

# KALENDARZ

NA ROK PRZESTĘPNY

1880

# KOLEDA

DLA

GOSPODYŃ

PRZEZ

AUTORKĘ 365 OBIADÓW.

(ROK PIĄTY).

WARSZAWA.

Skład główny w Księgarni Gebethnera i Wolffa.

W GALICJI

Skład wszystkich dzieł autorki 365 obiadów w księgarni Gubrynowicza i Szmidta.

Cena kop. 50.

WALLENBACH

1880

K O L F D A

WALLENBACH

WALLENBACH

WALLENBACH

WALLENBACH

WALLENBACH

WALLENBACH

*Amela Zagórska*

# KALENDARZ

NA ROK PRZESTEPNY

# 1880

*biedna Anielusia  
biedna Anielusia*

# KOLEDA

DLA

*biedna Anielusia*

## GOSPODYŃ

*Anielusia  
Anielusia  
Anielusia  
Anielusia*

PRZEZ

*biedna Anielusia*

AUTORKEJ 365 OBIADÓW.

*bardzo biedna*

(ROK PIĄTY).

*252  
4  
1002*

WARSZAWA.

Skład główny w Księgarni Gebethnera i Wolffa.

W GALICJI

Skład wszystkich dzieł autorki 365 obiadów w księgarni Gubrynowicza i Szmidta.

№ 4532 / 1880.

Дозволено Цензурою.

Варшава, 20 Августа 1879 года.

K 177/63/1.

21 45

BIBLIOTEKA  
UMCS  
LUBLIN

# Rok 1880.

## LICZBA ZWROTÓW KALENDARSKICH.

Podług nowego Gregorjańskiego Kalend- darza.	{	XIX Liczba złota . . . . .	XIX	} Podług starego Juljań- skiego Kalendacza.
		XXIX Epakta . . . . .	IX	
		XIII Okres słońca . . . . .	XIII	
		VIII Poczet Rzymski . . . . .	VIII	
		D. Litera Niedzielnia . . . . .	T.	

## ŚWIĘTA RUCHOME.

*Kościół Rzymsko-Katolickiego. (n. s.)*

Niedziela Starozapustna . . .	d. 25	Stycznia
„ Mięsozapustna . . . . .	1	Lutego
„ Zapustna . . . . .	8	Lutego
Popielec . . . . .	11	Lutego
Niedziela Wstępna . . . . .	21	Marca
Wielkanoc . . . . .	28	Marca
Krzyżowe dni . . . . .	3, 4	i 5 Maja
Wniebowstąpienie Pańskie . .	6	Maja
Zielone Świątki . . . . .	16	Maja
Świętę Trójcy . . . . .	23	Maja
Boże Ciało . . . . .	27	Maja
Niedziela i Adwentu . . . . .	28	Listopad.

## Подвижные праздники Православной Церкви.

Недѣля Мытаря и Фарис.	10	Февраля
Мясопустная Недѣля . . . . .	21	Февраля
Сыропустная Недѣля . . . . .	2	Марта
Вербная Недѣля . . . . .	13	Апрѣля
Свѣтлое Воскресение		
Христово . . . . .	20	Апрѣля
Вознесение Господне . . . . .	29	Мая
Сомесвѣ Св. Духа . . . . .	8	Юня
Недѣля всѣхъ Святыхъ . . . . .	15	Юня
1 день Петрова Поста . . . . .	16	Юня

Mięsozapustu rachując od Nowego Roku do Popielca włącznie tygodni 7.

## SUCHE DNI.

- Pierwsze dnia 18, 20 i 21 Lutego.  
 Drugie dnia 19, 21 i 22 Maja.  
 Trzecie dnia 15, 17 i 18 Września.  
 Czwarte dnia 15, 17 i 18 Grudnia.

## CZTERY PORY ROKU.

- Wiosna zaczyna się d. 21 Marca.  
 Lato zaczyna się d. 22 Czerwca.  
 Jesień zaczyna się d. 23 Września.  
 Zima zaczyna się d. 23 Grudnia.

## ZACMIENIA W ROKU 1880.

W r. 1880 przypadają trzy zaćmienia Słońca, a dwa księżycy, z których tylko dwa zaćmienia księżycy w naszych okolicach będą widzialne.

1. Zaćmienie Słońca cząstkowe dnia 12 Stycznia o godz. 9 m. 24 rano, widzialne w krajach podziemnych.
  2. Zaćmienie Słońca cząstkowe dnia 7 Lipca o godzinie 5 m. 54 rano, widzialne najbardziej we wschodnich krajach Europy.
  3. Zaćmienie Słońca cząstkowe dnia 31 Grudnia o godz. 7 m. 25 wieczór, w naszych okolicach niewidzialne.
1. Zaćmienie Księżycy cząstkowe d. 22 Czerwca o g. 10 m. 28 w. widzialne.
  2. Zaćmienie Księżycy całkowite dnia 16 Grudnia o godz. 7 m. 24 wieczór, w całej Europie widzialne.

## EWANGELJE

### NA WSZYSTKIE NIEDZIELE I UROCZYSTOŚCI

w ROKU 1880.

- Na Nowy Rok, u Łukasza św. w rozdz. 2.  
*O obrzezaniu Chrystusa Pana.*  
 „ Niedzielę po Nowym Roku, u Mat. św.  
 w r. 3. *O chrzcie Chrystusa w Jordanie.*  
 „ Trzech Króli, u Mat. św. w rozdz. 2.  
*O SS. Trzech Królach.*  
 „ Niedzielę 1 po 3 Królach, u Łukasza  
 św. w r. 2. *O Chrystusie w 12-u latach.*  
 „ Niedzielę 2 po 3 Królach, u Jana św.  
 w r. 2. *O godach w Kanie Galilejskiej.*

- Na Niedzielę 3 po 3 Król., u Mateusza św.  
 w rozdz. 30. *O robotnikach w winnicy.*  
 „ Niedzielę Mięsozapustną u Łukasza św  
 w rozdz. 8. *O nasieniu i roli.*  
 „ Oczyszczenie N. M. P., u Łukasza św.  
 w rozdz. 2. *O przyniesieniu Chrystusa  
 do Kościoła Jerozolimskiego.*  
 „ Niedzielę Zapustną u Łukasza św. w rozdz.  
 18. *Jezus przepowiada swą mękę.*  
 „ Popielec, u Mat. św. w r. 6. *O poście.*

- Na Niedzielę Wstępną, u Mateusza św. w roz. 4. *O diable który kusił Jezusa.*
- „ Niedzielę Suchą, u Mateusza św. w roz. 8. *O przemienieniu się Jezusowem.*
- „ Niedzielę Głuchą, u Łukasza św. w roz. 11. *O wyrzucaniu czartów.*
- „ Niedzielę Srodopostną, u Jana św. w r. 6. *O nakarmieniu 5000 ludzi.*
- „ Niedzielę Białą, u Jana św. w roz. 8. *O żydach chcących ukamienować Jezusa.*
- „ Niedzielę Kwietnią, u Mateusza św. w r. 21. *O wejściu Chrystusa do Jerozolimy.*
- „ Wielki Czwartek, u Jana św. w roz. 13. *O wieżerzy Pańskiej i umywaniu nóg przez Chrystusa Apostołom.*
- „ Wielki Piątek, Passya według Jana św. w rozdz. 18 i 19.
- „ Niedzielę Wielkanocną, u Marka św. w r. 16. *O Zmartwychwstaniu Chryst. Pana.*
- „ Poniedziałek Wielkanocny u Łukasza św. w roz. 24. *O dwóch uczniach Chrystusa idących do Emaus.*
- „ Niedzielę Przewodnią, u Jana św. w roz. 20. *O pokazaniu się Chrystusa uczniom.*
- „ Zwiastowanie N. P. M. u Łuk. św. w roz. 1. *O posyłaniu Anioła Gabriela do N. P. M.*
- „ Niedzielę 2 po Wielk., u Jana św. w roz. 10. *O Chrystusie dobrym Pasterzu.*
- „ Niedzielę 3 po Wielk., u Jana św. w roz. 16. *O odejściu Chrystusa Pana do Ojca.*
- „ Niedzielę 4 po Wielk., u Jana św. w r. 16. *O przyczynie odejścia Chrystusa.*
- „ Niedzielę 5 po Wielk., u Jana św. w r. 16. *O skutkach prośby w Imieniu Jezusa.*
- „ Wniebowstąpienie Pańskie, u Marka św. w rozdz. 16. *O Wniebowstąpieniu Chrystusa Pana.*
- „ S. Stanisława, u Łuk. św. w roz. 10. *O Chrystusie dobrym pasterzu.*
- „ Niedzielę 6 po Wielk., u Jana św. w r. 15. *O przyjęciu pociechy Ducha Św.*
- „ Zesłanie Ducha św., u Jana św. w roz. 14. *O zesłaniu Ducha Św.*
- „ Poniedziałek Świąt, u Jana św. w roz. 3. *O rozmowie Chrystusa z Nikodemem.*
- „ Trójcę św., u Mateusza św. w roz. 28. *O mocy danej Chrystusowi.*
- „ Boże Ciało, u Jana św. w rozdz. 6. *O Sakramencie Ciała i Krwi Chrystusa Pana.*
- „ Niedzielę 2 po Sw., u Łukasza św. w r. 14. *O wezwaniu na wielką wieczerzę.*
- „ Niedzielę 3 po Sw. u Łukasza św. w rozdz. 15. *O zgubionej owcy i groszu.*
- „ Niedzielę 4 po Sw. u Łukasza św. w r. 5. *O obfitym Piotra połowie ryb.*
- „ Niedzielę 5 po Sw. u Mat. św. w roz. 5. *O sprawiedliwości i pojednaniu się z bratem.*
- „ SS. Piotra i Pawła u Mateusza św. w roz. 10. *O władzy danej Piotrowi.*

- Na Niedzielę 6 po Sw. u Marka św. w roz. 8. *O nakarmieniu 4000 ludzi.*
- „ Niedzielę 7 po Sw. u Mateusza św. w roz. 7. *O fałszywych prorokach.*
- „ Niedzielę 8 po Sw. u Łukasza św. w roz. 16. *O niesprawiedliwym szafarzu.*
- „ Niedzielę 9 po Sw. u Łukasza św. w roz. 19. *O zburzeniu Jerozolimy.*
- „ Niedzielę 10 po Sw. u Łukasza św. w roz. 18. *O faryzeuszu i celniku.*
- „ Niedzielę 11 po Sw. u Marka św. w roz. 7. *O uzdrowieniu głuchoniemego.*
- „ Niedzielę 12 po Sw. u Łukasza św. w roz. 10. *O zranionym Samarytanie.*
- „ Wniebowzięcie N. P. M., u Łukasza św. w rozdz. 10. *Błogosławieni słuchający słowa Bożego.*
- „ Niedzielę 14 po św. u Mateusza św. w roz. 6. *O słuźniu Bogu i mamonie.*
- „ Niedzielę 15 po Sw. u Łukasza św. w roz. 7. *O wskrzeszeniu syna wdowy.*
- „ Niedzielę 16 po Sw. u Łuk. św. w roz. 14. *O uzdrowieniu opuchłego.*
- „ Narodzenie N. M. P. u Mat. św. w roz. 1. *Księgi rodzaju Jezusa Chrystusa.*
- „ Niedzielę 17 po Sw. u Mateusza św. w roz. 22. *O miłości Boga i bliźniego.*
- „ Niedzielę 18 po Sw. u Mateusza św. w roz. 9. *O uzdrowieniu paralityka.*
- „ Niedzielę 19 po Sw. u Mateusza św. w roz. 22. *O wezwaniu na gody weselne.*
- „ Niedzielę 20 po Sw. u Jana św. w roz. 4. *O chorym symu królewskim.*
- „ Niedzielę 21 po Sw. u Mateusza św. w roz. 18. *O dłużniku i złośliwym słudze.*
- „ Niedzielę 22 po Sw. u Mateusza św. w roz. 22. *O oddawaniu czynszowej monety.*
- „ Niedzielę 23 po Sw. u Mateusza św. w roz. 9. *O wskrzeszeniu córki Księcia.*
- „ Niedzielę 24 po Sw. u Mateusza św. w roz. 13. *O nasieniu dobrem i kłakolu.*
- „ Niedzielę 25 po Sw. u Mateusza św. w roz. 13. *O ziarnie gorczycznem.*
- „ Wszystkich SS. u Mateusza św. w r. 9. *O tych którzy są błogosławieni.*
- „ Dzień Zaduszny u Jana św. w r. 5. *O wskrzeszeniu unarbych.*
- „ Niedzielę 26 po Sw. u Mateusza św. w roz. 24. *O Sądzie ostatecznym.*
- „ Niedzielę 27 po Sw. u Mateusza św. w roz. 1 i 13. *O znakach powtórnego przyjścia Chrystusa.*
- „ Niedzielę 1 Adwentu u Łukasza św. w roz. 21. *O znakach na niebie i ziemi.*
- „ Niedzielę 2 Adwentu u Mat. św. w roz. 1. *O poselstwie Jana do Chrystusa.*
- „ Niepokalane Poczęcie N. M. P. u Mat. św. w roz. 1. *Księgi rodzaju Jezusa Chrystusa.*
- „ Niedzielę 3 Adwentu u Jana św. w roz. 2. *O poselstwie żydów do Jana.*

Na Niedzielę 4 Adwentu u Łukasza św.  
w r. 3. *O Janie opowiadającym chrzest.*  
„ Narodzenie Chrystusa Pana, u Łukasza  
św. w r. 2. *O Narodz. Chrystusa Pana.*  
„ Sw. Szczepana 1-go Męczen. u Mateusza  
św. w roz. 23. *O posyłaniu proroków.*

Na Sw. Jana Ew. u Jana św. w roz. 21.  
*O naśladowaniu Chrystusa i o ulubionym  
uczniu.*  
Na Młodzianków u Mateusza św. w roz. 2.  
*O ucieczce do Egiptu i rzezi dzieciak  
w Betleem.*

## DNIE GALOWE DWORSKIE.

**Które należy obchodzić przez nabożeń-  
stwo i uwolnienie uczniów od lekcji.**

**Styczeń.** Dnia 25 Grudnia (6 Stycz-  
nia) Pamiątka wyswobodzenia kościoła  
i państwa Rosyjskiego od napadu Gallów  
a z nimi 20 plemion.

Dnia 1 (13) Nowy Rok Ruski oraz  
rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Ale-  
ksieja Alexandrowicza.*

**Marzec.** D. 2 (19 Lutego) Pa-  
miątka wstąpienia na tron Jego Ces. Kr.  
Mości Najjaśniejszego ALEXANDRA II.  
MIKOŁAJEWICZA.

Dnia 10 (26 Lutego) Rocz. Ur. J.  
C. W. W. X. ALEXANDRA ALE-  
XANDROWICZA Następcy Tronu.

**Kwiecień.** Dnia 17 (29) Rocz.  
Urodz. J. C. K. M. N. ALEXANDRA  
II-go MIKOŁAJEWICZA oraz Urodz. J.  
C. W. W. X. *Mikołaja Michałowicza.*

**Sierpień** Dnia 3 (22 Lipca) Imie-  
niny J. C. K. M. N. MARJI ALEXAN-  
DRÓWNEJ i J. C. W. W. X. *Marji  
Teodorówny* Małżonki Następcy Tronu.

Dnia 27 Lipca (8 Sierpnia) Rocz.  
Urodzin J. C. K. M. N. MARJI ALE-  
XANDRÓWNEJ, oraz Rocz. Ur. i Im.  
J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza*  
Starszego i Im. J. C. W. W. X. *Mikołaja  
Mikołajewicza* Młodszego.

**Wrzesień.** d. 26 Sierp. (7 Wrz.)  
Rocz. Koronacji Ich C. K. M. Najjaś.  
ALEXANDRA II-go MIKOŁAJEWI-  
CZA i Najjaśniejszej MARJI ALEXAN-  
DRÓWNEJ.

D. 30 Sierp. (11 Wrz.) Im. J. C.  
K. M. Najj. ALEXANDRA II-go MI-  
KOŁAJEWICZA i J. C. W. W. X. ALE-  
XANDRA ALEXANDROWICZA Na-  
stępcy Tronu i J. C. W. W. X. *Alexan-  
dra Michałowicza*, tudzież Urodz. J. K. M.  
*Olgi Mikołajewnej*, Małżonki Króla Wir-  
temberskiego, oraz święto Orderu ś. Ale-  
xandra Newskiego.

**Listopad.** Dnia 14 (26) Urodziny  
J. C. W. W. X. *Marji Teodorówny* Mał-  
żonki Następcy Tronu.

**Następujące dni należy obchodzić  
przez nabożeństwo.**

**Styczeń.** D. 22 Grud. (3 Stycz.)  
Im. J. C. W. W. X. *Anastazji Micha-  
łówny.* D. 10 (22) Ur. J. C. W. W. X.  
*Piotra Mikołajewicza.*

**Luty.** D. 3 (15) Rocz. Ur. J. C.  
W. W. X. *Mikołaja Konstantynowicza*,  
oraz święto Orderu ś. Anny. — D. 4 (16)  
Rocz. Ur. J. C. W. W. X. *Wiary Kon-  
stantynówny.*

**Marzec.** D. 25 Marca (6 Kwiet.)  
Ur. J. C. W. W. X. *Ksieni Alexandrówny.*

**Kwiecień.** D. 1 (13) Ur. J. C. W.  
W. X. *Alexandra Michałowicza.* — D. 10  
(22) Rocz. Ur. J. C. W. W. X. *Włodzimierza Alexandrowicza.*

Dnia 16 (4) Pamiątka szczęśliwego  
ocalenia J. C. K. M. N. ALEXAN-  
DRA II-go MIKOŁAJEWICZA.

**Maj.** D. 23 Kwiet. (5 Maja) Im.  
J. C. W. W. X. *Alexandry Józefówny*,  
Małż. J. C. W. W. X. *Konstantego Miko-  
łajewicza* i J. C. W. W. X. *Alexandry Pe-  
trówny.* — D. 27 Kwiet. (9 Maja) Rocz.  
Ur. J. C. W. W. X. *Jerzego Alexandrowi-  
cza.* — D. 29 Kwiet. (11 Maja) Rocz. Ur.  
J. C. W. W. X. *Sergjusza Alexandrowi-  
cza.* — D. 6 (18) Rocz. Ur. J. C. W. W. X.  
*Mikołaja Alexandrowicza.*

**Czerwiec.** D. 20 Maja (1 Czerwca)  
Im. J. C. W. W. X. *Aleksieja Alexandro-  
wicza* oraz J. C. W. W. X. *Aleksieja Mi-  
chałowicza.* — D. 21 Maja (2 Czerwca) Im.  
J. C. W. W. X. *Konstantyna Mikołajewicza*  
i J. C. W. W. X. *Konstantyna Konstanty-  
nowicza* i Rocz. Ur. J. C. W. W. X. *Ale-  
xandry Petrówny.* — D. 1 (13) Czerw. Rocz.  
Ur. J. C. W. W. X. *Dymitra Konstantyno-  
wicza.*

**Lipiec.** D. 26 Czer. (8 Lipca)  
Rocz. Ur. J. C. W. W. X. *Alexandry Jó-  
zefówny.* — D. 27 Czerwca (9 Lipca) Pa-  
miątka zwycięstwa Piotra W. pod Poltawą  
nad Karolem XII. — D. 29 Czerwca (11  
Lipca) Im. J. C. W. W. X. *Pawła Ale-  
xandrowicza* i J. C. W. W. X. *Piotra Mi-  
kołajewicza.* — D. 5 (17) Lipca — Im. J. C.  
W. W. X. *Sergjusza Alexandrowicza.* — D.

11 (23) Lipca Im. J. C. W. W. X. *Olgi Mikołajewnej* i J. K. M. *Olgi Konstantynównej*, Małż. J. K. M. Króla Helenów i J. C. W. W. X. *Olgi Teodorównej*. — D. 15 (27) Lipca Im. J. C. W. W. X. *Włodzimierza Alexandrowicza*. — D. 16 (28) Lipca Roczn. Ur. J. C. W. W. X. *Anastazji Michałównej*.

**Sierpień.** Dnia 10 (22) Sierpnia Roczn. Ur. J. C. W. W. X. *Konstantyna Konstantynowicza*. — D. 11 (23) Sierp. Roczn. Ur. J. C. W. W. X. *Jerzego Michałowicza*. — D. 16 (28) Sierp. Roczn. Ur. J. C. W. W. X. *Katarzyny Michałównej*.

**Wrzesień.** Dnia 22 Sierpnia (3 Września) Roczn. Ur. J. K. M. *Olgi Konstantynównej*. — Dnia 8 (20) Września Roczn. Urodzin J. C. W. W. X. *Olgi Teodorównej*. — Dnia 9 (21) Wrz. Rocznicą Ur. J. C. W. W. X. *Konstantyna Mikołajewicza*. — Dnia 17 (29) Wrz. Im. J. C. W. W. X. *Wiary Konstantynównej*.

**Październik.** Dnia 21 Września (3 Paźdz.) Roczn. Ur. J. C. W. W. X. *Pawła Alexandrowicza* i Im. J. C. W. W. X. *Dymitra Konstantynowicza*. — D. 22 Wrz. (4 Paźdz.) Święto Orderu równo-apostol-

skiego Xięcia Włodzimierza. — D. 4 (16) Października Roczn. Urodzin J. C. W. W. X. *Michała Michałowicza*. — Dnia 5 (17) Października Roczn. Urodzin J. C. W. W. X. *Marji Alexandrowniej*. — Dnia 13 (25) Październ. Roczn. Urodzin J. C. W. W. X. *Michała Mikołajewicza*.

**Listopad.** Dnia 6 (18) Rocznicą Urodzin J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza Młodszego* — Dnia 8 (20) Im. J. C. W. W. X. *Michała Mikołajewicza* i *Michała Michałowicza*, tudzież święto wszystkich Cesarzsko-Ruskich Orderów.

**Grudzień.** Dnia 24 Listopada (6 Grudnia) Im. J. C. W. W. X. *Katarzyny Michałównej* i święto Orderu ś. Katarzyny. — Dnia 26 Listopada (8 Grudnia) Im. J. C. W. W. X. *Jerzego Alexandrowicza* i *Jerzego Michałowicza*. Święto Orderu ś. Jerzego. — Dnia 30 Listopada (12 Grudnia) święto Orderu Andrzeja Apostoła. — D. 6 (18) Grudnia Im. Ieh CC. WW. WW. XX. *Mikołaja Alexandrowicza*, *Mikołaja Konstantynowicza* i *Mikołaja Michałowicza*. — Dnia 16 (28) Grudnia Roczn. Urodzin J. C. W. W. X. *Alexego Michałowicza*.

## DOM CESARSKO-RUSKI.

Jego Cesarska Mość, Najjaśniejszy Pan, Cesarz i Samowładca Wszech Rosyi, Król Polski. ALEXANDER II-gi MIKOŁAJEWICZ, urodził się dnia 17 (29) Kwietnia 1818 r.; wstąpił na Tron 19 Lutego (3 Marca) 1855 r.

Jej Cesarska Mość Najjaśniejsza Cesarzowa MARJA ALEXANDRÓWNA, urodziła się d. 27 Lipca (8 Sierpnia) 1824 r.

Jego Cesarska Wysokość Cesarzewicz, Następca Tronu, Wielki Xiążę ALEXANDER ALEXANDROWICZ, urodził się dnia 26 Lutego (10 Marca) 1845 r.

Jej Cesarska Wysokość, Cesarzówna, Następczyni Tronu, Wielka Xiężna MARJA TEODORÓWNA, urodziła się dnia 14 (26) Listopada 1847 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Mikołaj Alexandrowicz*, urodził się dnia 6 (18) Maja 1868 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Jerzy Alexandrowicz*, urodził się dnia 27 Kwietnia (9 Maja) 1872 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna *Ksienia Alexandrówna*, urodziła się dnia 25 Marca (6 Kwietnia) 1875 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xią-

że *Cyryl Aleksandrowicz*, urodził się d. 30 Września (12 Października) 1876 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Włodzimierz Alexandrowicz*, urodził się d. 10 (22) Kwietnia 1847 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna *Marja Pawłówna* urodziła się dnia 3 (15) Maja 1854 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Borys Włodzimierzowicz* urodził się d. 12 (24) Listopada 1877 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Andrzej Włodzimierzowicz*, urodził się dnia 2 (14) Maja 1879 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Alexy Alexandrowicz*, urodził się dnia 2 (14) Stycznia 1850 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Sergusz Alexandrowicz*, urodził się d. 29 Kwietnia (11 Maja) 1857 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Paweł Alexandrowicz*, urodził się d. 21 Września (3 Października) 1860 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna *Marja Alexandrówna*, urodziła się dnia 5 (17) Października 1854 r.; zaślubiona J. C. W. W. X. Alfredowi Edyburgskiemu.



Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Konstanty Mikołajewicz*, urodził się dnia 9 (21) Września 1827 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna *Alexandra Józefówna*, urodziła się dnia 26 Czerwca (8 Lipca) 1830 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Mikołaj Konstantynowicz*, urodził się dnia 2 (14) Lutego 1850 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Konstanty Konstantynowicz*, urodził się d. 10 (22) Sierpnia 1856 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Dymitry Konstantynowicz*, urodził się dnia 1 (13) Czerwca 1860 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna *Olga Konstantynówna*, urodziła się d. 22 Sierpnia (3 Września) 1851 roku, małżonka J. Kr. M. Króla Helenów Jerzego I-go.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna *Wiara Konstantynówna*, urodziła się dnia 4 (16) Lutego 1854 roku; zaślubiła J. C. W. W. X. Wilhelmowi Wirtemberskiemu.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Mikołaj Mikołajewicz Starszy*, urodził się dnia 27 Lipca (8 Sierpnia) 1831 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna *Alexandra Piotrówna*, urodziła się dnia 21 Maja (2 Czerwca) 1838 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Mikołaj Mikołajewicz Młodszy*, urodził się d. 6 (18) Listop. 1856 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Piotr Mikołajewicz*, urodził się dnia 10 (22) Stycznia 1864 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Michał Mikołajewicz*, urodził się dnia 13 (25) Października 1832 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna *Olga Teodorówna*, urodziła się dnia 8 (20) Września 1839 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Mikołaj Michałowicz*, urodził się dnia 14 (26) Kwietnia 1859 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Michał Michałowicz*, urodził się dnia 4 (16) Października 1861 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Jerzy Michałowicz*, urodził się dnia 11 (23) Sierpnia 1863 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Alexander Michałowicz*, urodził się dnia 1 (13) Kwietnia 1866 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Sergiusz Michałowicz*, urodził się dnia 25 Września (7 Października) 1869 r.

Jego Cesarska Wysokość Wielki Xiążę *Aleksy Michałowicz*, urodził się dnia 16 (28) Grudnia 1875 r.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna *Anastazja Michałówna*, urodziła się d. 16 (28) Lipca 1860 r.

#### *Ich Cesarskie Wysokości Xiążęta Romanowscy, Księżęta Leuchtenbergscy:*

Jego Cesarska Wysokość Xiążę *Mikołaj Maksymilianowicz*, urodził się dnia 23 Lipca (4 Sierpnia) 1843 r.

Jego Cesarska Wysokość Xiążę *Eugeniusz Maksymilianowicz*, urodził się dnia 27 Stycznia (8 Lutego) 1847 r.

Jego Cesarska Wysokość Xiążę *Jerzy Maksymilianowicz*, urodził się dnia 17 (29) Lutego 1852 r.

#### *Ich Cesarskie Wysokości Xiężniczki Romanowskie, Xiężniczki Leuchtenbergskie:*

Jej Cesarska Wysokość Xiężna *Marja Maksymilianówna*, urodziła się dnia 4 (16) Października 1841 roku, Małżonka J. X. M. Wielkiego Xięcia Badeńskiego Wilhelma.

Jej Cesarska Wysokość Xiężna *Eugenia Maksymilianówna*, urodziła się dnia 20 Marca (1 Kwietnia) 1845 r.

Jej Królewska Mość *Olga Mikołajówna*, urodziła się dnia 30 Sierpnia (11 Września) 1822 roku, Małżonka J. Kr. M. Karola Fryderyka Alexandra Króla Wirtemberskiego.

Jej Cesarska Wysokość Wielka Xiężna *Katarzyna Michałówna*, urodziła się dnia 16 (28) Sierpnia 1827 roku, Małżonka J. X. M. W. X. Jerzego Meklemburg-Strelieckiego.

# STYCZEŃ

(Słońce wstępuje w znak Wodnika dnia 21).

STYCZEŃ ma dni XXXI.		ЯНВАРЬ.	STYCZEŃ.
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
1 G.	<b>Nowy rok</b> Fulgentego.	20 Дек. 1879. С. м. Игн.	GRUD. Teofila M.
2 P.	Makarego Opata.	21 М. Іуліаніи и Петра	Tomasza Ap.
3 S.	Daniela M. i Genowefy P.	22 Вел. Мч. Анастасіи.	Flawiana.
4 N.	<b>I po N. R.</b> Tytusa i Grz. BB	23 Св. Феодула. Павла.	Wiktorji P. M.
5 P.	Telesfora i Emiljanny	24 П. М. Евгеніи и Ник.	† Adama i Ewy (Wig.)
6 W.	<b>*Trzech Króli.</b>	25 Рокд. Г. Ис. Хр.	<b>Boże Narodzenie.</b>
7 S.	Lucjana i Teodory.	26 Соборъ Пр. Бог.	Szczepana M.
8 C.	Seweryna Opata.	27 <b>1 Muc. Стефана.</b>	Jana Ewangelisty.
9 P.	Marcyanny P. M.	28 Ап. Никанора	Młodzianków.
10 S.	Agatona P. i Wilhelma B.	29 Св. 14,000 младенц	Tomasza Kantuaryjs.
11 N.	<b>I po 3 Kr.</b> Hygina i Teodoz	30 М. Анисіи. Филетера	Eugeniusza B. i Daw.
12 P.	Arkadyusza M.	31 Пр. Меланіи Римл.	Sylwestra Papieża.
13 W.	<b>*Weroniki Pan. i Gotfrida.</b>	1 Янв. 1880. Обр. Гос.	<b>Strcz. Nowy rok</b>
14 S.	Hilarego B. i Felixa M.	2 Сильвестра п. римс.	Makarego Opata.
15 C.	Pawła I-go Pustelnika.	3 Прор. Малахіи.	Daniela M. i Genow.
16 P.	Marcella Papieża.	4 Соб. 70 апост.	Tytusa B.
17 S.	Antoniego Op.	5 Мч. Θεопемпта.	Telesfora Biskupa.
18 N.	<b>2 po 3 Kr.</b> Kat. ś. Piotra w Rz.	6 <b>Богояв. Госп.</b>	<b>Trzech Króli.</b>
19 P.	Henryka B.	7 Соб. с. Іоанна кр.	Lucjana i Teodory
20 W.	Fabjana i Sebastjana MM.	8 Пр. Георгія и Емел.	Seweryna
21 S.	Agnieszki P. M.	9 М. Поліевкта.	Marc. P. M.
22 C.	Wincentego i Anastaz. MM.	10 С. Григорія Ниск.	Agatona i Wilhelma.
23 P.	<i>Zaślubiny N. M. P.</i>	11 П. Θεодосія и Мих.	Hygina i Teodoz.
24 S.	Tymoteusza B.	12 М. Татіаны, с. Савы.	Arkadyusza i Honor.
25 N.	<b>3 po 3 Kr.</b> Nawr. ś. Pawła.	13 Мч. Ермила, Страт.	Weroniki P. i Godfr.
26 P.	Polikarpa B.	14 Стефана, Іосифа.	Hilarego B. i Fel. M.
27 W.	Jana Chryzost.	15 П. Павла Фивейск.	Pawła i Pust.
28 S.	Karola Wiel. i Ces. Rajmun.	16 Пок. в. Ап. Петра	Marcel. Pap.
29 C.	Franciszka Salezego B. W.	17 Прп. Антонія Вел.	Antoniego Opata
30 P.	Martyny P. M.	18 С. Аванасія и Кипр.	Kat. ś. Piotra w Rz.
31 S.	Piotra Nolaski. i Marcelli	19 Пр. Макарія египет.	Henryka B. i Kanuta

## Odmiany Księżyca.

Ost. kw. d. 4 o g. 6 m. 18 wieczór.  
 Now d. 12 o g. 2 m. 24 rano.  
 Pier. k. d. 19 o g. 10 m. 19 w.  
 Pełnia d. 26 o g. 5 m. 7 w.

## Święta żydowskie.

Dnia 3 i 10 Szabas, d. 14 Rozchodesz czyli 1 Mca Szwat, dnia 17 i 24 Szabasy, d. 28 Chamiszu-sor Byswat (dzień radosny), dnia 31 Szabas.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Ubyło dnia g. m.	KSIEŻYCA	
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. m.
1	8 12	3 56	7 44	0 6	we dnie	3 17 r.
4	8 11	3 59	7 48	0 10		
7	8 10	4 3	7 53	0 15	6 47 w.	we dnie
10	8 9	4 7	7 58	0 20		
13	8 7	4 11	8 4	0 26	10 50 w.	we dnie
16	8 4	4 17	8 13	0 35		
19	8 1	4 21	8 20	0 42	5 14 r.	we dnie
22	7 57	4 27	8 30	0 52		
25	7 54	4 32	8 38	1 0	8 48 r.	we dnie
28	7 50	4 37	8 47	1 9		
31	7 45	4 43	8 57	1 19	6 47 w.	10 11 w.
					0 22 r.	3 43 r.
					6 57 r.	

# ROZKŁAD PRACY GOSPODARCZEJ KOBIECEJ

na rok cały.

## STYCZEŃ.

W miesiącu tym wszelkie zapasy spiżarni, apteczki i piwnicy są w całej pełni, całą więc gospodarczą czynnością pani domu, jest używanie swej pracy przez przyjmowanie gości i licznie odwiedzających się wzajemnie znajomych. Miesiąc ten bowiem zwany karnawałem, przeznaczony jest na odpoczynek i zabawy, w mieście na bale i wieczory, zebrania, — na wsi na kuligi, wesela i t. p. W rodzinnem zaś kółku cały ten miesiąc schodzi na czytaniu lub projektach zabaw, przygotowaniach toalet wieczornych, których wzory podaje tak obszernie, poczynając od 1 Numeru roku, w szpaltach swoich *Bluszcz*, pismo dla kobiet. Suknie balowe lekkie powinny się szyć na prędcie, to jest bardzo szybko, w obszernym pokoju na dużych stołach lub deskach, tak aby nie uległy zniszczeniu i świeżo były wykończone — nie radzę je szyć wieczorami, bo lekka tkanina łatwo od ognia zająć się może.

Smażenie pączków, faworków, robienie kremów, galaret, które w tym miesiącu naturalnie bez lodowni wybornie się udają, jest codzienną pracą w styczniu.

Wiejskie gospodynie, zajmują się przedzeniem czystego już lnu i konopi; następnie robieniem płótna, mniej umiejętnie dziewczki zając darcie pierzy z zabitych jesienią gęsi. W karmniku już w styczniu karmić stosownie do potrzeby większą lub mniejszą ilość wieprzaków młodych rocznych (bo ze starszych nie smaczne) na szynki wielkanocne, które to karmienie trwa trzy do czterech tygodni.

W tym miesiącu należy lodownię, lub kto tej nie ma, głęboko kopane doły zaopatrywać w lód, nie spuszczać się na luty, który częstokroć bywa dżdżysty i bez mrozów, można jednak zostawić to na początek lutego.

## Co dano do prania?

Koszul męzkich dziennych . . .  
 „ „ nocnych . . .  
 Spodni par . . . . .  
 Skarpetek par . . . . .  
 Koszul damskich dziennych. . .  
 „ „ nocnych . . .  
 Kaftaników . . . . .  
 Majtek par . . . . .  
 Spódnic . . . . .  
 Pończoch par. . . . .  
 Ręczników . . . . .  
 Chustek do nosa. . . . .  
 Prześcieradeł. . . . .  
 Poszewek. . . . .  
 Jasiów. . . . .  
 Czepeków nocnych . . . . .  
 Obrusów . . . . .  
 Serwet kolorowych . . . . .  
 Serwet stołowych . . . . .  
 Serwetek deserowych . . . . .

**Bielizna dziecienna.**

Koszulek . . . . .  
 Majtek. . . . .  
 Pończoszek . . . . .  
 Kaftaników . . . . .

**Drobiazgi.**

Kołnierzyków męzkich . . . . .  
 „ damskich . . . . .  
 Mankietów par . . . . .  
 Rękawków par . . . . .  
 Czepeczków rannych . . . . .  
 Podwłóśników . . . . .  
 Chustek batystowych . . . . .  
 Koronek łokci . . . . .  
 Firanek . . . . .

u panny Hirschwald

~~Historia Trinitatis  
1, 15 Januar i 1 Febr  
Pescus des deux Mond.~~

~~u pami Danci: W. F. F. F. F.~~

~~Les voir en erit Dac  
La faute de l'abbé  
des misérables Nav~~

u Jaworski

~~Longlets de la science  
et de la religion Dac~~

~~u pami Radomski~~

~~Recueil 1, 15 Mars 1, 15~~

~~u pami Staruch 15 Mars 1, 15 Avril 1, 15~~

~~1, 15 Juin 1, 15 Juillet 1, 15 Août 1,  
1, 15 Octobre - en tout 15 vol.~~

u Lesiack

~~Historia Remches  
la faute de l'abbé M...~~

u

~~sem Sionkiewicz~~

u Bobdanowicz 2 tomy Kochanowicz

u J

# LUTY

Słońce wstępuje w znak Ryb dnia 19.

