

Warszawa, d. 17

(30) Grudnia 1904 roku.



PISMO TYGODNIOWE ILUSTROWANE DLA KOBIET.

PRENUMERATE PRZYJMUJE:
Redakcja — ul. S-to Krzyska Nr. 5,
Księgarnia 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 (Wierzbowa, gmach teatru)
L. i E. Metzla (Krakowskie Przedmieście 63).
Cena ogłoszeń po kow. 15 za wiersz jednoszpaltowy.
Zamiejscowe ogłoszenia cena 20 kop. za
wiersz jednoszpaltowy.

Szczęsna.

Życzenia.

„Szukajcie najprzód Królestwa Bożego
i sprawiedliwości jego, a wszystko bę-
dzie wam przydane”.

Ew. św. Mat. VI 24, 33.

Z końcem starego a początkiem Nowego Roku składamy sobie wzajemnie — życzenia, bardzo obfite, bardzo ogólnikowe i bardzo krańcowe, najczęściej bowiem życzymy naj-
ojojniejszemu nawet z bliznich: — „wszyst-
kiego” i to „najlepszego”. Ile w tem jest pra-
wdziwej szczerości, a ile banalnej przesady,
to sami czujemy najlepiej, bo z tego „wszyst-
kiego”, tak hojnie a gołosłownie każdemu
blizniemu ofiarowanego, nie dalibyśmy mu
i połowy w rzeczywistości a tembardziej
„najlepszej”. Boć przecie to „dobre”, które-
go życzymy współbraciom nie spada jak
manna z nieba, że tylko brać i używać, ale
to „wszystko”, co nam się pomyślnego dzieje,
to jest nic innego, tylko nasz rzeczywisty,
faktyczny, dotykany stosunek wzajemny mię-
dzy sobą, czy to rodzinny, czy koleżeński, czy
społeczny, fachowy, honorowy czy obowią-
zkowy, ale wytwarzający zawsze „wzajemne
dobro” lub wzajemną krzywdę. Ponieważ
te stosunki są poszczegółowe, zatem naszym
życzeniem nie mamy ich ochoty dotykać
i wymieniać ich drobniaczko, bo obowiąz-
wałoby nas to nieraz wprost, więc bawimy
się we wspaniałomyślny ogólnik i kusimy
rosę niebieską, aby spadła na głowy towa-
rzyszy naszej ziemskiej wędrówki. Zachodzi
tu jeszcze druga hypokryzja; nie bardzo
śmiemy powiedzieć, czego to właściwie bli-
zinim i naturalnie sobie też życzymy, więc
skraccamy rzecz, mówiąc „wszystkiego”. Ach,
to „wszystko” — to jest naprawdę tylko zaw-
sze połowa, doczesna, materialna, codzienna,

powszednia, z wyjątkiem „zdrowia”; a owo rze-
komo „najlepsze” to: dużo pieniędzy, mało ro-
boty albo nawet możliwość całkowitego próż-
nowania, uspokojona próżność, nasycona nie-
chęć, zadowolona żądza, dokonana zemsta,
słowem górująca marność światowa, której
gorąco wzajemnie sobie życzą, a wzajemnie
również namiętnie sobie wydzierają synowie
tego świata, „mędrsi wogóle w sprawach do-
czesnych od synów światłości”, jak to już
ong i św. Łukasz zauważył. Druga połowa
„wszystkiego”, połowa — chociażby duchowi
naszemu przynależna, tonie w powyższej ob-
fitości życzeń i zbywa się też osobną ku temu
ukutą formułką: „czego sobie sam życzysz”,
niech ci się spełni, tylko miejże tyle taktu
i dyplomacji, mój miły bliźni, i nie nie wysz-
czególniaj, bo nie tylko nie mógłbym ci
dalej dobrze życzyć, lecz musiałbym odmó-
wić. Otóż tu jest węzeł ludzkiej wzajemnej
uczciwości i wszechświatowej zależności je-
dnych od drugich.

Na powierzchni tych istotnych stosunków
plywają sobie efektownie najlepsze życzenia,
głębia zaś kryje ból, urazy, niesprawiedliwość,
wyzysk, oschłość serca i jałowość myśli, które
nigdy nie odczują tego właśnie „wszyst-
kiego”, „czego sobie bliźni sam życzy”, a co
w jego duszy spoczywa. Czemuż nie sięgniemy
współczującą myślą w te zamknięte przed
nami życzenia, czemuż nie ośmielimy ich,
nie damy im słowa, nie damy im mówić
wymownie lub krzyknąć boleśnie? Przecież
to ironja życzyć komu polepszenia losu
a nie współdziałać z nim razem. Życzymy sobie
inaczej: szczerzej, goręcej, prościej i treści-
wiej. — Oto, Wam, np. Szanowni Czytelnicy,
życzymy z rzeczy doczesnych — zdrowia, bo

to grunt do pracy, to wielka potęga, ale ży-
czymy i „zdrowia ducha”, opanowanych ner-
wów, silnych a czystych uczuć, szlachetnych
pragnień, wytrwałej woli, trzeźwej myśli,
niewyczerpanej energii, roztropnej dojrzało-
ści i pogody umysłu, która w swój system
słoneczny wszystkie władze psychiczne pod-
bija i uszczęśliwia...

I życzymy Wam dalej, aby młodzież traf-
nie obierała sobie zawód, a raz obrawszy
zajęcie, wydoskonalila się w niem tak, aby po-
wołanie swe wykonywać mogła bez ciągłych
omyłek i rozezarowań; życzymy starszym, aby
na swych odpowiedzialnych stanowiskach do-
mowych prywatnych czy publicznych umieli
i chcieli być przykładem ładu, akuratałości
i porządku, nie marnowali swego ani dru-
gich czasu, nie czynili wątpliwych obietnic,
nie zaślepiali się egoizmem wieku, stronnictwa
lub kasty i pamiętali o tem cywilizacyjnem ha-
śle, że tam, gdzie jest wspólna praca, tam
jest i wspólne prawo i tę kulturalną, eko-
nomiczną zasadę mieli na uwadze, że gdzie
się jednoczą siły, tam się i rozdzielają pożytki,
i ten humanitarny etyczny drogowskaz po-
stawili sobie na drodze: że pieniądz jest
tylko środkiem a nie celem, jest motorem,
ale nigdy treścią życia i że wszelką mate-
rialną potęgę zawsze przewyższy w końcu
i zwycięży stałość charakteru, moc przeko-
nań i czystość honoru. Życzymy sobie tego
wszystkiego, ale bezwarunkowo spełniajmy
sobie życzenia wzajemnie, ohotnie, wiernie.
W tej ciężkiej dobie przesileni i przewrotów,
jaką obecnie przeżywamy, kiedy tyle się walk
toczy na różnorodnych polach, zdawajmy so-
bie sprawę z tego, że tę przyszłość my w sobie
i dokoła nas wytwarzamy z każdym no-

wym rokiem, z każdą chwilą i godziną, że jej treść zależy w ogromnej części od naszej pracy nad sobą i nad warunkami współczesnego bytu, od jakości naszych życzeń osobistych i społecznych, od wartości naszych pragnień, dążeń i ideałów, od tego mocnego pełnego godności pokoju, jaki zechcemy zawrzeć w samych sobie—świętego pokoju, który hufce złych pokus zwycięża a daje bezpiecznie i z zapalem dobrym żywiołom pracować.

Henryk Wernic.

KŁOPOTY PANI DOMU.

(Ciąg dalszy.)

Pani Karolowa ogłosiła w pismach, że potrzebuje gospodyni. Jakoż uprzedziwszy ją listem, zjawiała się punktualnie panna Anna.

Z początku obie kobiety spoglądały na siebie z pewnem zakłopotaniem, lecz po chwili rozmawiały swobodnie, jak dawne znajome.

Pani Ludwika zapytała:

— Czy pani zna wszystkie obowiązki, nieodłączne od stanowiska, jakie pani objąć zamierza?

— Tak jest, mam zastępować gospodynię w zarządzie domowym. Pani wspomniała w liście, iż trzymać będzie do mej pomocy młodą dziewczynkę.

— Tak jest.

— Byłam przez niejakiś czas guwernantką, lecz wolę być gospodynią, niż nauczycielką.

Panna Anna umówiła się o inne warunki i przybyła w poniedziałek. Józefka, takie było imię dziewczynki, spojrzała z podziwieniem na pannę Annę, gdy ta wszedłszy do kuchni upiła z niej kawy. Z większą jeszcze uprzejmością powitała pannę Annę pani Ludwika, zaprosiła ją na śniadanie i rozmawiała jak ze swą córką. Józefka sprzątnęła ze stołu, a panna Anna udała się do przeznaczonych dla siebie pokoi. Po chwili panna Anna ukazała się w kuchni w długim białym fartuchu; Józefka, ujrawszy ją w tym stroju, bardziej się jeszcze zdziwiła i spytała:

— Czy pani zajmie się przygotowaniem obiadu?

— Tak jest i nauczę cię gotować, ale powinnaś być bardzo schludną... i posłuszną, bo kuchnia to jak apteka: wszystkie sprzęty i naczynia powinny błyszczeć czystością; gdyby nie były czyste, zepsułabyś potrawy.

Józefka pomyślała:

— Może ta pani lepiej umie grać na fortepianie, niż gotować.

— Spodziewam się, Józefko, że będziesz mi posłuszna, że zrobisz wszystko, co każę. Prawdopodobnie i od ciebie będę mogła się czegoś nauczyć, wzamian za to nauczę cię tego, co umiem.

— Zrobię wszystko, co pani każe — odparła Józefka — byleby pani nie lajała, bo u poprzednich państwa kucharka za wszystko na mnie krzyczała, nie wolno było o nie się pytać.

— O nie, lając cię nie będę, owszem sama ci powiem, dlaczego tak, a nie inaczej robić należy.

Jakoż panna Anna zaraz rozpoczęła swą czynność.

Józefka, chcąc obmyć szklanki, wlała do brudnego rondla gorącej wody.

— Co robisz? — spytała panna Anna — poczekaj, sama umyję szklanki. Szklanki trzeba obmywać w zimnej wodzie, w czystym naczyniu i wycierać czystą ściereczką,

a że niema czystej ściereczki, trzeba będzie naprzód ją wyprać. Podaj miskę z chłodną wodą, wsep do niej łyżkę sody, włóż do miski ściereczkę, przewracaj je kijkiem i pozostaw je w spoczynku minut kilka. Po upraniu zawieś ściereczkę koło komina, żeby wyschły.

— Zajmij się teraz oczyszczeniem naczyń kuchennych, nie brudnego w kuchni być nie powinno, ale przede wszystkim trzeba zamieść kuchnię.

Józefka wzięła miotłę, poczęła zamykać od strony, leżącej naprzeciw drzwi, chcąc ściągnąć śmiecie do progu.

— Nie tak, Józefko — rzekła panna Anna. — Zaczniij od kątów, śmiecie ściągnij na środek kuchni. Nie zamiataj nigdy do kąta, bo trudno będzie zebrać śmiecie.

Potem panna Anna kazała Józefce obmyć wszystkie naczynia i postawić na półkach.

— To bagatela — pomyślała Józefka — załatwię się z tem w przeciągu pięciu minut.

