak kuchenki naftowe sprowadzone zostały z zagranicy, a wszyscy niemal przekonali się o ich wielkiej użyteczności w gospodarstwie miejskiem, lecz powtarzamy zawsze, że muszą być w ręku porządnej osoby, gdyż najmniejsze zaniedbanie porządku przy kuchence naftowej, sprowadza swąd i zanieczyszcza się tym sposobem powietrze całego pokoju, a kuchenka raz zaniedbana, nigdy już nie wróci do pierwotnego eleganckiego pozoru. Prześliczne żelazka do prasowania odrobione jak cacka, moździerze małe i duże, kuchenne wagi potrzebne w każdem gospodarstwie, wyrobu pp. Fink i Wille, nęciły do kupna, są to przedmioty tak konieczne w porządnem gospodarstwie, a tak kosztowne, że raz się w nie zaopatrzywszy, trzeba staranie koło nich chodzić. Dla tego też nie warto moździerza kupować dużego, mały odda te same usługi, ale po każdem tłuczeniu soli, migdałów lub korzeni, należy starannie go wyparzyć i wysuszyć, a raz na tydzień wyczyścić razem z samowarem; gospodyni powinna w te drobiazgowe porządki sama wchodzić, jeżeli nie chce narazić rodzinę i siebie na otrucie. Kuchenki żelazne tejże firmy, większego i mniejszego rozmiaru, czysto odrobione, zalecają się praktycznością. Kuchenki takie o 4, a nawet 6 fajerwerkach, z piecykiem do pieczenia, z szufladą na zbiornik popiołu i z małem w porównaniu ogniskiem, są w powszechnem użyciu za granicą. Blacha żelazna tam nie wydaje swędu żadnego, widać więc, że się zbytecznie nie rozgrzewa, gorąco dozwala łatwego przystępu tak, iż możliwe są do umieszczenia w każdem mieszkaniu, gdzie jest piec do przeprowadzenia rury od kuchni. Nie wiemy, czy kuchenki pp. Fink i Wille będą równie praktyczne jak te, które w ciągłem użyciu widziemy za granicą; wielkiem by to było ułatwieniem dla rodzin, mieszczących się w szczupłych mieszkaniach bez kuchni. Cena kuchni, stosownie do wielkości, oznaczona od 35 do 50 rubli. Na wystawie wiedeńskiej ogromnych rozmiarów salon był przeznaczony wyłącznie na okazy podobnych kuchenek, a cóż to była za rozmaitość i dokładność, niektóre z nich miały pozór polerowanej stali. Z metalowych

wyrobów interesujących praktyczną kobietę, musiemy wspomnieć o maszynach do szycia, pierwszej założonej u nas fabryki pana Kraszewskiego. Nie wiemy jeszcze o ile w użyciu okażą się one dobre, pozór jednak i próby szycia okazywane na wystawie, nie zostawiały nic do życzenia. Fabryka wyrabia maszyny obu znanych systemów Wheelera i Wilsona, oraz ciche, zwane „silencieuse“ Polaka i Schmidta; odrobienie prześliczne, uważamy tylko, że ceny wyrobu krajowego powinny być niższe od zagranicznych, a jednak różnicy nie było; nawet maszyny ręczne znaleźliśmy w porównaniu za drogie. Chociaż brylanty i kosztowności nie wchodzą w zakres rzeczy gospodarskiego użytku, jednak należy wspomnieć, że wyroby złotnicze były bardzo piękne.

Interesującym wyrobem dla nas kobiet, były wyroby szewckie i rękawicznicze. Czytelniczki nasze wiedzą o kilku zakładach szewckich kobiecych, otóż z pomiędzy nich pp. Przesmycka i Piasecka, mające zakład przy ulicy Nowy-Świat Nr. 37, doprowadziły wyroby swoje do tej doskonałości, iż przedstawiwszy je na wystawie przemysłowej, śmiało stanęły do porównania z pierwszorzędnemi firmami naszemi: pp. Zaremby i Hermana i na tejże wystawie otrzymały odznaczenie pochlebne komitetu wystawy. Trzeba było samym widzieć obfitość pomysłów i dokładność wykonania, aby mieć zupełne o tem przeświadczenie. Wśród rozmaitych znanych nam fasonów, zwracały uwagę buciki z historyczną nazwą „Marya-Teresa“ z groszkowej skóry, bardzo wysoko zachodzące, zapięte na dwie stalowe klamry na boku, z wierzchu zaś te same klapy sznurowane, obcasy szerokie. Obuwie to pzaktyczne i trwałe budziło myśl, czy Marya-Teresa podróżowała piechotą, lub chodziła koło gospodarstwa w takiem grubem obówiu? Dalej pokazywano nam trzewiki aksamitne z 16 wieku, Karola IX króla francuzkiego, zapięte na dwie klamry, jedna spinała klapę nad kostką, druga z wierzchu nogi utrzymywała kokardę zdobiącą wierzch trzewika. Trzewiczki do bandaży z kokardą i gwiazdą srebrną, wracają w użycie dla młodych osób do tańca. Wielka zasługa należy się tym paniom za wyrób nieprzemakalnych bucików swego wynalazku, zastosować się dający tak do skórzanych, jak i do prunelowych. Jest-to massa chemiczna, którą przed robotą napuszcza się skórę lub prunelę. Pokazywano na wystawie sposob wykonania tego rodzaju obówia. Buciki takie są skarbem prawdziwym dla osób zmuszonych do wychodzenia pod-

czas każdej pogody, lub dla gospodyń wiejskich, żyjących ciągle między dworem, oficyną, piwnicą, oborą i t. p. Wszystkie buciki tej firmy mają jeszcze tę zaletę, iż obcasy zwężone pod podeszwą, rozszerzają się w dole ku ziemi, przez co chód jest pewniejszy i swobodniejszy.

