



PISMO ILLUSTROWANE DLA KOBIET

poświęcone

GOSPODARSTWU DOMOWEMU

obejmujące

Gospodarstwo mleczne, Hodowlę zwierząt domowych, Ogrodnictwo, Pszczolnictwo, Jedwabnictwo i wszelkie gałęzie wchodzące w zakres zajęć kobiecych,

Redakcja: Produkcya Gospodyń Wiejskich na wystawie Paryzkiej. — Gospodarstwo mleczne. Wyrób masła. — Hodowla drobiu. Sztuczne wylęganie kurek w Chinach (z drzeworytem). — Ogrodnictwo. Kłoby kwiatowe (z drzeworytami). Przyrządy ogrodnicze: Trwały zwilżacz roślinny (z drzeworytem). Przyrząd do niszczenia gąsienic (z drzeworytem). Kochinechiny straszdyło ogrodowe i polne (z drzeworytem). — Pszczolnictwo. Wybieranie miodu i pozbywanie się trutni. — Zużytkowanie owoców. Wina owocowe (z drzeworytami dalszy ciąg). — Zapasy spiżarniane. Smażenie konfitur, malin i powideł. — Korespondencja od Redakcji. — Ogłoszenia.

PRODUKCJA GOSPODYŃ WIEJSKICH NA WYSTAWIE PARYZKIEJ.

W myśl zamierzonych usiłowań, rozwoju produkcji artykułów spożywczych gospodarstwa domowego na wywóz zagraniczny, uważam za wielce użyteczne wystąpienie Pań naszych z okazami produktów gospodarstwa domowego, na zapowiadanej w przyszłym roku międzynarodowej wystawie Paryzkiej.

Tym celem po zniesieniu się imieniem Redakcji Gospodyni Wiejskiej, z Warszawskim Komitetem Pomocniczym wystawowym, podaję tu kilka słów zachęty i odnosnych objaśnień.

Słabo dotychczas rozwinięta u nas produkcja gospodarstwa domowego, całkiem prawie nieznaną jest jeszcze konsumpcji zagranicznej. Dla tego że jest nieznaną, nie może być pożądaną i na miejscu u nas poszukiwaną, a tem samem brak jej skutecznego bodźca do szerszego rozwoju.

Dotychczasowy zastój na tem polu działalności ekonomicznej, jest więc naturalnym wynikiem nieświadomości. Nieinaczej też skutecznie i prędko z zastój tego nasza produkcja gospodarstwa domowego wydosłać się może, jak tylko zapoznaniem zagranicy z jej zasobnością na wystawach.

Z drugiej strony, nie jest znów tak źle aby Gosposie nasze, całkiem nie miały się z czem popisać. Mamy owszem wiele tego rodzaju artykułów produkowanych wprawdzie na małą skalę, ale mających zupełne prawo do doskonałości, tak pod względem okazałego przygotowania jak dobroci i smakowitości, uznawanych od dawna przez goszczących u nas cudzoziemców. Nie ma też prawie wątpliwości, że w niektórych przedmiotach gospodarstwa domowego, Panie nasze śmiało o pierwszeństwo ubiegać się mogą.

Nie chodzi tu jednak o sam zaszczyt pierwszeństwa, ale o rzecz ważniejszą, o okazanie, że w wielu artykułach gospodarstwa domowego, kraj nasz może być pożądanym dla zagranicy dostarczycielem.

Zaprodukowanie się pod tym względem na wystawie Paryzkiej, posłuży zatem do zjednania sobie licznej klienteli konsumentów zagranicznych i stanie się skutecznym poparciem przez same Panie tych usiłowań, jakie stały się udziałem zakresu pracy kobiecej.

Uznając taką potrzebę, Gosposie Wiejskie sądzę nie opuszczą tak sposobnej chwili i licznym udziałem przedstawionych przedmiotów, zamaniestują swą przedsiębiorczość na korzyść dobrobytu i zamożności krajowej.

Przedmioty o jakich mowa, zaliczające się do zakresu produkcji gospodarstwa domowego, odnośnie do zakreślonego planem wystawy pomieszczenia, zaliczają się do 7-mej Grupy, obejmującej w ogóle „*produkta na pokarm służące*“ w szczególności zaś składają siedem klas w tej grupie wyróżnionych, a mianowicie: 1-sze Produkta mączne, jak: kasze, makarony, krochmale, mąki i t. p. 2-gie Wypiek chleba i ciast, jak: bułek, chleba, pierników, ciastek i t. p. 3-cie Tłustości pożywne, nabiał i jaja, jak: wszelkiego rodzaju oleje, tłuszcze zwierzęce, mleko w stanie świeżym lub zakonserwowanym, oraz sery i masło. 4-te Mięso i ryby, zarówno solone, wędzone, suszone jak i marynowane, oraz wszelkiego rodzaju zabity drób tuczony. 5-te Owoce i płody ogrodnicze, w stanie świeżym, suszonym i w rozmaity sposób konserwowanym. 6-te Przyprawy kuchenne i wyroby cukiernicze, jak: musztardy, sosy, napoje, konfitury, galarety, syropy, likwory i nalewki. 7-me Napoje fermentujące, jak: jabłeczники, gruszniki, maliniaki i t. p.

Wymienione tu i wszelkie inne do tej grupy zaliczone przedmioty, o ile dostarczone będą przez gospodynie wiejskie, staraniem będzie umieścić je o ile można zbiorowo, aby się lepiej uwydatniły i tem samem łatwiej zwracały na siebie uwagę interesowanych w tym przedmiocie, a licznie zapewne zwiedzających wystawę przemysłowców.

W dalszym ciągu objaśnienia powiemy, że wysyłka nadesłanych przedmiotów odbędzie się na

rachunek Skarbu, a mianowicie: 1) Koszta transportu od punktów zbórnych w Rossyi do Paryżu i z powrotem do tychże punktów, 2) Assekuracja przedmiotów w czasie ich przewozu tam i z powrotem, 3) W ogóle urządzenia i dekoracya.

Posyłający zatem wystawowe przedmioty niosą tylko koszta przesyłki do punktu zbornego, a mianowicie do Komitetu w Warszawie, o czym między innymi jest Warszawa, a więc niosą tylko koszta przesyłki do Warszawy.

Termin składania deklaracyi na przedmioty mające się dostarczyć do punktów zbornych, a mianowicie do Komitetu w Warszawie, oznaczony do 1-go Października. Termin zaś przysyłania samych przedmiotów najpóźniej do 1-go Lutego 1878 roku.

Wraz z nadsyłaniem okazami do punktu zbornego, powinny być nadesłane szczegółowe faktury w 3 egzemplarzach, podług zatwierdzonego wzoru z wymienieniem: 1. Stanu, imienia i nazwiska. 2. Dokładnego adresu. 3. Miejsca pochodzenia okazów ze wskazaniem gubernii, powiatu, miasta lub włości. 4. Szczegółowy opis przedmiotów z oznaczeniem ich ilości i rodzaju, a także z wskazaniem miary lub wagi każdego pojedynczego okazu. 5. Wartość całego transportu i również cena puda, funta, arszyna i t. p.

Deklaracye i przedmioty wystawowe przesyłane należy wprost do Komitetu pomocniczego w Warszawie ul. Włodzimierska Nr. 10 i tamże zgłaszać o *szczegółowe przepisy*, które interesowani w wydanej osobno broszurze dostarczone będą.

Obok tego pożądanem będzie, aby Panie przyjmujące udział w wystawie przedmiotów gospodarstwa domowego, osobno zawiadamiały o tem Redakcyę „Gospodyni Wiejskiej“ celem podawania w piśmie tem spisu wystawiających i przesyłanych przedmiotów.

W końcu nadmieniamy, że Red. Gosp. Wiejskiej postara się zobowiązać jednego ze stale podczuwających wystawę przebywających tam komisantów, którego zadaniem byłoby ułatwiać porozumiewanie między wystawczyniami przedmiotów w łączności z przemysłowcami zagranicznymi, w razie zwrócenia się takowych z żądaniami dostarczania przedmiotów gdzie potrzeba pewnych produktów spożywczych w większych ilościach.

Zygmunt Jaroszewski

GOSPODARSTWO MLECZNE.

WYRÓB MASŁA.

Wyczytując prawie w każdym Numerze „Gospodyni Wiejskiej“ rozmaite opisy postępowania z nabiałem, pozwalam sobie z mej praktyki zalecić postępowanie z nabiałem, które obchodzi się bez kosztownych urządzeń mleczarni, a mimo to zapewnia przygotowanie dobrego masła.

Każde prawie gospodarstwo posiada piwnice, trzeba zatem postarać się tylko aby takowa była o ile możności jak najchłodniej i odpowiednio utrzymywaną. Należy więc na noc okienka zamykać dla przewietrzania, a skoro dzień nadejdzie szczelnie zamykać i zasłaniać okienicami lub w braku tychże deseczkami, aby promienie słoneczne nie dochodziły. Naczynia są najpraktyczniejsze kamienne, jakich u każdego garncarza dostać można i to niskie a szerokie, gdyż takie najwięcej śmietany na szerokiej swej powierzchni wydają.

Naczynia takie ustawia się jedno przy drugim w chłodnym miejscu lub w braku tego, nasypuje grubą warstwę piasku, którą dla chłodu polewa się często świeżą wodą.

Gdy piwnica jest potemu przysposobioną, mleko prędzej się nie podstawa jak w 36 godzin. Śmietana zbiera się wówczas gdy mleko jest zsiadłe lecz nie przekisłe. Naczynia dla uniknięcia zakażenia muszą też być nader czysto utrzymywane, bez szkopki do doju jak cebry do przenoszenia naczynia do chłodzenia, które powinny być przed użyciem dobrze gorącą wodą za każdym razem wyparzone, a przed nalewaniem mleka, świeżo studzienną wodą wychłodzone, tak aby o ile się da były najchłodniejsze. Gdy zbierze się dość znaczna ilość śmietany, stawia się takową z naczyniem w zimną wodę lub wychłodzoną lodem na parę godzin przed robieniem masła. Z masłownicą tak samo się postępuje i dopiero po wychłodzeniu nalewa się śmietaną i robi z niej masło.