— Podaj dwie miski, jedną z chłodną, drugą z gorącą wodą. Do wody gorącej dodaj nieco sody. Wylej do kubła wszystkie resztki ze szklanek i postaw szklanki na tacy, wymyj rękomą szklanki w zimnej wodzie, najlepiej w niewielkiej miseczce. Wymywasz jedną szklankę po drugiej, a po wymyciu postaw je na tacy lub czystej ściereczce dnem do góry. Gdy obeszna, obetrzyj je czystą ściereczką. Teraz umyję garnuszki od mleka i śmietanki, naprzód w zimnej wodzie tak z wierzchu jak w środku i pozostaw w wodzie, dopóki nie wymyjesz spodków. Postaw je odwrócone na ściereczce i tacy, niechaj tak obeszna, nie potrzeba ich wycierać. Podobnie zrób ze spodkami. Pozostały jeszcze talerze, obmyj je należyście i otoknij w chłodnej wodzie, ażeby nie pozostało ani śladu brudu.

— Pół biedy jeszcze z temi naczyniami — powiedziała Józefka — ale nie lubię szorować rondli.

— Nie lubisz? — to niedobrze. Pamiętaj, że jeśli trzeba co zrobić, zabierz się do tego natychmiast, bez względu na to, czy to miłe czy niemile. Pokażę ci, jak czyścić rondle. Trzeba je napełnić wodą chłodną, dodać nieco sody i postawić rondel na ogniu, a wówczas oczyści go sama gotująca się woda. Czy masz jaką starą miotłę?

Panna Anna zrobiła grubą niewielką miotłkę z brzeziny, przewiązała ją sznurkiem na dwa cale od końca i pokazała Józefce, jak należy skrobać miotłką dno i boki rondla, nie brudząc rąk i nie skrobiąc paznogciami.

Panna Anna przy pomocy miotłki szorowała rondle, a gdy się nie udało jej od razu ich należyście oczyścić, wlała po raz drugi zimnej wody, wsepala łyżkę sody, postawiła na ogniu i gotowała dopóty, póki części przypalone się nie oddzieliły.

Panna Anna powiedziała Józefce, że wszystkie opróżnione rondle, oprócz tych, w których duszono mięso, należy bezzwłocznie napełnić zimną wodą, ażeby części przypalone należyście odmokły. Gdy tego nie uczynimy, trzeba będzie później mięczyć bezpotrzebnie przypalenia. To samo czynić trzeba z półmiskami, salaterkami, na których znajdowały się potrawy mleczne, budyni, pasztety. Do rondli można użyć nieco popiołu lub zatłuszczonej szmatki, która usunie wszelkie zanieczyszczenie. Po wyszorowaniu postawiono rondel przed ogniem, ażeby wysechł. Potem panna Anna kazała postawić rondle na półkach, zrobionych z łat dnem do góry, a nad nimi zawiesić pokrywki.

— Czy nie należałoby przykryć rondli pokrywkami? — spytała Józefka — ażeby się nie zakurzyły.

— Nie, Józefko, półki składają się z łat,

między którymi są równe odstępy, przez nie wchodzi powietrze do rondli.

— Nie wiedziałam tego — rzekła Józefka. Nie wątpiła, że panna Anna mówiła prawdę, lecz nie umiała sobie tego wytłumaczyć.

— Niedbała służąca, nie oczyściwszy rondla, może otruć całą rodzinę — dodała panna Anna.

Kiedy Józefka zabierała się do czyszczenia, panna Anna rzekła:

— Zaczekaj chwilę, pokaż ręce, czy nie są skaleczone, gdybyś szorowała rondel pokaleczonymi rękami, grynszpan mógłby się dostać do krwi i mogłabyś co najmniej zachorować. Wytrzej rondel naprzód na sucho chropowatym papierem, na szmatę nalej oliwy i nasyp proszku ceglanego, wyszoruj nim doskonale z wierzchu i w środku rondel.

Gdy Józefka ukończyła, panna Anna, spojrzawszy na brzeg rondla, rzekła:

— Przypatrz się, Józefko, brzeg nie jest jeszcze czysty, gdybyś w rondlu gotowała, brud spłynąłby po ścianach i zanieczyścił mięso.

Obejrawszy rondel, panna Anna rzekła:

— Czy widzisz, Józefko, tę grubą warstwę sadzy na dnie pod spodem? Zgarnij ją kawałkiem drzewa, resztę zmieć miotłką. Może dziwisz się, dlaczego każę to robić? Dlatego, że gdy sadze dno pokrywa się, woda gotuje się powolniej, albowiem sadza chłona wiele ciepła. Pamiętaj także i o tem, iż jeśli po wyszorowaniu żelaznych naczyń nie wysuszysz ich przy ogniu, powietrze albo para wodna zniszczą żelazo, powstaną dziury, które trzeba będzie łątać. Rondle miedziane jak te, które oczyszczałaś, są pobielone wewnątrz cyną jedynie dlatego, żeby nie powstał w nich grynszpan, o którym już mówiłam. Rdza żelaza ma barwę czerwona, nie jest jednak trucizną, ale niemile smakuje. Widzisz zatem, Józefko, dlaczego wszystkie rondle i naczynia metalowe trzeba czysto utrzymywać, zarówno z wierzchu jak w środku i nie zostawiać sadzy na dnie.

Kiedy panna Anna po upływie godziny powróciła do kuchni, było tam pełno dymu.

— Czemu tu tak dymno? — zapytała.

Józefka krzątała się około samowara, a kłęby dymu zalegały kuchnię.

— Czy w ten sposób nastawiasz samowar? — spytała panna Anna.

— A jak nastawiać? wszyscy tak nastawiają.

— I bez potrzeby robią tyle dymu — dodała panna Anna.

— Włożyłam do rury węgle i kilka drzazg obłanych naftą. Męcę się już kwadrans, a węgle żarzyć się nie chcą.

— Nie należy nastawiać w ten sposób — rzekła panna Anna. — Zgaś płomień.

Józefka przykryła rurę pokrywką, ogień wkrótce zagaś, wyjęła niedopalone drzazgi i węgle, wypuściła wodę z samowara, poczem panna Anna kazała go przewrócić i wysypać na komin resztę węgla. Rura była pusta.

— Widzisz, Józefko, rura była przedtem tak zapchana węglami, że powietrze nie mogło przeciągać. Uważaj, co ci powiem: jeśli chcemy, iżby woda szybko zagotowała się w samowarze, trzeba przede wszystkim oczyścić rurę, a wówczas węgle chyżo się rozżarzą.

— Nalej świeżej wody do samowara — rzekła panna Anna do Józefki, sama zaś obłożyła zmięty kawał papieru węgielkami drzewnymi i papier zapaliła. Gdy papier spłonął do połowy, wzięła zwyczajny mieśzek kuchenny, a trzymając go w pewnej odległości od węgla, dmuchała na ogień.

— Spójrz, Józefko, jak trzymam mie-

szek, widzisz, że niezbyt blisko ognia, bo inaczej przy roztwieraniu mieszka wciągnąłby się płomień do środka i zepsułby mieszki. Czy widzisz, jak węgle się żarzą? można je już włożyć do samowara.

Kuchennemi obciążkami wkładała węgielki, a gdy napełniła rurę do połowy, osadziła na niej blaszany kominik i postawiła samowar na kominie.

— Czy nie potrzeba już dmuchać? — spytała Józefka.

— Nie potrzeba, woda wkrótce się zagotuje.

(Ciąg dalszy nastąpi.)

Różne wiadomości.

— **Pensjonat dla mniej zamożnych panienek.** Z powodu klęsk, jakie od kilku lat spotykają kraj nasz, wiele rodzin ziemiańskich pozbawionych jest możliwości kształcenia swych dzieci, a chyba to już najdotkliwsza troska rodziców, gdy funduszu na naukę młodzieży nie staje. Trzymanie osobnych nauczycielek i nauczycieli, z odpowiednimi dyplomami, to rzecz nader kosztowna i przy liczniejszej dziatwie różnego wieku niemal niemożliwa. Oplata zaś na pensji za dziewczęta wynosi przeciętnie 350—400 rb., jeśli więc rodzice chcą kilka dziewczynek kształcić, to istotnie sporej potrzebują sumy na opłacenie tego wykształcenia.

Jedną z młodszych przełożonych pensji żeńskich w Warszawie, p. Aniela Lewandowska, chcąc przyjść z pomocą ludziom inteligentnym, tem dotkliwiej odczuwającym swe rodzicielskie położenie i obowiązki, postanowiła otworzyć przy zakładzie swoim, istniejącym od lat 6, pensjonat dla mniej zamożnych z opłatą roczną 200 rb. za naukę i utrzymanie, zapewniając wygody i troskliwą opiekę pod każdym względem. Zamierzam przełożonej jest, aby uczennice, zakład jej kończące, były przygotowane do wszystkich zajęć domowych, aby oprócz nauki w zakresie szkół średnich zdobyły to głębokie przeświadczenie, iż każda praca uszlachetnia i że w obecnym czasie młoda panna wtedy tylko może się nazwać „ukończoną” i „samodzielną”, jeśli naprawdę coś dobrze, fachowo umie i na swoje utrzymanie zapracowaćby mogła.

Pomysł takiego tańszego pensjonatu jest nader szczęśliwy i mógłby dużą przysługę oddać szerokim kołom obywatelstwa tak bardzo uciśnionego przez ekonomiczne przesilenie. Dlatego też szczerze polecamy projekt p. A. Lewandowskiej, łączący oszczędność dla rodziców z praktycznym kierunkiem wychowania naszych dziewcząt.

Zakład p. L. przedstawia się higienicznie, schludnie i przyjemnie, a zwiedzić go można w Niedzielę w godzinach popołudniowych. Sympatycznym zamiarom p. L. życzymy rzeczywistnienia i rozwoju.

Sz.

Podziękowanie. Paniom: Helenie Zboińskiej, Ruszkowskiej, Stanisławie Dowiakowskiej, Pilawie i Paniom Pieśniarkom, panom: dr. Henrykowi Drzewieckiemu, dyr. Konopaskowi, Witoldowi Laszczyńskiemu i Panom Gospodarzom — za poniesione trudy na koncercie oraz Wszystkim, którzy nadesłali lub złożyli naddatki na przysporzenie dochodu na rzecz *Kasy Kobiet* — serdeczne podziękowanie składa

Eda br. Kąsinowska.



I. RYK.

Teorja sztucznego łęgu.

(Dokończenie.)

Systemów takich regulatorów jest bardzo wiele i rzeczywiście pod tym względem pomysłowość ludzka jest niemal niewyczerpana. Regulatory ciepła, funkcjonujące przy ogrzewaniu gazem, były już znane od dość dawna. Tak zwane „termostaty”, używane w laboratorjach chemicznych, bakteriologicznych i doświadczalnych, oraz w instytucjach położniczych w celu wychowania dzieci przedwcześnie urodzonych, posiadały już oddawna przyrządy regulujące przepływ gazu do płomienia w miarę rozgrzewania się przestrzeni ogrzewanej. Gdyby gaz był wszędzie zaprowadzony po wsiach, w takim razie mielibyśmy już oddawna wylęgacze, opatrzone termoregulatorami: trudniejsza jednak była sprawa, gdy chodziło o uregulowanie ciepła, powstałego ze spalania nafty. W tym razie należało urządzić regulację w ten sposób, żeby sama wzrastająca temperatura otwierała odpowiednią klapę, wypuszczającą przy pewnym, dającym się dowolnie zmienić punkcie ciepłoty, ciepłe powietrze nazewnątrz wylęgacza, a tem samem powstrzymywała dopływ tegoż do jaj wylęgowych. Z chwilą ochłodzenia się wnętrza do właściwej temperatury, klapa winna się była zamykać. Ponieważ to automatyczne otwieranie i zamykanie się klapy odbywa się niemal przy jednym i tym samym stopniu temperatury, dlatego regulator, odpowiadający temu zadaniu, utrzymuje temperaturę na stale raz oznaczonym i unormowanym stopniu.