Z kolei spotykamy się z rękawiczkami, o których nic powiedzieć nie podobna, bo ułożone w skrzynkach pod szkłem, wyglądały ładnie jak wszystko za szkłem, ani więc wyrobu ani skóry, lub jej trwałości ocenić niepodobna. Rękawiczki wykonane pod przewodnictwem panny Kurnatowskiej, zasługują przedewszystkiem na uznanie ogółu, dla tego że pani ta założyła fabrykę na wsi w celu dania zarobku biednym dziewczętom wiejskim w czasie zimy. Rękawiczki z tej fabryki pochodzące nie miały glansu i barw pierwszych naszych firm, ale skórka ich miękka i trwała, a szycie i wyszywanie wyborne. Mogliśmy to sprawdzić, bo te jedne były bez szkła, przypięte do papierowej ścianki z dozwoleniem dotknięcia. Dla czegóż inni wystawcy tego nie uczynili, żądając oceny swych wyrobów? Dalej spotkaliśmy się z rękawiczkami p. Izdebskiej, pierwsza z kobiet w Warszawie założyła fabrykę rękawiczek przy ulicy Senatorskiej Nr. 20, w dziedzińcu, wprost kościoła Ś-go Antoniego, wyroby jej liczyć można do pierwszorzędnych. Pani Izdebska nie bawiąc się wcale w drogie rękawiczki kozłowe, wyrabia bardzo dobre, ładne, tak glansowane jak zamszone rękawiczki. Skórka miękka, kolory ładne, forma dobra, a co najważniejsza, ceny nadzwyczaj przystępne, naprzykład męzkie stembnowane kop. 85, za które biorą rs. 1 kop. 20 inni, powinny zjednać pani Izdebskiej znaczną a zasłużoną klientelę.

Z innych wyrobów skórzannych p. A. Lotenberg,—wystawił torby, torebki rozmaitych rozmiarów i fasonów, które wpadają nam ciągle w oczy w sklepach galanteryjnych i które nam podają za zagraniczny wyrób. Nikomu z nas nie marzyło się zapewne, że podobne doskonałe wyroby są nasze, a dowiedziawszy się, nikt zapewne kupować je nie zechce za granicą, wywożąc ciężko przychodzący nam grosz za towary, które w najlepszym gatunku u siebie znaleść możemy. Bez przesady torby podróżne większych rozmiarów widziane na wystawie, nie ustępowały wiedeńskim, najlepszy dowód, że zastaliśmy je już zakupione przy zwiedzaniu wystawy, jednego z ostatnich dni. Były i portmonetki także z fabryki z Nalewek, ale o tych, jako nie odznaczających się ani elegancyą, ani do-

skonałością wyrobu, zamilczeć wolę. Dosyć wiedzieć że jest fabryka.

Z przykrością przychodzi nam jeszcze zaznaczyć, że tylko większe i znane firmy dały swe wyroby na wystawę, że mniejsi przemysłowcy dotąd nie czują potrzeby i korzyści podobnych wystaw krajowych.

L. C.

SZTUKA UBIERANIA SIĘ.

dzieło

przez „CHARLES BLANC“

Członka Instytutu Paryzkiego.

Członek instytutu Paryzkiego, dawniejszy dyrektor sztuk pięknych, Charles Blanc człowiek głębokiego umysłu, nie cofnął się przed zadaniem napisania historyi stroju kobiecego, i ułożenia wykładu o elegancyi zastosowanego do wszystkich umysłów.

Jeśli człowiek takiej powagi, naukowej wartości, zchodzi na pole prostego naszego kronikarza, staje się już przez to samo naszym sprzymierzeńcem, należy do nas, a my obowiązane jesteśmy przed sobą samemi iść za nim po drodze, którą sobie obrał i choć przez prostą ciekawość rozebrać jego dzieła w najdrobniejszych szczegółach.

Sztuka stroju i ubrania zapełnia całą treść tego studjum na pozór tak prostego, a jednak tak skomplikowanego szczególniej przy obszernem rozwinięciu przedmiotu i przy zapatrywaniu się nań z punktu widzenia sztuki, który to kierunek obrał sobie p. Charles Blanc w swem dziele.

Nie zastanawiając się szczegółowo nad historyą mody i nad jej wpływem na ludzi, autor zadawalnia się tylko pospiesznym poglądem; następnie traktuje o wpływie sztuki, zaznacza ogólne prawo ornamentacyi, utrwala ich zasady i reguły z nich wypływające, a wyprowadziwszy zastosowanie tych praw wogóle do ozdabiania przedmiotów, podnosi kwestją stroju w ubraniu.

Jeżeli zanadto pobieżnie wspomniałam o tej pierwszej części utworu, to czytelniczki łaskawie mi wybaczą, pomnąc na to, iż spieszę się przejść do rozdziału bardziej nas zajmującego, to jest do sztuki ubierania i upiększania się.

Zacznę od sztuki czesania jako od najważniejszej, o której Charles Blanc mówi. Ze wszystkich sztuk będących przedmiotem pracy, czesanie najwięcej wymaga gustu i delikatności.

W 1778 roku pan Lifebure fryzjer paryzki w mowie publicznej powiedział.

Czesanie jest sztuką, bo długie promienie włosów, z których natura chciała raczej zrobić rodzaj zasłony, a nie przystrój, układa w sztuczne i kształtem miłe oku sploty. Czyż nie mam największej słuszności nazywać sztuką, umiejętność zkombinowania różnych akcesoryi z włosami tak, aby one albo łagodziły, albo uwydatniały wdzięki kobiety. Umieć uwydatnić twarzyczkę delikatną przez lekkie warkocze, lub też upiększyć majestatyczną postać przez wspaniałe pukle i sploty, czyż to nie jest sztuka, gdy dokonywamy tego za pomocą grzebienia i kilku szpilek.

Fryzjer spojrzawszy na twarz kobiety powinien odrazu osądzić, jaki rodzaj uczesania najlepiej uwydatni kształtne, a ukryje mniej szczęśliwe linie głowy i rysów.

Mogą się kobiety czesać mniej więcej jednakowo wedle wymagań zwyczajów i mody, lecz też koniecznemi są pewne małe, prawie niewidoczne odmiany, które robią uczesanie do twarzy.

W tejże kwestyi czesania kobiecego Owidiusz tak się wyraża.

„Piękne panie! starajcie się aby uczesanie wasze nie zdradzało ani nieporządku ani niestaranności bo nadewszystko ład i porządek każdemu się podoba.

„Wdzięki i piękność w waszem jest ręku, a nie zapominajcie o tem, iż posiadacie możność odmiany waszych wdzięków dla tego też przedewszystkiem kobieta niech się radzi lustra.

„Twarzy podłużnej najpiękniej będzie w skromnie rozdzielonych włosach nad czołem, przeciwnie zaś lekki węzeł na wierzchu głowy, i okryte uszy najwięcej zdobić będą twarz okrągłą.

„Jednej z was będzie ślicznie z włosami opadającem na ramiona, drugiej w warkoczach na wzór „Diany“, upiętych

na wierzchu głowy. Jedna czarować będzie falującemi splotami, druga uczesaniem zciśniętem i spłaszczonem na skroniach. Niektórym z was, miłe czytelniczki wiele uroku doda uczesanie umyślnie jakby zaniedbane, rozrzucone i to udane zaniedbanie jest właśnie sztuką, która zawsze powinna naśladować przypadek.

