

DOBRA

GOSPODYNI



A. NOGOWSKI

PISMO TYGODNIOWE ILUSTROWANE DLA KOBIET.

PRENUMERATĘ PRZYJMUJĄ:

Redakcja — ul. S-to Krzyska Nr. 5,
Księgarnie Warszawskie i Prowincjonalne, Kantory
pism i kioski.Redakcja otwarta codziennie, oprócz niedziel
i świąt, od 9 rana do 6 wieczorem.

CZAS

odnowić prenumeratę!

OGŁOSZENIA PRZYJMUJE:

Redakcja — ul. S-to Krzyska Nr. 5
i biura ogłoszeń: Ungra (Wierszowa, gmach teatru)
L. i E. Metzla (Krakowskie Przedmieście 53).
Cena ogłoszeń po kop. 15 za wiersz jednospaltowy
Numer pojedynczy 10 kop.

Z Kropiwnickich

IZABELLA RYX

po krótkich lecz ciężkich cierpie-
niach opatrzona Św. Sakramen-
tami oddała Bogu ducha dnia
9 Maja 1904 r. w Prażmowie.Dzielimy się z Szanownymi Czytel-
niczkami i Czytelnikami naszymi bo-
lesną wiadomością o stracie ś. p. Iza-
belli Ryxowej, dzielnej naszej współ-
pracowniczkii od początku istnienia
pisma naszego.Wyjątkowe przymioty zmarłej jako
obywatelki, kobiety i hodowczyni
uczyniły z niej od lat wielu przo-
downiczkę postępowego gospodarstwa
wiejskiego. Jej praca, wytrwałość
i umiejętność wytworzyły i ustaliły
nowe kierunki pracy hodowlanej, któ-
re na długo pozostaną przykładem
dla naszych wiejskich gospodyń.Obszerniejszy życiorys zmarłej po-
damy w numerze następnym.W smutnym obrzędzie pogrzebu
ś. p. Ryxowej uczestniczyć będą
przedstawiciele „Dobrej Gospodyni“,
którzy w imieniu naszego pisma złożą
wieniec na trumnie wielce zasłużonej
swej współpracowniczkii.

Redakcja.

Władysław hr. Tarto.

RÓŻNE ŚRODKI

wpływające na podniesienie dobrobytu naszych włościan.

(Ciąg dalszy.)

Mając powyższy wzgląd na uwagę, ra-
dziłbym zaprowadzać sady mieszane t. j.
zasadzone połową jabłoni i połową grusz.
Przy takim sadzeniu ryzykuje się mniej
bo zawsze jeden z tych owoców obficie
obrodzi.Przy wyborze odmian i gatunków jabłek
kładliśmy nacisk na gatunki zimowe trwa-
łe — tę samą metodę trzeba zastosować
i przy wyborze grusz tem więcej, jeżeli ma-
ją być sadzone razem z jabłonią.Zresztą należy się trzymać tych samych
wskazówek i rad, jakie podano przy upra-
wie ziemi i dalszej pielęgnacji co i przy
sadzeniu jabłoni. Należy tylko pamiętać,
że dołki przygotowane do sadzenia nie po-
winny być szersze nad łokieć a co ważniej-
sza nie powinny być głębsze nad łokieć —
gdyż za głębokie posadzenie źle oddziaływa
na rodność drzew, na ich wzrost i przy-
czynia się do różnych ich chorób. W grun-
tach lekkich i wystawionych na silną ope-
rację promieni słońca drzewka owocowe
sadzić można cokolwiek głębiej.Bardzo korzystną rzeczą jest całą prze-
strzeń po zasadzeniu drzew przykryć na 4
cale nawozem słomistym dobrze przetra-
wionym. Ściółka taka zasłania i chroni
młode korzenie od raptownych przemian
atmosferycznych.Trzeba pamiętać, że zakładając sad tylko
z samych grusz, należy ku temu obierać
miejsce zaciszne i najcieplejsze.Grusze można sadzić gęściej, niż jabłonie
t. j. po 9 łokci w kwadrat, co da możność
zmieszczenia 208 sztuk na jednej morgu,
a przyjąwszy przez lat 50, przeciętnie po
jednym rublu z drzewa i odtrącając 8 sztukjako procent nieobradzających, to dochód
roczny z morgi obsadzonej gruszami będzie
wynosił 200 rub. — co jest zupełnie moż-
liwe przy dobrej kulturze, przy przychyln-
nych warunkach zewnętrznych i średnim
urodzaju.Tu również uwzględnić trzeba i inny
jeszcze dochód z tej samej morgi, jaki mieć
można.Z gatunków handlowych zalecają się naj-
więcej:1) Diuszesa wczesna (Duchesse precocce),
2) Bera złota (Salisbury), 3) Urbanistka
(Beurré Colonna d'automne) 4) Plebanka
(De Curé) 5) Królowna 6) Józefina (Jose-
phines de Malines).Ponieważ zalecaliśmy zaprowadzanie sa-
dów mieszanych, zobaczmy zatem, jakie ko-
rzyści sad taki dać może.Jeżeli pół morgi zasadzimy jabłunkami,
na co nam wyjdzie 59 sztuk, to licząc, jak
powyżej, rubla dochodu z drzewa, będziemy
mieli 50 rub. z pół morgi, po odtrąceniu
9 sztuk na nieurodzaj.Dalej, zasadziwszy drugą połowę morgi
gruszami, na tę przestrzeń wyjdzie nam
104 sztuki — licząc po rublu rocznie z
drzewa i odtrąciwszy 4 sztuki na nierodzą-
ce, otrzymamy 100 rub., co razem z pół
morgą zasadzoną jabłkami da nam 150 rb.,
nie licząc dochodu z warzyw i pasieki mie-
szczącej się na tej samej morgu. Z po-
wyższego widzimy, że morga sadu miesza-
nego daje nam dochód mniejszy, niż morga
zasadzona samymi gruszami — ale dochód
ten jakkolwiek mniejszy jest pewniejszy
na wypadek słabszego obrodzenia jednego
z tych gatunków.

Sady śliwkowe.

Ziemie napływowe bardzo są odpowiednie do zakładania sadów śliwkowych, dlatego sady te możemy z powodzeniem zakładać w nizinach, a nawet na łakach nadrzecznych. Wystrzegać się jednak należy zakładania sadów tych w pobliżu dużych jezior i bagien, gdyż sąsiedztwo ich źle oddziaływa na zawiązki owocu.

Również odpowiedniami są grunta pulchne, torfiasto-próchnicowe, dalej w płaszczynach nie wysokich czarnoziemne lub też gliniasto-próchnicowe mułkowe, dość wilgotne ze spodem wapiennym. Znam sady śliwkowe na łąkach czerwonych i na glinach zimnych ściśliwych nieprzepuszczalnych—obficie rodzące.

Z uwagi na znaczne zapotrzebowanie tego owocu i szerokie zastosowanie go w handlu, nie tylko w postaci świeżych śliwek, ale i w różnych przetworach, jak powidła i śliwki suszone, których za granicą po kilkaset milionów funtów rocznie w handlu spotrzebowują — następnie ogromna ilość śliwek używanych na Węgrzech do wyrobu śliwowicy i t. d. — nasuwa tę myśl, że warto i należy sady śliwkowe starannie zakładać, a później troskliwie pielęgnować tem więcej, że sady te przy racjonalnej hodowli i dobrej administracji mogą dawać największy dochód ze wszystkich ogrodów owocowych.

Chcąc należycie przygotować ziemię pod sadzenie śliwiny, trzeba poprzedniego roku obsadzić całą przestrzeń łubinem i ten przyorać, jeżeli zaś sad śliwkowy ma być założony na łące, którą z przyczyny małej wydajności traw korzystniej jest zamienić na sad, to lepiej uprzednio przez rok na tej przestrzeni sadzić warzywa, następnego roku zasiać łubin na przyoranie dla wzbogacenia ziemi azotem.

Na tak przygotowanej przestrzeni, trzeba robić dolki nie głębokie i obszerniejsze nad łokieć a wiosną lub jesienią sadzić śliwinę.

Dobrze założone sady śliwkowe mogą trwać lat trzydzieści, a jeżeli wszystkie warunki sprzyjają, to nawet i dłużej.

Sady śliwkowe nie wymagają zasilania ich wcześniejszego, niż po 20 latach, po którym to czasie należy je wzmacniać takimi samymi nawozami i środkami, jak sady innych owoców.

Wiele jest odmian i gatunków śliwek, ale my, mając głównie korzyści materialne na względzie i hodowlę owoców przeważnie dla handlu, innych gatunków zalecać nie możemy, jak tylko trzy następujące: przedewszystkiem węgierki zwyczajne, następnie bośniackie i włoskie.

Zaleca się sadzić drzewa śliwkowe nieco gęściej, gdyż to wpływa na ich urodzajność i chroni je często od wymarzania kwiatu w czasie przymrozków wiosennych; w tym celu nie trzeba sadzić drzewek rzadziej niż w 5-ciu lub 6-ciu łokciowych odstępach w szachownicę.

Sadząc podług wskazanej odległości, na jedną morgę węgierki zwyczajnych wyjdzie sztuk 675, a licząc przeciętnie tylko z 600 sztuk przez lat 30 po 25 kop. dochodu rocznego z jednego drzewka — morga da nam rocznie 150 rb.

Ponieważ węgierki włoskie i bośniackie rozrastają się dość rozległe, należy zatem gatunki te sadzić rzadziej i dlatego na morgę drzewek tych wyjdzie 468 sztuk, że zaś gatunki są wyższe i lepsze od węgierki zwyczajnych, to też licząc dochód roczny z jednego drzewka po 30 kop., z morgi jednej otrzymamy 130 rb.

(Ciąg dalszy nastąpi.)

Jak odżywiać dzieci nasze?

(Dokończenie.)

Do pokarmów codziennych dodajemy różne przyprawy.

Pierwsze miejsce zajmuje tu *sól kuchenna*. Do osolonego pokarmu dziecko przyzwyczaja się łatwo. Sól jest potrzebą organizmu i dlatego to pogląd, że szkodzi ona dzieciom, jest poprostu błędny.

Drugą ważną przyprawą jest cukier — ma on wiele bardzo przeciwników jako też i zwolenników; pierwsi twierdzą, że cukier jest niestrawny i psuje zęby, inni znów przypisują mu ogromną wartość pożywną. Prawda zaś kryje się pośrodku. Nadmierne używanie słodczy może dziecku istotnie popsuć trawienie, wydzielając w żołądku nadmiar kwasów, a i emalja zębowa ścierać się może od gryzienia twardego cukru; umiarkowane jednak użycie może być dla organizmu pożytecznem.

Wiemy, że cukier jest składową częścią mleka, tego najpierwszego pokarmu dzieciecego — organizm dziecka w zaraniu przywyka do niego, a że cukier nie ulega zmianie pod wpływem soków trawiennych i tylko zostaje wessanym jako taki, więc jest łatwo strawnym środkiem odżywczym.

Można więc dzieciom dawać cukier i wogóle słodczy, ale w ilości niewielkiej i zawsze na deser po jedzeniu, a nigdy w przerwie między jednym jedzeniem a drugim.

Przeciąg czasu między jednym jedzeniem a drugim przeznaczony jest na strawienie przyjętego pokarmu — żołądek wtedy odbywa pracę, której mu niczem zakłócać nie należy. Gdy wtedy dajemy dziecku cukierek, obciąża mu on narządy trawienia, odbiera apetyt i wywołac może zaburzenie żołądka.

Korzenie jak: pieprz, papryka, liście bobkowe, imbir, goździki, cynamon i t. d., jako drażniące organy trawienia i powodujące w nich nawet zmiany zapalne — winny być z kuchni dziecinniej usunięte zupełnie.

Napoje odgrywają również bardzo ważną rolę w djetetyce dziecinniej.

