



PISMO ILLUSTROWANE DLA KOBIET

poświęcone

GOSPODARSTWU DOMOWEMU

obejmujące

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

TREŚĆ: Rybactwo. — Gospodarstwo mleczne. Holenderskie urządzenia mleczarń (z drzeworytami). Wyrób serów — Sadownictwo. Jeżyny. — Ogrodnictwo warzywne. Kalafiori, Kawony i Ogórki. — Pszczolnictwo. — Rośliny włókniste. Trojeść (z drzeworytem). — Kucharstwo. Śniadanie. — Przeroby gospodarcze i spiżarniane. Zużytkowanie jeżyny. — Wiadomości bieżące. —

RYBACTWO.

Gospodarstwo rybne w kraju naszym pozostaje obecnie na niskim nadzwyczaj stopniu i ogranicza się wyłącznie do rybołówstwa. W miejscowościach w których poławiają się ryby, właściciele nie troszczy się bynajmniej, ażali się ryby mnożą lub nie, czy liczba ich się zmniejsza, czy mają odpowiednie dla siebie wyżywienie, lub jakie szkodliwe wpływy są przyczyną stopniowego wyjąłowienia się stawów. Dotąd bowiem nikt nie troszczy się o swoje stawy, a tem więcej o rzeczki i strugi przerzynające jego posiadłości, z których nieumiejąc ciągnąć właściwych korzyści i niepracując nad rozwojem racjonalnego rybactwa, z owych obszarów wody, mamy jedynie tyle zysku, iż zakwaszają nam grunta i psują łąki.

Postępowy w swem przekonaniu gospodarz,

o tyle zaledwie umiejący wyzyskać swe wody, gdy mu się uda wydzierżawić rybołówstwo za paraset złotych rocznie i otrzymać kilka lub kilkanaście funtów ryb tygodniowo na kuchnię, sądzi iż doszedł kulminacyjnego punktu, w tej gałęzi przemysłu naturalnego. O powiększenie jednak tej korzyści, o pomnożenie dochodu w sposób racjonalny nie stara się bynajmniej.

Nie przeszkadza to jednakże przy zdarzonej sposobności rozprawiać szeroko: o praktycznych sposobach hodowania ryb zagranicą, rozmnażania, polepszania, oraz krzyżowania gatunków. Targ za Żelazną Bramą w Warszawie jest tego najwymowniejszym świadectwem, gdyż cały towar wystawiany na sprzedaż w dnie piątkowe, wprowadzany jest przeważnie z sąsiednich Prus, bo

zaledwie z dwóch miejscowości kraju naszego, uczestniczą ryby w tej ogólnej sprzedaży. Wedle jednakże źródeł historycznych przekonujemy się, że ta gałęź gospodarstwa wiejskiego nie była obcą przodkom naszym. Literatura bowiem nasza o praktycznych środkach zakładania stawów, hodowania i rozmnażania ryb, z drugiej połowy XV i początku XVI stulecia, posiada kilka pism specjalnych, niebędących i dziś bez wartości. Również i w dawnych lustracyach, znajdujemy liczne wzmianki o stawach rybnych. Między innymi, lustracya zajętych w roku 1789, na skarb koronny posiadłości biskupów krakowskich, wykazuje w samym kluczu Kieleckim, piętnaście stawów rybnych i pięć zarybkowych, które dozorował oddzielnie ustanowiony oficjalista. Dziś w wymienionych powyższą lustracyą wsiach i folwarkach, nawet nie ma śladu bytności dawniejszych stawów.

Niegdyś w dobrach duchownych szeroko rozwiniętem było rybactwo, ale po przejściu ich w ręce skarbu upadło zupełnie, pozostawiając po sobie smutne jedynie wspomnienie lepszej przeszłości, w obec tak głośno sławionego postępu. Zapatrując się bowiem bezstronnie na dzieje rozwoju cywilizacyi bieżącego stulecia, przyznać musimy, iż postęp jakim słusznie szczyci się zachodnia Europa, u nas objawił się wyłącznie w częściej i pustej frazeologii, a w rezultacie wytępił lasy, wyjałowił grunta, wody, sady, ogrody, obory, kurniki, słowem przyprowadził do upadku cały zasób bogactwa naturalnego i w końcu zbudował koleje żelazne, dla ułatwienia przywozu z zagranicy tego wszystkiego, co możemy wyprodukować na miejscu u siebie, a nie produkujemy jedynie dla tego, że nam się nie chce, że nie myślimy co jutro będzie, troszcząc się zaledwie o dziś. Wszelka zatem praca podejmowana w tym kierunku, naturalnie taką jedynie potrafi przynieść korzyść, iż nas zaledwie wyżywić zdoła.

W ogólnym przeto interesie, potrzeba podnieść gospodarstwo rybne, zwłaszcza iż takowe poprowadzone racjonalnie bez wielkich mozołów i nakładów, jest źródłem znacznych dochodów, a obok tego dostarcza tanie, łatwe, smaczne i zdrowe pożywienie. Właściwie eksploatacyja przemysłu rybackiego, należy wyłącznie do atrybucyi gospodarstw męskich, z uwagi jednakże na nader trudne warunki w jakich się obecnie znajdują, nie jeden z zie-

mian nie zwraca nawet na to uwagi, jak korzyści mogliby osiągnąć z małym nakładem tę gałęź przemysłu naturalnego. Dla tego zamyślamy je w piśmie specjalnie dla pań przeznaczonem, w tem przekonaniu, iż przeświadczywszy się o ważności tego przedsięwzięcia, nie omieszkają nań zwrócić bliższej uwagi swych mężów ojców lub braci i tym sposobem przyczynić się nader skutecznie do podniesienia wszechstronnie zakłopotanych stosunków ekonomicznych, biorąc również i tę gałęź gospodarczą w swą niezawodnie skuteczną opiekę.

Sprzedaż ryb zawsze i wszędzie znajduje chętnych i łatwych nabywców, racjonalna zatem i hodowla zapewnia znaczne korzyści, dające się osiągnąć z małym nakładem. Najwięcej są poszukiwanymi karp, szczupak, lin i karaś, a między niemi karp przedstawia największe korzyści i d. tego produkcyja karpi, jest głównem zadaniem racjonalnego rybactwa.

Dla wychowania znacznej liczby karpi, potrzeba mieć trzy stawy przynajmniej. Pierwszy otarcia, ma być płytki i zarosły roślinami wodnymi, między którymi starać się potrzeba, aby miały wiele manny (*Glyceria fluitans*), karp, bowiem nie tylko składa ikrę na tych roślinach, ale chętnie zjada trawę manny i chciwie połyka jej ziarno. Samica ważąca dziewięć funtów, zawiera w sobie przeszło 600,000 ziarn ikry, stąd więc są na zwyczaj mnożne i rozmnożyłyby się znakomicie, gdyby żaby, jaszczurki wodne, kaczki oraz inne gatunki ryb, nie pożerały jego ikry.

Do tego stawu puszcza się kilku młeczaków i tyleż ikrzaków, czyli samców i samic, które zostawione w spokojności, wkrótce staw doskonale zarybia. Starać się należy, aby staw riprodowy był wystawiony na wpływ światła i ciepła słonecznego. Przypływ wody powinien być nieustanny, lecz nigdy z zimnych źródeł, a bowiem ciepła woda i światło słoneczne, są głównymi warunkami pożądanego bytu rybniej rodziny.

Nadzwyczaj szkodliwym dla ryb jest pojenie i pławienie w stawach riprodowych, a szczególnie karpiom w czasie ikrzenia, kiedy niszczy ogromne ilości ikry deptaniem po niej lub zanieczyszczeniem takowej, odchodami. Dla tego starając się należy, aby przynajmniej w przeciągu Maja, Czerwca, Lipca i Sierpnia, spokojność stawów

nie była zakłóconą. Stawy do których drapieżne ławy mają przystęp, nie są odpowiednio do rozplodu karpiego, gdyżby im szkadzały w czasie tarcia się, a oprócz tego pochłonięłyby wielką ilość ikry. Woda w stawie rozplodowym powinna mieć jednolitą sokość, inaczej ikra, którą karpie w gruzłach sadają, łatwo ulegnie zepsuciu. Ciepło słoneczne powinno wylęgać jajka, leżące w długim szeregu nad brzegiem.

Gdyby staw rozplodowy miał obszerność jednego morga, wtedy wystarczą cztery ikrzaki i dwa łaczaki do zarybienia, w stawie mniej niż pół morgi obszaru mającego, potrzeba tylko mieć jednego mlecza i dwóch ikrzaków, w stawach o mających więcej rozległości niż morgę, nie trzeba więcej ryb rozplodowych jak tyle ile wyżej powiedziano.

Wylęgła młódzież, jeśli jej nie zbywa na powolnym, w końcu roku dobiega wzrostu około pięciu cali, później jednakże nie rosną tak prędko.

Po upływie roku, narybek po spuszczeniu wody, przesadza się do drugiego stawu, w którym zostaje dla wyrosnięcia przez lat dwa, a po upływie tego czasu, przenosi się do trzeciego stawu, w którym pozostaje do wyprzedzania lub użytkowania.

We wszystkich w ogóle zarybionych stawach przestrzegać należy, aby w lecie gdy piorun w staw uderzy, natychmiast wodę zeń spuścić, świeżej napuścić, a przynajmniej na jedną sto świeżej do pozostałej dodać, a to najpóźniej po przeciągu sześciu godzin, inaczej ryby usną bez względu, czy staw jest wielki lub mały. W każdym grzmocie potrzeba zatem zajrzeć do stawu, a gdy się nad brzegami okazuje masa białej piany, podobnej do saletry, jest to oznaką, że piorun w staw uderzył. W porze zimowej, gdy mroz wodę ścina i lód staw zaczyna pokrywać, należy porobić gęste przereble, gdyż ryby z braku powietrza łatwo by posnąć mogły. Dla rownia ryb, konieczne wypada utrzymywać rozplodowe w stanie czystym; stawy zaś przynajmniej co piętnaście lub dwadzieścia lat wymieniać, inaczej bowiem ryby podlegną chorom.

