



PISMO ILLUSTROWANE DLA KOBIET

poświęcone

GOSPODARSTWU DOMOWEMU

obejmujące

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

PRZESŁAĆ: Potrzeba wzorów praktycznych w Gospodarstwie kobiecym. - Gospodarstwo mleczne. Dopełniające szczegóły obcho-
dzenia się z mlekiem według systemu Schwartza (z drzeworytem). - Hodowla drobiu. Sztuczne wylęganie (dal-zy ciąg). -
Ogrodnictwo. Uprawa czarnej Malwy (z drzeworytem). - Kucharstwo. Porządki kuchenne (z drzeworytami). - Wiadomości
użyteczne. Wyborny chleb na sposób amerykański. - Korespondencja. Z Tykocina. Od Redakcyi. - Ogłoszenia.

POTRZEBA WZORÓW PRAKTYCZNYCH.

W GOSPODARSTWIE KOBIECEM.

Nie ulega kwestyi, że paniom naszym w ogół-
ności na dobrych chęciach nie zbywa.

Ustawiczne nawoływania prasy z jednej —
drugiej pracy, co choć bardzo powoli rozwija się
jednakże, z drugiej strony, sprawiły już to, że
coraz więcej gospodyń zwłaszcza wiejskich, chcia-
łyby rzeczywiście podnieść gospodarstwa swoje
do tego stopnia pożytku i doskonałości, na jakim
gdzieindziej oddawna już widzimy. Chcieć
jednak a wykonać, to różnica wielka.

Przypuśćmy że młoda jakaś gospodyni wiejska
wyszła świeżo za mąż wyrzeka się życia bez
pracy, a pragnie natomiast zapełniać je pracą.
Gospodyni więc taka, marzy zawczasu o pozby-
ciu się np. „pachciarza“, a o dobrem natomiast urzą-

dzeniu gospodarstwa mlecznego; ma szczerą chęć
przytem rozwinąć u siebie hodowlę drobiu raz
ulepszonych, chce nareszcie wziąć się do lepsze-
go urządzenia ogrodu i t. p.

Wszystko to dosyć nawet ławem przedstawia
się, ale... w teorii tylko. Młoda gospodyni za-
biera się do zrealizowania dobrych szczyrych
chęci i co... krok doznaje fatalnego zawodu.
To wyroby mleczne nie udają się jakoś, to znów
drób nie chce chować się, słowem nic jak to po-
wiadają nie idzie.

W rezultacie też kończy się na tem, że młoda
gospośia po kilku niefortunnych próbach, zniechę-
ca się do dalszej około gospodarstwa krzątani-
ny i daje za wygraną — naraziwszy się przy tem

na szyderstwa... używających błęgiego *dolce far niente* sąsiadek.

Fakta mówię takie, o ile oddziałują fatalnie, o tyle zbyt często się zdarzają, lecz czemuż głównie przypisać to należy? Temu że panie nasze wiejskie, nie mają dla podniesienia swej pracy dobrych wzorów praktycznych.

Gdyby „szkoła gospodarcza“ o której mówiliśmy już w piśmie naszym, mogła przyjść jak najszybciej do skutku, to przy odpowiednim urządzeniu byłby to właśnie jeden z wzorów takich, jakich w gospodarstwie kobiecym bardzo — bardzo potrzeba.

Zanim jednak projektowany zakład „naukowo-gospodarczy dla kobiet“ przejdzie z projektu w rzeczywistość, wartoby zwrócić uwagę na te przynajmniej środki, z jakich obecnie, panie wiejskie mogłyby korzystać.

Jak wszędzie tak i w sprawie podniesienia domowego przemysłu, teoria, jeżeli ma wydać pożądane owoce, musi iść koniecznie ręka w rękę z praktyką.

Wychodząc z tej zasady, mamy, mówiąc krótko, na myśli:

1. Korzystanie z wycieczek za granicę.
2. Odwiedzanie gospodarstw kobiecych wyżej posuniętych w kraju.
3. Urządzanie z działu przemysłu domowego wystaw prowincjonalnych.

Przy ogólnej biedzie i „ciężkich czasach“, mniej się co prawda wyjeżdża za granicę, ale zawsze wyjeżdża się jeszcze.

Z nastaniem pory letniej, rozmaite *bady* niemieckie zapelniają się mieszkańcami naszego kraju, a między którymi i obywatelki wiejskie stanowią pewien procent.

Jedne jadą rzeczywiście dla kuracyi, inne tylko... „tak sobie“, ot najczęściej dla sprezentowania, np. dorastających córek i t. p.

Owoż zacnie myślące panie, nie wezmą nam zapewne za złe, jeżeli zwrócimy uwagę, że z wycieczek tych za granicę możnaby większe niż dotąd osiągać korzyści.

Zagranica ma nie tylko dobre wody (których zresztą i w kraju nie brak) lecznicze, ale co więcej, w wielu bardzo miejscowościach kobiece gospodarstwo domowe wysoko jest rozwinięte i z tamtąd też przez odwiedzające polki, możnaby nie jeden wzór praktyczny pozyskać.

Nie jesteśmy zwolennikami bezwzględnego naśladowania zagranicy, lecz nigdy nie przestaniemy zachęcać do korzystania z tego co zagranicą jest dobre, a co w naszych warunkach dałoby się również zastosować praktycznie i wydać dobre rezultaty.

Panie nasze w najdrobniejszych szczegółach, z godną lepszej sprawy pedanterią, śledzą mody francuskie, czy więc nie byłoby właściwem poznać również na miejscu, różnorodne wzorowe gospodarstwa, np. francuską metodę wychowu drobiu, i zbadać jakie znaczenie metoda ta może mieć dla kraju naszego, o ile dałaby się zastosować ze względu na tutejszy klimat, stosunki ekonomiczne i t. p.

A przecież rozlicznych kwestyi w gospodarstwie kobiecym, o których panie nasze z teorii ze słyszenia zaledwie wiedzą, wieleby się do sprawdzenia i poznania zagranicą znalazło.

W jednym miejscu możnaby zbadać tę, w innym ową gałąź gospodarstwa wiejskiego, bo wszędzie prawie gospodarstwo to wyżej stoi niż u nas, a praktyczne studia takie tem więcejby się przydały, gdyby je dopełniano ze szczególnem uwzględnieniem warunków, potrzeb i stosunków tutejszych.

Przy tem wiele rzeczy poznanych i zbadanych bliżej zagranicą, możnaby sposobem próby sprawdzić za powrotem do kraju. Nie jedna zaś z prób takich dokonana już na podstawie wiadomości praktycznych, powiodłaby się bezwątpienia szczególnie, a to znów byłoby żywą zachętą do naśladowania dla szerszego pola gospodyń, a to tych zwłaszcza, które zagranicą nie są w stanie odwieść.

Takiego więc użytkowania wycieczek w obcych krajach, takiego mianowicie czerpania tam w gospodarstwie kobiecym wzorów praktycznych i upowszechniania ich następnie w kraju rodzinnym, mamy prawo żądać od każdej obywatelki prawdziwej, pragnącej drobną rączką dorzucić swą cząstkę ku pomnożeniu narodowego bogactwa.

Jeżeli już koniecznie mamy wyjeżdżać zagranicę, to wędrujmy tam przynajmniej nie tyle dla zadosyć uczynienia modnemu zwyczajowi, ile raczej dla wzbogacania wiedzy i dla żywej nauki przez poznawanie dokładne tego co poznania rzeczywiście jest godnem.

Niezależnie jednak od wzorów i informacji praktycznych czerpanych za granicą, możnaby w tym kierunku i u siebie coś robić.

Choć w ogólności przemysł domowy wiejski jest u nas zaniedbanym, to jednakże trafiają się miejscowości gdzie jest nieco inaczej.

W każdej mniej więcej okolicy, znajdzie się majątek ziemski, w którym gospodarstwo kobiece na szerszą prowadzone jest skalę i ze starannością prawdziwie postępową.

Powtarzam, że majątków takich jest w kraju stosunkowo nie wiele, lecz w każdym razie są, a skoro są, to należałoby i z tych wyjątkowych wzorów odpowiednio korzystać.

Idzie mianowicie o to, aby te z pań wiejskich, które pragną czy to np. w gospodarstwie mlecznym, czy też w innej jakiej gałęzi przemysłu swojego, ulepszenie pewne wprowadzić, a nie wiedzą po prostu jak się wziąć do tego, iżby, mówiąc, te z pań wiejskich, starały się odwiedzać gospodarstwa wyżej pod tym względem stojące i z tamtąd zasięgać praktycznych wskazówek. Ze swej zaś strony właścicielki gospodarstw takich, postępowych, nie tylko nie powinnyby wzbraniać tego rodzaju odwiedzin, ale przeciwnie, robić wszelkie w takich razach ułatwienia możliwe. Konwenanse zaś i formułki towarzyskie, powinnyby ustawać tam, gdzie idzie o wzajemne objaśnienia pracę i naukę na widoku mające.

Pani można, nie powinnoby okazywać niezadowolonia gdy jej gospodarstwo chce odwiedzić poznać żona dzierżawcy lub właściciela folwarczku, ale przeciwnie uważać ją za równą sobie pracowniczkę na jednym i tem samem polu.

Niezależnie wreszcie od tego byłoby ze wszechmiar pożądanem, aby właścicielki owych lepiej rozwiniętych gospodarstw, komunikowały sobie za pośrednictwem pism publicznych opisy prób i doświadczeń, jakie w gospodarstwach tychże już przeprowadzały.

Opisy takie obejmując już to szczegóły dotyczące urządzenia danej gałęzi produkcji domowej, już też wykazując rezultaty jakie z urządzeń tych i ulepszeń dla właścielek wynikły, miałyby wartość i znaczenie podwójne. Z jednej strony dostarczałyby ciekawych, nieraz i pouczających informacji, z drugiej zachęcałyby do naśladowania. W opisach wreszcie podobnych, nie szłoby o obrobienie literackie ile raczej o do-

starczenie faktów i cyfr, których jak wszędzie, tak i w sprawie rozwoju kobiecego gospodarstwa wiejskiego jak najwięcej potrzeba.

Wspomniałem wyżej o urządzeniu peryodycznych wystaw prowincjonalnych, obejmujących wszystkie działy produkcji przemysłowej obywateli wiejskich.

O ile zaś myśl ta, mogłaby w razie jej urzeczywistnienia, pomyślnie wydać rezultaty, ocenić może to każdy, kto o znaczeniu ekspozycji w ogóle ma choć trochę pojęcia.