LUTY ma dni XXIX.		ФЕВРАЛЬ.	LUTY.
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
1 N.	Mięsop. Ignacego B. i Bryg.	20 Янв. Пр. Ефимія.	Stycz. Fabiana i Seb
2 P.	Oczysz. N. M. P.	21 П. Максима испов.	Agnieszki Panny.
3 W.	Błażeja Bisk.	22 Ап. Тимофея.	Wincentego i Anast.
4 S.	Ansgarego	23 Св. муч. Климента.	Zaślubienie N. M. P.
5 C.	Agaty P. M.	24 Прп. Ксеніи и Мак.	Tymoteusza B. M.
6 P.	Doroty i Teofila.	25 Св. Григорія Богос.	Nawróc. s. Pawła
7 S.	Romualda Op.	26 Прп. Ксенофонта.	Polikarpa
8 N.	Zapust. Jana z Matty W.	27 Перен. мощ. с. Іоан.	Jana Chryzostoma.
9 P.	Apolonii P. M. <i>na świętym grobie</i>	28 П. Ефрема, Спринна.	Karola W. i Rajmun.
10 W.	Scholastyki P	29 Перен. мощ. с. Игн.	Franciszka Salezego.
11 S.	† Popielec. Eufrozyny P.	30 Соб. 3 Святителей.	Martyny P. M.
12 C.	Gaudentego	31 Св. Кира и Іоанна.	Piotra Nolaski
13 P.	Juliana M.	1 ФЕВР. См. Трибуна	Luty. Ignacego B.
14 S.	Walentego M.	2 Срѣтеніе Госп.	Oczyszcz. N.M.P.
15 N.	Wstęp. Faustyny i Jow. M.	3 Св. Симеона и Анны	Błażeja B. M.
16 P.	Juliany P.	4 Пр. Исидора и Кир.	Ansgarego B.
17 W.	Sylwina B. i D.	5 Муч. Агаѳи	Agaty Panny M.
18 S.	†Konstancji P. M. Symeona	6 Пр. Вукола	Doroty P. M.
19 C.	Konrada Wyznawcy.	7 Прп. Парсенія.	Romualda Opata.
20 P.	†Leona B. i Eucharyusza	8 В. м. Теодора.	Jana z Matty.
21 S.	†Eleonory P.	9 М. Никіфора.	Apolonii P.
22 N.	Sucha Kat. s. Piotra w Ant.	10 МЫТ. и ФАР. С. м. Харп.	Scholastyki P.
23 P.	Romany P.	11 Св. мч. Власія.	Zapust Eufrozyny P.
24 W.	Flawiana i Sygfr.	12 Св. Алексія мит.	Gaudentego
25 S.	Macieja Apostoła.	13 П. Мартиніяна	Flawjana i Jul.
26 C.	Aleksandra B.	14 Св. Кирилла и Авк.	Walentego Kap. M.
27 P.	Anastazego P. i Leonarda.	15 Св. Ап. Онисима	Faustyna i Jowity
28 S.	Leandra B. W.	16 М. Намфила. Павла.	Juliany P.
29 N.	Romana Opata.	17 Теодора Тир.	Star. Sylwina i Don.

## Odmiany Księżyca.

Ost. kw. d. 3 o g. 11 m. 28 r.  
 Nów d. 11 o g. 5 m. 46 r.  
 Pierw. kw. 18 o g. 3 m. 47 r.  
 Pełnia d. 25 o g. 5 m. 47 r.

## Święta żydowskie.

Dnia 7 Szabas Szakulym, d. 12  
 Rozchodesz, dnia 13 Rozchodesz  
 czyli 1 Mca Ador, d. 14 Szabas  
 Hafsuka, d. 21 Szabas Zucher,  
 d. 25 Post Estery, d. 26 i 27 Pu-  
 rym, d. 28 Szabas Hafsuka.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia m. g.	Przybył dnia g. m.	KSIEŻYCA	
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. m.
1	7 44	4 45	9 1	1 23	we dnie	0 2 r.
4	7 39	4 50	9 11	1 33		3 37 r.
7	7 33	4 56	9 23	1 45		6 37 r.
10	7 28	5 2	9 31	1 56		8 3 w.
13	7 22	5 7	9 45	2 7		11 48 w.
16	7 16	5 13	9 57	2 16		2 1 r.
19	7 10	5 10	10 8	2 30		4 42 r.
22	7 4	5 24	10 19	2 41	6 32 r.	
25	6 58	5 30	10 32	2 54	we dnie	7 37 w.
28	6 51	5 35	10 44	3 6		11 3 w.

## L U T Y.

Zaraz w początkach tego miesiąca powinna się zająć czy to w mieście, staranna i zabięgła gospodyni—czy na wsi z obowiązku, zabiciem wieprzaków na szynki wielkanocne, aby kiszkę, kiełbasy świeże i wszelkie podroby i odpadki pozostałe od solenia mięsiwa, zużyć w zapusty, przypadające zwykle w początkach tego miesiąca, dla domowników, którzy z utęsknieniem oczekują rok cały na te specyały. Przepis urządzenia wieprzy podany w Poradniku porządku przez autorkę 365 obiadów.

Ponieważ luty jest miesiącem mroźnym, należy więc, gdzie są ryby i ludzie znający się na tem, robić przeręble i łowić takowe — marynować w occie na post lub używać świeże. Zająć się praniem, bo już marcowe słońce bieli najlepiej bieliznę. Dzień już bywa znacznie dłuższy, można się zająć szyciem bielizny i przerabianiem sukien potrzebnych na wiosnę. Na wsi w końcu tego miesiąca można robić piwo, ocet, sok z żurawin, które są najlepsze z pod śniegu w tym miesiącu zebrane, butelkować miód z beczek. Również w tym czasie powinna się już przygotować mąka na pieczywo wielkanocne, aby była dobrze wyschnięta, zresztą i młyn jest wtedy wolny i zboża w spichrzach pełno.

Wszelkie gatunki kasz na następny przednówek już w lutym trzeba przysposobić. Wędzenie szynek i różnych wędlin zaczyna się odbywać w drugiej połowie lutego. W końcu na wsi już jest robota w inspektach. W mieście pieczarki w piwnicy urządzać; pilnować dobrze piwnicznych zapasów czy się nie psują, przy zbliżającej się wiosnie. Kartofle zaczynające wyraść obrywać starannie. Kto w styczniu nie zaopatrzył się w lód, stanowczo w lutym to zrobić powinien, nie spuszczając się już w żadnym razie na wilgotny często marzec.

Jabłka w piwnicach często przebierać i ustawiać na deskach tak, aby jedno drugiego nie dotykało (patrz Poradnik porządku edycja I).

Co dano do prania?	LUTY			
Koszul męzkich dziennych . . . . .				
„ „ nocnych . . . . .				
Spodni par . . . . .				
Skarpetek par . . . . .				
Koszul damskich dziennych . . . . .				
„ „ nocnych . . . . .				
Kaftaników . . . . .				
Majtek par . . . . .				
Spódnic . . . . .				
Pończoch par. . . . .				
Ręczników . . . . .				
Chustek do nosa. . . . .				
Prześcieradeł. . . . .				
Poszewek. . . . .				
Jasiów . . . . .				
Czepków nocnych . . . . .				
Obrusów . . . . .				
Serwet kolorowych . . . . .				
Serwet stołowych . . . . .				
Serwetek deserowych . . . . .				
<b>Bielizna dziecienna.</b>				
Koszulek. . . . .				
Majtek . . . . .				
Pończoszek . . . . .				
Kaftaników . . . . .				
<b>Drobiazgi.</b>				
Kołnierzyków męzkich . . . . .				
„ „ damskich . . . . .				
Mankietów par . . . . .				
Rękawków par . . . . .				
Czepeków rannych . . . . .				
Podwłóśników . . . . .				
Chustek batystowych . . . . .				
Koronek łokci . . . . .				
Firanek . . . . .				



9 Wren's 8

mas 9 ~~10 <sup>3</sup>/<sub>4</sub>~~

20 up

350  
124

21 - 10 yr

35 <sup>1</sup>/<sub>4</sub>  
338  
2

3, 75

# MARZEC

(Słońce wstępuje w znak Barana dnia 20).

MARZEC. ma dni XXXI.		МАРТЪ.		MARZEC.	
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви		ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie	
1 P.	Albina B. i Anton.	18 Фев. Св. Льва		LUTY. Konstancyi P.	
2 W.	*Heleny Ces.	19 Ап. Архиппа и Фил.		Konrada Wyz.	
3 S.	Kunegundy Ces.	20 Пр. Льва катан.		Leona B. i E.	
4 C.	Kazimierza Kr.	21 Пр. Тимофея.		†Eleonory P.	
5 P.	Teofila B. i Fryderyka.	22 Мч. Маврикия.		Kat. ś. Piotra w Ant.	
6 S.	Wiktor a Wiktor.	23 Св. мч. Поликарпа.		†Romany P.	
7 N.	<b>Srodop.</b> Tomasz a z Akw.	24 Мяс. Об. гл. Иоанна Кр.		<b>Mięsop.</b> Flawiana.	
8 P.	Jana Bożego W. i Beaty.	25 С. Тарасія ар. конц.		†Macieja Apostoła.	
9 W.	Franciszki Rz.	26 Св. Порфирія арх.		Aleksan B.	
10 S.	*SS. 40 Męcz.	27 Пр. Прокопія Дек.		Anastazego P.	
11 C.	Konstantego P.	28 П. Василя, Марины		Leand. i Aleksan. M.	
12 P.	Grzegorza Papieża.	29 Сергія пр.		Romana Op.	
13 S.	Krystyny i Modesty PP.	1 МАРТЪ. Прп. Евдок.		MARZEC. Albina B.	
14 N.	<b>Biała.</b> Matyldy Królowej.	2 Сыроп. Св. мч. Θεοδοτ.		Zap. Heleny Cesarz.	
15 P.	Longina M. i Leont.	3 М. Евтропія и Вас.		Kunegundy Cesarz.	
16 W.	Cyryaka D. i Tac.	4 П. Герасима.		Kazimierza	
17 S.	Gertrudy Panny.	5 М. Конона		Teofila Bis.	
18 C.	Gabryela Arch.	6 42 муч. въ Амморіи		Wik. i Kol.	
19 P.	<i>Józefa Obl. N.M.P.</i>	7 Василя и Еорема		Tomasza z Akw.	
20 S.	Archippa i Eufemii P.	8 Пр. Феофилакта.		Jana Bożego i Beaty.	
21 N.	<b>Kwietnia.</b> Benedykta Op.	9 Н. 1 В. к. 40 муч. сев.		<b>Wstęp.</b> Franciszki.	
22 P.	Pawła B. i Oktawiana.	10 М. Кодрата, Кипр.		SS. 40 Męczenników.	
23 W.	Katarzyny Szwedz.	11 С. Софронія патр.		Konstantego W.	
24 S.	Marka i Tymot.	12 Пр. Феофана.		Grzegorza P.	
25 C.	<i>Wielki.</i> Ireneusza.	13 С. Никифора патр.		Nicefora i Kr.	
26 P.	<i>Wielki.</i> Ludgiera B.	14 Венедикта		Matyldy Kr.	
27 S.	<i>Wielka.</i> Ruperta B.	15 М. Атанія и Алексан.		Longina i Leontyny.	
28 N.	<b>Wielkanoc.</b> Syksta 3 Pap.	16 М. Савина.		<b>Sucha</b> Cyryaka D.	
29 P.	<b>Wielkanocny</b> Eustazego.	17 П. Алексія чел. Бож.		Gertrudy Panny.	
30 W.	Kwiryna M.	18 С. Кирилла Геру.		Gabryela Ар.	
31 S.	Kornelii i Balbiny.	19 М. Хрисанеа, Даріи.		<i>Józefa O. N. M.P.</i>	

## Odmiany Księżyca.

Ost. kw. d. 4 o g. 5 m. 28 w.  
 Now d. 11 o g. 4 m. 53 w.  
 Pierw. kw. d. 18 o g. 5 m. 28 w.  
 Now d. 25 o g. 8 m. 46 w.

## Święta żydowskie.

Dnia 6 Szabas Pura, d. 13 Szabas Chodesz i Rozchodesz czyli 1 Mca Nison, d. 20 Szabas Hagadel, d. 27 i 28 Wielkanoc, dnia 29, 30 i 31 Chathamood.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m. s.	Ubyło dnia g. m.	KSIEŻYCA	
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. 3 m.
1	6 49	5 37	10 48	3 10		0 14 r.
4	6 42	5 43	1 11	3 23	we dnie	3 31 r.
7	6 36	5 48	11 12	3 34		5 49 r.
10	6 29	5 53	11 24	3 46	8 11 w.	
13	6 22	5 59	11 37	3 59	11 46 w.	
16	6 15	6 4	11 49	4 11	1 47 r.	
19	6 8	6 9	12 1	4 23	4 1 r.	
22	6 1	6 14	12 13	4 35	5 28 r.	
25	5 54	6 19	12 25	4 47		7 43 w.
28	5 47	6 25	12 38	5 0	we dnie	11 16 w.
31	5 40	6 28	12 48	5 10		1 26 r.

W tym miesiącu kończy się odpoczynek gospodyń tak miejskich jak i wiejskich. Nadchodzące święta Wielkanocne wymagają przygotowań. Zaraz w pierwszej połowie miesiąca należy się już ostatecznie zająć urządzeniem mięsiwa, szynki, głowizny i t. p. Salami i kielbasy wędzone najlepiej się udają krótko wędzone, a następnie suszone na wietrze marcowym. Ozory wołowe i pekeflejsz, które nie wymagają tak długiego czasu do soleńia jak wieprzowina, należy robić w początku miesiąca, nigdy więcej jak 10 dni do dwóch tygodni w soli leżeć nie powinny — ozory więc po szynkach wędzić, kładąc je w pecherze, gdyż inaczej uschną zanadto wisząc na powietrzu. Wszelkie wędliny powieszzone w przewiewnym miejscu nabierają od samego przewiewu marcowego powietrza wyborowego smaku. Dla tego też w tym miesiącu, czy to w mieście, czy na wsi, największe odbywają się prania bielizny — gdyż tak woda marcowa jak i słońce mają własność bielienia jej. Wszelkie drobiazgi białe należy koniecznie w marcu poddać działaniu słońca. Płótno zrobione w czasie zimy przy marcowem słońcu najlepiej jest bielić. W końcu miesiąca, jeżeli czas po temu i nie ma obawy zimna, można już otwierać okna zabezpieczone na zimę, czyścić mieszkania z zimowego kurzu, myć podłogi, zaprawiać (patrz nowa zaprawa, Poradnik porządku przez autorkę 365 obiadów) posadzki, aby taka robota nie zostawała na ostatni przed Wielkanocą tydzień, gdzie już trzeba myśleć o przygotowaniach wielkanocnych, szczególnie jeżeli Wielkanoc wcześniej przypada. W marcu największa jest obfitość pomarańcz, wtedy więc, a nie kiedy indziej, trzeba wszelkie zapasy z pomarańcz przygotować — jak skórki smażyć w cukrze, wódki, likiery i t. p. W tym miesiącu inspekta dobrze urządzone i opatrzone, wymagają ciągłej roboty (patrz kalendarz robót przy ogrodach i inspektach). W tym miesiącu także można już sadzić kury na jaja, z których to wychowane kokoszki zowią się marcówki i są najpierwsze do znoszenia jaj przed świętami Bożego Narodzenia. Jaja znoszone przez kury ładne, duże i nieśne odkładać oddzielnie, albo je dawać do wylęgania — notabene jaja znoszone przy kogucie dobrej odmiany.



10 Krowina - Szek wyjechali o 10 rano do Pledy...

- o pot do 8 miy rucorem - 8 miy wyjechali na miasto
- o pot do 10 lej - Potomam in o 11 lej Szek zasnaj o 12
- Krowina ma 4 he ubawitki go do cherygo wrot o
- 11 Krowina wyjechali Szek o 8 miy wrot o pot do 3 lej - Krowina
- na 4 lej wrot o 8 miy - Szek o 12 lej do cherygo - wrot pot 1 lej
- 12 Krowina wrot o 15 lej - do 12 lej 4 gabinecu a cherygi - wrot o 3 lej
- bowah poud 1 miy wyjechali wrot o 5 lej na cherygo - 10 minut potem w

na wyjechali		wrot	
14	50	25	90
15	60	30	80
16	70	35	70
17	80	40	60
18	90	45	50
19	100	50	40
20	110	55	30
21	120	60	20
22	130	65	10
23	140	70	0
24	150	75	
25	160	80	
26	170	85	
27	180	90	
28	190	95	
29	200	100	
30	210	105	
31	220	110	
32	230	115	
33	240	120	
34	250	125	
35	260	130	
36	270	135	
37	280	140	
38	290	145	
39	300	150	
40	310	155	
41	320	160	
42	330	165	
43	340	170	
44	350	175	
45	360	180	
46	370	185	
47	380	190	
48	390	195	
49	400	200	
50	410	205	
51	420	210	
52	430	215	
53	440	220	
54	450	225	
55	460	230	
56	470	235	
57	480	240	
58	490	245	
59	500	250	
60	510	255	
61	520	260	
62	530	265	
63	540	270	
64	550	275	
65	560	280	
66	570	285	
67	580	290	
68	590	295	
69	600	300	
70	610	305	
71	620	310	
72	630	315	
73	640	320	
74	650	325	
75	660	330	
76	670	335	
77	680	340	
78	690	345	
79	700	350	
80	710	355	
81	720	360	
82	730	365	
83	740	370	
84	750	375	
85	760	380	
86	770	385	
87	780	390	
88	790	395	
89	800	400	
90	810	405	
91	820	410	
92	830	415	
93	840	420	
94	850	425	
95	860	430	
96	870	435	
97	880	440	
98	890	445	
99	900	450	
100	910	455	

# KWIECIEŃ

Słońce wstępuje w znak Byka dnia 20.

KWIECIEŃ ma dni XXX.		АПРѢЛЬ.	KWIECIEŃ.
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
1 C.	Teodory M.	20 МАРТЪ. Пр. Іоанна.	МАЗЕС. Eufemii Benedykta Op.
2 P.	Franciszka z Pau.	21 Іакова Епископа	Равла В. i Oktaw.
3 S.	Ryszarda B.	22 Св. мч. Василя.	
4 N.	Przewodnia. Izydora B.	23 П. мч. Никона	ГІ. Katarzyny Kr. Marka i Tym.
5 P.	Zw. N. M. P. Wincentego.	24 Пр. Захарія, Артем.	<b>Zwiasstow. N. M. P.</b>
6 W.	Celestyna P.	25 Благов. Пр. Бог.	Ludgiera B.
7 S.	Saturnina B. i Epifaniasza.	26 Соб. Арх. Гавріла.	Rupertа
8 C.	Djoniz. B.	27 Муч. Маргоны Сел.	Syxta
9 P.	Marji Kl.	28 Теодула	Cyrylla M.
10 S.	Ezechjela Proroka	29 Евтахіа	
11 N.	<b>3 po W.</b> Leona Papieża.	30 П. Іоанна.	<b>Srod.</b> Kwiryна M. Kornelii P.
12 P.	Juliusza P. i Dam.	31 Пр. Ігнатія еписк.	Kwіec. Teodora.
13 W.	Hermenegilda.	1 Апр. Маріи Египет.	Franciszka.
14 S.	*Tyburcjusza.	2 Пр. Тита	Ryszarda B.
15 C.	Bazyліsa P.	3 Прп. Никиты И.	Izydora B.
16 P.	Lamberta M.	4 Іосифа и Георгія	Wilhelma O.
17 S.	Anieli i Rudolfa B.	5 Теодула	
18 N.	<b>3 po W.</b> Apolonjusza M.	6 Евтихіа	<b>Біаіа.</b> Celestyna Epifaniasza B.
19 P.	Hermogensa M.	7 П. Георгія и Данил.	Dyonizego.
20 W.	Sulpicyusza.	8 Св. Ап. Іродіона.	Maryi Kleofy.
21 S.	Anzelma B.	9 Мч. Евпсихія.	Ezechiela
22 C.	Sotera i Kaja MM.	10 М. Терентія, Макс.	Leona Pap.
23 P.	Wojciecha Bis.-M.	11 Антипы мч.	Juliusza P.
24 S.	Bony P. i Fidelisa M.	12 Пр. Василя еписк.	
25 N.	<b>4 po W.</b> Marka Ewangel.	13 <i>Вербн.</i> Св. мч. Артемона.	<b>Kw.</b> Hermenegilda Tyburcynusza M.
26 P.	Marcelina i Kleta M.	14 С. мч. Мартина пап.	Bazylysy P.
27 W.	*Teofila Biskupa.	15 Ап. Аристарха.	Lamberta M.
28 S.	Witalisa M.	16 С. м. Аганіи.	Rudolfa B.
29 C.	Piotra M.	17 М. Симеона и Зос.	Apoloniusza M.
30 P.	Katarzyny Seneńskiej P.	18 П. Іоанна и Космы	

## Odminy Księżyca.

Ost. kw. d. 2 o g. 9 m. 58 w.  
 Nów d. 10 o g. 3 m. 0 r.  
 Pier. kw. d. 16 o g. 11 m. 47 w.  
 Pełnia d. 24 o g. 1 m. 8 w.

## Święta żydowskie.

Dnia 1 Chałhameod, d. 2 i 3 ostatnie dnie świąt Wielkanocnych, d. 10 Szabas, d. 11 Rozchodesz, d. 12 Rozchodesz czyli 1 Mea Yjor, d. 17 i 24 Szabasy, d. 29 Lagbomer dzień radosny.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Ubyło dnia g. m.	KSIEŻYCA	
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. m.
1	5 37	6 31	12 54	5 16		2 21 r.
4	5 31	6 37	13 6	5 28	we dnie	4 19 r.
7	5 24	6 42	13 18	5 40	7 2 w.	
10	5 17	6 47	13 30	5 52	10 34 w.	
13	5 10	6 52	13 42	6 4	0 31 r.	
16	5 3	6 57	13 52	6 16	2 34 r.	
19	4 57	7 2	14 5	6 27	3 55 r.	
22	4 50	7 8	14 18	6 40		
25	4 44	7 13	14 29	6 51	we dnie	7 52 w.
28	4 38	7 18	14 40	7 2		0 19 r.

10/6/00 no 20/20

## K W I E C I E Ń.

Jeżeli Wielkanoc jest wczesna, to koniec marca lub początek kwietnia schodzi na przygotowaniach wielkanocnych. Radzę każdej gospodyni, w ostatnim tygodniu, już w poniedziałek zacząć się przygotowaniem rodzenek, migdałów i tarciami cukru z głowy do bab (patrz Jedyne Praktyczne Przepisy, edycja 8), gdyż te zmuśne roboty zajmują wiele czasu i mitrzą samo pieczenie, jeżeli nie są pierwej gotowe, tem bardziej, że nie radzę nigdy wcześniej piec bab nawet parzonych jak w piątek, a lepiej w sobotę; cała przyjemność ciasta, które się zwykle jada aż po za przewodnią niedzielę, stracona, jeżeli się je ma stare od razu. Mazurki można piec w środę i czwartek. Szyunki i wszelkie mięsiwa gotować w sobotę rano, pieczone piec na świeżo w same święta, bo chwała Bogu, już dawny niehygieniczny zwyczaj wyszedł z użycia jadań samego zimnego mięsa w oba święta Wielkanocne. Zaraz po świętach w pierwszych dniach, trzeba robić kaszę kartoflaną z pozostałych od ciasta białek, które zachowane w garnku obwiązany papierem, w zimnej piwnicy przechowują się dobrze kilka dni. W pierwszej połowie kwietnia, gdy ziemia już nie zmarznięta, zaczyna się robota w ogrodzie, tak w miastach jak i na wsi. W drugiej należy siać len. W kwietniu zaczyna się największa ilość krów cielić, cielaiki z marca i kwietnia najlepsze są na przychówek, gdyż i krowa daje więcej mleka i wiosna jest porą łatwiejszego wychowania ich. Prosiaki z kwietnia są także najlepsze do przychówku. W mieście cały kwiecień schodzi na przerabianiu i przygotowaniu ubiorów wiosennych dla całego domu, a dzień długi i pora niezbyt gorąca jest po temu do każdej roboty. W kwietniu należy starannie pilnować w piwnicach kartofli wyrastających na wiosnę, aby je obrywać z korzeni i wszelkie warzywa jakie jeszcze są przebierać, zepsute odrzucając. Kapustę kwaszoną częściej jak w zimie obmywać. W początku kwietnia już na dobre trzeba sadzić drób, kury, kaczki, gęsi, indyki najpóźniej. Ten miesiąc daje już nowalje, jest więc ciągła robota w inspektach i ogrodach (patrz kalendarz robót w inspektach i ogrodach, str. 115).

## KWIECIEŃ

## Co dano do prania?

Koszul męzkich dziennych . . .  
 „ „ nocnych . . .  
 Spodni par . . . . .  
 Skarpetek par . . . . .  
 Koszul damskich dziennych . . .  
 „ „ nocnych . . . . .  
 Kaftaników . . . . .  
 Majtek par . . . . .  
 Spódnic . . . . .  
 Pończoch par. . . . .  
 Ręczników . . . . .  
 Chustek do nosa . . . . .  
 Prześcieradeł . . . . .  
 Poszewek . . . . .  
 Jasiów . . . . .  
 Czepków nocnych . . . . .  
 Obrusów . . . . .  
 Serwet kolorowych . . . . .  
 Serwet stołowych . . . . .  
 Serwetek deserowych . . . . .

**Bielizna dziecienna.**

Koszulek . . . . .  
 Majtek . . . . .  
 Pończoszek . . . . .  
 Kaftaników . . . . .

**Drobiazgi.**

Kołnierzyków męzkich . . . . .  
 „ damskich . . . . .  
 Mankietów par . . . . .  
 Rękawków par . . . . .  
 Czepeków rannych . . . . .  
 Podwłóśników . . . . .  
 Chustek batystowych . . . . .  
 Koronek łokci . . . . .  
 Firanek . . . . .



I 14 Gendria Dano da pravin

pnisicradet 2 pod kadden	8
Komul novik	<del>8</del> 8
spudrin	4
pnisicradet	<del>5</del>
mijet	<del>8</del> 6
porovet	<del>10</del>
obouy	<del>7</del>
kaplanki	3 2
srmet	<del>28</del>
srmet	<del>10</del>
fadurub	4
ogumiki	<del>5</del>
Churakub do uon	<del>3</del>
porovet	4
	<hr/>
	107 seduk

kosul Para 4 pravin do upara	
Kosul novyeh Para	2
gar par	2
schanpeteb	4

# MAJ

(Słońce wstępuje w znak Bliźniąt dnia 21).

MAJ ma dni XXXI.		МАЙ.		MAJ.	
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie		
1 S.	Filipa i Jakóba Apostołów.	19 АПРѢЛЬ. Пр. Іоанна.	Kwiec. Hermogensa		
2 N.	5 po W. Anastazego B.	20 Св. Воскр. П. Θεοδора	Wielkanoc. Sulpic		
3 P.	† Znalez. ś. Krzyża i Aleksan	21 Св. ПОН. С. м. Іаннуар.	Świąt. Anzelma B.		
4 W.	† Floryana i Moniki.	22 Св. Вторн. Пр. Θεοδора	Sotera i Kaja.		
5 S. *	† Piusa V Papieża.	23 В. муч. Георгія.	Wojciecha B.		
6 C.	Wniebowst P. Jana w Ol.	24 Мч. Саввы стратил.	Bony i Fidelisa		
7 P.	Domicelli P.	25 С. Ап. Ев. Марка	Marka Ew.		
8 S. x	Stanisława Biskupa M.	26 Св. мч. Василя.	Kleta P. i Marcellina.		
9 N.	6 po W. Grzegorza Bisk.	27 Св. Мч. Симеона.	Przew. Teofila B.		
10 P.	Izydora Oracza	28 Мч. Максима.	Witalisa M.		
11 W.	Mamerta Biskupa.	29 Св. 9 мучениковъ.	Piotra M.		
12 S.	Pankracego Męcz.	30 Апостола Іакова.	Katarzyny Seneńskiej		
13 C.	Serwacego	1 Маї. С. Іереміи пр.	Маї. Filipa i Jakóba		
14 P.	Bonifacego M.	2 Афанасія Великаго.	Zygmunta Kr.		
15 S.	Zofii z 3 córkami.	3 М. Тимофея и Мав.	Znalezienie ś. Krzyża		
16 N.	Zesłanie św. D. Jana Nep.	4 Мч. Пелагин.	Floryana i Moniki.		
17 P.	Świąteczny. Paschalisa.	5 Мч. Ирiny	Piusa V Pap.		
18 W.	Eryka K. i Wenan.	6 Прав. Іова многост.	Jana Ap.		
19 S.	† Piotra i Celestyna P.	7 Знам. чести. Креста	† Domicelli P.		
20 C.	Bernarda Senens.	8 Ап. Іоанна Богосл.	Stanisława B.		
21 P. x	† Donata M.	9 С. Николая Чуд.	† Grzegorza Nazjańs.		
22 S. x	† Julii P.	10 СИМОНА	† Izydora oracza.		
23 N. x	Trójcy św. Dezyderyusza B.	11 Св. Меѳод. и Констант.	Mamerta B.		
24 P.	Joanny Wdowy.	12 СС. Епифанія и Гер.	Pankracego M.		
25 W.	Grzegorza i Urbana.	13 Мч. Александра	Serwacego M.		
26 S.	Filipa Neryusza	14 Мч. Максима.	Bonifacego M.		
27 C. x	Boże Ciało. Mag. de Pasis	15 Пр. Пахомія В.	Zofji z 3 córkami		
28 P. x	Germana Bisk.	16 Θεοδора	Jana Nepom.		
29 S.	Teodozyi Męczenniczki	17 Ап. Андрюинка.	Paschalisa W.		
30 N.	2 po Św. Feliksa Papieża.	18 М. Θεοдота и Іудин.	Feliksa B.		
31 P.	Petronelli P.	19 Св. муч. Патрыкія.	Piotra Celestyna.		

## Odmiany Księżyca.

Ost. kw. d. 1 o g. 4 m. 6 w.  
 Nów d. 9 o g. 10 m. 49 r.  
 Pierw. kw. d. 16 o g. 5 m. 35 r.  
 Pełnia d. 24 o g. 5 m. 16 r.

## Święta żydowskie.

Dnia 1 i 8 Szabasy, d. 11 Rozchodesz czyli 1 Mea Siwan, dnia 15 Szabas, d. 16 i 17 Szuwyot, d. 22 i 29 Szabasy.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Ubyło dnia g. m.	KSIĘŻYCA	
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. 3 m.
1	4 32	7 23	14 51	7 13		2 24 w.
4	4 26	7 28	15 2	7 24	we dnie	3 47 w.
7	4 21	7 33	15 12	7 34		
10	4 16	7 38	15 22	7 44	8 18 w.	
13	4 11	7 42	15 31	7 53	11 13 w.	
16	4 6	7 47	15 41	8 3	0 35 r.	
19	4 2	7 51	15 49	8 11	1 59 r.	
22	3 58	7 56	15 58	8 20	3 7 r.	
25	3 54	8 0	16 6	8 28		9 10 w.
28	3 51	8 4	16 13	8 35	we dnie	0 28 r.
31	3 48	8 7	16 19	8 41		1 52 r.

## M A J.

Maj, ów piękny, poetyczny maj, jest miesiącem nabiału. Najlepsze masło jest majowe i największa go ilość wszędzie, bo bydło mając już świeżą paszę najwięcej daje mleka, a że jeszcze i upałów nie ma, więc go najłatwiej dobrze wyrobić i oddzielić od maślanki, dla tego masło majowe jest najtrwalsze, i owe litewskie najwyborniejsze masło bywa majowe. W maju więc trzeba zbierać masło na całoroczny zapas, soląc go dobrze (patrz Poradnik porządku, edycję I). W mieście rzadko kiedy bywa tak tanie w maju, aby go warto było skupować i zbierać na zapas zimowy. Gdzie jest założone gospodarstwo mleczne na sposób zagraniczny, w tym miesiącu najlepiej się udają wszelkie sery ze słodkiego mleka. W ogrodach największa robota, sadzenie rosady i różnych flanców, warzywa etc. zaczyna się zaraz w początku maja. Maj jest rzeczywistym miesiącem przednówka, bo już zaczyna być pusto w piwnicy i spiżarni, a jeszcze ani ogród ani las nic nie daje. W końcu dopiero maja pojawiają się grzyby tak zwane majowe, gdzie ich jest obfitość, trzeba suszyć w rozmaity sposób, na słońcu suszone krajane można tylko dobrze w maju robić, gdyż na jesieni już słońce tak mocno nie grzeje i nie suszy. Marynować nie trzeba, dopiero jesienią, gdyż często bez psucia upałów letnich nie przetrzymują. W tym miesiącu także zaczyna się największa robota około drobiu, bo największy łąg ma miejsce. Kwiat bżowy należy w tym czasie zbierać i suszyć na lekarstwo. Późniejsze gatunki lnu sieją się dopiero w maju. Ponieważ w maju najdłuższe już są dni i mało się pali światła w początku miesiąca, więc trzeba wszystkie lampy, szkła, rezerwoary, banie wymyć wolną wodą z sodą lub szarym mydłem, knoty wyjąć, zawinąć w papier, lampy powycierać bibułą i pochować w pudła lub do szafy, aby spokojnie oczekiwały się jesieni.

310  
155

Co dano do prania?	MAJ			
Koszul męzkich dziennych . . . . .				
„ „ nocnych . . . . .				
Spodni par . . . . .				
Skarpetek par . . . . .				
Koszul damskich dziennych . . . . .				
„ „ nocnych . . . . .				
Kaftaników . . . . .				
Majtek par . . . . .				
Spódnic . . . . .				
Pończoch par. . . . .				
Ręczników . . . . .				
Chustek do nosa . . . . .				
Prześcieradeł . . . . .				
Poszewek . . . . .				
Jasiów . . . . .				
Czepków nocnych . . . . .				
Obrusów . . . . .				
Serwet kolorowych . . . . .				
Serwet stołowych . . . . .				
Serwetek deserowych . . . . .				
<b>Bielizna dziecinna.</b>				
Koszulek . . . . .				
Majtek . . . . .				
Pończoszek . . . . .				
Kaftaników . . . . .				
<b>Drobiazgi.</b>				
Kołnierzyków męzkich . . . . .				
„ damskich . . . . .				
Mankietów par . . . . .				
Rękawków par . . . . .				
Czepeczków rannych . . . . .				
Podwłóśników . . . . .				
Chustek batystowych . . . . .				
Koronek łokci . . . . .				
Firaneł . . . . .				

# CEBERWIEC

Kalendarz na rok 1912

Kalendarz		Kalendarz		Kalendarz	
Dzień	Miejsce	Dzień	Miejsce	Dzień	Miejsce
1	1. stycznia	1	1. stycznia	1	1. stycznia
2	2. stycznia	2	2. stycznia	2	2. stycznia
3	3. stycznia	3	3. stycznia	3	3. stycznia
4	4. stycznia	4	4. stycznia	4	4. stycznia
5	5. stycznia	5	5. stycznia	5	5. stycznia
6	6. stycznia	6	6. stycznia	6	6. stycznia
7	7. stycznia	7	7. stycznia	7	7. stycznia
8	8. stycznia	8	8. stycznia	8	8. stycznia
9	9. stycznia	9	9. stycznia	9	9. stycznia
10	10. stycznia	10	10. stycznia	10	10. stycznia
11	11. stycznia	11	11. stycznia	11	11. stycznia
12	12. stycznia	12	12. stycznia	12	12. stycznia
13	13. stycznia	13	13. stycznia	13	13. stycznia
14	14. stycznia	14	14. stycznia	14	14. stycznia
15	15. stycznia	15	15. stycznia	15	15. stycznia
16	16. stycznia	16	16. stycznia	16	16. stycznia
17	17. stycznia	17	17. stycznia	17	17. stycznia
18	18. stycznia	18	18. stycznia	18	18. stycznia
19	19. stycznia	19	19. stycznia	19	19. stycznia
20	20. stycznia	20	20. stycznia	20	20. stycznia
21	21. stycznia	21	21. stycznia	21	21. stycznia
22	22. stycznia	22	22. stycznia	22	22. stycznia
23	23. stycznia	23	23. stycznia	23	23. stycznia
24	24. stycznia	24	24. stycznia	24	24. stycznia
25	25. stycznia	25	25. stycznia	25	25. stycznia
26	26. stycznia	26	26. stycznia	26	26. stycznia
27	27. stycznia	27	27. stycznia	27	27. stycznia
28	28. stycznia	28	28. stycznia	28	28. stycznia
29	29. stycznia	29	29. stycznia	29	29. stycznia
30	30. stycznia	30	30. stycznia	30	30. stycznia
31	31. stycznia	31	31. stycznia	31	31. stycznia

# CZERWIEC

Słońce wstępuje w znak Raka dnia 20.

CZERWIEC ma dni XXX.		ИЮНЬ.	CZERWIEC.
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХ Православной Церкви.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
1 W.	Fortunata K. Prokuły.	20 Май. Алексія Митр.	Мaj. Bernarda Sen.
2 S.	Erazma i Blandyny.	21 Св. Конст. и Елены.	Donata i Wiktor.
3 C.	Klotyldy Kr.	22 Мч. Василиска	Julji Panny
4 P.	Saturniny P.	23 Сим. Леонтія	Dezyderjusza
5 S.	Waleryi i Bonifacego	24 Епифанія	Joanny Wd.
6 N.	3 po Sw. Norberta Opat.	25 Ап. и ев. Марка.	Grzegorza i Urbana.
7 P.	Roberta Opat.	26 Ап. Карпа и Алѳея.	Filipa Neryusza W.
8 W.	Medarda B.	27 С. м. Ферапонта.	Magdaleny
9 S.	Pryma i Felicjana.	28 Св. Никиты испов.	Germana B.
10 C.	Małgorzaty Królowej.	29 Вознесеніе Гос.	Wnieb. P. Teodozyi.
11 P.	Barnaby apost.	30 Прп. Исаакія Далм.	Feliksa P. i Ferd.
12 S.	Onufrego P.	31 С. Ап. Ермія	Petroneli.
13 N.	4 po Sw. Antoniego Padew.	1 Іюнь Іустына Фил.	CZERWIEC. Fortunata
14 P.	Bazylego Biskupa.	2 Св. Никифора.	Blandyny Panny M.
15 W.	Wita i Modesta	3 Мч. Лукилліана.	Erazma.
16 S.	Benona B. i Justyny.	4 Мч. Пелагій	Optata i Saturniny.
17 C.	Adolfa i Marcelego MM.	5 Св. Мч. Дородея.	Waleryi i B.
18 P.	Marka i Marcelego MM.	6 Виссаріона	Norberta B.
19 S.	Gerwaz. i Protazego	7 Мч. Теодота.	Roberta Opat.
20 N.	5 po Sw. Sylweryusza.	8 Сомест. Св Духа.	Zesł. ś. D. Maksym.
21 P.	Aloizego Gonzagi.	9 Духовъ д. Кирилла.	Świąt. Pryma.
22 W.	Paulina Biskupa.	10 С. м. Тимодея еп.	Bogumiła.
23 S.	Agrypiny P.	11 Ап. Варооломея.	Barnab.
24 C.	Nar. ś. Jana Chrz.	12 Пр. Онуф.	Onufrego
25 P.	Prospera Biskupa	13 Акилины Мч.	Antoniego Pad.
26 S.	Jana i Pawła MM.	14 Пр. Елисея и Мевод.	Bazylego Biskupa.
27 N.	6 po Sw. Władysława Króla.	15 Прор. Амоса и Іоны.	Trójcy. Wita M.
28 P.	Ireneusza B. M.	16 Св. Тихона амахон.	Benona B. i Justyny.
29 W.	Piotra i Pawła Apostołów	17 Мч. Мануїла и Исм.	Adolfa B.
30 S.	Emilii i Lucyny PP.	18 Мч. Леонтія, Ипатія.	Marka i M.