Najważniejszym i najzdrowszym napojem jest *woda*. Szczęśliwą jest okolica, która zasilać się może wodą źródłaną. Z wyjątkiem mieszkańców miast większych, którzy używać mogą czystej, sprowadzanej z gór lub wielkich rzek wody filtrowanej, większość ludzi posiłkuje się wodą studzienną. Ta ostatnia może być dobrą lub złą, często również bywa bardzo niebezpieczną dla zdrowia, a to np. wtedy, gdy do studni podwórzowej dostają się różne nieczystości z podwórza. Ale i ze studni nawet dobrze urządzonej, z której czerpie się wiadrami, jak to najczęściej na wsi się zdarza, woda dopóty jest dobra, dopóki w miejscowości danej niema wypadków chorób zakaźnych.

Gdy zajdzie ta okoliczność, wtedy wodzie ze studni dowieść już nie można, zjawia się bowiem niebezpieczeństwo zarażenia się chorobą przez picie wody surowej, do której mógł być zawleczony zarazek chorobotwórczy.

Należy więc wówczas wodę mającą służyć na napój gotować i to dość długo, a następnie przechowywać ją w naczyniach szczelnie zamkniętych.

Dzieciom małym wody surowej dawać nie należy, ale zawsze przegotowaną i lekko ocukrzoną.

Woda z cukrem, do której włożymy kawałek pomarańczy lub cytryny, wreszcie wlejemy trochę soku owocowego lub konfitur, doskonale może dzieciom zastąpić bardzo dla nich szkodliwą herbatę.

Herbata tak jak i *kawa* działają podniecająco na układ nerwowy, nie zawierając żadnych zgoła części pożywnych; z tego względu nie powinny być nigdy uważane jako napoje, odpowiednie dla dzieci.

Takie rodzaje kawy jak kawa Knajpa, kawa owsiana, jęczmienna, żytnia i t. p. które prócz nazwy nie wspólnego z prawdziwą kawą nie mają, jako przetwory mączne, a więc zawierające węglowodany, mogą być dawane dzieciom kilkoletnim.

Herbatę dawać można dzieciom tylko w celach leczniczych — z bardzo dobrym skutkiem stosować ją można przy rozwolnieniu i wogóle w wypadkach niestrawności.

Dzieci, które opijają się herbatą, kawą, mają zwykle cerę bladą, chorobliwą — żółto-siną, dojrzewają przedwcześnie, są nerwowe i wątłe; przeciwnie te, które na mleku się chowają, są czerstwe, rumiane, silne i zdrowe.

Gdy dziecko mleka nie lubi lub też nie znosi, niech pije bawarkę ze śmietanką, zresztą wodę z sokiem lub cytryną, od której herbata pożywniejszą nie jest, albo kakao.

Kakao zawiera w sobie ciała białkowe, węglowodany, tłuszcze — jest więc dobrym środkiem odżywczym dla dzieci, szczególnie, gdy jest gotowane na mleku.

Kakao ze względu na dość znaczną zawartość węglowodanów używane być może jako dobry środek przeciw rozwolnieniu — zatwardza stołeczek dzieci i dlatego nie powinno być dawane dzieciom codziennie, lecz w pewnych odstępach czasu.

Czekolada — sztuczny przetwór kakao, jako zawierająca dużą ilość tłuszczu i przypraw korzennych, nie może być uważana jako bardzo zdrowy napój dla dzieci — nie wszystkie dzieci znoszą dobrze czekoladę zarówno w płynie jako też w przetworach stałych.

Napoje, zawierające w sobie *alkohol*, jak piwo, wino, wódka, likier, koniak i t. p. powinny być stanowczo wykreślone z diety dzieci.

Lekarze twierdzą, że *alkohol gorszą jest trucizną, niż morfina*, sprowadza on u dzieci zaburzenia w trawieniu, katar żołądka i kiszek, niespokojny sen, upadek sił, drgawki; następnie różne cierpienia nerwowe, jak neurastenja, a nawet histerja, przytępienie zdolności umysłowych a nawet zidjocenie zupełne, zaostreną i przedwczesną zmysłowość, nadmierną wrażliwość lub bezwrażliwość zupełną, chroniczne bóle głowy i t. d. i t. d. Alkohol wywiera bardzo szkodliwy wpływ nie tylko na umysł, ale i na charakter i usposobienie dziecka. Kilka kropel alkoholu w mniemaniu ogólnem nie może zaszkodzić dziecku, częstują więc je nieopatrznie, nie pojmując, że te kilka kropel dla organizmu dziecka stokroć są szkodliwsze, niż kilkanaście kieliszków dla dorosłego człowieka.

Matki karmiące, w niczem nie uzasadnionem przekonaniu, że alkohol zwiększa ilość pokarmu, wlewają w siebie w dużej ilości piwo, wino, koniak, poją swe mamki piwem, nie pojmując, że skazują tem biedne niewinne maleństwa, na przeróżne, częstokroć ciężkie choroby, które dopiero w późniejszych latach ujawniają się w dziecku, wprowadzając w zdumienie tak rodziców jako też badającego lekarza, co do źródła powstałej choroby.

Przypisując winu własności wzmacniające, poją niem rodzice dzieci swoje, a skutek jest ten, że dzieci te coraz słabsze się stają.

Należałoby jak najczęściej rozpowszechniać wśród matek wiadomość o szkodliwości alkoholu na organizm dziecka szczególnie, aby nareszcie wykorzenie zgubny zwyczaj opajania niem dzieci jako też karmiących

i w ten sposób zapobiedz rozwijaniu się jednostek cherlawych, zwyrodniałych, których istnienie bywa częstokroć pasmem udręczeń dla siebie i drugich—dzięki jedynie zgubnej i karygodnej nieświadomości rodziców w kwestji najkardynalniejszych prawideł racjonalnego odżywiania dzieci.

Na zakończenie pogadanki niniejszej o tem, jak odżywiać dzieci nasze, dodać jeszcze muszę kilka uwag ogólnych.

Ważnym bardzo warunkiem dobrego apetytu dzieci i, co za tem idzie, dobrego ich odżywiania jest przestrzeganie odpowiednich *przerw* pomiędzy jednym jedzeniem a drugim. Jeśli chcemy, aby dziecko jadło z apetytem, nie dawajmy mu jeść częściej niż co 3 do 4 godzin — tyle bowiem czasu potrzeba na strawienie spożytych pokarmów. Jeśli dziecku podamy pokarm drugi zbyt wcześnie po pierwszym, wtedy pokarm ten nie zostanie strawiony, lub też strawiony tylko częściowo, obciąża żołądek i kiszkę, rozkłada się, sprowadza rozwolnienie i w ogóle zaburzenia żołądka, obciąża go i osłabia.

Ważną również rzeczą w odżywianiu dzieci jest umiejętny dobór potraw; pokarmy winny być *mieszane*, to jest takie, które zawierają w sobie wszystkie trzy najważniejsze składniki t. j. białko, tłuszcze, i węglowodany, a więc: mięso, pokarmy mączne i jarzyny; zbyt jednostajny sposób żywienia źle wpływa na organizm dziecka.

W końcu *świeżość* produktów oraz *czystość* przy sporządzaniu potraw dla dzieci jest bardzo ważnym warunkiem ich zdrowia.

Zachowując wszystkie konieczne prawidła racjonalnego odżywiania dzieci, z łatwością osiągnąć możemy ich zdrowie i rozwój prawidłowy.

W razie lekkiej niestrawności, spowodowanej niezachowaniem któregośkolwiek z kardynalnych przepisów, a objawiającej się brakiem apetytu, nadmierną ilością stolców dziennych, gdy tylko jeden codziennie jest dostateczny, najlepiej jest naprzód usunąć przyczynę, zło wywołującą, następnie przegłodzić dziecko przez jedną lub dwie doby, usuwając stałe pokarmy i dając natomiast pokarmy więcej płynne, przytem kilka razy dziennie herbatkę lekką.

Dziecko się nie zagłodzi, jak tego obawiają się niektóre matki, żołądek i kiszkę wypoczną i nabiorą siły, pokarm, uległy rozkładowi w kiszkiach, zostaje wydalony. Dziecko do zdrowia powraca, zaczyna jeść dużo i z apetytem i niebawem stratę swoją całkowicie nagradza bez uciekania się do drażniących środków przeczyszczających.

W razie ciężkiej niestrawności najlepiej jest zasięgnąć porady lekarza.

Zofia Czarnocka.

Źródło młodości.

(Ciąg dalszy.)

Woda i mydło.

Woda zwyczajna jest najlepszym kosmetykiem i dużo osób kilka razy dziennie się myje—jednakże mała liczba stosunkowo umie się myć dobrze. Wiadomo, że największym wrogiem urody jest kurz, a po dużych miastach, tam gdzie palą kamiennymi węglami — niepodobniestwem utrzymać twarz czystą; skóra więc nasiąka brudem i kurzem, wszędzie wnika; osadza się on na twarzy, zapycha pory i uniemożliwia cyrkulację krwi; stąd też pochodzą zapalenia skórne, wyrzuty i zmieniona cera.

Mycie twarzy ma na celu oczyszczenie jej z kurzu — do tego woda powinna być ciepła, gdyż mylnem jest mniemanie, że od cie-

plej wody marszczy się skóra; przeciwnie dobre mydło i ciepła woda udelikatnia skórę. Mydło powinno się wybierać bez domieszek perfum i alkali i powinno być zastosowane do jakości skóry i z doświadczenia po wypróbowanej dobroci wybrane.

Dużo osób traci urodę wskutek używania nieczystej bielizny i gąbek, gdyż jedno i drugie po użyciu i wypłukania w wodzie, użytej poprzednio do mycia osusza się i pozostawia na umywalni. Osadzające się z wody mydło i brud pozostają w dalszym ciągu w gąbce i na ręczniku, a ponieważ te często są używane, więc nagromadzony brud i mydło przykładają się gąbką i ręcznikiem do twarzy; od tego właśnie robią się na twarzy czarne punkciki i krosty, które tak zmieniają cerę.



Włożenie rąk do miednicy.

Ręcznik i gąbka są wyborne w użyciu same przez się, ale raz użyte powinny być wypłukane we wrzącej wodzie, a następnie razem wysuszone na powietrzu i słońcu.

Jak się powinno myć twarz.

Do mycia najlepiej używać dłoni i palców, gdyż tarcie skórą jest najzbawienniejsze dla cery. W ciepłej wodzie macza się ręce w miednicy i naciera je mydłem — następnie twarz pociera się systematycznymi, równymi ruchami masażu. Przedewszystkiem zwilża się twarz wodą, później dopiero rozpoczyna się operacja mycia. Po cztery palce u obydwóch rąk kładzie się na czoło od środka — stąd posuwa się palce w przeciwną stronę od siebie; ciśnienie palcami niech będzie silne, gdy posuwamy ku skroniom na dół, a lekkie, gdy powracają w górę.



Początek mycia od czoła.

Ten sam ruch powtarzamy kilkakrotnie; za pomocą niego gubi się linie prostopadłe szpecące ciało. Dalej kładzie się na skórze

tuż przy włosach palce i opuszcza je aż do brwi z powtórzeniem tego ruchu kilkakrotnie. Robiąc ruch ten pod górę, pozostają



Mycie skroni.

wia się palce lekko na skórze, a dopiero opuszczając ku dołowi należy przyciskać, gdyż mięśnie, kiedy się czoło marszczy, ściągają



Sposób mycia oczu.

się do góry. Następnie trzema palcami posuwamy z góry na dół po każdej skroni, a trzymając ręce na twarzy, trzeba użyć



Sposób mycia nosa.

drugiego i trzeciego palca do okrążenia kości, które tworzą zewnętrzny brzeg jam ocznych — począwszy od kąta oczu aż do nosa. W dalszym ciągu zamknawszy oczy, należy małym palcem masować powieki i kule oczne. Dalej, podtrzymując ręce na zewnętrznej części każdego policzki — 1-m i 2-m

palcem nacieramy nos, który prawdopodobnie z powodu swej wypukłości i większej ilości tłustych gruczołków trudniejszy jest do zabezpieczenia od innych części w twarzy przed brudem i czarnymi punkcikami.