„Czesanie, będące zwykle warunkiem niezbędnym i najważniejszym może piękności, wymaga doskonałego wystudyowania i zręczności, aby z włosów wytworzyć urocze dzieło.“

Charles Blanc w dziele swem podtrzymuje to zdanie Owidiusza szerzej je rozwija i jeszcze głębiej się na nie zapatruje, uwydatnia główniejsze jego zarysy, oznacza wybitniejsze punkta i wiele bardzo się rozwodzi nad oznaczeniem co jakiemu rodzajowi rysów będzie najwłaściwsze i najwięcej do twarzy.

Rozdział ten nietylko jest najwięcej zajmującym, ale najbardziej pociągającym, z pewnością też najżywiej by zainteresował nasze piękne czytelniczki.

Następnie zastanawiając się nad związkiem uczesania z modą kapelusza mówi, iż to zależy li tylko od umieszczenia i zastosowania kapelusza lub innego przybrania z czesaniem. Tak jak inne części składowe kostiumu, tak samo i ubranie głowy kobiecej jest mniej więcej w związku z jej stanem moralnym z usposobieniem ducha.

I tak naprzykład zakonnica, oddzielona od świata zasłoniona białym kwefem, włosy jej niewidzialne i razem z czołem okryte przepaską ściśle przystającą. Nakrochmalony sztywny kwef odłącza je od świata, a liliowa jego białość oznacza czystą nieskazitelność ich serca.

Zakrywanie włosów a po części i twarzy jest tak ściśle złączone ze smutkiem, iż w 14 wieku wdowy zakrywały się kwefem na znak żałoby.

Młode nasze elegantki przeciwnie, nie tylko nie zakrywają głowy ale używają nie wielkich kapeluszy a włosy tapirują, dobierając do nich sztucznych promieni w braku własnych.

Następnie idzie kwestya noszenia kapeluszy czy horyzontalnie, czy na czoło, czy też z czoła; w tej materyi autor słusznie zaleca poradzić się lustra jako najlepszego przyjaciela, słuchając przytem rad własnego pojęcia o estetyce i pięknie w ogóle.

Kwestję ubrania, jako więcej jeszcze skomplikowaną od czesania, autor staranniej obrobił od poprzednich zapatrując się na nią umysłem człowieka doskonale z nią obznajmionego. Pierwszym warunkiem nadania powierzchowności tego uroku piękności jest wybranie materyału. W ubraniu kobiecem wybranie materyału jest pierwszym warunkiem tej miłej uroczej piękności, którą każda kobieta posiąść może gdy tego chce i o to się postara.

Nim kobieta włoży suknią, nim ułoży sobie jej fason samem tylko wyborem materyału skazując stan swój wewnętrzny ducha i chwilowe usposobienie.

Dalej autor przeprowadza całą gammę materyałów tak liczną jako też i kolorów, oznacza ich użytek, określa zastosowanie i ustala teorytycznie zdanie, że o ile ubranie kobiece w kwestyi piękna winno pozostawać niezmiennem, o tyle przeciwnie wielu odmianom musi podlegać stosując się do figury, płci, wieku usposobienia i t. p. Choć liczne są odmiany stroju kobiecego, można go jednak sprowadzić do trzech jakoby pierwiastków, a temi są: „Powaga, wdzięk i majestatyczność". Nad temi to trzema pierwiastkami autor szeroko się rozwodzi, obszernie je rozwija i przechodzi następnie do przeglądu wszystkich dodatków toalety kobiecej. Nic nie opuszcza, nad wszystkiem się zastanawia jakby jaki zawołany krawiec damski, opisuje różne odmiany stanika, sposób szycia spódniczek, obrąbków, zmarszczeń, falban i miljon innnych drobiazgów, z któremi obznajmieni są tylko ludzie fachowi.

Autor w dziele swem zwraca się także do kostiumów przeszłości, opisuje stroje dworskie Izabelli Bawarskiej na festynach w Wersalu, stroje za dyrektoryatu, za restauracyi, ubrania lwic za czasów Ludwika Filipa i wyznaje na końcu iż nigdy kobieta nie była tak pełna wdzięku, jak teraz uroku, a co najważniejsza—nigdy moda tak jak teraz nie przedstawiała prawdziwie francuzkiego typu.

W końcu znajdujemy opis rozwoju i historyą koronek, począwszy od „Valancieunes i Malines" aż do „point d'Alançon, brukselskich" i Chantilly.

Dzieło Charles Blanc'a uczy fabrykacyi gipiury, objaśnia ścieg tak zwany „de Gênes" „de Venise" „du Hongrie" określa koronki robione igłą, motowidełkami i maszyną, naucza co się ma rozumieć przez „point de gaze" a w końcu obznajmia czytelniczki z blondynami.

Dwa ostatnie rozdziały poświęcone są sztuce jubilerskiej i zdaje się to właśnie jest część książki najbardziej ciekawa dla elegantek, gdyż małe te drobiazgi obowiązują koniecznie kobietę z wyższym gustem i dystynkcyą.

Na tem kończy się praca Charles Blanc'a. Nie jest to książka fantazyjno napisana, jak to mówią, za jednem pociągnięciem pióra, ale jest to dzieło głębokiej myśli, książka filozoficzno-matematyczna, do której określenia zastosować można te wyrazy Horacyusza: „Miscuit utile dulci."

L. C.

FABRYKA KWIATÓW

pod firmą

C. BOITO

Krakowskie-Przedmieście Nr 412, w domu zwanym Beyera.

POLECA SIĘ WIELKIM DOBOREM

KWIATÓW I GIERLAND

ORAZ

Garniturów balowych na karnawał po cenach najumiarkowańszych a stałych.

Przyczem magazyn zaopatrzony został w kapelusze, ubiorki i czepeczki negliżowe.

Poleca również wazony z kwiatami do ubrania salonowych żardinierek.

MAGAZYN

TOWARÓW BŁAWATNYCH

oraz

GOTOWYCH OKRYĆ I SUKIEN

DAMSKICH

J. & W. KWIATKOWSKICH

Przy ulicy Miodowej Nr 497.

W WARSZAWIE.

Na każdą porę roku zaopatrzony we wszelkie nowe wyroby z najpierwszych fabryk francuzkich i angielskich, z których wykończają się wszelkie toalety damskie podług modeli pierwszorzędnych domów Paryzkich. — Niemniej posiada zawsze znaczny wybór kapeluszy i koafiur damskich.