## Odmiany Księżyca.

Ost. kw. d. 1 o g. 2 m. 53 r.  
 Nów d. 7 o g. 10 m. 13 w.  
 Pier. kw. d. 14 o g. 6 m. 20 w.  
 Pełnia d. 22 o g. 10 m. 28 w.  
 Ost. kw. d. 30 o g. 1 m. 49 w.

## Święta żydowskie.

Dnia 5 Szabas, d. 9 Rozchodesz, dnia 10 Rozchodesz czyli 1 Mca Tamus, d. 12, 19 i 26 Szahasy, d. 27 Post Szayweusor Betamus.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia m. g.	Przybył dnia g. m.	KSIĘŻYCA		
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. m.	
1	3 47	8 9	16 22	8 44	we dnie	2 16 r.	
4	3 44	8 12	16 28	8 50			
7	3 42	8 14	16 31	8 53			
10	3 41	8 17	16 36	8 58	9 54 w.	we dnie	
13	3 40	8 19	16 39	9 1	10 38 w.		
16	3 40	8 21	16 42	9 3	0 26 r.		
19	3 40	8 22	16 43	9 4	1 35 r.		
22	3 40	8 24	16 41	9 5	3 6 r.		9 48 w.
25	3 41	8 24	16 42	Ubyło 1	we dnie		11 32 w.
28	3 42	8 26	16 43	0 2			

## C Z E R W I E C.

Kto ma odnawiać mieszkanie, malować pokoje lub drzwi i okna olejno, oklejać obicie i t. p., niech zaraz w czerwcu się zabiera do tego, przednowek czas najwolniejszy dla gospodyni, a upał i powietrze po temu, farby i klej schną prędko, nie zostawiając odoru żadnego. Czy w mieście, czy na wsi, robota około odnawiania mieszkania i domu, odświeżania i politurowania mebli (patrz Poradnik porządku przez autorkę 365 obiadów) w tym miesiącu się skutecznia. Tylko niedbałe gospodynie zostawiają to do jesieni, kiedy największa jest robota w domu. Przeważenie i podlepanie pieców tak pokojowych jak i kuchennych, w czerwcu ma miejsce. Wszelkie zioła już w tej porze należy zacząć zbierać. W mieście szycie bielizny i pranie odbyć się powinno przed Św. Janem. Firanki należy popruć, ufarbkować i bez krochmalenia pochować, w lecie bowiem najczęściej się wyjeżdża, nie potrzeba więc zawieszać. Wełniane rzeczy z zimy jak kaftaniki, pończochy, koszulki, spódniczki i t. p. wyprać w mydle (patrz Poradnik porządku przez autorkę 365 obiadów) i schować, aby brudne i spocone przez lato nie leżały, bo niezdrowo i niszczą się prędzej, a i mule po mydle nie zalegają się tak łatwo. Futra i wszystkie wełniane rzeczy mocno kilka razy w tym czasie przeprać na letnie przechowanie (patrz Poradnik porządku przez autorkę 365 obiadów). Dywany i inne większe tym podobne rzeczy przysypać kamforą i złożone zostawić w ciemnym pokoju. Z aptecznych zapasów w pierwszej połowie czerwca trzeba smażyć agrest, w drugiej poziomki i truskawki, w końcu samym miesiąca należy smażyć różę. Groszek zielony na zimę suszyć (patrz Jedyne Praktyczne Przepisy, edycja 9).

Co dano do prania?	CZERWIEC		
Koszul męzkich dziennych . . . . .			
„ „ „ nocnych . . . . .			
Spodni par . . . . .			
Skarpetek par . . . . .			
Koszul damskich dziennych . . . . .			
„ „ „ nocnych . . . . .			
Kaftaników . . . . .			
Majtek par . . . . .			
Spódnie . . . . .			
Pończoch par. . . . .			
Ręczników . . . . .			
Chustek do nosa . . . . .			
Prześcieradeł. . . . .			
Poszewek. . . . .			
Jasiów . . . . .			
Czepków nocnych . . . . .			
Obrusów . . . . .			
Serwet kolorowych . . . . .			
Serwet stołowych . . . . .			
Serwetek deserowych . . . . .			
<b>Bielizna dziecinna.</b>			
Koszulek. . . . .			
Majtek . . . . .			
Pończoszek . . . . .			
Kaftaników . . . . .			
<b>Drobiazgi.</b>			
Kołnierzyków męzkich . . . . .			
„ „ „ damskich . . . . .			
Mankietów par . . . . .			
Rękawków par . . . . .			
Czepeczków rannych . . . . .			
Podwłóśników . . . . .			
Chustek batystowych . . . . .			
Koronek łokci . . . . .			
Firaneł . . . . .			





# LIPIEC

(Słońce wstępuje w znak Lwa dnia 22).

LIPIEC ma dni XXXI.		ИЮЛЬ.		LIPIEC.	
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви.		ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie	
1 C.	Teobalda i Teod.	19	Іюнь. Ап. Іуды.	Czer. Boże ciało Florentyna.	
2 P.	<i>Nawiedzenie N. M. P.</i>	20	Мч. Меодія.	Aloizego Gonzagi.	
3 S.	Heliodora, Anatolego i Alfr.	21	М. Іуліана и Терен.	Paulina Biskupa.	
4 N.	7 po Sw. Józefa Kalasant.	22	Св мч. Евсевія.	Agrypiny P. M.	
5 P.	Filomeny i Karoliny.	23	М. Агриппы.	<i>Nar. ś. Jana Chrz.</i>	
6 W.	Jana z D. i Cyryli.	24	Рожд. св. Іоанна кр.	Prospera	
7 Ś.	Apoloniusza i Palch. P.	25	Пр. мчч. Февроніи.	Jana i Pawła M.	
8 C.	Elżbiety Król.	26	Прп. Давида.	Władysława Kr.	
9 P.	Anatola i Cyryla	27	Прп. Сампсона.	Leona i Iren. B. M.	
10 S.	7 braci MM. i Amalii P.	28	Св. Кира и Іоанна.	Piotra i Pawła.	
11 N.	8 po Sw. Pijusa P. M.	29	С. ап. Пет. и Пав.	Emilii i Lucyny.	
12 P.	Jana Gwalberta Opata.	30	Соб 12 апостоловъ.	LIPIEC, Teobalda	
13 W.	Małgorzaty P. M.	1	Іюль. Космы и Дам.	<i>Nawiedzenie N. M. P.</i>	
14 Ś.	Bonawentury	2	Под. ризы Богород.	Heliodora	
15 C.	Rozes. ś. Apostołów Hen. C.	3	Мч. Іакімова и Фил.	Józefa Kalasantego	
16 P.	<i>N. M. P. Szkaplerznej</i>	4	Андрея Критскаго	Karoliny i Filomeny.	
17 S.	Aleksego Wyznawcy i Berty.	5	Прп. Афанасія.	Dominiki Panny.	
18 N.	9 po Sw. Szymona z Lipna.	6	Панкры и Мч.	Apoloniusza i Pulch.	
19 P.	Wincentego z Paulo.	7	С. Фоматія Акакія	Elżbiety Królowej.	
20 W.	Czesława i Eliasza Pr.	8	Б. м. Прокопія.	Cyrylla B.	
21 Ś.	Praksedy P. <i>Wielkiej i Małej</i>	9	Св. мч. Панкратія.	7 Braci śpiących.	
22 C.	Maryi Magdaleny	10	Пр. Антонія Печер.	Jana P. i Pelagii	
23 P.	Apolinarego Bis.	11	Вмч. Евѳиміи	Jana Gwalberta Op.	
24 S.	Krystyny Panny M.	12	Мч. Прокла и Иларія	Małgorzaty Panny M.	
25 N.	10 po Sw. Jakóba Apostoła	13	Соб. Ар. Гавріила.	Bonawentury B.	
26 P.	<i>Anny Matki N. M. P.</i>	14	Апостола Акілы.	Roz. Apos.	
27 W.	Kunegundy.	15	Св. В. Кн. Владиміра	<i>N. M. P. Szkaplerznej</i>	
28 Ś.	Innocentego P.	16	Св. мч. Аѳиногена.	Aleksego Wyzn	
29 C.	Marty P.	17	Вел. мчч. Марини.	Szymona z Lipna	
30 P.	Abdona i Julity.	18	Мч. Еміліана и Іак.	Wincentego z Paulo.	
31 S.	Ignacego Lojoli Wyznawcy.	19	Пр. Макрину		

## Odmiany Księżycyca.

Nów d. 7 o g. 5 m. 54 rano.  
Pier. k. d. 14 o g. 9 m. 48 r.  
Pełnia d. 22 o g. 2 m. 21 w.  
Ost. kw. d. 29 o g. 10 m. 47 w.

## Święta żydowskie.

Dnia 3 Szabas, d. 9 Rozchodesz czyli 1 Mca Aw, d. 10 Szabas, d. 17 Szabas Chazon, d. 18 post Tyszebeaw, d. 23 Chamyszeasor dzień radośny, dnia 24 Szabas Nachmi, dnia 31 Szabas.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Ubyło dnia g. m.	KSIĘŻYCZA	
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. m.
1	3 44	8 23	16 38	0 5	we dnie	1 41 r.
4	3 47	8 21	16 34	0 9		3 36 r.
7	3 49	8 19	16 30	0 13	9 41 w.	
10	3 52	8 17	16 25	0 18	10 53 w.	we dnie
13	3 55	8 15	16 20	0 23	* * *	we dnie
16	3 59	8 12	16 13	0 30	1 0 r.	
19	4 2	8 9	16 7	0 36	3 31 r.	we dnie
22	4 6	8 5	15 59	0 44		9 34 w.
25	4 11	8 1	15 50	0 53		10 52 w.
28	4 13	7 56	15 41	1 2		* * *
31	4 19	7 51	15 32	1 11	we dnie	1 34 r.

## LIPIEC.

W tym miesiącu największa praca około konfitur, galaret, skór i t. p. Jednocześnie dojrzewają w lipcu maliny, porzeczki, wiśnie szklanki i łutowki, morele, a z tych właśnie owoców soki i konfitury są najlepsze. Wszystko już zaczyna dojrzewać, należy bacznie pilnować ogrodu, owoców, doglądać warzywa (patrz kalendarz robót ogrodowych, str. 115), oraz zbierać i suszyć zioła apteczne. Indyki młode dostają koralu, najniebezpieczniejszy czas dla nich do przejścia, po kilkadziesiąt pada wtedy z upału i niedopilnowania. Drób więc i przysposabianie zimowych zapasów wszelkiego rodzaju są najważniejsze zajęcia gospodyni w tym miesiącu.

Gdzie gospodarstwo pszczolne zaprowadzone, po zebraniu miodu można się zaraz zająć urządzeniem takowego na napój. Len zasiany w kwietniu, — w końcu lipca się wyrzywa i przesusza. Ważniejszych prac w dziale gospodarstwa kobiecego w tym czasie nie ma. Skrzętna jednak gospośnia nigdy sobie i domownikom próżnować nie pozwoli, lecz wynajdzie zajęcie przynoszące i korzyść własną i pożytek dla ogółu.

17 Lipca wyjechaliśmy z Lubowa  
 13 Lipca w nocny Karal wyjechaliśmy  
 po mnie  
 21 Lipca wyjechaliśmy z Karal  
 4 Czerwca w białych wyjechaliśmy  
 do Warszawy

XXXXX

31  
 5  
 5

## Co dano do prania?

LIPIEC

Koszul męzkich dziennych . . . . .			
„ „ nocnych . . . . .			
Spodni par . . . . .			
Skarpetek par . . . . .			
Koszul damskich dziennych . . . . .			
„ „ nocnych . . . . .			
Kaftaników . . . . .			
Majtek par . . . . .			
Spódnic . . . . .			
Pończoch par. . . . .			
Ręczników . . . . .			
Chustek do nosa. . . . .			
Prześcieradeł. . . . .			
Poszewek. . . . .			
Jasiów . . . . .			
Czepków nocnych . . . . .			
Obrusów . . . . .			
Serwet kolorowych . . . . .			
Serwet stołowych . . . . .			
Serwet deserowych . . . . .			

## Bielizna dziecienna.

Koszulek . . . . .			
Majtek . . . . .			
Pończoszek . . . . .			
Kaftaników . . . . .			

## Drobiazgi.

Kołnierzyków męzkich . . . . .			
„ damskich . . . . .			
Mankietów par . . . . .			
Rękawków par . . . . .			
Czepeczków rannych . . . . .			
Podwłóśników . . . . .			
Chustek batystowych . . . . .			
Koronek łokci . . . . .			
Firanek . . . . .			



# SIERPIEŃ

(Słońce wstępuje w znak Panny dnia 23).

SIERPIEŃ ma dni XXXI.		АВГУСТЪ.	SIERPIEŃ.
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego.	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
1 N.	11 po Sw. Piotra w Okow.	20 Іюль. Ілїи и Аврамїа	Lip. Elaszа i Czesł. Daniela Pror. i Praks. Maryi M.
2 P.	N. M. P. Anielskiej.	21 Пр. Симеона и Іоан.	Apolinarego. Krystyny P.
3 W.	*Znal. ś. Szczepana M.	22 Св. Марїи Магдал.	Jakóba Apost. Anny Matki N. M. P.
4 S.	Dominika Wyzn.	23 Мч. Троїима.	
5 C.	N. M. P. Śnieżnej.	24 Мчц. Христини.	
6 P.	Przemienienie Pańskie.	25 Успеніе св. Анны	
7 S.	Kajetana Wyznawcy.	26 Св. мч. Ермолая.	
8 N.	*12 po S. Cyryaka Męczen.	27 Пантелеймона.	Natalii Panny M.
9 P.	Romana Męczenника.	28 Ап. Прохоръ и Ник.	Innocentego K. i Celsa Marty P.
10 W.	Wawrzyńca M.	29 М. Каллиника.	Abd. i Son.
11 S.	Zuzanny P.	30 Ап. Силы.	Ignacego Lojoli
12 C.	Klary P.	31 Св. Евдокіма.	Siew. Piotra w Okow. N. M. P. Anielskiej.
13 P.	Hippolita i Kassyana MM.	1 Авг. Пр. др. кр. Гос.	
14 S.	† Euzebiusza Kapłana.	2 Перв. мч. Стефана.	
15 N.	Wniebowzięcie N. M. P.	3 Пр. Ісаакїа.	Znal. św. Szczepana, Dominika Wyzn. N. M. P. S
16 P.	Rocha Wyznawcy.	4 Св. 7 отроковъ.	Przemienienie Pańskie
17 W.	Anastazyusza B.	5 М. Евегнїа.	Kajetana W. Cyryaka M. Romana Męczenника.
18 S.	Agapita i Bronisl.	6 Преображ. Госп.	
19 C.	Jacka i Beniguy P.	7 Прп. мч. Дометїа.	
20 P.	Bernarda Opata	8 Емиліяна Испов.	
21 S.	Joanny Fremiot Wdowy.	9 Ап. Матоїа, м. Ант.	
22 N.	14 po Sw. Symforyana M.	10 Мч. Лаврентїа.	Wawrzyńca Męczen. Zuzanny Panny.
23 P.	Filipa Benicyusza.	11 Пр. Феодора и Вас	Klary Pan.
24 W.	Bartłomieja Apos.	12 Мч. Фотїа и Памо.	Hippol. i Kas.
25 S.	Ludwika Kr. Fr.	13 Пр. Максима.	† Euzebiusza W.
26 C.	Joach. i Zefryna Pap. M. S	14 Пр. Мїхел.	Wniebow. N. P. M
27 P.	Cezaryusza B.	15 Успеніе Пр. Бог.	Rocha Wyznawcy.
28 S.	Augustyna B. Dokt. Kościoła	16 Нерукотвор. образа.	
29 N.	15 po Sw. Sc. św. Jana Chrz.	17 Мч. Мирона.	Anastazyusza B.
30 P.	Feliksa Męczenника. SSS	18 М. Флора и Лавра.	Agapita Męcз. Benigny.
31 W.	Rajmunda W. S	19 Мч. Андрея страт	

## Odmiany Księżyca.

Nów d. 5 o g. 3 m. 43 w.  
Pier. k. d. 13 o g. 4 m. 8 r.  
Pełnia d. 21 o g. 4 m. 16 ran.  
Ost. kw. d. 28 o g. 6 m. 20 r.

## Święta żydowskie.

Dnia 7 Rozchodesz czyli 1 Mea Elul, d. 14, 21 i 28 Szabasy, dnia 29 zaczynają się roraty i trwają do dnia Śadnego.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Ubyło dnia g. m.	KSIĘŻYCA	
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. m.
1	4 21	7 50	15 29	1 14	we dnie	2 22 r.
4	4 26	7 45	15 19	1 24	8 12 w.	
7	4 30	7 39	15 9	1 34	9 21 w.	
10	4 35	7 34	14 59	1 44	10 30 r.	
13	4 40	7 28	14 48	2 55	* *	
16	4 45	7 22	14 37	2 6	2 16 r.	
19	4 50	7 16	14 26	2 17		
22	4 55	7 9	14 14	2 29		
25	5 0	7 3	14 3	2 40		
28	5 5	6 56	13 51	2 52		
					we dnie	8 1 w. 9 20 w. 10 53 w. 0 15 r.

# S I E R P I E Ń.

Zaczęte w lipcu żniwa w polu dają kobiecie zajęcia w dostarczeniu żniwiarzom mleka, maślanki, ogórków kwaszonych na orzeźwienie w ciężkiej pracy dokonywanej dla dobrobytu państwa, pomimo, iż w dzisiejszym układzie społecznym grube na to się wydają pieniądze. W końcu sierpnia trzeba już kwasić ogórki na zimę, są wtedy najlepsze, najtrwalsze bo jeszcze jędrne, zielone i twarde, nie zamiesza się żaden nasiennik lub żółkły. Wszystkie owoce letnie są w całej dojrzałości, jabłka spadające z drzew niedojrzałe używać na galarete; gruszki marynować, smażyć — suszyć — renklody, różne śliwki, orzechy świeże, melony smażyć. Wiśnie czarne zawsze dopiero w sierpniu na konfitury i sok używać — w lipcu bowiem nie są jeszcze ani dość czarne, ani dość soczyste; i w tym czasie dopiero dojrzewają duże czarne hiszpankami zwane. Pilnować należy bardzo co ogród i las dostarcza, aby nie stracić czego z oczu, a potem czuć brak czego w zimie — borówki są już dojrzałe, grzyby do suszenia wyborne, słowem nic z oka nie spuszczać, zioła apteczne zbierać, orzechy laskowe i t. p. W końcu sierpnia, jeżeli rok suchy i wegetacja wczesna, należy wyrywać i moczyć len, siany w początku maja.

11 8 po 2, 10 gr

<del>28 1/4</del>				
<del>28 1/4</del>			35	
			35	
			35	
			3, 8 5	

Co dano do prania?	SIERPIEŃ		
Koszul męzkich dziennych . . .			
„ „ nocnych . . .			
Spodni par . . . . .			
Skarpetek par . . . . .			
Koszul damskich dziennych . . .			
„ „ nocnych . . . . .			
Kaftaników . . . . .			
Majtek par . . . . .			
Spódnic . . . . .			
Pończoch par. . . . .			
Ręczników . . . . .			
Chustek do nosa. . . . .			
Prześcieradeł. . . . .			
Poszewek. . . . .			
Jasiów. . . . .			
Czepków nocnych . . . . .			
Obrusów . . . . .			
Serwet kolorowych . . . . .			
Serwet stołowych . . . . .			
Serwetek deserowych . . . . .			
<b>Bielizna dziecinna.</b>			
Koszulek . . . . .			
Majtek. . . . .			
Pończoszek . . . . .			
Kaftaników . . . . .			
<b>Drobiazgi.</b>			
Kołnierzyków męzkich . . . . .			
„ damskich . . . . .			
Mankietów par . . . . .			
Rękawków par . . . . .			
Czepeków rannych . . . . .			
Podwłóśników . . . . .			
Chustek batystowych . . . . .			
Koronek łokci . . . . .			
Firanek . . . . .			



# WREZIER

WREZIER	WREZIER	WREZIER
1. ...	1. ...	1. ...
2. ...	2. ...	2. ...
3. ...	3. ...	3. ...
4. ...	4. ...	4. ...
5. ...	5. ...	5. ...
6. ...	6. ...	6. ...
7. ...	7. ...	7. ...
8. ...	8. ...	8. ...
9. ...	9. ...	9. ...
10. ...	10. ...	10. ...
11. ...	11. ...	11. ...
12. ...	12. ...	12. ...
13. ...	13. ...	13. ...
14. ...	14. ...	14. ...
15. ...	15. ...	15. ...
16. ...	16. ...	16. ...
17. ...	17. ...	17. ...
18. ...	18. ...	18. ...
19. ...	19. ...	19. ...
20. ...	20. ...	20. ...
21. ...	21. ...	21. ...
22. ...	22. ...	22. ...
23. ...	23. ...	23. ...
24. ...	24. ...	24. ...
25. ...	25. ...	25. ...
26. ...	26. ...	26. ...
27. ...	27. ...	27. ...
28. ...	28. ...	28. ...
29. ...	29. ...	29. ...
30. ...	30. ...	30. ...

WREZIER		WREZIER		WREZIER	
Wrezier	Wrezier	Wrezier	Wrezier	Wrezier	Wrezier
1. ...	1. ...	1. ...	1. ...	1. ...	1. ...
2. ...	2. ...	2. ...	2. ...	2. ...	2. ...
3. ...	3. ...	3. ...	3. ...	3. ...	3. ...
4. ...	4. ...	4. ...	4. ...	4. ...	4. ...
5. ...	5. ...	5. ...	5. ...	5. ...	5. ...
6. ...	6. ...	6. ...	6. ...	6. ...	6. ...
7. ...	7. ...	7. ...	7. ...	7. ...	7. ...
8. ...	8. ...	8. ...	8. ...	8. ...	8. ...
9. ...	9. ...	9. ...	9. ...	9. ...	9. ...
10. ...	10. ...	10. ...	10. ...	10. ...	10. ...
11. ...	11. ...	11. ...	11. ...	11. ...	11. ...
12. ...	12. ...	12. ...	12. ...	12. ...	12. ...
13. ...	13. ...	13. ...	13. ...	13. ...	13. ...
14. ...	14. ...	14. ...	14. ...	14. ...	14. ...
15. ...	15. ...	15. ...	15. ...	15. ...	15. ...
16. ...	16. ...	16. ...	16. ...	16. ...	16. ...
17. ...	17. ...	17. ...	17. ...	17. ...	17. ...
18. ...	18. ...	18. ...	18. ...	18. ...	18. ...
19. ...	19. ...	19. ...	19. ...	19. ...	19. ...
20. ...	20. ...	20. ...	20. ...	20. ...	20. ...
21. ...	21. ...	21. ...	21. ...	21. ...	21. ...
22. ...	22. ...	22. ...	22. ...	22. ...	22. ...
23. ...	23. ...	23. ...	23. ...	23. ...	23. ...
24. ...	24. ...	24. ...	24. ...	24. ...	24. ...
25. ...	25. ...	25. ...	25. ...	25. ...	25. ...
26. ...	26. ...	26. ...	26. ...	26. ...	26. ...
27. ...	27. ...	27. ...	27. ...	27. ...	27. ...
28. ...	28. ...	28. ...	28. ...	28. ...	28. ...
29. ...	29. ...	29. ...	29. ...	29. ...	29. ...
30. ...	30. ...	30. ...	30. ...	30. ...	30. ...

# WRZESIEŃ

Słońce wstępuje w znak Wagi dnia 22.

WRZESIEŃ ma dni XXX.		СЕНТЯБРЬ.	WRZESIEŃ.
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
1 S.	Idziego Opata.	20 Августъ. Самуила.	SIERP. Bernarda.
2 C.	Stefana Króla.	21 Апостола Ѡаддея.	Jacka.
3 P.	Bronisławy i Serafi P. <i>ssss</i>	22 М. Агафоника	Filipa i Zacheusza B.
4 S.	Róży i Rozalii Panormitań. P.	23 Св. муч. Иринея.	Symforjana
5 N.	16 po S. Wiktoryna. <i>ssss</i>	24 Св. муч. Евтихія.	Bartłomieja Apost.
6 P.	Zacharyasza Proroka.	25 Ап. Вареоломея.	Ludwika Kr. Fran.
7 W.	†* Reginy P.	26 М. Адрияна и Натал.	Zefрына.
8 S.	Nar. N. M. P.	27 Прп. Пимена.	Cezaryusza.
9 C.	Gorgona M. <i>ssss</i>	28 Прп. Моисея мур.	Joachima Aug. B.
10 P.	Mikołaja z Toledo.	29 У СѢ. гл. Иоан. II.	Ścięcie ś. Jana Chrz.
11 S.	* Teodory, Protę i Emiliana.	30 Св. Алексан. Нев.	Feliksa M. i Róży L.
12 N.	17 po Św. Waleryana. <i>ss</i>	31 Полож. п. Богород.	Rajmunda Wyznawcy
13 P.	Mauryliusza Biskupa.	1 СЕНТЯБРЬ. Симеона.	WRZESIEŃ Idziego
14 W.	<i>Podwyż. Św. Krz.</i>	2 Св. Иоанна постника	Stefana kr.
15 S.	† Nikodema K. M. <i>ssss</i>	3 Св. муч. АѠима.	Bronisł.
16 C.	Cypryana i Euf.	4 Св. мч. Вавилы.	Rozalii P.
17 P.	† 5 ran ś. Franciszka.	5 Пр. Захарія и Елис.	Wiktoryna B.
18 S.	† Józefa z Kop. i Tomasza	6 Вос. ч. арх. Михаила	Zacharyasza Pror.
19 N.	18 po Św. Konstancyi. <i>ssss</i>	7 Мч. Созонта.	† Reginy Panny.
20 P.	Eustachjusza Męczennika. <i>ss</i>	8 Рож. Пр. Богор.	Narodzenie N. M.
21 W.	Mateusza Apost. <i>ss</i>	9 С. Иоакима и Анны	Gorgoniusza M.
22 S.	Maurycyego Męcz.	10 Мчч. Минодоры.	Mikołaja z T.
23 C.	Tękli P. M. <i>ss</i>	11 Прп. Теодоры.	Im. M. Teodora
24 P.	N.M.P. od wyk. niew. Gerarda.	12 Мч. Автонома.	Waleryana i Gwid.
25 S.	Aurelii P. i Kleofasa B.	13 Св. Корнелія сотн.	Mauryliusza B.
26 N.	19 po S. Cypryana Męcz.	14 <b>Водвиж. Креста.</b>	<i>Podwyż. św. Krzyża.</i>
27 P.	Kosmy i Damiana.	15 М. Никиты и ПорѠ.	Nikodema i Emila.
28 W.	Wacława i Ładysława. <i>ssss</i>	16 Вел. мчч. Евонмий.	Cypryana i Eufemii.
29 S.	Michała Arch.	17 ВѠры, Над. Любви.	5 ran św. Franciszka.
30 C.	Hieronima Doktora Kościoł.	18 Св. Евменія.	Józefa i Tomasza.

## Odmiany Księżyca.

Nów d. 4 o g. 3 m. 58 r.  
Pier. kw. d. 11 o g. 9 m. 20 w.  
Pełnia d. 19 o g. 4 m. 17 w.  
Ost. kw. d. 26 o g. 0 m. 51 w.

## Święta żydowskie.

Dnia 4 Szabas, dnia 6 Nowy rok 5641 od stworzenia światła (Święta Trąbki), d. 7 drogi dzień święta Trąbki, d. 8 Post Gedalja, d. 11, Szabas Szuwa, dnia 15 Sądny dzień, d. 18 Szabas, dnia 20 i 21 św. Kuczki, d. 22, 23 i 24 Chałhamoed, d. 25 Szabas Chałhamoed, d. 26 Hozsanoraba, św. do południa, d. 27 i 28 ostatnie dnię świąt Kuczek.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia m. g.	Przybył dnia g. m.	KSIEŻYCA	
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. m.
1	5 11	6 47	13 36	3 7	we dnie	4 8 w.
4	5 16	6 40	13 24	3 19	7 48 w.	
7	5 21	6 34	13 13	3 30	9 1 w.	
10	5 26	6 27	13 1	3 42	10 59 w.	
13	5 31	6 19	12 48	3 55	7 6 r.	we dnie
16	5 36	6 11	12 36	4 7	5 6 r.	6 26 w.
19	5 41	6 5	12 24	4 19		4 47 w.
22	5 46	6 58	12 12	4 31		9 22 w.
25	5 51	5 51	12 0	4 43		0 58 w.
28	5 56	5 44	11 48	4 55	we dnie	1 58 r.

## WRZESIEŃ.

W tym miesiącu jest nawał pracy dla gospodyń; zaczynają już na dobre dojrzewać węgierki, te najpożyteczniejsze ze wszystkich owoców. Konfitury robić w początku, kiedy nie są przestałe, następnie komputy czyli konserwy, a gdy zupełnie dojrzałe marynować, suszyć, w cukrze lub na lasach (patrz Jedyne Praktyczne Przepisy, wydanie 9), w końcu, gdy już pękają ze słodyczy i dojrzałości, robić powidła. Borówki w początku września są najlepsze i najdojrzalsze do smażenia, brzoskwinie, ananasy, arbuzy, słowem wszystko pilne, wszystko woła, a dobra gospodyni powinna kolejno to brać do roboty, co najprędzej może uleść zepsuciu. Pomidory są najpiękniejsze we wrześniu—korniszony koniecznie w tym czasie marynować wraz z cebulką, szarlotką i innemi piklami. Rydze i grzyby jesienne są już w obfitości, z czego należy korzystać, nie spuszczając się na później; jesień bywa u nas często sucha, można by więc zostać zupełnie bez tych specjalów. Orzechy laskowe i włoskie zbierać i suszyć, aby na Boże Narodzenie mieć potrzebny zapas.

Wrzesień, jako miesiąc już chłodniejszy, a obfitujący jeszcze w nabiał, jest czasem zbierania zapasów masła na zimę i robienia serów. Taka obfitość wszystkiego jest pod ręką, że tylko brać i rozumnie używać. Grochy szablaste rozmaite zbierać, łuskać i na górach rozsypane suszyć, jak również i cebulę, którą dla bezpieczeństwa można wykopać i na górę sypać. W tym czasie przypada moczenie lnu.

We wrześniu niech przezorna gosposia zebrawszy wszelką starą watę, co jest w domu, da do przerobienia, bo i taniej i prędzej zrobią, a będzie gotowa na jesienne przerabianie watowych rzeczy, jak np. kołder i t. p.

We wrześniu zaczynają się już długie wieczory, wyjąć więc lampy schowane, ponalewać i od pierwszego dnia użycia przyzwyczaić służące, aby po sprzątnięciu pokoju, codziennie knoty obcięły i lampy dolały, czyniąc to systematycznie ze wszystkimi i to codziennie. Tym tylko sposobem można dojść do dobrze się palących, nie kopających lamp — a co najważniejsza, nigdy wypadku być nie może—co częstokroć bywa, gdy nierozważna pani pozwala lampy dolewać i oprawiać wieczorem przy świetle, tym sposobem lampa nie dolana rano, pomimo nawet potrzeby koniecznej, nie może być palona wieczorem.

## WRZESIEŃ

Co dano do prania?

Koszul męzkich dziennych . . . . .	<del>koszulek</del>	16
„ „ nocnych . . . . .	<del>koszulek</del>	4
Spodni par . . . . .	<del>spodnie</del>	1
Skarpetek par . . . . .	<del>skarpetki</del>	2
Koszul damskich dziennych . . . . .	<del>koszulek damski</del>	17
„ „ nocnych . . . . .	<del>koszulek damski</del>	1
Kaftaników . . . . .	<del>obrus</del>	11
Majtek par . . . . .	<del>preściernych</del>	6
Spódnic . . . . .	<del>preściernych</del>	2
Pończoch par. . . . .	<del>preściernych</del>	2
Ręczników . . . . .	<del>preściernych</del>	2
Chustek do nosa. . . . .	<del>preściernych</del>	1
Prześcieradeł. . . . .	<del>preściernych</del>	1
Poszewek. . . . .	<del>preściernych</del>	2
Jasiów . . . . .	<del>preściernych</del>	2
Czepków nocnych . . . . .	<del>preściernych</del>	3
Obrusów . . . . .	<del>preściernych</del>	3
Serwet kolorowych . . . . .	<del>preściernych</del>	
Serwet stołowych . . . . .	<del>preściernych</del>	
Serwetek deserowych . . . . .	<del>preściernych</del>	

## Bielizna dziecinna.

Koszulek. . . . .		
Majtek . . . . .		
Pończoszek . . . . .		
Kaftaników . . . . .		

## Drobiazgi.

Kolnierzyków męzkich . . . . .		
„ damskich . . . . .		
Mankietów par . . . . .		
Rękawków par . . . . .		
Czepeków rannych . . . . .		
Podwłóśników . . . . .		
Chustek batystowych . . . . .		
Koronek łokci . . . . .		
Firanek . . . . .		

222 600 80

~~Winnia O 20 za tyhet Ester~~

~~7 1/2 gr Heseberg za~~  
~~za 2 Roben um Seegeron~~

~~18 Wines do porana~~

~~2 parq marchu~~

~~6 Rodan~~

~~Winnia za maso 1~~  
~~za vino 2 1/2 75 kop~~

~~Winnia 2 1/2 dus za maso 1 50 kop~~

# PAŹDZIERNIK

Słońce wstępuje w znak Niedźwiadka dnia 23.

PAŹDZIERNIK ma dni XXXI.		ОКТАБРЬ.	PAŹDZIERNIK.
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
1 P.	Remigiusza B.	19 СЕНТ. Мч. Трофима	Wrz. Januarjusza
2 S.	Aniołów Stróżów	20 Вмч. Евстафія	Eustachiusza M.
3 N.	20 po Sw. N. P. M. Rożan.	21 Димитрія Митр	Mateusza Apostoła.
4 P.	Franciszka Serafickiego.	22 Мч. Фоки	Maurycyego M.
5 W.	Placydy i Flawiany P. M.	23 Зач. е. и кр. Іоанна	Tekli P.
6 S.	Brunona Wyzn.	24 Мч. Феклы.	N.M.P. od wyk. niewol.
7 C.	Justyny P.	25 Евфросиніи.	Aurelii i Kleof.
8 P.	Brygidy Wd.	26 Ап. Іоана Бог.	Cypryana M.
9 S.	Dyonizego B.	27 Мч. Калистрата.	Kosmy i Damiana M.
10 N.	21 po Sw. Franciszka Borg.	28 Пр. Харитона.	Wacława Króla Czes.
11 P.	Placydy P.	29 Пр. Кипріяна.	Michała Archanioła.
12 W.	Maksymiliana.	30 Мч Григорія.	Hieronima.
13 S.	Edwarda Kr. A.	1 Окт. Пок. Пр. Бог.	Paź. Remigiusza B.
14 C.	Kaliksta P.	2 Св. мч. Кипріяна	Aniołów Stróżów.
15 P.	Jadwigi Wd. i Teresy P.	3 Мч. Діонісія	Kandyda M.
16 S.	Florentyna i Gawła Op.	4 Мч. Герофея	Franciszka Serafic.
17 N.	22 po Sw. Wiktora B.	5 Мч. Харитины	N. M. P. R. Placyda.
18 P.	Łukasza Ewangelisty Ap.	6 Св. Апостола Фомы.	Brunona Wyznawcy.
19 W.	Piotra z Alkan.	7 Мч. Сергія	Justyny.
20 S.	Ireny Panny.	8 Пр. Пелажія	Brygidy W.
21 C.	Urszuli P. M.	9 Ап. Іакова	Dyonizego.
22 P.	Korduli P. M.	10 Мч. Евлампія	Franciszka Borg.
23 S.	Jana Kapistrana Wyznawcy	11 Ап. Филиппа.	Placydy Panny.
24 N.	23 po Sw. Rafała Arch.	12 М. Андроника.	Maksymiliana Bisk.
25 P.	Kryspa i Kryspina.	13 Св. мч. Карпа.	Edwarda Króla.
26 W.	Ewarysta P.	14 Мч. Назарія.	Kaliksta P.
27 S.	Sabiny M.	15 Пр. Евфимія.	Jadwigi wd. i Teresy.
28 C.	Szym. Judy i Tad.	16 Мч. Лонгина сот.	Florent. i G.
29 P.	Narcyssa Bisk.	17 Пр. Осіи.	Wiktora B.
30 S.	Zenobiusza B. i Zenobii.	18 Ап. и ев. Луки.	Łukasza Ewangelisty
31 N.	24 po Sw. Wolfganga B.	19 Пр. Іоанна блаж.	Piotra z Alkantary.

	Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Ubyło dnia g. m.	KSIĘŻYCA	
		Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. m.
<b>Odmiany Księżyca.</b>							
Nów d. 3 o g. 3 m. 4 w.	1	6 1	5 37	11 36	5 7		9 40 w.
Pier. kw. d. 11 o g. 6 m. 1 w.	4	6 6	5 30	11 24	5 19	we dnie	* * *
Pełnia d. 19 o g. 7 m. 3 r.	7	6 12	5 23	11 11	5 32		3 20 r.
Ost. kw. d. 25 o g. 9 m. 5 w.	10	6 17	5 16	10 59	5 44	6 7 w.	
	13	6 22	5 10	10 48	5 55	7 10 w.	
	16	6 27	5 3	10 36	6 7	9 4 w.	
	19	6 33	4 58	10 25	6 18	* * *	
	22	6 38	4 54	10 12	6 31	3 3 r.	we dnie
	25	6 43	4 44	10 1	6 42		5 36 w.
	28	6 49	4 38	9 49	6 45	we dnie	7 30 w.
<b>Święta żydowskie.</b>							
Dnia 2 Szabas, d. 5 Rozchodesz, czyli 1 Mca Marcheszwon, d. 9, 16, 23 i 30 Szabasy,							

## PAZDZIERNIK.

Jest to miesiąc najważniejszej pracy około działu kobiecego gospodarstwa. Im dłużej warzywa w ziemi, a owoce na drzewach dojrzewają, tem lepiej, jednak nie należy zwlekać zbyt długo i z początkiem miesiąca kopać wszystko. Zimowe owoce jako i gruszki jesienne zbierać i chować (patrz D. II o zbieraniu owoców). Pieczarki na zagonach zaprowadzać (skład nasion Wasilewskiego, Nowo-Senatorska, hotel litewski), sprowadza zarodniki z Francji w pudełkach nie wielkich. Warzywa, im później tem lepiej układać w kopczyk w piwnicy (patrz Poradnik porządku przez autorkę 365 obiadów), kartofle do piwnic sypać i zaraz w początku miesiąca wieprze do karmika wsadzić dla użytkowania drobnych kartofli na wypas, karmić się powinny od 6 do 8 tygodni, aby na święto Bożego Narodzenia były gotowe wędliny. W połowie miesiąca trzeba się zająć zaopatrzeniem domu i mieszkania przeciw zimnu, pokoje oczyszczać gruntownie z kurzu i pajęczyny. Ściany ocierać płótnem suchem obwiązanem na szczołce, pokoje myć, zaprawiać już na półrocz zimowe, okna oklejać klajstrem i papierem, co najlepiej, bo zimna nie przepuszcza, mchu nie kłaść bo prędko żółknie, lepiej piasek i wate osypaną krajaną kolorową włóczką. Kwas siarczany stawiać za oknem żeby nie zamarzały. Do futer w początku miesiąca zajrzeć czy są w dobrym stanie, gdyż wszelka przeróbka dobrze będzie zrobiona, jeżeli swobodnie w wolnym czasie, gdy jeszcze mrozy nie są za pasem, bo wtedy i o kuśnierza trudniej i wszystko drożej. W ogóle wszelkie przysposobienie garderoby na zimę powinno mieć miejsce w październiku. Letnie suknie i wszelkie kolorowe perkale, których się już w zimie używać nie będzie, sprać w wodzie z mydłem, białe lub jasne mocno zfarbować i bez krochmalenia, aby nie żółkły, schować na zimę do kufarów.