Policzki myje się dłońmi, po obu stronach równocześnie; palce wzniesić ku górze, a dolna część ręki powinna spoczywać na dolnej szczękę. Przy myciu trzeba koniecznie zwracać uwagę na to, aby wzmacniać ciśnienie ku górze, a przeciwnie osłabiać ku dołowi, gdyż po pewnych latach ciało zdradza skłonność do obwisania się.

(Ciąg dalszy nastąpi.)



ZARYBIENIE

mnieszszych stawków i sadzawek.

Przez Antoniego Strzeleckiego.

Prawie niema wioski lub folwarku, w którymby nie znajdował się mniejszy lub większy zbiornik wody, położony wśród podwórza lub ogrodu. Zwykle służą one do pojenia i pławienia zwierząt domowych lub jako środki pomocnicze do wychowu ptactwa wodnego. Te małe zbiorniki wody, zwykle o wiele więcej mieszczące w sobie pokarmów dla ryb, niż wielkie stawy polne, gdyby je w całym kraju policzyć razem, stanowiłyby znaczną powierzchnię wody, która przy racjonalnem zagospodarowaniu obdarzyłaby właścicieli znacznymi korzyściami. Do tych stawków i sadzawek zwykle mają dostęp ścieki podwórzowe, które połączone z wodą zbiornika, przedstawiają obfitą spizarnię dla wyżywienia się zwierząt i roślin planktonowych, służących rykom za bezpośredni pokarm.

Do najzarłocniejszych stworzeń bez wątpienia zaliczyć należy ryby; jedzą one bardzo wiele, trawią szybko i również szybko przystają na wadze.

W stawkach i sadzawkach podwórzowych, dzięki obfitości pokarmów, przyrost ich bywa nie do uwierzenia wielki. Jeśli w najlepszym wielkim stawie połowym przyrost ryb na powierzchni 1-go morga wody wynosi najwyżej 150 funtów, to przyrost w małych stawkach podwórzowych bywa niekiedy dwa razy większy, a nawet i wyżej. Szkoda jest więc wielka, jeśli te małe zbiorniki wody leżą zaniedbane i nie są odpowiednio zagospodarowane.

W tem miejscu pragnę poznać czytelników z zarybieniem tych żywnych wód i rad będę, jeśli praca niniejsza pobudzi właścicieli do zajęcia się niemi.

Porównyując wartość stawków i sadzawek dla zarybienia — pierwsze są o wiele pożyteczniejsze, niż ostatnie. „Stawkami” nazywamy zbiorniki wody, zamknięte zastawą, który dowolnie możemy oswobodzić lub napęłnić wodą. Woda w stawkach zawsze czystsza, częściej odświeżana i więcej obfita w tlen, niż w sadzawkach. „Sadzawką” bowiem nazywamy wykopane zagłębienie w ziemi, wypełnione wodą zaskórną lub osadami atmosferycznymi. W sadzawkach więc woda jest stojąca i nie odmienia się nigdy, gdy tymczasem w stawkach, chociażby nawet utworzonych z osadów atmosferycznych, zawsze woda odmienia się od czasu do czasu. Stawki wreszcie mają tę wyższość nad sadzawkami, że można je zupełnie z wody oswobodzić (co jest ważne przy wylawianiu ryb) pozostawić bez wody na zimę i tym sposobem zupełnie dno odkwasić, wreszcie można dno poddać uprawie, zasilić nawozami, zwapnować

i tym sposobem zrobić siedliskiem zdrowem dla ryb i obfitującym w pokarmy.

Cheąc z pożytkiem hodować jakieś zwierzęta, należy koniecznie zbadać ich naturę, budowę i potrzeby. Wiemy z doświadczenia jak wielkie mogą zachodzić różnice w hodowli rozmaitych zwierząt domowych, aby z nich odnieść należyty pożytek. I żleby na tem wyszedł ten, kto by chciał np. karmić konia tak, jak karmi bydło, lub karmić to ostatnie tak, jak karmi konia. Natura tych obydwóch gatunków zwierząt różni się wielce od siebie. Koń ma przewód pokarmowy krótki, żołądek pojedynczy; pokarm przeżuty w pysku dostaje się wprost pod działanie soków żołądkowych i po kilku godzinach przechodzi do kiszek dla dalszego przetrawienia. U bydląt rogatego żołądek jest bardzo długi i składa się z czterech części: największa z nich nazywa się *żwaczem*, drugi żołądek nazywa się *czepcem*, trzeci najmniejszy nazywa się *księgami*, czwarty zaś nazywa się *szlaczem* czyli *trawieniem*. Pokarm przełknięty z lekka przeżuty dostaje się z jamy pyskowej wprost do żwacza, po wypełnieniu którego rozmięczony i napęczniały wskutek kurczenia się żołądka, powraca nazad do pyska, gdzie podlega oślinieniu i dokładnemu przeżuwaniu, poczem dostaje się do ksiąg, a ztamtąd do ostatniego żołądka, w którym dopiero właściwe odbywa się trawienie. Ta różnica budowy przewodu pokarmów u koni i bydląt wyjaśnia nam przyczyny różnic, zachodzących w żywieniu tych dwóch gatunków zwierząt.

Podobne różnice zachodzą także między różnymi gatunkami ryb i kto chce z ich hodowli odnieść należyte korzyści, winien ich poznać dokładnie. Jak dotąd przedmiot ten był dla hodowców ryb prawie niedostępny, w ostatnich dopiero trzech dziesiątkach lat, gdy hodowla ryb szczególniejszą na siebie zwróciła uwagę, starano się bliżej rozpoznać ten ciekawy i ze wszech miar pożyteczny przedmiot.

Do hodowli w stawkach i sadzawkach nadaje się tylko karp, lin i karaś. Przypatrzmy się bliżej budowie i sposobowi życia tych ryb.

Dotąd wogóle mniemano, że karp jest przeważnie rybą roślinożerną, że żywi się cząsteczkami roślin, etc. Prace p. Susty na ten ciekawy i pouczający przedmiot rzucają całkiem nowe światło. Oparł on swoje badania nie tylko na ustroju anatomicznym przewodu pokarmowego, ale co ważniejsza, na szczegółowej rewizji zawartości żołądka i kiszek. W tym celu poddał sekcji anatomicznej setki świeżo złowionych ryb z rozmaitych stawów, i zawartości żołądkowe ryb obserwował pod mikroskopem. Dostarczyło to niewątpliwych danych do wyprowadzenia prawdziwych wniosków.

Ze karp nie jest rybą drapieżną, przekonamy nas o tem na pierwszy rzut oka budową głowy i jamy ustnej. Ani w ustach, ani w szczękach aż do gardła nie spotykamy ostrych, w tył nagiętych zębów jak u szczupaka, służących do uchwycenia i połknięcia zdobyczy, a przeciwnie całe wnętrze ust i szyja jest gładkie i śliskie. Otwór ust nie tworzy paszczy rozwartej pod kątem ostrym, ale okrągły otwór ssący, przylegający szczelnie do przedmiotów, do których się przyczepi. Brzeg ust otacza chrząstka elastyczna, lecz nieco skostniała, stawiająca skuteczny opór ostrym nożowi. Dowodzi to, że karp ustami może nie tylko dotknąć przedmiotów, ale się w nie zagłębić, jeśli ciało jest miękkie, jaką właśnie jest ziemia, tworząca dno stawów. Twardy brzeg ust, ze względu na swój kształt, nie nadaje się ani do odgryzania, ani do odłamywania ciał stałych lub włóknistych, tworzy on tylko początek długiego ryjka, mogącego się wycią-

gnąć lub skurczyć. Tęgie, elastyczne i suche włókna skóry i ukształcenie chrząstek, tworzących górną i dolną szczękę ryjka, wskazują, że również jak jego brzeg, tak i cały organ przeznaczony jest do pracy z wysiłkiem. Jakoż jak tylko ryba wysunie ryjek i otworzy usta, formując okrągły otwór, drobne jej części chrząstkowate przechodzą z położenia, tworzącego kąt ostry, w prostopadły i ryjek nabiera kształtu twardej rurki, mogącej z łatwością zanurzyć się w ziemisty grunt stawu. Sposób zamknięcia jamy ustnej poza ryjkiem przedstawia uderzającą właściwość, łączącą w sobie warunki, służące karpowi do chwytania i zatrzymywania pokarmu. Wierzechnia, wewnętrzna część jamy czaszkowej, rozszerza się i tworzy obszerne sklepienie. Nie jest ona pokryta, jak to ma miejsce u innych ryb — cienką i elastyczną błoną śluzową, ale przeciwnie, wysięla ją gruba obrzmiałość, utworzona z nader delikatnej i luźnej tkanki. Poczynając się niedaleko od ryjka, podnosi się ciągle i dopiero obniża przy kości gardłowej. Organ ten nazwano „smakową wyniosłością”; pod mikroskopem uwidocznia on swoją budowę komórkową, komórki zaś te posiadają ścianki na wszystkie strony ruchliwe. Chociaż ta masa mięsa jest dosyć sprężysta, wogóle jednakże ulega z łatwością naciskowi ciał obcych, ściśle do nich przylega i wnika w ich pory. Język jest krótki i tępy. Promienie skrzelowe przy gardzieli dzielą się w dwóch kierunkach; końce ich w części opierają się o kość podniebieniową, w części o językową. Takie umocowanie oskrzeli pozwala obydwu grupom promieni skrzelowych, idących na prawo i na lewo, albo zbliżać się do siebie, albo rozchodzić, jak również umożliwia ruch w górę i na dół. Górna dźwignia promieni spoczywa przeważnie pod wyniosłością podniebieniową, dolna zaś nie posiada żadnej pochwy i pozostawia otwór międzyszczękowy swobodny. Jeśli więc szczęki dolna i górna zamkną się — zamykają się także obiedwie dźwignie promieni, ale między niemi znajduje się obszerna wyniosłość podniebieniowa, ulegająca naciskowi wewnętrznej budowy ust i wypełnia nie tylko otwór gardłowy, ale wszystkie otwory skrzeli tak, że w całej jamie ustnej niema miejsca, któreby nie zostało wypełnione elastyczną i przylegającą mięsną wyniosłością podniebieniową. Jest rzeczą jasną, że tym sposobem tworzy się przegroda, osłaniająca oddziaływanie przemieszczających się na otwory skrzelowe i otwór gardłowy. W chwili, gdy takie wypełnienie nastąpi, a ryba ryjek wyciągnie i otworzy, wewnątrz rurki tworzy się próżnia, w którą otaczająca woda gwałtownie wnikać musi wraz z tem, co się w niej znajduje.

Lecz nie tylko rurka, utworzona z wysuniętego ryjka, chwytając wpadające w nią przedmioty, dopomaga do tego i błonki międzyszczękowe, które naprężają się przy wysunięciu ryjka i utworzeniu rurki.

Prawa i lewa część szczęki spodniej jest nadzwyczajnie ruchliwa, obiedwie z łatwością rozchodzą się w tył i z równą łatwością zamykają się z powrotem. W pierwszym wypadku błonka międzyszczękowa napręża się, a w drugim zamyka. Gdy jest zamknięta, kość językowa cofa się w tył jamy ustnej i przylega do podniebienia w miejscu, gdzie się kończy obrzmiałość podniebieniowa. Jeśli więc ryba ryjek wysunie i spodnie szczęki otworzy przez opuszczenie ich końców ku dołowi, w takim razie napręży się jednocześnie błonka międzyszczękowa, opuszcza się na dół i pociąga za sobą kość językową, wskutek czego w jamie ustnej, przyległej ryjkowi, tworzy się obszerna kółkowata próżnia, powiększająca działalność rurki ryjkowej. Utworzenie się takiej próżni

DOBRA GOSPODYNI

№ 19.

Warszawa, dnia 30 Kwietnia (13 Maja) 1904 roku.

Rok IV.



Fig. 1. Suknia z materji taffetas.