Mogę polecić każdemu maszynę fabryki bednarza Sokołowskiego z Poznania, plac Sapieżyński 7. Masłownica ta odznaczająca się praktycznością i taniością, wyrabia od 6—20 ft. masła na jednej jest cała drewniana i wprawiana bywa ruch za pomocą korby poruszającej śmigła, które do czyszczenia wyjmują się; z wierzchu zaś

jest hermetycznie zamkniętą. Masło w godzinę a najdalej w półtóry przy obsłudze jednej osoby jest zrobione. Po zrobieniu odlewa się maślanka a masło pozostawia się w maślnicy, nalewa się studzienną wodą, o ile możności jak najzimniejszą, zamyka maszynę i przerabia się masło parę minut w tej wodzie, aby odłączyć części maślanki.

Potem wodę się odlewa i powtarza jeszcze raz to samo, poczem zostawia się masło w tej wodzie godzinę, aby stwardniało, a po upływie godziny przekłada się w naczynie do czyszczenia i wyciskania masła przeznaczone, jakim jest faszczka dość duża na trzech nóżkach z jednej strony wyższa, aby osoba czyszcząca masło nie potrzebowała się schylać; w spodniej części faszczki jest nadto urządzony otwór do odciekania wody. Po włożeniu masła w tę faszczkę, bierze się częściowo wielką drewnianą warząchwą i wydusza się tak mocno i tak długo, aby kropelki wody w takowem nie było. Latem, a mianowicie gdzie w braku lodowni byłoby masło miękkie, bierze się potrochu i wyrabia o ile się da jak najlepiej, a wyrobione wkłada się do naczynia napelnionego zimną wodą, aby stężało. Gdy w ten sposób wszystko pierwszy raz przerobiono, przekłada się znów częściowo do naczynia w którym masło przerabiano, wyciska się powtórnie, a skoro woda zupełnie odcieknie i masło stanie się ściśle i świeżące, soli się i przerabia z solą kilka razy. Po przerobieniu z solą pozostawia się nieruszone parę godzin, po upływie których przeciera się powtórnie i może być użyte jako masło stołowe.

Tym sposobem wyrabiane masło dostawiam jako masło stołowe do Berlina. Na dłuższe przechowanie pozostawia się do drugiego dnia, soli się znacznie więcej i przeciera się mocno wielokrotnie. Po upływie kilku godzin przeciera się raz jeszcze, aby wszelką wodę powstałą z soli wycisnąć i układa się w wysokie garnki kamienne, posypując na dno cokolwiek soli.

Ułożone jak najszczelniej, posypuje się z wierzchu także grubą warstwą soli, przykrywa płatem, obwiązuje papierem i stawia się w suchem miejscu a nie w wilgotnych sklepach, jak to najczęściej się dzieje. Tak wyrabiane masło zachowuje

wuje kolor piękny, wytrzymuje przeszło rok i jest jak najlepsze do pieczywa ciast i do potraw kuchennych.

Zimową zaś porą, mleko powinno stać w ciepłej mleczarni najmniej 14 stop ciepła, gdyż w przeciwnym razie zgorzknie i masło będzie niesmaczne. Zimowe masło jest daleko smaczniejsze wcale w wodzie nie płókanę, tylko przekładane z maślnicy w naczynia przeznaczone do czyszczenia masła i warząchwą wyciskane. Biorąc potrosze, przegniata się tak długo, dopóki nie pozostanie masło zupełnie suche i czyste. Odchodzącą maślankę oplókuje się, gdy masło jest zbite w górę, czystą zimną wodą, przyczem i naczynie oczyszcza się z maślanki. Po wyciśnięciu, soli się cokolwiek na stołowe użycie i postępuje się

jak wyżej. W ten sposób wyrabiane masło jest miękkie i smaczne do stołowego użycia.

Proszę jeszcze szanowną Redakcję o łaskawie umieszczenie tych słów kilku w swem piśmie.

Zdaje mi się, że byłoby bardzo na czasie, aby każda z szanownych czytelniczek zechciała podzielić się z nami nabytymi doświadczeniami w praktyce gospodarczej, podpisując się z imieniem i nazwiska. Obudzałoby to bowiem większe zaufanie do zaleconych przepisów pewnego postępowania, a tem samem przyspieszyłoby korzystne naśladownictwo i rozpowszechnienie, wielu prawdziwie pożytecznych zastosowań.

Wiktorja Pagowska.

Smolary w Lipcu 1877.

HODOWLA DROBIU.

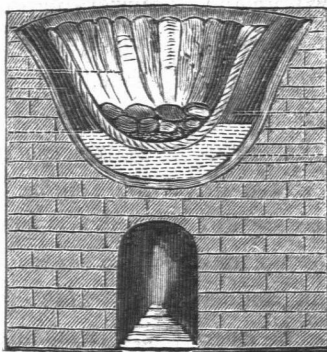
K U R Y (dalszy ciąg).

Sztuczne wylęganie kurcząt w Chinach. W uzupełnieniu wiadomości dotyczących sztucznego wylęgania drobiu, zamieszczamy tu sposób praktykowany powszechnie w Chinach, opisany przez naocznego świadka p. Dabry, konsula francuskiego w Han-Keou.

Zakłady zajmujące się sztucznem wylęgiem drobiu w Chinach a nazywane *Pau-jang*, w prowincyi Hon-Pe, gdzie w znacznej znajdują się liczbie, składają się z małych domków zbudowanych z gliny pomieszanej ze słomą. Na wysokość wynoszą 5 metrów nie licząc płaskiego dachu, wysokiego na 80 centim. i wyłożonego dachówką. Na długość, domki takie poustawiane w kierunku od wschodu ku zachodowi, obejmują 7 metrów i 80 centim., a na szerokość 4 metry. Drzwi drewniane z desek 2 metry wysokie a 1 metr szerokie, położone są od strony południowej. Ściany 10 centim. grube, od strony północnej, osłonięte są pokryciem ze słomy. Wnętrze budynku oświetlają cztery małe okienka wyrobione w dachu.

W izbie takiej pomieszczają się osiemnaście piecyków wylęgowych, także ulepionych z gliny,

ustawionych przy ścianach i stykających się z sobą. Piecyki te okazane na rysunku, każdy zosobny 85 centim. wysoki i tyleż szeroki, zaopatrywany są powietrzem przez drzwiczki 33 centim. wysokości a 22 centim. szerokie; każdy piec obejmuje wewnętrznie okrągłe naczynie gliniane 60 centim. głębokie a 15 centimetrów grube, w które wstawia się takiej samej formy kosz trzciniowy, napełniony jajami ułożonemi na cienkiej podściółce ze słomy.



Chiński piecyk do wylęgania.

W koszu takim pomieszczają się 200 jaj, które po ułożeniu przykrywa się pokrywą zdejmowaną, wyrobioną ze trzciny i słomy w ten sposób, że w połowie grubość jej wynosi 1 centim. a dookoła w obwodzie 5 centim. Izba przedzielona w pośrodku tarcicami, przedstawia trzy komory dygnacje, z których pierwsza wznosi się 2 metr. 20 centim. nad ziemią, a druga nad tą pierwszą 2 centm. wyżej; obie zaś zajmują 2 metry na szerokość.

W dziewięciu pomienionych piecykach rozpalają się ogień jednocześnie, chociaż tylko w osiemnaście z nich mieszczą się jaja, albowiem przeznaczeniem dwudziętego pieca jest głównie regulowanie temperatury.

ury w izbie. Za materiał opałowy używa się regle drzewne. Po roznieceniu ognia w piecach podtrzymuje się go tak długo, dopóki temperatura ciepła w zamkniętych przykrywami koszach z jarami, nie dojdzie 38 stopni ciepłomierza stustopniowego, co Chińczycy potrafią łatwo rozpoznać ręką. Ogień reguluje się odpowiednio do temperatury zewnętrznej, stając się aby ciepło w koszach jak najmniej podlegało zmianom.

Jaja przekładają się w czasie nocy pięć razy w ten sposób naprzemian, aby te które były początkowo na wierzchu dostały się na spód, spodnie zaś do środka, a środkowe na wierzch. Postępowanie takie ułatwiają odpowiednio urządzone podkłady na których układają się jaja.

Piątego dnia przeglądają się wszystkie jaja przy pomocy światła, wnikającego w mały otwór zrobiony w desce, do którego przystawiają się jaja, celem odrzucenia niezapłodnionych.

Dwunastego dnia, wyjmują się jaja z koszuw przenoszą na deszczułki, pokryte najpierw matą, a tej warstwą słomy na 3 centim. grubą i znów matą welnianą.

Na takim posłaniu, układają jaja warstwami, przykrywając je płatem bawełnianym 5 do 6 centim. grubym, a na to płachtą bawełnianą trzy centim. grubą, w sześćoro złożoną i obwiązaną gęstym słomianem, aby nie dopuścić przewiewu powietrza do wewnątrz. Tak ułożone przekładają się jaja pięć razy dnia, przekładaniem bocznych do środkowych na boki. Zaraz po wyjęciu jaj z koszuw, przygasza się ogień, a natomiast rozpala się w pozostałych dziewięciu drugich piecach, tak samo postępując jak z pierwszymi.

Wykluwanie się piskląt następuje dwudziestego pierwszego dnia i otrzymuje się 700 do 800 kurcząt tysiąca jaj, jeżeli tylko nie wiał wiatr zachodni, w zastosowaniu takiego postępowania nie-
bezpieczny.

Wylęganie w ten sposób rozpoczynają w kwietniu a przestają w sierpniu.

Zakłady wylęgowe skupują jaja zwykle po 6 sapeków, a sprzedają pisklęta po 14 sapeków czyli

około 3 kopiejek, gdyż 1 kopiejka przedstawia wartość przeszło 5 sapeków.