Gęsi karmić pośladem zboża, owsa i jęczmienia przez 3 tygodnie, w czwartym bić, skubać, oddzielając puch od pierzy i urządzać półgąski, marynaty i t. d., według obszernie podanego przepisu w Jedynych Praktycznych Przepisach, edycja 9.

Co dano do prania?

- Koszul męzkich dziennych . . . . .
- „ „ nocnych . . . . .
- Spodni par . . . . .
- Skarpetek par . . . . .
- Koszul damskich dziennych. . . . .
- „ „ nocnych . . . . .
- Kaftaników . . . . .
- Majtek par . . . . .
- Spódnic . . . . .
- Pończoch par. . . . .
- Ręczników . . . . .
- Chustek do nosa. . . . .
- Prześcieradeł. . . . .
- Poszewek. . . . .
- Jasiów . . . . .
- Czepków nocnych . . . . .
- Obrusów . . . . .
- Serwet kolorowych . . . . .
- Serwet stołowych . . . . .
- Serwetek deserowych . . . . .

**Bielizna dziecinna.**

- Koszulek . . . . .
- Majtek . . . . .
- Pończoszek . . . . .
- Kaftaników . . . . .

**Drobiazgi.**

- Kołnierzyków męzkich . . . . .
- „ damskich. . . . .
- Mankietów par . . . . .
- Rękawków par . . . . .
- Czepeczków rannych . . . . .
- Podwłóśników . . . . .
- Chustek batystowych . . . . .
- Koronek łokci . . . . .
- Firaneł . . . . .



Wimp Zychus & slash

50

Mag. side 6 1/2 feet

~~TABLE~~

~~Pan. wood 3 x 23 = 69~~

~~mech 17 x 4 = 68~~

~~scrub 23 x 2 1/2 = 57 1/2~~

~~spoon 1 x 30 = 30~~

~~30% price 8 x 5 = 40~~

~~10% - abt 1 x 15 = 15~~

~~Ch. 6 x 4 = 24~~

~~3 03~~

~~23  
15  
10~~

40%

240

49

6

240

5

55

50

40

45

6

# LISTOPAD

(Słońce wstępuje w znak Strzelca dnia 22).

LISTOPAD ma dni XXX.		НОЯБРЬ.		LISTOPAD			
Dnia		ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego		ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви.		ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie	
1	P. Wszystkich Świętych.	20	ОКТАБРЬ. Артемія.	20	РАЏДЗИЕРНИК. Ireny.	20	Urszuli.
2	W. Dzień Zadusz. Wiktoryna B.	21	Пр Иларіона Бел.	21	Каз. ик. Пр. Бор.	21	Korduli P.
3	Ś. Huberta B.	22	22 Каз. ик. Пр. Бор.	22	Ап. Іакова, Ігнатія	22	Jana Kap.
4	C. Karola Borom.	23	23 Ап. Іакова, Ігнатія	23	Мч. Арефы	23	Rafała Arch.
5	P. Zacharyasza P.	24	24 Мч. Арефы	24	Мч. Маркіана.	24	Kryspa i Kryspina.
6	S. Leonarda Wyznawcy.	25	25 Мч. Маркіана.	25	В. мч. Димитрія.	25	Ewarysta Pap. M.
7	N. 25 po S. Wilibelda Biskupa.	26	26 В. мч. Димитрія.	26	Мч. Нестора, Марка	26	Iwona Wyznawcy.
8	P. Godfryda B. i 4 Koronatów.	27	27 Мч. Нестора, Марка	27	Мч. Терентія.	27	Szymona i Judy Ap.
9	W. Teodora Męcz.	28	28 Мч. Терентія.	28	29 Пр. мчч. Анастасіи.	28	Narcyza B.
10	Ś. Andrzeja z Awelinu.	29	29 Пр. мчч. Анастасіи.	29	30 Мч. Зиновія.	29	Zenobii i Zenobjusza.
11	C. Marcina B.	30	30 Мч. Зиновія.	30	31 Ап Стахія и Амп.	30	† Wolfganga
12	P. 5 MM. w pust. pod Kaz.	31	31 Ап Стахія и Амп.	31	1 НОЯБ Космы и Дам.	31	List. Wszystk. ŚŚ.
13	S. Dydaka Wyznawcy.	1	1 Елпидіора.	1	2 Елпидіора.	1	Dzień Zaduszny.
14	N. 26 po S. Stanisława Kostki.	2	2 Муч. Іосифа прес.	2	3 Муч. Іосифа прес.	2	Huberta Biskupa.
15	P. Leopolda i Gertrudy	3	3 Муч. Іосифа прес.	3	4 Пр. Іоаннікія.	3	Karola Boromeusza.
16	W. Edmunda B.	4	4 Пр. Іоаннікія.	4	5 Мч. Галактіона.	4	Zacharyasza i Elżbiety
17	Ś. Salomei P. i Grzegorza.	5	5 Мч. Галактіона.	5	6 Св. Павла испов.	5	Leonarda W.
18	C. Maksyma Biskupa.	6	6 Св. Павла испов.	6	7 Мч. Іерона	6	Willibalda.
19	P. Elżbiety Kr. Węg.	7	7 Мч. Іерона	7	8 Соб. арх. Мих.	7	Godfryda Biskupa.
20	S. Feliksa Walezyusza Wyznaw.	8	8 Соб. арх. Мих.	8	9 Онисіфора.	8	Teodora Męcz.
21	N. 27 po S. Ofiarowanie N.M.P.	9	9 Онисіфора.	9	10 Апостола Ераста.	9	Andrzeja z Awelinu.
22	P. Cecylii Panny Męczenniczki.	10	10 Апостола Ераста.	10	11 Мины и Виктора.	10	Marcina B.
23	W. Klemensa Папієжа.	11	11 Мины и Виктора.	11	12 Св. Іоанна милост.	11	Marcina P.
24	Ś. Jana od Krzyża.	12	12 Св. Іоанна милост.	12	13 Св. Іоанна златоуста	12	Dydaka W.
25	C. Katarzyny P. M.	13	13 Св. Іоанна златоуста	13	14 Филиппа Ап.	13	Klementyna
26	P. Katarzyny P. M.	14	14 Филиппа Ап.	14	15 Мч Гурія и Димит.	14	Leopolda Wyznawcy.
27	S. Barlaama Pustelnika.	15	15 Мч Гурія и Димит.	15	16 Еван. Матфея.	15	Edmunda Biskupa.
28	N. 1 Adw. Rufa M. i Mansfeta.	16	16 Еван. Матфея.	16	17 Св. Григорія еп.	16	Salomei Panny.
29	P. Saturnina Męczennika.	17	17 Св. Григорія еп.	17	18 Мч. Платона и Ром.	17	Maksyma B.
30	W. Andrzeja Апостола.	18	18 Мч. Платона и Ром.				

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Ubyło dnia g. m.	KSIĘZYCA	
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. 3 m.
<b>Odmiany Księżyca.</b>						
Nów d. 2 o g. 9 m. 43 r.	1	6 56	4 30	9 34	7 9	5 35 w.
Pier. kw. d. 10 o g. 11 m. 15 r.	4	7 2	4 25	9 23	7 20	7 42 w.
Pełnia d. 17 o g. 0 m. 22 w.	7	7 7	4 20	9 13	7 30	11 4 r.
Ost. kw. d. 24 o g. 9 m. 42 r.	10	7 13	4 15	9 2	7 41	1 41 r.
	13	7 18	4 10	8 52	7 51	5 35 r.
	16	7 24	4 6	8 42	8 1	4 11 w.
	19	7 29	4 11	8 34	8 18	5 55 w.
	22	7 34	3 7	8 24	8 19	8 30 r.
	25	7 39	3 3	8 16	8 27	11 38 r.
	28	7 44	3 44	8 8	8 35	1 49 r.
						5 16 r.

Święta żydowskie.  
Dnia 6, 13, 20 i 27 Szabasy, d. 28 Chanuka, czyli Gody trwają dni 8.

## LISTOPAD.

W listopadzie trzeba już na serjo myśleć o zaopatrzeniu piwnicy; warzywa i włoszczyznę układać przesypując obficie suchym piaskiem, kartofle sypiąc do piwnic podłożyć starami deskami, aby nie gniły od ziemi i jeżeli można także piaskiem osypywać, ostatecznie zimowe owoce układać na zimowe przechowanie. Kapustę w końcu miesiąca kwasic (patrz Jedyne praktyczne przepisy, wydanie 9), wieprze karmniki bić, słoninę solić, i mięswo urządzać. Ponieważ zbliża się pora gdzie o baraninę będzie trudniej, więc marynować całą faszeczkę ćwiartek grubych na sposób sarny, co się daje przechować do 6-ciu tygodni (Patrz Jedyne Praktyczne Przepisy, wydanie 9). Na wsi robota ukoło lnu i konopi. Długie wieczory nadają do roboty przy świetle lampy — cerowanie, reperacja wszelkiej bielizny — które powinno mieć miejsce co miesiąc przed miesięcznym praniem, bo źle, jeżeli bielizna nie zreperowana się pierze — w tym czasie robi się ze szczególną dokładnością z powodu braku innej pilniejszej roboty.

Podczas jesieni i zimy należy podwoić staranność o porządek domowy. Codziennie otwierać lufciki dla przewietrzania pokoi — a pomimo zamknięcia okien, raz na tydzień ściany okurzać — pajęczynę zbierać, kurz starannie wilgotnem, wyciśniętem z wody płótnem zbierać z kątów pokoi, z szaf, pieców, framug i t. p., pozostawiony bowiem raz, zbiera się w coraz większe kłęby, które następnie nie można wyprowadzić, dopiero na wiosnę przy otwartych oknach — należy więc przyjąć za zasadę, że im ciśniejsz i brudniejsz w jakim miejscu, tem większą należy dokładać staranność w oczyszczaniu go. Im więcej starania w codziennym i tygodniowym porządku, tem łatwiejsze utrzymanie wszystkiego w normalnym stanie. Posadzkę froterowaną codziennie po zmiataniu wycierać grubemi szorstkimi płatami (patrz Sprzątanie pokoi i t. p.).

Co dano do prania?

- Koszul męzkich dziennych . . . . .
- „ „ nocnych . . . . .
- Spodni par . . . . .
- Skarpetek par . . . . .
- Koszul damskich dziennych. . . . .
- „ „ nocnych . . . . .
- Kaftaników . . . . .
- Majtek par . . . . .
- Spódnic . . . . .
- Pończoch par. . . . .
- Ręczników . . . . .
- Chustek do nosa. . . . .
- Prześcieradeł. . . . .
- Poszewek. . . . .
- Jasiów . . . . .
- Czepków nocnych . . . . .
- Obrusów . . . . .
- Serwet kolorowych . . . . .
- Serwet stołowych . . . . .
- Serwetek deserowych . . . . .
  
- Bielizna dziecinna.**
- Koszulek . . . . .
- Majtek . . . . .
- Pończoszek . . . . .
- Kaftaników . . . . .
  
- Drobiazgi.**
- Kołnierzyków męzkich . . . . .
- „ damskich. . . . .
- Mankietów par . . . . .
- Rękawków par . . . . .
- Czepeków rannych . . . . .
- Podwłóśników . . . . .
- Chustek batystowych . . . . .
- Koronek łokci . . . . .
- Firanek . . . . .

Wesołowski  
 U pan. Pierre Gouville od 1. Lutego 1860



# GRUDZIEŃ

(Słońce wstępuje w znak Koziorożca dnia 22).

GRUDZIEŃ ma dni XXXI.		ДЕКАБРЬ	GRUDZIEŃ.
Dnia	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego	ИМЕНА СВЯТЫХЪ Православной Церкви	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rz.-Katol. w Cesarstwie
1 S.	Eligiusza Biskupa.	19 НОВАРЬ. Варлаама.	List. Elżbiety.
2 C.	Bibianny Panny.	20 Пр. Григорія декап.	Feliksa Walez.
3 P.	Franciszka Ksaw. W.	21 Вв. во хр. Цр. В.	Ofiar. N. M. P.
X 4 S.	Barbary Panny Męczen.	22 Ап Филिमона.	Cecylii P. M.
5 N.	2 Adw. Sabby Opata.	23 Св. Александра Нев.	Klemensa Papieża
6 P.	Mikołaja Biskupa Męczen.	24 В Мч Екатерины.	Jana od Krzyża.
7 W.	† Ambrożego B. D.	25 С. м. Климента.	Katarzyny.
X 8 Ś.	Niepokalane P. N. M. P.	26 В. Мч Георгия.	Piotra i Konrada.
9 C.	Leokadji P. M.	27 Мч Іакова, пр. Ром.	Barlaama P.
10 P.	N. M. P. Loretański.	28 Пр. Мч. Стефана	Mansfeta B.
11 S.	Damazego Papieża W.	29 Мч. Парамона.	Saturnina M.
12 N.	3 Adw. Aleksandra i Synez.	30 Ап. Андрея.	1 Adw. Andrzeja Ap.
13 P.	Lucyi Panny i Otyllii.	1 Дек. Пр. Наума.	GRUDZIEŃ. Eligiusza.
14 W.	Spirydyona Biskupa.	2 Прор. Аввакума.	Bibianny P.
15 Ś.	† Euzebiusza Bisk.	3 Пр. Софонин.	Francisz. Ks.
16 C.	Albiny i Adelajdy.	4 Вел. мч. Варвары.	Barbary P. M.
17 P.	† Lazarza Biskupa.	5 Прп. Саввы.	Sabby Op.
X 18 S.	† Gracyana Biskupa.	6 Св. Николая чуд.	Mikołaja Biskupa.
19 N.	4 Adw. Faustyny Wdowy	7 Св. Амвросія и	2 Adw. Ambrożego.
20 P.	Teofila Męczennika.	8 Пр. Патагія Ап.	Niep. Pocz. M. P.
21 W.	Tomasza Apostoła.	9 Зачат. св. Анны.	Leokadyi P.
22 Ś.	Flawiana i Zenona żołn.	10 Мч. Мины, Ермог.	N. M. P. Loret.
23 C.	Wiktoryi Panny.	11 Пр. Давида и Луки.	Damazego P.
24 P.	† Wigilia. Adama i Ewy.	12 Св. Спиридона.	Synezyusza M.
X 25 S.	Narodzenie Chryst. P.	13 Мч Евстратія.	Lucyi P. i Otyllii.
X 26 N.	Szczepana Męczennika.	14 М. Фирса и Филим.	Spirydyona Biskupa.
27 P.	Jana Ewangelisty.	15 Св. Мч. Елевверія.	Ireneusza M.
28 W.	Młodzianków.	16 Прор. Аггея	Eustachiusza.
29 Ś.	Tomasza Kantuaryjskiego.	17 Прор. Давида.	Lazarza B.
X 30 C.	Dawida Kr. i Eugeniusza B.	18 Севастіана и Мод.	Gracyana B.
X 31 P.	Sylwestra Papieża.	19 Мч. Вонофатія.	Faustyny i Nemez.

## Odmiany Księżyca.

Nów d. 2 o g. 2 m. 31 rano.  
Pier. k. d. 10 o g. 1 m. 34 r.  
Pełnia d. 16 o g. 7 m. 24 w.  
Ost. kw. d. 23 o g. 4 m. 58 w.  
Nów d. 31 o g. 7 m. 25 w.

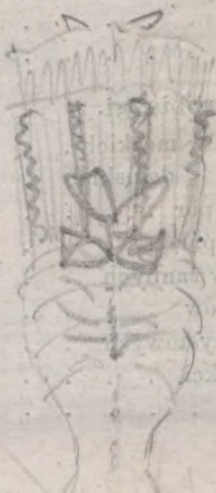
## Święta żydowskie.

Dnia 3 Rozchodesz czyli 1 Mca  
Tewas, d. 4 i 11 Szabasy, dnia  
12 Post Asuro Betajwas, dnia 18  
i 25 Szabasy.

Dnia	SŁOŃCA		Długość dnia g. m.	Ubyło dnia g. m.	KSIĘŻYCA	
	Wschód g. m.	Zachód g. m.			Wschód g. m.	Zachód g. m.
1	7 48	3 50	8 2	8 45	5 33 w.	we dnie
4	7 53	3 48	7 55	8 48	8 53 w.	
7	7 56	3 46	7 50	8 53	* * *	
10	7 59	3 46	7 46	8 57	2 19 r.	
13	8 2	3 45	7 42	9 1	6 56 r.	
16	8 5	3 45	7 40	9 3	3 49 r.	
19	8 8	3 45	7 39	9 5	6 47 w.	
22	8 10	3 48	7 38	9 5	9 22 w.	
25	8 11	3 49	7 38	Przyb.	* * *	
28	8 12	3 52	7 50	0 2	2 53 w.	
					6 27 r.	

## GRUDZIEŃ.

Miesiąc adwentu czyli postu obserwowanego ściśle w kraju naszym. W samym początku zaopatrzyć się w baryłki śledzi, na cały adwent, moczyć, wędzić, marynować (patrz 365 Obiadów, edycja 11). Jest to czas spokojnego wythnięcia dla gospodyń. Wszędzie pełno zapasów, czas zimny, nie nie podlega zepsuciu, używać tylko trzeba. Piwa, octy, drożdże przysposabiać. Wolnym czasem piec pierniki, makagigi, marcepany. Wieczorami szyc kolendy dla dzieci, domowników i biednych. Przed świętami zająć się oczyszczeniem mieszkania, zaprawieniem jadalnego pokoju, który nigdy nie wytrzyma tak długo jak inne, praniem zbrudzonych firanek, aby na ostatni tydzień nie zostało zbyt dużo roboty. Na wigilję w mieście kupować ryby dzień przeg wigilję, solić prażoną solą podług przepisu w 365 Obiadach, edycja 11. Kto chce mieć ryby bardzo tanio, niech kupuje w wigilję po godzinie 12, ale wtedy musi skwitować z dobrego ich urządzenia.



Co dano do prania?	GRUDZIEŃ			
Koszul męzkich dziennych . . . . .				
„ „ nocnych . . . . .				
Spodni par . . . . .				
Skarpetek par . . . . .				
Koszul damskich dziennych . . . . .				
„ „ nocnych . . . . .				
Kaftaników . . . . .				
Majtek par . . . . .				
Spódnic . . . . .				
Pończoch par. . . . .				
Ręczników . . . . .				
Chustek do nosa. . . . .				
Prześcieradeł. . . . .				
Poszewek. . . . .				
Jasiów . . . . .				
Czepków nocnych . . . . .				
Obrusów . . . . .				
Serwet kolorowych . . . . .				
Serwet stołowych . . . . .				
Serwetek deserowych . . . . .				
<b>Bielizna dziecienna.</b>				
Koszulek. . . . .				
Majtek . . . . .				
Pończoszek . . . . .				
Kaftaników . . . . .				
<b>Drobiazgi.</b>				
Kołnierzyków męzkich . . . . .				
„ damskich . . . . .				
Mankietów par . . . . .				
Rękawków par . . . . .				
Czepeczków rannych . . . . .				
Podwłóśników . . . . .				
Chustek batystowych . . . . .				
Koronek łokci . . . . .				
Firaneł . . . . .				



# WYKAZ ALFABETYCZNY ŚWIĘTYCH i ŚWIĄT na rok 1880.

z wyrażeniem dnia i miesiąca.

## A.

Abdona Męcz. 30 lipca.  
Adama 24 grudnia.  
Adelajdy 10 grudnia.  
Adolfa B. 17 czerwca.  
Adryana M. 8 września.  
Agapita M. 18 sierpnia.  
Agatona P. 10 stycznia.  
Agaty P. Męcz. 5 lutego.  
Agnieszki P. M. 21 stycz.  
Agyrypin 23 czerwca.  
Albina Biskupa 1 marca.  
Albiny P. 16 grudnia.  
Aleksandra M. w Rzymie 26 lutego.  
Aleksandra P. 3 maja.  
Aleksandra M. w Aleksan. 12 grudnia.  
Alekszego Wyzn. 17 lip.  
Alfonsa 22 października.  
Alfreda 3 lipca.  
Alodji P. M. 21 paździer.  
Aloizego Gonzagi 21 cz.  
Amelli Księżnej 10 lipca.  
Ambrożego B. 7 grud.  
Amalii Panny 2 marca.  
Anastazego B. W. 2 maja.  
Anastazego M. 22 stycz.  
Anastazego P. 27 lutego.  
Anastazego W. 29 marca.  
Anastazji P. 27 lutego.  
Anastazji Rzym. 26 paź.  
Anatolii Męcz. 9 lipca.  
Anatoliusza B. 3 lipca.  
Andrzeja Apost. 30 list.  
Andrzeja Pust. 6 maja.  
Andrzeja z Krety 7 paź.  
Angeli 30 marca.  
*Anny Matki N.M.P.* 26 lip.  
Aniołów Stróżów 2 paź.  
Ansgarego Biskupa 4 lut.  
Antoniego Op. 17 stycz.  
Antoniego Pad. 13 czerw.  
Antonina Arc. 10 maja.  
Antoniny 16 grudnia.  
Anzelma 21 kwietnia.  
Apolinarego B. 23 lipca.  
Apolonii Panny M. 9 lut.  
Apoloniusza M. 18 kwiet.  
Arkadiusza M. 12 stycz.  
Arseniusza B. 19 lipca.  
Artura B. 6 paździer.  
Atanazego B. 2 maja.  
Augusta Wyznaw. 3 sier.  
Augustyna B. 28 sierp.  
Aurelli P. 25 września.  
Awita M. 12 stycznia.

## B.

Balbiny P. 31 marca.  
Barlaama 27 listopada.  
Barbary P. 4 grudnia.  
Barnaby Ap. 11 czerw.  
Bartłomieja Ap. 14 sier.  
Bazylego B. 14 czerw.  
Beaty Panny 8 marca.  
Bedy kapłana 27 maja.  
Benedykta Op. 21 marca.  
Benigny P. 19 sierpnia.  
Benona B. 16 czerwca.  
Bernarda Op. 20 sierp.  
Bernarda Sen. 30 maja.  
Bibianny P. 2 grudnia.  
Błażeja B. 3 lutego.  
Bogumila 10 czerwca.  
Bonawentury Kar. 14 lip.  
Bonifacego M. 14 maja.  
Bonifacego B. 5 czerwca.  
Bonifacego B. For. 30 maj.  
Bony Panny 21 kwietnia.  
**Boże Ciało 27 Maja**  
Brunisławy 18 sierpnia.  
Bronisła W. 6 paździer.  
Brygidy Panny 1 lutego.  
Brygidy wdowy 8 paździer.

## C.

Cecylii P. Męcz. 22 listop.  
Celestyna 6 kwietnia.  
Celsa Męcz. 28 lipca.  
Cezarjusza B. 27 sierpn.  
Cypryjana B. 16 wrześ.  
Cypryjana M. 26 wrześ.  
Cyrylla Biskupa 9 lipca.  
Cyrjaka kap. 16 marca.  
Cyrjaka M. 8 sierpnia.  
Cyrylla Dyak 22 marca.  
Czesława W. 20 lipca.  
Czterdziestu M. 10 marca  
Czterech koronatów 8 lis.

## D.

Damazego Pap. 11 grud.  
Damiana M. 27 wrześ.  
Daniela M. 3 stycznia.  
Daniela Pror. 21 lipca.  
Dawida Króla 30 grud.  
Dezyderjusza B. 21 maj.  
Domieliki Panny 7 maja.  
Dominika W. 4 sierp.  
Dominiki P. 6 lutego.

Donata Pust. 17 lutego.  
Doroteusza M. 28 marca  
Doroty Panny 6 lutego.  
Dydaka Wyzn. 12 list.  
Dygny 11 sierpnia.  
Djonizego B. 8 kwietnia  
Djonizego M. 9 paździer.  
*Dzień Zaduszny 2 listop.*

## E.

Edmunda B. 16 listop.  
Edyty Król. 15 grudnia.  
Edwarda Kr. 13 paździer.  
Eleonory P. 21 lutego.  
Eliasz Pror. 20 lipca.  
Eliżusza B. 1 grudnia.  
Elizusza Pror. 2 paździer.  
Elżbiety wdowy 8 lipca.  
Elżbiety P. 5 listopada.  
Elżbiety Kr. 19 listop.  
Emeryka Kr. 5 listop.  
Emiliana B. 11 wrześ.  
Emiliany 5 stycznia.  
Emilii 30 czerwca.  
Engelberta 7 listopada.  
Epifanusza B. 7 kwiet.  
Erazma B. 2 czerwca.  
Estery Kr. 18 listop.  
Eucharjusza B. 20 lut.  
Eudokiusza M. 5 wrz.  
Eufemii P. 16 września.  
Eufrozyny M. 3 wrześ.  
Eufrozyny P. 11 lutego.  
Eugenii P. M. 24 grud.  
Eugeniusza M. 14 sierp.  
Eugeniusza 30 grudnia.  
Eulalii P. 10 grudnia.  
Eustachiusza M. 20 wrz.  
Euzebii P. M. 29 paździer.  
Euzebiusza B. 16 grud.  
Ewarysta Pap. 26 paździer.  
Ewy 24 grudnia.  
Ezechiela Kr. 30 paździer.  
Ezechiela Pror. 20 kwiet.

## F.

Fabiana M. 20 stycznia.  
Faustyny M. 15 lutego.  
Faustyny wdowy 19 gr.  
Felicyana B. 24 stycznia.  
Felicyana M. 9 czerwca.  
Feliksa Papieża 30 Maja.  
Feliksa Kapuc. 18 maja.  
Feliksa z Noli 18 stycz.  
Feliksa M. 30 sierpnia.  
Feliksa Walez. 20 listop.

Ferdynanda Kr. 30 maja.  
Filipa Apostoła 1 maja.  
Filipa Nerjusza 26 maja.  
Filipa Benicjusza 23 sier.  
Filomeny P. M. 5 lipca.  
Flawiana M. 26 lutego.  
Flawii P. 5 października.  
Florentyna B. 16 paździer.  
Floryana Męcz. 4 maja.  
Florentyna M. 17 paździer.  
Fortunata M. 26 lutego.  
Franciszka Bor. 10 paź.  
Franciszka Sal. 29 stycz.  
Franciszka à Paulo 2 kw.  
Franciszka Ser. 4 paździer.  
Franciszka Ks. W. 3 gr.  
Franciszki wd. 9 marca.  
Fryderyka Op. 5 marca.  
Fulgencjusza B. 1 stycz.

## G.

Gabrjela Arch. 18 mar.  
Gaudencji P. 30 sierpnia.  
Gaudentego B. 12 lut.  
Gawła Opata 16 paździer.  
Gedeona Sędz. 18 czerw.  
Genowfy P. 3 stycznia.  
Gerarda B. 24 września.  
Germana Bisk. 28 maja.  
Gertrudy P. 17 marca.  
Gerwazego 19 czerwca.  
Gotfredy (Bogumily) 13 stycznia.  
Gotfryda B. 8 listop.  
Gracyana B. 18 grudnia.  
*Grobu Chrystusa* 30 kw.  
Grzegorza B. 4 stycz.  
Grzegorza Pap. 12 mar.  
Grzegorza Nazj. 9 maja.  
Grzegorza Cudotwórcy 18 listopada.  
Gustawa 2 sierpnia.  
Gwidona Wyz. 12 wrz.

## H.

Heleny Cesarz. 2 marca.  
Heleny Król. 21 maja.  
Heliadora 3 lipca.  
Henryka Cesarza 15 lip.  
Henryka B. M. 19 stycz.  
Hermenegilda M. 13 kw.  
Hermogensa 19 kwietnia.  
Hiacyny P. 30 stycznia.  
Higlina Pap. M. 11 stycz.  
Hilarego 14 stycznia.

Hieronima Dra kościoła  
30 września.  
Hipolita 13 sierpnia.  
Honoraty P. 12 stycznia.  
Huberta B. 3 listopada.  
Hugonota 1 kwietnia.

## I.

Iđy Panny 13 kwietnia.  
Iđzego Opata 1 wrz.  
Ignacego Biskupa 1 lut.  
Ignacego Lofoli W 31 lip.  
Idefonsa 23 stycznia.  
Imienia Jezus 18 stycz.  
Imienia Marji 12 wrz.  
Innocentego Pap. 28 lip.  
Ireneusza Smyrn 25 mar.  
Ireneusza M. 15 grudnia.  
Ireny Panny 20 paźdz.  
Iwona W. 19 maja.  
Izabell P. 15 marca.  
Izabelli Królowej 3 wrz.  
Izajasza Proroka 6 lip.  
Izydora B. 4 kwietnia.  
Izydora Oraeza 10 maja.

## J.

Jacka Wyznawcy 17 sier.  
Jadwigi wdowy 15 paźdz.  
Jakóba Ap. 1 maja.  
Jakóba Apostoła 25 lip.  
Jakóba Patriarchy 21 k.  
Jakóba z Nizybu 15 lip.  
Jakóba Pust. 17 lutego.  
Jana Jalmużnika 23 st.  
Jana Chryzostoma 27 st.  
Jana Franciszka 16 czer.  
Jana z Matty W. 8 lut.  
Jana Bożego 8 marca  
Jana w Oleju 6 maja.  
Jana Nepom. 16 maja.  
Jana Pawła 27 maja.  
Jana Chrzciiciela 24 cz.  
Jana Męczen. 26 czerw.  
Jana Gwalbera 12 lip.  
Jana Katego 22 paźdz.  
Jana z Dukli 9 lipca.  
Jana Kapistr. W. 23 paż.  
Jana od Krzyża 24 list  
Jana Ewangelisty 27 gr  
Januarjusza B. M. 19 wrz.  
Jerzego M. 24 kwietnia.  
Joachima Ojca N. M. P.  
3 września.  
Joanny wdowy 24 maja  
Joanny Fremiot 21 sier.  
Jordana W. 13 lutego.  
Jowity Męczen. 15 lut  
Józefa Oblubiechca N.M.P  
19 marca.  
Józefa Kalasantego Wyznawcy 4 lipca.  
Józefa z Kopert. 18 wrz.  
Judy Tadeusza Ap. 28 paż.  
Judyty wdowy 16 list.  
Juliana M. 27 stycznia.  
Juliana M. 13 lutego.  
Juliany P. 16 lipca.  
Julii P. Męc. 22 maja.  
Juliusza Pap. 12 kwiet.  
Julity P. M. 30 lipca.  
Justa B. 2 września.  
Justyna M. 17 września.  
Justyniana B. 5 wrześ.  
Justyny P. M. 7 paźdz.  
Juwencjusza Męc. 1 cz.

## K.

Kaja M. 22 kwietnia.  
Kajetana W. 7 sierpnia.  
Kalkista Pap. 14 paźdz.  
Kamilla W. 18 lipca.  
Kandyda M. 9 paździer.  
Kanuta Kr. 19 stycznia.  
Karola Wielk. Ces. 28 st.  
Karola Borom. 4 listop.  
Karoliny 5 lipca.  
Kasjana M. 13 sierpnia.  
Kassylidy 15 kwietnia.  
Katarzyn Król. Szwedzkiej 23 marca.  
Katarzyn Sen. 30 kw.  
Katarzyn P. M. 25 list.  
Katedry ś. Piotra w Rzymie 18 stycznia.  
Katedry ś. Pawła w Antiochii 22 lutego.  
Kazimierza Kr. 4 marca.  
Kiliana Biskupa 8 lipca.  
Klary P. 12 sierpnia.  
Kleta Papieża 23 listop.  
Klemensa B. M. 13 lut.  
Klemensa Pap. 23 listop  
Kleofona Męc. 25 wrz.  
Klotydy Kr. 6 czerwca.  
Kolety Panny 6 marca.  
Konstancja P. M. 18 lut.  
Konstantyna W. 11 mar.  
Konrada Wyzn. 19 lut.  
Konrada Biskupa 26 list.  
Korduli P. 22 paździer.  
Korneli M. 31 marca.  
Kozmy M. 27 września.  
Kryspina i Kryspianina 25 października.  
Krystyn P. 24 lipca.  
Krysztofa M. 25 lipca.  
Kunegundy Ces. 3marca.  
Kunegundy Król. 30 lipca.  
Kwiryna Męc. 20 mar.

## L.

Lamberta 16 kwietnia.  
Larga M. 8 sierpnia.  
Leandra B. 27 lutego.  
Leokadij P. 9 grudnia.  
Leona I Pap. 11 kwietn.  
Leona XI Pap. 28 czer.  
Leonarda Wyzn. 5 list.  
Leonilli P. M. 17 stycz.  
Leontyny P. 15 marca.  
Leopolda Margr. 15 list.  
Longina M. 15 marca.  
Lucjana Męc. 7 stycz.  
Lucyny P. 30 czerwca.  
Lucyny M. 17 paźdz.  
Ludgardy P. M. 16 czer.  
Ludgera B. 26 marca.  
Ludomira 3 października.  
Ludwika W. 12 lutego.  
Ludwika kr. Syc. 19 sier.  
Ludwika kr. Fr. 25 sierp.  
Ludwiki P. 15 kwietnia

## L.

Zadystawca z Gieln. 24 w.  
Lazarza B. 17 grudnia.  
Lucji Panny 13 grudnia.  
Łukasza Ewan. 18 paźdz.

## M.

Macieja Ap. 24 lutego.

Magdaleny 25 maja i 22 lipca.  
Makarego Op. 2 stycznia.  
Makryny Męc. 21 lipca.  
Małgorzaty Kr. Węglers 13 lipca.  
Małgorzaty Kr. Szwedz. 10 czerwca.  
Małgorzaty P. i M. 20 lip.  
Mamerta B. 11 maja.  
Manaweta Bisk. 28 list.  
Marcella Pap. 16 styczn.  
Marcelli wd. 31 stycznia.  
Marcellina Pap. 18 czer.  
Marcellina Pap. 26 kw.  
Marcina Bisk. 11 list.  
Marcina Pap. 12 listop.  
Marcjana M. 17 kwiet.  
Marcjanny P. M. 9 stycz.  
Marji Egipcjanki 10 kw.  
Marji z Angli 23 czer.  
Marji Kleofy 9 kwietnia.  
Marji Magdaleny 31 maja  
Marji Magdaleny w Jerozolimie 22 lipca.  
Marjusza 19 stycznia.  
Marka Ewang. 25 kw.  
Marka M. 24 marca.  
Marka z Rzymu 18 cz.  
Marty P. 29 lipca.  
Martyny P. 30 stycznia.  
Marty M. 19 stycznia.  
Mateusza Ap. 21 wrześ.  
Matyldy Kr. 14 marca.  
Maurycjusza 22 wrz.  
Mauryczego 13 września.  
Maksymiljana B. 12 paźdz.  
Maksymilina B. 8 czerw.  
Medarda B. 8 czerwca.  
Melanii P. M. 18 lutego.  
Metodego 9 marca.  
Michała Arch. 29 wrz.  
Mikołaja z Tolentynu 10 września.  
Mikołaja B. 6 grudnia.  
Mirona M. 17 sierpnia.  
Młodzianków 28 grud.  
Modesty P. 15 czerwca.  
Moniki wdowy 4 maja.

## N.

Narcyza B. 29 paździer.  
Narodzenie Chrystusa 25 grudnia.  
Narodzenie N. M. Panny 8 września.  
Natalii Panny 27 lipca.  
Nawrócenie św. Pawła 25 stycznia.  
Nazarjusza B. 28 lipca.  
N. M. P. Antelskiej 2 sier.  
N. M. P. Bolesnej 7 kw.  
N. M. P. od wyzyc. niew. 24 września.  
N. M. P. Loretańskiej 10 grudnia.  
N. M. P. Łaskawej 7 maja.  
N. M. P. Poieszenta 29 sierpnia.  
N. M. P. Różawcowej 3 października.  
N. M. P. Snieżnej 5 sierpn.  
N. M. P. Skaplerzn. 16 lip.  
Nawiedzenie N. M. P. 2 lip.  
Nemezjusza M. 19 grud.  
Nicefora B. 13 marca.  
Niepokalane Poczęcie N. M. P. 8 grudnia.  
Nikodema M. 15 września.  
Norberta B. 6 czerwca.  
Nowy Rok 1880 1 stycz.

## O.

Oczyszczenie N. M. P. 2 lutego.  
Ofiarowanie N. M. P. 21 list.  
Oktawiana M. 23 marca.  
Olimpi 26 marca.  
Onufrego Pust. 12 czer.  
Opieki ś. Józefa 7 maja.  
Opieki N. M. P. 5 listop.  
Opłata B. 4 czerwca.  
Opłata Biskupa 2 lipca.  
Opłona M. 16 stycznia.  
Otylii P. M. 13 grudnia.