Fig. 2. Suknia z woalu popielatego.

OPIS RYCIN.

Fig. 1. Suknia z materji taffetas.

Ułożoną od góry w gęste zakładki, spódnice pokrywa się w połowie długości szerokim szlakiem gipsurowym, z dwóch stron ujętych falbankami z koronki, przytwierdzonymi szeregami drobnych paillelek. Staniczek u góry głęboko wycięty, obszyty pailletkami, z pod których opada szeroka berta koronkowa. Krótkie rękawki pokryte trzema falbankami. Talję otacza szeroki pasek marszczony.

Fig. 2. Suknia z woalu popielatego.

Przybrana materją i tiulem naszytym pailletkami. Góra stanika i rękawów wymarszczona w gęste, drobne bufeczki—kończą się szerokim karczkiem, który pokrywa tiul hafowany. Plecy ściągnięte w talji, przód zaś

lekko wyrzucony nad paskiem z materji taffetas. Spódnica ma karczek i falbankę wymarszczoną w bufki, dół puszczonej wolno tworzy tren niewielki. Kołnierz i mankiety zdobi ciemna wstążka jedwabna, związana w sute kokardy.

Fig. 3. Lekki żakiet żałobny.

Zrobiony z czarnej, cienkiej wełny, podbity podszewką jedwabną — luźny, niezbyt długi ten żakiet przybiera się pliskami i kwadratami krepowemi. Małe wycięcie pod szyją otacza pelerynka pokryta krepą, przytrzymana wąską pliską z materiału. Rękawy kończą się dwiema szerokimi falbankami, podbitej jedwabiem.

Fig. 4. Suknia żałobna spacerowa.

Tył i boki spódnicy ułożone w gęste fałdy — przód pokryty krepą, na której wyszywa się kwadraty z czarnego sznura. Stanik przybrany, naszytą sznurami pelerynką i podobnym jak spódnica plastronem, Rękawy bufiaste, ujęte mankietami krepowemi.

Fig. 5. Suknia żałobna dla młodej panienki.

Tył i boki czarnej, wełnianej spódniczki ułożone w gęste fałdy i przyszyte do szerokiego, gładkiego karczka, objętego pliską, krepową. Dół bluzki ułożony w kontrafałdy przyszyte do gładkiego karczka wyciętego nieco pod szyją na małej kamizelce krepowej. Kołnierz, pasek i mankiety — pokryte krepą.

Fig. 6. Kapelusz dla młodej osoby.

Fason zrobiony z czarnej słomki ryżowej — zgięty nieco ku tyłowi. Niską główkę obejmuje szeroka wstążka ponsowa, nad czołem upięta w pukle, z prawego boku zakończona dużą kokardą z czarnej gazy. Ubrania dopełniają dwa bukiety margaretek lub paczki owoców i liści umieszczone z dwóch stron kapelusza.

Fig. 7. Kapelusz z tiulu i gazy.

Fantazyjny fason druczany pokrywa się czarnym tiulem jedwabnym, oraz gazą białą przepiętą dwiema egretkami z oksydo-



Fig. 3. Lekki żakiet żałobny.

Fig. 4. Suknia żałobna spacerowa.

Fig. 5. Suknia żałobna dla młodej panienki.



Fig. 6. Kapelusz dla młodej osoby.



Fig. 9. Toczek „Lery“.



Fig. 7. Kapelusz z tiulu i gazy.



Fig. 8. Kapelusz przybrany materją.



Fig. 11. Skromna suknia letnia.



Fig. 10. Kapelusz przybrany różami.



Fig. 13. Suknia szkocka dla młodej panienki.

Fig. 14. Suknia dla młodej osoby.

wanego srebra. Lewy bok podpięty gazą, koronką i białym strusiem piórem.

Fig. 8. Kapelusz przybrany materją.

Kapelusz ze słomki białej, brzegi rondo otacza szlak ze słomki niebieskiej, główkę opasuje niebieska materja satin liberty tworząca z boku stron niewielkie choux. Na wierzchu główki umieszcza się dwa skrzydełka, lub kokardę spiętą na środku węzłem i srebrną kłamrą.

Fig. 9. Toczek „Lery“.

Niewielki fason z czarnej słomki z podniesionem dookoła rondem przybiera materja otaczająca główkę, oraz dwie paletki przytwierdzone do lewego boku ruiszą z materji, i zakończoną srebrną rezetą.

Fig. 10. Kapelusz przybrany różami.

Fason z fantazyjnej słomki białej. Rondo podszyte drutem z lewego boku podwinięte i podpięte gazą oraz małemi różyczkami. Wierzch kapelusza zdobią bufy z materji i pomieszane z liśćmi różyczki białe, uwite w duży, luźny wianek.

Fig. 11. Skromna suknia letnia.

Suknia z białej alpagi, lub innego lekkiego materiału. Występowana na dole i przy pasku spódniczka składa się z sześciu klinów i wąskiego przodu. Stanik bluzkowy, zapięty kryto na boku — u góry ma szeroki karczek gipiurowy, opadający na ramiona rękawów, podłożony białą materją taffetas. Wąskie od góry rękawy rozszerzają się na dole w sfaldowaną zręcznie bufę i kończą pokrytym gipiurą mankietem.

Fig. 12. Damska koszula nocna.

(krój patrz tabl. № VII)

Koszula z karczkiem haftowanym, którego połowę wskazuje fig. 50. Stan kraje się podług fig. 49. Rękawy skrojone podług fig. 51, marszczy się w ramieniu na przestrzeni oznaczonej gwiazdkami, zaś przy dłoni marszczy się na około, obszywa w wąski, zastępowany w zakładki mankiecik, zakończony falbanką haftowaną. Zapięcie robi się pod szeroką, stębnowaną plisą.

Fig. 13. Suknia szkocka dla młodej panienki przybrana aksamitem.

Przód bluzki tworzy rodzaj fartuszek, zmarszczonego suto u góry, w talji nieco wyrzuconego, na ramionach przedłużonego w epolety, naszyte srebrnymi guzikami. Tyl mniej nadmarszczony, w talji ściągnięty. Rękawy przy ramieniu objęte plisą aksamitną, zmarszczone dwukrotnie w bufki, od których opada ku dołowi szeroka bufa, ujęta mankietem zdobnym w aksamit i srebrne guziki. Talję otacza pasek aksamitny, spódnica ma karczek marszczony, dół przybrany w podłużnie położone plisy aksamitne, przytrzymane srebrnymi guzami.

Fig. 14. Suknia dla młodej osoby przybrana plisami z materji lub wstążki.

Suknia z białego, cienkiego sukienka. Spódniczka od góry ułożona w niewielkie fałdki, zastępowane jedwabiem, niżej puszczone wolno i nieco powłóczysta. Z pod wyciętej w zęby, naszytej plisami i zakończonych rozetkami z tejże materji — tuniki, wychyla się falbana, naszyta na dole w zę-

by i rozety. Stanik obcisły, kryto zapięty, od przodu zakończony w ząb spiczasty, u góry ma karczek z zaplisaną poprzecznie gazą białą. Na ten staniczek kładzie się krótkie bolero, zarówno od przodu jak i na plecach wycięte w głęboki kwadrat. Rękawy na dole rozszerzone, ukazują bufę z gazy, zakończoną obcisłym mankietem.

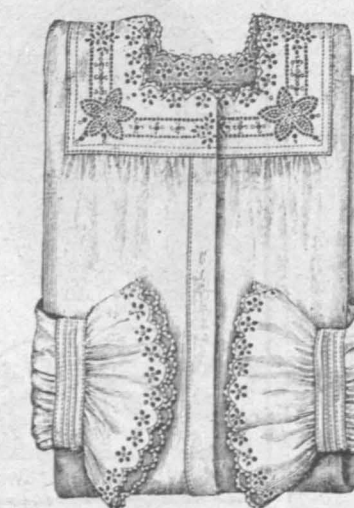


Fig. 12. Damska koszula nocna. (Krój № VII).

BRACIA JABŁKOWSCY

Warszawa, Bracka № 23.

WYSYŁKĘ PRÓB NA PROWINCJĘ USKUTECZNIAMY
NA KAŻDE ŻĄDANIE

bezpłatnie.

Ceny niskie.

Towar wyborowy.

polecają **Ostatnie nowości** na sezon wiosenny i letni

jako to:

Wełny czarne w wielkim wyborze

Wełny kostiumowe i wizytowe

Sukienka (draps de dames) we wszystkich kolorach

Grenadyny, Kanwy, Etaminy, Voale

Płótna kostium. w różnych kolorach krajowe i zagraniczne

Kretony, Batysty, Satyny, Muśliny szwajcarskie

Piki krajowe i angielskie, Dreliszki na ubranka.

Jedwabie bluzk. i sukn. Atlasy, Kanausy.

Kołnierzyki haftowane Przybrania, do sukien, Gipiury, Szaliki.

125

Chmielna № 22 (róg Zgody)

Nowo-otworzony Magazyn Mód i konfekcji dziecięcej

T. J. MOJKOWSKIEJ

poleca: wielki wybór kapeluszy podług modeli zagranicznych, palta, ubranka bieliznę, sukienki do chrztu, fartuszki, pończoszki, rękawiczki i t. p. w dobrych gatunkach dla dziewczynek i chłopców, po cenach niskich. 151

Crème Simon



preparat z zapachem wytwor-
nym nieulegający
wcale zepsuciu i
służący do udeli-
katnienia skóry używa
się zamiast Gold Cré-
mu. Puder Simon,
oraz Mydło à la Cré-
me Simon mają ten-
że sam wykwintny za-
pach i uzupełniają jego
własności. 39

I. SIMON

59, Faubourg, St. Martin
PARIS.

Sprzedż detaliczna w magazynach
fryzjerskich, perfumerjach i aptekach.

Kwiaty artystyczne

TYLKO U

77

WANDY SIWIŃSKIEJ

Krakowskie-Przedmieście 61.

Oryginalne

MASZYNY DO SZYCIA

Kompanja Kempisty

Najwięcej gwarantowane i najtańiej.



Sprzedają wła-
sne magazyny:

WARSZAWA

Nowo-Senatorska 8.

od Trębackiej.

LUBLIN

Krak.-Przedm. 198.

KIELCE

ulica Duża № 15.

Uwaga! Maszy-
ny systemu Sin-
gera sprzedaje-
my: ręczną — 16.
rb., nożną — 22 rb.

Gebethner i Wolff

Krak.-Przedm. 17.

Reprezentanci następujących fabryk:

J. Blüthnera w Lipsku,
Chickering and Sons w Bostonie,
Gaveau, } w Paryżu,
Pleyel, }
Małeckiego w Warszawie.
Farrand et Votey w Detroit, Misch
Doherty w Clinton, Canada,
Teofila Kotykiewicz w Wiedniu.
The Aeolian C-o, New-York.
Br. Riegier, na Ślązku Austrijackim.

49

Fortepianów
i pianin
Melodykonów,
Aeolianów i Pianol
Organów kościelnych:



DARMO

164

dla wypróbowania otrzyma każda z pań, zgłaszająca się do biura
naszego, 1 kawalek

TROPELINU

środek zastępujący sodę, potaż, chlorek, bie-
lidło i t. p. środki, używane przy praniu bielizny.
Środek wypróbowany, absolutnie nie niszczy
bielizny nadający błyszczącą białosć a nie
niszczący kolorów.

JÓZEF GRZYWACZEWSKI i S-ka

Warszawa, Warecka № 10, Tel. № 1030.