Przez cztery dni po wykluciu, nie wypuszcza się piskląt na podwórka. Pierwszego dnia nie daje się żadnego pożywienia, a dopiero na drugi dzień karmi się drobno ześrutowanym ryżem suchym; trzeciego dnia daje się ryż namoczony cokolwiek w wodzie zimnej i to ostatnie pożywienie służy stale przez dziesięć dni, poczem dopiero mogą się posilać jęczmieniem, pszenicą i innym pokarmem ziarnistym.

Temperatura zachowywana podczas wylęgania, wykazywała w południe na termometrze stustopniowym.

dnia	w izbie	w koszu	dnia	w izbie	na desce pod przykryciem
1	22°	38°	12	30°	42°
2	21	38	13	28	35
3	19	36	14	28	36
4	18	35	15	27	36
5	25	35	16	28	37
6	30	30	17	27	36
7	30° północy	42	18	28	38
8	28	38	19	28	33
9	32	42	20	28	37
10	30	41	21	29	38
11	29	39			

Nadmienimy tu jeszcze, że mieszkańcy miasta Payteros, położonego nad jeziorem w podobny sposób na wielkie rozmiary stosują sposób sztucznego wylęgania w piecach jaj kaczych. Każdy prawie właściciel utrzymuje stado liczące 800 do 1000 sztuk kaczek, które skutkiem dobrego i obfitego pożywienia, są nadzwyczaj płodne, tak że każdego prawie dnia znoszą od 800 do 1000 jaj.

Przy każdym stadzie utrzymywany bywa jeden człowiek zajmujący się wyłącznie łowieniem ślimaków, które znajdują się tam w wielkiej ilości, a po zebraniu i posiekaniu wrzucane bywają do strumieni na karm dla kaczek.

Po trzech latach, gdy już płodność niesienia jaj ustaje, całe stado całkowicie zastępują świeżemi, co wielce ułatwia praktykowane tam sztuczne wylęganie, którem zajmują się z profesji najczęściej Indianie.

d. c. n.

OGRODNICTWO

KLĄBY KWIATOWE.

Urządzanie kląbów kwiatowych ze składanych części przenośnych. Przed trzema laty na wystawie w Darmsztacie, p. Szlissman z Kassel, wystawił

tęgo rodzaju kląby, a sposób urządzania uznano powszechnie jako praktyczny i godny rozpowszechnienia. Fig. 1 wyobraża taki kląb, złożony z trzech

form: z kwadratów *a*, trójkątów *b* i części kół *c*. Też same części dadzą się złożyć i w inny sposób. Części *a*, *b*, *c* wyrabiają się z garncarskiej gliny, a po wypaleniu niczem się nie różnią od wazonów, zwykle do kwiatów używanych, oprócz rozumie się kształtu. W takiej formy wazon, stosownie do zamierzonego ugrupowania, się można rośliny nie znoszące przesadzania, lub też sadzić rozsądę. Gdy kwiaty podrosną, a pora przymrozków (mówię o delikatniejszych roślinach) przeminie, wynoszą się oddzielne części do ogrodu i składają z nich kłaby. Dla małych ogrodów, i dla ludzi niezamożnych, miłujących się w kwiatach i w porządnie utrzymywanych kłabkach kwiatowych, nie narażając się na znaczniejsze wydatki, sposób podobny bardzo zalecamy.

Wyobrażony na Fig. 2 kłab stały, urządza się na miejscu, dowolnych rozmiarów. Samo wykonanie jest następujące: Zakreślić koło i pod prostym kątem, zaznaczyć przeciętne *AB*, *CD*. i linie (promienie) *AE*, *DE*, *BE*, *EC*, podzielić na 4 równe części (w punktach *a*, *b*, *c*). Z punktów *a*, *c*, wykreślić dwa półkoła, a z punktu *b* kreślić jedno większe półkoło. To powtarza się i na innych promieniach.

Dla mniejszych kłabów można urządzić nie cztery a trzy tylko kliny. W takim razie nie kreślą się dwie średnice pod prostym kątem, a tylko trzy promienie.

Dla mniejszych kłabów można urządzić nie cztery a trzy tylko kliny. W takim razie nie kreślą się dwie średnice pod prostym kątem, a tylko trzy promienie. Profesor szkoły ogrodniczej w Gent,

p. Binsvenich radzi zapełniać: Środek (1) sadzić Szpilecznicą czterobarwną *Yucca quadricolor* albo Dziwłą metaliczną *Echeveria metallica*, albo *Coprosma Banari fol. var.* Boki klinów (2) jeść z zastępujących: Przypołudnikiem różnobarwnym *Mesembryanthemum cordifolium fol. var.* Stroiczką

Lobelia erinoides pumila pl., Maruną *Pyrethrum Golden Teather*. Kliny (3) Kragłą *Alternanthera amara* lub paronychoides, *Pyrethrum Golden Teather*, Pelargon *Pelargonium Mistress Poll* *P. Crystal Palace* *P. F. of Spring*. Bordiurek (4) Dziwłą kulistą *Echeveria globosa* Rojnikami *Sempervivum Californicum*, *Sempervivum Verlo*

Wszystkie 4 kliny robi się podobne do siebie, każdy złożony z innych roślin, ale bordiurę i t. (2) koniecznie obsadzić jednym gatunkiem.

Im większych rozmiarów kłab, tem wyśze wybierać do obsadzenia rośliny. Tak na przykład: na kłab większych rozmiarów przydadzą się, w środku Paciorecznik *Calceol* na *Warszewiczii*, na tle Popielnik nadmorski *Cineraria maritima* albo *Gnaphalium lanatum*; zamiast Kragłki *Alternanthera*, użyć Pochwiatki krasnej listnej *Coleus Verschaffelti*, Tęsknociny *Jay* *sine acuminata* Lindera i t. d. a bordiur obsadzić *Pelargo*

o pstrym liściu.

Grzywka w Czerwiec 1877.

Wł. Kossowski.

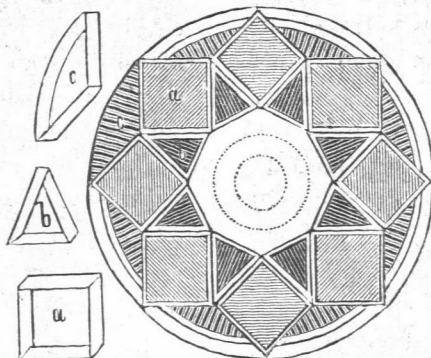


Fig. 1. Kłab składany.

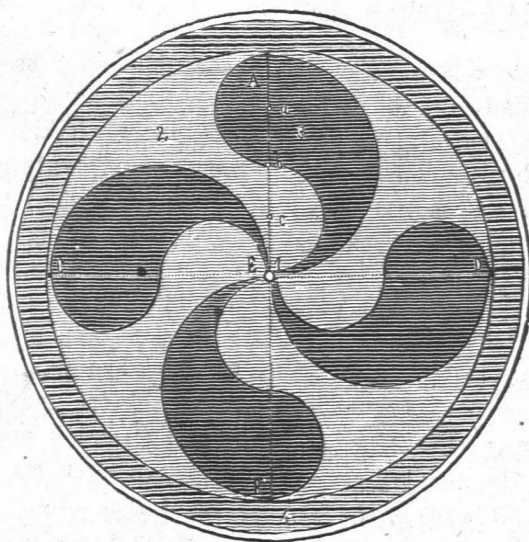


Fig. 2. Kłab stały.

PRZYRZĄDY OGRODNICZE.

Trwały zwilżacz roślinny. Kilka lat temu jak p. Cadet de Vaux jeden z dobrze renomowanych naturalistów we Francji, powołany do zbadania, jaki wpływ wywiera na rośliny podlewanie ich i jakie

skutki przynosi im w stanie ich wegetacji, okazało się, iż sposób powszechnie przyjęty podlewanie przy zachodzie słońca, zwykle bywa skuteczny na każdym gruncie, zapewniając utrzymanie w

anej przez rośliny wilgoci. Jeżeli zaś podlewa-
uskuje się wcześniej jeszcze w czasie
gorejącego słońca, wtedy ziemia spieka się
brupieje, a skutkiem tego wegetacja roślin
e zatamowana, powoduje nieraz całkowite
wsze prawie częściowe zniszczenie.

ako prawidłowy i skuteczny sposób postępo-
ia, zaleca w braku deszczu wrzucać często
ię, choćby w czasie największej suszy.

W rezultacie je-
że samo zrasza-
oślin nie wywie-
k zbawiennych
ow, jakie spro-
za deszcz, a szcze-
iej podczas suszy
nagłem parowa-
wilgoci i skutkiem
nagłych zmian
chodzenia ze stanu
otnego w suchy.

by temu zapobiedz
Cadet de Vaux
dsiewził próbę
wilżaczem baweł-

ym, jaki w Anglii w częstem jest użyciu.
ym celu, wybrał dwa blisko siebie rosnące melo-
jeden w stanie więcej od drugiego rozkrzewio-
Doświadczenie zastosował do słabszego,
ciwszy z bawełny sznurek naksztalt knota,
ym otoczył łodygę rośliny. Następnie postawił
obok melona naczynie napelnione wodą, po-
takowe deseczką by je zasłonić od promie-
słońca, zamaczał knot i jeden z jego końców
związany doń kamyczkiem zanurzył w na-
ciu z wodą; drugi koniec knota zatknął zaś
emię w niejakiem oddaleniu na okół rośliny,
Jywszy go lekko pierw odgarniętą ziemią.
ardzo krótkim czasie ziemia zwilgotniała umiar-
obstanie na kilka cali w okrag korzeni rośliny
nie tym utrzymała się przez cały dzień trwa-
go upału, nie rozpadając się ani też pękając.

ak urządzony zwilżacz zadowolnić potrze-
rośliny, utrzymał świeżość ziemi i okazał się
ultacie bardzo praktycznym i korzystnym,
wiem w kilka dni tak zasilany melon rozkwitł
zescignął wzrostem bujniejszego pierw sąsiada.
wilżacz ten łatwo dający się urządzić, jak ob-
ia to przedstawiona tu rycina, dostarcza
nie stopniowo i umiarkowanej wilgoci, oraz
stawia jeszcze i tę dogodność, że nie wy-
ny codziennej pilności, gdyż dłuższy czas za-
oślinę.