Karp należy do istot nadzwyczaj żarłocznych, mimo to chów jego nie wymaga znacznych przestrzeni, gdyż może być utrzymywany w wiel-

kiej ilości nawet w niezbyt dużym stawie lub sadzawce, jeśli tylko ma obfite pożywienie, a którego dostarczyć mu można: sypiąc ślód, rzucając kartofle, banie lub dynie, albo też pędraki, chrabąszcze, jak również wszelkie gatunki liszek i gąsienic. Karmione w ten sposób karpie nadzwyczaj szybko rosną, tuczą się i dają bardzo smaczne mięso.

Obok tych wszystkich dodatnich przymiotów, karp ma jednak tę ujemną stronę iż nadzwyczaj łatwo się wyradza, a nawet karaś miesza swój mlecz z ikłą karpia, z której powstają mieszańce znane pod nazwą karp-karaś. Praktyczni hodowcy pomiędzy wielu odmianami, dają pierwszeństwo do rozplodu temu, który ma grzbiet wzniosły, brzuch cokolwiek odęty i czerwone kropki na pletwach. Kto chce zatem hodować karpie aby z nich miał przychód, powinien do rozplodu wybierać długie, wyrosłe, pięcioletnie okazy, nie mające żadnej wady, do których nawet zbyt duża tłustość się zalicza.

Wyłączyć od rozplodu wypada takie, które okazują skłonność do rozmnażania przed piątym rokiem wieku swego, jak również i te które w trzecim roku mają brzuch wielki i są miękkie w dotknięciu, które w skutku uderzenia zostały uszkodzone i plamy dostały, albo też zbyt krótkie i o wysokim grzbiecie, gdyż potomstwo z podobnych osobników zawsze bywa niekształtne i karłowate.

W ogóle w racjonalnej hodowli ryb, szczególnie należy zachować następujące warunki, które niegdyś przez b. Komisję Spraw wewnętrznych podaniem zostały do publicznej wiadomości.

1. Ochraniać ryby od połowu w czasie ich tarcia; gatunki ryb złowione w niewłaściwym czasie, wpuszczać napowrót do wody.

2. Nie używać w połowie ryb trucizny, wędk, ości i fuzyi.

3. W stawach i jeziorach zachowywać i pielęgnować pewną liczbę ryb, stosownie do miejscowości tak zwanych starostów wodnych, to jest ryb największych w swoim gatunku; te bowiem od spustu do spustu, od połowu do połowu, nie tylko nie przechodzą winny.

4. Narybek celniejszych gatunków ryb, nie powinien być wylawiany, to jest ryb zbyt małych, a tem samem właściwego smaku jeszcze nie mających.

5. Dla ochrony od wytępienia narybku karpi i innych cenniejszych przez drapieżne gatunki, tam gdzie miejscowość pozwala, to jest, gdzie kilka stawów po sobie następuje, należy drapieżne gatunki, a mianowicie: szczupaki, okunie i sandacze z górnych stawów powyławiać i do najniższego poprzemnieść. Do tego także stawu przeprowadzić należy drobne gatunki białorybu, jako potrzebny żer dla drapieżnych.

6. Żaby w stawach i jeziorach zjadaniem ikry do wrybienia wód przyczyniające się, starannie wytępiać należy. Z tego samego powodu chowania przy tych stawach kaczek ikrę wyjąławiających, jak najmocniej unikać. Węże zaś wodne,

pokryte łuską ostro grzbiecikowaną, barwy żółtej lub oliwkowo szarej z czarnymi plamkami i bardzo wyraźnymi, dwiema żółtymi plamkami na głowie, jako wyłącznie żywiące się żabami wodnymi, oszczędzać należy.

My zaś dodać jeszcze winniśmy, że moczenie lnu i konopi w stawach, jeziorach i rzekach głównie przyczynia się do wrybienia wód, ja wywierające najszkodliwszy wpływ na zdrowie i życie tych istot. Dla tego to w wielu krajach a mianowicie w Prusach, przepisy administracyjno-policyjne, zabraniają moczenia tych roślin w wodach zarybionych, co jednakże u nas dotychczas nie jest jeszcze uwzględnionem.

GOSPODARSTWO MLECZNE.

HOLENDERSKIE URZĄDZENIA MLECZARŃ.

Odkąd zwrócono więcej starań i uwagi na gospodarstwo mleczne, powstały wielorakie odrębne metody zbierania śmietany, których trzymają się z całą ścisłością w różnych krajach oddawna lub dopiero w nowszych czasach. Zapoznanie się ze sposobami najwięcej używanymi, spodziewamy się z wielorakich względów będzie pożyteczne i sądzimy nawet, że każdej z postępowych gospodyń, systemy te nie powinny być obce. Temi względami powodowani, podamy tu z kolei na większą zasługującą uwagę, a mianowicie:

Holenderski sposób zbierania śmietany. Na obszernych nizinach Holandyi, rozciągających się ku

brzegom morza północnego, oddawna starą metodą przerabiano mleko na masło i sery, i do tak wysokiego stopnia udoskonalono tę gałąź gospodarstwa wiejskiego, że Holandia przez długi czas słynęła będzie za wzór pod tym względem. Jeżeli

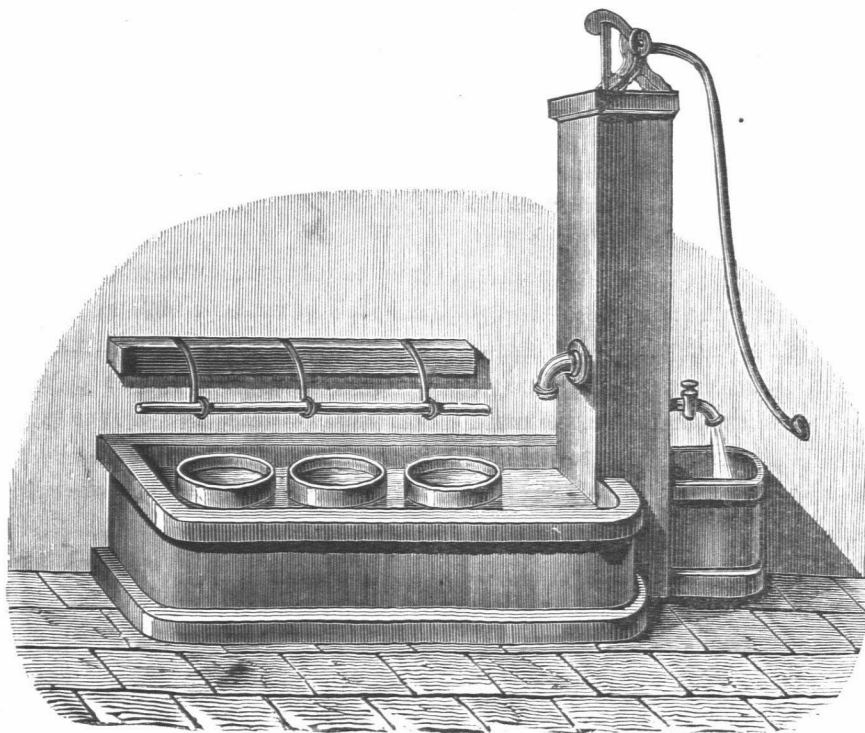


Fig. 1.

ne mleko, czy to wydojone w oborze, czy na wisku, przecedza się po raz drugi, wlewa do mosiężnych lub miedzianych wewnątrz

ne i ustawia lub zawiesza w kąpielu wodnej, celem szybkiego ochłodzenia, a to w sposób wyobrażony na Fig. 1-a lub 2-a.

Jak na rycinie Fig. 1 spostrzegamy, nad korytem z wodą, umieszczoną jest poręcz do opierania się przy wstawianiu i wydobywaniu naczyń mlekiem. Na rycinie Fig. 2-ga, przedstawia się kryty zbiornik z wodą do chłodzenia mleka, przykrywający się drewnianą przykrywą. Koryta

wodę połączone ze studnią jak na Fig. 1, umieszczone bywają zwykle w mleczarni, gdy tymczasem murowane zbiorniki jak na Fig. 2 przy oborze.

Skoro ciepłota mleka spadła do 5° Cels. co wymaga krótszego czasu stosownie do okoliczności, co przeciętnie trwa 1½ do 2 godzin, natenczas mleko przenosi się do piwnicy, nalewa lub czerpie w naczynia przeznaczane do zbierania śmietany.

Te ostatnie dawniej wyrabiano z drzewa lub gliny wypalanej i bywały wysokie, teraz zaś używają powszechnie wanierek płaskich podługowatych, długich na 78—90 centymetrów, szerokich na 47—58 ctn. i 14—15 ctn. głębokich, z wytartym brzegiem z blachy niedzianej niepobielanej. Fig. 3). Mleko wypełnia waniereki na głębokość 10—13 centym (4 do 5½ cali.)

Piwnica na mleko zagłębiona w ziemię tylko na 2—3 stóp, powinna być chłodna; wysokość jej zmienia się na 2—2½ metrów, a oświetla się ją ma oknami. Dokoła przy ścianie znajduje się niskie podmurowanie, po nad którym umieszczone są niekiedy jeszcze 2 lub 3 drewniane pulki na umieszczenie naczyń z mlekiem, jak uwidocznia rysunek. (Fig. 4-ta).