## P.

Pafnucego M. 19 kwietnia  
Pankracego 12 maja.  
Panteleona M. 27 lipca.  
Paschalis 17 maja.  
Paschazego B. 22 lutego.  
Patrycji Męc. 13 marca.  
Paulina Bisk. 22 czerw.  
Pauliny wdowy 26 stycz.  
Pawła Biskupa 22 marca.  
Pawła Męc. 26 czerwca.  
Pawła i Pust. 15 styczn.  
Pelagii Panny 11 lipca.  
Pelagii Pokut. 12 paźdz.  
Petronelli 31 maja.  
Pięciu ran św. Franciszka 17 września.  
Piotra Chryzol. 4 grudn.  
Piotra Egzorcysty 2 kw.  
Piotra Nolaki 31 stycz.  
Piotra M. 29 kwietnia.  
Piotra Celestyna 19 maja.  
Piotra z Weroni Męc. 20 kwietnia.  
Piotra i Pawła 29 czer.  
Piotra w Okowach 1 sier.  
Piotra z Alkant. 19 paźdz.  
Piusa Papieża 5 maja.  
Placydy M. 5 października.  
Placydy P. 11 paździer.  
Podwyższenie św. Krzyża 14 września.  
Polleukta Męc. 21 maja.  
Polikarpa B. M. 26 stycz.  
Popielce 11 Lutego.  
Praksedy Panny 2 lipca.  
Prokosa Męczen 4 lipca.  
Prokusa M. 1 czerwca.  
Prospera B. 25 czerwca.  
Prota M. 11 września.  
Protazego 19 czerwca.  
Pryma Męc. 9 czerwca.  
Pryski P. 18 stycznia.  
Przemienienie Pań. 6 sier.  
Przeniesienie św. Kazimierza 27 sierpnia.  
Przeniesienie św. Wojciecha 20 października.  
Pulcherji Męc. 7 lipca.  
Pulcherji P. 10 wrześn.

Rafała Arch. 24 paźdz.  
Rajmunda 23 stycznia.  
Rajmunda Kard. 31 sier.  
Reginy P. 7 września.  
Remigjusza B. 1 paźdz.  
Roberta Opata 7 czerw.  
Rocha Wyzn. 16 sierpnia.  
Romana Opata 28 lutego.  
Romana M. 9 sierpnia.  
Romany Panny 23 lutego.  
Romualda Opata 7 lutego.

## R.

Rozalii P. 4 września.  
Rozesłanie Ap. 15 lipca.  
Róży Panny 26 sierpnia.  
Rudolfa 17 kwietnia.  
Rufy Męcz. 28 listopada.  
Ruřna Wyzn. 19 sierpn.  
Rufny Panny 31 sierpn.  
Ruperta Bisk. 27 marca.  
Ryszarda B. 3 kwietnia.

## S.

Sabby Opata 5 grudnia.  
Sabina Wyzn. 11 lipca.  
Sabiny M. 27 październ.  
Salezego M. 12 sierpnia.  
Salomei Panny 17 listop.  
Salwiana 17 marca.  
Saturnina M. 29 listop.  
Saturniny P. M. 4 marca.  
Scholastyki P. 10 lutego.  
Ścięćcie św. Jana Chrzc.  
29 sierpnia.  
Serapiona Wyzn. Męcz.  
14 listopada.  
Serca Jezusa 23 czerwca.  
Sergiusza M. 24 lutego.  
Serwacego B. 13 maja.  
Serwilianna M. 20 kwietn.  
Seweryna Op. 8 styczn.  
Siedmiu braci śpiących  
10 maja.  
Sebastjana M. 20 stycz.  
Sennena M. 30 lipca.  
Sotera Papieża 22 kwiet.  
Spirydjona B. 14 grudnia.  
Stanisława B. 8 maja.

Stanisława Kostki 19 list.  
Stefana Kr. Węg. 2 wrześ.  
Sulpicyusza M. 20 kwiet.  
Sygryfda B. M. 25 lutego.  
Sylwerjusza 20 czerwca.  
Sylwestra P. 31 grudnia.  
Sylwiana Bisk. 17 lutego.  
Symforjana M. 22 sierpn.  
Synezjusza M. 12 grud.  
Syksta Pap. 28 marca.  
Szczepana i M. 26 grud.  
Szczepana Pap. 2 sierpn.  
Szymona z Lipny 28 lipca  
Szymona Ap. 28 październ.  
Szymona z Edesy 5 lipca.

## T.

Tadeusza Ap. 28 październ.  
Tarsylii P. 24 grudnia.  
Tekli P. 23 września.  
Telesfora P. M. 5 stycz.  
Teobalda Pusteln. 1 lipca.  
Teodora Męcz. 9 listop.  
Teodora Zakonn. 7 stycz.  
Teodory Męcz. 1 kwiet.  
Teodory Pokuta. 11 wrześ.  
Teodozji P. M. 29 maja.  
Teodozjusza W. 11 stycz.  
Teodoryka 1 lipca.  
Teofila B. 27 kwietnia.  
Teofila M. 20 grudnia.  
Teresy P. 15 październ.  
Tomasza z Akw. 7 mar.  
Tomasza z Wil. 18 wrześ.  
Tomasza Ap. 21 grudnia.  
Tomasza Kant. 29 grud.

Trójcy Św. 23 maja.  
Trzech Króli 6 styczn.  
Tyburcjusza 14 kwietn.  
Tymoteusza B. M. 24 stycz.  
Tytusa Bisk. 4 stycznia

## U.

Ubalda Biskupa 16 maja  
Urbana Pap. 26 maja.  
Urszuli Panny 21 październ.

## W.

Wacława Króla 28 wrześ.  
Walentego Kap. M. 14 lut.  
Walerego B. 12 grudnia.  
Walerego M. 12 wrześn.  
Walerji M. 5 czerwca.  
Walerji Panny 9 grudn.  
Walerjana M. 14 marca.  
Wawrzyńca M. 10 sierpn.  
Wenanteo M. 18 maja.  
Wenefrydy P. 3 listop.  
Weroniki P. 13 stycznia.  
Wielkanoc 28 marca.  
Wiktora 1 września.  
Wiktorji P. 23 grudnia.  
Wiktoryna M. 6 marca.  
Wiktoryna B. 5 wrześn.  
Wiktora B. M. 2 listop.  
Wilhelma B. 10 styczn.  
Wilhelma Op. 6 kwietn.  
Wilhelma Księc. 28 maja.  
Willibalda Bisk. 7 lipca.  
Willibranda B. 7 listop.

Wincentego Bisk. 20 mar.  
Wincentego M. 22 stycz.  
Wincentego Fer. W. 6 kw.  
Wincentego à P. 19 lip.  
Wincentego Kadł. 8 październ.  
Wita 15 czerwca.  
Witalisa M. 28 kwietn.  
Władysława Kr. 27 czer.  
Wniebowstąpienie P  
6 maja.

Wniebowzięcie N. M.  
P. 15 sierpnia.  
Wojciecha B. M. 23 kwiet.  
Wolfganga B. 31 październ.  
Wszystkich Świętych  
1 listopada.

## Z.

Zacharjasza Pr. 6 wrześ.  
Zacharjasza Pap. 5 list.  
Zaślubienie N. M. P. 23 stycz.  
Zefryna Pap. 26 sierpn.  
Zenobii P. 30 październ.  
Zenobiusza 30 październ.  
Zenona żołn. 29 gruda.  
Zesłanie Ducha S.  
16 maja.  
Znalezienie ś. Krzyża  
3 maja.  
Zofii i 3 córek 15 maja.  
Zuzanny P. M. 11 sierpn.  
Zwiastowanie N. M.  
P. 5 kwietnia.  
Zygmunta Kr. 2 maja.

# JARMARKI.

## 1. Główne Jarmarki w gub. Cesarstwa.

w Styczniu: *Berdyczew*, od 13 do 20. — *Birsk*, od 14 do 19. — *Charków*, 6. — *Griazowiec*, od 15 do 25. — *Homel*, od 1 do 7. — *Jareńsk*, od 18 do 28. — *Kiew*, od 15 do 1 lutego. — *Lalsk*, od 18 do 23. — *Lebedjan*, od 1, dwa tygodnie trwający. — *Makarjew*, (w Kostromskiej gubernii) od 14 do 23. — *Mezeł*, od 10 do 20. — *Menzelńsk*, od 1 do 11. — *Niżnij-Nowogorod*, od 5 do 7. — *Ołonec*, od 6 do 14. — *Oreł*, od 6 do 20. — *Rostow*, (nad Donem) od 30 przez 15 dni. — *Szunga*, 6. — *Ufa*, od 21 do 31. — *Welsk*, od 18 do 25. — *Wesegoińsk*, od 16 przez 10 dni.

w Lutym: *Blagowieszczenko*, (Szenkurski powiat) od 25 lutego do 10 marca. — *Irbit*, od 1 lutego do 1 marca. — *Pakow*, od 10 do 20. — *Romny*, w poście. — *Rostow*, od środy pierwszego tygodnia do soboty trzeciego tygodnia wielkiego postu. — *Simbirsk*, jeden tydzień wielkiego postu. — *Starokonstantynow*, w ostatnich dniach Syropostu. — *Szenkursk*, od 2 do 10. — *Totma*, od 10 do 20.

w Marcu: *Berdyczew*, 28. — *Bielce*, 3. — *Kijew* pierwszy tydzień wielkiego postu. — *Kotelnicz*, od 15 do 23. — *Krasnoborsk*, od 15 do 23. — *Nikolajewsk*, w trzecim tygodniu wielkiego postu przez 6 dni. — *Ostrow*, od 1 do 10. — *Petrosawodsk*, od 17 do 28. — *Pinega*, od 23 do 31. — *Simbirsk*, pierwszy i drugi tydzień wielkiego postu. — *Starokonstantynow*, od 17 do 25. — *Szunga*, (Ołoneckiej gubernii) 25.

w Kwietniu: *Borisow*, po poście 10 dni. — *Ekaterynosław*, 13. — *Konotop*, od 23 przez 7 dni. — *Nowogorod*, w piątym tygodniu wielkiego postu. — *Starokonstantynow*, w poniedziałek w pierwszym tygodniu postu. — *Sudża*, od 23 do 27. — *Wilno*, od 23 kwietnia do 15 maja.

w Maju: *Balta*, 25, dziesięć dni trwający. — *Charkow*, od 15 maja do 15 czerwca. — *Kiew*, 9. — *Kislar*, 1. — *Korsuń*, od 10 do 25. — *Lebedjan*, od 5 do 29. — *Romne*, na Wniebowstąpienie. — *Saratow*, od 9 maja do 4 czerwca. — *Smoleńsk*, od Wniebowstąpienia (3 dni). — *Taganrog*, od 9 maja do 17 czerwca. — *Taraszcza*, gub. Kijow. od 1 do 6 maja.

W Siemiatyczach 8 jarmarków: 6 Lutego — Agaty; 14 Marca — Benedykta; 8 Maja — Stanisława; 4 Czerwca — Mitrofa; 29 Czerwca — Piotra i Pawła; 1 Września — Szymona; 8 Listopada — Michała; 14 Października — Piatenka.

## 2. Jarmarki w gub. Królestwa Polskiego.

### Gubernia Warszawska.

**Powiat Warszawski.** *Warszawa* Jarmarków 2, w Maju w drugi poniedz. po ś. Filipie i Jakóbie, w listopadzie w poniedziałek po Wszystkich śś. Każdy trwa trzy tygodnie, z których pierwszy tydzień wstępny, drugi właściwy targowy, a trzeci tydzień wyprąt się zowie. Prócz tego Jarmark na wełnę od ś. 3 (15) czerwca trwający przez dni 3. Kontrakty na ś. Jan Chrzciciel. — *Nowy-dwór*, jarmarków 6 we środy: po Nawróceniu ś. Pawła, po ś. Józefie, po ś. Serwacym, po ś. Henryku, po ś. Nikodemie, po ś. Marcinie. — *Okuniew*, jarmarków 2, we wtorki po Niedzieli Przewodniej, przed ś. Mikołajem. — *Piaseczno*, jarmarków 6, w poniedziałki: po Niedzieli Starozapustnej, po Niedzieli Kwietniej, po ś. Jakóbie, po ś. Michale, po Wszystkich świętych, po ś. Łucji.

w Czerwcu: *Berdyczew*, od 12 dwa tygodnie trwający. — *Bieszenkowiecki*, od 29 do 27 lipca. — *Charkow*, na ś. Trójcę. — *Dynaburg*, od 5 do 20. — *Ekaterynburg*, od 26 do 29. — *Grodno*, od 25 do 25 lipca. — *Kiew*, od 15 do 1 lipca. — *Kostroma*, w Piątek w 9-m tygodniu po poście, 14 dni trwa. — *Koseno*, 29 dwa tygodnie trwa. — *Kursk*, w piątek w 9-m tygodnia po poście. — *Niżnij-Nowogorod*, 24, dni 3 trwa (na konie). — *Sybirsk*, od 3 d. 11 (na konie). — *Tuta*, w piątek w 10 tygodni po poście.

w Lipcu: *Kereńsk*, od 1 do 13. — *Niżnij-Nowogorod*, od 25 do 5 sierpnia. — *Orenburg*, przez całe lato — *Poltawa*, od 10 cały miesiąc trwa. — *Pustozerska osada*, (Mezeński powiat), od 16 lipca do 25 sierpnia. — *Saratow*, od 6 do 9. — *Starokonstantynow*, d. 20. — *Tuta* d. 8. — *Żytomir*, d. 8.

w Sierpniu: *Berdyczew*, od 15 jeden tydzień trwa. — *Charkow*, od 30 do 6 września. — *Nikolajewsk*, dnia 1 trwający dni 6. — *Nowomoskowsk*, od 1 do 9. — *Piatigorsk*, od 1 do 5. — *Starokonstantynow*, d. 15. — *Szaryńsk*, od 29 do 4 września. — *Taraszcza*, od 15 do 22 sier. — *Woronie* od 15 do 29. — *Żytomir*, d. 14.

w Wrześniu: *Archangelsk*, d. 1. — *Bogulma*, od 14 do 26. — *Jareńsk*, od 20 do 1 października. — *Lebedjan*, 10 cały miesiąc. — *Nowocierkask*, d. 14. — *Ołonec*, od 8 do 16. — *Rostow*, (nad Donem) d. 8. — *Starokonstantynow*, d. 8.

w Październiku: *Charkow*, d. 1. — *Ekaterynburg*, od 16 do 22. — *Kiszyniew*, od 26 do 26 listopada. — *Kozumenskoje sło*, (pow. Kemski) od 1 do 1 list. — *Taraszcza*, od 2 do 9 paźdz. — *Wytegra*, od 1 do 15.

w Listopadzie: *Berdyczew*, d. 1 tydzień trwa. — *Ekaterynburg*, 24. — *Krasnoborsk*, od 28 do 4 grudnia. — *Kuźnieck*, (w Tomskiej gubernii) od 8 do 21. — *Nowopysylskoje sło*, powiat Kamyskowski, d. 14 dziesięć dni trwa. — *Tuta*, od 8 do 22. — *Ustysolsk*, od 16 do 2 grudnia.

w Grudniu: *Dynaburg*, od 25 do 15 stycznia. — *Izjum*, od 6 do 1 stycznia. — *Kadynkow*, od 9 do 15 Nowogorod. — od 20 do 24. — *Saraput*, od 15 do 25. — *Smoleńsk*, od 6 do 6 stycznia. — *Ustjużna*, od 15 do 6 stycznia. — *Wytegra*, od 25 dziesięć dni trwający.

**Powiat Radymiński.** *Jadów*, jarmarków 6 w poniedziałek po 3 Królach, w poniedziałek po ś. Helenie, we środy po ś. Stanisławie, w poniedziałek po ś. Józefie Kal., po Nar. N. P. Maryi, po ś. Karolu Borem. — *Radymin*, jarmarków 6, we wtorki po ś. Dorocie, po ś. Joachime, po ś. Juwencjuszu, po Wniebowzięciu N. P. M., po ś. Remigiuszu, po Niepokalanem Poczęciu N. P. Marji.

**Powiat Nowomiński.** *Kahusyn*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Królach, po ś. Macieju, po Niedzieli Kwietniej, po ś. Bartłomieju, przed ś. Szymonem Judą, przed ś. Tomaszem Ap. — *Koźbiel*, jarmarków 6, we środy: Przed ś. Karolem Wielkim, po ś. Wincentym Fer., po ś. Trójcy, po ś. Michale, po ś. Marcinie, po Niepokalanem Poczęciu N. P. Marji. — *Karczew*, jarmarków 6, w poniedziałek po ś. Walentym, po Niedzieli Kwietniej, po ś. Trójcy, po ś. Bartłomieju, po Wszystkich śś., po ś. Łucji. — *Nowomińsk*, jarmarków 2, w poniedziałek po Niedzieli Białej, przed Zielonemi Świątkami. — *Siennica*, jarmarków 6, w poniedziałki po 3 Królach, po

Niedzieli Kwietniej, we wtorek po ś. Stanisławie, w poniedziałek po Narodzeniu N. P. Marji, po ś. Jadwidze, po Wszyst. śś.—*Stanisławów*, jarm. 6, we wtorki: po 3 Królach, po Niedzieli Srodopustnej po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Mateuszu, po ś. Marcynie, po ś. Lucji.

**Powiat Górno-Kalwaryjski**, *Czersk*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., przed ś. Janem Chrz., po ś. Jakóbie Ap., po ś. Michale, przed ś. Szym. Judą, przed ś. Tomasz. Ap.—*Góra Kalwaryja*, jarmark. 4, we środy: po 3 Król., po Wielkiej Nocy, po Zielonych Świąt., po Bożem Ciele.—*Warska*, jarmark. 6, we środy: po Oczyszczeniu N. P. M., po Niedzieli Srodopost., po ś. Stanisławie, po ś. Tekli, po ś. Leonardzie, po Niepok. Pocz. N. P. M.

**Powiat Grójecki**, *Grójec*, jarmarków 6, we czwartki: po ś. Walentym, po ś. Marku, po ś. Annie, przed ś. Idzimą, po ś. Jadwidze, przed ś. Mikołajem. *Mogielnica*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po Niedz. Kwiet., po Zielon. Świąt., po Wniebowzięciu N. P. M., po ś. Franciszku Seraf., po ś. Elżbiecie.—*Tarczyn*, jarmarków 6, we środy: po ś. Kazimierzu, po Niedz. Przew., po ś. Bogumile, po ś. Mateuszu, przed ś. Szymon. Judą, przed ś. Tomaszem Ap.

**Powiat Błoniński**, *Błonie*, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszcz. N. P. M., po Niedz. Kwiet. po ś. Trójcy, po ś. Augustynie, po ś. Łukaszu, po ś. Katarzynie.—*Grodisk*, jarmarków 5, w poniedziałek, po Niedz. Zapust., we wtorek po ś. Wojciechu, w poniedziałki: po ś. Annie, po ś. Marcynie przed ś. Tomaszem Ap.—*Mszczonów*, jarmarków 6, w poniedziałki: po Nawr. ś. Pawła, po ś. Marku, przed ś. Janem Chrz., po ś. Bartłomieju, po ś. Michale, po Niepok. Pocz. N. P. M.—*Nadarzyń*, jarmarków 6, w poniedziałki: po 3 Król. po Niedz. Srodop., po ś. Annie, po Podwyższeniu ś. Krzyża, po ś. Leonardzie, po ś. Lucji.—*Wisłiki*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Józefie, po ś. Stanisławie, po Boż. Ciele, po Wniebowzięciu N. M. P., po ś. Kosmie i Damianie, po Wszystkich Świątym.

**Powiat Skierniewicki**, *Skierniewice*, jarmarków 6 we czwartki: po 3 Król., po Niedz. Srodop., w środę przed ś. Filipem i Jak., we czwart. po ś. Jakóbie Ap., po ś. Franciszku Ser., po ś. Elżbiecie.

**Powiat Łowicki**, *Bielawy*, jarmarków 5, we wtorki: po ś. Józefie, przed ś. Filipem, po Nawiedz. N. P. M., przed ś. Szymon. Judą, przed ś. Tomaszem Ap.—*Łowice*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po ś. Kazimierzu, po ś. Urbanie, po ś. Annie, po Narodzeniu N. P. M., po ś. Marcynie.—*Łowicz*, jarmarków 6, w poniedz. po Niedz. Starozap., we wtorek po Niedz. Kwietn., na ś. Jan Chrz. 3 dni trwa mający, w poniedz. po Wniebowz. N. P. M. na ś. Mateusz, ośm dni trwający, w poniedz. po ś. Andrzeju.—*Sobota*, jarmarków 6, we czwartek po 3 Król., w Wielki Czwartek, we czwartek po Ziel. Świąt., we środy: po ś. Wicie, po ś. Bartłomieju, po Wszystkich Świątym.

**Powiat Sochaczewski**, *Rów*, jarmarków 6, we czwartki: po ś. Walentym, po 40 Męczennikach, po ś. Bazylim, przed ś. Idzimą, po ś. Jadwidze, przed Tomaszem.—*Sochaczew*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Pryscie czyli po dniu 6 (18) stycz., po Niedz. Kwiet., po ś. Wojciechu, po Ziel. Świąt., po ś. Marji Magdal., po ś. Urszuli.

**Powiat Gostynski**, *Gostynin*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Weronice, po ś. Gertrudzie, po ś. Stanisławie, po ś. Jakóbie, po ś. Andrzeju, przed ś. Tomaszem Ap.—*Kiernozia*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po Oczyszczeniu N. P. M., po Zwiast. N. P. M., po ś. Małgorzacie, po Podwyżs. ś. Krzyża, po Niepok. Pocz. N. P. M.—*Osmolno*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Agnieszce, po ś. Kazimierzu, po ś. Jakóbie Ap., po ś. Stanisławie, po ś. Kunegundzie czyli po dniu 21 września (3 paźd.) po ś. Marcynie.

**Powiat Kutnowski**, *Króśnice*, jarmark. 6, w poniedziałek po Oczyszcz. N. P. M., we wtorki: po ś. Józefie, po ś. Antonim, po ś. Michale, po ś. Marcynie, po Niedz. Adw.—*Kutno*, jarmarków 6, we czwartek przed ś. Walentym, po Niedz. Srodop., przed ś. Filipem i Jakóbem, Zielon. Świątki 10 dni trwa zaczyna się ma od wtorku, we czwartek po ś. Franciszku Seraf., po ś. Elżbiecie.—*Zychlin*, jar-

marków 6, w poniedziałek po 3 Król., po ś. Grzegorz, we wtorek po ś. Wojciechu, w poniedziałek po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Mateuszu, przed ś. Szymonem Juda.

**Powiat Włocławski**, *Brześć*, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszcz. N. P. M., po Niedz. Kwiet. po ś. Annie, po ś. Michale, po ś. Katarzynie.—*Włocławek*, jarmark. 6, we czwartek po 3 Król., po ś. Janie Bożym, we wtorek po ś. Stanisławie, we czwartek po ś. Dominice, po Narodz. N. P. M. po ś. Leonardzie.

**Powiat Nieszawski**, *Nieszawa*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Fabjanie i Sebastjanie, po ś. Józefie, przed ś. Janem, po ś. Bartłomieju, po ś. Michale, po ś. Marcynie.

## Gubernia Kaliszka.

**Powiat Kaliszski**, *Kalisz*, jarmarków 6, w poniedziałek po Oczyszcz. N. P. M., w poniedziałek przed ś. Markiem, d. 16 (28), 17 (29), 18 (30) maja 3-dniowy na wełnę, w poniedziałek po ś. Idzimą, po ś. Jadwidze, po ś. Marcynie.—*Opatówek*, jarmarków 6, w czwartek po ś. Dorocie, po ś. Piotrze i Pawle, po Narodz. N. P. M., po ś. Łukaszu, po Wszystkich świątym, po Niepok. Pocz. N. P. M.

**Powiat Słupecki**, *Pyzdry*, jarmarków 6, we czwartek po 3 Król., po ś. Teofilu, czyli po dniu 21 lutego (5 marca), w środę po ś. Stanisławie, w czw. po Nawiedz. N. P. M., po ś. Michale, po Wszystkich świątym.—*Słupca*, jarmarków 6, w poniedziałki: po 3 Król., po Niedzieli Srodop., przed Zielonemi Świątkami, po Wniebowzięciu N. P. M., po ś. Mateuszu, po ś. Katarzynie.

**Powiat Konieński**, *Konin*, jarmarków 6, we środy: po 3 Król., po ś. Albinie Bisk., po ś. Teodorze, po ś. Remigjuszu, po Wszystkich świątym, po Niepok. Pocz. N. P. M.—*Władystawów*, jarmarków 6, we środy: przed ś. Józefem, po Wniebowst. Pańs., przed ś. Piotrem i Pawłem, przed ś. Bartłomiejem, przed Wszystkimi świętymi, przed ś. Barbarą.

**Powiat Kolski**, *Koto*, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszcz. N. P. M., po Niedz. Srodop., po ś. Stanisławie, po Podwyższen. ś. Krzyża, przed ś. Szymonem Judą, po ś. Katarzynie.—*Kłodawa* jarmarków 6 we wtorki: po 3 Król., po Nied. Srodop., po ś. Wojciechu, po ś. Jakóbie, przed ś. Idzimą, po ś. Klemensie

**Powiat Łęczycki**, *Zęczyca*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Franciszku a Paulo, po ś. Aleksandrze Bisk., czyli po dniu 23 maja (4 czerwca), po ś. Alexym, czyli po dniu 5 (17) lipca, po ś. Jadwidze, po ś. Katarzynie, po Niepok. Pocz. N. P. M.—*Piątek*, jarmarków 6, w poniedziałki: po ś. Agnieszce, po ś. Kazimierzu, po Niedz. Kwiet., po ś. Trójcy, po ś. Kosmie i Damianie, po ś. Andrzeju Ap.

**Powiat Turecki**, *Dobra*, jarmarków 6, w poniedziałki: po ś. Walentym, po Niedz. Przew., po ś. Trójcy, po ś. Mateuszu, po Wszystkich świątym, przed ś. Tomaszem.—*Turek*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po Niedz. Kwiet., po Bożem Ciele, po Wniebowzięciu N. P. M., po ś. Łukaszu, po Niepok. Pocz. N. P. M.—*Warta*, jarmarków 6, we czwartek po Nawr. ś. Pawła, przed Wielkanocą, we środę przed ś. Stanisławem, we czwartek po Nawiedz. N. P. M., po ś. Franciszku Seraf., po ś. Lucji.

**Powiat Sieradzki**, *Szadek*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Walentym, po Niedz. Kwiet., po Ziel. Świąt., po ś. Jakóbie, przed ś. Szymonem Judą, przed ś. Tomaszem Ap.—*Sieradz*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po ś. Józefie, po ś. Stanisławie, po ś. Annie, po Wszystkich Świątym, po Niepok. Pocz. N. P. M.—*Zduńska Wola*, jarmarków 6, we wtorki: po Niedz. Srodop., po ś. Wojciechu, po ś. Tekli, po ś. Janie Kapistr., po ś. Klemensie, przed ś. Wiktorją.

**Powiat Wieluński**, *Lututów*, jarmarków 6, we wtorki: przed ś. Franciszkiem Salez., po ś. Józefie, po ś. Urbanie, po ś. Annie, po ś. Mateuszu, po Niepok. Pocz. N. P. M.—*Praszka*, jarmarków 6, w poniedziałek po ś. Grzegorzu, we

wtorek po ś. Stanisławie, w poniedziałek: po ś. Jakóbie, po Narodz. N.P.M., po ś. Katarzynie, przed ś. Tomaszem Ap.—*Wieluń*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Agnieszce, po Niedz. Białej, po Zielonych Świątkach, po Nawiedzeniu N.P.M., po ś. Michale, przed ś. Barbarą.

### Gubernia Petrokowska.

**Powiat Petrokowski.** *Petroków*, jarmarków 4, we wtorek po ś. Stanisławie, w poniedziałek przed ś. Janem Chrz., po ś. Jakóbie Ap., po ś. Marcynie — *Sulejów*, jarmarków 6, w poniedziałek po ś. Agnieszce, po ś. Grzegorz, we wtorek po ś. Stanisławie, w poniedz. po Wniebowst. N.P.M., po Podwyż. ś. Krzyża.—*Wolbórz*, jarm. 6, we wtorki: po ś. Kazimierzu, po Wniebowst. Pańs., po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Rochu, po ś. Jadwidze, po Niepok. Pocz. N.P.M.

**Powiat Breziński.** *Breziny*, jarmar. 6, we czwartek po ś. Pawle Pust., po ś. Grzegorz, w środę przed Znaloz. ś. Krzyża, we czwar. po ś. Annie, po Podwyż. ś. Krzyża, po ś. Katarzynie.—*Tomaszów*, jarmar. 6, we wtorki: po Oczysz. N.P.M., po ś. Francisz. a Paulo po ś. Aleksandrze Bisk., po 23 maja (4 czerwca), po Przemien. Pańsk., po ś. Justynie, po Niepok. Pocz. N.P.M.—*Ujazd*, jarmar. 6, w poniedz.: po Oczyszczeniu N.P.M., po ś. Grzegorz, po ś. Trójcy, przed ś. Wawrzyncem, po ś. Franciszku Ser., po ś. Łucji.

**Powiat Rawski.** *Monobólz*, jarmark. 3, w poniedz. przed ś. Filipem i Jakóbem, we wtorek po ś. Juwencjuszu, czyli po dniu 20 maja (1 czerwca), w poniedz. przed ś. Szymon. Judą.—*Rawa*, jarm. 6, we wtorki: po ś. Macieju, przed Niedz. Kwiet., po ś. Piotrze i Pawle, po Nar. N.P.M., przed ś. Szymonem Judą, przed ś. Tomaszem.

**Powiat Łódziński.** *Zodź*, jarmarków 6, we wtorki: przed Oczyszcz. N.P.M., przed Niedz. Kwiet., przed ś. Antonim, przed ś. Hipolitem, przed ś. Szym. Judą, przed ś. Tomaszem Ap.—*Tuszyn*, jarmar. 6, w poniedziałki: po Oczyszcz. N.P.M., po Niedz. Kwiet., po Bożem Ciele, po Wniebowst. N.P.M., po ś. Franciszku Ser., przed Bożem Narodz.—*Zgierz*, jarm. 6, we środy: po ś. Pawle Pust., po ś. Longinie, po ś. Zofii, po ś. Henryku, po ś. Nikodemie, po ś. Leopoldzie.

**Powiat Łaski.** *Łask*, jarmar. 6, we wtorki: po 3 Król., po Niedz. Kwiet., po Zielon. Świąt., po Narodz. N.P.M., po Wniebowst. N.P.M., po ś. Michale.—*Pabjanice*, jarm. 6, w poniedz. po ś. Agnieszce, we wtorek po ś. Józefie, w poniedz. po ś. Alojzym, przed ś. Wawrzyncem, w czwartek przed ś. Szymonem, w czwar. po ś. Tomaszu.—*Widawa*, jarmar. 6, w poniedz. po Niedz. Zapust., w poniedz. po 3 Niedz. postu, 6 dni tr., we wtorek po Ziel. Świąt., w poniedz. po ś. Małgorz., po ś. Marcynie, po 3 Niedz. Adw.

**Powiat Radomski.** *Pajęzno*, jarm. 6, w poniedz. po Oczyszcz. N.P.M., po Niedz. Kwiet., we wtorek po ś. Antonim, w poniedz. po Wniebowst. N.P.M., po Narodz. N.P.M., po ś. Leonardzie.—*Radomsk*, jarmar. 6, w poniedz. po 3 Król., w pierwszy poniedz. Wielk. Postu, po Niedzieli Kwietn., we wtorek po ś. Małgorzacie, w poniedz. po Podwyż. ś. Krzyża, po ś. Andrzej. u Apostole.

**Powiat Częstochowski.** *Częstochow*, jarm. 6, w poniedz. po ś. Agnieszce, po Niedz. Kwiet., we środę po Ziel. Świąt., w poniedz. po ś. Wojciechu, po ś. Michale po ś. Łucji.—*Krzepice*, jarmar. 6, w poniedz. po ś. Dorocie, po Niedz. Srodop., we wtorek po Zielon. Świąt., w poniedz. po N.P.M. Skapl., po Narodz. N.P.M., po Niepokal. Pocz. N.P.M.—*Olsztyn*, jarmar. 2, we wtorki po Niedz. Srodop., po ś. Stanisławie.

**Powiat Bendziński.** *Bendzin*, jarmar. 6, w środy: po 3 Król., po Niedz. Srodop., po ś. Wojciechu, po ś. Piotrze i Pawle, po Narodz. N.P.M., po Wszystkich Świętych.—*Siewierz*, jarmarków 6, w poniedziałki: po ś. Macieju, po Niedz. Kw., przed ś. Janem Chrz., po Narodz. N.P.M., po

ś. Łukaszu, przed Bożem Narodz.—*Zarki*, jarm. 6, we wtorki: po 8 Król., po Niedz. Sucheł, na ś. Stanisław, od 1 do 8 maja, po ś. Piotrze i Pawle, przed ś. Idzimi, po Wszystkich Świętych.

### Gubernia Radomska.

**Powiat Radomski.** *Radom*, jarm. 2, na ś. Jana Chrzciela, trwający dni 5, 1 od dnia 28 sierp. (9 wrześ.) trwający dni 5,—*Skaryszew*, jarm 6: w pon. po Niedz. Wstęp. dni 3 trwający, po Niedz. Przew., po ś. Jakóbie Ap., po ś. Bartolimeju, przed ś. Szymon. Judą, przed ś. Tomaszem Ap.

**Powiat Koziński.** *Kozienice*, jarm. 6, we czwartek po ś. Agnieszce, po Niedzieli Białej, w środę po ś. Janie Chrz., po ś. Bartł., w czwartek: po ś. Łukaszu, po Niepok. Poczęciu N. P. M.—*Zwoleń*, Jarm. 6, we czw.: po 3 Król., po Niedz. Kwiet., przed Bożem Ciałem, po Przemien. Pań., po Podwyż. ś. Krzyża, po ś. Katarzynie.

**Powiat Iżdecki.** *Iża*, jarm. 6 we wtorki: po Oczyszcz. Na P. M., po Zwiastowaniu N. P. M., po ś. Stanisł wie, po Wniebowstap. N. P. M., po ś. Jadwidze, po Niepokalanem pocz. N. P. M.

**Powiat Opatowski.** *Zagów*, jarmark 6, we środy: po 3 Król., po Oczyszczeniu N. P. M., po ś. Wojciechu, przed ś. Janem Chrz., po ś. Bartolimeju, we czw. po ś. Marcynie.—*Opatów*, 6 jarm., we środy po Niedz. Zapust., po Niedz. Kwiet. przed ś. Janem Chrz., po ś. Bartolimeju, po ś. Marcynie, przed ś. Tomaszem Ap.—*Ostrowiec*, jarm. 6, we czwart.: po 3 Król., po ś. Józefie, po Przem. Pań., po ś. Michale, przed ś. Szymonem Judą, po ś. Katarzynie.—*Ślupia*, jarm. 6, we środy: po 3 Król., po ś. Benedykcie, przed Znaloz. ś. Krzyża, przed ś. Wawrzyncem, po Podwyższeniu ś. Krzyża, przed ś. Barbarą.

**Powiat Sandomierski.** *Osiek*, jarm. 6, we środy: po ś. Walentym, po ś. Stanisławie, po Nawiedz. N. P. M., po ś. Piotrze w Okowach, przed ś. Szym. Judą, przed ś. Tomaszem Ap.—*Sandomierz*, jarm. 2, w pon., po Wniebowst. Pań. po Narodz. N. P. M.—*Staszów*, jarm. 6, w poniedz. po 3 Król., po Oczyszcz. N. P. M., po Niedzieli Białej, przed ś. Janem Chrz. po ś. Mateuszu, po ś. Andrzeju Ap.—*Zawichost*, jarm. 6, w poniedz. po 3 Król., po Niedz. Białej, po Bożem Ciele, po N. P. M. Anielskiej, po Podwyższeniu ś. Krzyża, po pierwszej Niedzieli Adwentu.

**Powiat Opoczyński.** *Opoczno*, jarm. 6, we czw.: po 3 Król., po Przew. Niedz., po ś. Maryi Magdalenie, po ś. Bartolimeju, po ś. Mateuszu, po Wszystkich ŚŚ.—*Przysucha*, jarm. 6, we czwart: po ś. Agnieszce, po Niedzieli Kwiet., po ś. Piotrze i Pawle, przed ś. Wawrzyncem, po ś. Franciszku Ser., przed ś. Barbarą.

**Powiat Koński.** *Końsk*, jarm. 6, we wtorki: po Nawróceniu ś. Pawła, po ś. Macieju, po ś. Józefie, po ś. Jakóbie, po ś. Urszuli, przed ś. Mikołajem.—*Przedbórz*, jarm. 6, w pon.: po ś. Dorocie, we wtorek po ś. Józefie, po ś. Antonim, w poniedz. po Wniebowst. N. P. M., po ś. Jadwidze, po ś. Łucji.—*Radoszyce*, jarm. 6, we środy: po 3 Król., po ś. Wojciechu, po Bożem Ciele, po ś. Annie, po ś. Mateuszu, po ś. Marcynie.—*Szydłowiec*, jarmarków 6, w poniedz. po 3 Król., po Niedz. Srodop., po Niedz. Kwiet., przed ś. Wawrzyncem, po ś. Franciszku, po ś. Marcynie.

### Gubernia Kielecka.

**Powiat Kielecki.** *Chęciny*, jarmark 6, we wtorki: po ś. Macieju, po ś. Wojciechu, po ś. Piotrze i Pawle, po Narodz. N. P. M., po Wszystkich ŚŚ., po Niepok. Poczęciu N. P. M.—*Kielec*, jarm. 6, we wtorki: po ś. Agnieszce, po Niedz. Kwiet., po ś. Trójcy, przed ś. Rozalią, po Wszystkich ŚŚ., po trzeciej Niedz. Adw.

**Powiat Andrejski.** *Andrejev*, jarmark 6, we czw.: po 3 Król., po ś. Kazimierzu, we środę

po ś. Wojciechu, w piątek po Bożem Ciele, trwający dni 8, na ś. Franciszek Serafiński, trwający dni 8, we czwart. po ś. Katarzynie. — *Matogósz*, jarm. 6, we czwar. po ś. Agnieszce, po Niedzieli Srodop., w środę po ś. Stanisł., po ś. Janie Chrz., we czw. przed ś. Wawrzyncem, przed ś. Szymonem i Judą.

**Powiat Włoszczowski.** *Włoszczowa*, jarm. 6, we wtorki: po 3 Król., po Niedzieli Kwiet., po ś. Trójcy, przed ś. Idzimą, po ś. Franciszku Ser., po Wszystkich SS.

**Powiat Olkuszski.** *Olkusz*, jarm. 6, w pon. po ś. Agnieszce, po Niedz. Srodop., po Wniebowstąpieniu Pań., po ś. Annie, po ś. Michale, po Niepok. Początku N. P. M. — *Plica*, jarm. 6, we wtorki: po 3 Król., po ś. Kazimierzu, po ś. Stanisławie, po Nawiedzeniu N. P. M., przed ś. Idzimą, po Wszystkich SS.