Jak wiadomo, dzięki inicjatywie Komitetu Muzeum Przemysłowego, mamy mieć niezadługo pierwszą wystawę pracy kobiet w Warszawie. Nie wątpimy też, że w popisie tym i ziemianki nasze liczny przyjmą udział, lecz w każdym razie, nie mogą z ekspozycji urządzonej tylko w Warszawie, wynikać te korzyści, jakie przyniosłyby niezawodnie wystawy prowincjonalne.

Przedewszystkiem bowiem trudno się spodziewać, aby wystawy tego rodzaju mogły być urządzone w Warszawie corocznie, powtóre zaś, dla mieszkańek odleglejszych okolic kraju, udział w ekspozycji, przy utrudnionych środkach komunikacji i t. p., nie małe spotykać musi trudności.

Inaczej co do wystaw prowincjonalnych. W środkowym punkcie danej gubernii, gromadziłyby corocznie zamieszkałe w tejsze okolicy eksponentki owoce pracy swojej, a co przychodziłoby im tem łatwiej, ile że dostawa okazów nie wymagałaby nadzwyczajnych zachodów. Niechby zaś w kraju odbyło się wystaw takich dziewięć, to jest tyle ile mamy gubernii, w ciągu każdego roku, a pożytek jakiby ztąd wypływał, opłaciłby sobie wszelkie nawet trudności. Sam ruch jaki wtedy w sferze rolniczego gospodarstwa wiejskiego musiałby się obudzić, jużby był wiele bardzo znaczącym, bo najbezpośredniejszym jego rezultatem byłoby zwiększenie produkcji.

Z drugiej zaś strony, nie brakłoby naówczas wzorów praktycznych, boć takowych każda ekspozycja musiałaby bądź co bądź dostarczyć. Szlachetna wreszcie emulacja, jaka wtedy pomiędzy eksponentkami wyrodziłaby się musiała, byłaby bardzo ważnem dopełnieniem pożytecznego dzieła.

Byłby to bowiem najniezawodniejszy bodziec do doskonalenia produkcji, a do czego dziś wyjątki zaledwie pań wiejskich chcą i mogą dążyć.

Czy jednakże myśl urządzenia tego rodzaju wystaw prowincjonalnych, ma jakkolwiek szansę urzeczywistnienia?

Nie przesadzając pytania, które każda z czytelniczek postawi sobie niezawodnie, chcielibyśmy to tylko dodać, że jak w wielu innych, tak i w tym razie koniecznymi są starania, których z góry nie należałoby się zrzekać.

Niechby zaś starania te u władz właściwych w jednej miejscowości odniosły pożądany skutek, a wtedy i w innych okolicach rzecz sama snadniejby pójść mogła.

Idzie więc o zrobienie pierwszego kroku, a do tego przedewszystkiem, obywatelki mające szersze stosunki, większe środki i wpływy, są obowiązane.

Jan Jeleniński.

GOSPODARSTWO MLECZNE.

DOPEŁNIAJĄCE SZCZEGÓŁY OBCHODZENIA SIĘ Z MLEKIEM WEDŁUG SYSTEMU SCHWARTZ'A.

W poprzednim N-rze zamieściliśmy już najważniejsze wskazówki, dotyczące postępowania przy zastosowaniu obchodzenia się z mlekiem według systemu Schwartz'a, także i u nas w niektórych postępowych gospodarstwach praktykowanego. Że jednak system ten najliczniejszych pozyskał zwolenników i tem samem większego nabral znaczenia, uważamy za stosowne podać jeszcze niektóre szczegóły, dotyczące ochładzania i urządzania mleczarni w tym systemie praktykowanego.

Doświadczenia z tą metodą najliczniej dotychczas przeprowadzone wykazały; że bardzo korzystnie wpływa na przebieg wydzielania się śmietany, jeśli powietrze w mleczarni stale o kilka stopni jest cieplejsze, aniżeli woda ochładzająca, która jak już powiedziano nie powinna przenosić 10° C.

Przy oziębianiu z dodatkiem lodu baczyc nadto należy, aby temperatura wody na powierzchni nie była niższą od 4° C. ale aby się utrzymywała pomiędzy 4° a 6° Cels. Jeżeli bowiem przekroczy te granice, zawsze będzie to niekorzystnem ze względu na wydzielanie się śmietany, a to skutkiem wytwarzania się w mleku nieprzyjemnych wydzielaniu prądów. Dr Wilhelm Fleischmann, Radca mleczarstwa w Meklemburskiem, który uskuteczniał odnośne doświadczenia, przekonał się przy pomocy termometru, że kiedy woda w chłodniku z pływającymi po wierzchu kawałkami lodu wykazywała tylko 2° ciepła w górnych, to w niższych warstwach dochodziła 4° ciepła.

Wielokrotne spostrzeżenia wykazały, nadto że im szybsze następuje oziębienie mleka, tem dokładniej wydziela się śmietana. Utrzymują wreszcie niektórzy doświadczeni mleczarze, że najprzyjaźniej odbywa się przebieg osiadania śmietany, gdy woda chłodząca posiada 7° C. a otaczające powietrze w mleczarni 12° C. ciepła, czego jednak za ogólną regułę przyjmować nie można.

Pod względem urządzenia mleczarni, system Schwartz'a jak już powiedziano nie wymaga żadnych szczególnych i osobliwych pomieszczeń, korzystniejszej jest jednak, jeżeli mleczarnia tak będzie urządzoną, aby o ile można zabezpieczoną była od zmiennych wpływów temperatury zewnętrznej, aby skutkiem tego nie wymagała np. zużycia wielkiej ilości lodu podczas lata, lub aby nie była wystawioną na wpływy silniejszych mrozów w czasie zimy, dopuszczając zmarznięcia wody ochładzającej; aby wreszcie zabezpieczała mleko od kurzu, zanieczyszczenia i nie była pomieszczoną w miejscowości przepełnionej nieprzyjemnymi woniami. W Szwecyi używanymi bywają na ten cel nawet zwykłe szopy drewniane, w których podczas zimy spada niekiedy temperatura aż do 22° Cels., a w takich razach zwykle radzą sobie podczas silniejszych mrozów; jedynie okrywanie chłodnika matami filcowymi, jak tylko temperatura mleka zniży się do 5° ciepła.

W zakładach produkujących znaczne ilości mleka przerabianego na masło, a zatem wymagających dokładniejszego urządzenia i mogących wyłożyć poniesieć nakłady na budowlę, mleczarnia powinna być murowaną i w ten sposób wewnątrz urządzoną jak przedstawia się na rysunku, gdzie uwidocznią się rzędem na ziemi stojące skrzynie z wypełnionymi w niej cebkami napelnionymi mlekiem, ochładzanem wodą, oziębianą w miarę potrzebą lodem.

Zbieranie śmietany przy takim urządzeniu uskutecznia się w ten sposób, jak to wyobrazić można na rysunku przez siedzącą na stołeczku mleczarkę, za pomocą czerpaka (okazanego na Fig. 1 w poprzednim N-rze Gos.) i blaszanej słabo giętej, a 14 centim. szerokiej rynienki, zaopatnionej w końcu haczykiem, służącym do zaczepienia o brzeg zbiornika do śmietany, czem zapo-

a się rozlewaniu mleka. Na zebranie śmietany jednego cebrą, wprawna mleczarka potrzebuje w przecięciu 2 do 3 minut czasu.

Ponieważ przy zastosowaniu metody Schwartz'a ważnym czynnikiem jest lód, gospodarstwa system ten przyjmujące, powinny też zaopatrzyć się w zapasy lodu na porę letnią. Jednolity stos czyli bryła lodu 3 metry długa, wysoka i szeroka, jeżeli liczyć będziemy w przecięciu potrzebę 1 kilograma lodu na kwartę mleka, wystarczy w ciągu lata do ochłodzenia 5,000 garncy mleka. Wogóle zaś liczy się 600 do 750 kil. lodu w 1 metrze sześciennym.

Bardzo praktycznymi na taki cel lodowniami, mogą być zalecone w № 1 Gos. lodownie nadziemne albo też można urządzać podobne lodownie, w szopach zbudowanych prostokątnie, o podwójnych ścianach z desek, wypełniając 50 centim. odległości, pustą przestrzeń między ścianami: plecionkami, sieczką, słomą, odpadkami torfu lub trocinami, z których ostatnie do jakiegoż użytku okazały się najlepsze. Z wierzchu tak samo zabezpiecza się lód od przystępu powietrza kryciem wyłożonymi materjałami w war-

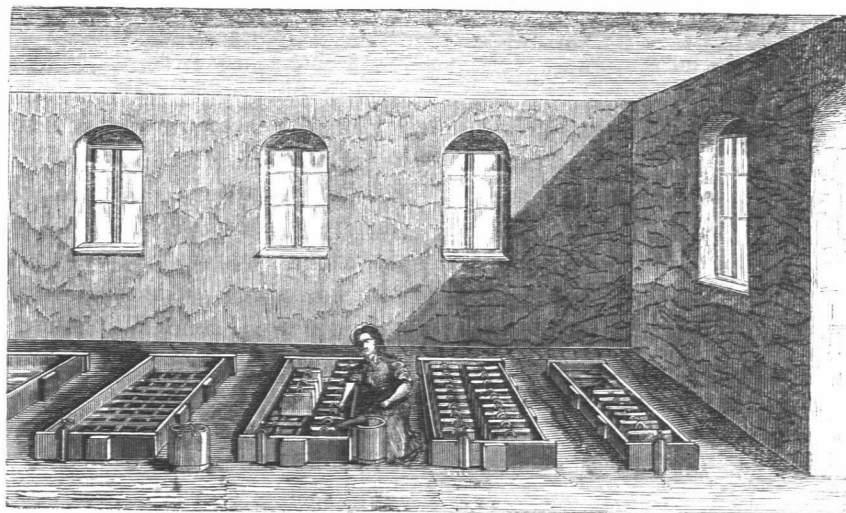
stwie $\frac{3}{4}$ do 1 metr. grubej, układając z wierzchu w formie dachowej, niedopuszczającej zaciekania wody deszczowej. Aby nadto zapewnić szybki odpływ wody ze stopienia lodu powstałego, umieszcza się lód w wysokości 50 centim. ponad ziemią, układając na samym spodzie najpierw 20 centim. grubą warstwę słomy, a lepiej jeszcze trzciny pociętych krótko gałązek z drzew szpilkowych, na tę dopiero po silnem udeptaniu, wspomniane powyżej materjały w warstwie 30 centim. grubej. W ten sposób zapewnia się bowiem i prędkie odpływanie wody i zabezpiecza zarazem od przystępu powietrza od spodu.