Tak się przedstawia sprawa w zasadzie, którą różni wynalazcy z różnem powodzeniem rozwiązali.

Pierwsze regulatory oparte były na rozszerzaniu się płynów pod wpływem ciepła, wskutek czego ramię, do którego przymocowana była rurka szklana z płynem rozprężliwym, traciło równowagę i tem samem powodowało otwarcie się klapy.

Ochłodzenie się temperatury wywoływało kurczenie się płynu, powrót ramienia do równowagi i zamknięcie się klapy. Z nowszych konstruktorów był pierwszym Robin, który udoskonalił ten regulator, używając jako płynu rtęci, a powiększając zmianę równowagi przez zastosowanie kilku kropel płynu eterycznego, które parując przy 40°C wypychają rtęć do drugiego ramienia i tem samem powodują otwarcie się klapy. Gałka mosiężna, przesuwająca się na przecie metalowym, służy do unormowania temperatury, przy której klapa otwierać się powinna.

Nowsi konstruktorzy wylęgaczy, tak europejscy jak i amerykańscy, zarzucili regulatory szklane, napełnione płynami, jako wystawione na niebezpieczeństwo stłuczenia, a zastosowali urządzenia oparte na rozciągliwości metalów wskutek ciepła. Tu mamy znowu dwa główne typy regulatorów metalowych; jednym jest regulator, polegający na różnej rozciągliwości dwóch metalów (regulator szynowy), drugi na rozciągliwości jednego i tego samego metalu (regulator puszkowy).

Pierwszy regulator widzimy zastosowany u wylęgacza Cyphersa. Tutaj do szyny stalowej, oprawionej tak, aby się zginać nie

dawała, przynitowana jest wygięta w środku szyna *glinowa* (alumiiniowa) w ten sposób, że w razie podwyższającej się ciepłoty powiększa się wygięcie szyny glinowej, gdyż końce tejsze szyny są, z powodu przynitowania do szyny stalowej, unieruchomione. Takich par szyn może być kilka ponad sobą, co potęguje wpływ rozciągania się owych szyn glinowych i ruch nadawany dźwigni, otwierającej klapę.

W regulatorze puszkowym widzimy puszkę, jak w wylęgaczu amerykańskim fabryki Reliable Incubator & Brooder Co, albo dwie puszki, jak w wylęgaczu Sartoriusa, zrobione z dwóch miseczkowatych płaskich krążków metalowych, złożonych do siebie wklęsłością i na brzegu dobrze zlutowanych. Puszka taka pod wpływem ciepła wydyma się, gdyż brzegi zlutowane nie puszczają; to wydymanie się powoduje ruch przecika metalowego, działającego bezpośrednio, jak w wylęgaczach amerykańskich, albo pośrednio, przy pomocy drobnej kombinacji dźwigni (żabki) na ramię, podnoszące klapkę nad kominkiem piecyka ogrzewającego. Tak w regulatorze szynowym jak i puszkowym pręt działający na dźwignię opiera się bezpośrednio na śrubce, która służy do unormowania temperatury, przy której klapka ma się otwierać i zamykać.

Czułość takiego regulatora zależna jest oczywiście od wykonania roboty, od użytych materiałów i konstrukcji. Regulatory o większej ilości par szyn lub puszek — działają czulej, niż regulatory o jednej parze szyn lub puszek; regulatory, nieposiadające przekładni dźwigniowej (żabki), t. j. w których pręt pionowy działa wprost na ramię z zawieszoną klapą kominkową, są mniej czułe niż te, które posiadają przekładnię, a zatem potęgujące najdrobniejszy ruch przyrządu rozprężającego. Wreszcie regulatory o ostrych stalowych ostrzach dźwigni, opartych na ramionach karnalitowych, są lepsze niż regulatory mniej precyzyjnie wykonanych, a zatem bardziej ociążalnych i nie dających tak ściśle i stałej temperatury.

Czyż teraz dziwić się można, że pomiędzy wylęgaczami mamy tak różne ceny i że niektóre stosunkowo są tak drogie? Jeżeli teraz zauważymy, że i materiał, izolujący ściany wylęgacza, wiele na dobroć a zatem i cenę wpływać musi, że są wylęgacze wcale nie izolowane, o drewnianych ścianach, dalej takie, w których jako materiału izolacyjnego użyto sieczki, trocin, wiórów, wełny drzewnej, bawełny, waty, azbestu lub wełny szklanej, w takim razie przekonamy się jak wielce różnić się mogą różne wylęgacze tak co do oszczędności w opale, jak i w cenie.

Na koniec pozostaje nam rozstrzygnięcie sprawy: przy jakiej temperaturze najlepiej wylęgają się kurczęta, kaczki, gęsi, indyki i t. p.? Pomijając już kwestję rzeczywistej różności temperatury stosownie do gatunku wylęganego ptastwa, co do czego nie posiadamy prawie żadnych ściśle naukowych doświadczeń, muszę tu zaznaczyć, że w temperaturze utrzymywanej w wylęgaczach musi być zachowywana pewna różnica pomiędzy różnymi gatunkami ptastwa domowego, ale różnica ta dotyczy prawdopodobnie tylko wielkości tych jaj, a zatem i różnego ogrzewania się w inkubatorze.

Każdy wylęgacz (z wyjątkiem syst. Robina i kilku większych aparatów amerykańskich) posiada szufladę na jaja płaską i poziomą. Nad taką szufladą, gdy źródło ciepła znajduje się u góry, warstwy ciepłego powietrza układają się poziomo i naturalnie najniższe warstwy będą chłodniejsze, a górne cieplejsze.

Jeżeli mówi się, że mamy ogrzewać jaja kurze przy 40° C., to znaczy że termometr, którego gałka umieszczona jest nieco powy-

żej środka jaja kurzego, wskazywać będzie 40°C . Naturalnie już sam górny brzeg jaja znajduje się w nieco cieplejszym powietrzu, a dolny w chłodniejszym; różnica ta sięga ledwie dziesiątej stopnia, ale ją zawsze wykazać można.

Jeżeli teraz włożymy do aparatu jaja gęsie, o wiele większe od kurzych, i pilnować będziemy znowu stale 40°C , pomimo że gałka termometru, stale w wylęgaczu umieszczonego, będzie leżała o wiele poniżej środka jaja gęsiego, w takim razie większa połowa jaja znajdować się będzie w wiele cieplejszym górnym powietrzu, mając temperaturę nieraz o $1 - 1\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$. wyższą od normalnej. W ten sposób możemy mieć wielkie straty, gdyż jaja, pomimo okazywania przez termometr 40°C , będą przegrzane. Z tego wynika, że jaja kaczki i gęsie trzeba wylęgać w temperaturze o $\frac{1}{2} - 1^{\circ}\text{C}$. niższej niż kurze. Podobne różnice można przy pewnej wprawie czynić pomiędzy jajkami małymi a dużymi kurczakami, wskutek czego osiągnie się możliwie najlepsze wyniki wylęgowe.

Instrukcje do wylęgaczy podają zwykle ogólne zasady co do temperatury, jaką powinno się zachowywać przy wylęgu jaj. Wiemy np., że w wylęgaczu Sartoriusa, powinno się przez 5—6 dni utrzymywać temperaturę 39°C , potem przejść na 40°C . aż do samego wylęgu, a w czasie wykluwania się piskląt utrzymywać 41°C . To są temperatury *optimalne*, to znaczy, że przy tych temperaturach wylęga się większość np. kurcząt dnia 21-go, od czasu włożenia jaj w wygrzany już wylęgacz. Bywa jednak, że w niektórych aparatach, przy zachowywaniu przepisanej temperatury na termometrze, pierwsze kurczęta legą się już po 19 dniach, większość dnia 20, a reszta 21 i 22, w innych aparatach znowu pomimo ścisłego zachowywania przepisów, pierwsze pisklęta wychodzą dopiero w dniu 21, większość dnia 22, a reszta w późniejszych dniach. Jeżeli aparat w kilku legach wykazał tę samą właściwość, w takim razie możemy być pewni, że przy zbyt wczesnym głównym legu jaja były przegrzane, przy zbyt późnym—niedogrzone. Tak jeden jak i drugi lag da zawsze pewien procent piskląt słabych, niemogących wykluć się z jaja i zamierających w skorupie.

Przyczyną takiej nierównomierności działania aparatów są pewne niedostrzegalne i nieuchwytne właściwości samego aparatu lub użytego termometru, stanowiące niejako jego indywidualność, z którą hodowca bezwarunkowo dobrze poznać się powinien. Zupełnie tak jak kapitan baterji armat, nie znając dokładnie jeszcze odległości celu, do którego ma strzelać, rozkazuje przy jednej armacie ustawić celownik i czas pęknięcia szrapnelu na bliższą odległość, u drugiej na dalszą, a poznawszy już działanie obu pocisków, nieomylnie oznacza odległość celu dla całej baterji, tak i tu hodowca winien drogą doświadczenia przekonać się, jaka temperatura w jego aparacie i na jego termometrze daje mu główny leg (masowy) dnia 21 po włożeniu jaj do wylęgacza? Jeżeli leg ten odbywał się zbyt wcześnie, w takim razie, aby osiągnąć leg normalny, należy normować temperaturę nieco niżej niż podaje instrukcja, jeżeli później, w takim razie temperaturę wogóle się zwiększa, zawsze jednak w granicach $\frac{1}{4} - \frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$, gdyż już taka różnica powinna dać wynik pożądanym.

W ten sposób postępując, dojdzie hodowca do poznania, do życia się ze swym wylęgaczem, i już po jednorocznej próbie, przy utrzymaniu wylęgacza w należytych porządku i stanie, będzie mógł zawsze z całem zaufaniem powierzać mu nawet najkosztowniejsze jaja drobiu rasowego z takimi wy-

ściami, jakiej nigdy posiadać nie można, podkładając jaja nawet pod najpilniejsze kwoki.

Tych kilka słów skreśliłam w tem przekonaniu, że zachęcę nasze hodowczynie do bardziej postępowego traktowania sprawy sztucznego legu i do samodzielnego badania tego przedmiotu, który swoją pozorną zagadkowością, ale opierającą się na ogólnych prawach przyrody, oddawna zasługiwał na poczestniejsze miejsce w krajowej hodowli drobiu.

Pomijając już namacalne, pieniężne korzyści, wynikające z masowego legu, a w dowolnej i niemal zależnej od hodowcy porze, ileż to tematu do rozmyślań, ileż głębokich refleksji, dotyczących wszechświata, nasunąć może hodowczyni ten cichy aparacik, stojący w głębi męzowskiego gabinetu.



CUKIER I CUKROWIEC z buraków.