**Powiat Miechowski.** *Miechów*, jarmark 6, w poniedział. po Oczyszcz. N. P. M., we wtorek po Niedz. Kwiet., w pon. przed ś. Janem Chrz., po Narodzeniu N. P. M., po ś. Marcynie, po ś. Łucji.

**Powiat Pinczowski.** *Opatowiec*, jarm. 6, we wtorki: po 3 Król., po Przewodniej Niedz. przed Znaczą. ś. Krzyża, po ś. Jakobie, po Podwyż. ś. Krzyża, przed ś. Szymonem i Judą. — *Pinczów*, jarm. 6, we wtorki: po ś. Derocia, po ś. Grzegorza, po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Bartłomieju, po ś. Urszuli, po ś. Łucji. — *Wiślica*, jarm. 6, we wtorki: po ś. Agnieszce, po Zielonych Świątkach, po ś. Małgorzacie, po Narodzeniu N. P. M., po ś. Jadvigie, po ś. Marcynie.

**Powiat Stopnicki.** *Busk*, 5. jarm. w środy: po 3 Król. po Niedz. Srodopust. jarmark ciągły 4-ro miesięczny, przez czas kąpieli letnich, do dnia 20 maja (1 czerwca), do dnia 19 września (1 października) trwający z wyłączeniem Niedzieli i Świąt uroczyst., po Wszystkich SS., po Niepok. Początku N. P. M. — *Stopnica*, jarm. 6, we środy po 3 Król., po Niedz. Przewod., po ś. Antonim, po ś. Maryi Magdalenie, po ś. Franciszku, przed ś. Mikołajem. — *Szydłów*, jarm. 6, we wtorki: po 3 Król., po Niedz. Srodopost., po ś. Stanisławie, przed ś. Władysławem, przed ś. Idzimą, po dniu Zaduszonym.

## Gubernia Lubelska.

**Powiat Lubelski.** *Lublin*, jarm. 6, w poniedziałek po Niedz. Kwiet., we wtorek po Zielon. Świąt, 3 dni trwający, w poniedział. po ś. Bernardzie, dni 3 trwający; po św. Michale, po Wszystkich SS., przed Bożem Narodzeniem.

**Powiat Lubartowski.** *Lubartów*, jarm. 6, we wtorki: po 3 Król., po Niedzieli Kwiet., po ś. Stanisławie, po ś. Annie, po ś. Bartłomieju, po ś. Dyonizym. — *Łęczna*, jarm. 6, w poniedział. po 3 Król., we wtorek po św. Józefie, w piątek po Bożem Ciele ośm dni trwający, w pon. po ś. Magdalenie, na ś. Idzi 10 dni trwający, w poniedział. przed ś. Mikołajem. — *Miechów*, jarm. 6, we środy: po ś. Macieju, po ś. Wojciechu, po ś. Michale, po ś. Marcynie, po Niepok. Początku N. P. M.

**Powiat Nowo-Aleksandryjski.** *Józefów nad Wisłą*, jarm. 6, we wtorki: po ś. Józefie, po ś. Feliksie, przed ś. Janem Chrz., po ś. Michale, po Wszystkich SS., przed ś. Mikołajem. — *Końskowola*, jarm. 6, we wtorki: po Niedz. Wstąpienia, przed Znaczą. ś. Krzyża, po Bożem Ciele, po ś. Annie, po podwyższeniu ś. Krzyża, po ś. Łukaszu. — *Opole*, jarm. 6, w pon. po 3 Król., po ś. Macieju, we wtorek po Niedz. Kwiet., po ś. Piotrze i Pawle, po podwyż. ś. Krzyża, po ś. Katarzynie.

**Powiat Janowski.** *Janów*, jarm. 6, we wtorki po Oczyszcz. N. P. M., po ś. Stanisławie, przed ś. Janem, po podwyż. ś. Krzyża, po Wszystkich SS., po Niepokal. Początku N. P. M. — *Urzędów*, jarm. 6, we wtorki: po pierwszej Niedzieli Postu, po Niedz. Przewod., po Bożem Ciele, przed ś. Wawrzyncem, po ś. Łukaszu, po Niepok. Początku N. P. M.

**Powiat Biłgorajski.** *Biłgoraj*, jarm. 6, we wtorki: po 3 Król., po ś. Macieju, po Zwiastowa-

niu N. P. M., po ś. Marji Magdalenie, po Wniebowstąpieniu N. P. M., po ś. Franciszku Seraf.

**Powiat Zamostski.** *Szczebrzeszyn*, jarm. 6, we wtorki po Niedz. środopost., przed ś. Filipem i Jakobem, przed ś. Janem Chrz., po Wniebowstąpieniu N. P. M., po ś. Michale, przed ś. Mikołajem. — *Zamość*, jarm. 6, w poniedziałki: po Nawróceniu ś. Pawła, po ś. Kazimierzu, po Wniebowstąpieniu Pań., po ś. Piotrze i Pawle, po Narodzeniu N. P. M., po ś. Marcynie.

**Powiat Krasnostawski.** *Krasnostaw*, jarm. 6, we wtorki: po Oczyszcz. N. P. M., po n. K. po Zwiastowaniu N. P. Maryi, po n. K., po ś. Piotrze i Pawle, po n. K., po ś. Annie, po n. K., po ś. Michale, po n. K., po Niepokalanem Początku N. P. Maryi, po n. K.

**Powiat Chołmski.** *Chołm*, jarm. 6, we wtorki: po Zwiastowaniu N. P. M., po s. K., po ś. Mikołaju, po s. K., przed ś. Janem, po n. K. po Narodzeniu N. P. M., po s. K., po Opiece Matki Boskiej, po s. K., po ś. Andrzeju Apostole po n. K.

**Powiat Hrubieszowski.** *Hrubieszów*, jarm. 6, we wtorek po Nawr. ś. Pawła, po ś. Józefie, po ś. Stanisławie, po ścięciu ś. Jana, po ś. Mateuszu, przed ś. Szymonem i Judą.

**Powiat Tomaszowski.** *Tyszowce*, jarm. 5, we środy: po 3 Królach, po ś. Stanisławie, po ś. Dominiku, po Podwyższeniu ś. Krzyża, po ś. Leonardzie. — *Tomaszów*, jarm. 6 we środy: po 3 Królach, po ś. Bartłomieju, po ś. Tekli, po ś. Łukaszu, po ś. Marcynie.

## Gubernia Siedlecka.

**Powiat Siedlecki.** *Siedlce*, jarm. 6, we wtorki: po 3 Królach, po Oczyszczeniu N. P. Maryi, po Niedzieli środopostnej, po ś. Annie, po ś. Mateuszu, po ś. Marcynie.

**Powiat Węgrowski.** *Węgrów*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Agnieszce, po Niedzieli środopostnej, przed ś. Filipem i Jakobem, po ś. Piotrze i Pawle, przed ś. Idzimą, po ś. Katarzynie.

**Powiat Sokołowski.** *Sokołów*, jarmarków 6, we czwartki po 3 Królach, w Wielki Czwartek, po Bożem Ciele, po ś. Michale, po ś. Edwardzie.

**Powiat Konstantynowski.** *Janów Ordynacki*, jarm. 6, we wtorki: po Oczyszcz. N. P. M., po ś. Stanisławie, przed ś. Janem, po Podwyż. ś. Krzyża, po Wszystkich SS., po Niepokal. Początku N. P. M. — *Konstantynów*, jarm. 4, w poniedziałki: po 3 K., po Nowym Roku, w 1 szych poniedziałek w Marcu, w Październiku, w Listopadzie.

**Powiat Bielski.** *Biela*, jarm. 2, we wtorki, po Zielonych Świątkach, p. s. K., po ś. Annie, po n. K. — *Terespol*, jarm. 2, we wtorek po Zielon. Świąt, w piątek po św. Piotrze i Pawle.

**Powiat Włodawski.** *Parczew*, jarm. 4, we wtorki: po ś. Wojciechu, przed ś. Janem Chrzc., po ś. Cezarji, po ś. Marcynie. — *Włodawa*, jarm. 4, we wtorki: p. star. K., po Zielon. Świąt., po ś. Janie Chrzc., po Wniebowst. N. P. M., na Opiekę Matki Boskiej, siedm dni trwający.

**Powiat Radzyński.** *Międzyrzec*, jarm. 6: we czwartek po ś. Walentym, we środę po ś. Wiktorze, we czw. po ś. Jakobie Apos., przed ś. Mikołajem, p. s. K. — *Radzin*, jarm. 6, w poniedziałki: po 3 Król., p. s. K., po Niedz. Srodopost., p. s. K., po Niedz. Kw. p. n. K., po ś. Trójcy, p. s. K. przed ś. Rozalją, po Wszystkich SS.

**Powiat Łukowski.** *Łuków*, jarm. 5, po Niedzieli 1-iej wielkiego postu, po Niedz. Kwiet., we wtorek 4-ty po Wielkiej Noce, w poniedział. 2-gi po Zielonych Świąt., w ponied. 1-szy po Narodzeniu N. P. M.

**Powiat Garwoliński.** *Garwolin*, jarm. 6, we środy: po ś. Macieju, po przewod. Niedzieli, po ś. Małgorzacie, po ś. Bartłomieju, po ś. Katarzynie, przed ś. Tomaszem Ap. — *Maciejowice*, jarm. 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M., po ś. Stanisławie, przed ś. Grzegorz., po Wnieb. N. P. M., po ś. Michale, po ś. Katarzynie. — *Zielichów*, jarm. 6, we czwar. po ś. Macieju, we środy: po ś. Stanisławie, po ś. Marji Magdalenie, po Wniebowst. N. M. Panny, po ś. Marcynie.

## Gubernia Płocka.

**Powiat Płocki. Drobín, jarm. 6:** we środy po Zwiastowaniu N. M. P., we wtorek po ś. Stanisławie, we środy po ś. Antonim Pad., po ś. Maryi Magdalenie; we wtorki: przed ś. Szymonem Judą, po ś. Katarzynie.—*Płock, jarm. 2,* we wtorki przed ś. Janem Chrzc., po ś. Michale. — *Wyszogród, jarm. 6,* we wtorki: po ś. Józefie, po Wniebowst. Pansk., po Bożem Ciele, po ś. Jakobie, po św. Michale, po ś. Łucji.

**Powiat Lipnowski. Lipno, jarm. 6,** w pon., po 3 Król., po Niedz. Kwiet., po Wniebowst. Pań., po N. M. P. Skaplerznej, po ś. Michale, po ś. Szymonie Judzie. — *Skempe, jarm. 6,* we czwar. po ś. Macieju, we środy po ś. Stanisławie, we czw. po ś. Małgorzacie, po Narodz. N. P. M., po św. Franciszku, po ś. Marcynie.

**Powiat Rypiński. Rypin, jarm. 6,** we wtorki: po ś. Macieju, po ś. Wojciechu, po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Ignac. L., po ś. Michale, po Wszyst. SS.

**Powiat Sierpecki. Raciąż, jarm. 6,** we wtorki: po ś. Agnieszce, po Niedz. Kwiet., po Zielon. Świąt., po Wniebowst. N. M. P., po ś. Michale, po ś. Andrzeju. — *Sierpiec, jarm. 6,* we środy: po Oczyszczeniu N. M. P., po ś. Grzegorzu, po św. Marku, po ś. Wicie, po Wszyst. SS., po ś. Łucji.

**Powiat Mławski. Mława, jarm. 6,** we wtorki: po ś. Macieju, przed ś. Filipem i Jakobem, po ś. Trójcy, po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Michale, przed ś. Mikoł. — *Szeleńsk, jarm. 6,* we czw. po 3 Król., po Niedz. Kwiet., we środy: przed ś. Janem Chrzc., po ś. Jakobie, po ś. Idzimu, po ś. Jadwidze.

**Powiat Przaszński. Chorzele, jarm. 6,** w poniedziałek: przed Zapustami, po Niedz. Kwietn., po Bożem Ciele, po Narodz. N. M. P., po Wszystkich SS., po Niepokal. Pocz. N. M. P. — *Praszysz, jarm. 6,* we środy: po Oczyszczeniu N. M. P., po Niedz. Kwiet., po Wniebowst. Pań., po ś. Jakobie, po Narodzeniu N. M. P., po ś. Katarzynie.

**Powiat Ciechanowski. Ciechanów, jarm. 6,** we środy: po ś. Weronice, po Niedzieli środopos., po ś. Stanisławie, po ś. Marji Magdal., po Narodzeniu N. M. P., po ś. Marcynie.

**Powiat Płoński. Czerwieńsk, jarm. 6,** we wtorki: po 3 Król., po św. Wojciechu, po ś. Małgorzacie, po Narodz. N. M. P., przed ś. Szymonem Judą, po ś. Marcynie. — *Płońsk, jarm. 6,* we wtorki: po Niedz. Kwiet., po Zielonych Świątkach, po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Bartłomieju, po Wszystkich SS., po Niepok. N. M. P. — *Zakroczyń, jarm. 6,* we wtorki: po św. Pawle Pust., po ś. Katarzynie Sencań., po ś. Marku i Marcellim, po ś. Kunegundzie, po Narodz. N. M. P., po ś. Marcynie.

## Gubernia Łomżyńska.

**Powiat Łomżyński. Łomża, jarm. 6,** w poniedziałek po Oczyszczeniu N. P. Marji, w poniedziałek 2-gi Wielkiego Postu, we wtorek po Niedz. Kwiet., w poniedziałek po N. M. P. Skaplerznej, po ś. Michale, po ś. Stanisławie Kostce. — *Nowogród, jarm. 6,* w poniedziałek po 3 Król., po ś. Macieju, we wtorki: przed św. Stanisławem, przed św. Janem Chrzcicielem, po Narodzeniu N. M. Panny, przed ś. Szymonem Judą. — *Zambrów, jarm. 6,* we wtorki: po ś. Walentym, po Niedzieli Środopostnej, po Zielonych Świąt., po ś. Idzimu, po ś. Łukaszu, po ś. Łucji.

**Powiat Mazowiecki. Ciechanowiec, jarm. 6,** w poniedziałek: po Oczyszczeniu N. P. M., na ś. Wojciechu, po Bożem Ciele, przed ś. Wawrzynem, po ś. Mateuszu, po ś. Andrzeju. — *Tykoćin, jarm. 8,* we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M., po ś. Trójcy, po św. Wincentym i Paulo, po św. Franciszku Serafickim, po ś. Marcynie, przed ś. Tomasz. Ap.

**Powiat Ostrowski. Czyżew, jarm. 6,** we czwartki: po św. Macieju, po ś. Stanisławie, po ś. Michale, przed św. Szymonem Judą, po Niepokal. Pocz. N. P. M. — *Ostrów, jarm. 6,* w poniedziałek: po Wniebowst. Panskim, po ś. Małgorzacie, przed ś. Wawrzynem, po ś. Jadwidze, po ś. Feliksie Wależuszu.

**Powiat Pułtuski. Nasielsk, jarmarków 6,** we

wtorki: po Niedzieli Środopostnej, po ś. Wojciechu, po ś. Jakobie, po ś. Michale, po Wszystkich Świątkach: po Niepokalanem Poczęciu N. P. Marji. — *Pułtusk, jarmarków 6,* we wtorki: po 3 Królach, po ś. Józefie, po Zielonych Świątkach, po Narodzeniu N. P. Marji, po ś. Jadwidze, po ś. Elżbiecie.

**Powiat Makowski. Maków, jarmarków 6,** we środy: po ś. Macieju, w wigilię Bożego Ciała, po ś. Bartłomieju, po ś. Michale, po ś. Leonardzie, przed ś. Tomaszem Apostołem. — *Reżan, jarmarków 6,* we wtorki: po ś. Agnieszce, przed Zwiastowaniem N. P. Marji, po ś. Stanisławie, po ś. Janie Chrzcicielu, po Wniebowzięciu N. P. Marji, po Wszystkich Świątkach.

**Powiat Ostrołęcki. Myszyniec, jarmarków 6,** we środy: po 3 Królach, po Zwiastowaniu N. P. Marji, po ś. Trójcy, po Wniebowzięciu N. P. Marji, po ś. Michale, po ś. Marcynie. — *Ostrołęka, jarmarków 6,* we środy: po ś. Walentym, po ś. Józefie, po Nawiedzeniu N. P. Marji, po Podwyższeniu ś. Krzyża, po Wszystkich Świątkach, po Niepokalanem Poczęciu N. P. Marji.

**Powiat Kolneński. Kolno, jarmarków 6,** we czwartki: przed ś. Franciszkiem, po ś. Grzegorzcu, we środy, przed ś. Florjanem, we czwartki: przed ś. Kiljanem, po ś. Tekli, po ś. Katarzynie. — *Stawiski, jarmarków 6,* we wtorek 2-gi po 3 Królach, w wielki wtorek, przed ś. Antonim, po ś. Franciszku Serafickim, przed ś. Barbarą.

**Powiat Szczuczński. Grajewo, jarmarków 6,** w poniedziałek po ś. Agnieszce, we wtorek po ś. Józefie, w poniedziałek po Wniebowzięciu N. P. Marji, po Wszystkich Świątkach. — *Rajgród, jarmarków 6,* we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. Marji, po ś. Kazimierzu, po Przewodniej Niedzieli, po ś. Stanisławie, po Narodzeniu N. P. Marji, po św. Franciszku Serafickim. — *Szczuczyn, jarmarków 6,* we wtorki: po 3 Królach, po ś. Macieju, po ś. Wojciechu, przed ś. Janem Chrzcicielem, po ś. Michale po ś. Marcynie.

## Gubernia Suwałska.

**Powiat Suwałski. Suwałki, jarmarków 6,** we środy: po ś. Romualdzie, po ś. Benedykcie, po ś. Stanisławie, po ś. Rochu, po ś. Justynie, po ś. Andrzeju.

**Powiat Augustowski. Augustów, jarmarków 6,** we wtorki: po 3 Królach, po Niedzieli Kwietn., po ś. Antonim, po ś. Wincentym, po ś. Bartłomieju, po ś. Marcynie.

**Powiat Sejneński. Zordziele, jarmarków 6,** we wtorki: po 3 Królach, po Niedzieli Środopostnej, i po Bożem Ciele, po ś. Annie, po ś. Katarzynie. — *Sejny, jarmarków 6,* we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. Marji, po ś. Kazimierzu, po ś. Stanisławie, po Nawiedzeniu N. Marji Panny, po Niedzieli Różańcowej, przed ś. Mikołajem. — *Sereje, jarmarków 6,* we wtorki: po ś. Jerzym, po ś. Antonim, przed ś. Wawrzynem, przed ś. Szymonem Judą, po ś. Łucji.

**Powiat Kalwaryjski. Kalwarja, jarmarków 4,** we wtorki: po Wniebowstąpieniu Panskim, przed ś. Janem Chrzcicielem, po ś. Bartłomieju, po ś. Marcynie.

**Powiat Wołkowyszski. Wierzbolone, jarmarków 6,** we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. Marji po Niedzieli Kwietn., po Bożem Ciele, po Wniebowzięciu N. P. Marji, po Niedzieli Różańcowej po Wszystkich Świątkach. — *Wołkowyszki, jarmarków 5,* we wtorki: po ś. Józefie, przed Wniebowstąpieniem Panskim, po Nawiedzeniu N. P. Marji, po Niedz. Różańcowej, po ś. Marcynie.

**Powiat Władysławowski. Władysławów, jarmarków 6,** we wtorki: po 3 Królach, po Oczyszczeniu N. P. Marji, po ś. Stanisławie, w poniedziałek po ś. Piotrze i Pawle, po Podwyższeniu ś. Krzyża, przed ś. Szymonem Judą.

**Powiat Mariampolski. Mariampol, jarmarków 6,** we środy: po 3 Królach, po ś. Wojciechu, po ś. Piotrze i Pawle, po Wniebowzięciu N. P. Marji, po ś. Michale, po Wszystkich SS. — *Preps, jarmarków 6:* w poniedziałek po 3 Królach, po ś. Macieju, we wtorki: po ś. Antonim, po ś. Annie, po Narodzeniu Najśw. P. Marji, po ś. Marcynie.



# Taksa listów krajowych i zagranicznych.

Korrespondencja przesyłkowa dzieli się na prostą i assekurowaną.

Do korespondencji prostej zaliczają się:

1. Listy zamknięte (zapieczętowane) za przesyłkę których tak wewnątrz Cesarstwa jako i zagranicą, opłaca się od łuta lub 15 gramów kop. 8. — List ważący więcej nad łutów 35 do przesłania jako list nie przyjmuje się.

2. Listy otwarte piszą się na blankietach pocztowych i za przesyłkę ich tak w kraju jak za granicą opłaca się za każdy taki list kop. 3.

3. Za przesyłki opaskowe opłaca się 2 kop., za większą wagę do 8 łutów 4 kop. i t. d., waga jednej przesyłki nie powinna przewyższać łutów 64.

4. Posyłki bez wartości.

Podajemy tu ważniejsze przepisy pocztowe dotyczące przesyłki pocztą korespondencji i posyłek.

Korespondencja przesyłana pocztą wewnątrz Cesarstwa dzieli się na prostą i assekurowaną.

Do korespondencji prostej zaliczają się:

1. Listy zamknięte, proste i rekomendowane. — 2. Listy otwarte. — 3. Przesyłki opaskowe. — 4. Posyłki bez wartości.

Do korespondencji assekurowanej zaliczają się:

1. Posyłki wartościowe. — 2. Pakiety pieniężne. — 3. Pakiety wartościowe.

I. Listy zamknięte. § 1. Za list zamknięty uważa się jeden lub kilka arkuszy papieru zakopertowanych, zapieczętowanych lub włożonych w osobną papierową obwolutę, klapy której są zaklejone lub zapieczętowane. Waga zamkniętego listu zamiejskiego i miejskiego, prywatnego lub urzędowego, ogranicza się do 35 łutów włącznie i sam list pod względem swej formy powinien być dogodny do przesłania pocztą.

II. Listy proste. — § 2. Bywają zamiejskie do przesłania do wszystkich miejsc Cesarstwa i miejskie do przesłania wewnątrz miasta, gdzie są urządzone poczty miejskie.

§ 3. a) Za przesłanie listu zamiejskiego pobiera się po 8 kop. od każdego łuta wagi listu; b) Za przesłanie listu miejskiego pobiera się w Warszawie po 3 kop. za każdy list.

§ 4. Od listu zamiejskiego może być według życzenia oddawcy takowego nie całkiem opłata ustanowiona wniesioną, lecz koniecznie musi być opłacone 8 kop. od listu przesyłanego pomiędzy wszystkimi miejscami Cesarstwa Rosyjskiego, z wyłączeniem adresowanych do władz rządowych, które to listy powinny być opłacone całkowicie.

Za list niecałkowicie opłacony opłata waga pobiera się od adresanta w stopie podwójnej, to jest za każdy łut wagi listu po 16 kop., odejmując od ogólnej summy wartość marek naklejonych na liście.

*Uwaga.* — Niecałkowicie opłacony łut uważa się za całkiem nieopłacony.

§ 6. Każdy adresant może odmówić przyjęcia nie całkowicie opłaconego listu, nie otwierając samego listu.

§ 8. Opłata listów prostych zamiejskich i miejskich odbywa się za pomocą marek pocztowych, naklejonych na stronie adresu listu, albo za pomocą włożenia listu do stemplowej koperty pocztowej, według wartości odpowiednio do wagi samej przesyłki.

III. Listy rekomendowane. — § 9. List rekomendowany powinien być koniecznie włożony w obwolutę papierową, klapy której mogą być przyklejone lub zapieczętowane jedną lub kilkoma lakowemi pieczęciami lub klejowemi pieczętkami. Na obwolutie na stronie adresu powinien być zrobiony napis: „rekomendowany“ na listach zagranicznych, a na krajowych powinien być napis po rusku: „заказное.“

§ 11. Za list rekomendowany pobiera się opłata po 8 kop. od łuta wagi listu, 10 kop. za rekomendację, 5 kop. za kwit.

II. Listy otwarte. — Ten nowy rodzaj korespondencji ustanawia się dla prowadzenia jej otwarcie. Forma otwartego listu składa się z papieru z blankietem w  $\frac{1}{16}$  części arkusza. Z jednej strony blankietu pisze się szczegółowy adres przeznaczenia, a druga strona blankietu przeznaczona jest do pisania. Pisać wolno atramentem lub ołówkiem. Blankiety do listów otwartych przysposabia władza pocztowa, i przesyłanie listów otwartych na innych blankietach nie dopuszcza się.

§ 17. Za przesłanie otwartego listu zamiejskiego pobiera się 3 kop., a za przesłanie otwartego miejskiego (gdzie urządzone są poczty miejskie) 3 kop. za list.

III. Przesyłki opakowe. — § 18. Do przesłania pod opaską przyjmuje się: a) drukowane, litografowane, metaloryty, fotografia, lub innym sposobem mechanicznym reprodukowane przedmioty, dogodne do przesłania pocztą listową, z wyłączeniem takich które zostały odbite zwykłą prasą do kopiowania; b) wzory i próby towarów nie mające żadnej ceny w sprzedaży; i c) urzędowe papiery, kontrakty pisane na stemplu lub bez, nuty i t. p.

§ 19. Za podobnego rodzaju przesyłkę wagi do 4 łutów pobiera się 2 kop., wagi wyżej nad 4 łuty do 8 łutów 4 kop. i t. d., proporcjonalnie powiększając opłatę o 2 kopiejki za każdą przewyższającą wagę do 4 łutów.

§ 20. a) Waga każdej przesyłki nie powinna przewyższać 64 łutów; b) przesyłka powinna być zaopatrzona w opaskę tak, żeby można było dogodnie obejrzeć wszystko znajdujące się pod opaską; c) na przesyłce nie dopuszcza się nie rękopiśmiennego, oprócz podpisu oddawcy, oznaczenia miejsca i czasu oddania, jak również przy przesyłce wyłącznie wzorów i prób towarów, fabrycznego lub handlowego znaku, firmy oddawcy, numerów i cen dotyczących tych towarów; d) adres adresanta powinien być oznaczony na samej opasce; e) każda przesyłka opakowa powinna być koniecznie opłacona całkowicie za pomocą naklejonych na opasce marek pocztowych odpowiednio do wagi przesyłki, inaczej nie odsyła się do miejsca przeznaczenia.

IV. Posyłki bez wartości i posyłki wartościowe. Ogólne przepisy dla posylek. — § 21. Posyłki przyjmują się na pocztę zapakowane w skrzynkach, w skórę, ceratę i płótno. Posyłki wagi do 5-ciu funtów, przesyłane pomiędzy stacyami pocztowymi, leżącymi przy liniach kolei żelaznych, przyjmują się na pocztę zapakowane w mocny papier i pod opaską z ceraty lub mocnego płótna.

§ 24. Waga każdej posyłki wraz z opakowaniem, ograniczona jest do 3 pudów łącznie. Posyłka z powodu swej objętości niedogodna do przesłania nie przyjmuje się na pocztę.

Za przesłanie posyłki pobiera się opłata wagowa od funta według odległości: do 300 wiorst, 3 kop. od funta; do 400 wiorst, 4 kop. od funta; do 500 wiorst, 5 kop. od funta i t. d. do 2500 proporcjonalnie powiększając opłatę od 1 kop. za każdą dalszą odległość do 100 wiorst, od 2500 do 2750 po 26, od 2750 do 3000 po 27. Najniższa stopa opłaty wagowej za każdą posyłkę oznacza się 10 kop. na wszelką odległość. Z odbioru na poczcie posyłki, udziela się pokwitowanie za opłatą 5 kopiejek.

Uwaga. — Dla posylek z książkami najniższa stopa opłaty wagowej nieoznacza się. Ale dla tego posyłka z książkami na pocztę powinna być oddana otwarta, to jest ostatecznie nie zapakowana, żeby można było przekonać się o włożeniu do paki samych książek. Na posyłce powinien być zrobiony napis „z książkami.“ Nie przagnący korzystać pod temi warunkami, z ulgi przepisanej dla posylek z książkami, oddawca jej opłaca całą opłatę wagową we wskazanej w art. 27-ym normie.

Szczegółowe przepisy. § 30. Za zgubienie posyłki bez wartości, od której nie pobiera się opłaty assekuracyjnej, wydział pocztowy nie odpowiada przed jej oddawcą.

§ 31. Przy przysłaniu posyłki wartościowej, oprócz wagowej opłaty i opłaty za pokwitowanie, pobiera się opłata assekuracyjna według taksy wskazanej. Dla tego w razie zagubienia posyłki wartościowej wydział pocztowy wypłaca oddawcy, po złożeniu kwitu z odbioru jej na poczcie, wynagrodzenie w summie, równej wartości posyłki.

§ 32. Na posyłce wartościowej powinien być zrobiony napis: „wartościowe,“ a sama wartość posyłki powinna być wypisana literami w rublach. Posyłki wartości przewyższającej 5000 rubli każda, nie przyjmują się na pocztę.

V. Pakiety pieniężne. — § 33. Pakiety pieniężne przeznaczone są do przesyłania w nich z przeliczeniem pieniędzy mających obieg w Cesarstwie w biletach kredytowych i w monecie brzęczącej (w niewielkiej ilości), papierów procentowych państwa, biletów Skarbu Państwa, akcyi, obligacyi, udziałów prywatnych Towarzystw i Instytucyi, dozwolonych przez Rząd, kuponów i talonów od nich, czystego papieru stemplowego i wkslowego. Przesyłane w pakietach pieniądze i wyżej wymienione papiery wartościowe, podlegają obowiązkowej opłacie assekuracyjnej.

*Uwaga I.* Za monetę brzęczącą w niewielkiej ilości uważa się: miedziana do  $9\frac{3}{4}$  kopiejek, srebrna do 1 rubla, i złota do 21 rubli.

*Uwaga II.* Do pakietu pieniężnego nie zabrania się wkładać wraz z wartościami listy (ale nie zamknięte) i różnego rodzaju inne papiery, nie ulegające opłacie assekuracyjnego i wpisaniu do specyfikacji.

§ 34. Pakiet pieniężny oddaje się na pocztę otwarty, dla przeliczenia włożonych weń wartości.

§ 40. Od pakietów pieniężnych pobierają się opłaty pocztowe: a) wagowe po kopiejek 10 od funta; b) assekuracyjne od przesłanej wartości według taksy i c) za pokwitowanie 5 kopiejek.

§ 41. Wartość przesyłanych pocztą w pieniężnych pakietach pieniędzy w biletach kredytowych, w monecie brzęczącej, jak również papierów, oznacza się: a) pieniędzy po cenie nominalnej, na biletach i monecie (półimperjał rs. 5 kop. 15), b) papierów według życzenia oddawcy, ale nie niżej ich ceny nominalnej, oznaczonej na samym papierze i nie wyżej podwójnej tej ceny, przyczem do rachunku oznaczonej wartości powinny wchodzić i kupony przy papierze.

§ 45. W razie zgubienia na poczcie pakietu pieniężnego lub części włożonych do niego wartości, władza pocztowa wynagradza oddawcę pakietu po okazaniu przezeń pokwitowania z odbioru na poczcie zgubioną sumę.

VI. Pakiety wartościowe. — § 46. Pakiety wartościowe ustanawiają się dla dania korespondentom możności przysyłania takowych, mających dla nich wartość papierów i przedmiotów, z wyłączeniem pieniędzy. Pakiet wartościowy oddaje się na pocztę, jako zamknięty lub otwarty, dla przejrzania włożonych weń wartości.

§ 52. Dozwala się wkładać wartości w każdy pakiet oddawany, jako otwarty, nie wyżej nad 15,000 rubli, a w oddawany jako zamknięty, nie wyżej jak na 500 rubli.

§ 53. Waga każdego pakietu wartościowego jest ograniczona — jeżeli oddawany jest jako zakryty—do 10 funtów, a jeżeli oddaje się jako otwarty—do 25 funtów.

§ 54. Za przesłanie pakietu wartościowego pobierają się opłaty pocztowe: a) wagowe 10 kop. od funta; b) assekuracyjne według taksy i c) za pokwitowanie 5 kop.

§ 55. W razie zagubienia na poczcie pakietu wartościowego, lub części włożonych weń wartości, władza pocztowa wypłaca oddawcy pakietu, po okazaniu przezeń pokwitowania z odbioru na poczcie pakietu, wynagrodzenie w summie równej zagubionej wartości.

VII. Taksa opłaty assekuracyjnej. — § 56. Opłata assekuracyjna za przysyłanie wartości w pieniężnych i wartościowych pakietach i posyłkach, pobiera się od deklarowanej przez oddawcę wartości lub summy następującej w ilości; a) od wartości lub summy od 1 rs. do 100 po 1 kop. od rubla; b) od wartości lub summy wyższej nad rs. 100 do 400, po  $\frac{1}{2}$  kop. od rubla z dopłatą 50 kop. za całą przesyłkę; c) od wartości lub summy wyższej nad rs. 400 do 1000 po  $\frac{1}{4}$  kop. od rubla z dopłatą rs. 1 k. 50 za całą przesyłkę; d) od wartości lub summy wyższej nad 1000 rs. po  $\frac{1}{8}$  kop. od rubla, z dopłatą jeszcze rs. 3 kop. 50 za całą przesyłkę.

*Uwaga.* Na zasadzie ogólnych przepisów opłata ustanowiona za korespondencje przesyłane wewnątrz Cesarstwa.

Opłata za korespondencje przesyłane do następujących krajów, pobiera się także sama jak i za korespondencje przesyłane wewnątrz Cesarstwa:

Do Krakowa, Lwowa, całej Galicyi i Szlązka Austryjackiego, do wszystkich innych prowincyi Austryjackich, do Wiednia, Pragi i Pesztu, do Belgii, do wszystkich krajów Cesarstwa Niemieckiego, do Szwajcaryi, do Holandyi, do Danii, do Hiszpanii, do Anglii, Szkocyi i Irlandyi, do Włoch, do Francyi i Algeryi, do Mołdawii i Wołoszczyzny, do Portugalii, do Turcyi i Konstantynopola, do Jerozolimy, do Szwecyi, do Norwegii, do Grecyi, do Egiptu, do Stanów Zjednoczonych Ameryki północnej.

# Taryfa opłat dróg żelaznych.

U w a g a. — Nie podaje się rozkładu jazdy, gdyż takowy ulega zmianom.

**Taryfa dr. żel. St.-Peters.-Warsz. Taryfa dr. żel. War.-Wiedeń. i War.-Bydg.**

Z Warszawy do St.-Petersburga					Odległość w wiorstach od Warsz.	W kierunku od Warsz. wiorst	S T A C Y E		Pociąg pośpie-szny		Pociąg osob.			
S T A C Y E							kl. 1   kl. 2   kl. 3		kl. 1   k. 2		kl. 1   kl. 2   k. 3			
Ruble i kop.							K o p i e j k i							
Z Warszawy:							Z Warszawy:							
do Tłuszczy.....	1 20	— 90	— 46	32	40	15	do Pruszkowa ...	69	51	60	45	24		
„ Łochowa ....	1 91	1 44	— 74	51	27	20	„ Grodziska ...	121	91	105	79	41		
„ Małkini.....	2 93	2 20	1 13	78	47	27	„ Rudy Guz....	176	133	154	115	61		
„ Czyżewa ....	3 79	2 84	1 45	101	52	28	„ Radziwiłowa..	229	171	199	149	78		
„ Szepetówki...	4 35	3 26	1 67	116	62	29	„ Skierniewic...	271	204	236	178	93		
„ Łap.....	5 29	3 96	2 2	141	90	30	„ Rogowa.....	393	295	341	256	135		
„ Białystoka...	6 8	4 56	2 33	162	99	31	„ Koluszek ....	428	320	371	279	147		
„ Czarnej-Wsi..	6 86	5 15	2 63	183	107	32	„ Rokicin.....	466	350	405	304	160		
„ Sokółki.....	7 54	5 65	2 89	201	122	33	„ Bab.....	530	399	461	346	183		
„ Kuźnicy.....	8 10	6 8	3 11	216	135	34	„ Petrokowa ...	586	440	510	383	201		
„ Grodna.....	9 4	6 78	3 46	241	156	35	„ Gorzkowic....	678	509	589	441	233		
„ Poreczja ....	10 13	7 60	3 89	270	177	36	„ Radomska ...	768	576	668	501	265		
„ Marcinkanic..	11 6	8 30	4 24	295	195	37	„ Kłomnic.....	845	635	735	551	291		
„ Oran.....	11 81	8 86	4 53	315	215	38	„ Częstochowy..	931	699	810	608	321		
„ Olkienik.....	12 49	9 36	4 78	333	245	39	„ Myszkowa....	1056	794	919	689	363		
„ Rudziszek....	13 20	9 90	5 6	352	257	40	„ Zawiercia...	1113	835	968	726	383		
„ Landwerowa..	13 91	10 44	5 34	371	263	41	„ Łaz.....	1139	855	990	743	392		
„ Wilna.....	14 55	10 91	5 58	388	275	42	„ Ząbkowic....	1186	890	1031	774	408		
„ Bezdany.....	15 45	11 59	5 92	412	287	43	„ Granicy.....	1243	933	1080	810	428		
„ Podborodzia..	16 35	12 26	6 27	436	281	44	„ Dąbrowy....	1216	913	1058	794	419		
„ Świąciany...	17 29	12 96	6 62	461	290	45	„ Sosnowic....	1255	943	1091	819	431		
„ Ignalina.....	18 8	13 56	6 93	482	82	46	„ Łowicza.....	358	269	311	234	23		
„ Dukszty.....	18 94	14 20	7 26	505	107	47	„ Pniewa.....	466	350	405	304	160		
„ Nowo-Aleks..	19 73	14 80	7 57	526	125	48	„ Kutna.....	543	408	472	355	186		
„ Kałkuny.....	20 36	15 28	7 81	543	137	49	„ Ostrów.....	599	450	521	392	206		
„ Dynaburga..	20 59	15 44	7 89	549	161	50	„ Kowla.....	699	525	607	457	240		
„ Wyszek.....	21 45	16 9	8 22	572	176	51	„ Włocławka...	763	573	664	499	262		
„ Ruszona.....	21 98	16 49	8 43	586	197	52	„ Nieszawy...	854	642	742	558	293		
„ Antopola....	22 88	17 16	8 77	610	211	53	„ Aleksandrowa	914	687	795	597	314		
„ Reżyce.....	23 59	17 69	9 4	629	217	54	„ Ciechocinka..	941	707	817	614	323		
„ Pskowa.....	29 59	22 19	11 34	789	217	55	„ Łodzi.....	526	394	469	353	186		
„ Petersburga..	39 19	29 39	15 2	1045										
							<b>Ze stacyi na przystanki:</b>							
							Z Grodziska do Brwinowa.....	49	37	20				
							ze Skierniewic do Pływi.....	49	37	20				
							z Rogowa do Pływi.....	57	73	25				
							z Petrokowa do Rozpry.....	74	59	32				
							z Radomska do Kamińska.....	74	59	32				
							z Widzowa do najbliższej stacyi	68	52	28				
							z Widzowa do Częstochowy....	153	119	57				
							z Rudnik do najbliższej stacyi..	75	57	36				
							z Granicy do Strzemieszyc.....	53	40	21				
<p style="text-align: center;">U w a g a. — Oprócz powyższych opłat, od każdej osoby jadącej do Warszawy, pobiera się jeszcze opłata rogatkowego po k. 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>. — Dzieci na ręku wolne są od opłaty. — Dzieci do lat 10 jadące w kl. I płacą bilet kl. II i t. d. — Za biletem klasy wyższej można odbywać podróż z dzieckiem do lat 10 w powozie kl. niższej. — Na dwoje dzieci służy 1 bilet właściwej klasy.</p>														

## Taryfa drogi żelaznej Warszawsko-Terespolsko-Brzeskiej.

S T A C Y E	Taryfa			Wiosny		S T A C Y E	Taryfa			Wiosny
	k. 1   k. 2   k. 3						k. 1   k. 2   k. 3			
	kopiejki						kopiejki			
Z Pragi:					Z Pragi:					
do Miłosny .....	64	49	25	17	do Łukowa .....	413	310	159	110	
„ Dębe-Wielkie.....	131	99	51	25	„ Międzyrzycza.....	510	393	196	136	
„ Nowo-Mińska.....	131	99	51	35	„ Biały.....	596	448	229	159	
„ Mroźów.....	195	146	75	52	„ Chotyłowa.....	653	490	251	174	
„ Kotunia .....	263	198	101	70	„ Terespola.....	724	544	278	193	
„ Siedlec .....	315	236	121	84	„ Brześcia Litewskiego..	750	563	288	200	

## DROGA ŻELAZNA NADWIŚLAŃSKA.

### ROZKŁAD JAZDY POCIĄGÓW OSOBOWYCH

Od 3 (15) Maja 1879 r.