Jako najodpowiedniejszą wielkość takiej lodowni, przyjmuje się przy dowolnej długości, 3 metry szerokości i tyleż wysokości. Celem ułatwić

przy wybieraniu lodu, czyli aby się obeszło bez znużonego wyrywania i tem samem wystawiania dłuższy czas na wpływy powietrza, radzi się w ten sposób, że już częściowo w czasie układania, przesypuje się lód kawałkami w poprzecznym przekroju trocinami, skutkiem czego tak przesypany z łatwością wyjmuje się całemi bryłami

W systemie Schwartz'a, można jednak z pewną zmianą obejść się bez lodu, używając do ochładzania samej tylko wody studziennej lub przepływającej, byle takowa nie przenosiła wyżej 10° do 12° Cel. W takim razie wpuszcza się wodę do rezerwoarów chłodzących za pośrednictwem rury nie z góry, ale od samego spodu, dla czego rura zaopatrzona w górze kranem, sięgać powinna do samego dna rezerwoarów. Drugą zaś rurę służącą do odprowadzania przyprływającej wody, umieszcza się tak, aby wychodząc na zewnątrz przez dno re-

zerwoaru, górnym końcem wystawała tak wysoko, jak ma być wysoko utrzymywana woda w rezerwoarze. Wyjęciem tej ostatniej rury, dokonywa się też w miarę potrzeby całkowite wypróżnianie rezerwoarów. Postępowanie organiczne na samej tylko wodzie, bez użycia lodu, wymaga



Wewnętrzne urządzenie mleczarni w zastosowaniu systemu Schwartz'a.

jednak celem prędszego ochłodzenia, używania większych cebrów, aniżeli jakie przeznaczą się do chłodzenia przy używaniu lodu. Cebry te powinny być nadto ustawione w rezerwoarze na rusztowaniu 18 Centi. wysokim, a że grubość warstwy wody wynosić powinna w ogóle 58 Centi. woda więc ma jeszcze znajdować się w warstwie 40 Centi. grubej, licząc od rusztowania. Cebry 50 centi. wysokie i zawierające każdy po 50 kwart mleka, ustawia się w rezerwoarze w oddaleniu 10 centi. jeden od drugiego i tyleż od ścian rezerwoaru. Na każdy ceber zawierający 50 kwart liczy się w minucie potrzebny przypływ 1,13 kwart świeżej wody, tak aby się w godzinę całkiem odnowiła.

Im bowiem większa zachodzi różnica w ciepłocie między wodą ochładzającą a mlekiem, tem szybsze

następuje ochłodzenie, na które zawsze prawie potrzeba kilka godzin czasu.

Trzeba też niekiedy w miarę potrzeby wypuszczać całkowicie wodę po 3 godzinach i zastępować ją zupełnie świeżą.

Gdzie nie ma do rozporządzenia dostatejnie samodzielnie przepływającej wody, *chłodzenie samą tylko wodą*, jest kłopotliwe i utrudniające, a nade wszystko nie wydaje tak pomyślnych rezultatów jak przy pomocy lodu.

W ogóle o systemie zbierania śmietany systemem Schwartza, który przyczynił się wielce do podniesienia korzyści z mleczarstwa, da się orzec

iż w porównaniu z innemi systemami, daje rezultat najlepszy, a to z tego względu: że postępowanie to jest oszczędne, jako obchodzące się bez kosztownych budowli—że wymaga mniej pracy i mniej pilności w obchodzeniu, że otrzymuje się produktu dobre i jednostajnej przez cały rok jakości, na co kupujący szczególną zwracają uwagę, że wydatek przy starannem obchodzeniu się jest równie tak wysoki jak w zastosowaniu innych dotąd znanych systemów i że ze względu na prostotę postępowania, może znaleźć zastosowanie zarówno po większych jak i po mniejszych gospodarstwach mlecznych.

HODOWLA DROBIU.

K U R Y (dalszy ciąg).

Sztuczne wylęganie. W zwykłych okolicznościach i warunkach wychowu drobiu po wsiach, wylęganie naturalne zasługuje niezaprzeczenie na pierwszeństwo, na co zgadzają się w ogóle wszyscy najznakomitsi hodowcy. Nawet we Francyi, gdzie najwięcej rozwinięty wychów drobiu i produkcja na wielkie prowadzi się rozmiary, radzą sobie dotychczas przeważnie, jak już wspomnieliśmy, używaniem do wysiadywania indyczek, które kilka wylęgów jeden po drugim wytrzymują i sporą liczbę jaj za każdym razem wysiadują.

Może jednak i sztuczne wylęganie w pewnych okolicznościach przedstawiać warunki powodzenia i korzyści, a mianowicie w zakładach wychowu drobiu w pobliżu wielkich miast, gdzie w każdej porze zapewniony jest stały zbyt kurcząt po dobrej cenie płaconych; może też mieć praktyczne zastosowanie przy większych szpitalach, gdzie zużywa się znaczną ilość drobiu; może być wreszcie pożytecznem, zaopatrywanie się większych gospodarstw drobiowych w mniejsze przyrządy wylęgowe, używane do ukończenia naturalnego wylęgu, w razie gdyby siedząca kura lub indyczka skutkiem chorób lub wypadku zginęły. Dlatego uważamy, że zapoznanie ze szczegółami sztucznej hodowli, jest nawet pewną potrzebą i nie będzie bez korzyści dla naszych gospodyń.

Zastępując naturę sztuką, rzecz prosta jak najwięcej zbliżyć się należy w naśladownictwie do natury. Głównym też warunkiem dokładności przyrządów wylęgowych sztucznych, jest: stałe utrzymanie ciepła na 32 stopnie Reaumura, bezpośrednia styczność jaj z przyrządem od góry dostarczającym ciepłoty, zasilanie wilgocią zapo-

biegającą odparowaniu się jej z jaj i zapewnienie przystępu powietrza, codziennem przewietrzaniem, przynajmniej 15 do 20 minut trwającym.

Zadość uczynienie tym warunkom przedstawiało jednak pewne trudności, których odrazu pokonać nie potrafiono, i dlatego przyrządy wylęgowe musiały również przebyć swój okres udoskonalenia, który tutaj w krótkości przedstawimy.

Zastosowanie sztucznego wylęgania pierwszy próbował we Francyi Réamur, ogrzewając jaja w drewnianej skrzyni umieszczone, za pomocą fermentującego i co pewien czas zmienianego gnoju końskiego, co się w części powiodło.

Później Baumeier aptekarz w Dreźnie, zastosował sposób wylęgania przy pomocy rur kauczukowych, umieszczonych nad jajami ułożonemi na ławkach $\frac{1}{4}$ metra wysokich, przez które to rury przepływała ciepła woda, z kotła wyżej ustawionego. Ciepłotę wody w kotle regulował wentyl, tak że wylęganie odbywało się dość pomyślnie, ale że w urządzeniu tem brakowało przyrządu do późniejszego ogrzewania piskląt, znaczna zawsze następowała śmiertelność.

Więcej od tego pojedynczym był późniejszy przyrząd wylęgowy Carboniera, składający się z płaskiego naczynia cynkowego lub miedzianego dowolnej wielkości i formy, ogrzewanego lampką. W przyrządzie tym ułożone jaja na sianie w szufladzie, pokrywano z wierzchu miękkim sukniem, na które nasypywano jeszcze 2 centim. grubą warstwę trocin. Tak włożone jaja wyjmowano codziennie na 20 minut celem przewietrzenia, przy czem skrapiano je ciepłą wodą i kładziono napowrót pod sukno i trociny.

Bardzo do tego podobny z układu był przyrząd wylęgowy pomysłu Brindleya, w którym woda kilkom metalowemi rurkami pomiędzy dwie płyty szklane przepływająca, wytwarza gorąco jakby w łaźni suchej, zaopatrzonej wentylem regulującym ciepło przy pomocy rtęci, rozciągającej się pod wpływem większego niż potrzeba gorąca i otwierającej wentyl celem ochłodzenia. Jaja w przyrządzie tym układu się na pokładzie filcowym w skrzynce.

Praktyczniejszym od innych okazał się wreszcie lęgnik Robert'a, działający za pośrednictwem ogrzewanej wody, ale ostatecznie nie dał jeszcze zupełnie zadawalniających rezultatów.

W ciągu ostatnich kilku lat, hodujący drób starali się jednak coraz usilniej o wynalezienie odpowiedniego sztucznego lęgnika jaki byłby rzeczywiście praktycznym, a takim okazał się świeżo obmyślony lęgnik przez pp. Roullier-Arnoult i A. Arnoult, działający w Gambais, niedaleko Houdan, o którym wielce pochlebnie wyraża się p. A. Geoffroy-Saint Hilaire, dyrektor ogrodu aklimatyzacyjnego w Paryżu, w liście pisanym do prezesa towarzystwa Aklimatyzacyjnego, zwiedzivszy zakład powyższy, podczas wylęgania się kurcząt w lęgnikach pp. Arnoult, używanych od kilku miesięcy.

Korzystając ze sprawozdania p. Geoffroy-Saint Hilaire, podajemy tu jego spostrzeżenia i szczegóły, odnoszące się do nowego wynalazku.

„Otrzymać wylęg sztuczny drobiu, powiada on, w czasie upałów jest rzeczą wielce rzadką, a całkiem niespodziewaną w czasie zimy śnieżnej. A jednak w przyrządach wodolęgnych pp. Arnoult, widziałem w tym właśnie czasie, wykluwające się lub bliskie wykluć kurczęta.

Wylęganie się sztuczne drobiu, odtąd wchodzi też w sferę przemysłu praktycznego, dość bowiem przytoczyć, że od 1 Października do 30 Listopada 1876 r. zakład pp. Roullier i Arnoult wyprzedał przeszło 13000 piskląt. Panowie ci używali zrazu do wysiadywania jaj kurzych indyczek, jak to jest w zwyczaju w całej okolicy departamentu Seine-et-Oise. Jednego jednak dnia z sześćdziesięciu indyczek, czterdzieści zdechło, co naturalnie naraziło zakład na ogromne straty, tem więcej że za pisklęta wykluć się mające, były już wyliczone pieniądze i należało spełnić zobowiązania. W tym celu pomieścili oni jajka, z których miały się najwcześniej wykluć pisklęta, w puchu edredonowym, otoczonym flaszami napełnionemi wodą gorącą. Była to robota długa i mozolna, wymagająca nieustannego zmieniania flasz, ale z drugiej strony zapewniała rezultat pomyślny.