Byle mniej cierpieć!!!

a cierpieniem jest, gdy komu dokucza raptura, a na to znajdzie wielki wybór
ulepszonych Drehera bandaży rapturowych z nader miękkimi pelotami gumowymi
„Reforme” (nowość), oraz elastyczne bez sprężyn (systemów własnych i innych) oraz
pasy brzuszne pepkowe i inne, nie tamujące ruchów i nie ugniatające, a są do-
pasowywane przez specjalistów w Zakładzie Juliana Drehera, Szpitalna № 6.
Tamże: Pończochy elastyczne, Wyprawy położowe, Katetery, Irygatory, Prze-
paski damskie z poduszczkami, rodki ochronne gumowe i pęcherzowe (Pre-
servatifs), Gąbeczki zabezp. Pessarja i t. d. (Dla pań pokój z oddzielnem wej-
ściem z bramy, z usługą kobiecą, przy udzielaniu praktycznych wskazówek).
Narzędzia lekarskie, Okulary i Binokle w największym wyborze i t. p. i t. p.
Cenniki ilustr. każdego działu wysyłam po otrzymaniu 10 kop. markami.
Wysyłka pocztą za zaliczeniem. 128

!Dla Pań! 153

Były współpracownik firmy „Herse”
krawiec damski, przyjmuje

KOSTJUMY, ŻAKIETY

oraz wszystko, co wchodzi w zakres
damskiego krawiectwa

Wykonanie solidne tak z powie-
rzonych jak i z własnych materia-
łów — na żądanie, podług najśwież-
szych żurnali. Ceny przystępne.

Wspólna 56 (na parterze).

EDWARD PUCHALSKI



Sklep fabryczny ul. Przejazd № 1,
oraz wszystkie składy apteczne i perfumerja. 33

№ 4711

Farba do włosów
z ekstraktu orzechowego

nadaje w krótkim czasie si-
wym lub rudym włosom ża-
dany kolor od jasnobłond do
czarnego. Im częściej farba
ta jest w użyciu, tem ciem-
niejsze są włosy, którym
przywrócić można kolor pier-
wotny. 1882 r.

№ 4711 Farba do włosów

z ekstraktu orzechowego w
zupełności zasługuje na pier-
wszeństwo przed innemi do-
tychczas egzystującymi, po-
nieważ nie zawiera żadnych
szkodliwych substancji.

№ 4711

Ferd. Mülhens w Rydze.

Dostawca Dworu Jego Cesar-
skiej Mości.

w ryjku i początku gardła, przy współdziałaniu tworzącej się zarazem zamkniętej przegrody, wskazuje nam jasno, w jaki sposób karp przyjmuje pożywienie.

Nie da się zaprzeczyć, że mamy tu przed sobą przyrząd czerpiący ssący, za pomocą którego ryba zaopatruje się w pokarm. Przypatrzmy się dalszej jego działalności (rys. 1).

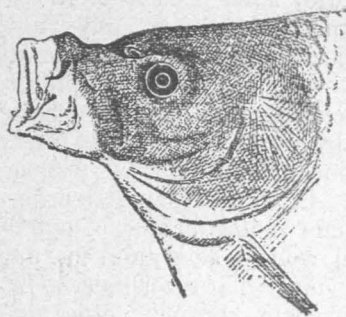


Fig. 1. Głowa karpia żerującego.

Silne stosunkowo wargi i elastyczne tkaniki błonek łącznych nadają próżni, wytworzonej z ryjka i spodniej szczęki, dostateczną podporę i siłę. Zachodzi tu pytanie: czy zawartość przedmiotów, wessanych wraz z wodą przez rurkowaty ryjek, ryba polukać może i w jaki sposób to czyni? Jest rzeczą niemożliwą przypuścić, żeby żołądek ryby całą tę masę, jaką ona bierze w usta, mógł przerobić bez szkody dla organizmu. Faktycznie rzecz ma się inaczej, zbyt duża ilość wody zostaje wprawdzie usunięta, nim pokarm dojdzie do gardła, dopomagają do tego przyrządy skrzelowe, działające w dwóch kierunkach: z jednej strony zużywają wnikającą wodę do procesu oddychania, z drugiej strony jednocześnie cedzą i oddzielają znajdujące się w niej pokarmy. Te ostatnie zadanie spełniają w ten sposób, że promienie skrzeli rozszerzają się i otwierają o tyle, aby między ich wewnętrzną nierówną powierzchnią i ząbkowaną okrywką utworzyła się nieznaczna szpara, przepuszczająca wodę, wziętą przez usta, ale zatrzymująca pokarmy stałe, w niej zawarte.

(Ciąg dalszy nastąpi.)

Roboty w Maju.

I. Ogród owocowy i szkółka.

Przeszczepiać drzewa odmian mało wartych sposobem zwanym kożuchowaniem. U drzew większych rozłożyć tę robotę na 2 — 3 lata.

Zrazy brać z odmian, udających się w danym sadzie i odznaczających się pożądanymi zaletami.

Otoczyć większą opieką drzewa świeżo posadzone, porobić koło nich miski, wyłożyć je nawozem, aby zabezpieczyć ziemię od wysychania. W razie suszy podlewać drzewka obficie, dając po 3 — 4 garnce wody pod jedną, co dni kilka lub kilkanaście.

Drzewka nierozwijające się, na których przytem kora marszczy się, owinać mchem (pień i grubsze gałęzie) i zraszać po kilka razy dziennie całą koronę i pień; mech powinien być ciągle wilgotny. Gałązki u takiego drzewka należy silnie skrócić.

Kwitnące drzewa w sadzie ochraniać o ile to możliwe od przymrozków dymem palących się kup chrustu, świeżych gałęzi sosnowych, jałowcowych i t. p., które zapala się przed wschodem słońca od strony wiatru. Ogniska takie rozpala się o kilkanaście kroków poza granicą sadu.

Truskawki po okwitnięciu oczyścić raz jeszcze z chwastów, ziemię wzruszyć, poczem całą powierzchnię pomiędzy krzaczka-

mi wyłożyć nawozem słomistym, mchem, sieczką, wiórkami z pod hebla i t. p., aby zabezpieczyć owoce od walań się.

Dobrzeby też zrobić podłanie truskawek zaraz po okwitnięciu gnojówką, rozcieńczoną wodą, lub ludzkim nawozem także silnie wodą rozcieńczonym (na 1 część odchodów—5 części wody.)

Niszczyć wszelkie szkodniki drzew i krzewów owocowych. Pojawiające się zwykle w tym miesiącu chrabąszcze otrząsać z drzew, na podstawione płachty, zbierać w konewki, parzyć gorącą wodą i składać na kupy kompostowe.

Gąsiennice niszczyć — zbierają się one zwykle w gromady na noc w rozwidleniach gałęzi. Obchodzić więc drzewa przed obechnięciem rosy i gniazda takie gnieść galganem. Obchodząc większe drzewa, owinać galganem koniec tyczki i takim kwaczem gnieść wyżej nad ziemią zebrane.

W szkółce ukończyć szczepienie drzewek; mając dobrze przechowane zrazy, można szczepić z dobrym skutkiem przez cały miesiąc. Wyrastające pędy szlachetne z oczek przeszłorocznego oczkowania przywiązywać do pozostawionych ponad niemi czopków, pędy dzikie usuwać. Nad oczkami niewyrastającymi robić nacięcia w celu zmuszenia ich do wyrośnięcia.

Pędy przewodnie u drzewek 2—3 letnich przywiązywać do czopków, poniżej nich wyrastających boczne pędy uszczykiwać nad 4 — 5 listkiem, aby dopomóc tem do grubienia pnia. U drzewek do korony przyciętych zostawić 5 (jabłoń, śliwa, wiśnia,) lub 6 (grusza, czereśnia) gałązek najwyższej położonych, poniżej będące uszczykiwać.

Grzędy z posianymi dzieckami oczyszczać z chwastów, ziemię pomiędzy młodem wschodami wzruszać. Dzieckom nieprzesadzonym podciąć korzonki ostrym nożem na 4 — 5 cali pod powierzchnią ziemi w celu otrzymania dobrego ustroju korzennego. Podlewać grzędy z siewkami gnojówką rozcieńczoną wodą. Grzędy z pikowanymi siewkami wyłożyć nawozem, aby zapobiedz wysychaniu i zaskorupianiu się ziemi.

II. Ogród warzywny.

Siać w drugim tygodniu miesiąca fasole karłowe i tyczkowe, ogórki — część ostatnich zasiać można wcześniej, resztę o 8—10 dni później, gdyż z pierwszego siewu nieraz marzną. Powtórzyć kilkakrotnie siew rzodkiewki, szpinaku, grochu, fasoliszparagowej, aby mieć ciągle zbiór tych jarzyn.

Wysadzać na grunt rozsady kapusty, kalafiorów, kalarepy, salaty, selerów, porów, cebuli, a po 15-tym posadzić pomidory karczochy, kardy, ogórki, dynie, o ile kto te dwa ostatnie warzywa hoduje na rozsady w doniczkach.

Wcześniej zasiane grzędy oczyszczać z chwastów, przerywać wschody zbyt gęste. Szparagi wylamywać dwa razy dziennie, przeglądać uważnie szparagi, aby przerosłe nie marnowały się.

W inspektach siać kalafiora na zbiór jesienny i zimowy, podobnie kalarepę, salate. Kalafiora chodowane w inspektach podlewać silnie (po kilka konewek w okno), trzymać je bez okien, podobnie i kartofle, tylko w razie przymrozków okrywać mata-mi. Ogórki, melony, kawony przewietrzać silnie, a podczas dni bardzo upalnych cieniować przez kilka najgorętszych godzin. Podlewać inspekta koło 4 — 5-ej po południu wodą wystłą przez dni kilka na słońcu.

Opielać z chwastów ziemię w inspektach. W skrzyniach, opróżnionych po rozsadach, sadzić melony, kawony — po dwie rozsady pod okno.

III. Ogród ozdobny.

Sadzić i przesadzać w dalszym ciągu, (patrz kwiecień) rośliny zawsze zielone

i iglaste; iglaste przesadzone zraszać starannie w dni słoneczne. Trawniki plić starannie i kosić. Cebulki hiacyntów, tulipanów, szafranów (Crocus) usunąć z kwietników, nie czekając aż liście pożółkną; cebulki ładne i zdrowe zadołować na gruncie, by powolnie obumarły, poczem przesuszyć na słońcu, oczyścić i do sadzenia jesiennego sucho przechować. Rabaty i kwietniki, o ile nie były obsadzone kwiatami wiosennymi lub gdyby te już przekwitły — oczyścić i według rysunków obsadzić roślinami letnimi; wysadzanie zacząć od roślin, nieczułych na przymrozki wiosenne; od połowy miesiąca sadzić delikatniejsze, jak lewkonja, ulanki, heliotropy, pelargonie bulwiaste, zaś rośliny dywanowe w końcu miesiąca dopiero. Sadzić w drugiej połowie maja pacioreczniki, rączniki (Ricinus), gieorginie (najlepiej przedtem w inspekcji podpułzone); sadzić, o ile można, na grubej warstwie nawozu świeżego, gieorginie przy palikach, zatkniętych uprzednio. Sadzić też pozostałe mieczyki, wogóle posiadane jeszcze cebule i kłace. Przy ciepłej suchej pogodzie należy kwietniki podlewać starannie nad wieczorem.

Delikatniejsze rośliny dekoracyjne szklarni zimnej, wszelkie australijskie (nowoholenderskie) oraz — w połowie miesiąca — rośliny ze szklarni umiarkowanej użyć w ogrodzie do ubrania miejsc odpowiednich.

Róże z doniczek sadzić jeszcze można w grunt. Róże pienne, posadzone na wiosnę, gdy wędną, owinać mchem i zraszać obficie lub nagiąć do ziemi i przykryć nią pnie (sztamki) na czas pewien (kilka tygodni), dopóki nie wydadzą listków; koron oczywiście nie przykrywać. Drzewa i krzewy cenniejsze, świeżo posadzone, gdy wzrost okazują słaby, należy zraszać co czas pewien.

Drogi czysto utrzymywać: oczyszczać i wygrabić. Obciąć starannie brzozy trawników.