Kiedy więc zdarzy się, że cenny kwiat w sa-
lonie lub cenną w ogrodzie roślinę z większym
odhodowaną mozołem na dłużej opuścić wypadnie,
zwilżacz taki nie małą oddać może przysługę lu-
bownikom ogrodnictwa.

Jz...

Przyrząd do niszczenia gąsienic. Czoroczne spu-
stoszenia jakie czynią w ogrodach i sadach robaki
i gąsienice, pożądaniem zdaje się czynią zapoznanie
się z przyrządem, wy-
niszczenie gąsienic
ułatwiającym.

Wiadomo jest że
niektóre płyny jak
nafta, niszczą gąsienic-
ce na drzewach i krze-
wach, zabezpieczając
od uszkodzeń, wpły-
wających bardzo czę-
sto na nieurodzaj owo-
ców.

Zastosowanie, tego
lub innych środków
zwykłym sposobem
skrapiania lub obma-

zywania pędzlem nawiedzonych robactwem roślin,
jest jednak nie tylko kosztowne, utrudniające i zmu-
dne, ale i dla roślin o tyle
niekorzystne, że łatwo uszko-
dzone być mogą.

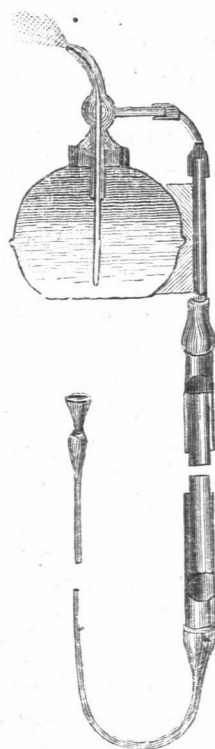
Niedogodności tych mo-
żna przecież uniknąć; naj-
pierw jeżeli zraszanie po-
mienionymi płynami usku-
teczniamy wezras, w go-
dzinach kiedy jeszcze
gąsienice siedzą gromadnie
na gałęziach i jeżeli to zra-
szanie dokonywa się okaza-
nym tu na rysunku przyrzą-
dem, przeistaczającym ciecz
niejako w stan mgły.

Mały ten przyrząd obmy-
slany we Francji przez p.
Damaniou z Rozière, blisko
Sainte-Foy-la Grande (Gi-
ronde) może też oddać pod
tym względem znakomite
usługi.

Składa się jak uwidocznia
rycina ze zbiornika blasza-
nego w formie flaszki, utwier-
dzonego przy końcu rurkowej wewnątrz żerdzi.



Zwilżacz roślinny.



Przyrząd do niszczenia
gąsienic.

zzonego przy końcu rurkowej wewnątrz żerdzi.

dającej się do rozmaitej rozciągać wysokości. Z drugiego końca przyrząd ten zaopatrzony jest rurką gutaperczaną, a ta w końcu munsztuczkiem do którego przyłożwszy usta dmie się w miarę potrzeby, co jest dostatecznem aby plyn zawarty w zbiorniku wydostawał się na zewnątrz i rozwiewał się jak mgła, osiadając na liściach i gałęziach nawiedzonych gąsienicami.

Doświadczający z powodzeniem zastosowania tego przyrządu, p. Durieu dyrektor ogrodów miejskich w Bordeaux powiada, że nadzwyczaj subtelnne obłoki naftowe wydzielane przez rurkę na gniazda i gromady gąsienic, wywierały natychmiastowy skutek, gdyż wszystkie gąsienice skoro tylko otoczyła je lekka mgła, bezwłocznie pokurczyły się i w jednej chwili stały się nieruchome, nie dając już więcej znaku życia.

Początkowo sądzono, że nie wystawione wprost na działanie wytwarzającej się z przyrządu mgły naftowej, jak np. ukryte pod liśćmi lub za gałęziami, mogą uniknąć zniszczenia, ale okazało się że wszelkie schronienie jakiego w pierwszej chwili zdaje się szukały, nie chroniło ich od zguby. Nie znaleziono bowiem ani jednej żywej wszędzie tam, gdzie mgła naftowa otoczyła gałęzie i liście.

Przyrząd ten kosztuje tam 12 franków i da się użyć również do wszelkich innych zabójczych dla robactwa płynów, między którymi dobre zapewnia rezultaty używany w ostatnich czasach kwas karbolowy, dodawany w ilości kilku kropel do kwarty wody.

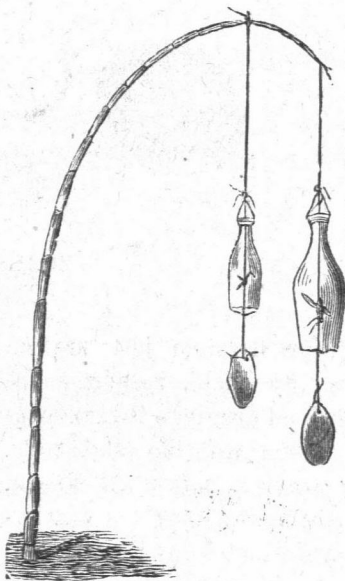
Kochinchińskie straszidło ogrodowe i polne. Nie tylko w Europie ale również w Ameryce i Australii, posiadacze ogrodów i rolnicy, zniewoleni są czuwać nad ogrodami i zasiewami polnemi, aby zabezpieczyć zbiory od żarłoczości ptastwa.

Praktykowane u nas i w tym celu ustawiane w polach i ogrodach straszidła, są zazwyczaj monstrualnie przybranemi figurami, przedstawiającemi niejako postacie ludzkie, przyozdobione powiewającemi od wiatru piórami lub mieniącemi się od słońca lusterkami, co nadaje owym odstraszającym postaciom niejaka ruchliwość.

Więcej pojedynczem i podobno więcej skutecznem, jest jednak używane na taki cel straszidło w Kochinchinie, które dosyć dokładnie objaśnia załączona tu rycina. Składa się ono z giętkiej trzciny bambusowej, w cieńszym końcu obłokowato zagiętej, a grubszym końcem zatkniętej w ziemi. Na samym końcu i drugi raz w oddaleniu

zawiazane sznurki, podtrzymują, butelki i wskroś je przechodzą, dla czego w tym celu bija się dna butelek. Na sznurkach tych w czewnętrnej butelek, przyczepia się kawałek laza a na samym końcu zewnątrz, lekki i płaski kawałek deszczułki lub tabliczkę łupkową, o przedmiot, który przedstawiałby szeroką płaszczyznę i tem samem łatwo się poruszał za każdego powiewem wiatru.

W ten sposób ustawione straszidło dzwoni nieustannie wydając dość głośne dźwięki, a je więcej takich przyrządów bliżej siebie postawimy wtedy rozróżnić można najrozmaitsze tony, kżawisły od grubości i wielkości butelek.



Kochinchińskie straszidło ogrodowe i polne.

Jeden z polników po Kochinchinie zapewnia, że muzyka jaką wydają podobne strachy jest tak hałaśliwą, iż można usnąć przyzwyczajając się pierw jczas. Jeżeli więcej takich przyrządów w polu domu ustawimy to nawet drapieżne zwierzęta jak tygrysy nie odważą się wiedzieć płaczący, strachami otoczon

Podając tu opis kochinchińskiego straszidła mamy na uwadze iż w wielu razach może znaleźć pożyteczne zastosowanie i u nas w polach a szczególnie po ogrodach, ile razy ochrona wypadnie posiewy od zniszczenia przez ptastwo jak np. kukurydzę, często całkowicie wyjada i niszczoną przez wrony w czasie jej kielkowania lub też dojrzewające już nasiona lub owoce wie pożerane przez skrzydlatych szkodników.

Trzcinę bambusową, zastąpić mogą wynajęte żerdki za świeża w końcu wyginane. Nadmieniam w końcu że butelki, jeżeli więcej na jednej żerdce, w różnej pomieszczać należy w kości, aby poruszane wiatrem nie mogły się ulegać stłuczeniu.

PSZCZOLNICTWO.

WYBIERANIE MIODU I POZBYWANIE SIĘ TRUTNI.

Wiosna r. b. była u nas dla pszczoł niekorzystna; ciągle było zimno i sucho; podług moich obserwacji, dnia 16 Czerwca, było ciepła 5, dnia 22 Czerwca 6, a dnia 30 Czerwca 8 stopni.

Przy takim stanie powietrza, zasiewy jarek różniły się, zioła nie rosły, dla tego pszczoły nie miały prawie żadnego pożytku. Dopiero na początku Lipca zaczęły przechodzić deszcze, powietrze ociepliło się i pszczoły rzuciły się do roboty, która jak u nas przeciąga się najdalej do 10 Sierpnia.

Z tak krótkiego czasu pszczolarz powinien nieść korzystać, aby z pszczoł mógł mieć pożytek, a zatem na wiosnę nie wyrzywać suszu, żeby pszczoły nie robiąc go na nowo, miały w czym się rozmnożyć, a potem miód składać. Nadto dla pszczoł w ulach ramowych, mieć zapas ramek suchym, ciągle takowe dodawać i zapoziwać do rożniemu rozmnażaniu się czerwem, jak to w Nr. 1 str. 202 Gospodyni Wiejskiej radziłem.

Najważniejszą wszakże rolę w tej okoliczności, grywa używanie maszyny do wytrząsania miodu z ramek, bez niszczenia wosku, który kilka razy może być miodem napełniony i opróżniony. Przy użyciu takowej trzeba uważać, aby nie brać ramek z czerwem niezasklepionym, bo się takowy pszczoły i miód zanieczyszcza, a powtóre z początku Sierpnia uważnie wybierać ramki z miodem i patrzeć czy w gnieździe tenże znajduje się, aby pszczoł nie ogłodzić.