W czasie tego wylęgu sztucznego, przyniesiono przedsiębiorcom trzynaście jaj kuropatwich, z których po piętnastu dniach wylęzło się dwanaście piskląt.

W skutek tej szczęśliwej próby pp. Roullier i Arnoult zamierzili postarać się o przyrządy praktyczne, mogące im posłużyć do rozwinięcia wylęgu sztucznego na szeroką skalę. W tym celu odnieśli się też do p. Geoffroy-Saint Hilaire'a z prośbą o wskazanie najpraktyczniejszych przyrządów do wylęgu kurcząt, któreby postawiły ich w możności produkowania przynajmniej dwudziestu tysięcy piskląt rocznie. Dyrektor ogrodu aklimatyzacyjnego, wskazał im lęgniki Carbonnier'a i Roberta, które też przez nich nabyte zostały. Oba te lęgniki nie zadowolniły jednak hodowców, którzy wpadli wreszcie na pomysł poczynienia pewnych ulepszeń i w rzeczy samej dokonali tego w sposób zapewniający jak najlepsze powodzenie.

Wodolęgniki pp. Roullier i Arnoult, mieszczą się w dwóch izbach, w zagłębieniu 40-50 centymetrów (16 do 20 cali) niżej poziomu, z których jedna jest brukowaną, druga wyłożona płytami. Obie są więc dość wilgotno utrzymywane, tem więcej że znaczna ilość wody rozlewa się codziennie przy zmianie przyrządów wodą napełnianych. Pierwsza izba (wybrukowana) 40 metrów kw. powierzchni obejmująca a wysoka do pułapu 2,75 metrów, ma trzy okna wystawione na południe, lecz osłonięte domem sąsiednim w ten sposób, że w zimie nie dochodzą promienie słoneczne do wnętrza lokalu. Nad jednym z okien mieści się nadto otwór 40 centy. szeroki i tyleż wysoki, urządzony celem przewietrzania i odprowadzania wilgotnego powietrza.

Temperatura w izbie tej wykazywała 2 stop. ciepła, gdy na zewnątrz było 3 1/2 stopni zimna. Wodolęgniki umieszczone były rzędem wzdłuż ścian, a pomiędzy niemi wolne przejście w posrodku.

Lęgników tych było 5, a mianowicie:

1^{den} Lęgnik mogący pomieścić 450 jaj = 450 jaj

4^{ty} Lęgniki „ „ po 220 „ = 880 „

Ogółem więc można było pomieścić. 1330 jaj.

Pomimo niskiej temperatury w tej izbie, po wysunięciu szufladki przyrządu, znaleziono jaja najzupełniej gorące; ciepłomierze zbliżone do nich wskazywały 40—39,5—40,5 stopni Cels.; w rezultacie więc temperatura ich była jednostajną. Wylęganie przedstawiało stan normalny, gdyż w pięciu rozbitych na próbę jajach, znaleziono pisklęta żywe.

Druga izba z posadzką, zajmowała powierzchnię około 40 metrów kw. a była do 2,75 metrów, wysoką, (stóp 9 cali 6,4) Izba ta podobnie jak poprzednia miała trzy okna wystawione na południe i na działanie promieni słonecznych, dla czego zaopatrzoną była w rolety. Znajdujących się dwojga drzwi, jedno wiodły do przed sionka wspólnego obu izbom lęgnowym, drugie zaś wychodziły na zewnątrz. Te drugie drzwi ze względu na temperaturę zewnętrzną zasługują na bliższą uwagę, są bowiem podziurawione jak rzeszoto i stanowią więcej rodzaj zasłony, jakby słomianki, niż drzwi.

Przy temperaturze zewnętrznej 3,5 stopni zimna, temperatura tej izby dochodzi 6,5 stopni ciepła. Wodolęgnyki w liczbie piętnastu ustawione są rzędem wzdłuż ścian jak w pierwszej izbie lęgniczej, a mianowicie:

6	wodolęg. mogąc. pomieścić każdy	220 jaj	=	1320 jaj
3	"	"	"	100 " = 300 "
5	"	"	"	75 " = 375 "
1	"	"	"	50 " = 50 "

Razem 15 wodolęgnyków pomieszczenia 2045 jaj.

W szufladkach zauważył p. Geoffroy-Saint Hilaire wielce jednostajną temperaturę i znalazł 150 piskląt już oschłych, które się wylęgły w ciągu rana, prócz tego w przyrządzie mieściło się przynajmniej drugie tyle piskląt nie dość jeszcze oschłych, a ilość bliskich wylucia się piskląt była prawie niepodobną do oznaczenia.

Nadmienić potrzeba, że w przyrządach lęgnych pp. Rouillier i Arnoult, wykluwają się obok kurcząt z równą łatwością, gęsi, kaczki, afrykanki, bażanty, a nawet wróble.

Czy drób tą drogą otrzymany, jest silny, czy wzrasta szybko? Na te pytania odpowiadają liczne obstalunki, jakie zakład codziennie prawie otrzymuje. Handlujący drobiem zapewne nie pożałoby kurcząt, „z legu parowego“ jak mówią, gdyby dalsza hodowla drobiu przedstawiała jakiegokolwiek trudności; według opinii hodowców, pisklęta wykłute z wodolęgnyków, mają być nawet zdrowsze i silniejsze od wysiadanych przez kury. Tłumaczą oni to tem twierdzeniem, że zarodki słabe z których wylęgle pisklęta nie miałyby sił ani zdrowia, giną już w przyrządach lęgowych po kilku dniach, a tem samem pozostają tylko zarodki silne, wytwarzające doskonałe organizmy.

Opinii tej nie podziela jednak Geoffroy-Saint Hilaire. Według niego, jeżeli przyrząd jest dobry i praktyczny, to rozwija prawidłowo wszystkie zarodki i daje życie tak słabym jak i silnym osobnikom. Jeżeli przeciwnie przyrząd jest zły, to powinien wylęgać stosunkowo mniej kurcząt niż kury,

co przecież nie następuje jak wskazały doświadczenia. Pewnie większa żywotność piskląt ze sztucznego wylęgania, daje się wytłumaczyć tem, że u produkujących drób w tej części Francji, izby lęgne są przez cały rok zapełnione drobiem, w skutek czego przytrafiają się często wypadki, że kury wysiadujące bywają trapiące przez robactwo i giną, a co gorsza, zarażają pisklęta pasożytnem robactwem.

Wylęgle zaś w przyrządzie pp. Rouillier Arnoult, nie mogą być zarażone i to przemawia najwięcej na korzyść wylęgu sztucznego.

W czasie przeglądu zakładu, wieśniaczka przyniosła pisklęta wysiadane przez indyczkę i prosiła w zakładzie o gościnność dla młodego drobiu.

Przy tej sposobności Geoffroy-Saint Hilaire sprawdził też nieporównaną wyższość piskląt pochodzących ze sztucznego wylęgu, nad otrzymanymi z wysiadki przez indyczkę.

Mógłby ktoś zarzucić, że wodolęgnyki wydają mniejszą ilość produktu od tej jaką pozyskujemy z legu naturalnego. Rouillier i Arnoult utrzymują jednak, że wypadki w tej mierze są co najmniej jednakowe. Rozwój zarodków według nich następuje jak najregularniej, a wyższość systemu sztucznego uzasadniają tem, że w wodolęgnykach nie ma potrzeby obawiania się zgniecenia jaj, co zwykle następuje gdy je kury lub indyczki wysiadują. Unika się tu niemniej strat zachodzących wskutek zarażania się robactwem, tak matek wysiadujących pisklęta, jak i samych piskląt.

Pan Geoffroy-Saint Hilaire zaznacza w swem sprawozdaniu, że sprzedaż jaj zakładowi pp. Rouillier i Arnoult nie odbywa się wcale sumiennie.

Wieśniacy nie czynią sobie żadnego skrupułu w sprzedawaniu jaj nieświeżych lub nie zapłodnionych. Z drugiej strony przewóz jaj przychozących z dalszych okolic, odbywa się z nieodpowiednią ostrożnością, a ztąd wynika że wielka ilość jaj dostawianych do wylęgu, bywa dla nabywającego straconą. Według p. Rouillier, stosunek jaj niepłodnych w lecie wynosi 25% w zimie 50%. Prócz tego potrzeba liczyć tak w zimie jak i w lecie 20% jaj uznanych za płodne w przeglądzie pod światło, a mimo to nie rodzących piskląt. Według tych danych, ze stu jaj otrzymywanoby w lecie 55 piskląt, a tylko 30 w zimie.

Jeden wodolęgnyk obejmujący dwieście jaj, wydaje, jeżeli cyfry powyższe są dokładne, 110 piskląt. Przypuśćmy jednak że otrzymujemy zeń tylko 100 piskląt, które sprzedane w lecie, biorąc ceny przeciętne utrzymujące się we Francji w tej porze, przyniosą 45 franków, a koszt produkcji przedstawia się jak następuje: Zakup

siedemnastu tuzinów jaj po 80 centymów (cena przeciętna w lecie) 13 fr.—60 c.

Ogrzewanie 2 fr.—50 c. $\left. \begin{array}{l} \text{koszta ogrzania} \\ \text{wody przyrządach} \\ \text{z rana i wieczorem} \\ \text{i opatrzywanie jaj} \\ \text{w szufladkach.} \end{array} \right\} 5 \text{ „}$

Obsługa 2 fr.—50 c. Razem 18 — 60

Sprzedaj jaj po kilku dniach wylę-

gu za nie płodne uznanych, przynosi 3

Ogół wydatku 15 — 60

Zatem zysk czysty wyniesie 29 fr.—40 c.

W końcu sprawozdania p. Geoffroy-Saint Hilaire uznaje przyrzady pp. Roullier i Arnoult za najzupełniej odpowiadające zadaniu, od tak dawną rowiązywanemu i uprasza prezesa towarzystwa Aklimatyzacyjnego o przesłanie sprawozdania wraz z opisem i rysunkami wodolegników tych komisji wyznaczającej nagrody za wynalazki.