Co do obszerności piwnicy, liczy się na jedną krowę przy holenderskim sposobie zbierania śmietany: 1—1½ metra kwadratowego podstawy piwnicy i 2—3 metr. sześciennych przestrzeni. Temperatura w piwnicy ma wynosić 12—15° Cels. Cały czas do wydzielenia się śmietany trwać ma 24 godzin, licząc od chwili nalania mleka; śmietanę zbiera się dwa razy t. j. co 12 godzin, sądzą bowiem że przez dwukrotne zbieranie, więcej się

otrzymuje masła aniżeli przy jednorazowym.

Zbieranie to które uważają za czynność ważną ze względu na dobroć masła, dokonywa się zwyczajną drewnianą warzączą wte dy, gdy śmietana zupełnie dojrzała. Opowiadają, że pilne mleczarki w Holandyi, nie dają się odstrzążyć burzą i w nocy nawet kilkakrotnie zaglądają do mleka, aby uchwycić właściwą chwilę zbierania śmietany. Dojrzałość

śmietany ocenia się jej smakiem, a prócz tego tem, że przy zagłębieniu palca w śmietanę, nic z niej na palcu nie zostaje, jak niemniej, że chude mleko nie występuje na wierzch, chociaż warstwę śmietany przebijemy nożem. Zebrana śmietana umieszcza się w starannie zrobionych i czysto utrzymywanych drewnianych wiaderkach, objętych obręczami mosiężnymi i opatrzonych przykrywą zdejmującą się lub na za-

wiasie przytwierdzoną. W naczyniu tem śmietana pozostaje dopóki nie uzbiera się jej dosyć do zrobienia masła, lub dopóki dostatecznie nie zgęstnieje. Stopień zgęszczenia poznaje się potem, gdy w niej długa i cienka drewniana łyżka stanie. Jeżeli w lecie śmietana nie gęstnieje dosyć prędko, przyspieszają to, przez dodanie niewielkiej ilości maślanki; w zimie zaś

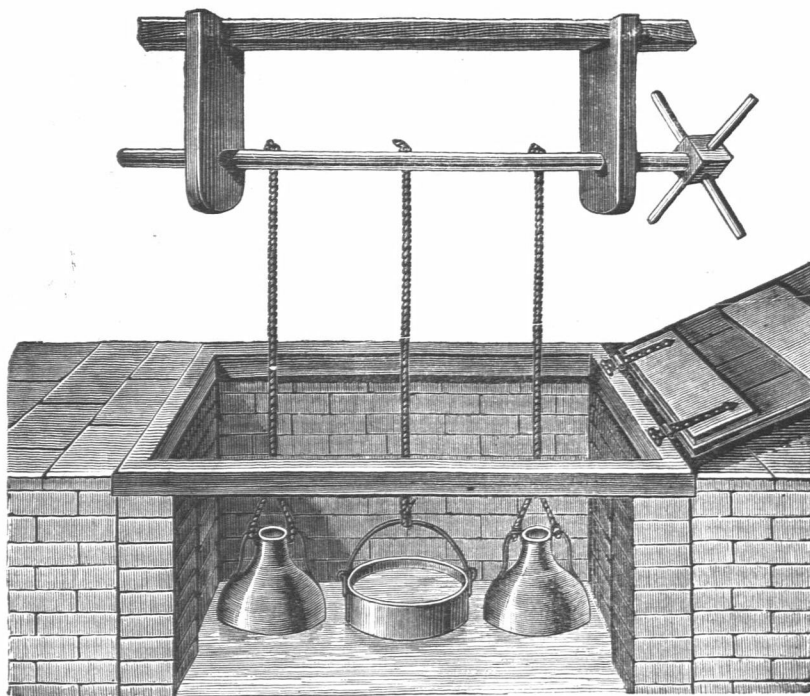


Fig. 2.

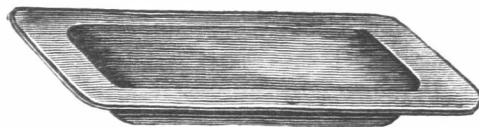


Fig. 3.

przyspieszają dojrzanie śmietany przez lekkie jej ogrzanie, umieszczając wiaderka na odpowiednio w tym celu zbudowanej fajercie z węglami, podobnej do tych jakich używają kobiety do ogrzewania się, albo też stawiają naczynia na rozgrzanej blasze.

Przy tej metodzie postępowania, niepomysłną dla dokładnego wydzielania masła czyli tłuszczu mlecznego jest ta okoliczność, że rozpoczęte wydzielanie

się śmietany podczas ochłodzenia mleka ulega zakłóceniu i przerwie przez przenoszenie mleka

z kąpieli wodnej do piwnicy i przez wylewanie lub czerpanie mleka w naczynia, służące do rania śmietany. To też zdaje się, że prze-



Fig. 4.

Naczynia mleczne w Holandyi, malują zwykle na zewnątrz olejnymi żywymi barwami.

WYRÓB SERÓW.

Wyrabianie sera polega w ogóle na wydzieleniu sernika (kazeinu) z mleka i oddzieleniu go od serwatki, poczem sernik soli się, zaprawia korzeniami, zabarwia, układa w formy, wyciska i zostawia do dojrzania, przez co nadaje się mu rozmaity wygląd, twardość i smak.

Od różnic w postępowaniu dotyczącem sposobów przerabiania, zawisła jakoś najrozmaitszych znanych w handlu gatunków serów. Przedewszystkiem jednak odróżnić należy dwie główne grupy jakoto: sery z mleka *kwaśnego* i *słodkiego*.

Dotychczas nie posiadamy dostatecznej znajomości przyczyn działających przy przerabianiu sera, ani też skutków jakie one za sobą pociągają. Mamy jedynie cały szereg wskazówek z praktyki poczerpniętych, do przygotowania rozmaitych gatunków serów i wiemy, że charakterystyczne cechy i właściwy swoisty smak każdego rodzaju sera, zależą od jego dojrzewania.

Wiemy dalej, że to dojrzewanie stanowi właś-

ciwie rozkład sernika, tłuszczu i cukru mlecznego, na rozmaite powiększej części lotne produkty, jak kwas masłowy, walerjanowy i kopronowy, siarko-wodór, amylamin i amoniak, jak niemi na niektóre nietlotne ciała, jak: leucyna, tyrozyna i aposedyna. Wiemy również, że z pomiędzy produktów rozkładu, amoniak rozpuszczając w cieci sernik, nadaje niektórym serom przezroczystość.

Z tem wszystkiem nie jest nam wiadomo, o używane przy wyrabianiu serów rozmaite metody przyczyniają się do powetowania jednych drugich produktów rozkładu. Dla tego to, na dziś nauka fabrykacji serów, ograniczać musi przeważnie na zestawieniu wskazówek praktycznego ich wyrabiania, z pomiędzy zaś mówić będziemy tylko o przepisach, odnoszących się do najbardziej upowszechnionych i charakterystycznych gatunków serów.

Sery z mleka słodkiego. Do wyrabiania z mleka słodkiego, używa się mleka świeżego

anego. Sernik strąca się czyli ścina do-
 zen podpuszczki. W tym rodzaju, odróżniamy
 jakie sery: 1) miękkie i wilgotne, i 2) twardsze
 poche. Różnica polega na tem, że dla sera mięk-
 go, sernik strąca się z mleka w niskiej tempera-
 wie i takowy nie poddaje się żadnemu lub też
 łożo małemu tylko ciśnieniu, gdy tymczasem
 sera twardego, mleko strąca się w wyższej
 temperaturze i sernik silniej naciska.
 Ależnie od różnego stopnia twardości, sery te
 mogą być jednakiej wielkości; sery miękkie
 są rzadziej się mniejsze, twarde zaś o ile mo-
 wielkie, aby stosunkowo niewiele tracić na
 ze.

SERY MIĘKKIE KROWIE.

er francuzki ze śmietanki. Ser ten należy po-
 ić na pierwszym miejscu, jeżeli w ogóle ma

się on serem nazywać; właściwie bowiem jest to
 twaróg, przygotowany ze słodkiej śmietanki.
 Wedle *Villeroi'a*, ser ten zwany *fromage à la crème*
 przyrządza się w następujący sposób: Mleko świe-
 że w ilości 8 — 10 kwart zmieszane ze słodką
 śmietanką, strąca się w przeciągu trzech kwadran-
 sy podpuszczką, poczem kawały sernika nieroz-
 drobnione, wkłada się w okrągłą dziurkowatą for-
 mę wyłożoną cienkiem płótnem, pokrywa masę dre-
 wnianym krążkiem i obciąża nieznaczny ciężar-
 kiem. Płótno zmienia się co godzina przyczem ser
 należy odwracać.

Skoro ser daje się bezpiecznie ująć rękami, wy-
 jmuje się go z płótna i kładzie na liściach (najle-
 piej jesionowych) lub na słomie. Ser taki zachowuje
 się świeżym przez 8—14 dni. Jeżeli chcemy
 go dłużej przechować, należy go cokolwiek posolić.
 (d. c. n.)

SADOWNICTWO.

JEŻYNY.

owszechnie a niesłusznie wzgardzonym u nas
 ewem rodzimym jest jeżyna, rozrastająca się
 69) rodznie po zaroślach, nad brzegami lasów
 wy płotach. Pochodzi to myślę z tej głów-
 przyczyny, że w ogóle użytkowanie jej owo-
 mało jest znane, jakkolwiek w gospodar-
 ie domowem, pod wielu względami prawdziwy
 ynieść może pożytek. Wiadomo bowiem, że
 agód jeżyny mogą być wyrabiane wyborne
 serwy, nalewki i wino jeżynowe.

wracając uwagę na pożytek jaki krzew ten
 ynieść może, najpierw zapoznamy się tu z je-
 uprawą, która jest bardzo pojedynczą i w każ-
 razie dobrze się wynagradza.

jeżyna zaliczająca się do rodziny różowatych,
 roślina, jak już wspomnieliśmy, w wielu
 miejscowościach naszego kraju dziko rosnąca,
 0) dygach koleczastych, czasem ścielących się,
 listkami 3 lub 5-cio listkowymi, o kwiatach
 arwonych lub białych i o jagodach purpurowo-
 arnych, gładkich i lśniących. Z wielu odmian
 uprawy w ogrodach zalecają się najlepiej
 wo upowszechniające się gatunki amerykań-
 e, (*rubus americanus*) jako zapewniające bar-
 o obfite zbiory.