Do połowy Sierpnia, wybieranie miodu z ulów winno prawie być ukończone, aby pszczoły mogły się na zimę uregulować i dobrze okitować; w prostych ulach nie rozbieranych, trzeba później, czerw się wylagł. Małe roiki winny być ramkami połączone, za poprzedniem odebraniem matki, gdyż zostawianie ich na zimę prawie zawsze zawodzi; w zimie upadają lub nędznie na zimę wychodzą; matki odebrane mogą być użyte do zmiany starych lub dodawane do ulów w których nie będzie matek. Ktoby chciał takowe zrobić winien przekonać się czy mają miód, w braku którego zaraz teraz dodać, wstawiając go na zimę, aby nie spowodować rabunku.

W Sierpniu pszczoły wypędzają truty; w którym ulu to ma miejsce, to jest dowód że rój jest w porządku i ma matkę zapłodnioną; gdzie tego nie czynią, jest podejrzenie, że albo matki nie ma, albo ta jest niedobłą, niezapłodnioną, trutową. W takim razie należy ul zrewidować i przekonać się czy jest czerw, jaki on, pszczolny lub trutowy. Jeżeli czerwem nie ma, lub trutowy, to rój nie ma matki zapłodnionej i jest albo matka niezapłodniona albo pszczoły trutowki. Takich ulów na zimę zostawiać nie można, matkę trutową należy odszukać i zniszczyć. Kto ma matkę zapasową, należy ją natychmiast dodać w klatkę, a na drugi dzień na noc wypuścić; w braku takowej, trzeba dać do ula matecznik zasklepiony, albo ranek lub kawałek plastra z czerwem niekrytym, aby sobie młodą matkę wychował. Kiedy w ulu nie ma matki trutowej, tylko pszczoły trutowki, dodawanie matki i mateczników, ani też czerwem najczęściej na nic się nie przyda, bo pszczoły takowych nie przyjmą. Trzeba ul taki odnieść o kilkadziesiąt kroków, a w jego miejsce postawić inny, w który wstawia się plaster z czerwem, z pszczołami na nim siedzącymi i matką dobrą z innego silnego ula lub małego roika wyjętą; ul należy tak ustawić aby oczko przypadało w to miejsce w którym było oczko ula odstawionego. Po przygotowaniu w ten sposób nowego ula, bierze się z ula odstawionego plaster po plastrze, pszczoły skrzydłem się zmiotają, a czyste plastry żeby na nich ani jednej pszczoły nie było, po zerznięciu główek trutniom, przenosi się do nowego ula i ul zamyka. Pszczoły nie mając w dawnym ulu żadnej roboty, powoli z niego wychodzą i przechodzą na dawne miejsce. Po paru dniach, zostanie tylko garstka pszczoł, którą się wymiata i wysypuje do jakiego silnego, oraz mającego dobrą matkę pnia, gdzie trutowki wyniszczone zostaną.

Baltazar Grabowski.

Suwałki w Lipcu 1877.

ZUŻYTKOWANIE OWOCÓW.

WINA OWOCOWE. (d. c.)

Jabłecznik i grusznik. Jabłecznik zwany inaczej cydrem, z wielu względów zasługuje na rozpowszechnienie wyrobu i użycia między wszystkimi warstwami społeczeństwa, gdyż jako napój jest tani, smaczny i zdrowszy, aniżeli wiele innych napojów spirytualnych. Dobry jabłecznik w smaku wyrównywa zwyczajnemu lekkiemu winu stołowemu, a posiada nadto jeszcze tę zaletę, że zawierając znaczną ilość kwasu węglowego, wpływa przyjemnie na orzeźwienie i ochłodzenie.

Chociażby wino owocowe służyć miało tylko dla klasy wyrobniczej, miałoby już ono dla całego społeczeństwa nieoszacowaną wartość, ograniczając pożałowania godne i demoralizujące skutki użycia wódki. Przemawiają za tem najdobitniej okolice, w których rozpowszechnił się wyrób wina z owoców. Jeżeli zaś znajdują się takie kraje, w których wyrób wina owocowego jest nieznany, chociaż według Pliniusza praktykowali go już Rzymianie, przypisać to należy ciemnocie ludu i niedość rozwiniętemu sadownictwu. Gdzie tylko upowszechnił się wyrób wina z owocu, tam zaraz rozszerzyła się hodowla drzew owocowych, gdyż podobny sposób użytkowania owoców okazał się najkorzystniejszym ze wszystkich. Do krain, w których wino owocowe rozpowszechniło się jako napój pomiędzy wieśniakami, należą Wirtembergja, część Badenji, Hessji, Nassau, okolice Frankfurtu, większa część Prus nadreńskich, wyższa Austria, Styrja, dalej kilka kantonów Szwajcarji, we Francji Normandja, Luksenburg, w Anglii hrabstwa Herefordshire i Devonshire i wiele okolic północnej Ameryki. Jeżeli wina owocowe mają służyć jako przyjemny i pożyteczny napój dla ogółu ludności, potrzeba wyrabiać je najprostszym sposobem, do czego postanowiliśmy podać niektóre wskazówki.

Wino owocowe, jako produkt spirytualnej fermentacji soków, różniących się między sobą zawartością cukru i kwasu, stosownie do użytych gatunków owocu, rozmaite posiada też przymioty. Chociaż w ogólności dojrzały owoc daje bez zaprzeczenia wino przyjemniejsze od niedojrzałego, można przecież wszystkie niedojrzałe i opadłe na ziemię frukta użyć z korzyścią do wyrobu cydru i zamienić je na dobry napój. Ponieważ opadłe z drzewa jabłka niedojrzałe, przez potłuczenie się nabywają więcej słodczy, należy więc pozosta-

wić pognieciony owoc przez dłuższy czas na powietrzu, celem spowodowania przemiany organicznej kwasów na cukier. W takim razie wyrób cydru ma nieoszacowaną wyższość nad każdym innym użytkowaniem owocu, gdyż opadły owoc, jak wyżej powiedziano, niestosownym jest do suszenia.

Podczas przygotowania moszczu, odbywający proces dojrzewania owocu, pozwala także na użytkowanie zimowego owocu w m. październiku przy zwyczajnej temperaturze 11—13° R. sprzyjającej bardzo szybkiej fermentacji zacieru. Wstawianie zacieru na powietrze potrzebnem jest tylko w razie użycia niedojrzałych owoców; zacier zaś zupełnie dojrzałych, powinien natychmiast być wyciskany, celem usunięcia szlamiastych części, które czynią cydr mętym i mdłym do picia.

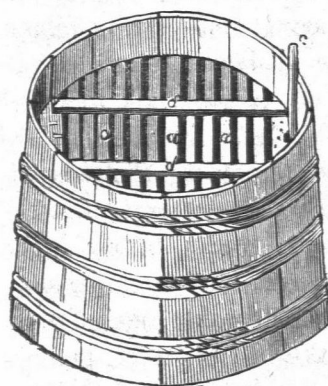


Fig. 1. Kadź fermentacyjna do wyrobu jabłeczniaka widziana zewnątrz.

W temperaturze —13° R. wycisnąć sok owocowy, zacząć bardzo szybko i gwałtownie fermentować z powodu obecności grzybków fermentacyjnych przyczyniających się do zamiany cukru na alkohol i kwas węglowy. Grzybki te inaczej drożdże, są to najprostszej organizacyji jednokomórkowymi roślinami, żyjącymi białko-

temi cząstkami płynów fermentujących i nazywają się fermentami. Winna fermentacja, jako pierwszy stopień przejścia w zgniliznę płynów zawierających w sobie cukier, pozostawiona sobie, przechodzi w dalszy stopień rozkładu w fermentację octową.

Celem zapobieżenia takiemu rozkładowi, wstrzymuje się dalszy przystęp powietrza do kadzi fermentacyjnej, za pomocą szczelnie przystających nakrywek, używanych także przy fermentacji wyciśniętych winogron. Im dojrzałszy owoc cieramy, tem szybciej powstaje fermentacja, a więc, tem staranniej należy więc unikać przystępu powietrza. Figury 1 i 2 przedstawiają do takiego użytku kadzie ze szczelnymi nakrywkami i uszczelnieniami, które dostatecznie objaśniają ry-

zelne zamknięcie kadzi, wymaga jednak w zabezpieczeniu jakiś przedstawia nam Fig. 2. Szpunt ten sam się podnosi pod nacisk wywołującego się kwasu węglowego, a skłonię się do punktu *b*, podnosi przykrycie, uchodzi przez otaczającą wodę w kierunku górnemu wypuścić płyn z kadzi, otwiera się dolny *c*, fig. 2-a, a płyn odcieka przez umieszczoną wewnątrz sitko metalowe. Pozostała zaś masa, wyciska się jeszcze pod prasą dla wyciszczenia z niej resztek soku. Z wielu przyzwyczajonych do rozgniatańia zasługuje najwięcej na polecenie okazany na fig. 4-ej frankfurcki młot do miażdżenia owocu, jako zalecany się konstrukcją, szybką działalnością i taniością, a także niezwykłej trwałości. Za pomocą korby i obrotowego, dwóch robotników wystarcza do prowadzenia w ruch ząbkujących się kół, nadających obrót najpierw ostrożnie walcowi, chwytemu wyspany do skrzyni owoc i rozmiążdżającego na drobne kawałki, a następnie gładkich w rozgniatających całkowicie. Przy pomocy rozgniatacza ustawionego na drewnianym stojaku i łatwo przenośnego, może 3-ch ludzi zebrać dziennie 120 cent. owocu.

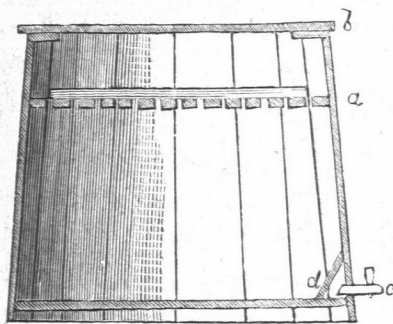


Fig. 2. Kadź fermentacyjna do wyrobu jablecznika, w przekroju.

wyciskania używa się jakiej bądź silniejszej mechanicznej prasy, mogącej służyć i do innych celów. Zacierem potrzeba owoc starannie wywypłukać w koszach i wielce na to zwracać uwagę, aby do zacieru nie dostał się żaden zgnilizny owoc, który nie tylko popsułby smak ale przyspieszył się zarazem do przyspieszenia fermentacji octowej. Wartość cukru w soku owocowym oznacza się pomocą pojedynczej wagi do moszczu (saccharimetru), która przy przyjętej za normę temperaturze ciepła płynu, wynoszącego 14° R. wskazuje ilość cukru w rozpuszczonym płynie na rozpoczęciu fermentacji, a zatem two-

żenia się alkoholu, zmniejsza się specyficzna waga płynu i nie można już dokładnie oznaczyć zawartości cukru.