(d. c. n)

OGRODNICTWO

UPRAWA CZARNEJ MALWY.

Malwa jest rośliną ozdobną, powszechnie znaną i hodowaną u nas po ogrodach, ze względu na liczne różnobarwne kwiaty, jakimi okrywają się do 8-miu stóp wysokości wyrastające liczne łodygi, kwitnące całe lato aż do czasu przymrozów jesiennych. Roślina ta obok przyozdabiania może jednak zapewnić inny jeszcze pożytek, a nawet znaczne przynieść korzyści, uprawiana jako produkt farbiarski w odmianie zwanej *czarną malwą*, która zawiera w kwiatach pierwiastek barwiący, powszechnie używany do zabarwiania materii bawełnianych, lnianych lub jedwabnych, dla czego jest artykułem poszukiwanym i dobrze płaconym.

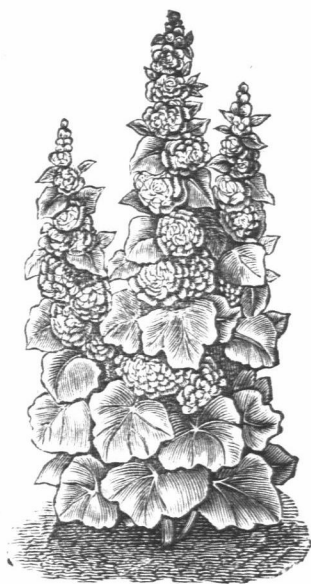
Sądzę też że właściwem będzie zwrócenie na ten przedmiot uwagi naszych gospodyń wiejskich, które z niewielkiej przestrzeni obsadzonego gruntu czarną malwą, w pustych nieraz ogrodach, znacznych przysporzyć sobie mogą korzyści.

Nie wszędzie też a mianowicie w miejscowościach od większych miast zbyt oddalonych, na większe rozmiary przedsiębrana uprawa jarzyn należyte opłacać się może, kiedy przeciwnie kwiat czarnej malwy jest produktem, który zawsze znajdzie pokup nawet na najodleglejszych targach na wywóz zagraniczny.

Należałoby wreszcie więcej zająć się u nas produkcją wielu roślin handlowych, całkiem do pomijanych, a bogacących nie jedne gospodarstwa zagraniczne. W tym razie koniecznym

jest nawet pewien pośpiech, bo kiedy jakiś produkt jako nowość więcej jest pożądanym, lepiej popłaca aniżeli kiedy wychodzi częścią z użycia lub znajduje już silne współzawodnictwo w licznie rozpowszechnionej produkcji.

Malwa czarna (*Alcea v. Althea rosea*) należąca do rodziny ślazowatych, jest rośliną dwuletnią pochodzącą z Chin, jakkolwiek dostała się do Europy z Syrii. Raz zasiana wytrzymuje u nas do 10-ciu lub więcej lat, ale największy zbiór kwiatów daje w roku drugim, poczem obfitość stopniowo się zmniejsza, dla czego w uprawie na pożytkowanie kwiatu jako produktu farbiarskiego dłuższe nad kilka lat przetrzymywanie, nie tyle jest korzystne.



Malwa.

Kwiaty ciemno-brunatnej barwy, bywają pojedyncze albo w połowie lub całkowicie pełne a począwszy od początku lipca aż do końca października, bezustannie rozkwitają kolejno, począwszy od najniższej części łodygi aż ku górze, tak że jeden krzak w żyznej ziemi rosnącej malwy, zdola wydać w tym czasie około 1000 kwiatów ważących po zebraniu

i wysuszeniu około jednego funta.

Klimat nasz wytrzymuje malwa jak najlepiej, a tylko w pierwszym roku wrażliwą jest na bardzo silne mrozy, czemu zapobiedz można pokryciem gruntu choćby cienką warstwą liści lub gnoju.

Położenie sprzyja malwie najlepiej średnio wilgotne ku południowi zwrócone, a od północy osł-

nięte, co jednakże nie jest warunkiem koniecznym, gdyż równie dobrze porasta nawet i w miejscowości zacienionej, dla czego może być uprawiana nawet między drzewami owocowymi, byle niezbyt gęsto posadzonemi.

Pod względem wyboru gruntu pod malwę, pierwszeństwo oddać należy grantom ciepłym i lżejszym aniżeli ciężkim. Niemniej dobrze udaje się jednak na ziemiach całkiem piaszczystych jak i gliniastych.

Nawóz służy jej najlepiej tłusty bydlęcy, lecz nie wymaga zbyt silnego ugnojenia, albowiem mniej wyrasta w kwiaty a więcej w bujne liście. Marglowanie lub wapnienie sprzyja też wielce, szczególnie na ziemiach ścisłych gliniastych, a także dobrze służy skrapianie nawozami płynnymi jak gnojówką i t. p.

Należyte przygotowanie gruntu, polega na głębokim do 2 stóp spulchnieniu i dokładnem oczyszczeniu z chwastów.

Rozmnażanie skutecznia się z nasienia lub przez rozsądzenie rozdzielanych krzaków już wyrosłych, ale to ostatnie postępowanie nie daje tak dobrych zbiorów jak pierwsze, które też głównie się zaleca. Zasiew skutecznia się na grzędach w rozsądnikach, poczem przesadza się wyrosłe rośliny w jesieni na właściwe miejsca, albo też od razu tam gdzie stale rosnąć mają. To ostatnie postępowanie jest właściwsze i pod każdym względem korzystniejsze, dla tego też najlepiej zasiewać od razu na przeznaczonych miejscach w rzędach 3 stopy odległych, a na 2 stopy oddalania jednej rośliny od drugiej wzdłuż rzędów, sadząc stosownie do dobroci nasienia po dwa lub więcej ziarek zamoczonych poprzednio w miękkiej wodzie. Począwszy od kwietnia zasiewać można malwę w ten sposób aż do końca czerwca.

Po wznijściu przerzedza się zagęsto wyrosłe i oczyszcza ziemię z chwastów między rzędami, a skoro wyżej podrośnie powtarza się to więcej razy w miarę potrzeby. W późnej jesieni przed następującą zimą, każdy krzak jednorocznej malwy zabezpiecza się przed zmrożeniem przykryciem pełnej gałęzi liścia lub drobnej sieczki.

Z następującą wiosną okopuje się rośliny a jeżeli znajdują się w położeniu zbyt suchem, wokoło każdej rośliny czyni się zagłębienie zatrzymujące wodę. Toż samo powtarza się wreszcie corocznie jak długo utrzymuje się plantacja, zasilając grunt w miarę potrzeby gnojem lub nawozem płynnym.

Baczyć przytem należy aby pojawiające się w innych barwach malwy natychmiast wyniszczać,

niedopuszczając tem wytwarzania się przez zapładnianie różnobarwnych bastardów.

Zbiór kwiatu malwy skutecznia się częściowo od chwili poczynającego kwietnia z końcem czerwca, zbierając codziennie świeże rozwijające się kwiaty, tak aby dłużej nad 12 godzin po rozkwitnięciu nie pozostawały. Czynność tę przedsiębrać najlepiej w godzinach południowych, gdyż ani podczas rosy ani po deszczu zbierać nie można. Kwiaty obrywa się wraz z kielichami, a najlepiej jeszcze obcinać tuż przy łodydze ostrym nożykiem, albowiem przez obrywanie zadziera się tylko i łodyga wysycha. Zebrane kwiaty do koszyków, suszy się w czasie pogodnym na słońcu albo w miejscach przewiewnych zabezpieczonych od deszczu, ułożone cienko na lasach, które składać się mogą z ram pokrytych siecią ze szpagatu.

Zupełnie wysuszone kwiaty, pakuje się w worki jak chmiel i przetrzymuje w miejscach suchych aż do chwili sprzedaży, bacząc aby podczas przejazdu nie zamokły. Plon na morgu licząc około 10000 roślin wynosi średnio u odmian pojedynczych, samych kwiatów 15 Cet. a z kielichami i ogonkami 20 Cet. z odmian pełnych samych kwiatów 24 Cet. a z kielichami i ogonkami 30 Cet. Licząc cetnar najmniej po 20 rs. otrzymać się za pojedyncze 300 do 400 rs. a za pełne 500 do 600 rs. z morga, tak że po odtrąceniu kosztów uprawy i zbioru, liczyć można w żywej ziemi w przecięciu 800 rs. czystego dochodu z morga.

Kwiat malwy bez kielichów płacą w handlu o połowę drożej aniżeli z kielichami, dla czego korzystniej jest obrywać kielichy w domu, co jednakże można skuteczniać dopiero po wysuszeniu*).

Przygotowanie materii barwiącej z malwy skutecznia się w ten sposób, że po oddaleniu kielichów, z samych płatków kwiatowych robi się wyciąg przy pomocy wrzącej wody dystylowanej poczem przecedza się i otrzymuje czysty płyn fioletowo-czerwonej barwy, który pod wpływem dodatku kwasów lub alkaliów, zmienia się odpowiednio na fioletowo-niebieską, zieloną lub jasną.

*) Ze sprawozdania o praktykowanej już u nas uprawie malwy w Nozdrzu w Sanockiem w majątku p. L. Skrzyńskiego okazało się że z zasadzonej 1 1/3 morgi czarną malwą, zebraną w pierwszym roku 180 funt. malwy bez kielichów, a 48 Cet. z kielichami, za którą wzięto razem 1950 złr. z opakowaniem i dostawą do Rzeszowa, a że zbiór i opakowanie kosztował 235 złr. pozostało więc czystego zysku 1725 Złr. a w tym stosunku przyniósł mórg 986 Złr. (591 Rsr. 60 kop.)

no niebieską, a z silnemi solami żelazistemi na czarną.

Kwiat czarnej malwy może wreszcie służyć do zabarwiania win owocowych, a z lodyg daje się o-

trzymać włókno służące do grubszych wyrobów tkackich.

Z. J.

KUCHARSTWO.

PORZĄDKI KUCHENNE.

„Zdrowy pokarm to najlepszy lekarz.“ Z tej wychodząc zasady, za pożyteczne uważamy zwrócenie uwagi szanownych gospodyń na porządek i czystość w kuchniach, co nie zawsze bywa dostatecznie przestrzeganiem. W spisie kosztownych wypraw weselnych, zwykle nie zapomina się o wielu drobno-
stkach upiększających buduary, ale często uchodzi z pamięci zaopatrzenie się w przyrządy kuchenne, zbywając je zabytkami sukcesyjnymi, też nie bardzo zasobnymi, bo nigdy podobno nie lubowaliśmy się zbyt-
nio w tego rodzaju przyborach.