Wszelkie odmiany jeżyny, do powodzenia upra-
 wymagają w ogóle ziemi żyznej, a najlepiej
 są się na lekkich glinkach i gruntach mar-
 owych, zarówno w miejscach otwartych jak

i nieco ocienionych. Wyjątek stanowi tylko
 odmiana wyszczególniana nazwą *maliny północnej*
 (*rubus arcticus*), która porasta na ziemiach ba-
 gnistych i pojawia się u nas głównie w powie-
 cie Wiłkomirskim; kwitnie czerwono, wydaje fio-
 letowo — czerwone jagody pachnące i odznacza
 się wybornym smakiem.

Rozsadzanie uskutecznia się w późnej jesieni lub
 wczas na wiosnę w ten sposób, że młode krze-
 wy do 7 cali na wysokość skrócone, sadi się
 w odległości 1½ do 2 metrów jedne od drugich
 przy ścianach, albo też w szpalerach w miejscu
 odkrytem. Po zasadzeniu, podlewa się krzewy
 obficie i powtarza się takowe kilkakrotnie w mia-
 rę potrzeby w śród lata, albo też celem utrzy-
 mania wilgoci w porze letniej i zarazem ochro-
 ny w zimie, wyściela się międzrzędy mchem.

Pielęgnowanie podczas wzrostu, polega na nie-
 dopuszczaniu zachwaszczenia, na głębokiem spul-
 chnianiu między rzędami i podlewaniu 2 do 3
 razy w ciągu lata, gnojówką na pół z wodą roz-
 puszczoną, w czasie chłodnym i wilgotnym, prze-
 znacząc po parę kwart pod każdy krzak, a wle-
 wając takową w rowki w tym celu dookoła krza-
 ku, w odległości 7 cali wyrobione.

W jesieni przeredza się krzaki wycinaniem,
 pozostawiając najsilniejsze gałązki, które również
 skróca się o ⅓ ich długości. W tymże czasie
 okopuje się krzaki dookoła i obkłada dostatnio

przegniłym gnojem stajennym, najlepiej świńskim.

Rozmnażania dokonywa się: zasiewaniem nasienia w zimowych inspektach, rozsadzaniem korzeni $1\frac{1}{2}$ do $2\frac{1}{2}$ cala długich, rozdzielaniem i sadzeniem odrośli korzeniowych, albo też przez odkładanie, czyli przyginanie do ziemi gałązek, wypuszczających wtedy nowe korzenie.

Niektóre odmiany z pełzającymi po ziemi odnogami, same wypuszczają korzenie i w ten sposób nowe tworzą krzaki. Inny system uprawy, praktykuje się jeszcze w ten sposób, że rozsadza się krzaki w rzędach $1\frac{1}{3}$ do $1\frac{2}{3}$ metra odległych, a rośliny w odległości 1 do $1\frac{1}{2}$ metra wzdłuż rzędów. Następnie pomiędzy każde dwa krzaki, wbija się palik $\frac{2}{3}$ metra (28 cali) wysoki i od jednego palika do drugiego przeciąga się foremną sieć, po której pięć i rozpościerać się będą łodygi. Wiadomo jest wreszcie, że jeżyna daje się zastosować do two-

żenia żywopłotów, przedstawiających tę korzyść iż zapewnia zarazem użytkowanie z jagód.

Do najlepszych odmian jeżyny zalicza się amerykańska Lawton i New-Rochelle, a po tej dopiero, zasługują na zalecenie: Wilsona Early, Géant, Kittatinny i Dorchester, wszystkie prosto w górę rosnące odmiany.

Ktoby zechciał uprawę jeżyny na większe przedsięwzięcie, co w każdym razie dobrze wynagradzać się może, ten najlepiej gdy uprawiać będzie tak zwane jeżyny ogrodowe, które są odmianą dziko-rośnących z wielkimi czarnymi, przyjemnego smaku jagodami, albo też nowe wypróbowane gatunki amerykańskie, zapewniające zbiór przechodzący oczekiwania.

Zwraca się tu jednak jeszcze tę uwagę, aby w uprawie amerykańskich gatunków, wyniszczać starannie boczne wypustki korzeniowe, co najlepiej dokonywa się głębokim między rzędami przekopywaniem.

OGRODNICTWO WARZYWNE.

Ponieważ nie wszystkie gospodynie mogą mieć inspekta, w których mogłyby mieć wczesne flance kalafiorów, ogórków, kawonów i t. p. nowalii, przeto podaję tu rady tylokrotnie przezemnie doświadczone.

Kalafiory. Jeżeli na wczesne, to w Marcu nasypać dobrej ziemi (przygotowanej w jesieni na rozsadniaki) na miskę dużą, w której dnie powinien być przekreślony otwór, posiać kalafiory dość gęsto, przysypać ziemią lekko, przykryć szmatką i po gałganku polewać wodą nie zbyt zimną, ile razy będzie tego potrzeba. Postawione przy oknie, od czterech do sześciu dni kalafiory powinny zacząć wschodzić jeśli nasienie dobre, a wtenczas trzeba szmatkę odjąć, i skoro wszystkie zejda, należy je przesadzić, bo zwykle roślinki te zbyt wybujałyby w cienkie łodyżki. Na ten cel bierze się szufladkę łokieć długą a pół łokcia szeroką i pół łokcia wysoką, dla tego nie zbyt dużą, aby nie była ciężką do przenoszenia. W szufladce nakłada się gnój koński ciepły, troszkę uciskając, do połowy, drugą zaś połowę nasypuje się ziemią dobrą, (ziemia powinna być na kilka dni pierwszej przyniesioną aby się wygrzała i przesuszyła jeśli zbyt mokra) potrząsa lekko szufladką, aby później flance zbyt nie zapadały i przesadza w ten sposób: brząc lewą ręką za listeczek, a prawą podkopywać korzonek nożykiem, żeby się roślin-

ka nie wyrwała a wyjmowała, w szufladce zrobić dołek tymże nożykiem dość głęboki, aby się cała roślinka zachowała, a tylko listeczki na wierzchu zostały, poczem obcisnąć z lekka i tym sposobem wszystkie flance poprzysadzać dość gęsto; można cal jedna od drugiej. Do trzech dni już się przyjmą. Teraz ile razy będzie dzień ciepły, lub deszcz ciepły, trzeba je wynosić na dwór, a na noc wnosić. Wczasie dni śnieżnych lub słotnych, może rozsada stać przy oknie choćby kilka dni, byle nie w zbyt ciepłym pokoju. Polewa się ile razy będzie sucho, ale polewa zawsze ostrożnie, nisko trzymając naczynie z wodą, gdyż lejąc z góry roślinki się pozalewają. Gdy już rosada będzie w pięciu listkach, trzeba ją sadzić w grunt. Jeśli w ogrodzie jest ziemia pulchna, to tylko ją podgnoić drobnym gnojem, przekopać głęboko i porobić dolki na pół łokcia głębokie, a na pół łokcia oddalone od siebie i nalać w każdą j.

wiadro wody, a to dla tego, że kalafiory lubią wilgoć ze spodu. Skoro woda wsiąknie, wysypać ziemię z dolków wyjętą, ale nie zupełnie pełną, flance powinny siedzieć w dołkach. Wszystkie przesadzone flance powinno się podlewać, trzymając wodę nisko, lejąc tylko pod korzeń, a nie z góry na liście, bo tym sposobem roślinki się zalewają i giną. Jeśli wiosna sucha, to trzeba podlewać po trochu każdego dnia pod wieczór, a jak

już dobrze podrosną osypuje się pod same li-
stki. Na kalafiory o ile można wybierać miej-
sce zasłonięte od północy i zachodu, w nizkiem
położeniu. W grunt wysadza się w Maju kiedy
obawa przymrozków minie.

Jeżeli ziemia w ogrodzie jest twarda, glinia-
sta, nieodpowiednia dla kalafiorów, to trzeba
kopać głębsze dołki, przynajmniej na łokieć głą-
bokie, tylko nie szerokie w górze, w takich sa-
mych odstępach, ponalewać wody po wiadrze, na-
kłaść gnoju owczego, udeptać, do połowy na
wierzch nasypać ziemi lepszej, a jak nie ma to
wydobytej z dołków i sadzić rozsadę. Dobywa się
rozsadę ostrożnie łopatką, aby korzeni nie osypać
z ziemi i sadzić po jednej w dołku, obciskając ręką
i polewając dopóki się nie przyjmie. Sadzić trzeba
pod wieczór, albo w dzień pochmurny. Jeżeliby
jeszcze fłance podrosły, to jeszcze osypać i czy-
sto z zielska opielać, a tak postępując otrzymamy
kalafiory wielkie i obficie obradzające.