Co do wyboru gatunku owoców właściwych na taki użytek potrzeba wiedzieć, że wszystkie gatunki jabłek, z wyjątkiem czysto słodkich, mogą być zużytkowane na jablecznik i dają dobry wyrób. Słodki owoc w pomieszczeniu z cierpkimi i zbyt kwaśnymi, jak np. z dzikimi płonkami, daje także dobry napój. Najlepszy jednak, nie ustępujący prawie w niczem winu, wyrabia się z szlachetnych, kwaskowo-winnego smaku gatunków jabłek, a mianowicie z wszelkich odmian renet, szczególnie zaś z borsztówek i francuskich szarych, oraz z karpentinów, pipinów i wielu innych gatunków, tak letnich jak i zimowych.

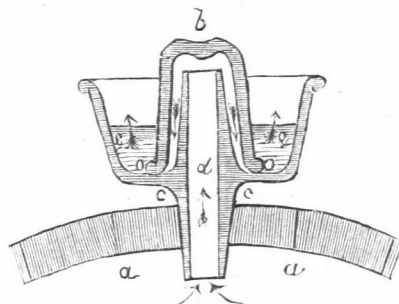


Fig. 3. Szpunt do kadzi fermentacyjnej.

Z gruszek dadzą się użyć do wyrobu grusznika, wszystkie prawie gatunki słodkich i słodkawych, w stosownym pomieszczeniu z cierpkimi gruszkami polnemi; ale najlepsze wino otrzymuje się zawsze z gatunków gruszek dojrzewających od końca września do października, które zdjęte wprost z drzewa, nie są jeszcze dość smaczne i zdatne do jedzenia. Jako ulubione gatunki, zawierające w sobie 11—13% cukru i 4—4½ kwasu, znane są: szampanówki, pustelniczki i pomarańczówki. Pod względem dojrzałości gruszek, należy szczególnie baczyć na to, ażeby nie były zbyt przestale t. j. uležałe. Po roztarciu powinny być zaraz poddane prasowaniu i wyciskaniu. W ogóle przyjąć trzeba za regułę, że nie należy czekać zupełnej przejrzałości wszystkich gatunków gruszek; wytrzymalsze tylko i później dojrzewające, mogą być przetrzymane przez kilka tygodni po zerwaniu.

Korzystny wpływ na dobroć wina, wywiera mieszanie gatunków. Tym sposobem wyrabiać można długo trwałe i czyste cydr, przez domieszkowanie gatunków zasobnych w garbnik, szczególnie do gatunków owocu dających mętny i pręd-ko psujący się napój. W latach obfitego obro-

dzenia owoców, należy do wyrobu napoju używać osobno gatunków kwaśnych i późno dojrzewających, z których otrzymuje się napój, mogący przetrwać 3—4 lat bez zepsucia, a nawet z czasem nabywa większej wartości; ze słodszych zaś owoców, można już używać cydr po upływie pół roku.

W ciepłych suchych latach zaleca się w czasie rozmiżdżania owocu, dolewać wody do 18%; mętny napój z niektórych gatunków owocu da się nawet tym sposobem naprawić, gdyż woda przyczynia się nie tylko do prędszej fermentacji i rozcieńczenia skoncentrowanej masy, ale dopomaga przyspieszonemu opadaniu na dno mętów i wyklarowaniu. Co się tyczy postępowania z wyciskaniem należy jeszcze dodać, że lepiej jest wyciskać sok w rozniecionym stanie, do jakiego doprowadza maszyna frankfurcka, niż w formie roztartej na miazgę masy owocowej, gdyż w ostatnim razie zbyt daje się uczuć w napoju surowy smak owocu. Wyciskanie zwykle uskutecznia się z pomocą prasy, jakkolwiek pozyskanie moszczu osiakiem z kadzi i spuszczeniem takowego kranem, a później dopiero wyciskaniem pozostałego miąższu, jest najlepszą metodą, zapewniającą otrzymanie najsmaczniejszego wina owocowego. Ten ostatni sposób postępowania, praktykuje się we

Francji, a obecnie gdzieś tam także w Wirtembergii. Przy prasowaniu odchodzi z początku sok wodnisty, który powoli staje się coraz słodszy; przy silnem tłoczeniu nabiera napój surowego smaku i traci słodycz, za co jednak zyskuje na trwałości. Wyrabiając wino na własną potrzebę, należy zatem wyciskać bardzo umiarkowanie. Do pozostałego miąższu dolewa się wody, rozciera się go powtórnie i po 12 godzinach otrzymuje się z niego dobry cienkusz. Rozumie się, że nie można wody dolewać za dużo, tylko tyle, ile potrzeba do dostatecznego zwilżenia miąższu, do czego wystarczy 20—25 pr. wody. Pozyskany

z osiakiem sok, fermentuje już w kadziach, otrzymany z prasowania, rozpoczyna fermentację dopiero w kilka dni po napełnieniu w beczki. Najlepiej jest napełniać beczki niezupełnie do samego wierzchu i zamykać je opisanym szpuntem. Częstki miąższu osadzają się pod wpływem silniejszej fermentacji na dnie naczynia i wyrzają drożdże. Po zaprzestaniu silniejszego wiązania się kwasu węglowego, beczki bijają się całkowicie szpuntami.

Chcąc otrzymać długotrwały i czysty napój, spuszcza się płyn w osobne zaraz naczynie, przebyciu silniejszej fermentacji i osadzenia drożdży. Jeżeli to nastąpiło we właściwym czasie, można zaniechać powtórnego spuszczenia drożdży na wiosnę. Że napój po odjęciu drożdży czasami kwaśnieje, to zdarza się tylko w ten

kiedy w nim jest woda i kiedy nie jest wystawiony na działanie powietrza. Piwnica gdzie fermentacja wina owocowego ma się odbywać, powinna być chłodna i ciemna, oraz wolna od wszelkich zapachów lub zgnilizny, kwaśnej kapusty i jarzyn. Do fermentacji owocowego, tak jak do wina zwykłego, powinny być użyte naczynia czyste, bez żadnej pleśni i wosku. Przeciekający moszcz w kadziach, utrzymujący się ciągle w stanie

i dla tego w

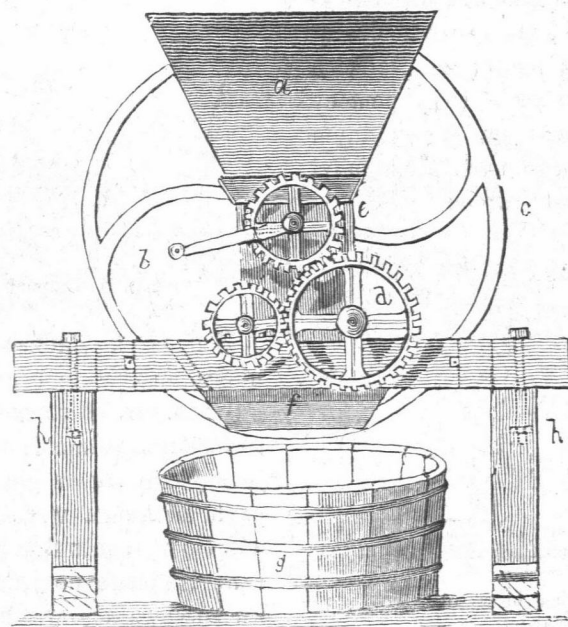


Fig. 4. Frankfurcki młynek do rozmiżdżania owoców.

wysychania dolewać należy.

Na codzienną potrzebę należy cydr utrzymywać w małych beczkach, gdyż napoczęty wino, utraci kwas węglowy, staje się mdłym i zetknięciu się z powietrzem, prędko kwaci. Staczanie wystawionego wina owocowego od siebie powinno używając kiszek gutaperczanych, unika się przez to zetknięcia z powietrzem.

Celem polepszenia cydru i zapobieżenia psuciu, zasługują na uwagę następujące sposoby: 1. Dodawanie cukru do burzliwej fermentacji, przez co napój staje mocniejszym i wytrwałym. Cukier kartoflany lepszym zaś jest na ten

zwyczajny buraczany lub trzcinowy, lepiej nadaje się do fermentacji i jest tańszy. 2. Przerwanie fermentacji usunięciem cieczy i powietrza, wydaje wino musujące, skoro nie się go w dobrze zakorkowane butelki i zastosuje podobne postępowanie jak z winem szamanskim. Przygotowany w ten sposób napój jest cenny. 3. Brak kwasu zastąpić można dołaniem kamienia winnego, rozpuszczonego w wodzie. Środek ten jest bardzo skuteczny w zastosowaniu do mętnych i słabych płynów. Używa się także do celu wytłoczenia z osadu wina czerwonego. Dodatek owoców zasobnych w garbnik, zapobiega ściemnieniu cydru i zmianie smaku, ze zmianą smaku napoju. 5. Jeżeli w chłodnym czasie

jesiennym buziwa fermentacja zadługo się przeciąga, zapobiega się ogrzewaniem płynu; używa się także w tym celu fermentu, składającego się z drożdży, z dodatkiem niewielkim mąki i miodu, rozrobionych na ciasto i zawieszonych w worku na sznurku w moszczu. 5. Tworzenie się pleśni w naczyniu, usuwa się pilnem dolewaniem lub przelaniem w małe naczynia, z których prędzej się pożytkuje. Oprócz opisanego tu sposobu wyrobu jableczniku, jest jeszcze wiele innych. Każda prawie okolica ma swoją właściwą metodę zastosowaną do miejscowych okoliczności; wystarczy jednak zrozumienie podanej przez nas metody, opartej na naukowej podstawie i wydającej dobre rezultaty przy niejkiej wprawie i rozważdze.