Nie przeszkadza to jednak, do sprowadzania nawet lepszego kucharza, tembardziej że skłania do tego utrzymanie niejako dobrego tonu. Bo jakżeby to wyglądało nie mieć kucharza, choćby w pierwszych latach pożycia młodego stadła, aby niespodzianki goryczy w tym ziemskim Edenie przynajmniej smacznym złagodzić zakąskiem.

I tu jednakże smutny czeka zawód, bo jak to mówią: „z próżnego nie należy“ bo gdzie nie troszczono się o potrzebne porządki kuchenne, tam sądzić można na pewno, że i spiżarnia nie bogata. Tem gorzej nawet jeśli znajdują się mnogie zapasy, a nie-
starannie przechowywane, gdyż z pewnością nie wyjdzie to na zdrowie spożywającym.

Zakażone bowiem artykuły spożywcze trującymi kwasami i tysiącami pasożytnych grzybków,

jakie wytwarzają się w nieporządknie utrzymywanych naczyniach, sprzętach i samej kuchni, z pewnością zdrowia nie przysporzą.

Stan taki jest też często najpierwszym źródłem wielu chorób, które przechodzą z czasem w nieuleczone cierpienia.

W takich okolicznościach nie pomoże też i najlepszy kucharz. Można sobie nawet wyobrazić w jak przykrem znajdzie się położeniu, własnemu pozostawiony przemysłowi, w zastąpieniu licznych braków. Cóż dopiero mówić, gdy kuchnia dworska w je-

dnej mieści się izbie wraz z czeladną, gdy jest zarazem jadalnią, sypialnią kurnikiem i przybytkiem młodego pokolenia trzody, co jest przecież tak częstem po wsiach. Kto nie ma koniecz-

nych dla dobrego kucharza porządków, dobrze utrzymanej kuchni i spiżarni, ten niechaj lepiej nie zawodzi ani kucharza ani siebie; kto nie ma na kosztowne metalowe naczynia, niech się obchodzi glinianami, byle w porządku utrzymywanymi; kto nie ma na dogadzanie wykwiśniętym smakowi, niech poprzestanie na potrawach pojedynczych, tanich, przez zwyczajną, byle porządek lubiącą kucharkę zgotowanych, ale

w żadnym razie nie uwalnia się tem od utrzymania starannej czystości i o ile można odosobnienia kuchni od uczestnictwa różnorodnych pomieszczeń.

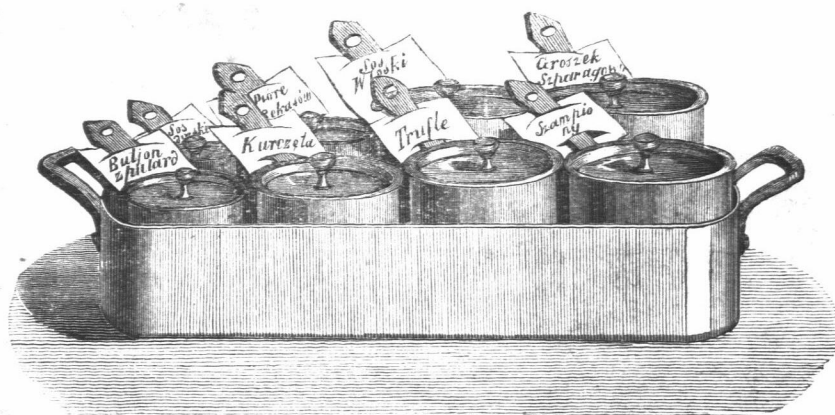


Fig. 1. Wanienka do wygrzewania potraw i sosów.

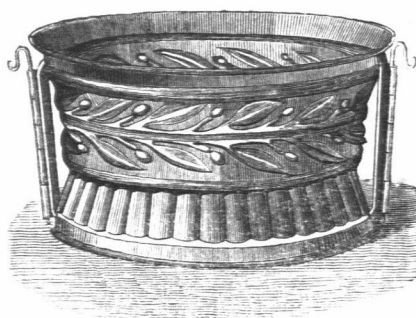


Fig. 2. Forma do pasztetów.

Jeżeli utrzymuje się liczną czeladź, lepiej niech sama kuchnia będzie mniej obszerną, a przy tej dopiero przyległa obszerniejszych rozmiarów izba jadalna czeladna. W takim razie prędzej jeszcze da się pogodzić połączenie kuchni dworskiej z czeladną, tam gdzie z opalem rachować się należy i jak to mówią „upiec dwie pieczenie przy jednym ogniu.“

Wyznając zasadę „że wedle stawu grobla“ nie doradzamy bynajmniej żadnych nadzwyczajnych nakładów, chcielibyśmy raczej znaleźć wszędzie tę oszczędność, jaką zapewnia dobre i ekonomiczne urządzenie pieców, a przytem i tę oszczędność jaka jest wynikiem porządku i czystości w kuchni, zapewniając pomyślny stan zdrowia, trwałość naczyń i przyrządów kuchennych, a zarazem eko-

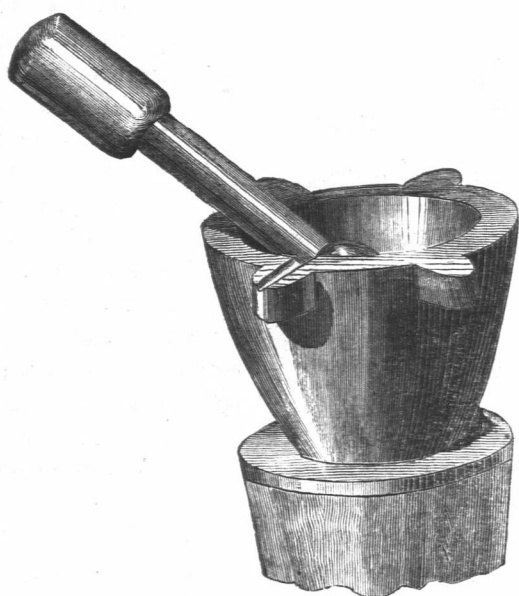


Fig. 3. Moździerz marmurowy.

nomiczne spożytkowanie artykułów spożywczych. Jak we wszystkim tak i w kuchni, porządek i czystość jest bowiem najpierwszym warunkiem oszczędności.

Kto miał sposobność wejrzeć we wszelkie szczegóły zaniedbania, w jakim znajduje się niejedna kuchnia i spiżarnia, ten przyzna niezawodnie, że więcej marnuje się nieraz, jedynie skutkiem nieładu aniżeli zużywa się szcudrośliwą gościnnością gospodarstwa, skoro zważymy, ile to z przyczyn nieczystego utrzymania spiżarni, skwasnienie, zgorzknienie, spleśnienie i t. p. ulegnie przypadłościom, stając się niesposobnym do użycia. Komuż to wreszcie nie przedstawił się wielokrotnie obraz zamieszania i popłochu w kuchni i spiżarni, w razie pojawienia się niespodziewanych gości.

Najpierw zaalarmowany kucharz, odbywszy bezowocne narady z kluczniką, ogrodnikiem i ekonomem, wysłał wreszcie liczny poczet konnych i pieszych posłańców, to za jajami i masłem na wieś lub do pachciaży, to za mięsem i przyprawami do miasteczka, a w rezultacie w takich warunkach pospiesznych przygotowań, nie mógł wypaść obiad, ani po myśli kucharza, ani z zadowoleniem gości i pani domu, która jest tu rzeczywiście głównie winną, że nie umiała lub nie starała się zaprowadzić koniecznego ładu i porządku.

Zamierzwszy innym razem podać szczegóły dogodnie i ekonomicznie urządzonego pieca kuchennego, dziś ograniczę się do zalecenia porządków jakie w każdej starannie utrzymywanej kuchni nieodzownie znajdować się i w spisie bo-

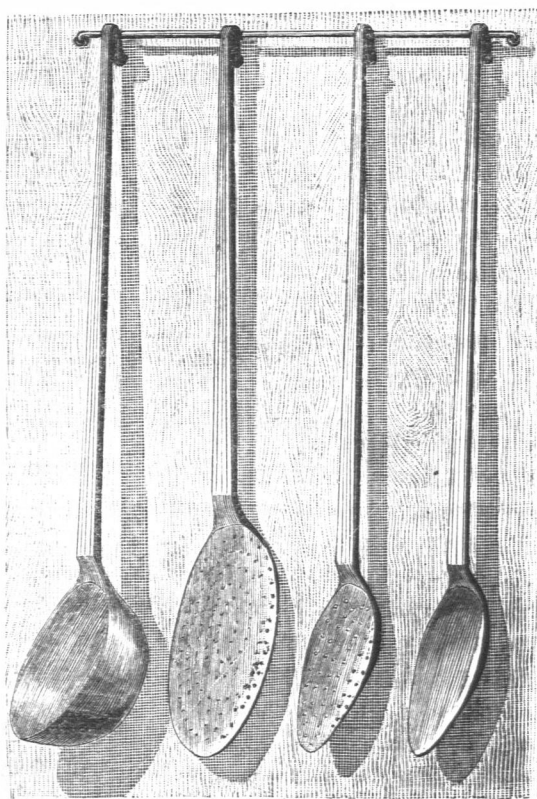


Fig. 4. Łyżki durszlakowe i do wydawania.

gatszego wyposażenia panny młodej, koniecznie pomieszczone być powinny.

Najpierw odnośnie do sprzętów drewnianych, w które małżonek kuchnię zaopatrzyć powinien, wymienimy tu pulki z białego drzewa, na pomieszczenie rądlu w dogodnym miejscu pozawieszane. Następnie odpowiednio do potrzeb dwa lub więcej stołów, także z białego drzewa z szufladami i parę desek z takiego drzewa jak i stoły, lecz nie dłuższych nad $1\frac{1}{2}$ łokcia, a przeznaczonych

do rozbierania pieczonego i siekania różnych przypraw, oszczędzając tem zużycia samych stołów. Nieodzowną również będzie, średniej wielkości beczka na wodę, najlepiej mosiężnymi obita obręczami, a przytem parę szaflików i wanienek, pieńek duży okuty i wiele jeszcze innych drobniejszych sprzętów i przyborów drewnianych. Z naczyń metalowych, najpierwszą potrzebą jest zaopatrzenie się w odpowiednią ilość garniturów rądl i większych i pomniejszych rądelków, stosownie do wymagań mniej lub więcej liczego dworu.