W domach obywatelskich, szczególnie Niemieckich, spotykałem się niejednokrotnie z cukrem i cukrowcem buraczanym domowego wyrobu. Cukier taki w wielu wypadkach w zupełności zastępuje cukier fabryczny, a kosztuje kilkakrotnie taniej. Do smażenia konfitur, soków, robienia marmolad, wypieku ciast wszelkich, nawet do słodzenia, cukier domowego wyrobu w niczem nie ustępuje kupowanemu w sklepach i dlatego, gdzie tylko mamy sposobność dostania buraków cukrowych i jest trochę czasu do poświęcenia go w tym celu, robienia cukru nie powinno się zaniedbać.

Cukier domowego wyrobu znakomicie nadaje się do fabrykacji win owocowych i przy posiadaniu go, przygotowane wina owocowe kosztują niemal połowę tego, co piwo. Oprócz powyższych uczciwych celów, niekiedy cukrowca buraczanego używają do fałszowania miodu, z którym łączy się znakomicie, i tylko analiza ściśle wykryć może przymieszkę.

W jesieni, kiedy nadejdzie spręż buraków cukrowych, odbieramy kilka korcy korzeni gładkich, łatwiejszych do oczyszczenia, obrzynamy liście i cienki koniec i składamy w miejscu przewiewnym, aby obeschły. Obsuszone buraki tracą część ziemi przyległej w zagłębieniach, a do reszty oczyszcza się je od piasku twardą szczotką. Tak przygotowane buraki oskrobuje się nożem ze skórki, gdyż w skórcie mieści się barwnik t. j. kolor żółty, któryby bez potrzeby farbował cukier. Dołki i rowki w burakach trzeba dokładnie wyczyścić albo powykrawać nawet. W powyższy sposób traktowane buraki, po dokładnem wypłukaniu w dwóch wodach, należy obsuszyć, układając na czystej słomie, deskach albo półkach.

Dalsza czynność polega na możliwym rozdrobieniu buraków t. j. otrzymaniu miazgi. W braku młynka do owoców, zmuszeni jesteśmy użyć w tym wypadku tarek albo maszynek do mielenia mięsa. Robotnik powinien mieć ręce dobrze wymyte i tarcie buraka rozpoczynać od wierzchołka.

Z miazgi buraczanej, przez wyprasowanie albo wygniatanie w płótnie, otrzymujemy słodki sok; zlewamy go do jednego naczynia, zaprawiamy *oczyszczoną kredą* ($\frac{1}{2}$ funta na korzec buraków) i po wymieszaniu zostawiamy na 12 godzin, aby kreda oraz wszelkie części stałe osiadły na dnie.

Po zupełnem odstaniu, płyn cedzimy przez flanelę, rozpiętą na drewnianych krosienkach, ciepiąc go z naczynia ostrożnie i wreszcie

na tą flanelę wlewamy pozostałość, która odcieknie powolnie, w czasie odparowywania soku. Gdy tylko mamy już część odciekzonego przez flanelę płynu, zaczynamy zaraz parowanie t. j. gotowanie — reszta soku tymczasem odcieka; dolewa się ją do naczyń w miarę ubywania. Gotowanie t. j. odparowywanie soku musi odbywać się powolnie, na słabym ogniu, aby cukrowiec (syrop) nie żółkł, t. j. nie przypalał się. Z tego powodu rondle i wszelkie naczynia płaskie, służące do parowania, powinny stać na warstwie piasku, a nie bezpośrednio na blasze kuchennej. Bardzo praktycznie jest naczynie mniejsze z sokiem buraczanym wstawić w większe, podkładając pod dno dwa drewnianki i zalewając puste miejsce wodą. Tym sposobem gotowanie odbywa się na parze i nie może nigdy nastąpić przypalenia; wtedy posiłkować się można ogniem silnym.

Sok buraczany, odparowany w taki sposób, daje cukrowiec i cukier najbielszy.

Ponieważ gorący syrop jest rzadszy od zimnego, zatem chcąc zbadać do jakiej konsystencji doprowadziliśmy gotowany cukrowiec, od czasu do czasu bierzemy kroplę i puszczamy ją na przedmiot zimny (marmur, żelazo); zastygła kropla doskonale wskaże nam gęstość. Tym sposobem doprowadzamy cukrowiec do konsystencji miodu i możemy przerwać już parowanie albo też trzymamy czas pewien jeszcze na bardzo słabym ogniu, aby otrzymać twardszą masę.

Przy parowaniu strzedz należy pilnie od przypalenia i ustawicznie cukrowiec mieszać łyżką albo nową łyżką drewnianą.

Oto jest cała manipulacja otrzymywania cukru domowym sposobem. Jak widzimy z opisu, czynność jest łatwa i wymaga tylko staranności i troszkę czasu, a opłaci się znakomicie. Z korca dobrych buraków wagi 300 funtów można otrzymać pud cukru, co przedstawia wartość w najgorszym wypadku—4 rb., a ponieważ korzec buraków może kosztować 90 kop. do 1 rb., robota 50 kop., zatem zyskujemy na pudzie cukru 2 rb. 50 kop.

Syrop cukrowy przechowywa się w glinianych, kamiennych albo drewnianych naczyniach, cukier, zawinięty w biały papier—w miejscu suchym. J. B.

Rady i wskazówki.

Gorzknienie śmietany.

(Odpowiedź dla p. Leszczyc.)

W zapytaniu swoim podaje Sz. Pani zbyt mało szczegółów, lecz widocznym jest i najprawdopodobniej, że rozwieliły się u Niej bakterje, powodujące gorzknienie mleka czyli śmietany. Źródło ich jest niepewne i może leżeć w oborze a także i w mleczarni lub piwnicy.

Czy Sz. Pani nie obserwowała lekkich zapaleń wymion u pojedynczych krów? jeżeli tak jest, należy krowy te odłączyć, a mleko ich trzymać oddzielnie i następnie próbować, czy ma takie same właściwości, jak mleko pochodzące od reszty krów.

W każdym razie należy wyprzątnąć na czysto nawóz z obory, wyskrobać czysto bruk, a ściany i sufit oraz słupy czyli całe wnętrze wybielić wapnem z dodatkiem kwasu karbolowego, a po każdym doju, najmniej 2 razy dziennie myć nasamprzód wymiona krów letnią wodą a następnie lekkim roztworem kwasu karbolowego. Dwa lub 3 razy tygodniowo należy ściółkę w oborze spryskiwać roztworem karbolowym. Nawóz należy codziennie usuwać z obory i stać czystą ściółkę pod bydło.

Pomieszczenia mleczarni i piwnice na mleko należy ściółkę wybielić wapnem a wszel-

DOBRA GOSPODYNI

№ 52.

Warszawa, dnia 17 (30) Grudnia 1904 roku.

Rok IV.



Fig. 1. Eleganckie ubranie poranne.

OPIS RYCIN.

Fig. 1. Eleganckie ubranie poranne.

Luźna, powłóczysta sukna z różowego muslinu jedwabnego, z przodu otwarta na szerokim, zakończonym wymarszczoną falbaną podkładzie. Brzegi obszyte riuszą marszczoną, tudzież falbaną z szerokiej koronki.

Głębokie wycięcie szyi otacza berta koronkowa, spięta na środku przodu czarną aksamitką. Króciutkie, gładkie rękawy naszyte dwiema falbanami koronkowymi.

Fig. 2. Kostjum spacerowy.

Spódnica z welny popielatej w drobną, niewyraźną kratkę, między którą przełyka się niebieskie i białe niteczki. Góra ułożona w głębokie fałdy, zastębnowane na przestrzeni 25 cm. poniżej puszczane wol-

no. Żakiecik z sukna jasno-granatowego, z tyłu od pasa zakończony małym fraczkiem, z przodu otwarty na kamizelce z materji jasno popielatej, w talji ujętej pasem popielatym, pod szyją zakończony kołnierzem stojącym, od którego opada żabot koronkowy.

Wykładany kołnierz zakłada, oraz mankiety—robi się z ciemnego aksamitu. Kapelusz z filcu popielatego, przybrany materją popielatą i skrzydełkami.

Fig. 3. Kostjum tyżwiarski.

Zrobiony z sukna koloru freise, przybrany futerkiem foki. Spódnica ma tył i boki ułożone w drobne fałdki, które u góry przytrzymane są wąskim, wystębnowanym paskiem, niżej zaś rozsypują się swobodnie. Stanik bluzkowy, zapięty kryto na przodzie, w talji ujęty szerokim paskiem z aksamitu, spiętym na dużą kłamrę złotą. Górę karczka zdobi wąska pelerynka marszczona, objęta futerkiem, podobnie jak dół spódnicy. Kołnierz stojący ozdobiony haftem i galonem złotym—otacza szeroki krawat z taśmy ciemno-czerwonej, naszytej fantazyjnie na ramionach, na środku zakończony długimi puklami. Kapelusz z filcu popielatego przybrany materją i rajarami białymi.

Fig. 4. Bluzka koronkowa.

Zrobiona z białej koronki na podszewce jedwabnej. Zmarszczony u góry materiał przyszywa się do wąskiego karczka, przybranego niewielkim kołnierzem z białej pasmanterji. Na środku przodu i pleców ułożone są trzy niezbyt szerokie kontrafałdy, między którymi przesuwają się opasujące staniki aplikacje.

Rękawy krótkie, przy ramieniu mocno namarszczone, przy łokciu zaszyte w poprzeczne zakładki, zakończone bufką i podwójną falbanką.

Fig. 5. Bluzka jedwabna.

Ladna ta bluzeczka robi się z jasno-popielatej materji taffetas. Brzegi przodów objęte szerokimi plisami, otwarte—na małej kamizelce z białego jedwabiu. Wycięcie szyi i przód naszyte małymi paleczkami lilowymi i srebrnymi guzikami. Kołnierz lila, pokryty gipiurą, spięty kokardą ze wstążki.

Fig. 6. Strojne halki.

Pierwsza zrobiona z materji popielatej, na dole zakończona falbaną, wyciętą w duże zęby haftowane różnokolorowym jedwabiem, objęte wstążeczką, związaną na końcach w małe kokardki. Z pod zębów tych wychodzą cztery falbanki węższe, skarbowane w maszynie, naszyte na brzegach wstążeczką. Druga z czarnej lśniącej materji, szerokie falbany zdobią gęste, drobne zakładki i szlak gipiury kremowej. Trzecia ma dół cały zaszyty w gęste zakładki, na których umieszcza się w niewielkich odstępach falbanki marszczone, naszyte aksamitką. Ostatnia z falbanek podszyta gipiurą. Czwarta czarna, zakończona szeroką skarbowaną falbaną, naszytą w duże zęby, haftowaną riuszką kolorową.

Fig. 7. Szal damski robotą szydełkową.

Łatwy do wykonania—szal ten może być bardzo użytecznym wobec chłódów zimowych jako okrycie pleców i szyi. Nie kosztuje przytem drogo; wystarczy zupełnie



Fig. 2. Kostjum spacerowy.

funt welny w kolorach: czerwonym, białym, jasno-brązowym, ciemno-brązowym, ciemno-zielonym, ciemno i jasno-oliwkowym. Zaczynamy, robiąc 70 oczek z welny czerwonej, które obrabiamy, wracając tam i na powrót i za każdym razem odwracając szal na inną stronę. W ten sposób 42 rzęd. półslup. robimy z welny czerwonej, 4 z białej, 8 jasno brązowej, 8 ciemno-oliwkowej, 2 jasno-oliwkowej, 2 białej i znowu ciemno-oliw. Poczem 6 r. czerw., 2 ciemno-oliw., 2 jasno-oliw., białą, ciemno-oliw, następnie 8 rz. jasno-bronz., 4 rz. białą, to powtórzone dwa razy, poczem znów 42 rz. czerwona. Brzegi otacza się delikatną frendzelką.