Odległość od Miawy	S T A C Y E	Z MŁAWY DO KOWŁA						Z MŁAWY DO PRAGI		
		Pocztowy N. 1			Towar.-pas. N. 3			Tow.-pas. N. 107		
		Przycho- dzi	Zatrzy- muje się	Odecho- dzi	Przycho- dzi	Zatrzy- muje się	Odecho- dzi	Przycho- dzi	Zatrzy- muje się	Odecho- dzi
		g. m.	g. m.	g. m.	g. m.	g. m.	g. m.	g. m.	g. m.	g. m.
—	Prusk. gr. Hłowo.	—	—	10 23	—	—	3 26	—	—	—
4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	MŁAWA.....	10 31	—	5 51	3 34	29	4 3	—	—	5 56
20	Konopki .....	6 21	3	6 24	4 33	3	4 36	6 43	10	6 53
34 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	Ciechanów.....	6 52	5	6 57	5 4	5	5 9	7 38	50	8 28
52	Gąsocin .....	7 29	5	7 34	5 41	2	5 43	9 20	18	9 38
60	Świercz.....	—	—	—	5 57	1	5 58	—	—	—
70 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Nasielsk. ....	8 8	5	8 13	6 18	3	6 21	10 34	14	10 48
85 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	Nowo-Georgiewsk	8 41	5	8 46	6 49	5	6 54	11 33	20	11 53
89 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Nowy-Dwór.	8 56	5	9 1	7 4	3	7 7	12 6	17	12 23
103	Jabłonna.....	9 26	5	9 31	7 32	3	7 35	1 4	8	1 12
116 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	PRAGA.....	9 58	6	10 4	8 2	6	8 8	1 53	—	—
—	WARSZAWA....	10 14	3g.29	1 43	8 18	40	8 58	—	—	—
—	PRAGA .....	1 53	6	1 59	9 8	6	9 14	—	—	—
141 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Otwork.....	2 43	5	2 48	9 58	5	10 3	—	—	—
166 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Piława.....	3 37	5	3 42	10 52	5	10 57	—	—	—
191 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	Sobolew.....	4 31	5	4 36	11 46	5	11 51	—	—	—
212 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	Iwangorod..	5 14	21	5 35	12 29	15	12 44	—	—	—
234 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	Nowo-Aleksandr.	6 19	5	6 24	1 24	5	1 29	—	—	—
258	Nałęczów (Miłcc.)	7 13	4	7 17	2 15	4	2 19	—	—	—
279 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	LUBLIN.....	8 2	15	8 17	3 2	15	3 17	—	—	—
293 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Minkowice.....	8 45	4	8 49	3 43	3	3 46	—	—	—
312 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Trawniki ..	9 27	5	9 32	4 21	3	4 24	—	—	—
329 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	Rejowiec.....	10 5	5	10 10	4 55	5	5 00	—	—	—
347 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	Chełm.....	10 46	8	10 54	5 32	10	5 42	—	—	—
365 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	Dorohusk .....	11 30	4	11 34	6 14	8	6 22	—	—	—
384 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Luboml .....	12 11	4	12 15	6 57	5	7 2	—	—	—
405 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	Maciejów.....	12 56	4	1 00	7 40	5	7 45	—	—	—
430 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	KOWEL.....	1 49	—	—	8 31	—	—	—	—	—

Odległość od Kowla	S T A C Y E	Z K O W L A D O M Ł A W Y									
		Pocztowy Nr. 2						Towar.-pas. Nr. 4.			
		Przychodzi		Zatrzymuje się	Odechodzi		Przychodzi		Zatrzymuje się	Odechodzi	
		g.	m.		g.	m.	g.	m.		g.	m.
—	KOWEL.....	—	—	—	4	00	—	—	—	5	33
24 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Maciejów.....	4	46	4	4	50	6	32	4	6	36
45 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	Luboml.....	5	28	5	5	33	7	27	4	7	31
65	Dorohusk.....	6	8	7	6	15	8	18	4	8	22
83	Chełm.....	6	47	11	6	58	9	6	18	9	24
101	Rejowiec.....	7	30	8	7	38	10	8	15	10	23
117 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	Trawniki.....	8	09	5	8	14	11	4	8	11	12
136	Minkowice.....	8	49	5	8	54	11	58	5	12	3
150 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	LUBLIN.....	9	20	15	9	35	12	37	38	1	15
172 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	Należczów (Miłocin).....	10	18	4	10	22	2	12	5	2	17
196	Nowo-Aleksandrya.....	11	8	8	11	16	3	19	5	3	24
218	Iwango rod.....	11	56	20	12	16	4	7	15	4	22
239	Sobolew.....	12	56	5	1	1	5	13	4	5	17
263 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	Pilawa.....	1	49	7	1	56	6	20	8	6	28
288 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	Otwock.....	2	46	5	2	51	7	33	5	7	38
313 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	PRAGA.....	3	39	5	3	44	8	38	7	8	45
—	WARSZAWA.....	3	54	2g. 51	6	45	8	55	57	9	52
—	PRAGA.....	6	55	6	7	1	10	2	6	10	8
327 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	Jabłonna.....	7	28	5	7	33	10	35	3	10	38
340 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	Nowy-Dwór.....	7	58	5	8	3	11	3	3	11	6
345	Nowo-Georgiewsk.....	8	13	5	8	18	11	16	5	11	21
359 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	Nasielsk.....	8	46	8	8	54	11	49	3	11	52
370 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	Swiercz.....	—	—	—	—	—	12	12	1	12	13
378 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	Gasocin.....	9	28	5	9	33	12	27	2	12	29
395 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	Ciechanów.....	10	5	8	10	13	1	1	5	1	6
410 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	Konopki.....	10	41	5	10	46	1	34	3	1	37
425 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	MŁAWA.....	11	16	47	12	3	2	7	33	2	40
430 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	Prusk. gr. Howo.....	12	11	—	—	—	2	48	—	—	—

Odległość od Iwango roku	S T A C Y E	Z IWANGORODU DO ŁUKOWA						Odległość od Łukowa	S T A C Y E	Z ŁUKOWA DO IWANGORODU					
		Pocztowy Nr. 11								Pocztowy Nr. 12					
		Przychodzi		Zatrzymuje się	Odechodzi		Przychodzi			Zatrzymuje się	Odechodzi				
		g.	m.		g.	m.	g.				m.	g.	m.		
—	IWANGOROD ...	—	—	—	12	11	—	ŁUKÓW TERESP.	—	—	—	—	2	38	
18	Leopoldów .....	12	43	5	12	48	4	Łuków Nadw.....	2	45	2	2	47		
37	Krzywd.....	1	21	5	1	26	21	Krzywd.....	3	19	5	3	24		
54	Łuków Nadw.....	1	58	2	2	00	40	Leopoldów .....	3	57	5	4	2		
58	ŁUKÓW TERESP.	2	7	—	—	—	58	IWANGOROD....	4	34	—	—	—		

U w a g i. Passażerowie pragnący udać się ze stacyi Warszawa, drogi żelaznej Warszawsko-Wiedeńskiej w kierunku Kowla pociągami Nr. 1: Wyjeżdżają ze st. Warszawa-Wiedeńska o g. 12 m. 55. Przybywają na st. Praga-Nadwiślańska o g. 1 m. 33.— Na stacyi Praga-Nadwiśl. passażerowie wykupują nowe bilety dla udania się w kierunku Kowla i przesiadają się do pociągu Nr. 1 głównej linii.— Passażerowie przybywający od strony Kowla na pręgę pociągami Nr. 4 i pragnący udać się na st. Warszawa drogi żelaznej Warszawsko-Wiedeńskiej: Wyjeżdżają ze st. Praga-Nadwiślańska o godz. 9 m. 21

Przybywają na st. Warszawa-Wiedeńska o g. 10 m. 0.—Na stac. Praga-Nadw. pasażerowie wykupują nowe bilety do st. Warszawa-Wiedeńska i przesiadają do wązko-kolejowego pociągu.

U w a g i. Czas przyścia i odejścia pociągów oznaczony podług południka Warszawskiego. — Czas od g. 6 w. do 6 r. oznaczony liniami czarnymi. — Sprzedaż biletów kończy się na 5 m. przed odejściem pociągu. Rzeczy powinny być oddane na 10 minut przed odejściem pociągu.—Każdy pasażer jadący w wagonie I, II lub III kl., ma prawo na bezpłatny przewóz bagaży 40 f. ruskich. — Powozy winny być dostawione na stacyę na 2 g. przed odejściem pociągu. — Dzieci do lat 10 wieku płacą  $\frac{1}{4}$  kl. III, a  $\frac{1}{2}$  ceny biletu I i II klasy. — Od dzieci na rękę opłaty nie pobiera się.

## Objasnienia do drogi żelaznej Warsz.-Teresp.-Brzeskiej.

Pociągi kurjerskie mają powozy klasy 1-ej i 2-ej, powozy klasy 3-ej dodają się dla jadących w bezpośredniej komunikacji z drogami Kijowsko-Brzeską i Moskiewsko-Brzeską. Pociągi pocztowe mają powozy klasy 1-ej, 2-ej i 3-ej. Osobowo-towarowe pociągi mają powozy klasy 2-ej i 3-ej. Sprzedaż biletów osobowych i ekspedycja pakunków, rozpoczyna się na stacjach Praga i Brześć na godzinę, a na innych stacjach na pół godziny, przed odejściem pociągu; zamyka się na 5 minut przed tymże czasem. Wykupiony na jazdę bilet daje prawo do bezpłatnego przewozu pakunku, nie przewyższającego wagi 40 funtów. Wagony pod przewóz ekwipaży i koni: powinny być zamówione na stacjach Praga i Brześć na 6 godzin, na stacjach pośrednich na 24 godzin przed wyjściem pociągów pocztowych i osobowo-towarowych; — ekwipaże i konie, winny być dostawione na dwie godzin przed odejściem powyżej wymienionych pociągów. Przewóz ekwipaży i koni pociągami kurjerskimi miejsca mieć nie może. Pociągi pocztowe drogi żelaznej Warszawsko-Terespolskiej komunikują się z pociągami pocztowymi drogi żelaznej Moskiewsko-Brzeskiej i pociągami osobowymi drogi żelaznej Warszawsko-Wiedeńskiej w bezpośredniej komunikacji do Wiednia. Pociągi kurjerskie drogi żelaznej Warszawsko-Terespolskiej komunikują się z pociągami pośpiesznymi drogi żelaznej Moskiewsko-Brzeskiej, z pociągami pocztowymi drogi żelaznej Kijowsko-Brzeskiej, z pociągami osobowo-towarowymi drogi żelaznej Grajewskiej i z pociągami kurjerskimi drogi żelaznej Warszawsko-Wiedeńskiej i Warszawsko Bydgoskiej do Berlina. Pociągi osobowo-towarowe drogi żelaznej Warszawsko-Terespolskiej, komunikują się z pociągami osobowo-towarowymi drogi żelaznej Kijowsko-Brzeskiej i z pociągami pocztowymi drogi żelaznej Grajewskiej.

## Adresy Redakcyj i ceny pism Warszawskich.

Nazwisko Pisma	Nazw. Redaktora	Miejsce Redakcyi.	Cena pisma w Warsza- wie		Cena pisma na prowincyi	
			Kwartalnie		Kwartalnie	
			rubli	kop.	rubli	kop.
Ateneum.....	Beni Herman....	Niecała 7.....	3	—	3	—
Bibl. romansów i powieści..	Kauffman Józef..	Św. Krzyzka 17..	—	75	1	—
„ Umiejętn. Lekarskich..	Dr. Łuczkiwicz..	Zielony Plac 1... 5	—	—	5	—
„ Warszawska.....	.....	Nowy-Świat 68... 2	25	2	50	50
„ Umiejętn. Prawn.....	Godlewski.....	Marszałkow. 54.. 2	50	3	—	—
„ celn. dzieł Europ.....	Kaszewski.....	Nowy-Świat 39.. 1	20	1	20	20
Biesiada literacka.....	Unger Gracjan..	Nowolipki 3..... 1	—	1	25	25
Bluszc.....	Glücksberg Mich.	Nowy-Świat 55.. 1	80	2	50	50
Dniownik Warszawki.....	Berg.....	Miodowa 18..... 2	25	3	—	—
Echo.....	Sarnecki.....	Św.-Krzyzka 14.. 1	50	2	—	—
Echo Muzyczne.....	Kruziński.....	Miodowa 6..... 1	—	1	25	25
Gazeta Lekarska.....	Dr. Łuczkiwicz..	Św.-Krzyzka 9... 1	25	1	30	30
„ Roln. z Kur. Roln..	Święcicki.....	Sienna 2..... 1	20	—	—	—
„ Policyjna.....	Banzeman.....	w Ratuszu.....	—	90	—	—
„ Polska.....	Leo Edward....	Mazowiecka 6... 2	25	3	—	—
„ Warszawska.....	Kenig Józef....	Diuga 32..... 2	25	2	50	50
„ Handlowa.....	Okręt Rudolf... 1	Niecała 12..... 1	50	2	—	—
„ Sądowa.....	Miklaszewski... 1	Grzybowska 23.. 1	50	2	—	—
„ Izraelita.....	Peltyń.....	Orla 4..... 1	50	1	90	90
Gospodynin Wiejska.....	Józef Lipiński.. 1	Królewska 25... 1	50	2	—	—
Kłosa.....	Lewenthal Sam.. 1	Nowy-Świat 39.. 1	50	2	—	—
Kolce.....	Kamiński.....	Niecała 12..... 1	50	2	—	—
Kronika Rodzinna.....	Borkowska Al... 1	Św.-Krzyzka 14.. 1	—	2	—	—
Kuryer Codzienny.....	Józef Hiż.....	Czysta 6..... 1	25	2	—	—
„ Świąteczny.....	Łaszczyński... 1	Łtomackie 6.... 1	75	1	—	—
„ Warszawski.....	Szymanowski... 1	Wierzbowa 5.... 1	50	2	—	—
„ Poranny i Antrakt..	F. Fryze.....	Miodowa 1..... 1	—	1	80	80
Medycyna.....	Rogowicz.....	Nowogrodzka 20. 1	25	1	50	50
Mody Paryzkie.....	Małaszkiwicz... 1	Krak.-Przedm. 19 1	20	1	55	55
Mucha.....	Fryze Feliks... 1	Nowolipki 3.... 1	75	2	25	25
Niwa.....	Godlewski Mécis. 3	Marszałkow. 54.. 3	50	4	50	50
Nowiny.....	Piltz.....	Królewska 2.... 1	75	1	—	—
Pamiętnik Tow. Lek. War..	Dr. Dobrski.... 1	Królewska 6.... 1	75	—	75	75
Przegląd Katolicki.....	Jagodziński.... 2	Senatorska 6.... 2	—	2	25	25
„ Tygodniowy.....	Wiślicki.....	Czysta 2..... 1	50	2	—	—
„ Techniczny.....	Kosut Stefan... 1	Nowo-Zielna 5... 1	75	1	—	—
Przyjaciel Dzieci.....	Gregorowicz Jan. 1	Chmielna 20.... 1	50	2	—	—
Przyroda i Przemysł.....	Jurkiewicz..... 1	Księg. Gebethnera 1	50	2	—	—
Tygodnik Powszechny.....	Jasiński Kaź.... 1	Senatorska 20... 1	80	2	50	50
„ Ilustrowany.....	Jenike Ludwik.. 2	Nowolipki 3.... 2	—	3	—	—
„ Mód.....	Gregorowicz Jan. 1	Chmielna 20.... 1	80	2	50	50
„ Romansów i pow..	Lewenthal S.... 1	Nowy-Świat 39.. 1	75	—	—	—
„ Rolniczy.....	Segietyński.... 1	Chmielna 20.... 1	20	1	50	50
Wiek.....	Zaleski.....	Nowy-Świat 39.. 2	25	3	—	—
Wędrowiec.....	Sulimierski.... 1	Nowolipki 3.... 1	20	1	50	50
Wiadomości Farmaceutyczne	J. Mrozowski... 2	Franciszkań. 14. 2	50	3	—	—
Zorza.....	Grajnert..... 1	Wspólna 8..... 1	60	—	75	75
Zwiastun Ewangeliczny....	Otto Leopold... 1	Królewska 5.... 1	—	37 1/2	50	50
Zdrowie.....	Dr. Dobrski.... 1	Królewska 6.... 1	25	—	—	—



## PRZEDMOWA.

---

Czteroletnie łaskawe i chętne przyjęcie mego Kalendarza przez publiczność—dodaje mi odwagi prowadzenia w dalszym ciągu tej publikacyi corocznie, a widząc potrzeby gospodyń i wchodząc w braki, jakich dotychczas niedostawało tej książce, postanowiłam je uzupełnić potrzebnymi wiadomościami informacyjnymi, tak dalece, iżby moja Kolęda dla gospodyń zastępowała w zupełności potrzebę w domu innego kalendarza. I tak: dodałam jarmarki, taryfę opłat na wszystkich drogach żelaznych w Królestwie, takse listów zagranicznych i krajowych, oraz adresy Redakcyj.

Oprócz innych artykułów i wiadomości potrzebnych dla kobiet, postanowiłam wszelkie nowe moje przepisy kuchenne umieszczać w Kolędzie—nie przeszkadza to jednak, iż każde nowe wydanie 365 obiadów, lub jedy-nych praktycznych przepisów różni się pod względem poprawek i zmian, oraz objętości dzieła od poprzednie-go wydania, gdyż każde doświadczone ulepszenie umie-

szczam natychmiast w nowem wydaniu, powiększając go przepisami umieszczanemi od czasu do czasu w Bluszczu.

Przypomnienie prac niezbędnych w każdym miesiącu, uważam za notatki bardzo praktyczne obok spisu bieżącego danej do prania i kartki zostawionej do zapisywania rachunku ze służącemi, i t. p.

*Lucyna C.*

PRZEDMOWA

## GOSPODARSTWO.

### Pogawędka gospodarska z wystawy paryzkiej.

Wśród dzieł sztuki i przemysłu fabrycznego, oprócz nieprzeliczonej liczby maszyn, wśród muzeów starożytności i reprodukcji wszystkiego co na lądzie i w wodzie w pięciu częściach świata mniej więcej się znajduje i gospodarstwo domowe znalazło swych przedstawicieli na Wystawie powszechnej w Paryżu. Ponieważ kuchnia jest osią, około której obraca się toż gospodarstwo, od niej więc zaczę.

Lat temu pięć, na Wystawie wiedeńskiej spotkałam się z okazem kuchni olbrzymiej, dogodności nieporównanych dla wielkiej restauracji lub jakiego panującego domu zastosowanej, dla mnie była to rzecz zazdrości, opisywałam ją wtedy obszernie, a dziś dodaję, że na takiej kuchni, byle mi kto ogień rozpalil obeszlabym się bez tego złego, które się w gospodarstwie domowym kucharką nazywa. Na Wystawie wiedeńskiej owe kuchnie spotkałam jak gdyby przypadkiem, bo w oddalonej sali maszyn; na dzisiejszej Paryzkiej kuchnie dostały prawa obywatelstwa, gdyż je pomieszczono w samym pałacu w galerji „ruchomości,” gdzie już nie zajęła mnie także kuchnia jak na Wystawie wiedeńskiej, ale daleko więcej mniejsze okazy zupełnie nowego ustroju. Anglia, a w szczególności Londyn, gdzie praktyczna strona życia najwięcej jest rozwinięta, przedstawiły kuchnie gazowe różnych rozmiarów i rozmaitego zastosowania. Pokazuje się że w Anglii, tak jak we Francji, gaz jest rzeczą powszedniego użytku, bo mając raz zaprowadzony gaz w mieszkaniu, wyrzekamy się na zawsze węgla, a za niemi idącego swędu, czadu, nieporządku, popiołu i t. d. Do jednej rurki gazowej przytwierdza się wężyk gutaperkowy, przez który gaz przeprowadza się po całej

kuchence, gaz jednak tak jest urządzony, że od tego jednego wężyka trzy rurki rozprawdzają go na 10 płomieni tak, iż wrazie potrzeby większego gorąca, np. pieczenia czegoś w piecu, lub gotowania na wszystkich ośmiu fajerkach, czyli otworach do rondli, otwiera się wszystkie trzy rurki, a wtedy płomień przebiega wszystkie otwory, gotuje i piecze od razu; przy mniejszej potrzebie odkręca się jedną, lub dwie rurki. Z jednej strony jest piecyk, jak zwykle w angielskich kuchniach do pieczenia, urządzony od razu z rusztem i blachą do ociekającego tłuszczu, a w górze oddzielne miejsce do pieczenia leguminy i wtedy wszystkie trzy rurki się odkręcają. Kuchnia zajmowała przestrzeń 4 łokci kwadratowych, a kosztowała 1000 fr. Zwyczajnie, co angielskie to drogie. Drugi rodzaj był zastosowany tylko do gotowania na poczekaniu ryb i kartofli, 150 kwart mieściła ta kuchnia, jedna rurka przeprowadzała gaz po całej kuchence, a ponieważ wiemy, że w Anglii ryby i kartofle to podstawa pożywienia ludu, więc takie kuchenki są tam w wielkiem użyciu. Wanienka do ryb umieszczona nad gotującą się wodą, obok miejsce na kartofle, a cena kuchni 90 franków. Inne jeszcze zastosowanie miały małe fajerki o jednym płomieniu do jednego rondla na kawę, mleko, czekoladę; kuchenka taka wraz z rondelkiem kosztowała 5 franków. Ameryka idzie dalej; tam nie rozumieją oszczędności, dla nich wszystko jedno: węgiel, drzewo, byle było wygodnie i dobrze, otóż z New-York'u kuchnie z metalu mającego pozór stali, (zapewne to było żelazo ale polerowane na stal), opalane drzewem, istne pieścidelka, a że nie mam u siebie gazu i nie każdy go ma, zresztą nie znam się dobrze na ogniu i ciepliku gazowym, więc te kuchenki amerykańskie daleko mi lepiej do gustu przypadły. Kuchenki małe, podłużne, o 4 fajerkach; dwie zdjęte formują otwór do wstawiania wanienki do ryb, lub szynki; obok głównego ogniska z boku umieszczona raz na zawsze brytfanna z rusztem do smażenia; a tak to dobrze jakoś, że wygarnięte węgle same spadają na polewaną brytfannę. Z drugiej strony piecyk do pieczystego, naturalnie w rodzaju rusztu, a przy otwieraniu drzwiczek spada sama blacha do wysunięcia pieczystego dla polania go tłuszczem. Cena 125 franków. Przyznają jednak, że zastosowanie gazu do ogrzewania kuchni jest wybornym wynalazkiem, tem bardziej, że są i małe przyrządy okrągłe gazowe, do pieczenia na rożnie, gdzie płomień gazowy ogrzewa ze wszystkich stron pieczyste. Ameryka także

przysłała garnki żelazne emaliowane popielato z wierzchu, biało wewnątrz, takie, jak od roku już posiada pan Schreder w składzie naczyń kuchennych przy ulicy Granicznej, a o których trwałości i dobroci wiem z doświadczenia, przepalone nawet, za pomocą wyczyszczenia sodą odzyskują białą swą emalię.

Dalej z Holandyi przysłano okaz, który mnie tak zajął, że mimo braku czasu wracałam do niego kilkakrotnie. W dużych kryształowych flakonach było masło w płynie tak czyste, jak najczystsza oliwa, troszkę ciemniejszej niżeli oliwa barwy, wachałam je, próbowałam, było wyborne, świeże niby a płynne, jak oni to urządzają nie wiem, bo stanowczo sobie sekret zostawili, że jednak Holandya produkuje najlepsze masło (Dania i Holandya), więc widać z doskonałych produktów doszli do takich rezultatów, płyn był klaru i czystości nieposzlakowanej. Wysokie ceny masła produkt ten powinny podnieść do właściwego znaczenia, używa go się do gotowania, smażenia i t. p.

W informacji rozdawanej publiczności znajdujemy, że wyrób ten dostał już dwa złote medale na Wystawach powszechnych, widać więc, że nie bez przyczyny zwrócił tak bardzo moją uwagę, a niska cena tego masła, stawia go wyżej nad wszelkie inne tłuszcze, tem więcej że smak ma zupełnie podobny do najlepszego masła i że go się zaledwie połowę, jak zwykłego używa. Materiał to, jak widać, jest zupełnie nowy, a wystawcy nie używają żadnej reklamy, wprost proszą i żądają przedstawicieli w innych krajach, postanowiłam więc sama wystąpić z żądaniem przysłania mi prób, — oraz sposobu użycia i w dalszej tu umieszczonej pogawędce podzielam się z czytelniczkami skutkiem mego pośrednictwa. Wystawiam sobie wtedy miny nieukontentowane wszystkich składników masła, którzy raz doszedłszy do bajecznie wysokich cen tego produktu, przy wyjątkowych okolicznościach, ani myślą je zniżyć, pomimo powrotu do normalnego stanu rzeczy.

Dalej Szwajcarya z Vevey przysłała pożywienie w formie rosółu, z rozmaitemi dodatkami jak: tapioką, kaszką pszenną, makaronem, ryżem, a nawet klejek owsiany i jęczmienny na rosole, który przezwano „crème d'orge.“ Wszystkie te preparata są także w połączeniu z „julienne,” lub też dla podania jako słodkie danie z cukrem na mleku i na zupę z mlekiem, w końcu makaron i ryż, jako potrawa gęsto

gotowana na bulionie. Naturalnie wszystkie te okazy są suszone, zawinięte w paczkach ćwierć funtowych i pół funtowych. Każda z powyższych odmian rozprawdza się w kilka minut wrzącą wodą, stosownie do podanego przepisu, więcej lub mniej. Kupiłam jedną paczkę i rzeczywiście znalazłam wybornem. Kto ma pod ręką służbę, ogień i mięso, naturalnie nie potrzebuje się udawać do podobnych specyfików, dla chorych jednak w podróży, u wód, w szpitalach, a nawet w domu przy chorowitych dzieciach, potrzebujących posiłnego pożywienia, produktu pana Quillet zasługują na wielkie uznanie. Dla uniknięcia podróbki produkt ten nazwano „Aliment-Quillet” i tylko z tym podpisem, jako taki, kupowanym być winiem. Puszka ćwierć-funtowa kosztuje 1 frank, pół-funtowa 2 franki. Ponieważ być może, iż ktoś zechce go sprowadzić na sprzedaż, czy na własny użytek, podaję tu adres: „T. Quillet, Vevey w Szwajcaryi.” Żałujemy bardzo, że fabrykant rozlicznych potraw suszonych, przechowywanych w papierze pargaminowym, zdaje mi się z Wołynia, którego wyroby po zbadaniu uznałam za zupełnie złe, nie wpadł na myśl łączenia ekstraktu mięsnego tylko z częściami mącznymi, możeby to szczęśliwiej wypadło i dla przedsięwzięcia i dla nas większy przyniosłoby pożytek. Owoce i w ogóle ogrodowizny bardzo mizernie były przedstawiane, pomimo iż jesień jest właśnie ku temu najświetniejszym polem. Cóż to za różnica z Wiedniem, gdzie właśnie w tym czasie okazy były najwspanialsze. Paryż zadziwiał sztuką, nie naturą, w oddziale ogrodowizn zajął nas tylko ogrodnik, który naturalnie dla własnej korzyści sprzedawał zarodki do rozmnażania pieczarek w drewnianych pudełeczkach, po 2 do 6 i 8 frank.,<sup>1)</sup> które sam wieczorem odnosił do mieszkania kupującego, a chcąc reklamować swą sprzedaż, co godzina wykładał osobiście cały proces postępowania, który i ja wysłuchawszy, postaram się na pożytek czytelniczek naszych podać.

Dalej w dziedzinę gospodarstwa wchodziły pralnie, bardzo dobre i praktyczne. Skrzynka podłużna, mniej więcej dwu łokciowa, wysokości zwykłego stolika, z korbą i z wycymaczką umieszczoną raz na zawsze nieco wyżej. Dziesięć

<sup>1)</sup> Takie zarodniki pieczarek sprowadza z Paryża skład nasion pod firmą „Wasilewski i Kaniewski” hotel Litewski ulica Nowo-Sena-torska.

do 15 sztuk zwykłej bielizny, jak koszul, prześcieradeł i t. p. kładzie się do skrzynki, polewa ciepłą wodą z roztworem mydlanym mydlanym, lub jakimkolwiek innym rozpuszczającym odczynnikami, jak amoniak, terpentyna, mydło ze szkła wodnego, kora drzewa amerykańskiego quila'y'a, boraks i t. p., dwie ostatnie substancje drogie bardzo. Bieliznę tak namoczoną płynem, aby swobodnie w niej pływała, zamyka się wiekiem od skrzynki i kręci korbą przez minut pięć. Po takim przeciągu czasu bielizna wyprana z brudu wykręca się wyżymaczką, następnie płucze, farbkuje i przechodzi dalszy zwykły proces. Wystawca zaręczał mi, że po jednorazowym wypraniu bielizna będzie czystą i prał w naszych oczach wprawdzie czystą poprzednio, ale wierzę temu, bo coż to jest owo powtórne pranie? Zmiana wody i pranie w dalszym ciągu, otóż podług mnie bielizna może być czystą od razu, należy ją tylko kilkakrotnie płukać w czystej wodzie. Prawdziwie na takiej pralni proces dużego prania, z 300 np. sztuk, odbyć się może w ciągu jednego dnia, nawet przez dziewczę piętnastoletnie, tak lekką jest praca kręcenia korbą, jednak tak tu, jak wszędzie inteligencya robotnicy wiele znaczy. Pralnia jest dwóch rozmiarów, mniejsza kosztuje 94, większa 150 franków na miejscu w Manchester — jest to okaz angielski.

## Jakie produkta należy produkować do zbytu w sklepach gospodyń wiejskich i różne nowe wiadomości gospodarcze.

Jakie wiejskie produkta są możliwemi do zbycia w Warszawie w sklepach gospodyń i dlaczego? — Wędliny świeże i sery świeże w jaki sposób spieniężyć. — Kiszki paszтетowe. — Olej maslny z Danii na Wystawie paryskiej. — Próby zrobione i rezultat tychże. — Kleczkowski: tłuszcze i bulion. — Nasiona warzywne w składzie pp. Wasilewskiego i Kaniewskiego w Hotelu litewskim. — Kuchenki gazowe. — Maszynki z korbą do czyszczenia noży. — Łyżka do klusek.

Ważny przedmiot tak dla wiejskich jak miejskich gospodyń, nastęrcza się pod pióro, a to kwestya dostarczania produktów wiejskich do sklepów gospodyń w Warszawie. Panie wiejskie z wielką skwapliwością rzuciły się do zaopatrywania

tych sklepów swemi produktami, dowodnie świadczy o tem wielki skład „Wanda” przy ulicy Marszałkowskiej, Nr. 56, tak zaopatrzony we wszystko, o czem tylko pomyśleć można, bo czegoż tam się nie spotyka: od konfitur, konserw, pasztetów, zwierzyny, drobiu, majonezów i tym podobnych delikatesów do najprostszych polskich gomulek i krajanek z siadłego mleka robionych i wyznać musimy, że wszystko po przystępnej cenie, biorąc na uwagę dobroć produktu i miejsce zbytu w środku miasta ciągle otwarte, więc na każde zawołanie. Na przykład słoiczek masła rakowego, wystarczający na dwa razy na 6 osób, kop. 75; indyczka tłusta rs. 1 kop. 80; funt pasztetu zimnego kop. 75, pulardy kop. 70; masło młode od 40 do 60 kop. i t. p. Bardzo użyteczne i dobre są produkta, o których mówimy, ale zbytnią skwapliwość pań naszych leży w tem, że przysyłają na sprzedaż do sklepów produkta nie możliwe do zbytu w takich sklepach, jak na przykład, świeże wędliny, które na świeżo zbywane być powinny. O ile doskonale nadającym się tu przedmiotem jest słonina, szmalec, szynki, poledwice wieprzowe, kielbasy suche wędzone i za to można zawsze dobrych cen żądać, jeżeli są dobre, o tyle salcesony i kiszki, które codziennie świeże wędliniarze warszawscy dostarczają, są zupełnie nie odpowiednie tutaj. Częstość w drodze są dwa lub trzy dni, w sklepie leżąc mogą także dni kilka, a wiemy, iż po 7 do 10 dniach, są nie do nieużytku, całe więc zastępy tego wyrobu leżą w sklepach odłożone, jako wybrakowane i nie do sprzedaży; wyjątek tu stanowią kiszki z kwiczołów wyborne i nader poszukiwane.

Drugim takim samym produktem są owe białe k r a j a n k i p o l s k i e, świeże, nie obeschnięte, których miryady przysyłają panie nie pomnąc, że za dni kilkanaście zapowietrzają sklep i że to są produkta, które zostawić trzeba wiejskim kobietom, które z podobnemi rzeczami przybywają na targi piątkowe i tam znajdują sobie chętnych nabywców; człowiek pracy z ludu nie wejdzie do eleganckiego sklepu, dla kupienia krajanki sera, lub kawałka salcesonu na śniadanie, ale kupi go na targu, lub w zwykłym sklepiku.

Dlatego pragniemy zwrócić uwagę pań naszych, aby skierowały działalność swą w tym kierunku w inny sposób i tak: z mleka słodkiego robić sery na sposób zagraniczny, lub jeżeli to uważają za trudne, lub zbyt uciążliwe dla siebie, fabrykacya bowiem takiego sera wymaga już pewnej specjalności i roboty na większą skalę, niech robią sery „gambrynus” i pol-



ski z gotowanego mleka, których to przepisy podałam w Kołędzie na 1878 r.; w ostatnim razie niech nie żałując tego mleka, użyją go na pożywienie służby, lub wreszcie wysyłają świeże, a nawet obsuszone sery na targi do małych miasteczek, gdzie mieszkańcy z chęcią je rozkupią, byle cena nie była zbyt wysoką, bo należy pamiętać na mądre niemieckie przysłowie: „Trzeba żyć, lecz i innym żyć pozwolić.” Zupełnie to samo odnosi się do świeżej wędliny, jak salcesony, kiszki i t. p., do salcesonów nie używać głowizny, lecz ją jak szynki wędzić, a można ją wtedy zbyć jako wyborną wędzonkę, krew zaś, wątrobę, letkie i nogi trzeba skonsumować zaraz o ile można w domu, a resztę spieniężyć w małych miasteczkach. Zostaje jeszcze jeden sposób zużytkowania wątroby wieprzowej, to jest robienie kiszki pasztetowej (przepis patrz „Kołęda na r. 1879,” lub „Praktyczne przepisy” przez autorkę 365 obiadów, edycja 9), kiszka taka parę miesięcy trwać może w chłodnem zachowaniu i jest wybornym delikatesem.

Od gospodyń przysyłających wyroby swe na zbycie, sklep „Wanda” bierze komisowego pietnaście od sta, jeżeli towaru nie nabywa na własność.

Sklep „Gospodyń zjednoczonych,” mieszczący się od pewnego już czasu na Nowym-Świecie w pałacu Kossakowskich (Nr. 17), takż sam procent pobiera za komisowe, a obecnie sklep ten przy bardzo znacznym zbycie, oddaje już wiejskim gospodyniom naszym niepoślednie usługi, chwali mu się za bardzo praktyczność w prowadzeniu interesu i można powiedzieć zrozumienie, czem sklep taki być powinien. Nie ubiega się o wytworną wystawę elegancyą i prócz tego, że jest obszerny, porządnym i przewiewnym jak należy, nie ma tu nic więcej, ale za to stale dąży do tego, aby towar był zawsze coś tańszy, niż na targu, i to zapewne przyczynia się do zwiększającego się wciąż obrotu interesów, który można już nazwać poważnym. Praktyczność i w tem się okazuje, że przez dobrze urządzoną korespondencyę z dostawczyniami, nie ma tam nigdy zbytecznego naraz nagromadzenia takich przedmiotów, które ulegają szybkiemu zepsuciu, więc i wspomniane wyżej salcesony, kiszki i t. d. znajdują się tam dla osób, przekładających wyrób domowy nad inny. Sklep posiada zawsze znaczne zapasy długotrwałych wędlin litewskich i z okolic bliższych, półgęski, drób bity, zwierzynę, sery rozmaite, a między niemi wyborną bryndzę, masło młode i solone, rzeczywiście już litewskie, nawet sztuczne masło z Litwy także nadesłane; owo-

ce suszone i w konserwach, soki i konfitury. Zapasy te przychodzą w znacznych partyach, z bardzo nawet odległych stron Litwy, Wołynia, Ukrainy i Podola, a z wielką przyjemnością doczytaliśmy się między dostawczyniami nazwisk najstarożytniejszych: senatorskich, hetmańskich naszych rodów. Wróży to zwrot szczęśliwy w kierunku najpożądańszej u nas pracy kobiecej.