IV. W pasiece.

Przez cały ten miesiąc starać się ogromnie należy, aby wszystkie pnie rozwijały się dobrze i do coraz większej siły przychodziły. W tym celu słabsze pnie trzeba zasilać dodawaniem plastrów czerwiu, obsiadłych młodem pszczołami; plastry czerwiu bierze się od pni silniejszych. Dodając sam czerw bez pszczoł młodych, nie dawać więcej, niż jeden plaster na raz, obsiadłych pszczołami można dać dwa.

W ulach prostych wyrównywa się siłę przedstawianiem pni silnych na miejsce słabszych i przeciwnie. Pniom silniejszym rozszerzamy gniazdo; gdy widzimy, że wszystkie plastry czerwem są zajęte — dodaje się po jednym plastrze z brzegu gniazda. W miejscowościach bardzo obfitujących we wczesne zbiory miodu, np. w takich, gdzie kwitnie rzepak zimowy, daje się teraz po kilka plastrów zapasowej woszcyny, którą odgradza się od gniazda blachą odgradową; gdyby wtenczas pozostawić pszczoły tylko na plastrach gniazdowych — zalałyby one je i tem samym ograniczyły czerwienie matki. W miejscowości zaś ubogiej, gdzie pszczoły nie mają co zbierać i z tego powodu pnie wolno bardzo do siły przychodzą, należy im przyjść z pomocą karmieniem spekulacyjnym (patrz № 10 Dobrej Gosp.) Niezależnie od tego podkarmiania każdy pień powinien mieć dostateczny zapas miodu w ulu, gdzieby więc go brakowało, uzupełnić należy dodaniem miodu lub cukru. Gdy pszczoły dojdą do większej siły i okażą skłonność do budowania plastrów, dodać do każdego ula po kilka początków. Tak nazywamy naklejone w ramki paski woszcyny. Daje się je za blachą odgradową przy zatworku sklanym. Od gniazda oddziela się blachą, gdyż pszczoły mogą zabudować je woszczyną trutową i matka mogłaby nanieść niepożądane jaj na trutnie.

W niektórych wyjątkowo dobrych miejscowościach przy końcu tego miesiąca następuje rójka naturalna, ale na to trzeba i roku wyjątkowego, nie takiego jak obecny.

Pamiętać należy, że pszczoły, aby doszły do dobrej siły, powinny posiadać: a) odpowiedni zapas miodu, b) dobrą matkę, c) dobre ciepło w gnieździe, d) gniazdo z woszczyny pszczelnej niezbyt starej.

Przy każdej czynności śmiecie z uli wyłatać i uprzątać z pasieki, by uniknąć rabunku pszczoł.

Woszczynę zapasową chronić od myszy i motyli, przeciwko tej ostatniej spalać należy co kilka tygodni w szafie, gdzie plasty przechowujemy po trochu siarki, czem szkodniki zabijemy.

Obserwować lot pszczoł i w miarę rozwoju wyloty w ulach rozszerzać. Strzedz pszczoły od napadu innych.

St. Brzóska.

Nosacizna.

(Dokończenie.)

Niekiedy do powyżej opisanych oznak przyląca się pęcherzykowata wysypka na wewnętrznej powierzchni ud i na brzuchu; zaczyna się od pojawienia małych okrągłych plamek, z których w ciągu 24 godzin tworzą się małe guzeczki, otoczone czerwoną pręgą i zmieniające się na pęcherzyki wielkości grochu lub nawet koby; pęcherzyki te pękają i zasychają, tworząc żółto-bure strupy lub sączące się ranki; zagojenie następuje przy obfitem łuszczeniu się naskórka po upływie mniej więcej 8 dni, lecz jeszcze czas długi pozostają plamy i blizny. Wysypka ta może się też rozprzestrzenić na całe ciało na podobieństwo parchu, przy czem przebieg skórny jest nadzwyczaj cuchnący, a szerść w części wypada.

Przy długim trwaniu choroby zwierzęta bardzo chudną, brzuch zapada, żebra widoczne, szerść najeżona i bez połysku, odchody stolcowe cuchnące, oczy zapadłe, błony śluzowe blade; zwierzęta są tak słabe, iż potaczają się chodząc, wkrótce też przy wzmagać się osłabieniu śmierć następuje.

Zejsie tej choroby bywa rozmaite: przy lekkiej kataralnej lub wysypkowej tylko formie choroby, wyzdrowienie może nastąpić w ciągu 8 do 18 dni, lecz zwykle choroba ma dłuższy przebieg, dochodzący do 3 lub 4 tygodni, zwłaszcza przy ciężkich przypadłościach nerwowych, po których drgawki lub paraliż pozostają na długi czas lub na całe życie. Średnia śmiertelność wskutek tej choroby wynosi 50 do 60 %

Leczenie nosacizny stosuje się do przypadłości i tym sposobem bywa bardzo rozmaite.

1) Stan gorączkowy powinien być liczony tylko wtedy, gdy dochodzi do znacznego stopnia (40 do 41° C) lekkie stnie gorączki nie wymagają leczenia. Ze środków przeciwgorączkowych używa się: antipiryna, antifebryna, i fenacetina, według następujących recept:

Rp. Antipiryny 2,0 Aq. destillatae 60,0 M.D.S. na jedną lub dwie dawki stosownie do wielkości psa; lekarstwo to w razie potrzeby powtórzyć kilka razy.

2) Przy objawach kataralnych:

Rp. Mixture solvent. compos. 150,0 M.D.S. po łyżeczce od kawy lub łyżce stołowej, stosownie do wielkości psa, 2—3 razy dziennie, w początku choroby.

Rp. Morphini hydrochlor 0,1 Aquae amygdal. amar 10,0 Aquae destillat. 150,0 M.D.S.

3 razy na dzień po łyżeczce lub łyżce przy kaszlu, a oprócz tego ciepłe wilgotne okłady na okolice krtani.

Rp. Apomorphini muriat. 0,05 Acidi hydrochlor 1,0 Aquae destillat. 250,0 M.D.S. co 2 godziny po łyżeczce lub łyżce dla psa przy zajęciu oskrzeli (bronchitis) — lub

Rp. Apomorphini muriat. 0,5 Ammon. chlorat. ferrat. 5,0 Succ. liquirit. 10,0 Pulv. rad. liquirit. q. s. fiat pil. N 25 D. S. rano i wieczorem po jednej pigułce.

3) Przy cierpieniach przewodu trawienia:

Rp. Acidi hydrochlor. 5,0 Tincturae gentianae 20,0 Aq. destillat 150,0 M.D.S. 3 razy dziennie po łyżce lub łyżeczce, dla poprawienia trawienia.

Rp. Tinct. opii simpl. 10,0 Gummi arabici 2,00 Aq. destil. 300,0. M.D.S. co 3 godziny po łyżeczce lub łyżce przy bieguncie.

4) Przy chorobach oczu i nosa:

Rp. Creolini anglic. 1,0 Aq. destill. 200,0 M.D.S. do obmywania zaropiałych oczu i nosa.

Rp. Atropini sulfur. 0,1 Aquae destil. 20,0 M.D.S. 2 razy dziennie zapuszczać do oczu, gdy błona przezroczysta oczu zaćmiona.

5) Przy cierpieniach nerwowych:

Rp. Natri bromati 10,0 Aq. destil. 250,0 M.D.S. 3 razy na dzień po łyżce lub łyżeczce przy drgawkach.

6) Przy wysypce na skórze:

Rp. Zinci oxydati 1,0 Amyli tritici 10,0 M. J. pulv. D.S. przysypywać jątrzące się ranki na skórze.

Co do diety: dawać pokarm łatwo strawny, pożywny, (mięso surowe, mleko, buljon). Przy osłabieniu i nerwowych przypadłościach: wino czerwone, czarna kawa po łyżce lub łyżeczce kilka razy na dzień.

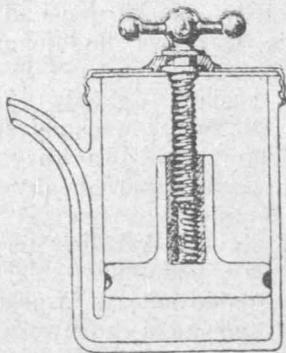
Psy chore oddzielić od zdrowych, miejsce, w którym przebywa pies chory, często oczyszczać i dezynfekować.

Leon Buczwinski.

(Lek. wetery.)

Nowy higieniczny słoik do musztardy.

Niedawno w Niemczech został wprowadzony w użycie nowy higieniczny słoik do musztardy, którego przekrój podajemy. W słoiku tym utrzymuje się musztardę w ten sposób, iż jest w zupełności odłączona od powietrza, przez co nie jest narażona na zepsucie i zesychanie, podczas gdy wydobywanie małych ilości musztardy — jest możliwe.



Cylinder u szkła zamknięty jest denkiem hermetycznie i ma, jak rysunek wskazuje, dzióbek, z którego musztarda — jeśli przykręcić szrubę — wychodzi. Wewnątrz wszystkie metalowe części (np. szruby) są zabezpieczone powłoką szklaną — również i denko; przy użyciu — bierze się w jedną rękę słoik, drugą przykręca szrubkę, a musztarda cienkim sznurkiem wychodzi na talerz.



Rady i wskazówki.

Bielenie płótna.

Im prostszy sposób bielenia, tem płótno jest trwalsze; wszelkie domieszki, chlorku, sody w dużej ilości niszczą płótno. — Bieleń nie zaczynać na wiosnę, gdy już słońce silnie świeci i płótno na trawie rozciągać się daje. — Najpierw trzeba płótno zamoczyć w ciepłej wodzie, okryć balję grubą płachtą, by woda zbyt prędko nie ostygła, potem wodę odlać i prać w wodzie ciepłej mydlanej; tak dwa razy odlewając mydliny, starannie płótno przeprać, potem w czystej letniej wodzie je wypłukać i nie wyciskając, wynieść dla rozciągnięcia na murawie. Aby wiatr końców płótna nie unosił, przycisnąć je kamieniami. — Najmniej trzy razy na dzień trzeba płótno polewać czystą zimną, jeśli można, miękką wodą, najdogodniej robić to ogrodową polewaczką z sitkiem. — Płótno raz koło razu, złane być powinno, ostatnie polanie tak umiarkować, aby płótno przed nocą przeszło. — Trzeba bardzo uważać, by płótno leżało zdaleka od drzew: z tych często spadają cząstki żywiczne i te plamią płótno na zawsze.

Sztuka płótna powinna być naznaczona, by jednego dnia na jednej, drugiego dnia na drugiej stronie leżała. — Zebrane płótno niczem nieokryte przez noc w mieszkaniu leżeć może. — Co dwa tygodnie trzeba płótno na balji przeprać, a potem namydłone złożyć do stągiewki i polać wrzącą wodą, nakryć płachtą i pozostawić tak na noc; potem wodę odlać, i płótno starannie przeprać i wypłukać. — Po drugich dwóch tygodniach, znowu tak samo postąpić i tak powtarzać trzy lub cztery razy. — W końcu po bardzo starannem upraniu na strychu wysuszyć i zmaglować.

Lubicz.

Użytek ze znoszonych materji jedwabnych.

Materję uprać w kilku wodach trochę zamydlonych, potem w czystej letniej, a w końcu w zupełnie zimnej wodzie. Gdy materja wyschnie, trzeba ją uprasować. Jeżeli chcemy mieć każdy kolor skubanki osobno, to materję, krawiec na kawałki, niewieksze niż dłoń, składać kolorami w oddzielne woreczki lub pudełka; jeśli skubanka ma być przeznaczona na watę, to wszystkie kolory materji mieszać razem. Waty jedwabnej używają pod koldry, koldarki dzieciinne, paltoty męskie i damskie. W wielu fabrykach zwykłej waty, podejmują się zrobić watę ze skubanki jedwabnej. Jeśli chcemy mieć ze skubanki ładne bardzo portjery, serwety, kapy, to trzeba, jak mówię, każdy kolor zeskubać oddzielnie, potem skubankę kazać upręść nie zbyt cienko i dać do zakładu rękodzielniczego do utkania w pasy, dobierając kolory według gustu. Wyroby takie tkają zawsze na postawie cienkim llnianym lub bawełnianym. Po utkaniu używają je do upinania portjer z całej szerokości tkaniny, albo je krawaj w pasy i przedzielają rypsem, suknem, czem kto chce i może.