Fig. 3. Kostjum tyżwiarski.



Kapturek włóczkowy dla dziewczynki



Fig. 4. Bluzka koronkowa.

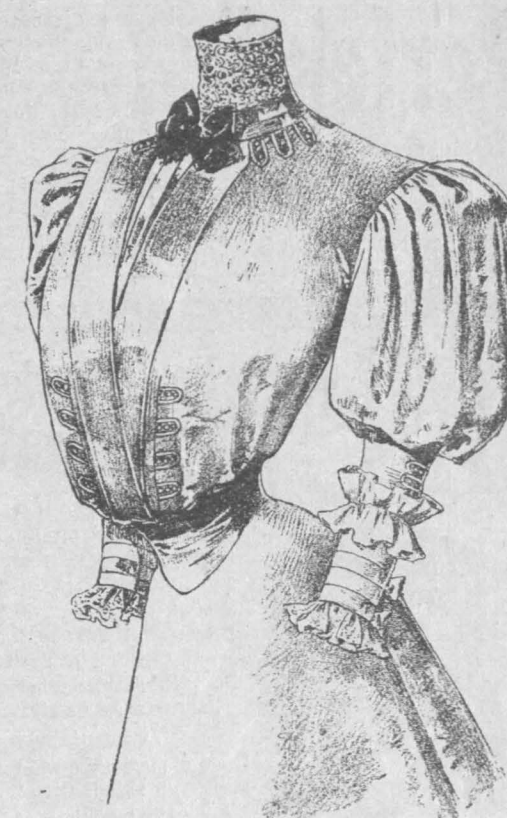


Fig. 5. Bluzka jedwabna.

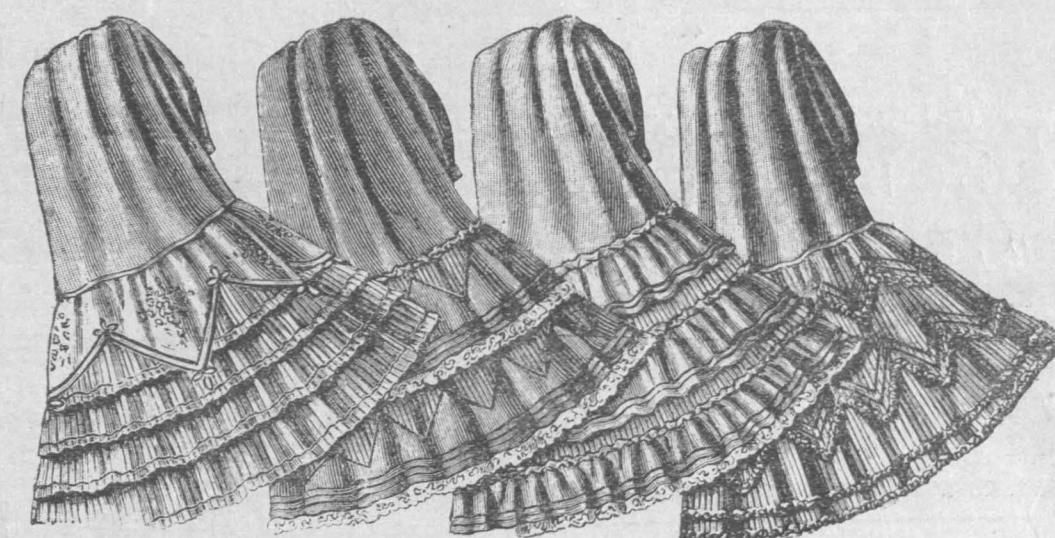


Fig. 6. Strojne halki.



Fig. 7. Szal damski robotą szydełkową.



Spodnie ubranie damskie z flaneli.

„Perfekt”

najlepsze i najtańsze aromatyczne mydło w proszku do prania bielizny, przedmiotów wełnianych, jedwabnych i t. d. **PERFEKT** nie zawiera chlorku ani żadnych pierwiastków niszczących. Kto raz **PERFEKT** spróbuje, ten innego mydła do prania używać nie będzie. **Wielka oszczędność na opale,**

pieniądzach i pracy. **PERFEKT** myje wszystko: drzewo, szkło, metale aż do srebra. Środek doskonały i higieniczny do kąpieli. Sposób użycia na każdej paczce.

Ludwik W. Szwede

420

Senatorska 37, telefon 1728, Aleja Jerozolimska 35, telefo 3317.

Castoline
de
„L. S. Bejlin”



RÉMÈDE POUR
LES CHEVEUX

Nowy środek do włosów

„Kastolin”

L. S. BEJLINA

różni się od istniejących dotychczas tego rodzaju środków tem, że usuwa rozpoczynając się siwiznę.

Środek ten niszczy łupież, zapobiega wypadaniu włosów i wywołuje nadzwyczajnie szybki ich porost.

Po kilkóradowem użyciu dają się zauważyć zbawienne skutki użycia „Kastolinu”.

Cena flakonu 2 rb. 60 kop.

Dostać można we wszystkich aptekach, znaczniejszych składach aptecznych i perfumerjach.

Hurtownikom odpowiedni rabat.

Towar wysyła się za gotówkę lub za zaliczeniem.

422

Skład główny: L. S. BEJLIN

Warszawa, Marszałkowska 49.

WIELKI MAGAZYN

415

UBIORÓW DLA DZIECI

Łóżka, Wózki, Pościel dla dzieci,

Lalki, Zabawki i Gry. Abażury.

J. A. KOMOROWSKI, Warszawa, Czysta 6.

Fabryka pod fir. „J. Kuchta”

Właściciel

414

K. ZAŁĘSKI

Piękna 30.

Poleca: lodowne, wszelkie meble, naczynia i przybory kuchenne. Magle, pralnie, masielnice, foremki do masła, puderkłozety, windy pokojowe i t. p.

Cenniki gratis i franco.

BIURO NAUCZYCIELSKIE

264

KARPIŃSKIEJ

w Warszawie, Moniuszki № 7,

poleca nauczycieli, nauczycielki angielski, francuski, niemiecki, bony polski, freblówki, gospodynie p. służące,

NOWO-OTWORZONY ZAKŁAD MEBLOWO-TAPICERSKI

Warszawa I Elektoralna I (vis à vis Banku Państwa).

397

Poleca wielki wybór mebli najnowszych fasonów, do salonów, gabinetów, buduarów, sypialni i t. p. Robota solidna. Ceny bardzo niskie.

Życzącym na raty. — Podejmuje się robót na wyjazd.

„VICTORIA”

Maszyna do prania bielizny

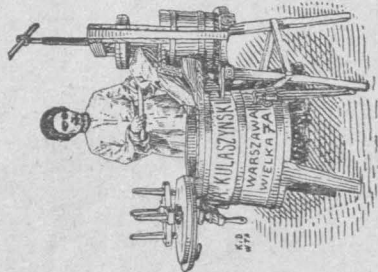
własnego pomysłu i wyrobu, jedyna, niezbedna w każdym domu, nie niszczy bielizny, oszczędza opał i mydła nie wydziela par, ani przykrego zapachu; może na niej wyprać jedna osoba do 400 koszul dziennie.

Cena rb. 24, 26, 28.

Nowowielka № 7-a.

A. KULASZYŃSKI

Zastrzegę się naśladowictwo.



Cena bez wyżymaczki.

Firma **MOLINARI KAWA** Warszawa

p o l e c a

444

codziennie świeżo palone kawy

w najprzedniejszych gatunkach i mieszankach
od 50 kop. do 1 rb. 40 kop. za funt.

Parowa fabryka **Leszno 98-a**, telefonu 1927,
kantor telefonu 3345.

Filje: **Senatorska 22, Marszałkowska 129, Nowy Świat 53, Marszałkowska 88.**

Zamówienia na prowincję w oryginalnych mieszankach i opakowaniu przez zaliczkę pocztową.



Fenomen

światny płyn do czyszczenia metali
nagrodzony **złotym medalem**

S. GLIŃSKIEGO

404

SKLEP: Nowy Świat 41. KANTOR: Marszałkowska 8.

Maison Romani

Marszałkowska Nr. 146, I-e piętro

Magazyn konfekcji damskiej

poleca najnowsze oryginalne paryskie modele i wykonywa
dokładne kopje tychże.

459

NABIAŁ I PRODUKTY WIEJSKIE codzień świeże!

MASŁO — tylko gatunki wyższe z pierwszorzędných parowych mleczarni w Królestwie i Litwie. **SERY** wszelkiego gatunku poleca

449

Leon Broniewski

Marszałkowska № 83. ☉ Nowomiodowa № 1.

Ś-to Krzyska № 38, między Jasną i Szkolną. ☉ PRAGA: Wileńska № 23.

Dywany, Portjery, Firanki

POKRYCIA MEBLOWE, KAPY, SERWETY, CHODNIKI,

poleca Nowo-otworzony

Warszawski Fabryczny Skład Dywanów

Mazowiecka № 12.

Sprzedaż detaliczna.—Ceny fabryczne.

288



Gebethner i Wolff

Krak.-Przedm. 17.

Reprezentanci następujących fabryk:

J. Blüthnera w Lipsku,
Chickering and Sons w Bostonie,
Gaveau, } w Paryżu,
Pleyel, }

Mateckiego w Warszawie.

Farrand et Votey w Detroit, Misch

Doherty w Clinton, Canada,

49 Teofila Kotykie w Wiedniu.

The Aeolian C-o, New-York.

Br. Biegier, na Ślązku Austriackim.

Fortepianów
i pianin
Melodykonów,
Aeolianów i Pianol
Organów kościelnych:

Redaktor i Wydawca: **Augustyn br. Kąsinowski.**

Druk „Gazety Rolniczej” (W. Musielewicz), Złota 24.

Доволено Цензурою Варшава 14 Декабря 1904 г.

<http://sbc.wbp.kielce.pl/>

kie naczynia jak najdokładniej myć mlekiem wapiennym płukać, czystą wodą — i dokładnie przewietrzać.

Tylko w ten radykalny sposób można wytepić szkodliwe bakterie — półśrodkami nie zrobi się bowiem nic i zle będzie trwało dalej.

Zwrócić też należy uwagę na paszę podawaną krowom, gdyż i ona może być powodem tej plagi.

Niektóre stare i wysoko cielne krowy dają również nieraz mleko z takimi własnościami, należy je zatem odłączyć i zbierając oddzielnie ich mleko, zbadać, czy nie zaraża ono inne, czy też błąd jest ogólny.

Widocznie wyrabia się u Sz. Pani masło co dni kilka, należy zatem zebraną i mającą się przechowywać śmietanę trzymać w temperaturze możliwie niskiej, aby przez to powstrzymać mnożenie się bakterji szkodliwych (patrz artykuł „Bakterje w mleku” w poprzednich NN. „Dobrej Gospodyni”). Przed rozpoczęciem roboty zmaśniania należy śmietanę jak najdokładniej wymieszać, a samo zmaśnianie wykonywać przy temperaturze 16°. Masielnicę (niewiadomo jakiego ją systemu Sz. Pani posiada) należy nie napełniać zbyt; jeżeli jest masielnica zwyczajna t. z. kierznia, to z początku należy poruszać tłuczkiem silniej i prędzej, a gdy się czuje, że mało zaczyna się zbijać — to wolniej i słabiej.