Próby wszelkich wyrobów na każde zarządanie listowne, wysyła magazyn franco.

MAGAZYN BŁAWATNY

WYROBÓW ZAGRANICZNYCH

oraz

OKRYĆ I SUKIEN DAMSKICH

JANA THONNES

ZAŁOŻONY W ROKU 1830.

ULICA SENATORSKA, WROST SKWERU.

Nr 496.

Magazyn powyższy, od lat przeszło czterdziestu w jednem i tem samem miejscu egzystujący, zaopatrzony jest stale na każdą porę roku **w najświeższe Bławaty**, pochodzące z fabryk Francuzkich i angielskich, posiada również znaczny wybór **Towarów wyłącznie czarnych** tak w **Materyach i Aksamitach Lyońskich** jedwabnych, jakoteż w **Kaszmirach, Popelinach, Merynosach**, i t. p. wyrobach czysto wełnianych, które zalecają się wyborowym gatunkiem, gustem a przytem i przystępną ceną.

Pracownia **Sukien i Okryć Damskich** łączność z magazynem bławatnym mająca, odbiera co miesiąc regularnie z najpierwszych domów Paryzkich świeże modele, jestem zatem w możności pod zdolnem kierownictwem, zadosyć uczynić wszelkim wymaganiom mody. Oprócz obfitego zapasu ubrań damskich, przyjmują się wszelkie obstalunki tak na **Suknie strojne, Wizytowe** lub **Balowe**, jak i do codziennego użycia.

Wyprawy ślubne, wykończają się w ciągu kilku dni, po cenach **możliwie przystępnych.**

SKŁAD

PŁÓTNA KOŁDER HAFTÓW

I BIELIZNY

J. S. PAWLIK

Krakowskie-Przedmieście Nr 67-441.

w Warszawie.

Nr 2. Czysta Nr 2.

MAGAZYN STROJÓW

DAMSKICH

NATALII MEISNER

Nabyty od E. WILCZYŃSKIEJ i w temże samem miejscu egzystujący nadal, zaopatrzony został w znaczny wybór artykułów należących do toalety damskiej, jako to:

Kapeluszy, czepeczków, wstążek, piór, kwiatów, krawatów, żabotów i t. d., z czem się poleca względom szanownej publiczności.

W tymże magazynie przyjmują się do roboty suknie z materyałów z miasta i takowe wykończają się podług najświeższych paryzkich fasonów, po cenach nader przystępnych.

33 lat! EGZYSTUJĄCA lat 33!

PATENTOWANA  GORSETÓW

FABRYKA BEZ SZWU

JANA BERNHARD

Przy ulicy Miodowej Nr 4.

Poleca się z doborem różnych Gorsetów gotowych, jak również przyjmuje obstalunki na takowe.

Skład

PŁÓTNA, HAFTÓW, FIRANEK I BIELIZNY STOŁOWEJ

KAROLA GENELI i S-ka

Przeniesiony został na ulicę Senatorską do sklepu dawniej Zaleskiego, w domu W-go Piotrowskiego.

Poleca Szanownej Publiczności wielki wybór **Bielizny Damskiej i Męzkiej**. Gotowe kompletnie wyprawy damskie, kaftaniki negliżowe, penioary, pończochy białe i kolorowe, kołnierzyki w najświeższych fasonach. Bielizna męzka jako to: koszule białe i kolorowe, Kołnierzyki, Mankiety, przody do koszul haftowane i gładkie, oraz znaczny wybór krawatów w najświeższych fasonach.

Płótna Bielefeldzkie, Belgijskie, Irlandzkie, Szlązkie i z innych fabryk.

Nadto posiada wybór kołder watowanych atłasowych, tybetowych w różnych kolorach, oraz szlafroki damskie od rs. **2** kop. **50**.

!!! 21 lat egzystencyi lat 21 !!!

ALEKSANDER KOCH.

HANDEL PERFUMERYI ZAGRANICZNEJ,

GALANTERYI TOALETOWEJ I ZAKŁAD FRYZYERSKI

w Warszawie, przy ulicy Nowo-Senatorskiej Nr 4.

Poleca się Szanownej Publiczności, oraz p. p. handlującym znacznym zapasem towarów perfumeryjnych i kosmetycznych z najrenomowańszych fabryk zagranicznych.

I. Z Działu Perfumeryi:

Perfumy w najnowszych i dawnych zapachach, z fabryk: Atkinsona, Bayley et Comp. Crown Perfumery, Piesse et Lubin w Londynie, Violeta, Legranda, Lubina, Pinaud i Rimmla w Paryżu, po cenie od 25 kop., do rs. 1 za flakon.

Pudry ryżowe: Poudre Oriza; Poudre Thridaceine, Veloutine, Opaline, Poudre d'Iris, Poudre Glycérine, Poudre rose, blonde cendrée, diamant d'argent i poudre d'or w paczkach i pudełkach z puszeczkami i bez od 30 kop. do 2 rubli.

Blansz i **Róż** wszelki suchy na porcelankach, w proszku i w płynie, od 30 kop.

Mydło toaletowe, wykwintne i zwyczajne, od kop. 10 do 3 rubli, jako to: angielskie Windsor, Honey, Ess Bouquet i Spermaceti soap; francuzkie: Thridace, Suc de Laitue, Oriza, Glycérine, Hygiénique, Ponce, Dziegciowe i Karbolowe.

Pomady, Olejki i Fiksatuary do włosów, zawsze świeżo sprowadzone, od 40 kop. za słoik do 2 rubli, oraz pomada alpejska na porost włosów i słynna niedźwiedziowa Atkinsona.

Wody Toaletowe, Ocet Toaletowy i Woda Kolońska prawdziwa Fariny.

Farby i Wody do stopniowego farbowania siwych włosów, jako to: Ekstrakt orzechowy, Nigritine, Melanogène, Eau Lajenne, Orizaline, Eau du Fées, Eau Figaro, Eau Cythère, Eau Jouvence na blond, Baume Circassienne i Rosetter Hair Restorer.

Proszki i Eliksiry do zębów, Dra Evans, Pierre, Botot, Hénoque, Sozodon i Salicylewy.

Kosmetyki do upiększenia płci; Eau de Lys de Lohse, Odalisk, Kalydor, Aspasine, Lait antéphélique, Lait Virginal, Oriza Lacte, Lait Concombre, Crême Camélia, Crême de Beauté, Crême Oriza Ninon de Lenclos, Crême Pompadour i Cold Cream wszelki angielski i francuzki.