(d. c. n.)

ZAPASY SPIŻARNIANE.

Smażenie konfitur. W obecnej zasobnej już w owoce letniej, gdy każda skrzętna gospoia do pachnących, zapustnych, legumin wielkopostnych, placków, kanocnych i strucli wiljowych, jakoteż elegancji śniadań i podwieczorków, chcąc sobie zapas przygotować, zajmuje się przyspasabianiem truskałek, malin, porzeczek i t. p. letnich owoców, nie odleży będzie podanie łaskawym czytelnikom. Gospodyni doświadczonego sposobu smażenia konfitur, oraz konserwowania takowych.

Przyjętą jest zasada, smażenie konfitur w miednicach, co na kolor bardzo dobrze wpływa, jednakże gdy ktoś nie ma takowej, można użyć zwykłego *radla* świeżo pobielanego, z powłoką, która przy zdejmowaniu niektórych konfitur z ognia jest niezbędną. Konfitury które nie potrzebują prędkiego ognia, można nawet w kałennym tyglu usmażyć, jednak jest to niedogodność o tyle, że się wkrótce zużywa i innym zastąpić być musi.

Syrup robi się podług jakości cukru; jeżeli cukier jest dobry, rąbie się duże kawałki, nalewa 1 szklankę wody na pół kilograma cukru i stawia w chłodnym miejscu, aby się cukier rozpuścił zupełnie, gdyż z rozpuszczonych kawałków dopiero na ogniu cukrzeją konfitury. Jeżeli zaś gatunek cukru jest gorszy (jaki często się używa) wówczas należy do wody dodać, ażeby lepiej wyszumować przy dłuższym gotowaniu, od dobrego bowiem wyszumowania syropu zależy dobroć i trwałość konfitur.

Po wrzuceniu owocu zwykle obmytego zimną wodą na gorący syrop, należy bardzo uważnie szumować, najlepiej spodem łyżki aby nie zgnieść; mieszać w zwyczajny sposób nie można nigdy konfitur; w potrzebie wstrząsa się naczyniem.

Gdy syrop wylany na miseczkę nie rozplywa się lecz ścina, jest znakiem iż konfitura gotowa, wtedy wylewa się na dużą salaterkę, aby każda jagoda oddzieloną była z iostawia do zupełnego ostudzenia. Wychłodzoną konfiturę zlewa się ostrożnie do suchych słoików, okrywa bibulką zmoczoną w araku i zawiązuje papierem, a lepiej jeszcze użyć pęcherza, aby powietrze nie dochodziło, poczem stawia się w suchym miejscu, lecz nigdy tam gdzie są jakiekolwiek wiktuały.

J. D a

Smażenie malin. Wyczytawszy w Nr. 13 „Gospodyni Wiejskiej“ przepis smażenia malin, zachęciłam się aby przelać mój sposób bardzo łatwy i kilkoletniem doświadczeniem wypróbowany.

Wybrane maliny równej dojrzałości, odmierzyc na szklanki i wziąć tyleż cukru mialkiego albo piasku czyli mączki cukrowej. Następnie ułożyć naprzemian warstwami maliny i cukier w miednicze przeznaczonej do smażenia, t. j. na spód maliny dziurkami do góry, potem cukier znów maliny i t. d. Cukier powinien kończyć. Wreszcie postawić na dużym ogniu na kwadrans, dobrze odszumować i konfitura gotowa. Tak przygoto-

wane burzyć się przez rok cały nie będą. Jagody powinny być twarde i jednakowe a konfitury będą wyborne.

Jadwiga.

W rzędzie powszechniej praktykowanych sposobów użytkowania owoców, niepoślednie miejsce zajmują również tak zwane powidła, a nazwą tą określamy zwykle mięsistość owocu, oczyszczoną ze skórki, ziarn i wszelkich twardych składników, oraz zgęszczoną do pewnego stopnia, gotowaniem owoców w ich własnym soku. Warunki dobrych powideł są: smak przyjemny i zapach właściwy owocowi z którego wyrobionemi zostały; tudzież zdolność długiego ich zachowania bez zepsucia. Cierpki kwas śliwek lub jabłek zwłaszcza niedojrzałych, nieumiejętne ich smażenie, przydymienie lub przypalenie, niszczy ich przyjemny zapach, psuje smak, a niedostateczne odparowanie wody znajdującej się w owocach, powoduje w powidłach szybkie wywiązanie się fermentacji, która w końcu zupełnie je zepsuje. Dla uniknięcia tych szkodliwych a nieuniknionych następstw, należy brać owoce zupełnie dojrzałe, byle nie psujące się już, które nie okazują w sobie żadnego śladu kwasu, a jeśli będą właściwie dosmażone, czyli odpowiednio przez parowanie zagęszczone i w chłodnym a suchym miejscu przechowywane, bezpiecznie długi czas przetrwają. Zbyteczny kwas owoców jaki wywiązuje się skutkiem ich gotowania, najwłaściwiej usuwa się przez kilkakrotnie powtarzane gotowanie i ostudzanie.

Do gotowania powideł najwłaściwszy jest kociołek z dnem płaskim, może być miedziany niekoniecznie pobielan, ale nie należy w nim długo trzymać powideł ostygłych, kwas bowiem owocowy nie rozkładając miedzi na gorąco, łatwo ją rozpuszcza na zimno; pobielenie wreszcie na nicby się nie przydało, a nieprzeszkodziłoby kwasowi rozkładania miedzi na zimno. W czasie gotowania przestrzegać, aby boki kociołka nie były wystawionemi na mocne działanie ognia, przez co powidła mogą się łatwo przypalić, czemu zapobiegając należy powidła w trakcie gotowania nieustannie mieszać łopatką z drzewa białego, byle nie zawierało w sobie żywicy.

Powidła ze śliwek. Zwyczajnie przedsiębiorając tę czynność, nie odstępują jej i nie przygaszają ognia pod naczyniem, dopóki odrazu gotowania

nie ukończą. Powidła otrzymane w ten sposób będą zawsze kwaśne, ale kwas ten można o wiele zmniejszyć, smażąc naprzemian śliwki i znowu ostudzając. Najwłaściwiej robotę tę rozdzielić na kilka dni, w dzień śliwki podgotować, a przez noc dać im wystygnąć. Dla zobojętnienia kwasu dodaje się nieco dwuwęglanu sody, który najmniej zdrowiu nie jest szkodliwy.

Odgotowane śliwki, przebijają się przez gęsty przetak, aby się pestki i grubsze części pozostawiły, sok zaś przedniejszy przecisnął. Podczas ostudzenia gotowania, można dodawać sproszkowanego cynamonu, goździków, pokrajanych skórek cytrynowych i innych przypraw, jeśli kto chce mieć w powidłach ich zapach.

Tak ugotowane powidła w mniejszych ilościach przechowują się w garnkach glinianych, słojach szklanych, w większych zaś w baryłkach lub beczkach, które przykryte z wierzchu przetrzymują się w chłodnym a suchym miejscu. Dla zapobieżenia psuciu się, dość będzie z wierzchu posypać je nieco proszkiem kwasu salicylowego.

Powidła z jabłek. Ten rodzaj powideł nie w wszystkich okolicach kraju naszego jest znany, a przynajmniej wyrabianym, bo też i sadownictwo nasze coraz więcej chyli się do upadku, choć nigdy nie było na właściwym stopniu rozwoju, jak to widzieć się daje w całej niemal Zachodniej Europie. Powidła z jabłek są wybornego smaku, a cała sztuka dobrego ich przygotowania polega tak samo jak przy wyrabianiu ze śliwek głównie na przerywanem ich gotowaniu i studzeniu. Gdzie jest owocu obfitość, a trudna sprzedaż lub po cenach zbyt niskich, najwłaściwiej przerabiać je na powidła.

Dojrzałe zupełnie jabłka przekrawa się, większe na cztery, a mniejsze na dwie części; zepsute lub robaczywe miejsca starannie się oddzielają, ziarenka zaś i skórkę pozostawia się dla nadania przyjemnego zapachu powidłom. Tak pokrajane jabłka sypie się do kotła, dolewa trochę miedzykwej wody i gotuje na wolnym ogniu dopóki nie zmiękną; potem, wprzód niżeli przez gotowanie i mieszanie, w celu uniknięcia przypalenia, zupełnie się rozpląną, wlewa się do jakiego naczynia glinianego lub drewnianego, gdzie zupełnie powidła przez noc stojąc ostygnąć. Nazajutrz znowu się gotują, póki doskonale się nie rozpuszczą, poczem przeciskają się przez durszlak i sta-

dają jak poprzednio. Na trzeci dzień, gotują się aż do gęstości i chłodzą, przez co stają się na nowo nieco wodnistymi. Wkładają się teraz do garnków lub dziezek glinianych niepolewanych, w których mają być przechowywane i stawiają w piecu po upieczeniu chleba, aby zupełnie zgęstły. Przy końcu gotowania dodać można sproszkowanego cynamonu, goździków, gałki muszkatołowej, pokrajanych skórek pomarańczowych i t. p. przypraw, stosownie do gustu.

Powidła z gruszek. Wyrabiają się tak samo jak z jabłek, lecz że w ogóle gruszki mają owoc nieporównanie słodszy niż jabłka, otrzymane z nich powidła mają częstokroć smak drutki (mdławo-słodki); aby zatem tego uniknąć, należy dodać nieco przy gotowaniu winkowatych jabłek.

Powidła z czarnych wiśni. Oczyszczone z ogonków wiśnie, gotują się na wolnym ogniu, mieszając ciągle aby się nie przypaliły, następnie płyn przecedza się przez przetak, który osobno się odbiera, pozostałą zaś resztę przeciera, paruje do zgęszczenia, dodawszy nieco dwuwęglanu sody, dla strącenia z nich zbytętnego kwasu. Rzeczono, że powidła najglówniejsze mają zastosowanie przy wyrabianiu wiśniaku i w tym celu robią się również w podobny sposób powidła z dereni i malin dla otrzymania dereniaku lub maliniaku.