Przedewszystkiem należy jednak zwrócić baczną uwagę, na czystość wszelkich naczyń i przyrządów oraz pomieszczenia, w których się mleko znajduje. Z. D. S.

Poprawienie smaku gorszego gatunku kawy.

Często na wsi, gdy zbraknie kawy, kupuje się ją w miasteczku w złym gatunku. Kawa taka posiada pewien niemiły odór i smak, aby takowe poprawić, należy do piecyka, w którym już wsypana jest kawa do upalenia, na funt jeden wkroić jedną średniej wielkości cebulę i razem z kawą upalić. Jest to nieprawdopodobne, a jednak prawdziwe. Smak kawy w ten sposób palonej znakomicie się poprawia. Upaloną cebulę trzeba starannie wybrać i odrzucić. Tam gdzie dużo kawy dla służby wychodzi, można zrobić oszczędność, kupując tańszą i smak jej poprawiając. Sposób niezawodny.

Doskonała farba woskowa na niezbyt ładną posadzkę, lub tylko zwykłą podłogę.

Kupić 2 duże garnki gliniane dwugarnkowe. Nalawszy je wodą o ile można miękką w każdy garnek włożyć funt wapna konieczne nie gaszonego. Gdy się wapno w wodzie zlasuje, przystawić do ognia najlepiej na wierzchnim kominku, bo na blasze mogą garnki pęknąć od dołu, a dobroć farby zależy właśnie na tem, aby naczynie było nowe i nie metalowe. Gdy się woda z wapnem ugotuje, odstawić ją na kilka godzin, aby się dobrze ustąpiła, potem z jednego garnka zlać bardzo ostrożnie na czystą suchą miednicę, aby nie wapna w niej nie zostało, garnek starannie oczyścić i przelać w ten czysty garnek tę sklarowaną wodę. Z drugiego garnka od razu zlać ostrożnie do już zlanej wody. Powinno jej zostać po ugotowaniu tylko dwa garnce z czterech, bo połowę pochłonie wapno i gotowanie. Tak przygotowaną wodę mocno zagrać i wkroić w nią jeden funt wosku w kawałki pokrajanego, ale nie ziemnego, tylko czysto pszczelnego, oraz orleanu; kto chce ciemniejszej to 12 łutów, na jasną cztery, sześć — to już do upodobania. Orlean kupuje się w składzie aptecznym nie jest on drogi. Z jednego zatem funta wosku otrzymuje się 2 garnce farby gęstej jak śmietana,

doskonale trzymającej się na podłodze, zupełnie nie przezroczystej, pokrywającej wszystkie niedobory nieładnej posadzki, lub podłogi i nadzwyczaj trwałą a taniej. Daje się ona przechować długo bez zepsucia. Zaprawiać na gorąco, rozcierając starannie, aby smug nie było. Potem można czyścić tak zaprawioną podłogę terpentyną z woskiem, ale nie zaraz, bo i tak ślicznie się świeci — tylko po jakimś czasie.

Zapobieganie wągrom u trzody chlewnej.

(Odpowiedź na list prenumeratorki z Turka).

Zapobieganie chorobie wągrowej zależy głównie na niedopuszczaniu świń do zjadania ludzkich ekskrementów, na utrzymywaniu chlewów w nadzwyczajnej czystości i dostatecznym, zdrowym żywieniu prosiąt.

Aby wyjaśnić niebezpieczeństwo dla świń, przez zjadanie ekskrementów ludzkich, daję poniżej opis tworzenia się wągów.

Przy szczegółowym badaniu mięsa świń dosyć często zauważyć można białe, owalne pęcherzyki, wielkości ziarna prosa lub grochu a nawet soczewicy, wyraźnie się odznaczające na tle czerwonym mięsa.

Te właśnie pęcherzyki są to wągry, jako pasożyty, przebywające w mięśniach świń i stanowiące jeden z okresów rozwoju *tasiemca*, nazwanego u ludzi *soliterem* (*Taenia solium*). Dawniej wągry uważano za samoistne żyjątka, gdyż dalszy ich rozwój i metamorfoza nie były znane i opisywano je pod nazwą *pęcherzaka komórkowego* (*Cysticercus cellulosae*); dopiero od niedawna, gdy po zadawaniu prosiętom cząstek solitera, udało się u nich wywołać wągrowatość, i gdy po zjedzeniu przez ludzi mięsa, zawierającego wągry, stwierdzono u nich pojawienie się solitera w przewodzie pokarmowym, — wyjaśnił się związek między temi, tak różnemi z kształtu i wielkości organizmami, jak wągry i soliter, a z kolei rzeczy odkryto niebezpieczeństwo dla zdrowia ludzkiego mięsa wągrowatego, użytego na pokarm.

Wągry więc stanowią drugą, przejściową formę rozwoju tasiemca. Składają się one z główki, szyjki i pęcherzykowatego ogonka. Główka wągry (już w tym okresie rozwoju, zupełnie podobna do główki solitera) i szyjka wciśnięte są w pęcherzyk i dlatego wągry, znajdując się w mięśniach, przedstawiają się jako przezroczyste pęcherzyki, napełnione płynem z białymi lub żółtawymi piętami w ośrodku. W tym stanie napotyka się w mięsie świń i zostają tu, jakby wyczekując pomyślnych warunków dla swego dalszego rozwoju, co następuje tylko w tym wypadku, jeżeli wągry dostają się z mięsem do żołądka człowieka, — w przeciwnym razie zamierają, pozostawiając tylko ślady swojego pobytu. Trwałość życia wągów nie przewyższa, według Leuckarta, 3 do 6 lat; jeżeli zaś w tym okresie czasu nie nastąpi przeniesienie się ich do przewodu pokarmowego człowieka, to ulegają *zwapnieniu*.

Wągry dostawszy się wraz z zawierającym je mięsem do żołądka a potem do kiszek, wysuwają wkrótce z pęcherzyka główkę, przyczepiają się do ścian kiszek, wtedy pęcherzyk odpada i zaczyna się wzrost tasiemca, przez przybywanie członków od strony główki.

Dla pełnego rozwoju solitera z wągry, potrzeba czasu około 12 tygodni, wtedy soliter ma postać długiej, wąskiej taśmy, zaczynającej się okrągłą główką, wielkości lebaka od szpilki, oraz szyjką, mającą grubość nitki i usianą zaledwie się zauważyć dającymi poprzecznymi bruzdkami. Im dalej od główki, tem wyraźniej występują poprzeczne bruzdki, członki czyli ogniwa wydłużają się i tasiemiec przybiera kształt taśmy.

Każde ogniwo zawiera niezmierną ilość

jajeczek (około 50 tysięcy), które w przewodzie pokarmowym człowieka nie rozwijają się; dla ich rozwoju niezbędnym jest, aby oddzielne ogniwo przeszło w ustrój innego stworzenia.

Długość solitera dochodzi niekiedy do 5 arszynów, a liczba jego ogniów do trzystu. Ponieważ każde dojrzałe ogniwo zdolne jest do samoistnego życia i rozmnażania się, to każde uważać można jako oddzielne żyjątko, a całego tasiemca jako kolonję tych żyjątek, za pomocą główki przyczepioną do miejsca swego pobytu.

Oddzielne ogniwa solitera wychodzą zwykle z ekskrementami, a obdarzone ruchem, chociaż bardzo ograniczonym, wypelzają z kału i dostają się nawet na rośliny; jeżeli zaś w tym czasie nie będą zjedzone przez jakiegokolwiek zwierzę, to zwykle prędko giną, zewnętrzna powłoka ulega zniszczeniu, oswobodzając tym sposobem tysiące bardzo drobnych jajeczek, które bardzo łatwo wiatr rozprasza. Jajeczka te, otoczone twardą skorupką, nie tracą zdolności wylęgania nawet przy najniepomyślniejszych dla nich warunkach.

Gdy ogniwo solitera, razem z pokarmem lub odchodami ludzkimi, które świnię często zjadają, dostaje się do żołądka świni, znajduje tam wszelkie pomyślne warunki dla rozwoju pewnej liczby, z owych dziesiątków tysięcy jajeczek w ogniwo znajdujących się. Zewnętrzna powłoka ogniwa szybko się trawi i oswobadza tym sposobem mnóstwo jajeczek, których twarda powłoka, pod działaniem soku żołądkowego, rozpuszcza się, i zarodki razem z miazgą pokarmową przechodzą do kiszek. Jest to pierwsza forma rozwoju solitera, która przedstawia małego okrągłego organizm, uzbrojony ruchem i haczykami, za pomocą których zarodki torują sobie drogę przez ściany kiszek i dosięgają mięśni, gdzie następuje dalszy ich rozwój. Zwykle zatrzymują się one pomiędzy wiązkami włókien mięsnych w tkanie łącznej, i mniej więcej po upływie 8 do 9 tygodni zamieniają się w wągry, — które właśnie stanowią drugą formę przejściową rozwoju tasiemca.

Najczęściej wągry u świń znajdują się w mięśniach języka i serca, w przeponie, w mięśniach krtaniowych, dalej w brzusznych i pachowych, w mięśniach żujących i policzkowych; — w płucach i wątrobie zupełnie ich nie bywa, lub też bardzo rzadko przy bardzo znacznym rozmnożeniu i rozprzestrzenieniu się wągów.

Objawy wągrowatości świń nie mają w sobie nic charakterystycznego, a często, przy dosyć nawet rozwiniętej chorobie, nie bywa żadnych oznak.

Za zwykle oznaki wągrowatości uważają: głos ochryply, wypadanie szczeci, smutny wygląd zwierzęcia, zmniejszony apetyt, bledłość błony śluzowej pyska, w dalszym rozwoju oznaki bezkrwistości (anemji) i wychudnienie; obrzęki na głowie i szyi, biegunka, osłabienie, paraliż i nakoniec śmierć z wyniszczenia, mają miejsce tylko przy bardzo znacznym i szybkim rozprzestrzenieniu się wągów.

Leczenie wągrowatych świń jest zawsze bezskuteczne.

Bucziński
lek. wet.

Przepisy kulinarne.

Zupa z drobiu.

Ugotować rosół zwykłym sposobem z dużej tłustej kury, aż mięso odejdzie od kości. Oddzielnie $\frac{1}{4}$ fun. odparzonego ryżu zalać rosółem i ugotować na miękko; potem mięso drobno posiekać i razem z ryżem utłucne miazgę, prześiać, rozprzecznić roso-

łem i zaprawić 4-ma żółtkami rozbite w półkwarcie śmietanki. Rozbić następnie 2 całe jaja i 6 żółtek w kwarcie śmietanki, wymieszać z pierśią kury poprzednio usiekanej, posolić i masę tę wlać w małe blaszane foremki wysmarowane masłem i gotować na parze. Wytworzy się gęsty krem, który wystudzony kraje się w plasterki i kładzie do wazy. Można też dodać do zupy trochę zielonego groszku i lebków od szparagów lub kalafiorów.

Karp po królewsku.