Obok tego potrzebnych jest kilka wanienek, a między temi jedna większa, służąca do wygrzewania pomieszczonych w niej gotowych już potraw i sosów, które wstawione wraz z rądelkami w taką wanienkę nalaną gorącą wodą, utrzymują się w stanie gorącym, a mimo to nie wysychają ani się spiekają, jakby to nastąpić mogło w razie utrzymywania na blasze. Wanienkę taką z pomieszczonemi w niej rądelkami wyobraża rycina Fig. 1.

Nieodzowną też jest wanienka do ryb, a w wykwinniejszych kuchniach forma do pasztetu, jaką może być okazana na Fig. 2.

Oprócz zwykłego moździerza mosiężnego do tłuczenia soli, korzeni i wielu innych twardych a kruchych przedmiotów, pożytecznem też jest zaopatrzyć kuchnię w moździerz marmurowy z tłukiem drewnianym, okazany na Fig. 3, a służący do wybijania faszu i w ogóle rozmiążdżania przedmiotów miękkich jak mięsa i t. p.

Z drobniejszych przedmiotów wymienimy tutaj przed innemi łyżki durszlakowe mniejsze i większe, oraz wydawane

miedziane, w ten sposób jak na Fig. 4 w podręcznem miejscu na ścianie pozawieszane.

W staranniejszej kuchni nie obejdzie się też i bez łyżeczek służących do wydrążania jarzyn, jakie w różnej wielkości i formie przedstawiają się na rysunku Fig. 5.

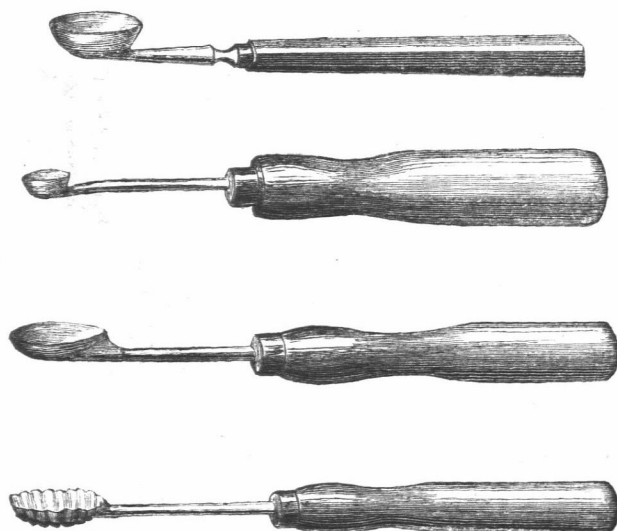


Fig. 5. Łyżeczki do wydrążania jarzyn.

kazane na Fig. 7 w złożeniu garniturowym, służą niejako do podobnego użytku, tylko że jako szersze w przecięciu, używają się głównie do wykrawania pasztecików i wyrobienia ciastek, dla czego w części bywają gładkie a w części karbowane.

Nie obejdzie się też nawet skromniejsza kuchnia bez szpikulców do szpikowania poławie i zwierzyny, a jakie przedstawiają się na Fig. 8 umieszczone w odpowiedniej puszcze blaszanej.

Do nieodzownych przyrządów zaliczają się wreszcie okazane na Fig. 9 igły, służące do zszywania drobiu i zwierzyny, jak niemniej przedstawiony na Fig.

10 topór do rąbania mięsiwa i przecinania kości, oraz tasak Fig. 11 służący do odbijania kotletów i różnorodnych siekanin.

Pomijając resztę pospoliciej w użyciu

będących narzędzi kuchennych, jak różnorodne formy i foremki blaszane lub gliniane, nadto no-

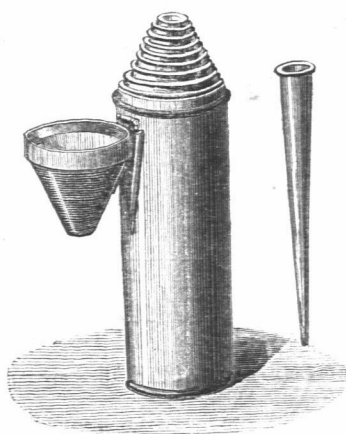


Fig. 6. Wycinacze wysokie.

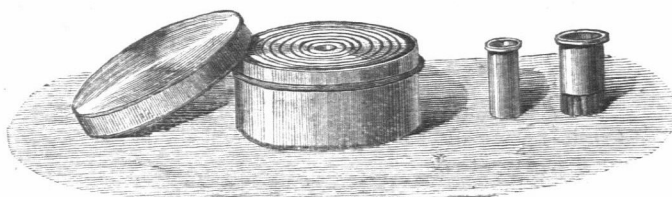


Fig. 7. Wycinacze niskie.

że, widelce i t. p. nadmienię jeszcze, że naczynia kuchenne na silniejszy ogień wystawione i częściej używane, powinny być często, co miesiąc, a przynajmniej co dwa miesiące pobielane.

Bielizna kuchenna, o której również wspomnieć tu wypada, składać się powinna z paru obrusów

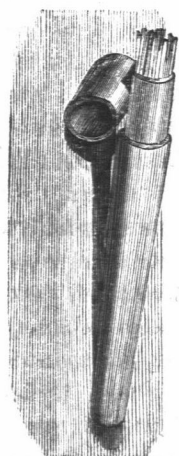


Fig. 8. Szpikulce

do nakrywania stołów kuchennych, z paru serwet do przeciskania sosów i galaret, oraz z paru tuzinów ścierek i kilku na odmiannę fartuchów dla kucharza, kuchcików i dziewczki do obsługi kuchennej przeznaczonej.

Co się tyczy natomiast utrzymania porządku kuchennego, przepisać można codzienne szorowanie stołów, a co sobota pullek i wszelkich statków kuchennych, nie zapominając i o podłodze, którą zawsze czysto utrzymywać należy.

Palenie fajek lub cygar w żadnym razie nie powinno też być w kuchni dozwolone.

Powiemy tu jeszcze, że obok kuchni powinna być spiżarnia podręczna, z umieszczonym w pośrodku jednym stołem dużym, a drugim mniejszym, przy ścianie zaś mieścić się winny pulki i szafa z szufladami, przeznaczonemi na pomieszczenie różnorodnych przypraw i korzeni. Nieodzowną wreszcie będzie, tutaj pomieszczona duża skrzynia, wy-



Fig. 9.

bita wewnątrz cynkiem i zaopatrzona u spodu kranem odprowadzającym wodę, służąca do przetrzymywania lodu, a na takowym wszelkich artykułów spożywczych prędkiemu podlegających zepsuciu.

W zakończeniu uwag dotyczących porządków kuchennych, powtarzam jeszcze raz słowa zachęty do utrzymania jak największej czystości i za-

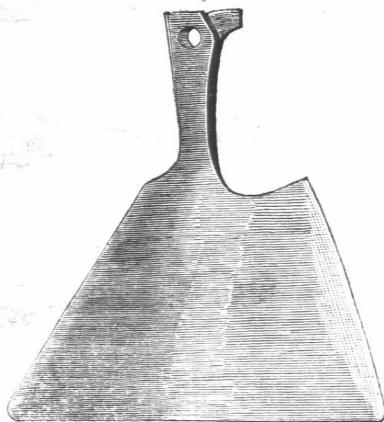


Fig. 10. Topór do mięsa i kości

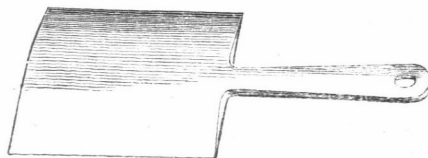


Fig. 11. Tasak do siekania.

opatrzenia się w to wszystko co jest nieodzownem, a poniesione koszty się wynagrodzą, zapewnioną w takim razie oszczędnością, wynikającą z zabezpieczenia artykułów spożywczych od zepsucia, oraz smacz-

nemi, a nadewszystko zdrowemi pokarmami.

Aleksander Sochacki. Kuchmistrz.

SPROSTOWANIE.

W zeszłym Nrze „Obiad na porę letnią“ mylnie pod artykułem zamieszczono podpis *Antoni Sochacki*, gdyż należało zamieścić *Aleksander Sochacki*, jakim jest właściwe imię autora wymienionego artykułu. (Red. Gosp. Wiejsk.)

WIADOMOŚCI UŻYTECZNE.

WYBORY CHLEB NA SPOSÓB AMERYKAŃSKI.

Pierwszorzędnym artykułem spożywczym jest chleb, dla czego sądzę interesującym będzie zapoznanie z metodą praktykowaną w Ameryce, tembardziej że postępowanie amerykańskie daje chleb nadzwyczaj smaczny i lekki jak koronka.

Przedewszystkiem jednak zapoznamy się tu ze sposobem przygotowania zaczynu, tak zwanego yeast'u, doskonale zastępującego drożdże, który powszechnie tam używany, wyrabia się w sposób następujący: Bierze się dobrą garść chmielu i zaparza kwartą wrzącej wody, a gdy po 10-ciu minutach woda naciągnie, przecedza się płyn i po-

wtórnie nalewa jeszcze nieco wody gorącej, aby wyzyskać całkowicie wyciąg chmielowy. Do otrzymanego w ten sposób wywaru chmielowego, daje się dwie lub trzy łyżki zapasowego yeastu czyli zaczynu, a w braku takowego, mianowicie gdzie jeszcze nie było go w użyciu, dodaje się tyleż zwycajnych dobrych drożdży. Roztworem tym zaczyna się następnie mąkę na ciasto bardzo gęste, przy dodatku mąki kukurydzanej. Tak zaczynione, przenosi się do ciepłej izby i pozostawia tam przez 24 godzin, a jeźliby zbyt wyrastało, obniża się naciskaniem rękami.

Po upływie 24 godzin, zagniata się ciasto z nowym dodatkiem mąki kukurydzanej i rozdrabia w rękach na kawałki, nie większe od orzechów laskowych. Wreszcie tak przyrządzony zaczyn (yeast) pomieszcza się na deszczulce i przenosi w miejsce przewiewne i suche, aby wysechł zupełnie. Zwraca się jednak uwagę, aby miejsce do wysuszenia przeznaczone, nie było zbyt gorące, a więc nie można tego uskuteczniać np. w piecu po wyjęciu pieczywa, gdyż zaczyn taki psuje się zarówno w wysokiej temperaturze, jak i w zimnie dopuszczającym przemarznięcie.