Skubanka różnokolorowa uprzedzona służy też na wyrób tkacki z którego bardzo ciepłe i ładne robią halki. Zakład rękodzielniczy p. Kozłowskiej w Płocku przyjmuje skubankę już uprzedzoną. Skubanka powinna być zrobiona starannie, nie szarpana na drobne kawałki, a skubana, do tego służy jakieś stare bez haczyka szydelko, scyzoryk tępy, śpiczasty i t. p. narzędzie.

Lubicz.

Najpraktyczniejsze materace.

Wogół: zamiast dawniejszych sienników robią teraz dopasowane do łóżek materace sprężynowe, zwykle pokryte takim samym drelichem, jak materac złożony z trzech po-

puszek dopasowanych do szerokości i długości łóżka; ten robi się z włosia grubego na trzy do czterech cali. Taki materac jak i sprężynowy musi być zrobiony przez tapicera. Materac pokrywa się albo płatem szerokiego pasowego barchanu, albo gotową kołdrą puszystą bawełnianą. Bardzo miło jest spać na materacu pokrytym skórą jelenkową, bo wtedy ze skóry mamy jakby rodzaj prześcieradła. Takie okrywanie materacy jest bardzo praktyczne, utrzymuje trwałość takowego — prześcieradła dłużej trwają i nigdy włos materacowy nie przejdzie przez prześcieradła.

Lubicz.

Tysiącznik.

Wszelkie nieużyteczne kawały ziemi, byle nie mokradła, można obrócić pod uprawę tysiącznika; potrzeba tylko, aby dana miejscowość była wystawiona na słońce. Na gruncie nieco urodzajniejszym należy tylko płytko podorać, poproszone nasienie lekko zagrzebać i przejść walcem. Na piaskach lotnych zasiewa się przez orki, ale za to nasienie przykryć trzeba śmieciami ulicznymi, skrobankami dróg i rynsztoków, stawiarką lub gliną, inaczej wiatr porwie nasiona i wreszcie roślina zmarnieje, z braku pokarmu na jałowej ziemi.

Siać można w jesieni lub na wiosnę na lekkim gruncie. Zasiew jesienny ma pierwszeństwo.

Siew powinien być rzutny, ale że nasienie jest bardzo drobne, przeto trzeba je mieszać z piaskiem. Plantację w ciągu roku opieła się z chwastu. W lipcu lub sierpniu, t. j. w czasie zupełnego rozkwitu, wyrwa się w całości, a po okwitnieniu pozostaje około $\frac{1}{3}$ części. Ładnie osuszony tysiącznik powinien być zielony, a kwiatki, jak w świeżej roślinie ciemno—różowe; u starego ziela barwnika, ustępując miejsce brunatno żółtej; łatwo przeto odróżnić starego tysiącznika.

Przepisy kulinarne.

Zupa z rozmaitego mięsiwa na pomidorach zwana „Olla padrida“.

Rozmaite gatunki mięsiwa (między innymi baranina skopowina i coś ze zwierzyny) pokrajać drobno i dusić w maśle z włoszczyzną, białą cebulą i pomidorami, z których trzeba wyjąć ziarenka. Po uduszeniu dodać soli i papryki do smaku. Osobno ugotować rosół z baraniny, do czego można użyć pomniejszych kawałków, jak od głowy, rosółem tym rozproszyc mięso duszone i zagotować.

Zupa ta jest sama przez się gęsta, ale można jeszcze dodać ryżu.

Karp z czerwoną kapustą po rusińsku.

Dużego karpia po dokładnem oczyszczeniu wypłukać czysto w wodzie, wyluzować z kości, posolić, pokrajać w odpowiednie dzwonka, sparnierować w mące i obsmażyć na maśle na obydwie strony; mieć osobno obgotowanego trochę buljonu z ryby, podać kilka łyżek tego buljonu pod karpie i wstawić do pieca nie dardzo gorącego na 10 minut.

Następnie przyszykować kapustę czerwoną dobrze uduszoną, podkropioną trochę czerwonym winem, nieco obranych oliwek, ogórków kwaszonych, wiśni marynowanych i mlecza z karpia. Na 15 minut przed wydaniem, włożyć na półmisek trochę kapusty, ułożyć na niej ryby, przekładając ją garniturem, przykryć kapustą, polać sma-

kiem z pod karpia, obrócić ładnie i wstawić do pieca, a gdy przyjdzie pora—podać do stołu.

T. K.

Pstrąg na niebiesko (Truites au bleu).

Mięso pstrąga jest delikatne, smaczne i lekko strawne. Samiczki, jak u wszystkich ryb zresztą, są nazwane ikrzakami, mają jaśniejszą barwę, grubsze ale mniejsze od samca nazwanego murlakiem. Pstrągi muszą być świeże prosto z wody, gdyż inaczej tracą śluzową skórę, która w gotowaniu przybiera piękną niebieską barwę. Co do przyrządzenia dużo osób mniema, że do wody, w której się pstrągi mają gotować, powinno się dawać cebuli, korzeni i rozmaitych ingrydjencji. Co do mnie, nie zgadzam się z tem, gdyż mięso pstrąga, osobliwie świeżego, uważam za tak delikatne i smaczne, że wszelkie dodatki tylko psuć mogą jego smak delikatny.

Należy przygotować pół litra octu i kilka litrów wrzącej wody. Wtedy pstrąg powinien być przyniesiony do kuchni żywy. Wyjmuje się pstrągi z wody, uderza się mocno trzokiem noża w głowę i tak zabite wrzuca się znowu do wody, oplukuje, potem zwilża się deską zimną wodą, wyjmując się pstrągi jeden za drugim i rozrywa się jak można najprędzej brzuch od ogona do głowy; wrzuca się znowu do wody i tutaj wielkim palcem prawej ręki naciska się ości ogonowe aż do głowy, tym sposobem oddziela się krew i wnętrzności, a gdy się przyszło do głowy, prędko się je oddziela. Jeśli zaś nie dało się to zrobić palcem, to bierze się do pomocy mały nożyk. To wyjmowanie wnętrzności musi się robić w wodzie, gdzie ma pstrąg leżeć, aż wszystkie pstrągi są sprawione, co powinno się uskutecznić jak najprędzej. Trzeba przytem uważać, aby wierzchniej skóry pstrąga nie potargać przez dotykanie, a tem mniej zetrzeć. Jeśli się chce aby pstrągi leżały przy podaniu prosto, to trzeba je dać do dużej brytwanny lub na dużą płytkę, patelnię, i kłaść jeden przy drugim, tak aby głowa jednej ryby stykała się z ogonem drugiej. Jeśli tak pstrągi będą leżały, a pozostanie jeszcze wolne miejsce, to się je zapełnia papierem lub kawałkiem drzewa i wstawia się je na kwadrans aby zeszytywniały. Wtedy oblewa się wrzącym octem i dodaje się tyle roztopionej soli (na 1 kilo ryb rachuje się dużą łyżkę soli) aby ten płyn na palec przynajmniej pokrył ryby. Teraz kładzie się na pstrągi arkusz papieru, na to łyżkę kuchenną, aby papier był trochę przytrzymany, i stawia się je na blat kuchni, ale w takim miejscu, aby gotowały się lekko, a nie przechodziły we wrzenie; tak się je powinno wytrzymać ze trzy kwadransy, a gdy już całkiem gotowane, występują oczy jak perły na wierzchu. Gdy się je na ciepło podaje, to przed samem podaniem wyjmują się ostrożnie, układa się tak jak były na patelni, co drugi pstrąg ubiera się pietruszką, jak również półmisek. Do nich można podać oliwę z octem albo też majonez, pstrągi gotowane można zachować przez dni kilka na chłodnym miejscu, można jednak pozostać w tym warze z którego się je wyjmują — przed samem podaniem, aby nie były w naczyniu żelaznem lub miedzianem. Większe pstrągi dłużej się gotuje ale nie powinny wrzeć.

Wafle z kremem.

Rozpuścić w rondelku $\frac{1}{4}$ funta masła śmietankowego, mieszać takowe kopystką w zimnym miejscu; gdy zgęstnieje i dobrze zbieleje, wbić po jednym 6 lub więcej żółtek, wymieszać dobrze na masę, tak żeby dość jej narosło. Następnie wsypać $\frac{1}{2}$ funta mialkiego cukru, trochę skórki cytrynowej, 12 łyżek stołowych maki, razem to wymieszać, dodając po trochu piany z ubitych sześciu białek, $\frac{1}{4}$ kwarty ubitej kremowej

śmietanki. Wyrobić wszystko dobrze i postawić na lodzie. Na kilka godzin przed obiadem odpiec wafle, posypać cukrem, ułożyć na półmisku na serwecie, a śmietankę kremową ubitą i wymieszaną z cukrem podać osobno na talerzyku lub w srebrnym rondelku.

K.

DYSPOZYCJA OBIADÓW

na cały tydzień.

Niedziela. 1. Zupa szparagowa, zraziki z szampionami w śmietanie, indyk pieczony z sałatą, krem waniljowy.

2. Rosół z pasztecikami, sznycle z garniturem, legumina parzona.

Poniedziałek. 1. Zupa julienne z pasztecikami, huzarska pieczeń z sałatą, szparagi.

2. Zupa kapuśniak, kiszka smażona z kartofelkami.

Wtorek. 1. Zupa rumiana z maderą, potrawka z cielęciny, kurczęta z mizerją, ciasteczka z kremem.

2. Krupnik polski, rozbeł z jarzynką.

Środa. 1. Zupa cebulana, nóżki w galarecie, cielęca pieczeń z sałatą, krem czekoladowy.

2. Zupa szczawiowa, barania pieczeń ze szpinakiem.

Czwartek. 1. Zupa rakowa, ozór z chrzanem, pularda z sałatą, szparagi.

2. Rosół z kluseczkami, sztuka mięsa zapiekana z pieczarkami.

¶ Piątek. 1. Chłodnik polski, ryba gotowana z wody z masłem, szpinak ze szparagami, galareta ponczowa.

2. Zupa kartoflana, sandacz faszerowany.

¶ Sobota. 1. Zupa cytrynowa, karp na niebiesko, karasie smażone z sałatą, omlet z konfiturami.

2. Zupa z jarzyn, leniwe pierogi, szparagi.

Rekomendacja pracy.

Nauczycielka z wyższem wykształceniem, z patentem gimnazjalnym, posiadająca języki: francuski i niemiecki, poszukuje posady na wyjazd. Adres: Wilno, Zarzecze Nr. 20 m. 13.

Osoba wszechstronnie wykształcona, która skończyła konserwatorium i pracuje jako nauczycielka muzyki — poszukuje posady na wyjazd, na czas miesięcy letnich, do dorosłych, lub dorastających panienek. Na żądanie może przedstawić chlubne świadectwa. Adres: Warszawa, Aleja Jerozolimska № 31 m. 11 „Nauczycielce“.

Bona z szcieniem poszukuje miejsca na wyjazd lub w Warszawie.

Mleczarka, osoba inteligentna, energiczna, posiadająca świadectwa z ukończenia szkoły mleczarskiej i świadectwa rocznej pracy, poszukuje miejsca.

Osoba z czteroklasowem wykształceniem, znająca króć i szcienie, poszukuje miejsca do wyreżania pani domu, opieki nad dziećmi lub do towarzystwa chorej osoby. Przyjmie także miejsce praktykantki przy dużym gospodarstwie postępowem. Pierwszy rok bezpłatnie.

Młoda osoba, niedawno przybyła z Poznania, znająca język niemiecki i gospodarstwo, poszukuje miejsca.

Bona z szcieniem poszukuje miejsca w Warszawie lub na wyjazd.

Rolnik w sile wieku, doświadczony, energiczny, posiadający dobre świadectwa, poszukuje miejsca.