Specyfiki do upiększenia Oczu i Ust: Eau Saphir dla blasku, Koheuil, Pyrrhomée, Fard indien, Ołóweczki czarne, Pomade raisin, Grenadine, Purpurine, Azurine, Vinaigre rouge do kolorowania ust od 40 kop.

Mydełka i Pasty do czyszczenia zębów: Pasta Boutemard, Pasta Poppa, Cherry Tooth paste, Pâte glicérine, Opiat Ceylan, oraz kit do plombowania zębów Dra Poppa.

Mydła suche w proszku i w kremie do golenia: Shaving stick Atkinsona, Savon de Naples, Crême Thridace, Crême glicérine i Euxesis w puszkach blaszanych i Crême d'amandes Soc. hygiénique.

Wody do mycia głowy i wzmacniania włosów: Le Sublime, Eau Quinine Violeta i Pinauda. Quinin Lotion, Honey-water, Eau Athénienne. Eau Shampoo, Glykoblastol etc.

Oprócz wymienionych artykułów, Magazyn mój zaopatrzony jest w najrozmaitsze specyfiki toaletowe, których dla braku miejsca nie wyszczególniam, o czem Szanowna Publiczność na miejscu przekonać się raczy.

II. Z Działu Galanteryi.

Szczotki do włosów, do paznogci, do zębów, do czyszczenia rzeczy, z najlepszych fabryk w Paryżu i Londynie.

Grzebienie szyldkretowe, rogowe i z kości słoniowej, do czesania, gęste, do upinania warkoczy, wązkie do niobów i małe kieszonkowe prawdziwe paryzkie.

Cążki i nożyczki do paznogci, Brzytwy angielskie, Paski skórzane do brzytew, puszki metalowe i bukszpanowe do pudru, mydła i proszki do zębów, Lusterka ręczne i składane, w drzewo i skórę oprawne. Kadzielniczki, Rafreszyssery różnych systemów, Ręczniki szorstkie, rękawiczki angielskie i czapeczki do kąpieli. Gąbki toaletowe w najlepszym gatunku i torebki ceratowe do tychże. Żelazka do fryzowania włosów i wąsów i maszynki mosiężne do grzania tychże. Spinki wszelkie do gorsu, kołnierzyka i do mankietów z kości słoniowej, szyldkretu i rogu w wielkim wyborze.

III. Z Działu Fryzyerskiego.

Zakład posiada znaczny wybór warkoczy gotowych na krepinach i z samych włosów do 2-ch łokci długości, w kolorach, od najrzadszego blond cendré do zupełnie ciemnych. Loki angielskie w tychże samych kolorach różnej długości, w cenie od 2-ch rubli za parę. Koki lokowe (tak zwane greki) od 3-ch rubli, podług najświeższej mody ułożone. Półperuczki damskie (bandeau). Różne loczki i fryzurki do niobów, Grzywki, Podkładki pod nioby z krepy okrągłe i pojedyncze. Nakładki czyli tupetki dla mężczyzn, oraz brody i wąsy dla tychże. Zakład posiada zawsze wielki zapas włosów czyszczonych najlepszego gatunku, z których podług wyboru, wszelkie powierzone sobie roboty, punktualnie wykonywa po cenach najprzystępniejszych. — Przy zakładzie egzystują 3 salony z komfortem urządzone, do strzyżenia, fryzowania i czesania dam, w których czynność powierzona jest wykwalifikowanym i zdolnym fryzyerom, oraz przyjmuje zakład zamówienia do czesania po za domem. Wszelkie obstalunki z prowincyi i Cesarstwa nadsyłane wykonywane są z całą sumiennością i akuratnością.

IV. Z Działu Komisowego:

Artykuły oddane mnie na wyłączną sprzedaż w Warszawie:

Woda Kolońska prawdziwa, Johann Maryi Farina, Gegenüber dem Iülichs-Plątz w Kolonii, od 40 kop. za flaszkę.

Sozodont, Nowy eliksir do zębów, oraz proszki i eliksiry do zębów Drów Pierre, Evans i Botot od 80 kop.

Odalisk: Poudre immortelle do upiększenia twarzy. Eau de Lys de Lohse, do upiększenia płci fl. rs. 1 kop. 35.

Lait antéphélique do upięk. płci fl. rs. 2 kop. 50.

Poudre Veloutine Fay w Paryżu. Pudełko rs. 1 kop. 35.

Opaline. Nowy puder do twarzy, bardzo cienki rs. kop. 35.

Eau des Fées i Eau Figaro, do farbowania stopniowego siwych włosów. Flaszka rs. 2 kop. 25.

Ekstrakt orzechowy, Olejek i Pomada orzechowa. Środek roślinny do farbowania siwych włosów. Flaszka rs. 2 kop. 50.

Pomada Alpejska Berthy Riés na wzmocnienie i porost włosów, Słoik rs. 2.

Pasta Eugenie na wygubienie piegów i plam. Słoik rs. 1 kop. 60.

Pomade Satin i Pomade coquille do udelikatnienia rąk rs. 1 k. 30.

Nigritine régetale Gelée Frères i Riesa. Płyn do farbowania siwych włosów á la minute, pudełko rs. 2 kop. 70.

Na wymienionych artykułach komissowych, których wyłączną sprzedaż w moim handlu urządzona jest, oraz i na innych artykułach odstępuję handlującym biorącym najmniej pół tuzina najkorzystniejszy rabat.

Aleksander Koch.

SKŁAD

TOWARÓW ŻELAZNYCH

i

GALANTERYJNYCH

K. BRUNI SYNA

dawniej Munkenbeka.

W WARSZAWIE

przy rogu ulicy Senatorskiej i Bielańskiej
Nr 466.

Zaopatrzony oprócz wszelkich towarów żelaznych, w formy, wszystkie narzędzia i przyrządy zastosowane do gospodarstwa kobiecego.

GŁÓWNY SKŁAD

NACZYŃ KUCHENNYCH

I

GOSPODARSKICH

EDWARDA SCHREDERA

w Warszawie.

Graniczna Nr 17.

POLECA

Najlepszej i najnowszej konstrukcyi:

KUCHENKI naftowe różnej wielkości.

NACZYNIA emaliowane kuchenne, przewyższające swą praktycznością wszelkie dotąd znane.

MASZYNKI do kawy różnej konstrukcyi, MASZYNKI do siekania mięsa, bardzo praktyczne MASZYNKI amerykańskie do drelowania wisien, do obierania jabłek etc.