Podaje się tylko do wykwinnego obiadu i nie mniej niż na 8 osób. Trzy średnie karpie mleczaki oczyścić, mięso odkroić od grzbietu, obrać z kości, każdą połowę podzielić na 2 równe części i posolić. Potem rybę ułożyć w szerokim rondlu, tak, aby jeden kawałek nie dotykał drugiego, podlać masłem i białym winem i tak dusić, uważając, aby się ryba nie rozgotowała. Tymczasem z głów i grzbietów wygotować smak, biorąc dużo włoszczyzny i korzeni, gotować 25—30 minut, a potem smak ten przecedzić i włożyć do niego 10 małych białych pieczarek starannie obranych, 2 trufle pokrajane w cienkie plasterki i pokrajane w kostki mleczka z karpia, które przedtem sparzyć wrzącą wodą z octem; dodać jeszcze szczyptę papryki i zagotować. Rybę udużoną wyjąć na gorący półmisek okrągły i ułożyć ją w kształcie wieńca, a w masło, w którym się dusiła, wsypać łyżkę maki, którą rozetrzeć i wlać w smak z pieczarkami i trufkami; na wydanie rozbić 4 żółtka z kilku łyżkami sosu, zaprawić sos i polać rybę na półmisku. *M. N.*

Pomarańcze faszerowane na deser.

Wziąć 12 pomarańczy, skroić z jednego końca skórkę, przez ten otwór wybrać łyżeczką sok i włókna pomarańczy, żeby zupełnie pusto było w środku, uważając jednakże, aby skórki nie uszkodzić.

Następnie włożyć skórki do zimnej wody, aby straciły gorzkość, potem otrzeć z wilgoci, a gdy dobrze obeschną, napęlić je następującym płynem: Przez serwetę przecedzić sok i włókna z pomarańczy, a gdy zupełnie ścieknie sok, zmieszać z syropem, który się tak przyrządza: $\frac{3}{4}$ funta cukru otrzeć o skórkę pomarańczową, włożyć w rądelek, pokrajać cytrynę w talarki, odrzucić pestki i wierzchnią skórkę, nalać kwaterek wody i ugotować szumując. Gdy się dobrze podgotuje, przecedzić przez serwetę, zmieszać z sokiem pomarańczowym, wlać 4 łyty rozpuszczonej w kwatere wody czerwonej żelatyny, ponalewać tym płynem

wypróznione pomarańczowe skórki, pustać w naczyniu z lodem, aby zastygły, i podać na deser zamiast świeżych owoców.

Trzeba uważać, aby była wszystkiego dostateczna ilość do wypełnienia pomarańczy; gdyby płynu było mniej niż kwarta, można do tej miary dodać trochę przegotowanej wody. *K. W.*

DYSPOZYCJA OBIADÓW

na cały tydzień.

Niedziela noworoczna. 1. Zupa z drobiu à la Sévigné (patrz przepis), karp po królewsku (przepis), comber barani po angielsku, chaud froid z kwieczołów, poncz rzymski, perliczki i kuropatwy, sałaty, kompoty, karczochy, sos maderowy, bomby owocowe, desery.

2. Rosół z jajkami, polędwica z jarzynami, indycka z kompotem, krem śmietankowy.

Poniedziałek. 1. Zupa cebulowa, główka cielęca à la vinaigrette, szynka świeża pieczona, budyni czekoladowy.

2. Kapuśniak, mostek barani smażony, naleśniki drożdżowe.

Wtorek. 1. Rosolnik z cynaderkami, kotletki z mózgu, polędwica z rożną, soufflé kawowe.

2. Barszcz z uszkami, kielbasa gotowana z sosem.

Środa. 1. Zupa z białej fasoli, sosiki duszone w czerwonej kapuście, kaczkę pieczoną z kompotem, krokiety migdałowe.

2. Rosół z kluseczkami, mostek cielęcy z ryżem.

Czwartek. 1. Zupa medjołańska z ryżem, zrazy na czerwonym winie, pularda z sałatą, krem cytrynowy.

2. Zupa z jarzyn, wątróbka cielęca z kartofelkami.

Piątek. 1. Zupa rumiana z chleba, sola zapiekana (au gratin), kalafior z masłem, ciastka francuskie z jabłkami.

2. Zupa rybna, jaja w białym sosie zapiekane.

Sobota. 1. Sago na winie, karp na szaro, pomidory smażone w cieście, legumina z kaszki.

2. Kartoflanka z zacierkami, pierogi postne.

ODPOWIEDZI REDAKCJI.

Na wszystkie swe zapytania Sz. Czytelniczki znajdują odpowiedzi w numerze 1 i 2 nowego roku.

W sprawie panien na wydaniu.

Dla Pani Marji K. w Dęb... List Szanownej Pani otrzymałam, proszę o adres dokładny, a odpowiem Sz. Pani wprost ze szczegółami dłuższym listem. W niniejszej odpowiedzi mogę jedynie ogólnikowo sprawę traktować. Szan. Pani bardzo ważną porusza kwestję, która nie tylko Jej domu dotyczy, ale jest zagadnieniem dziś ogólnym. Istotnie to trudna sprawa jak z owymi konkurentkami postępować, którzy bywają w domu, gdzie jest na wydaniu panna z dużym posagiem? Przedewszystkiem zważać, by

należało, z jakiego rodzinnego gniazda są ci panowie, jakie mają zasady życiowe, czy sami umieją zapracować, nie licząc na fundusz żony, czy to są ludzie pracowici, fachowi i dobrze się prowadzą, czy też blagujący łowcy posagowi. Czy starają się o pannę, o jej serce, a zatem czy o wspólne szczęście im chodzi, czy szukają pieniędzy, a zatem myślą tylko o sobie. W tych ciężkich czasach posag żony nieraz ratuje stanowisko młodego człowieka i pozwala mu swobodniej rozwijać zdolności, lecz panna z posagiem powinna bardzo uważać, żeby się nie stać pozornym celem tylko interesów materialnych takiego młodzieńca, któremu się pracować odechciało. Co do traktowania takich panów, to zdaje mi się, jak we wszystkim, zawsze najlepszym jest spokój, rozważa, prostota i szczerzość, a decydując o wyborze powinno równomiernie serce pańny, jak roztropność rodziców. Możeby dobrze było na czas jakiś przyjąć do domu osobę doświadczoną, dystygowaną i taktowną, któraby towarzyszyła pannie w świecie i dopomogła matce w prowadzeniu domu. Możemy taką osobę polecić Państwu. Chętnie służymy dalszą radą, ale już listownie. (J. Sz. Bąkowska, Wilcza 35, m. 6).

Dr. A. Żebrowski

choroby gardła, nosa i uszu od 5—7 p. p.
Marszałkowska 101, m. 1. 431

Dr. Leon WERNIC

Dermatolog (choroby skórne)

do godz. 9-ej rano i od 4-ej do 6-ej wieczór
ul. Hoża № 20. 367

IMPORT KAWY

L. B. JANKIEWICZ

Leszno № 50. — Telefonu № 1431.

Najlepsze kawy palone w oryginalnym obanderolowaniu opakowaniu. Sprzedaż wszędzie. 223



!Ważne dla rodziców!

Poszukuję panienek od lat 8 do 13 do wspólnej z moimi córkami nauki; otoczenie rodzinne, opieka macierzyńska, dozor dobry; kurs nauk szkolny, systematyczny; cudzoziemki do konwersacji, miejscowość zdrowa.

Opłata za wszystko razem rb. 200

za rok szkolny. 458

Wiadomość w Redakcji „Dobrej Gospodyni“.

NAFTOWE KUCHENKI BELGIJSKIE

z palnikami Bunzena pojedyncze i z 2 lub 3-ma fajerkami, piecykiem do pieczenia mięsa i ciast poleca

Skład naczyń Kuchennych

ED. DUSOGE

451

Nowy-Swiat 5.

TREŚĆ: Życzenia.—Kłopoty pani domu.—Różne wiadomości.—Teorja sztucznego łęgu.—Cukier i cukrowiec z buraków.—Rady i wskazówki.—Przepisy kulinarne.—Dyspozycja obiadów.—Odpowiedzi redakcji.—Reklamy.—Ogłoszenia.—Dodatki obejmują: Opis rycin.—Od Redakcji.—Przypomnienie.—Kolęda grecka.—Dziwne losy.—Baronowa von Hermansdorf.—To tylko sen.—Basia.—Ze sztuki.

Pierwsza i jedyna, która nie drze i nie niszczy bielizny nawet najdelikatniejszej.

Pierze: niezręczanie, prędko, oszczędnie i lekko.

Nie ma współzawodnictwa na świecie.

Opatentowana we Francji, Rosji, Niemczech i wielu państwach.

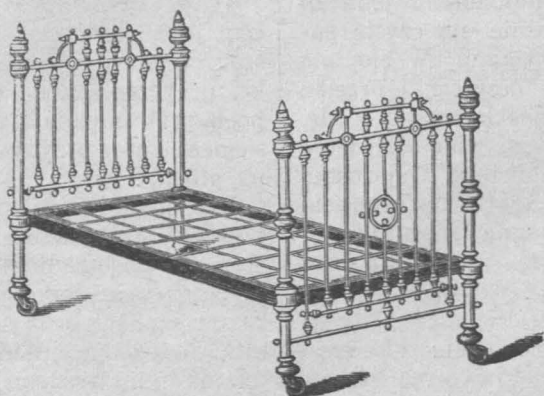


Żądajcie prospektów Pralni „CAŁA PARA” Johna.

Ajuntura Warsz. wyr. fabr. Akc. Tow. J. A. JOHN, Warszawa, Zielna № 4.

207

Ilustrowane cenniki z opisami wysyła się gratis i franco.



Łóżka, Materace,

Wózki dziecięce,

Lodownice pokojowe,

Wanny, Prysznice,

Umywalnie.

Ceny fabryczne.

Skład Naczyń Kuchennych i Gospodarskich

ZABOKRZECKI i S-ka

Warszawa, Marszałkowska 124, (dom Rosja).

NAJTAŃSZA WIELKA ILUSTRACJA POLSKA

„Wędrowiec”

w roku 1905 drukować będzie najnowszą powieść
GABRYELI ZAPOLSKIEJ

„Rajski ptak”

Fragment historyczny z wojen Napoleońskich
Wacława Gąsiorowskiego

„O D W R Ó T”

Ludwika Stasiaka

CYKL HUMORESEK.

Nadto utwory powieściowe i nowelistyczne: Augustynowicza, Glińskiego, Konara, Reymonta, Rodziewiczówny, Srokowskiego, Walewskiej i w. i.

Chwila bieżąca w ilustracji zawierać będzie najważniejsze wydarzenia w kraju i zagranicą.

Korespondencje z „DALEKIEGO WSCHODU” uczestnika wojny rosyjsko-japońskiej z ilustracjami.

Bezpłatne Premium

Rozpoczynamy wydawnictwo zbiorowe dzieł ulubionej autorki „Wrzосу”

Marji Rodziewiczówny.

476

W roku 1905 wydamy „Dewajtisa”, „Strasznego Dziadunia” „Na Wyżynach”, „Błękitnych” i t. d.

Każdy z prenumeratorów „WĘDROWCA” otrzyma w ciągu roku:

bezpłatnie 12 tomów powieści w odstępach miesięcznych.

WARUNKI PRENUMERATY „WĘDROWCA”:

w Warszawie: rocznie rb. 7, półrocznie rb. 3 k. 50, kwartalnie rb. 1 k. 75; z przesyłką pocztową: rocznie rb. 8, półrocznie rb. 4, kwartalnie rb. 2.

PROSPEKT NA ROK 1905 I PRÓBNE NUMERY wysłać bezpłatnie na żądanie.