Na późniejsze kalafiory zasiewa się rozsadę w Ma-
ju, w ciepłym rozsadniku i zawsze na noc nakrywa
matą, a jak rozsada wyrośnie, rozsadza się w grunt
w dołki tak samo jak poprzednio z gnojem lub bez
niego, polewa, oczyszcza z zielska, a będą kalafiory
do późnej jesieni. Gdyby w jesieni były już zimna,
a na kalafiorach były jeszcze małe kwiaty, które
mogłyby rość, wtenczas wykopuje się rowek na
długość głąbia kalafiora w szopie, lub piwnicy
nie wilgotnej, ustawia się kalafiory i osypuje zie-
mią z rowu wydobytą pod same liście. Byle wy-
kopując z gruntu uważać, aby ziemi będącej
przy korzeniach nie otrząsnąć, to będą jeszcze ro-
sły i można je mieć długo do użytku. W czasie
wzrostu kalafiorów i kapusty, liści dla krów nie
obłamywać, bo im to szkodzi, chyba tylko żółtkę.

Podobnie jak kalafiory wychodować można w po-
koju i inne fłance, jak ogórków na wczesne, ka-
wonów i t. p. Melonów nie podaje, bo mi się nie
udawały. Wszelkim kwiatom które potrzebują
przesadzania, gnoju całkiem podkładać nie trze-
ba, a tylko jak powschodzą poprzesadzać w dru-
gie naczynia i w ciepłe dni na dwór wynosić,
aby roślinki z powietrzem oswajać, a jak dorosną
odpowiedniej wielkości, przesadzać w grunt do-
brze przekopany i wygrabiony, poczem polewać
i opielać z zielska. Dobrze jest grunt pod kwiat-
ki w jesieni pokryć liściem z drzew, a gdzie
takowych nie ma, to nasypać drobnym przetrawio-
nym gnojem. Na wiosnę jak tylko rozpuści prze-
kopać tylko, przewracając ziemię do góry, a jak
będzie pora siać lub przesadzać w grunt kwiat-
ki, to znów przekopać głęboko, wygrabić do-

brze korzenie trawy, pokrzywy, a ziemia dobrze
się spulchni i kwiatki rość będą.

Kawony. Wziąć nasienia kawonów gruntowych,
tak zwanych basztanowych, byle nie inspekto-
wych bo się nie udadzą, wysypać w szmatkę i dość
grubo tą szmatką owinać, zamaczać w wodzie
i położyć w ciepłym miejscu, pilnując żeby szma-
tka nie wyschła; często ją też maczać tylko nie
w zbyt zimnej wodzie, a w takiej co stoi w po-
koju. Szufładkę urządzić tak jak do kalafiorów,
i wnieść do pokoju aby się ziemia ogrzała.

Skoro nasienie zacznie kiełkować, trzeba wy-
bierać zkiełkowane i sadzić w ziemię ostro-
żnie, aby się kiełki nie połamały, a resztę znów
zawinąć i zostawić do dalszego kiełkowania i tak
wybierać z kolei wszystkie. Póki nie zaczną
wschodzić mogą stać gdziekolwiek, lecz jak się
zaczną pokazywać zielone listeczki, zaraz je trze-
ba postawić przy oknie. Przesadzać nie trzeba,
tylko wynosić w ciepłe dni na dwór, a gdy się
powietrze oziębia wnosić napowrót.

W Maju skoro już minie obawa przymrozków,
pokopać doły na dwa łokcie jeden od drugiego
w miejscu odkrytem, wystawionem na połud-
nie, a zakrytem od północy, nałożyć gnojem
ciepłym, udeptując, a na wierzch ziemi dobrej na-
sypać. Gdzie nie ma dobrej ziemi, to naskrobać
na drodze przejezdnej, porozcierać, bo ta ziemia
się nie rozsypuje i nasypać wysoko w jamki,
a będzie dobra. Wyjmować fłance bardzo ostro-
żnie, żeby ziemi od korzonków nie osypać i sa-
dzić po trzy koło siebie, który zaś będzie silniej
rósł ten zostawić, a wątłe wyrwać; można po
dwa silniejsze zostawić. Gdyby było podobieństwo
że będzie mróz, to trzeba się starać czemkol-
wiek ponakrywać, garnkami, wazonami, czem mo-
żna, a na drugi dzień jak się ociepli odkryć.

Kawony nie potrzebują żadnego obcinania tyl-
ko częstego opielania, żeby zielska nie było, bo jak
się rozłożą, już pomiędzy niemi chodzić nie mo-
żna, gdyż przydeptanie łodyg bardzo im szkodzi.

Czy są dojrzałe poznaje się po usychającej łod-
dydze, na której kawon rośnie.

Można w początku Maja sadzić kawony od razu
w ziemię przyrządzoną jak pod rozsadę, tylko za-
wsze powinny być pierw pokiełkowane, a jeżeli
Maj będzie ciepły to się dobrze udadzą.

Kupując kawony można poznać czy dojrzałe ści-
snawszy obiema rękami, a jeśli wydają szelest
to są dobre.

Ogórki. Tak samo prowadzi się fłance ogórków
w pokoju jak i kawonów, tylko nasienie sypie
się do kieliszka i nalewa ciepłym krowiem mle-

kiem, zatyka gałgankiem zwiniętym, a jak pokielkują sadi się w ziemię.

Flance ogórków sadi się na grzędę podgnojona i głęboko przekopana w rzędy. Do siania ogórków w grunt, nasienia moczyć nie trzeba. Pierwsze sianie ogórków powinno być w wigilią Św. Wojciecha, bo wcześniejsze żęby w nie wiem jakie ciepło siane, nigdy się nie udadzą; ostatni siew uskutecznia się w pierwszej połowie Czerwca; z późniejszych także już korzyści nie będzie. Chociaż siać ogórki każda kobieta potrafi, jednakże dobrze jest kiedy i sama pani zna się na tej robocie. Ogórki lubią ziemię pulchną, drobnym nawozem podgnojona, głęboko przekopana, z wystawą południową. Sieją się rzędami, ziarno od ziarnka na cał odległości, rzędy od półtora do dwóch łokci jeden od drugiego oddalone. Nasienie winno być pełne, nie puste, dwu lub trzy letnie, bo takie najlepiej się udają, a nigdy przeszłoroczne. Gdy będą w trzecim i czwartym listku, trzeba je opleć i osypać pod same listki, utrzymywać czysto aby chwastami nie zarastały i jeśli lato suche często podlewać.

Niekiedy pomiędzy ogórkami sadzą albo kukurduzę albo kapustę; tego robić nie trzeba, bo ogórki lubią odkryte położenie, a te rośliny je zacieniają i przeszkadzają wyrwaniu ogórków.

Można jednak siejąc ogórki posiać pomiędzy nimi rzodkiewkę miesięczną, rozsądę brukwianą lub sałatę na flance, bo te się wyrwą nim się zaczną ogórki rozkładać. Na nasienie zostawia się kilka z najpierwszych, naznaczając je zawiazaniem włóczki na ogonku. Kwiatu pustego zrywać nie trzeba, bo to im szkodzi, w jesieni gdy nasienne mięknie to już dojrzały, a wtenczas się je urzyna, kładzie na oknie żeby lepiej dojrzały a potem wyciska w garnek, trzyma kilka dni wraz z sokiem, poczem wypłukuje, wysusza na słońcu i wysypuje w paczkę pisząc rok. Jest to koniecznem aby wiedzieć z jakiego roku się sieje bo nasiona olejne, jak: ogórki, kawony, melony, rzodkiew, balsaminy i t. p., są lepsze w późniejszych latach, aniżeli w pierwszym lub drugim a do ośmiu lat wschodzą.

Ze. Ro. . . a.

PSZCZOLNICTWO.

WIOSENNE CZYNNOŚCI W PASIECE.

W poprzedniej mej korespondencji (Gospodyni Wiejska Nr. 4), przyszedłem do punktu, w którym pszczoły na wiosnę, po obleceniu się ich (po przegrze) należy podczyścić, wosku czyli suszu im nie zabierać, nie rabować, lecz w miarę konieczności miodem zasilić, obtulić aby miały ciepło, i czekać ustalenia się ciepła, aby można było ule otworzyć i takowe na lato uporządkować.

Wielu pszczolarzy pisze kalendarze czyli przepisy, co i w którym miesiącu potrzeba dla pszczoł zrobić, uważając przepisy te za wskazówkę; informacje takowe są potrzebne i pożyteczne, ale ściśle ich stosowanie do pory kalendarzowej, nie da się dopełnić; np. w r. 1876 kiedy jechałem z Sandomierskiego, poczynając od Rachowa do Puław, w d. 22, 23 i 24 Kwietnia, na całym powieściu sady i rzepaki kwitły, od Białegostoku do Suwałk i Kowna, zasiewy były czarne, a drzewa nierozwinięte; niechże kto postępowanie z pszczołami jakie praktykuje się w Lubelskiem i Sandomierskiem, zastosuje do Gubernii Suwalskiej.

Nawet dziś u nas termometr pokazuje 1° i śnieg spadł na kilka cali.

Dla tego w stosowaniu postępowania z pszczołami, potrzeba zgadzać się z temperaturą, i ulów

nigdy nie otwierać jeżeli nie ma ciepła 10° albo według oznak praktycznych, jeżeli pasiecznik nie może około pszczoł robić w samej bieleźnie, lub jeżeli pszczoły z ulów same nie wychodzą.

Po obleceniu się pszczoł i podczyśczeniu ulów głównie należy uważać aby pszczoły miały zapas miodu, żeby z głodu nie upadały, a gdzie takiego nie ma, dodać po parę funtów, i to wieczorem na noc. Jeżeli zaś skrupiały, to go polać letnią wodą, ale nie rozrzedzać, bo teraz jeszcze sytą nie czas dawać.