FORMY do ciast, galaret, lodów, pasztetów i t.p.

IMBRYKI (Britania), MŁYNKI francuzkie metalowe.

PIECYKI nowej konstrukcyi do palenia kawy, KUBŁY angielskie, TASSAKI, NOŻE kuchenne, SZWAJCARSKIE wyroby drewniane, kuchenne i inne przedmiota do tej Branży należące. Listowne obstalunki są prędko, starannie i sumiennie uskuteczniane.

SKŁAD

MATERYAŁÓW APTECZNYCH

J. MROZOWSKIEGO

MAGISTRA FARMACYI,

przy ulicy Miodowej Nr 6,

w Warszawie.

POLECA:

Materyały apteczne i preparata chemiczne i fotograficzne.
Farby farbiarskie i malarskie.
Farby litograficzne i drukarskie.
Zaprawa woskowa do posadzek.
Oliwa nicejska do potraw.
Oliwa do maszyn.
Farbka do bielizny i Błyszcz.
Krochmal ryżowy.
Smarowidło Belgijskie
Proszek Azyatycki na wygubienie robactwa
Papier na muchy.

ORAZ

OCET DO POTRAW, PERFUMY WE FLAKONIKACH I NA ŁUTY, TRUCIZNA NA MYSZY I SZCZURY.

WIELKI SKŁAD

ZEGARÓW

i

ZEGARKÓW

M. J. AUGUSTYNOWICZA

przy rogu ulic: Krakowskirgo-Przedmieścia i Królewskiej, w domu narożnym dawniej Beyera Nr 412, 9 nowy.

Poleca:

WIFLKI SKŁAD ZEGARKÓW z najcelniejszych fabryk Genewskich, oraz: Główny Skład Zegarków na Cesarstwo Rosyjskie i Królestwo Polskie własnej firmy, fabryki w Szwajcaryi.

ŁAŃCUSZKI i DEWIZKI ZŁOTE najróżnorodniejszych fasonów.

ŁAŃCUSZKI i DEWIZKI SREBRNE (*nowość*) 100 różnych fasonów.

KLUCZYKI ZŁOTE i SREBRNE, prawdziwe genewskie.

SKŁAD HURTOWY i DETALICZNY paryzkich Dewizek i Łańcuszków imitacyjnych.

SKŁAD HURTOWY i DETALICZNY zegarów francuzkich ściennych i stołowych wszelkiego rodzaju, od skromnych budników do salonowych bardzo bogatych i ozdobnych.

Magazyn przyjmuje obstalunki i zamówienia na zegary wieżowe wszelkiego kalibru i wielkości, wysela specyalnych ludzi do ustawiania i urządzania tychże we wszystkich stronach kraju i cesarstwa.

CENY NIZKIE STAŁE.

Na żądanie magazyn wyseła cenniki franco.

PRACOWNIA do reperacyi wszelkiej konstrukcyi zegarów i zegarków z poręczeniem.

ZAKŁADY

LUDWIKA SPIESSA

SKŁAD GŁÓWNY

W WARSZAWIE.

przy ulicy Senatorskiej Nr 464|5 na placu Ratuszowym, obok Kościoła PP. Kanoniczek.

SPRZEDAJE

OCET WINNY

z własnej Fabryki,

powszechnie znany z czystego smaku i nadzwyczajnej mocy, po cenach następujących:

Ocet winny zwyczajny Nr 1, Garniec po kop. 24.
„ winny najmocniejszy Nr 4, gar. po kop. 40.
„ winny (Extrf) Butelka po kop. 50.
„ „ Butelka 30 kop. pół But. po kop. 20.
„ Estragonowy Butelka . . . . po kop. 45.
„ „ Poł-But. . . . po kop. 22.
„ Deserowy czerwony, Butelka. . po kop. 50.
„ Toaletowy, Extrf. flakon : . po kop. 40.
„ do kadzenia (Essence) flakon . po kop. 45.
„ do kadzenia Nr 1, flaszka . . po kop. 30.

Nadto zawiadamia się PP. Kupców i handlujących, że przyjmuje wszelkie Obstalunki na Ocet

w Okseftach i Beczkach.

Massa do zaprawiania podłóg i posadzek

ulepszona na sposób angielski, odznaczająca się nadzwyczajną trwałością i ładnym połyskiem, w różnych kolorach sprzedaje się po cenach stałych fabrycznych.

MAGAZYN

OBUWIA

DAMSKIEGO

FELIKSA ZARĘBY

w Warszawie

przy ulicy Kapitulnej Nr 484a.

Posiada wielki wybór wszelkich fasonów Paryzkich i Wiedeńskich Bucików i Trzewików.

Poleca Wielki Dobór wykwintnej i starannej roboty. Obstalunki potrzebujące pośpiechu i wszelkie wymiany przyjmuje sam

GŁÓWNY SKŁAD

ZAPAŁEK

oraz

WYROBÓW CHEMICZNYCH I TOALETOWYCH

W. DZISIEWSKIEGO

w Warszawie.

Przy ulicy Senatorskiej Nr 16 Nowy, dom W-go Lessera.

Perfumy różne, Woda Kolońska, Olejek do włosów, Fiksatuar Pomada, Pudry, Mydła pachnące, Ocet toaletowy, Papierki do kadzenia, Kadzidła różne, Benzina do plam, Gliceryna, Proszek perski Gąbki różne, Lak kolorowy, Proszki sodowe, Wyroby szczotkarskie, Farbki do bielizny, Trociczki, Pomada węgierska do wąsów, Zapałki różne, Farby olejne tarte, Lakiery różne i politury, Massy do podłóg Tusz do pieczątek, Atrament wieczny do znaczenia bielizny Atrament kolorowy, Amonia i Terpentyna do prania bielizny, Massa szwedzka do skór, Massa angielska do osi, Massa belgijska do trybów, Szuwaks chiński, Proszek do czyszczenia metali, Bibuła do trucia much, Pochodnie, Ląt do zapalania na wietrze, Płyn do wygubienia pluskiew, Trucizna na myszy i szczury,

i wiele innych przedmiotów w Składzie moim znajduje się wszystko po cenach umiarkowanych.

SKŁAD

HURTOWY i DETALICZNY

TOWARÓW KOLONIALNYCH

OWOCÓW I DELIKATESÓW

BRACI WRÓBEL

W WARSZAWIE.

KRAKOWSKIE-PRZEDMIEŚCIE Nr 406.

Obok Kościoła Ś-go Krzyża.