Po wysuszeniu przechowuje się tak przysposobiony zaczyn w miejscu suchym i może być naraz w większych wyrabianych ilościach, nawet na zapas z jednego roku na drugi, gdyż stary jest niemniej dobry jak świeży, byle w suchym miejscu utrzymywany.

Przystępując do pieczenia chleba na powyższym zaczynie, dzień przedtem przygotowuje się go jak następuje: W stosunku 4 kilogr. mającego się wypieć chleba, bierze się dwie czubate łyżki zaczynu (yeastu) i rozтворя się w pół szklance wody cieplej. Następnie 12 przepłukanych ziemniaków, każdy wielkości kurzego jaja, ugotuje się w łupinach w wodzie, a po ugotowaniu obiera z łupin, rozciera starannie i wymiesza z rozpuszczonym zaczynem. Powstały z tego rozczyń, stawia się w miejscu ciepłym aby dobrze wyrósł *) i sfermentował, a tem samem silniej oddziaływał później na ciasto, co poznaje się po wytwarzaniu się w rozczyńnię baniek i po wyziewaniu woni winnej.

Nazajutrz rano przygotowuje się najpierw mąkę starannem przesianiem, na czem wielce polega dobroć wypieku, a następnie do przygotowanego poprzedniego dnia rozczyń, dolewa się szklankę letniej wody i dosypuje się tyle mąki, aby otrzymać ciasto tęgie, co poznaje się po tem gdy utoczona galka nie zagnie się pod naciśnięciem palca. Rozczyń taki stawia się potem w miejscu dobrze ogrzanem do wyruszania, ale nie należy przytem dopuścić aby się porozpadał i stał się kruchym;

zanim więc mogłoby to nastąpić, rozprowadza się ten powtórny rozczyń dolaniem 1½ kwarty letniej wody, przyczem dosypuje się 2 lub 3 łyżeczki soli i zarabia z dodatkiem takiej ilości mąki, aby znów otrzymać ciasto równie tęgie jak poprzednio, wstawiając je również w miejsce ciepłe, gdzie po wyruszaniu skoro zaczyna pękać skórka, przystępuje się do wyrobienia bochenków, kładąc je w odpowiedniej wielkości koszyki. Gdyby jednak okazało się, że ciasto jest jeszcze zbyt wolne, ciągnące się nitkowato, zagniata się dostatnio z mąką dla nadania mu wymaganej tęgości. Nakoniec zanim poda się do pieca, czeka się dopóki nie zdwoi swej objętości skutkiem wysuszania.

W Stanach Zjednoczonych nie wypiekają też dziś chleba na drożdżach, ale powszechnie na opisanym tu zaczynie (yeast'cie) który znajduje się w każdym gospodarstwie w zapasie spiżarnianym, a nadto sprzedaje się powszechnie po sklepach.

Jak zaś wielką, i bardzo słuszną, przywiązują wartość do dobroci chleba w Ameryce, dość będzie wspomnieć, że każda amerykanka poczytuje sobie za chlubę umiejętność wypiekania dobrego chleba i że na wystawach bywają zawsze wyznaczane liczne medale za najlepsze pieczywo. Ubiegająca się o nagrodę wystawczyni, obowiązana jest jednak podać równocześnie i przepis wyrabiania okazanego pieczywa. Nie rzadko wreszcie widzieć można młode panienki spieszące się od fortepianu, aby dojrzyć pieczywa lub przygotowania rozczyńnu.

Unas gdzie dobry i smaczny chleb jest jeszcze po większej części osobliwością, zalecamy godną naśladowania staranność amerykanek, w przygotowaniu tak ważnego artykułu spożywczego.

*) W lecie zamiast ziemniaków, używa się mąki zarobionej pół kwartą wody cieplej. Ilość zaczynu stosuje się zaś do temperatury powietrza, używając więcej w porze chłodnej a mniej stosunkowo w czasie ciepłym, szczególnie jeśli zanoszą się na burzę. Dopomaga się też i uregulowaniu temperatury a to w ten sposób, że w dniu zbyt gorącym, rozтворя się zaczyn wodą posiadającą temperaturę odpowiednią atmosferze zewnętrznej.

KORESPONDENCJA.

z Tykocina.

Środek na gąsienice.

Od kilkunastu lat używałem przeróżnych środków na wyniszczenie liszek i gąsienic w moim ogródku, lecz żaden z nich nie okazał się tak radykalnie skutecznym, jak ten który obecnie wypróbowałem. Środkiem tym jest kwas karbolowy; brałem go na kwartę wody kilka mniej więcej kropel i po zmieszaniu skraplałem agrest, porzeczki, róże, i drzewa owocowe. Robactwo natychmiast ginęło, a drzewom i krzewom nic zgola nie szkodziło. Będzie to dobre także i od liszek w kapuście. Środek ten zalecam każdemu, gdy zwłaszcza w tym roku bardzo wiele ogrodów robactwo niszczy.

D. W.

KORESPONDENCJA OD REDAKCYI.

W-niej Z. A. Popławskiej w Surwiliszkach. Nowiny-Niedzielne zaprenumerowaliśmy według życzenia jeszcze 3 Maja i powtórnie reklamowaliśmy o wysyłanie.

W. Górski w Aleksandrowsku. Cały od początku komplet wysłaliśmy. Opóźnienie nastąpiło nie z naszej winy.

W. Maryi Dzikowieckiej. Nr 6 powtórnie wysłaliśmy.

W. p. P. M. z Gub Kijowskiej. Zakład rękodzielniczy dla kobiet w Warszawie mieści się przy Zielonym Placu na ulicy Erywańskiej Nr. 10.

Prosimy o wczesne odnowienie prenumeraty na kwartał następny i radzimy przysyłać prenumeratę wprost do Redakcyi, aby nie doznawać zwłoki w przesyłce.

Od 1^{go} Lipca r. b. Redakcja Gospodyni Wiejskiej przeniesioną będzie na ulicę Królewską Nr. 25.

OGŁOSZENIA.

Kurjer Poranny

i ANTRAKT

Wychodzi codziennie o godzinie 6 $\frac{1}{2}$ rano, w dni powszednie, niedzielne, święta uroczyste i galowe

360 razy na rok

(na prowincję wysyła się bezwzględnie rannymi pociągami i pocztami).

Pismo zamieszcza najświeższe wiadomości, sprawozdania, krytyki tak miejscowe, jak prowincjonalne i zagraniczne; w fejetonie zaś pomieszczane będą powieści i wogóle utwory literackie.

Telegramy polityczne podają się z możliwym pośpiechem, tak iż depesze nadesłane do Redakcyi w ciągu nocy, znajdują już pomieszczenie w porannym numerze.

Warunki prenumeraty:

W Warszawie miesięcznie .	Rsr.	—	kop.	35
kwartalnie .	„	1	„	—
półrocznie .	„	2	„	—
rocznie .	„	4	„	—

Za odnośnienie do domu dopłaca się kop. 5 miesięcznie.

na Prowincyi i w Cesarstwie:

kwartalnie .	Rsr.	1	kop.	80
półrocznie .	„	3	„	50
rocznie .	„	7	„	—

Cena ogłoszeń: za wiersz jeden drobnego pisma: za raz kop. 6; za dwa razy kop. 10, za trzy razy kop. 12; za 4 razy kop. 15; za pięć razy kop. 18 za 6 razy kop. 21. (3-1)

Doroste Kury.

1-go Koguta z 1-ną lub 2-ma kurami, rasy chińskiej wielkiej, całkowicie białych po 10 flr. w. a. (7 Rubli) sztuka, na miejscu.

1-go Koguta z 1-ną lub 2-ma kurami, rasy chińskiej wielkiej, kuropatwiatych po 15 flr. w. a. (10 $\frac{1}{2}$ Rub) sztuka na miejscu.

Nabyć można w zakładzie hodowli kur D-ra K. Raspa w Krakowie, ulica Krupnicza № 19 B.

(Przesyłka nastąpić może do wszystkich stacyi kolejowych w Galicyi i Królestwie na koszt odbierającego).

Stósownie do uchwały Rady Ogólnej wyjdzie staraniem Galicyjskiego Towarzystwa pszczolniczo-ogrodniczego w jesieni r. b

1) **Nauka hodowania pszczół**, (z rycinami) napisana przez przewodniczącego Prof. Dr. T. Ciesielskiego, której część drukowała się w I i II. roczniku „Bartnika” — cena 1 zhr. 50 ct = 3 marki = 1 rub. 50 kop wraz z przesyłką

2) **Kalendarz pszczolniczo-ogrodniczy** (z rycinami) na rok 1878 wydany nakładem Towarzystwa, a ułożony słami zbiorowemi członków. — Cena wraz z przesyłką 50 ct. = 1 marka = 50 kop

Dla członków Towarzystwa zniżą się cenę „Nauki hodowania pszczół” na 1 zhr. 40 ct. „Kalendarza pszczolniczo-ogrodniczego” na 42 ct.

Redakcyja „Bartnika” we Lwowie jest upoważniona do przyjmowania zamówień z przesyłką pieniędzy na obie książki już teraz, z powodu iż nakład będzie ograniczony.

Zarząd Centralny

Galicyjskiego Tow. pszczoln.-ogrodniczego.

Poradnik przemysłowo rolniczy

W KRAKOWIE,

zawiera działy: rolnictwo, leśnictwo, hodowlę, *przemysł rolniczy*, sprawy ekonomiczne, finansowe bieżące, instrukcje, informacje, ryciny. Cena dla całej Rosyi *Całorocznie* 3 rub. *półrocznie* 1 rub. 50 kop.

Prenumerować można w Redakcyi Gospodyni Wiejskiej w Warszawie.

Redaktor odpowiedzialny: *Szczepański Alfred.* (2-1)

WYCHÓW KRÓLIKÓW

przez

Antoniego Popiela

ČŁONKA RADY GOSPODAR. ODDZIAŁU LWOWSKIEGO
i Przewodniczącego Rady szkolnej.

Broszura ozdobiona ilustracjami ras królików i urządzeń królikarni, jest do nabycia w Redakcyi Gospodyni Wiejskiej.

Cena z przesyłką pocztową kop. 75.

Należność można przysyłać markami.

PRENUMERATA:

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

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

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