W pasiekach potrzeba rozstawić wodę w misach lub korytkach, trochę posolić i siekaną słomą poprzyć, aby się pszczoły nie topiły. W braku kwiatów, a tem samem pyłku, którego pszczoły znoszą na nogach, dawać mąkę pyłkową żytnią a lepiej pszenną, nasypując ją w plastry suszu trutniowego z większymi komkami. Chcąc pszczoły zwabić do mąki, stawia się napełnione nią plastry w skrzynkę na boku przewróconą lub w próżny ul, a przytem niech miodu ciepłą wodą zalanego. Skoro pszczoły znajdą sytą i gęsto obsiedą, wtenczas zaraz się odbiera, a pszczoły pójda na mąkę i wodę, w bliskości ustawione.

Ja przez lat sześć tak postępuję i przekonałem się, że uprzedzenia prostych pszczolarzy, jakoby mąka wprowadzała kwas do ulów, są prostym zabobonem. Mąka i woda w tym czasie jest największym zasilkiem dla pszczół, dopóki nie ma kwiatu w polu, bo mają czem miód w ulu zmięlić, a z mąki dla czerwiu papkę przygotować. Skoro kwiat pokaże się w polu pszczoły mąkę przestaną.

Drugą nagłą rzeczą z wiosny, jest pilnowanie aby w pasiece nie było pniów osieroconych, z-matków; poznać to można po locie pszczół.

Kiedy roje mające matkę, zdrowe, będąc w stanie normalnym, w czasie pogody i ciepła lecą się w pole za robotą bystro, rzeźko, to te osierocone, które utraciły matkę, ledwie się ulu ruszają, obnoża mało albo wcale nie niosą, tylko leżą po ulach jakby czegoś szukały.

Takie roje trzeba zaraz zrewidować, przekonać czy w nich jest zaląg, a zatem czy jest matka. W ulach rozbieranych można jeszcze rozetrzeć gniazdo i matkę odszukać. Skoro jej nie ma, pszczoły z ula wygnać lub z ramek otrząsać do skrzynki, a wieczorem połączyć z innym silniejszym rojem. Pszczoły dodawane skropić miodem na pół z wodą rozrzedzonym, i tak te, które będąc w ulu, raz i drugi podkurzyć, żeby im nadać jednakowy zapach.

Gdyby była zapasowa matka, albo ul słaby z matką dobrą, a bezmatek silny, w takim razie matkę bierze się do klatki, okurza się ją kitem pszczolim pomieszanym z drobnym cukrem, klatkę z wierzchu pomazuje się miodem, i do silnego z-matka wstawia; po 24 godzinach pszczoły łączą się jak wyżej, a po 48 godzinach matkę z klatki wypuszcza.

Rojów, które utraciły matki, trzymać nie można,

bo drugie zaraz napadną i zrabują, nawet ule opróżnione należy z miejsca usunąć.

Starzy pasiecznicy, mają zwyczaj przy podmiataniu ulów, okruchy i kawałki suszu, porzucać przy ulach; jest to złe, bo tym sposobem można sprowadzić rabunek, przytem okruchy gniją, dają pszczołom nieprzyjemny zapach i sprowadzają do ulów mrówki. Przy ulach powinno być czysto, zielsko wygracowane i czystym piaskiem posypane.

Celem pobudzenia matek do znoszenia jaj, a tem samem przyspieszenia powiększenia się liczby pszczół w rojach, potrzeba im dawać sytę, to jest miód na pół gorącą wodą rozwiedziony, po zdjęciu szumowin i ostudzeniu. Kto nie ma miodu może użyć cukru. Dawania syty nie można rozpoczynać wcześniej, jak po ustaleniu się ciepła, a w ogóle na 5 tygodni przed głównem miodobraniem. Na to co niektórzy piszą, że można dawać sytę jak zakwitnie agrest, kaczyniec i t. p. nie można zważać, bo jak zaskoczy zimno, to się zaląg zaziębi i powstanie zgnilec.

Sytę daje się co drugi dzień, po szklance na rój, w korytkach lub innych naczyniach, wstawiając ją na godzinę przed wieczorem do ulów, lub ustawiając przy wylotach. Rano równo ze świtem naczynia trzeba uprzątnąć, ażeby rabunku nie sprowadzić. Karmienie takie utrzymuje się aż do silnego zakwitnienia roślin.

Jest w niektórych stronach zwyczaj karmienia pszczół syropami, lecz uczeni pszczolarze doświadczili, że sprowadzają one choroby na pszczoły. Jeżeli nie ma miodu, to lepiej użyć cukru. Kupny hurtowy miód nie może być używany, bo jest kwaśny, mieszany, bywa powodem zatrucia pszczół i upadku pasiek.

Baltazar Grabowski.

Suwałki, w Kwietniu.

ROŚLINY WŁÓKNISTE.

T R O J E Ś Ć.

Tkactwo niezaprzeczenie nader ważne zajmuje stanowisko w ogólnej działalności wytwórczej, gdyż bez jego posługi żadna jednostka w społeczeństwie bez względu na wiek, płeć i stan obejść się nie może i dla tego przemysł ten słusznie we Francji nazwany jest *la grande industrie*. Historia jak również i samo doświadczenie liczne przynoszą dowody, iż mniejszy lub większy rozwój produkcji tkackiej w społeczeństwie, jest niejako wskazówką nie tylko dobrobytu, ale również

oświaty, cywilizacji i potęgi na zewnątrz, najważniejszym czynnikiem całego znaczenia politycznego Anglii, jest niezaprzeczenie olbrzymi rozwój tkanin bawełnianych. W ciągu całego stulecia sypie on hojnie niezliczone skarby, szczęśliwym pod tym względem wyspiarzom. Ów miękki puszek bawełny, ocalił ich od zguby i poniżenia, krusząc granitową potęgę Napoleona I-go, gdyż z tego przeważnie źródła płynącym skarbem, Anglja wyłącznie zawdzięczała możność zasilania

przez lat tyle koalicji europejskiej. We Francji, Belgii, w Niemczech, również tkactwo szeroko jest rozwiniętem. U nas niegdyś od chat włościańskich, dworów szlacheckich, aż do pałaców magnatów, wyrabiano rozmaite gatunki płócien, jak niemniej dreluchy, samodziały, które nie tylko zaspakajały w zupełności domowe potrzeby, ale wszędzie mniej więcej znalazło się zawsze coś i do sprzedania. Zajmowano się wyłącznie przędziwem i wyrobem tkanin w porze zimowej, jako najwłaściwszej do tego rodzaju zajęć w gospodarstwach wiejskich, w których ustają wszelkie prace w polach i ogrodach, co tak było upowszechnionem iż w każdej chacie włościańskiej znajdowały się krosna, a w domach zamożniejszych obywateli liczono ich po kilka a nawet i kilkanaście sztuk. Stopniowe zaniedbanie uprawy lnu, a głównie obojętność samych gospodyń, przyczyniły się do zupełnego upadku tkactwa domowego, tak dalece, iż dzisiaj wszelkie potrzeby domowe nie tylko bielizny, ale nawet worki, płachty, wańtuchy i t. p. z kupnych materiałów przyspasabiać potrzeba. Nie zasługuje bynajmniej na uwzględnienie ta okoliczność, iż w obec utrudnionych warunków ręcznej robocizny, a udoskonalonych przedsiębiorni maszynowych i warsztatów tkackich, wyroby domowej roboty straciły zupełnie pierwotne znaczenie i wyrób ich nieporównanie drożej przychodzi, gdyż w krajach w tej gałęzi przemysłu wysoko posuniętych, również i tkactwo domowe szeroko jest rozwiniętem, znajdując silną pomoc w licznych specjalnych fabrykach, jak po maglach, blichach, apreturniach, farbierniach, a nawet w ułatwianym nabywaniu potrzebnej przędzy, lub oddawaniu przysposobionej do wytkania.

Obok jednakże uprawy lnu, która nie wszędzie z korzyścią zastosowaną być może, kraj nasz uposażonym został tych samych przymiotów włóknodajną rośliną, a obok tego prawie żadnych około siebie niepotrzebującą starań i zabiegów, a dostarczającą wieloletnich korzyści. Wymienione przymioty cechują roślinę zwaną Trojęs Syryjską (*Asclepias Syriaca*). Nie była ona już obcą naszym nestorom botaniki, jak Syrenjuszowi lub

Marcinowi z Urzędowa, którzy jednakże nie z jeszcze rozległego jej zastosowania w technice. Dopiero na początku upłynionego wieku, począł zwracać na siebie bliższą uwagę, a Gleditsch, tanik lipski, pierwszy robił nad nią badawczukowe spostrzeżenia. W tym też czasie począł się upowszechnianie dla ozdoby ogrodów, następnie obszerne plantacje w południowej Francji pod nazwą *La Soyeuse*, *Apocin à la Quin*, *Hoatte*, jako dostarczająca znacznej ilości pośrodkującego pod względem wartości pomiędzy włóknem bawełny a jedwabiu, służącego do wy-



Trojęs

bu waty i najrozmaitszych tkanin w wysokich gatunkach. Później ten jako sprężysty, może być również użyty z korzyścią do ścielania spodków, poduszek, miast pierzy, a nadto do wykładania mebli i materacy. Linięgi dochodzące przeszło sążnia wysokości, zawierają w sobie dużą ilość włókna, które tak łatwo się otrzymuje jak z konopi, dają się przerabiać na najlepsze tkaniny, a nadto łupiny nasionników dają się spożytkować jako pomocniczy surogat w papiernictwie.

Była ona już znaną naszym Klukowi, który cenił wysoko przymioty i uważał ją jako przyswojoną w naszym kraju, a nawet zdziaczała. Jakoż rośnie w stanie naturalnym w gub. Radomskiej we wsi Słaboszowcach, nad rzeką Łukawą polecał jej, Dr. Edward Galli świadcząc, że obficie znajduje się w dzisiejszym stanie nad brzegami Teter-

w miejscu skalistym, a stary Syreniusz powiada, że rośnie na Podolu.