Poleca:

Wszelkie **Owoce** i **Nowalie**, w każdej porze właściwe. Wszelkie towary **korzenne** i **bakaliowe** jak: Rodzynki, Migdały słodkie i gorzkie, Cykaty, Wanilie, Szafran, Pieprz, Malaga, Figi, Migdałki w łupinach, Pranelki —Marmoladę, Daktyle i t. p. W różnorodne Konserwy i produkty gospodarcze, potrzebne do przygotowania wykwintnych śniadań i obiadów jak: Owoce, Jarzyny, Grzyby, Trufle prawdziwe, Parigeaux, z mięsnych: Salami włoskie, francuzkie, Szynki, Półgąski, Sosy angielskie w kilkunastu odmianach, Pikle, Biskwity angielskie i t. p. W sery krajowe i zagraniczne jak: Ronikiera, Śmietankowy, Holonderski, Szwajcarski, Roquefort, Czester angielski, Ziołowy Szwajcarski, Gambryno, Makarony włoskie, Najlepszą Oliwę Nicejską Vierge, Musztardę Francuzką, Angielską i krajową. Bulion Kleczkowskiego i innych i t. p.

Obstalunki z Prowincyi wykonywają się najsumienniej i jaknajśpieszniej wskazaną drogą.

FABRYKA

SZCZOTEK I PĘDZLI

ALEKSANDRA FEISTA

W WARSZAWIE.

Przy ulicy Senatorskiej Nr 18 (nowy).

Skład wyrobów w zakres Fabryki Szczotek i Pędzli wchodzący poleca:

do użytku Toaletowego:

Szczotki do Czesania Włosów z kości słoniowej, Rogu bawolego, z drzew: jak Bukszpanu, Palisandru, Machoniu i innych, przyozdabiane inkrustacyą, Rzeźbą, oraz bez tychże, a to w praktycznych eleganckich fasonach i dobrym gatunku, a wybór jest tak wielki, że cena ich jest:

Od kop. 20 do Rs. 15 i wyżej za sztukę.

Szczotki do czyszczenia odzienia męzkiego i damskiego, zastosowane do Sukna, Syberyny, Aksamitu, Materyi, Wełny i t.p.

Szczotki do kapeluszy różnej twardości, w rozlicznych fasonach.

Pędzelki do golenia, oprawne w kość Słoniową, zwyczajną, róg i różnego gatunku drzewo, z włosu Borsukowego i Szczeciny.

Szczotki do Zębów i Paznokci różnej wielkości z kości Słoniowej, zwyczajnej, Rogu i drzewa Bukszpanowego.

Piórka eleganckie do biórek, Szczotki do Ciała na długich rączkach, a także bez tychże, Rękawice i Pasy do tarcia Ciała—Szczotki walcowe do czesania Głów w zakładach Fryzyerskich.

do użytku Domowego:

Szczotki do zamiatania w różnych fasonach i wielkościach do mycia podłóg ze Szczeciny i korzenia Ryżowego, do frotero wania pod nogi, a także z ciężarami na trzonkach, ułatwiając mozolną pracę nogami,—do Dywanów, do Mebli Materyalnych,

Wełnianych, Rypsowych, Aksamitnych i innych, do wycierania nóg,, dla przymocowania przed drzwiami od najzwyczajniejszych lakierowanych, a także politurowane, oraz oprawne w różnego koloru marmury, zastosowane do posadzek przedsionków, bogatych apartamentów, jak niemniej dla Głównych Wchodów.

Pióra do okurzania Obrazów, Firanek, Portier, Mebli i t. p. użytku różnych wielkości i gatunku.

Szczotki ręczne do zbierania śmieci i okurzania mebli w różnych fasonach i gatunkach, — do szorowania stołów i statków kuchennych,—Kredensowe wraz z Tackami — do mycia dzbanuszków, do czyszczenia sreber i wiele innych.

do Ekwipaży i stajen.

Szczotki do mycia Kół, Szprychów, Całych Ekwipaży i Bryczek, do czyszczenia Ekwipaży wewnątrz, zastosowane do rodzaju materyi—do czyszczenia Koni, od najzwyczajniejszych dla koni fornalskich do najlepszych, zastosowane do wszelkiej rasy Koni, do czesania i zamaczywania Grzyw i Ogonów, oraz do mycia nóg koniom,—do kopyt i zaprzęgów czernienia,— do czyszczenia brązów, również Zgrzebła, Gąbki i skóry do mycia Ekwipaży.

do użytku Fabrycznego i Technicznego:

Szczotki do Cukrowni, Browarów, Gorzelni, do różnych maszyn przy Fabrykach Sukna i Kortów, Płótna i wszelkiego rodzaju Tkanin, Polerowania Metali i wiele innych, których niepodobna wyłuszczyć, a na które obstalunki przyjmowane, w najkrótszym czasie bywają uskutecznione.

NB. do przesyłania obstalunków piśmiennych z rysunkami na wyroby do użytku technicznego, uprasza się o wyraźne oznaczenie rodzaju *Miary*.

pędzle różnego rodzaju:

Dla Malarzy, Mularzy, Lakierników, Pozłotników, Tapetowania pokoi, Asfaltu, Smoły gazowej i wiele innych.

Grzebienie:

W najlepszych gatunkach z kości słoniowej, Szyldkretu i Rogu.

W oddzielnym lokalu przy Składzie Szczotek urządzony jest Wielki Magazyn Wycieraczek do Nóg (słomianek) i Chodników.

Aleksander Feist.

SKŁAD

MATERYAŁÓW APTECZNYCH

I FARB

oraz

TOWARÓW KOLONIALNYCH

Kamila Sierzputowskiego.

W WARSZAWIE.

Ulica Krakowskie-Przedmieście Nr 415 (15 nowy).

Poleca:

Dobór materyałów aptecznych, artykułów używanych w gospodarstwie i gorzelnictwie.

Lekarstwa specyalne, Francuzkie i Angielskie.

Narzędzia chirurgiczne,

Farby malarskie suche i tarte, Lakiery i werniksy własnego wyrobu, Farby litograficzne, do kwiatów i cukrów.

Woda Kolońska, Perfumy i inne kosmetyki.

Preparata i papiery fotograficzne.

Krochmal ryżowy, rozmaite Farbki i Glans do bielizny.

Atrament w rozmaitych kolorach,

Massa woskowa do zaprawy posadzek.

Wszystkie przedmiota w najlepszych gatunkach i po najumiarkowańszych cenach.