Administracja „WĘDROWCA” Warszawa, Nowy-Swiat 47. Telefonu 564.

Co to jest
Primissimo?

458

Fabryka parowa Czekolady, Kakao, Cukrów, Wafl i pierników „Cukierników Warszawskich”

BLIKLE, ZAWISTOWSKI, GÓRSCY i S-ka

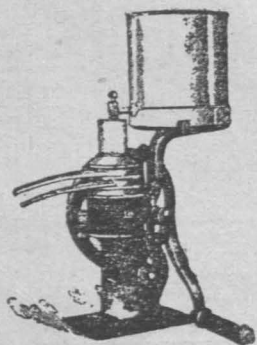
Fabryka: Warszawa, Wolność № 2, dom własny, telefon № 1729.

Filja I: Warszawa, Nowy Świat № 72, telefon № 2159.

Filja II: Warszawa, Marszałkowska 123, róg Siennej, telefon № 2950.

Prosi spróbować nowe gatunki czekolady w tabliczkach: Tatrzańska rb. 1 kop. 20, Deserowa (Pain du chocolat) rb. 1, Artystyczna rb. 1, Oleńska rb. 1. Ta trzecia kop. 60, Szwajcarska mleczna kop. 60.

428



Michał JASIŃSKI i S-ka

Warszawa, Krakowskie-Przedmieście № 7.

Specjalny skład maszyn i przyrządów mleczarskich urządzeń maszyn i urządzeń wszelkich wyjaśnień i wskazówek fachowych.

Reprezentacja szwedzkich centrífug do mleka

„SVEA”

system talerzykowy

391

Nowa centrífuga „Svea” jest najlepszą centrífugą do mleka a pod względem konstrukcji i trwałości przewyższa wszystkie znane dotąd systemy.
!! Cenniki ilustrowane na żądanie !!

Biesiada Literacka

ILLUSTROWANA

drukuję powieść H. SIENKIEWICZA

„Na polu chwały”

i drukować będzie w r. przyszłym bez żadnej przerwy.

TREŚĆ „BIESIADY”:

Uroczystości Kościoła katolickiego.—Powieści.—Podróże.—Polityka.—Historja polska i obca.—Posłep naukowy.—Praca na roli.—Chwila bieżąca.—Z całego świata.—Sztuki piękne i t. d.—Ilustracje.—Premja.

Na premjum-pamiątkę, bezpłatnie dla prenumeratorów całorocznych „Biesiady” redakcja wybrała:

ŚPIEWY HISTORYCZNE

J. U. Niemcewicza, w obrazach.

Obraz pierwszy—wraz z tekstem ozdobnym.

Biesiada Literacka z Wieczorami powieściowemi:

W Warszawie: rocznie rb. 6 kop. 50, półrocznie rb. 3 kop. 25, kwartalnie rb. 1 kop. 63.

Z przesyłką pocztową: rocznie rb. 8, półrocznie rb. 4, kwartalnie rb. 2.

Biesiada Literacka bez Wieczorów powieściowych:

W Warszawie: rocznie rb. 5, półrocznie rb. 2 kop. 50, kwartalnie rb. 1 kop. 25.

Z przesyłką pocztową: rocznie rb. 6, półrocznie rb. 3, kwart. rb. 1 k. 50

Kop. 45 początek powieści „NA POLU CHWAŁY”, drukowany w r. 1904.

Kop. 50 na przesyłkę premjum bezpłatnego „ŚPIEWY HISTORYCZNE”. Obraz pierwszy.

Kto zażąda, otrzyma numer „Biesiady” okazowy lub prospekt.

ADRES: WARSZAWA, ZGODA № 7.

KŁAWIOL

Ap. KOWALSKIEGO

(wynalazcy „Sudorynu” od potu),
aptekarska w Warszawie, Graniczna № 10.

BEZ BÓLU

USUWA ODCISKI

brodawki, 409

skórę zgrubiałą na podszewach.

Cena płynu 30 i 50 k., plastra 35 k.
Wysła się za zalicz. 110 k.: klawioli za 80 k. albo klaw. i sudor. za 80 k. Żądać wszędzie. Nie kupować, pomimo zachwalających ogłoszeń, preparatów naśladowanych.

W ZAKŁADZIE

Heleny Kuczalskiej

Moniuszki № 9.

stosuje się pod kierunkiem dr. Sławińskiego gimnastyka szwedzka lecznicza, z masażem dla wątlých, nerwowych, ze skrzywieniami kręgosłupa, nierównościami łopatek i w rozmaitych innych wypadkach, oraz pedagogiczna w kompletach dla dzieci, dla dorastających, dla pań starszych, dla chłopców. Nauczycielki wysyłają się na miasto i na wieś. 400

Głośna powieść

Wacława Gąsiorowskiego

„KAJETAN STUART”

wyszła z druku w drugim wydaniu i jest do nabycia we wszystkich księgarniach.

(Skład główny w Księgarni E. WENDE i S-ka Krakowskie-Przedm. 9.

Nowowynaleziona patentowana

MASZYŃKA CEROWANIA

za pomocą której nawet dziecko dokona bez żadnego przygotowania szybko i ładnie reperacji pnczoch, obrusów, chusteczek i t. d., przyczem zaczerowane przedmioty wydają się zupełnie jak nowe. Robota nie męczy wzroku i stanowi miłą rozrywkę. Cena z ilustrowanem objaśnieniem i przesyłką 3 rb. 25 k. Wysła się pocztą i za zaliczką. Przedstawiciel W. N. Fernebok, Warszawa, Graniczna 6 m. 27. 475
Sprzedaż miejscowa od g. 3 do 5 p.p.

№ 4711

Farba do włosów

z ekstraktu orzechowego

nadaje w krótkim czasie siwym lub rudym włosom żądany kolor od jasnoblond do czarnego. Im częściej farba ta jest w użyciu, tem ciemniejsze są włosy, którym przywrócić można kolor pierwotny. 1882 r.

№ 4711 Farba do włosów

z ekstraktu orzechowego w zupełności zasługuje na pierwszeństwo przed innemi dotychczas egzystującemi, ponieważ nie zawiera żadnych szkodliwych substancji.

№ 4711

Ferd. Mühlens w Rydze.

Dostawca Dworu Jego Cesarzowskiej Mości.

Największa w Królestwie i Cesarstwie

JEDYNA POLSKA

PAROWA FABRYKA

Musztardy, Octu i Konserw

A. Offierski Inżynier,

Warszawa, Ogrodowa № 59, telefonu 1010.

Poleca nagrodzone I-ą najwyższą nagrodą, Medalem Złotym, na wystawie Spożywczo-Kucharskiej:

Musztardy w dwudziestu gatunkach, w szklaneczkach, słoikach i na wagę.

Nowe opakowanie: kury, maselniczki, jajka.

Wyborowe Octy spirytusowe, winne i estragonowe

Składy fabryczne własne: Ogrodowa 59, Królewska 29, Hoża 6, I Halla Targowa № 100.

Prosimy żądać wszędzie musztardy i octu jedynej polskiej fabryki A. OFFIERSKIEGO. 375

Dla Dzieci!

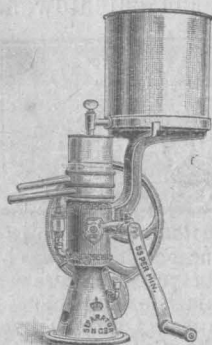
Najcieplejsze Salopki, Palta, Wierzchy do futer, Kamasze
Najpraktyczniejsze Sukienki, Garnitury
Najmocniejsze Mundurki, Pończoszki, fartuszki
Wszelka bielizna. Wyprawki. Garnitury do Chrztu
Trykotarze francuskie chroniące od zaziębienia.

Przyjmuje się obstalunki ze swoich i powierzonych materiałów
w Magazynie „JANINY” ul. Mazowiecka № 12.

Palta wysortowane znacznie taniej. 401

Nowość.

„C” Korona



Nowy system
Wirówka do mleka
„C” Korona

BIURO MLECZARSKIE

pod kierunkiem specjalisty
Z. Rudowskiego

**Instalacje Mleczarni,
Maślarń, Serowarni**

ręcznych, manewrowych parowych, elek-
tro-motorowych i t. p.

Porady, informacje, w zakresie mleczarstwa

SKŁAD

Maszyn, Narzędzi i Naczyni Mleczarskich

zaopatrzone stale w wielki wybór ostatnich
nowości

Jadeusz Kowalski i A. Trylski

WARSZAWA, Miodowa 4. 413

„Hôtel pension”

Tekli Nałęcz-Swaryczewskiej 310

urządzony na wzór pierwszorzędných zagranicznych.

Krakowsk.-Przedm. № 5, I i II piętro.

Numera od 80 kop. do 5 rb.

F. KILIŃSKA

Hoża 24 m. 2. 410

!! Wybór Przedświąteczny !!

Poleca

Firanki, Flanele, Barchany i t. p.

Tanio, bo w prywatnem mieszkaniu.



PERFUMERJA

„Parisiennes”

Perfumy

Mydło

Puder

WODA KWIATOWA

w żądanych za-
pachach.

A. SIOU & Co.

Sprzedaż wszę-
dzie.

Magazy Własny

Warszawska 116.

Front

1-sze Piętro

Telefon 1406

Sprzedaż hurto-
wa i detaliczna.

238

!! 50% taniej !! od cen
sklepowych

Maszyny do szycia syst. Singera

Ręczne	rb. 18
Nożne	„ 24
Nożne pierścieniowe	„ 35
Nożne centrozpułkowe	„ 40

Gwarancja na 5 lat. Cichy i lekki chód.

Do nożnych maszyn dodaje się aparat do haftów. Ilustrowane cenniki gra-
tis i franco. Skład fabr. maszyn do szycia

B. RABINOWICZ 146

Warszawa, Marszałkowska 121.

Wysyłka na prowincję za zaliczeniem kolejowem po otrzymaniu zadatku rb. 10

W majątku ZARUDZIE, kijowskiej gub., przez staranny dobór
osobników i umiejętne krzyżowanie została wyhodowana dotychczas
mało znana rasa

KOPYTKOWYCH ŚWIŃ

które mają racice zrosnięte, tworzące kopyto. Świnie średniej wielkości,
białe, doskonale odkarmiające się i bardzo wytrzymałe.

Sprzedaż prosiat po cenie, do 6-cio miesięcznego wieku po
15 rb. za sztukę z doliczeniem za każdy miesiąc wieku po 3 rb. 50 kop.
Za klatkę do ekspedycji prosiat liczy się po 1 rb. 25 kop.

Również są do zbycia dwa byki rasy Simmenthaler:

1) Prezes, czystej krwi, w wieku 20 miesięcy, cena 160 rb.

2) Sędzia, 3/4 krwi, w wieku 23 miesięcy, cena 130 rb.

Wszelkie listy i zamówienia proszę adresować:

Poczta Stary-Żywotów, Kijowska gub.. K. Dunin-Kozicki w Zarudziu. 448

ALFRED GRODZKI. WARSZAWA



Najwięcej zaoszczędza się paszy przez parowanie jej

PARNIKAMI ORYGINALNYMI

VENTZKIEGO

Pasza staje się zdrowszą, strawniejszą i posilniejszą.

WYŁĄCZNY PRZEDSTAWICIEL:

ALFRED GRODZKI

Warszawa, 33, Senatorska.

Cenniki i katalogi przesyłam na żądanie darmo.