Roślina ta posiada mocny korzeń, obdarzony w wysokim stopniu władzą wydawania wyrostek, przez co niezmiernie jest łatwą do upowszechnienia. Jeden korzeń wydaje około dziesiętu łodyg, a w ciągu lat kilku pozostawia sam sobie, zajmie więcej niż dwadzieścia s kwadratowych; wyniszczyć go nadzwyczaj trudno, chyba przy wielkiem staraniu można tego dokonać. Dobrowolnie wszakże może wyginać zwłaszcza w latach wilgotnych, gdy jest nasyconych i jednocześnie wystawioną na działanie wiatrów północnych.

Uprawa jej jest bardzo łatwą, gdyż jest zupełnie obojętną na gatunek ziemi i równie na

nie z jak krzemienistym gruncie utrzymać się, co znacznie podwyższa jej wartość w uprawianiu uprawy, gdyż może korzystnie zapelnąć niektóre miejsca nieużyteczne. Lepiej jednak uprawiać się na gruncie pulchnym, wzniesionym i zabezpieczonym od wiatrów północnych.

Roślina rozmnaża się z nasion, które zasiewają się głębiej nad pół cala w ziemi, ale uprawiana w ten sposób, dopiero w trzecim roku przynosi korzyści z nasienników. Nieporównanie dogodniej rozmnażać ją z korzeni i w tym celu orze grunt raz lub dwa razy w jesieni, robią bruzdy cztery cale głębokie i sadzi się w nie odległości półtora do dwóch stóp, cięte kawałki korzeni. Najwłaściwsza pora do sadzenia jest kwiecień, a uprawiona w ten sposób roślina daje już w pierwszym roku, a zatem i puch. Gdy już jest rozrośnięta, silną swą webowatą stacją zagłusza zupełnie wszelkie chwasty. Korzeń jest suchy, wżgorkowaty i sadzić ją też można w suchą porę, zwłaszcza jeśli uprawa ma miejsce w niższym położeniu. Główna najważniejsza czynność w ciągu całej uprawy, polega na wycinaniu zbyt gęstych pędów korzeniowych, które zwykle umniejszają siłę jej wzrostu i ilości nasienników. Jeśli podobne wycinanie pędów będzie skutecznym, a roślina będzie rosła na suchym gruncie, to wyda obficie i większego wzrostu nasienniki, których plon oblicza się w ten sposób: Licząc dwie stopy kwadratowe objętości jednej rośliny, na trzysto prętowym morgu mieści się około trzydziestu trzech tysięcy sztuk, że każda z nich wydaje przecięciowo najmniej dwadzieścia nasienników, tych zaś trzydzieści sztuk wydaje jeden łut puchu, zatem z morga otrzymamy się około siedm set funtów puchu, czyli jedwabistego włókna, a nadto łodygi dają sprzęt włókna w połowie tyle co konopie.

Łodygę ma pojedynczą, pół cala lub cal średnicy mającą, wypełnioną sokiem mlecznym, uważanym przez wielu autorów za jadowity, zawierający właściwą sobie istotę zwaną *asklepiadyną*. Kwiat trojeści ukazuje się w środku Czerwca, czerwono-liljowej barwy, zebrany w kulistawy baldaszek, wypełniony obficie płynem słodkim, chętnie

przez pszczoły zbieranym i poszukiwanym. Po okwitnięciu nasienniki dojrzewają w środku lub na końcu Sierpnia, poczem pękają wydając znaczną ilość puchu włoskowato-jedwabistego, który się używa na przędę w połączeniu na polę z bawełną. Obie substancje grzepluje się razem, ale należy użyć do tego już raz przegręplowanej bawełny i dopiero dać do przędzenia.

Puch trojeści szczególnie okazał się użytecznym do wyrobu tkanin znanych w handlu pod nazwą: Atlas flanelki, Serge de Rome, Angielski Etanin, Felpa i wiele innych, jak również do wyrobów pilśniowych; dodany w jednej trzeciej części do włosów zwierzęcych, całemu materiałowi ułatwia przyjęcie daleko wyższych barw niż kiedy wyrobionym jest z samej tylko sierści zwierzęcej.

W Październiku wszystkie łodygi usychają aż do korzenia, a wtedy ścina się je u samego korzenia, co można również uczynić gdy roślina zaczyna usychać, a w końcu Kwietnia lub na początku Maja karpy wydają nowe pędy.

Uprawiając roślinę w celu otrzymania z niej lepszych gatunków włókna, nie należy wtedy obcinać pędów obficie z korzeni wyrastających. Łodygi te dojdą do sześciu lub ośmiu stóp wysokości, a w miarę obfitości dadzą mniejszy zbiór nasienników niż przerzedzane, ale za to więcej włókna łodygowego. Przerzedzanie również zależy zupełnie od widoków plantatora; nieprzerzedzane wcale, wydają przędę białą, lśniąca i delikatną, zbliżającą się do jedwabiu i dającą się użyć do wyrobu najdelikatniejszych tkanin. Przerzedzana w mniejszej ilości, daje włókno grubsze, zdatne na tkaniny płócienne, a uprawiana w widokach głównie otrzymywania znacznej ilości puchu wysokich przymiotów, dostarcza włókna na powrozy i grube tkaniny. Korzystnie również może być zastosowaną w połączeniu z bawełną i wełną, a z jedwabiem naśladuje drogie materye.

Z tych przeto powodów roślina ta zasługuje na bliższą uwagę naszych gospodyń wiejskich, jako przedstawiająca pod wielu względami znaczne korzyści i pożytek w przemyśle domowym.

J. L. Kuczkowski.

KUCHARSTWO.

ŚNIADANIE.

Liczniejsze zebrania, spowodowane niezwykłą uroczystością, jak: rano odprawianemi zaręczynami lub ślubem, porannym obchodem imienin, zjazdem familijnym lub przyjęciem w interesach większej wagi i t. p. okolicznościami, wymagają nie raz ugoszczenia wystawniejszem śniadaniem. Otóż w takich razach panie domu, nie zawsze szczęśliwym radzą sobie pomysłem, a przynajmniej sprawia im to niejaki kłopot w wyborze podań, tembardziej, jeśli chodzi o zaspokojenie wybrednego gustu podejmowanych smakoszy. Przychodząc w tym razie z niejaką pomocą, myślę, że zaleconym tu przepisem zaspokoję najwytworniejszy smak ugaszczanych, z zadowoleniem gościnnej gosposi.

O przyrządzaniu i ustawianiu różnych zakąsek uprzedzających śniadanie gorące, mówiliśmy już w uprzednich Nr-ach naszego pisma. Przystępuję zatem wprost do skreślenia dyspozycji, jaką kucharzowi zalecić można, a mianowicie:

1. *Bulion w filiżankach* czyli (*Consommé*)
2. *Paszteciki smażone.*
3. *Kotlety ze słomek z truflami.*
4. *File w majonezie z ryby.*
5. *Kurczęta na pieczyście z salata.*
6. *Szparagi po polsku.*
7. *Grzanki z ananasami* (*Croutons aux ananas*).

Zalecone tu śniadanko, byle układnie podane, co wielce wpływa na zaostrenie apetytu, a obok tego przy dobrem winie, warte jak to mówią, „aby mu dać buzi“ i z pewnością pozostawi jak najlepszą opinię o dobrym guście i smaku pani domu.

Szczegóły dotyczące przyrządzenia będą następujące:

Bulion inaczej Consommé w filiżankach. Zwykłym sposobem odgotowany rosół dziś na jutro, precedza się i wynosi do spiżarni, a na drugi dzień w czasie odbywającego się śniadania, klaruje się w następujący sposób: Bierze się mięso wołowe byle nie tłuste i sieka na masę albo też rozmiążdza się jeszcze w moździerzu, poczem kładzie do rądla, dodaje się parę kur poćwiertowanych surowych lub opieczonych, dorzuca trochę pokrajanej włoszczyzny, wbija kilka białek z jaj i dolewa trochę wody zimnej. Wszystko to rozbija się dokładnie kopystką lub miotłą,

wlewa przygotowany poprzedniego dnia i stawia na ogniu mieszając ciągle, dopóki się zawarzy. Mocno gorący odstawia się następnie na bardzo wolny ogień, nakrywa pokrywką i nuje aby się nie zagotował raptownie, a dopóki się już sklaruje, może się gotować wolno poczem precedza się przez serwetę, dosłownie w miarę potrzeby i podaje na stół w filiżankach,

Consommé czyli buljon taki, powinien być czysty jak lza i będzie bardzo smaczny byle nie żałować mięsa i drobiu.

Paszteciki smażone. Zrobić fasz z cielęciny w taki sposób, jak to już polecono w Nr-ze 7, b. dodać bewarunkowo do faszu cielęcego., drobno usiekanych szampionów czyli pieczarek i trufli oraz trochę pieprzu i soli, wszystkiego w takiej ilości, ile dobry smak wymaga. Następnie przygotowane ciasto francuskie, rozwałkować cienko, obkrawa równo dookoła, smaruje brzożką rozbitem jajkiem, nakłada fasz i zawija jak pierogi, wycinając w taki sam sposób, z tą tylko różnicą, że z faszu robi się pieróg gąłki w formie daktyla, tak aby pieróg miał kształt podobny do owalnego.

Odrobione paszteciki smaruje się każdy osobno rozbitem jajkiem i obsypuje dobrze bułeczką, poczem smaży się je na dobrze gorącym sklarowanym maśle, dopóki nie nabiorą pomarańczowego koloru. Po odsmażeniu układa się na półmisku okrytą serwetą i podaje na stół wraz z bulionem.

Zwracam tu jeszcze uwagę, że pierożków takich nie można odrazu rzucać dużo na rozgrzane masło, a tylko po kilka sztuk jednocześnie i to w obszernym rądle, gdyż w przeciwnym razie nie usmażą się należycie i popękają.