Ogrodnik, znający się i na pszczelnictwie, wyjeżdża zaraz.

Potrzebna osoba w średnim wieku, moralna, religijna, mówiąca płynnie po francusku. Wymagany ogólny zarząd domem, tudzież opieka nad dorastającą panienką i bratem jej uczniem.

Francuzka inteligentna potrzebna na wyjazd, na czas letni, do trojga dzieci w wieku od 14 — 5 lat. Pożądana znajomość szycia.

Gospodyni znająca się na kuchni potrzebna na wyjazd do gub. Nowogrodzkiej. Warunki dobre.

ODPOWIEDZI REDAKCJI.

Pragnąc zadość uczynić wszystkim potrzebom naszych czytelników, otwieramy obecnie nowy dział celu wyświeślenia licznych spraw w zakresie go-miatac w praktycznego, użyteczności różnych no-bunku pszczół. bennych, praktyczności nowych Woszczynę zapła dobroci zalecanych środków. i motywlicy, przewidzi można w tym kierunku przynieść bardzo wiele dobrego i uniknąć wielu przykrych zawodów i niepotrzebnych kosztów. Pro-simy przeto wszystkie Czytelniczki o wydawanie w tych wszystkich sprawach swoich sądów, opartych na doświadczeniu i praktyce.

Pytanie: Proszę pań, które wypróbowały pralnie mechaniczne o wydanie swej opinii o ich użytecz-ności.
Teodozja Herbez z Mohylowa

Jaja wylęgowe.

Wołynianka. Jaj wylęgowych emdeńskich lub tou-luskich dostać można u p. Izabelli Ryx (poczta Grójec — po rosyjsku Grojcy — Warszawskiej gub., dobra Prażmów). Cena jaj gęsi 50 kop. sztuka. Za opakowanie tuzina jaj liczy się 10 kop., porto wynosi od funta: do 500 wiorst — 5 kop., do 1,000 wiorst — 10 kop., dalej 20 kop. Według tego stosunku trzeba obliczyć koszt i zapłacić pieniądze bezpo-srednio, gdyż za zaliczką p. Ryx jaj nie wysyła.

Udelikatnienie rąk. Cera.

Prenumeratorka z Humania. Odpowiadamy na szereg pytań po kolei:

1) Chcąc mieć delikatne i białe ręce, należy je myć w dość ciepłej wodzie, z dodaniem otrębek migda-łowych i płynu „Silvia”, a po osuszeniu nacierać jakim dobrym kremem. Do rąk używać trzeba mydła benzoosowego przefiltrowanego. Na udelikatnienie rąk z powodzeniem można używać jeszcze płynu Marcelle. Jest to mieszanina gliceryny, benzoesu, cytryny i żółtka. Działa bardzo dobrze.

2) Najlepszym środkiem przyprowadzenia cery do stanu zdrowego i ładnego wyglądu jest przede-wszystkiem higiena całego ciała w najszerszym jej zastosowaniu a następnie użycie masażu vibracyj-nego lub ręcznego i wanień parowych „Simonsa”. Masaż kosmetyczny twarzy jest dość trudny; chcąc go się nauczyć, trzeba brać lekcje u specjalistki lub zapoznać się z nim, choćby z teorii (w następnych numerach „Dobrej Gospodyni” podany będzie do-kładny opis masażu twarzy, objaśniony licznymi ry-sunkami). Użycie wanień parowych jest bardzo łat-we; przy każdym przyrządzie znajduje się przepis, jak się obchodzić z tą maszynką. Wywiera ona rzeczywiste dobroczynne skutki. Cena tego aparatu od 10 rb. (Dostać można u Różyckiego, Krakowskie Przedmieście № 17 lub u Ralle, Wierzbowa № 7).

Na usunięcie potu trudno dać lekarstwo, nie zna-jąc dokładnie przyczyn tej dolegliwości. Może to

być chorobliwe i należy w takim razie poradzić się lekarza. Jedynie wskazać możemy Sz. Pani użycie proszku „Sudorin” A. Zawadzkiego. Cena pudełka od 30 do 90 kop.

Jaszczur u krów.

A. R. Mleko od krów chorych na jaszczur, czyli zarazę pyskową, jest szkodliwe dla zdrowia ludz-kiego; może wywołać wysypkę pęcherzykową w jamie ust a nawet i w innych miejscach przewodu trawienia.

Mięso wieprzowe wágrowate, zwłaszcza nie do-brze uwędzone lub nie gotowane, powoduje pow-stanie tasiemca (solitera) w jelitach u ludzi.

L. Buczwinski lek. wet.

Wągry u świń.

P. Z. Rafalska z Dąbrowy. Świnie wágrowate nie zarażają wágami świń, wolnych od tego robactwa; zarażenie następuje tylko przez przewód trawienia, wskutek zjadania zarodków tasiemca. Opis szcze-gółowy tej choroby znajdzie Sz. Pani w „Podręcz-niku weterynaryjnym” L. Buczwinskiego w części II-ej na str. 251. Podręcznik ten nabyć można w księgarni Gebethnera i Wolffa.

Odparzenie u koni.

Wołynianka. Na skłonność do odparzenia często-kroć niema lekarstwa. Radzę nie używać szlei, zdjąć odcisk gipsowy z miejsca, podlegającego odparzeniu, i według niego sporządzić chomąt. Ranki, powstałe od obtarcia, pędzićować następującym środkiem:

Rp. Pyoktanini 6,0
Aqu. destil. 150,0

M. D. S. do smarowania ranek.

Każda apteka przyrządzi lekarstwo podług tej recepty.

Reproduktora można używać lat kilka, jeżeli nie będzie zbyt ciężki. Do swego potomstwa ze wzglę-dów hodowlanych nie powinien być używany.

L. B.

Lep na muchy.

P. Z. Rafalska z Dąbrowy. Znakomity lep na mu-chy przygotować można w następujący sposób: 30 gr. kałafonji i 10 gr. oleju lnianego stopić w ron-delku na wolnym ogniu i po zestawieniu dodać kil-ka kropel olejku goździkowego. Lep rozsmarowywać na ciepło na pergaminie lub papierze woskowym.

P. H. Br. Aby konie nie wycierały sobie ogonów, wystarcza częste zmywanie ogona mydłem szarem i wogóle utrzymanie ogona w czystości.

P. Tosio w Bużanach. Rb. 3 otrzymaliśmy — pre-numerata będzie opłacona do 1 października r. b., gdyż I kw. nie był opłacony.

Ks. Synoradzki, proboszcz parafji Kłembów. Pismo nasze wysyłamy bez przerwy. Prenumerata opła-cona do 1 lipca r. b.

Pp. Hr. Zabiellowa w Białem Witebskiem (14), L. Bogaczewska w Kamieńcu Podolskim (14), B. Gorej-ko w Gucinie (16), S. Jeleniewska w Kuflewie (14), W. Koterska w Ostrowcu (10, 11, 12, 13), S. Ko-strzewska w Jurkowie (15), M. Lubomejska w Krzy-żopolu (11), M. Mackiewicz w Jasienkach (14), K.

Malinowska w Kubliczach (15), M. Nowakowska w Gielniowie (13), R. Skarżyńska w Szyneczach (8, 13, 16), W. Trzciński w Wysokiem (14). Żądane numery wysłaliśmy powtórnie; należy nam się po 12 kop. **Pp. S. Michałowska w Dusiatkach, J. Morissonowa w Ozorkowie.** Komplet wysłany.

P. St. Micińska z Kijowa. Cena gorsetu, odznaczo-nego na konkursie „Dobrej Gospodyni” 2-gą nagro-dą zależną, jest od materiału z jakiego gorset został zrobiony; forma gorsetu pozostaje ta sama niezale-żnie od niżej podanych cen: drelchowy—3 rb., z francuskiego drelchu—6 rb., drelchowy fantazyjny 8 rb., ażurowy—10., batystowy—12 rb., batystowy na jedwabiu 18 rb., atlasowy—25 rb. Z całą chęcią zgadzamy się na pośrednictwo.

OPIARY.

Na powodzian.

p. A. K. rb. 1,—

Na kolonie letnie.

„ Teresa Sokołowska „ 10,—

Dla kwiaciarki.

„ P. W. z Ch. „ 5,—

Dla wdowy suchotnicy.

„ J. Słotwińska „ 3,—

Na nędzę wyjątkową.

Bezimiennie „ 0,50

Dla wdowy szwaczki na maszynie.

p. P. W. z Ch. „ 5,—

POLECAMY

szkołę kroju i szycia

PRZY PIERWSZORZĘDNEJ PRACOWNI

Michaliny Kozłowskiej

Mazowiecka 1.

PENSJONAT

WAŻNA DOGODNOŚĆ DLA PAŃ. 168

Rutynowana krojczyni przyjmuje do kra-jania z dopasowaniem: staniki, spódnice, bluzki, ubranka dziecięce i t. p. po cenach możliwie niskich. **Zaawia 14, m. 26.**

PENSJONAT

Walerji WALEWSKIEJ

Bracka № 13 róg Alei Jerozolimskich.

Telefon domowy — miejski 2969. Jasne prze-wiewne pokoje od 1 rub. Wytworne utrzy-manie całodzienne od 1 rb. kop. 50. Kąpiele Pry-sznicze 15

TREŚĆ: Różne środki, wpływające na podniesienie dobrobytu naszych włościan. — Jak odżywiać dzieci nasze. — Źródło młodości. — Zarybienie mniejszych stawków i sadzawek, przez Antoniego Strzeleckiego. — Roboty w Maju. — Nosaczna. — Nowy higieniczny słoik do musztardy. — Rady i wskazówki. — Przepisy kulinarne. — Dyspozycja obiadów. — Rekomendacja pracy. — Odpowiedzi redakcji. — Ofiary. — Reklamy. — Ogłoszenia. — Dodatek obejmuje: — Opis rycin. — Piotr Chmie'owski. — Santanello. — Ostatnie słowo. — Basia. — Dwie nowe opery. („Marja” Henryka Melcera i „Chopin” Orefcego). — Zadanie liczbowe.

Zarząd Zakładu Naukowego 6-cio klasowego

Hr. C. Plater-Zyberkówny

ul. Piękna №. 24.

Zawiadamia Szanownych Rodziców i Opiekunów, że egzamin oraz zapis uczennic nowowstępujących odbywać się będzie codzien-nie (wyjąwszy świąt) w godzinach przedpołudniowych od 16 Maja do 1 Czerwca. 181

Przez jedną noc!

wysycha z prześlicznym połyskiem

FARBA

Lakierowo-Bursztynowa

Beckmanna,

która służy do malowania podłóg. Prób-ki kolorowe z opisem użycia wysyłamy bezpłatnie. 163

A D R E S:

F. Beckmann, Warszawa, Nowy-Swiat № 16.

Ubierajcie chłopców i dziewczęta! w proste, niedrogie a estetyczne i piękne

„Sukmanki Chłopskie”

różnych okolic kraju

Specjalna pracownia sukmanek, pele-ryn i guńek góralskich, posiada goto-we, oraz podejmuje się i wykonywa ubranka dziecięce ze swoich i powie-rzonych materiałów. Pasy specjalne, nabijane. Czapki.

182 **Złota № 44 m. 7.**



Piegi, plamy, opalenizny

radikalnie usuwa „Lanol” — Klimeckiego. Żądać Lanol—Klimec-kiego. Krem Patti udelikatnia i wybiela cera. Sprzedaj w skła-dach aptecznych i perfumerjach.

Skład Główny w Laboratorium **Klimeckiego**

Warszawa, Niecała № 5. I-sze piętro. 185

Nowość!!! Pas-gorset

Poleca pracownia gorsetów

A. KOSSOBUDZKIEJ

p. f. „Au bon travail” 184

22 Nowy-Świat 22.

Cena od rb. 4. Wysyła za zaliczeniem pocztowym.

Kwiaty do Kapeluszy

poleca w WIELKIM WYBORZE

Jan Bohuszewicz

Marszałkowska 108.

171