Z prowincyi przyjmują się zamówienia na wody mineralne naturalne i sztuczne.

SKŁAD MATERYAŁÓW APTECZNYCH

SZYMAŃSKIEGO I KRUPSKIEGO

Ulica Nowy-Świat Nr 51 róg Wareckiej.

Poleca się doborem materyałów aptecznych, przetworów chemicznych, farb, artykułów używanych w Instytucyach naukowych, w Fabrykach i Zakładach przemysłowych, w Warsztatach, w Gospodarstwach rolnych, a nadto dla potrzeb domowych, dostarcza po cenach umiarkowanych.

Oliwę Nicejską i Prowancką.
Octy czyste do potraw, oraz: winny, estragonowy i owocowy.
Sól stołową, chemicznie czystą, w paczkach.
Gelatynę białą i czerwoną, oraz Karuk.
Soki: malinowy, wiśniowy, pożeczkowy i berberysowy.
Musztardę francuzką i angielską.
Wanilia, Szafran, Goździki, Cynamon i t. p.
Wody mineralne naturalne, świeżo ze Źródeł sprowadzone.
Sól morska, Karlsbadzka i Szlam Ciechociński do kąpieli.
Od kaszlu: Pastylki i syropy Paryzkie.
Lekarstwa specyalne zagraniczne.
Trany lekarskie: biały i żółty, Kawa żołędziowa.
Ekstrakty słodowe bardzo wzmacniające organizm.
Ekstrakt mięsny Dra Liebiga 1 $^1/_2$ $^1/_4$ i $^1/_8$ funtowe słoiki.
Mączka Nestla w puszkach, dla odżywiania dzieci.
Ziółka Szwajcarskie świeże, dla słabych na piersi.
Mleko i Czekolada skoncentrowane w oryginalnych puszkach.
Pastylki angielskie mientowe, magnezyowe, i ipekakuanowe.
Rerfumy francuzkie i angielskie, Olejki do włosów i do pomad.
Woda Kolońska orzeźwiająca, różana, pomarańczowa.
Poudre de Riz doskonały różowy i biały.
Gliceryna i Benzyna oczyszczone, na flaszeczki i funty.
Mydła i Octy toaletowe i lekarskie.
Puder i Kreda do mycia zębów, oraz Woda solicylowa.
Próchno (*licopodium*) w pudełkach i na funty.
Kadzidło suche i płynne do polewania na gorące żelazo.
Papier chiński do kadzenia i Trociczki.
Gąbki cienkie różnej wielkości i powozowe.
Proszek Amerykański do czyszczenia metali.

DO BIELIZNY.

Kkochmal angielski i ryżowy.
Krochmal holenderski i krajowy.
Glans amerykański w proszku i w tabliczkach.
Farbki Indygo, Ultramaryna piękny kolor bieliźnie dające.
Olbrot, Stearyna, Wosk biały.
Atrament wieczny do znaczenia.

DO PODŁÓG I POSADZEK.

Massa woskowa różnych kolorów.
Wosk biały i żółty.
Terpentyna Francuzka i Krajowa
Klej Orlean, Guma, Potaż.

NA OWADY

Proszek Perski i Dalmacki, Kamfora i liście Paczulowe, Boraks mielony, Pieprz turecki, Bibuła i papier trujący, Gorzkie drzewo (*Quassia*).

ISTNIEJE OD 1818 ROKU

SKŁAD

HURTOWY I DETALICZNY

WIN, DELIKATESÓW, TOWARÓW KOLONIALNYCH

I HERBATY

SOWIŃSKIEGO I SZULCA

dawniej E. Koelichen.

W Warszawie, Przy rogu ulicy Długiej i Przejazd.

Poleca stale posiadane znaczne zapasy WIN wszelkiego rodzaju i gatunku, MIODY stare, PORTERY i PIWA Angielskie, RUMY, WÓDKI i LIKIERY oryginalne tak Francuzkie jąko i Włoskie, Holenderskie, Angielskie i Amerykańskie. DELIKATESY rozliczne, odpowiednio do każdego sezonu; jak również TOWARY KOLONIALNE. Wszystko sprowadzane z pierwszych Domów zagranicznych. Gatunki wyborowe.

Ceny na wszystko umiarkowane.

SPIS PRZEDMIOTÓW

Część kalendarska.

Liczba znaków kalendarskich — Święta ruchome — Cztery pory roku — Suche dni — Zaćmienia — Ewangelje.
Dom Cesarski.
Dni Galowe.
Święta kościoła Rzymsko katolickiego — Cerkwi Prawosławnej i Rzymsko-Katolickiego w Cesarstwie.
Wykaz alfabetyczny Świętych i Świąt.
Spis znakomitszych Fabryk, składów i Magazynów w Warszawie.
Jarmarki.
Taksa listów i posyłek.
Taryfa opłat za przejazd na drogach Żelaznych.
Adresa Redakcyi.
Sala Teatrów (drzeworyt).

Część literacka.

	Str.
Przedmowa.	1
O Początkach Gotowania, prelekcja publiczna profesora Virchowa (w Berlinie) streszczona przez *Lucynę C.*	3
Kuchnia i śpiżarnia	9
Rozmaite Wiadomości na drodze postępu gospodarstwa kobiecego	46
Praktyczny sposób urządzenia szkoły Gospodyń . .	64
Gospodarstwo Mleczne.	72

Str.

Mięso, ryby, kury i ciekawe szczegóły fabrykacyi papierów Japonii, przez prf. Uniwersytetu Warszawskiego Dr. *K. Jurkiewicza* 99
Możność i potrzeba Rozpowszechnienia Jedwabnictwa w Naszym kraju 114
Siew Morwy pielęgnowanie jej w szkółce i formowanie korony 125
Hodowla Jedwabników. 127
Hodowanie Roślin i kwiatów w Pokojach podług wyjątków dzieła H. Jägera z Eisenach (tłomaczenie K. Bluszcz 1876—1877) 133
Bawiąca panna przez *Maryą Ilnickę* 146
O Sposobach przedłużenia młodości ze stanowiska hygienicznego, Odczyt publiczny na rzecz osad rolnych miany dnia 18 Lutego 1877 roku p. profesora D-ra *Łuczkiewicza*. 157
Nauka Kroju zastosowana do budowy ciała . . . 187
Słówko o Koronkach 197
Wystawa w Muzeum Przemysłowem rok 1876. . . 199
Sztuka Ubierania się, dzieło przez „*Charles blanc*“ Członka Instytutu Pazyzkiego. 204

Ogłoszenia.