Powidła z bżowych jagód. Wyrabiane powszechnie powidła z jagód bżowych, mają kolor brunatny, a smak nieprzyjemny, przy zastosowaniu jednakże poniższej metody, tak przyjemnymi są w smaku, że ich nawet jako konfitury do najdelikatniejszych ciast i potraw użyć można. Trzeba tylko:

1° Taką jedynie ilość soku wyciskać, jaka w przeciągu dnia jednego odparowaną być może.

2° Same tylko dojrzałe jagody przeznaczać i zaraz po ich zerwaniu sok wygniatać.

3° Nie zostawiać jagód na kupie dłużej jak parę godzin.

4° Sok w płytkich naczyniach parować, biorąc na raz jeden nie więcej jagód jak ośm funtów, przytem mieszać i tak ogrzewać, aby się sok ciągle gotował.

5° Gdy już sok do gęstości ulepku doparuje, dodać pół funta cukru i znowu ostrożnie mieszając parować, dopóki nie nabierze właściwej powidłom gęstości.

Postępując tym sposobem, powidła bżowe nabędą pięknego fioletowego koloru, przyjemnego winkowatego smaku i tych przymiotów długi czas leżąc nie utracą. Przy wyrobie pomienionych powideł, pośpiech jest głównym warunkiem, aby zapobiedz wywiązaniu się fermentacyi, która w jagodach bżowych nadzwyczaj szybko następuje.

K.

KORESPONDENCJA.

OD REDAKCYI.

W. Pani Jadwidze K. w Koronówce przez Libawę. Katalog drzew, krzewów owocowych i ozdobnych z Zakładu ogrodniczego zwanego *Frascati* w Warszawie, przesłany będzie zaraz po ukończeniu druku.

W. Pani Wandzie Cz. w Daniszowie. Jako najlepszy dotychczas podręcznik ogrodniczy, możemy zalecić dziełko: *Warzelnictwo i Sadownictwo przez Lucasa*, wydane w tłumaczeniu w Warszawie. Obie te książki kosztują na miejscu w Warszawie Rub. 2 kop. 60.

W. P. Helenie M. w Trzydnicku przez Kraśnik. Sprowadzenie 1000 sztuk sadzonek żywokostu szorstkiego po 10 centimów szata, kosztować będzie 100 franków czyli po dzisiejszym kursie (rub. 7 kop. 80 za 20 franków) 39 Rubli. Najlepiej skoro

Sz. Pani wysła odpowiednią kwotę frankami wprost do p. Charles Petin *Vourey par Moirans (Jsére)* jak podano w Gospodynie, a p. Petin nadesła na koszt wprost z Francyi żadaną ilość od 100 do 1000 sztuk i więcej. Od żywokostu nie płaci się cła, ale przesyłka w ten sposób wymaga polecenia komus przeeksportowania na komorze na Granicy lub w Warszawie, i dopiero wysłania dalej. Pośredniczyć w sprowadzeniu chętnie będziemy, ale w takim razie przesyłając pieniądze p. Petin,

należy polecić adresować wysyłkę do Warszawy pod adresem Redakcyi Gos. Wiej. a my ztąd dalej Sz. Pani wysłamy: Koszt przesyłki z Francyi do Warszawy i dalej nie dadzą się wnieść naprzód obliczyć.

Ponieważ sadzenie chmielu uskutecznia się dopiero na wiosnę, radzimy więc na teraz przygotować grunt w jesieni, głębokiem spulchnieniem i obfitem nawiezieniem gnoju. W sprowadzeniu wysadków chmielowych na wiosnę, też pośredniczyć możemy wprost z Saacu. Można też sprowadzić pod adresem Henryk Melzer agent wysadków chmielowych w Saaz w Czechach. Dobrego podręcznika o uprawie chmielu jeszcze nie mamy. Przedmiot ten będzie szczegółowo opracowany w Gospodynie Wiejskiej, tym czasem możemy polecić broszurkę: *Praktyczna nauka o uprawie chmielu p. Saher'a* (u Gebetnera i Wolfa w Warszawie Rs. 1) wysła w tłumaczeniu z Niemieckiego.

W. P. Władysławowi K. w Grzyńcu. Można sprowadzić choćby tylko 100 sztuk wysadków żywokostu na tych samych warunkach i stosunkowej cenie, jak poprzedzająca objaśnia odpowiedź. Pośrednictwo chętnie przyjmujemy.

Zygmunt Jaroszewski.

Ponieważ otrzymujemy częste reklamacye o niedosyłanie N-rów „Gospodyni Wiejskiej” od prenumeratorek nie zapisanych w Redakcyjnej liście prenumeracyjnej, ale którym zapewne wysyłane były N-ra przez księgarnie lub kantory, za co nie jesteśmy odpowiedzialni, — prosimy zatem przesyłających prenumeratę przez księgarnie lub kantory, aby wyraźnie polecali takowym, przekazywanie wysyłania wprost z Redakcyi. W przeciwnym razie, reklamy o nie-doszłe N-ra należy adresować do kantorów lub księgarni przez które prenumerowano.

OGŁOSZENIA.

Przy nadchodzącej

Najwłaściwszej porze sadzenia

TRUSKAWEK

Jaka jest miesiąc Sierpień i Wrzesień.

Poleca się produkowane w Ogrodzie zwanym *Fraskata*, sadzonki truskawek wyborowych gatunków następujących:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Victoria. | 19. Perle Imperial Rastede. |
| 2. Margueritte. | 20. Belle de Seaux. |
| 3. Princesse Royale. | 21. Triomphe d'Holland. |
| 4. Louise Vilmorin. | 22. Blanche de Orleans. |
| 5. Comtesse de Marne. | 23. Amazone. |
| 6. L'Exposition de Chalons. | 24. Stirling Castle pine. |
| 7. Docteur Nicaise. | 25. Passe Partout. |
| 8. Ananasowe. | 26. Triomphe de Grand. |
| 9. Belle de Paris. | 27. Madame Raedcliff. |
| 10. Duc de Malakof | 28. Penelope. |
| 11. Abdelkader. | 29. Roseberry maxima. |
| 12. La Chalonnaise. | 30. Elisa Myatts. |
| 13. Melius. | 31. Napoleon III. |
| 14. Pauline. | 32. Oscar. |
| 15. Helene Janin. | 33. Ferdynand Gloede |
| 16. Sir Harry. | 34. Her Majesty |
| 17. Gabriele. | 35. Bricton white. |
| 18. British Queen. | |

Sadzonki wymienionych gatunków truskawek, nabywać można według wyboru w ilości nie mniej jak 10 kop. sadzonek po cenie 75 kop. za kopę. Adresować można albo wprost do Administratora Ogródu na Fraskacie ul. Wiejska Nr. 10, albo też za pośrednictwem Redakcyi „Gospodyni Wiejskiej”. Na koszt opakowania i przesyłki do każdego 10 kop. przesyła należy Rub 1.

Młody człowiek, znający dokładnie język ruski i polski, poszukuje zajęcia

Urzednika Gospodarczego

w Królestwie lub innych Guberniach Cesarstwa. Bliższa wiadomość w Redakcyi Gospodyni Wiejskiej pod literami J. Ł.

Są do sprzedania z wolnej ręki, zamiany na dobra Ziemske mniejszych rozmiarów, lub dom w Warszawie, w całości

lub pojedynczemi folwarkami

DOBRA ZIEMSKIE RUDZIENKO,

o godzinę drogi koleją Teres. od Warszawy oddalone.

Obszerność około 92 Włók, gruntu zwłaszcza na dwóch folwarkach **Rudzienko i Grembiszew**, bardzo dobre, lasy obszerne. Wysiew oziminy 370 korcy, z których 100 korcy pszenicy. Ogród angielski i fruktowy, najpiękniejszy w okolicy, oranżeryja i lodownia. Na miejscowej paszy, można tam utrzymać 150 krów pachtowych i 1000 owiec, nierachując inwentarza roboczego i jałowizny. **Torfowiska Rudzienkowskie**, zawierają sześć milionów korcy torfu najlepszego w Europie, jak o tem przekonywa analiza chemiczna Profesora chemii Wawerskiej. Był ten torf też, za taki uznany, na ostatniej wystawie rolniczej w Warszawie w 1874 roku i zyskał premii. Dotychczasowy właściciel gotów jest na jak **najkorzystniejszych** dla kupującego warunkach dobra **Rudzienko** czy to całością czy pojedyncze folwarki sprzedać, lub zamienić za dom w Warszawie. Między innemi, z przypadającej mu reszty szacunkowej nie żąda ani kopieiki gotówką, **aż po zupełnem uregulowaniu jego staraniem, hipoteki dóbr**. Osoby żące porozumieć się osobiście z Właścicielem A. Dzwonkowskim w tym interesie, raczą przesyłać mi swój adres, za pośrednictwem księgarzy **J. Okońskiego** w Warszawie, (ulica Miodowa), gdzie również mogą przejrzeć złożoną tam mapę dóbr, rejestr pomiarowy, listę własnoręczną akcjonariuszów, próby torfowe, opis szczegółowy dóbr Rudzienko.

NB. Ktoby chciał zbyć większą część majątku kolonistów, podzieliwszy na włóki, a dla siebie tylko główny folwark Rudzienko i wszystkie **torfowiska** zatrzymać, może to złatwić uczynić. Dotychczasowy właściciel może także zatrzymać dla siebie folwark **Zamienie** (27 włók) i przejąć stosunkową część całości długów tak, że tylko 65 włók byłoby przedmiotem sprzedaży.

PRENUMERATA:

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

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

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

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

Wychodzi dwa razy na miesiąc.

Numer pojedynczy kop. 25.

OGŁOSZENIA przyjmuje się po kop. 10 za wiersz szpaltowy lub za jego miejsce.

SKŁAD GŁÓWNY w Biurze Redakcyi „Gospodyni Wiejskiej” ulica Królewska № 25.

Celem uniknięcia zwłoki w otrzymywaniu pisma, uprasza się nadsyłać prenumeratę wprost do Redakcyi