Kotlety ze słomek. Po dokładnem oczyszczeniu, wykrawa się piersi i odcina razem ze skrzydełkami, przyczem obkrawa się równo i zdejmując błonę wierzchnią z mięsa, wyrabia kotlety z soli, tarza w utartej białej bułeczce i układa na pokrywie czyli soterniku. Tak przygotowane smaży się na śmietankowym czyli świeżym niesolonem maśle, a skoro będą już kotlety gotowe, układa się je symetrycznie na okrągłym półmisku dookoła, a na kostki nakłada się papawki przygotowane z białego papieru. W środku zaś układa się pokrajane trufle, polewa

Wszystko gładkim lekkiem i podaje na stół z osobno przygotowanym sosem w sosjerce. — Sos takich kotletów, przyrządza się w ten sposób, że pozostałe ze słomek kości wkłada się do kielicha, dodaje kawałek masła i stawia na ogniu, aby się to zasmażyło, poczem wlewa się szklanę trochę sosu buljonowego i tak gotuje, a po ugotowaniu odszumowaniu precedza przez serwetkę, w miarę potrzeby, dolewa dla smaku sosu z pod trufli, wymiesza dobrze kopystką i podaje na stół w sosjerce do kotletów. Jednak należy, aby sos nie był ani za gęsty, ani za rzadki.

Grzanki z ananasami. Podanie to przysposabia się w ten sposób, że kraje się na sucharki, bułki drożdżowe lub w braku takowych babę drożdżową, obsusza w piecu i smaruje obsuszonym marmuladą morelową. Ananas zaś

przygotowany w syropie na gorąco i pokrajany w kawałki takiej samej wielkości jak grzanki, przed samem wydaniem na stół nakłada się równo na grzankach, a po nałożeniu układa z grzankami, na okrągłym półmisku dookoła, tak, aby grzanka na grzance była opartą. Potem oblewa się gorącą marmuladą morelową, nieco przysłodzoną i zaprawioną dodatkiem maraskino; część zaś takowej podaje się osobno na sosjerce. W środku półmiska między grzankami dookoła brzegiem poukładanemi, umieszcza się nadto mieszaninę konfitur pokrajaną w kostkę i na stół podaje.

Inne zalecone tu do śniadania potrawy, jak *kurczęta z salata i szparagi po polsku*, przyrządza się starannie zwykłym sposobem, a *file w majonezie z ryby* tak jak to już podano w opisie, pomieszczonym w Nr 5-tym „Gospodyni.”

A. Sochacki. *Kuchmistrz*

PRZEROBY GOSPODARCZE I SPIŻARNIANE.

Użytkowanie jeżyny. Zamieściwszy powyżej kilka szczegółów dotyczących uprawy jeżyny, z kopujemy sposoby jej użytkowania, a mianowicie:

Konserwy jeżynowe, odznaczające się wybornym smakiem, przygotowuje się z zupełnie dojrzałych jagód, zrywając je w tym celu w czasie pogodnym, a najlepiej w południe, kiedy promienie słoneczne zupełnie je osuszą.

Kiedy zbierze się już dostateczną ilość, wkłada się jagody do kamiennego lub polewanego wnętrza naczynia, przykrywa talerzem lub pokrywką i wstawia do gorącego pieca piekarskiego, aby się sok wytopił. Jeżeli zaś nie ma takiego pieca, to stawia się naczynie na ogniu, aby się wolno zagotować, przyczem nieodłącznie jest ciągle mieszanie, aby się jagody nie przypaliły, czego strzedz się należy. W obu przypadkach należy uważać, aby z chwilą kiedy jeżyna zaczyna się roztopiać i sok zagotuje, zaraz wyciągnąć naczynie od ognia. Następnie wyciska się z jagód aż do ostatniej kropli przez nowe włosie sitko lub rzadkie płótno, dokładnie pierw przesieć. Do mieszania zaś lub przeciskania, używa się drewnianej lub srebrnej łyżki.

Do otrzymanego w ten sposób soku jeżynowego dodaje się na każdą kwartę, pół kwarty przefiltrowanego cukru lub mączki cukrowej, stawia na ogniu i gotuje wolno przez $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ go-

dziny, przy ciąglem mieszaniu i zbieraniu szumowin. Potem odstawia się od ognia a po składowaniu wlewa do słoików, przykrywa zaraz na wierzchu w spirytusie zamoczonym papierem, takiej wielkości jak szyjka słoika i po paru godzinach obwiązuje się papierem lub pęcherzem jak zwyczajnie, stawiając w przeznaczonym miejscu na przechowanie.

Kto w ten sposób konserwę z jeżyny przygotowuje, będzie z niej niezawodnie zadowolony.

Wino jeżynowe. Jagody jeżynowe wydają również wyborne wino, w następujący wypróbowany sposób wyrabiane. Zebrane jagody zsypuje się w nieprzesiakiwą będkę, zarówno na wpół dojrzałe lub jeszcze czerwone, gdyż to nic nie szkodzi. Jeżeli jednak posiadamy odmiany jeżyn, które bardzo nierówno, dopiero w 14 dni wszystkie równo dojrzewają, wtedy nawłaściwiej będzie dwa razy dopełniać zbioru; otrzymane z powtórnego zbioru, który bywa zwykle znacznie mniejszy, wysypuje się do zebranych z pierwszego plonu i już odbywających fermentację, albo też pierw zebrane przetrzymuje się do powtórnego zbioru w chłodnych piwnicach, do których jednakże byłby zapewniony przypływ świeżego powietrza. Tak przetrzymywane nie przejdą tak prędko w fermentację, wytrzymując dni ośm, poczem jednak muszą być dokładnie zmieszane z jagodami z drugiego zbioru otrzy-

manemi. Po zmieszaniu, wyciska się sok i zaraz zlewa do beczek.

Aby otrzymać dobre wino czerwone, daje się w stosunku 50 kilogramów (123 funty) czarnej jeżyny, 75 kwart wody, 20 kil. (49 funt.) cukru trzcinowego i $\frac{1}{4}$ kilograma (20 łutów) kwiatu z czarnej malwy.

Mieszanie taką poddaje się fermentacji przy 10° C. ażeby się powolnie odbywała i dłużej utrzymywała, gdyż okazało doświadczenie, że szybki przebieg fermentacji przy wyrobie wina z jeżyny jest niekorzystny. Najdłużej po 8 dniach fermentacja się kończy i beczka może być zatkaną czopem.

Cheć otrzymać wino słodkie, daje się w stosunku 50 kil. (123 funt.), 50 kwart wody, 25 kil. (62 funt.) cukru trzcinowego i $\frac{1}{4}$ kil. (20 łutów) czarnej malwy.

Według innego przepisu, wyrabia się wino jeżynowe w sposób następujący: wsypuje się pewną ilość zupełnie dojrzałych jagód w kamienną lub drewnianą kadkę, zaopatrzoną u dołu kranem, wlewa się wrzącej wody w ilości pokrywającej zupełnie jagody i póki jeszcze woda jest letnią, rozgniata się jagody, pozostawiając je przykryte dopóki na wierzch nie spłyną, co zwykle następuje w 3 do 4 dni.

Następnie ściągą się czysty płyn w inne na-

czynie, dodaje na 10 kwart $\frac{1}{2}$ kil. (40 łutów) cukru, wymiesza dobrze, poddaje przez 8 do 10 dni fermentacji i precedza przez worki do węższego naczynia. Gdy to skuteczniono, rozmięsza się 120 gram. kleju rybiego, mocząc 12 godzin w $\frac{1}{2}$ kwarcie białego wina, a po zupełnym rozpuszczeniu kleju, stawia się roztwór na żującym ogniu, dodawszy 1 kwartę soku jeżynowego, z którym zagotowuje się mieszając. Zagotowaną mieszaninę wlewa się następnie do pozostałego soku w większym naczyniu i po kilku dniach skoro płyn wyklaruje się należy, zlewać się do butelek i przechowywać w miejscu chłodnym.

Oprócz wymienionych użytków na konserwy i wina, dają się z jeżyn przygotowywać wyborną nalewkę spirytusową, które przy dodaniu cukru nie ustępują w smaku najlepszym likierom zalewniczym, byle spirytus był czysty. Zamiast wlewania do zaprawy wódek, często szkodliwych olejków, niezawodnie daleko zdrowiej użyć wódki z dziko rosnących jagód, między którymi szczególnie zalecenie zasługuje jeżyna.

Myszę że tych kilka słów zachęty, nakłoni do lepszego użytkowania w wielu miejscach w naszym kraju tej ilości dziko porastającej jeżyny, a nawet zachęci do jej uprawy jak na to zasługuje.

WIADOMOŚCI BIEŻĄCE.

Prognostyk wiosny. Józef Strumillo znany powszechnie autor dzieła pod tytułem *Ogrody Północne*, którego kilka edycji w krótkim czasie zostało rozkupionych, w ciągu swej wieloletniej praktyki zauważył: że jeśli morwa czarna zaczyna w porze wiosennej puszczać liście, jest oznaką iż nie będzie przymrozków. Własność bowiem tego drzewa jest ta, że

choćby ciągle z początku wiosny trwały upały, nie rozwiną się liście w naszym klimacie, jeśli nastąpić mają późne przymrozki.

Wiadomość ta nie będzie bez interesu dla naszych gospodarzy wiejskich, jako wskazówka siewu roślin delikatniejszych, które czuły na wpływ późnych nocnych przymrozków.

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 $4\frac{1}{2}$ mar.

W Galicyi Rocznie 10 fl. Półrocznie 5 fl. Kwartalnie $2\frac{1}{2}$ 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 Administracji „Gospodyni Wiejskiej” ulica Marszałkowska № 75.

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