Wśród mnóstwa rozmaitych przedmiotów, znaleźliśmy w tym sklepie cykoryę taką, o jakiej właśnie pismo nasze niedawno wspomniało, z powodu parowej fabryki cykoryi, jaka wedle doniesień Kuryera Warszawskiego ma nam przybyć — niepotrzebnie! Cykorya w sklepie „Gospodyń zjednoczonych,” jest to korzeń w stanie suchym, przygotowany do palenia jak kawa, po kop. 9 za funt. Kto już cykoryi używa, niech jej używa na ten staroświecki nasz sposób, jedynie do bry i zdrowy.

Osoby lubiące jaja świeże znajdują je zawsze w sklepie „Gospodyń zjednoczonych,” nadsyłane z pobliskich Warszawy dworów. Powidła sliwkowe, bardzo dobre, nadesłane zostały przez hr. Tyszkiewiczową, która dostarczyła również bardzo wiele konserw, między innymi strączki grochu szparagowego w soli. Oglądaliśmy grzybki marynowane, śliczne i białe jak rzadko, oraz bardzo pojętnie wyglądające pikle. Grzyby suszone wyborowe są na kop. 60 funt. Wielki odbył jest tu na słoninę litewską soloną, po 19 kop. funt. Smalec wieprzowy w tej samej cenie. Pasztetu połońskiego puszka półtora rubla.

Gospodynie nasze już się teraz skarżyć nie mogą, na brak miejsca zbytu wyrobów swoich, samo to, że sklepów dla takiego zbytu jest dwa, daje im pewność, że za nadsyłane przez nich przedmioty, za niska cena dawaną im nie będzie, trzeba tylko, aby umiały produkować dobrze a tanio, to jest przykładając pracy własnej i nie wszystko zdając na służbę, powtórze zadawalając się zyskiem średnim, który wtedy tylko może być stały i ciągły.

Przenosząc się teraz w strony dalsze, winna jestem czytelniczkom zdać sprawę z doświadczeń moich co do owego masła duńskiego, o którym w artykule „o Wystawie” obszernie pisałam. Za pośrednictwem składu nasion, wyżymaczek i różnych gospodarczych przyrządów pp. Wasilewskiego i Kaniewskiego w Hotelu litewskim, którzy za moją namową chcieli się podjąć tego komisowego interesu dla dobra gospo-

dyń naszych, sprowadziłam próby owego masła, zwanego „olejem maślnym,” przysłano mi dwie flaszeczki, robiłam z owym tłuszczem różnolite potrawy i tak: kaszę, pierożki z mięsem, pieczone i przekonałam się, że w niczem smakiem nie ustępuje w użyciu klarowanemu masłu krowiemu, jest bez żadnego odoru, smaku maślnego tłuszczu — powtarzam klarowanego, tylko do smarzenia befsztyku lub kotletów nie da się użyć, bo się nie dość prędko rumieni, można je użyć tylko w połowie z masłem. Dawałam potrawy do kosztowania, a nawet uprzedzeni nie poznali, że to nie masło, lecz inny tłuszcz, cóż kiedy niestety wszystkie te doświadczenia nie doprowadziły mnie do pożądanego rezultatu, albowiem wyżej wymieniony dom handlowy, po porozumieniu się ze mną, co do ilości zużycia w porównaniu z masłem — sztucznego mniej się używa, — wyrachowali, że przy obecnej wysokości cła w złocie opłacanego i przy dość wysokiej cenie samego produktu nie ma interesu sprowadzenia go obecnie, zostawiając więc na później, to jest do podniesienia się naszej waluty, interes ten, zostaje nam przynajmniej pewność, że w razie podwyższenia jeszcze cen masła, mamy coś innego pod ręką, co go nam w zupełności zastąpić może. Wdzięczność należy się tylko tym panom, za łaskawe zainteresowanie się kobiecą sprawą. Przy tej sposobności przypominamy, że to właśnie w tym Składzie widzieliśmy owe okazy amerykańskich warzyw, tej cukrowej pietruszki, olbrzymich selerów i wczesnych, na każdym gruncie udających się jarzynek, białych ogórków i t. p. nasion, o których pisaliśmy już kiedyś, gdy mowa była o ogrodzie warzywnym.

Ale wracając do przedmiotu, to jest do owego masła płynnego, dodać muszę, że przedstawiłam je panu Kleczkowskiemu, znanemu w naszym przemyśle z wyrobu wybornego bulionu, który przytem otrzymał za tłuszcz wołowy biały, zwany „fryturą” medal na Wystawie wiedeńskiej, otóż pan Kleczkowski powiedział mi, że jest to eleina, która się otrzymuje mechanicznym sposobem z tłuszczu wołowego, po wygotowaniu tegoż i oddzieleniu części stałych stearyny. Przy tej sposobności powiadamy czytelniczki, że w najpiękniejszym na oko łożu nerkowym, od cynader, znajduje się najwięcej części stearynowych, w tłuszczu zaś około błon jest ich najmniej, a najwięcej eleiny, która jest właściwym tłuszczem i z której też otrzymuje się olej maślny, smaku wybor-

nej oliwy. Pan Kleczkowski dawno miał projekt wyrabiać podobny olej, który obficie mógłby produkować przy wyrobieniu bulionu, brak jednak czasu przy zajęciu się bulionem, stanął temu na przeszkodzie, a przemyślny duńczyk uprzedził go. Pan Kleczkowski w swoim przedmiocie da nam też pewną nowość: widząc ogromną konkurencyę, jaką mu stawiają buliony krajowe, po niższych cenach sprzedawane, chociaż o wiele pośledniejszego gatunku, postanowił połączyć oba swoje wyborowe buliony w jeden gatunek, zniżając cenę za funt tego bulionu do rubla 1. Wiemy, że w bulionie pana Kleczkowskiego jest przeważnie wiele zwierzyny, że robiąc go w odległych stronach, gdzie woły są bajecznie tanie, może dać bulion wyborowy po niższej cenie, jak inni, wyrabiający go u nas z odpadków mięsa. Najlepszym dowodem tego jest, iż panie nasze robiąc go u siebie na wsi, nie koniecznie na spekulacyę, podają cenę rsr. 1 kop 50 do rsr. 1 kop. 80 za funt, jak przekonywały nas ceny wystawione na bulionach, w czasie Wystawy pracy kobiet. Zawdzięczając panu Kleczkowskiemu, będziemy mieć bulion wyborowy, wytrzymujący konkurencyę z francuzkim, a o wiele tańszy. Podamy również sposób dobrego sklarowania tego bulionu.

Pisaliśmy również z Wystawy paryzkiej o kuchenkach gazowych większych i mniejszych rozmiarów, otóż pan Schreder (skład naczyń gospodarskich, ulica Graniczna) sprowadził już takie kuchenki o jednym ognisku i sprzedaje je z wielką korzyścią ogółu a szczególnie samotnych ludzi, którym taka kuchenka może oddać wielkie usługi, jeżeli mają gaz w mieszkaniu. Spotkaliśmy się u pana Schredera z doskonałą także rzeczą, małą, za pomocą korby obracaną maszynką do czyszczenia noży, jaką dotąd tylko robiono dla wielkich gastronomicznych zakładów, w cenie rsr. 60; dziś za parę rubli ktoś przy mniejszej usłudze tylko kobiecej, może sobie oszczędzić przykrości i zawsze na zawołanie mieć czyste noże, ale jeszcze coś nowego, bo rzeczywiście tam są same nowości i zabawki dla dam, spotkaliśmy łyżkę karbowaną do kładzenia klusek francuzkich.

Pani Radewald (fabryka octu zdrowia, Twarda Nr. 9) wyrabia obecnie wyborowy aromatyczny ocet estragonowy, nadający się zapachem i mocą do majonezów, ryb w ogóle, marynowania śledzi i t. p., cena jest ta sama co octu zdrowia, to jest za garniec spirytusu octowego do którego można do-

łać jedną-trzecią wody, kop. 50. Polecamy ten wyborny wyrób nie tylko prywatnym osobom ale i handlującym w zastępstwie tak często fałszowanego witryolem octu.

## Suszenie owoców na suszarniach p. Junga, Nowy-Świat Nr. 70.

Nikt lepiej nie wie jak właścicielki owocowych sadów na wsi, ile u nas marnieje owoców letnich, szczególnie w oddalonych od stolicy miejscach. Po większej części jest to nasza wina, brak staranności, ale po części brak podręcznych środków. Trzeba widzieć owe śliczne, wyborowe owoce suszone, jakie się znajdują w znanej firmie Dobrycza, obok Króla Zygmunta, aby pozazdrościć zagranicy i korzyści ztąd wynikającej i umiejętności pod tym względem, a są to po prostu naturalne suszone owoce bez cukru w łupinach. Otóż pan Jung, właściciel fabryki rozmaitych naczyń i sprzętów gospodarskich, przy ulicy Nowy-Świat Nr. 70, wykonał suszarnię, odpowiadającą w zupełności wszelkim warunkom suszenia owoców. Jest to suszarnia przenośna, którą równie korzystnie można umieścić w ogrodzie, podpaliwszy gałęziami ognisko i susząc tamże zaraz owoce, lub stawiając ją w kuchni czeladniej, czy gdzie jest komin aby rurę wprowadzić w luft. Wysoka jest mniej więcej 3 łokcie a średnicy ma półtora łokcia kwadratowego; kondygnacyi czyli szuflad do owoców jest 8, każda wysuwana z siatkowem dnem, aby ciepłik przechodził ciągle przez wszystkie warstwy. Po napaleniu i włożeniu owoców otwierają się lufty urządzone umyślnie, aby początkowe parowanie z wilgoci miało swobodny odchód, czyli aby też para nie wilgotniła owoców, jak to ma miejsce w czasie suszenia w angielskiej kuchni. Po drugiem ogrzaniu suszarni, pod którą zawsze umiejętnie jednakowa temperatura powinna być zachowana, początkowo nieco silniejsza, zamykają się otwory, a owoc dosycha swobodnie. Należy tylko owe tace czyli blachy ażurowe przemieniać, to jest dolne stawiać wyżej, wierzchnie niżej, aby różnica ciepła przenikała właściwym sposobem owoce, zawsze bowiem na górnej kondygnacyi jest chłodniej, na niższej goręcej. Cena takiej suszarni za gra-

nicą jest 50 talarów. Pan Jung dostarcza je za 50 rubli. Zwracamy szczególniejszą uwagę naszych pań gospodyń produkcyjnych na tę suszarnię, poniesiony bowiem koszt suszarni niezawodnie w ciągu jednego roku pokryje się sprzedanym owocem dobrze wysuszonym.

## Fabrykacja cykoryi.

Pisma donoszą, że ma być w mieście naszym założona wielka fabryka cykoryi z motorem parowym, otóż chcielibyśmy przypomnieć tym z czytelniczek naszych, które używają cykoryę do kawy, że cykorya poddana fabrykacji, jest najgorszą cykoryą. Cykorya jest w ogóle złą i psującą kawę domieszką, można przecież zrobić ją mniej złą, gdy korzeń po wykopaniu go z ziemi na jesień, przygotowany zostanie w domu na użytek. Korzeń ten, przypominający wyglądem swym pasternak, trzeba oskrobać, pokrajać w kostkę i na płachtach, czy na górze w przewiewnem miejscu, czy na otwartem powietrzu suszyć. Potem pali go się jak kawę, w piecyku od tejże, miele w młynku także od kawy i do użycia bierze suchy, nie skisły proszek, jak to ma niemal zawsze miejsce z cykoryą, fabrycznie w paczki utłaczaną, która dla tego celu, aby się w nich dobrze trzymała, bywa zwilżaną i ztąd zakwasza się i dziwnie nie miłego smaku nabiera, a co gorzej, staje się nie zdrową. Dość cykoryę fabryczną spróbować, wzięwszy do ust, aby się o tem przekonać. U nas niegdys gospodynie przyrządzały ją sobie jak wyżej, a do miast przysyłało ją w stanie suchym, do palenia przygotowanym, co uczynić należy zaraz po paleniu, aby jej aromatem, w piecyku jeszcze zatrzymanym, przeszła. Do dziś dnia jest tak jeszcze na całej Litwie, nam fabrykację cykoryi sprowadził koncept niemiecki, gdzie i kawa niemal ogólnie kupuje się paloną, zmieloną i fałszowaną, jak o to wciąż prasa niemiecka krzyczy. Fałszuje się podobnie i cykorya mąką i miałem rozmaitym. Teraz, gdy mamy sklepy gospodyń, można by zapatrywać miasto cykoryą w stanie suchym, która nietylko lepszą, ale tańszą powinna być by wtedy. Sądzę, że przemysł ten domowy udał by się.

## Gotowanie krochmalu.

Ostatecznym słowem co do gotowania krochmalu, praktykowanym w pierwszorzędnej pralni „Matyldy“ przy ulicy Chmielnej Nr. 10, która zajmuje ciągle kilkadziesiąt robotnic i posiada pierwszą klientelę warszawską, jest sposób następujący:

Funt najlepszego krochmalu namoczyć w małej ilości wody, rozetrzeć wałkiem lub łyżką drewnianą, aby żadnych grudek nie było. Rozdzielić ten krochmal na połowę; w rondlu wstawić wody mniej więcej, stosownie do żądanej gęstości krochmalu; na przykład: do kołnierzyków na funt krochmalu brać pół garnca wody; gdy woda zawrze, wrzucić w nią kawałek olbratu i wosku, tak jednego jak i drugiego, wielkości orzecha laskowego i pół łuta drobno pokrajanej żelatyny białej, gdy to się dobrze rozpuści wlać na wrzący płyn jedną połowę rozmoczonego gęsto krochmalu i mieszając, ciągle gotować minut 15 do 18. Ugotowany wylać na miskę szeroką i postawić do wystudzenia. Gdy zupełnie wystygnie, wymięszać go z ową drugą połową pozostałego surowego krochmalu, pilnując bardzo, aby gotowany był zimny, gdyż inaczej i surowy stanie się gotowanym, gdy go się z gorącym wymięsza. Połączony razem, utworzy jedną białą śnieżną masę, którą naciera się po sfarbkowaniu drobną bielizną, a następnie zawija każdą sztukę osobno w płótno i zaraz bez wysuszenia prasuje żelazkiem stalowem lub żelaznem, nigdy mosiężnem, gdyż takowe pali krochmal, żółci go i wałkuje. Pan Żarski inżynier zarządzający fabryką posadzek w Podzamczu, wynalazł żelazko karbowane u spodu, tak stalowe, jak też z miedzianiny naśladowującej porcelanę, którym najmniej umiętlna pracownica, po zwykłym uprasowaniu jakimkolwiek żelazem nadaje uprasowanej rzeczy glans właściwy.

## Pranie fularów i lekkich materyi w otrębach.

Moda fularowych drogich w porównaniu chustek od nosa, czyni częstokroć ambarasowne dla nieumiejących pranie

takowych. Piorąc nawet w rozgotowanym mydle, naraża się kolory na zachodzenie jeden w drugi i psuje się tym sposobem całość. Szczególniej ma to miejsce dziś, przy używaniu do wszelkich tkanin farb anilinowych, które dają piękne farby, ale nie trwałe. Otóż wziąć na tuzin chusteczek kwartę pszennych otręb, sparzyć gorącą wodą, biorąc jej pół garnca, następnie walkiem rozwierać te otręby na masę. Na balijkę lub lepiej nieckę brać po jednej chusteczce, rozkładać płasko, smarować otrębami i wycierać jakby z mydłem, powtarzając to kilkakrotnie, otręby powinny wystygnać. Każdą wypraną chusteczkę kłaść w zimną wodę, a następnie wszystkie płókać kilkakrotnie w zimnej miękkiej wodzie, póki wszystkie otręby przylegające dobrze do fularu nie spłyną, w końcu wytrzeć dobrze, zawinąć w prześcieradło każdą osobno przekładając płótnem, zmaglować póki wilgotne i jak najprędzej prasować. Tak samo piorą się ślicznie wszelkie suknie fularowe lub lekkie jedwabne, naturalnie zupełnie poprute. Białe lub szare surowe fulary piorą się wybornie w rozgotowanym baraskiem mydle.

## Krawatki jedwabne ciężkie prane w benzynie.

Najpiękniejsze białe lub jasnych barw krawatki, choćby najbogaciej haftowane i z frendzlami, piorą się wybornie w benzynie. Wlać na miseczkę czystej benzyny pół szklanki na dwie krawatki i nie gniotąc, lecz rozłożywszy wzdłuż umoczyć ją w tejże, biorąc naturalnie pierwszej białą, a następnie kolorową. Umoczywszy, złożyć we dwoje i lekko wytrzeć w rękę jakby koronkę, nie trąc mocno, potem wycisnąć, położyć na płótnie i drugą brudniejszą krawatkę w tej benzynie umoczyć, postępując tak samo, to jest składając wzdłuż w kilkoro. Na drugą miseczkę wlać znowu pół szklanki benzyny i to samo powtórzyć, działanie to jednak należy robić bardzo szybko, gdyż benzyna się ulatnia i krawatki schną. Jeżeli benzyna okaże się jeszcze brudną, powtórzyć to w trzeciej czystej znowu; po dwóch razach powinny jednak być czyste. Rozłożyć je na czyste płótno, przykryć drugim i mocno rękami lub płaską deseczką przycisnąć, aby tłuszcz z benzyny wsiąkł w płótno, po chwili wyjąć, krawatka gotowa.



Benzynę zlać razem, a po 2 minutach brud osiadzie na spodzie, czystą zlać do dalszego użytku, a jest wtedy jeszcze lepszą, gdyż oczyszczoną. Żadne prasowanie nie ma tu miejsca, gdyż krawatka w tej chwili jest sucha. Równie dobrze tym sposobem prac można jasne kolorowe wstążki, nie należy tylko żałować benzyny. W mydle piorą się one źle, gdyż mydło rozpuszcza kolory.

## Woda chlorkowa nie niszcząca bielizny.

Jeszcze jedna nowość w kwestyi prania.

Choć wszelkie nowe ulepszenia, jakie w tej kwestyi podejmują ludzie specyjalni, zdają się praczkom naszym nie potrzebne i zbyteczne, gdyż dowodzą one, że tylko ich tarcie o balję, — czego właśnie najbardziej należy przestrzegać — pierze bieliznę, jednak z przyjemnością przychodzi nam donieść czytelnikom, iż znany w Warszawie właściciel żelaznej fabryki pan Woroncow, kupił od wynalazcy w Paryżu sekret robienia wody chlorkowej do bielizny. Po dokonaniu najsuwniejszych prób z przysłanym mi płynem, doszłam do przekonania, iż w pół godziny po namoczeniu czysto wypranej bielizny, giną wszelkie tak mineralne jak roślinne plamy i bielizna nabiera śnieżnej białości; należy tylko bliższą ciała bieliznę, jak koszule lub chustki do nosa, długo i starannie płókać <sup>1)</sup>. Pan Woroncow, który po zrobionych przezemnie doświadczeniach, pojechał starać się o pozwolenie założenia podobnej fabryki, zaręczał mi iż flaszka tego płynu wystarczająca do 200 co najmniej sztuk bielizny, kosztować będzie nie wyżej 15 kopiejek.

<sup>1)</sup> W czasie druku obecnego kalendarza przysłano nam próbę podobnej wody rozkładającej dobrze osad w bieliźnie nie niszcząc jej, ze znanej firmy Spies. Skład materiałów aptecznych.

(przyp. autorki).

## Kuchnia i Spizarnia.

**Zupa rumiana „Julienne.“** Zupa tak zwana „Julienne,” jest-to po prostu rumiany rosół z jarzynkami, wymagający wiele zachodu, który się opłaca wybornym smakiem zupy.

Na sześć osób wziąć trzy i pół funta mięsa krzyżowego, małe kawałki niestanowiące właściwej sztukimięsa, kawałki cielęciny i inne odpadki, wreszcie dróbka kurze lub indyche, to jest szyjki, lotki i nóżki, wszystko pokrajać i porąbać drobno, nóżki można nawet bez odparzania skórki, porąbawszy drobno, wstawić w rondelku, nie podkładając ani podlewając niczem na mały ogień, pilnując, aby się rumieniło, ale nie przypalało, a gdy się dobrze zrumieni, podlewać ciągle wodą po troszku, mięso samo gotować jak zwykle na rosół, szumując i odbierając z włoszczyzną, grzybkiem suszonym i t. p. Oddzielnie uszatkować rozmaitej włoszczyzny, wyjąwszy porów, jak makaron i dusić, podlewając po trochu rosółem w rondelku objętości wymaganej zupy. Gdy włoszczyzna miękka zupełnie, a rosół gotów, to jest, mięso ugotowane, zlać cały rosół w duszącą się włoszczyznę, jak również sos rumiany powstały z mięsa i wtedy na gotowaną już zupę wrzucić bardzo małą ilość pokrajanego w paski szpinaku, szczeniwiu, lub łyżkę stołową zielonego groszku, namoczonego poprzednio na 24 godzin; naturalnie groszek gotuje się nieco dłużej, jak liście szpinaku, drobne główeczki brukselki, w lecie zaś podczas pory szparagowej, trochę pokrajanym szparagów lub kalafiorów. Wreszcie wydając zupę na stół, wlać duży kieliszek białego francuzkiego wina, lecz to jest tylko dodatek amatorski, nie każdemu do gustu trafiający. Nic się do tej zupy nie podaje, bo jarzynki czynią ją już dość gęstą.

Taką samą zupę robić można z suszonych jarzynyk francuzkich, sprzedawanych w składach na funty, trzeba je tylko ugotować w wodzie oddzielnie.

**Gotowanie klejku.** Klejek gotować można z trzech gatunków kasz t. j. z perłowej, jęczmiennej i owsianej, najlepszy jednak z orkiszowej, która jest wyższą odmianą jęczmiennej. Pół kwarty takiej kaszy nalać na misce wodą i raz lekko spłókać z plew, które się zawsze jeszcze znajdują, włożyć ją w rondel lub w gliniany garnek, nigdy w żelazny, bo choćby polewany, kasza będzie czarna; wlać na półkwarty kwartę miękkiej wody i gotować na wolnym ogniu bez soli, włożywszy łyżkę młodego masła żeby się kasza lepiej rozklejała — często mieszając, aby nie przywarło do rondla. Na wierzchu osadzać się ciągle będzie klej biały w kształcie szumowin, te należy ciągle zbierać i to jest właśnie najlepszy i najbielszy klejek dla chorych. Pilnować trzeba aby się ten klej nie wgotował w kaszę, bo nigdy takiego przez przecieranie kaszy się nie otrzymuje. W każdym jednak razie, gdy się klej przestanie wydzielać, można i kaszę ciepłą wodą lub lekkim rosołem przetrzeć, a będzie smaczny klejek. Podając dopiero solić i włożyć odrobinę młodego masła, rozbiwszy go dobrze łyżeczką. Rosołem przecierany klejek zowie się ową wyborną białą zupą podawaną w Karlsbadzie.

**Szczupak po turecku.** W skutek zetknięcia jakie w czasie ostatniej wojny Europa miała z Turcyą przez korespondentów i dyplomatów, doszła nas wiadomość o wielu potrawach tureckiej kuchni, które wypróbowawszy podajemy.

Świeżego i oczyszczonego szczupaka rozplatać, pokrajać na dzwona i osłić, aby tak poleżał kilka godzin. Wtedy ostrożnie usmarzyć go bez posypywania czemkolwiek w dobrej oliwie na miedzianej patelni, na wolnym ogniu przewracając, żeby się nie zrumienił i nie przypalił. Gdy już gotów, ułożyć na półmisku lub salaterce, mieć przygotowaną drobno usiekaną białą holenderską lub „maderę“ zwaną cebulę i zieloną pietruszkę także siekaną i zaraz zdjawszy z patelni rybę póki gorąca, posypać obficie tą cebulą i pietruszką, sypiąc jej także trochę na spód półmiska, potrząsnąć z lekka pieprzem i wycisnąć na to wszystko, na każde dwa funty ryby, jedną całą dużą cytrynę, naturalnie odrzucając starannie pestki, gdyż te tylko dają gorycz. Ryba taka podana na zimno w kilka godzin, lub na drugi dzień po jej przyrządzeniu, jest wyborną potrawą.

**Hurud węgierski (zaprawa do rosółu).** Wziąć naczynie drewniane na 2 lub 3 garnce, wysmarować świeżem masłem i wlewać do tego naczynia świeżego mleka (prosto od krowy) po 2 kwarty. Gdy to dobrze się już skwasi tak że serwatkę odlać można, znowu wlewa się świeżego mleka i tak się to powtarza przez 2 tygodnie, ciągle trzeba serwatkę zlewać a świeżego mleka nalewać. Mleko to musi być bardzo gęste i dobrze skwaśniałe. Hurud robić się powinno w lecie lub w jesieni gdy jest wiele liścia z pietruszki i z selerów. Trzeba obrywać same listeczki połowę z pietruszki połowę z selerów — razem ma być dobry przetak. Liście te trzeba dobrze wypłukać i usiekać bardzo drobno, wymieszać z mlekiem i gotować tak długo aż zgęstnieją jak powidła, trzeba ciągle mieszać aby się nieprzypaliło, a jak ochłodnie wyrabia się gomółki i na drewnianym blacie suszy się dobrze — potem jak do upodobania 1 lub 2 gomółki utrzeć na tarce i ze śmietaną i żółtkiem zaprawić rosół, który nabiera smaku wybornej zupy z ziołami. Smakuje bardzo dobrze, można jednak używać i jako gomółki do chleba.

**Eleganckie podanie kaszki do rosółu.** Zwyczajną kaszkę drobną krakowską ugotować na gęsto z solą i masłem i nakładać nią, póki ciepła, małe foremki blaszane od babek śmietankowych lub różne małe formy od ubierania galaret. Gdy wystygnie wyłożyć każdą foremkę na jeden talerz i nalać czystego rosółu. Gotując taką kaszkę można wsypać drobno siekanej zielonej pietruszki, a będzie jeszcze ładniej wyglądać. Można to samo robić z ryżem, ale wtedy ryż musi być dobrze rozklejony.

**Kartofelki do sztuki mięsa.** Pokrajać na surowo w grubą kostkę kilka kartofli, zalać w rondelku tłustym rosółem zbierając z wierzchu i ugotować, osobno wziąć albo łyżkę tłuszczu z rosółu, albo mały kawałeczek masła, rozetrzeć z pół łyżką mąki, wymieszać z rosółem od kartofli, wsypać siekanej pietruszki lub koperku, zagotować raz i polać ułożoną na półmisku białą sztukę mięsa. Przy dobrej kuchni jest rzeczą niezbędną polewać sztukę mięsa sosem z włoszczyzny lub z kartofli, gdyż bardzo brzydko i nie smacznie wygląda obsehniete mięso, czekające na półmisku, aż się waza z rosółem wypróżni. Oprócz takiego sosu podaje się wszelkie ostre rzeczy, jak ogórki, musztarda, chrzan i t. p.

**Nowy rodzaj kotletów pozarskich.** Z oczyszczonej i jak do gotowania przyrządzonej pulardy lub młodej kury,

po zdjęciu skórki, ukroić z samych piersi zrazy czyli płaskie plastry, mniej więcej formy siekanego kotletu i lekko posolić. Osobno usiekać na masę cielęciny jak najbielszej, ale żeby była jak masło usiekaną, dolożyć na funt ćwierć funta szpiku wołowego i jedno żółtko i wymieszać doskonale, rozłożyć cienką warstwę tego na stole, położyć na niej owe plastry piersi, przykryć każdy znowu masą cielecą, formować zgrabne podłużne kotlety, kładąc w środek kostki z kurzych skrzydeł, posolić po wierzchu, umaczać w utartej i przesianej bułce i smarzyć na gorącym klarowanym maśle, na średnim ogniu, zbyteczne gorąco zostawi wewnątrz białe mięso surowe. Z wierzchu żadnych siekanych kotletów się jajkiem dziś nie smaruje, bo mają dość wilgoci z żółtka wymieszanego z mięsem. Można jednak obejść się bez żółtka w mięsie, a wtedy żółtkiem rozbitym z dwoma łyżkami wody, cieniutko posmarować kotlety. Dla smakoszów daje się do nich sos ostry truflowy, lub pieczarkowy, dla chorych cytryna surowa, a kotlety podlewają się mocnym roztworem dobrego bulionu.

**Nadziewane pomidory.** Wziąć 8 do 10 sztuk jak tylko można najokrągłych pomidorów, przekroić je koło ogonka tak, ażeby odkrojona część formowała przykrywkę; następnie wybrać z pomidorów łyżeczką sok i pestki. Wtedy wziąć pół funta wyżyłowanej wieprzowiny z cienko krajaną cebulą, posiekać jak najdrobniej, wsypać trochę soli, pieprzu i to wszystko wymieszać z ćwierć funtem odparzonego tylko ryżu, masą tą nałożyć wydrążone pomidory, otwory zakrywając ściętymi przykryweczkami, ułożyć w rondel, nalać bardzo małą ilością wody, posolić i gotować dopóki nie będą dostatecznie miękkie. Gdy się ugotują wyjąć je na półmisek, sos zaprawić masłem z mąką dolewając soku pomidorowego, jeżeli za mało go czuć w sosie i polać nim wyjęte pomidory.

**Uwaga.** Pomidory cierpią chorobę, której przyczyną jest prawdopodobnie rozwijanie się grzybków, w skutek tego na czerwonej skórcie dostają one brunatnych plamek, wtedy trzeba ich się wystrzegać, gdyż spożycie ich jest niebezpieczne.

**Omlet francuzki z konfiturami.** Omlet podawany we Francyi i wszędzie u wód zagranicznych, zwany „omlette aux confitures“ lub „aux fines herbes,“ nie jest wcale ową mieszaniną mąki, jaj i cukru, którą u nas omletem, czyli grzybkim zowią. Że zaś jest to rzecz smaczna, pożywna

i prędko do zrobienia, więc robimy nacisk, przypominając ją czytelnikom naszym.

Najlepszy omlet robi się z 3 do 6 jaj, nigdy więcej; rozbić jaja w garnku widelcem przez minutę jedną, dłuższe bicie psuje warunki jaj w tym razie, położyć na patelnię, pozielaną lub wylaną białą polewą, na 3 jaja pół łyżki, na 6 łyżkę dobrego masła, stawiając na średnim ogniu, dać się lekko zrumienić i gdy jest bardzo gorące wlać prędko jaja, nie mieszać wcale, dać się podsmażyć, gdy na wpół usmażone oberznąć nożem i potrząsnąć patelnią, zdjęwszy ją na minutę z ognia; potem jeszcze trochę na ogień i odstawić, niech dojdzie na ciepłym miejscu, a gdy dobrze w środku zgęstnieje, włożyć łyżkę gęstych konfitur bez syropu, złożyć we dwoje omlet, lub we troje, to jest dwa boki do środka i zsunąć lub przewrócić na talerz. Z wierzchu jeszcze ubrać konfiturami i cukrem posypać. Zamiast konfitur można włożyć trybulkę, koper i pietruszkę drobno posiekane.

**Legumina z ryżu.** Wziąć funt ryżu, sparzyć ukropem, odlać go i ugotować w świeżej zimnej wodzie, włożyć 3 łuty masła młodego, pół funta tłuczonego cukru poprzednio w kawałkach obtartego o cytrynę, wcisnąć sok z całej cytryny i pomarańczy, z pół pomarańczy skroić samą żółtą skórkę, usiekać na masę i włożyć w ryż, wymieszać dobrze wszystko razem i układać na półmisku warstwę ryżu i warstwę konfitur, a z wierzchu pokryć pianą ubitą z 5 białek z 5 łyżkami cukru, obsypać z wierzchu siekanymi migdałami i wsadzić do ciepłego pieca, a gdy się piana trochę zrumieni, podać na stół.

**Tort kawowy doskonały.** Żółtek 20 i funt cukru utrzeć w donicy jak najlepiej, do tego dodać funt migdałów bardzo drobno usiekanych, połowę z łupinami, a połowę obranych z łuski i tę masę trzecią godzinę, następnie dosypać kwaterkę mielonej kawy, dla zapachu dodać parę gwoźdźków i cynamonu, lub trochę wanilii tłuczonej, na samym zaś końcu ubić pianę ze wszystkich białek, wymieszać ostrożnie, wlać w formę blaszaną, okrągłą, używaną do tortów i wstawić na godzinę w dość gorący piec, po wyjęciu oblać zwyczajnym lukrem (patrz „Jedyne praktyczne przepisy,“) ubrać konfiturami i wstawić w piec dla obsuszenia.

**Hiszpańskie „Nic” na leguminę.** Znana jest powszechnie zupa zwana „nic.” Otóż tym samym sposobem robi

się legumina. Zagotować kwartę śmietanki w rondelku z kawałkiem wanilji. Sześć najmniej a można i 8 żółtek rozbić z ćwierć funtem przesianego cukru, białka ubić na pianę z taką ilością cukru wymieszawszy; gdy się śmietanka gotuje kłaść łyżką pianę jak kluski na śmietankę i wyjmować ostrożnie na półmisek. Śmietankę zaprawić ubitemi żółtkami, połać nią piankę, posypać siekanymi migdałami i ubrać konfiturami.

**Galareta żurawinowa.** Żurawiny zawierają w sobie tyle części galaretowych, że smażąc konfiturę, trzeba bardzo uważać, aby się nie zgalareciła.

Wziąć funt żurawin opłukanych i funt miążkiego cukru, włożyć w rondel, cukier na spód, skropić go lekko wodą, na to wsypać żurawiny, postawić na wolny ogień, pilnować aby się cukier nie przypalił, a jednak nie mięszać żurawin, aż się zaczną burzyć i pękać, zagotować trzy razy na mocnym ogniu, zdejmując za każdą razą rondel z ognia, zebrać szumowiny, następnie podsmażyć na wolnym ogniu jeszcze ze 20 minut, aby wszystkie jagody były rozgotowane, wylać na gęste sito lub rzadki muslin i galareta gotowa. Dla słabych bardzo zdrowa. Chcąc mieć słodsza brać więcej cukru.

Całą zimę można przechowywać świeże przebrane żurawiny w zimnej wodzie, w chłodnym miejscu.

**Borówki.** Po najdokładniejszych doświadczeniach doszłam do przekonania, iż najlepszy sposób smażenia borówek jest następujący:

Na garniec borówek wybranych czysto bez płókania, wziąć 4 funty cukru i kwartę wody — do mączki bierze się nieco mniej wody, np. 3 kwaterki — zrobić syrop zwykłej gęstości, wrzucić na gotujące borówki, włożyć cynamonu lub goździków w całości — smażyć 5 minut na mocnym ogniu, a następnie 15 na wolnym — dosmarzyć; idzie o to, aby smażyć krótko, wtedy części galaretowate zostaną jak galareta, borówki będą jasnego koloru i pozbawione zupełnie wszelkiej cierpkości. Jabłka, gruszki i skórka pomarańczowa kładą się tylko wtedy, gdy do borówek chcemy mniej cukru użyć, a wtedy smażyć należy dłużej — ale już kolor będzie ciemniejszy, a cierpkość niezbędnym warunkiem czy borówki parzone lub nie.

**Powidła ze śliwek.** Powidła śliwkowe robią się w ostatnich dniach września lub w pierwszych października — gdy węgierki są nietylko dojrzałe ale zupełnie przestałe, wtedy bowiem mają już bardzo wiele słodyczy, która zastępuje

zupełnie potrzebę dodania cukru. Z każdego gatunku ciemnych śliwek można smażyć powidła, najlepsze są jednak z prawdziwych węgierek. Przebrać śliwki odrzucając robaczywe części—często bowiem jeden lub dwa robaki można odrzucić, a śliwka będzie jeszcze dobra do użycia, a rozrywając każdą śliwkę palcami, bez użycia noża, odrzucać pestki. Tak przebrane śliwki włożyć do kociołka odpowiedniej wielkości i smażyć na wolnym ogniu, mieszając dużą drewnianą warząchwą, aby niedopuszczyć przypalenia. Śliwki w półgodziny puszczą tyle soku, że staną się jedną rzadką jasną masą, czyli płynem, który tak długo gotować trzeba przy ciągłym mieszaniu i pilnowaniu przypalenia, aż zmienią kolor na ciemny, co nastąpi w 5 do 6 godzin, chociaż jeszcze będą dość rzadkie, gdyż dopiero po zastygnięciu gęstnieją. Wtedy mieć druciane rzadkie sita i przez nie biorąc po trochu, fasować przecierając ciągle łyżką. Na sicie nie powinno nic zostawać; wtedy powidła są dobrze usmażone. W braku sita drucianego, użyć można przetaków. Wiele osób smaży z pestkami, co jest zupełnie złe, gdyż powidła nabierają pestkowego smaku, przy fasowaniu przedzierają sita i wiele powideł zostaje na pestkach.

**Powidła z jabłek.** Wiemy jak wielkie usługi oddają w porze zimowej, a nawet rok cały, dobre śliwkowe powidła, gdzie zaś nie ma śliwek, a są pod dostatkiem jabłka, można je także zużytkować na wyborne powidła.

Jakiegokolwiek jabłka, byle winkowate, pokrajać w ćwiartki razem z łupiną, nie odrzucając nawet zdrowych pestek, wyrzynając tylko nadgniłe miejsca lub robaczywe; włożyć w duży rondel lub kociołek, wlać trochę wody i gotować, aż się zrobią rzadkie i rozgotowane, ale nie zupełnie. Wtedy wylać w jakiś duży słoje kamienny i zostawić do drugiego dnia. Na drugi dzień znowu wlać w kociołek i gotować aż się dobrze rozgotują i trochę wysadzą, wtedy przefasować przez durszlak i znowu wylawszy w słoje, zostawić do trzeciego dnia. Wtedy już dogotować zupełnie, to jest wysadzić do gęstości mieszając kopystką, żeby się nie przypałyły, przy końcu, jeżeli kto lubi, wsypać trochę cynamonu tłuczonego dla zapachu. Usmażone zupełnie, ułożyć dobrze, upychając w garnki lub słoje gliniane polewane i wstawić do pieca po chlebie na jedną noc, posypawszy z wierzchu mialkim cukrem. Takie powidła do naleśników, placków, tortów są wyborne, stokroć delikatniejsze od śliwkowych, jeżeli jeszcze przy ostatniem smażeniu dodamy na każdy garniec pierwszego płynu po funcie cukru. Słod-



kie jabłka gdy kto ma, może także użyć, ale koniecznie mieszając je z kwaśnemi lub winkowatemi. Niektórzy posługują się do robienia podobnych rzeczy, miedzią nie pobielaną, wychodząc z tej zasady, że miedź na gorąco nie ukwasza się, ale to rzecz niebezpieczna, bo najpierw potrzeba, aby do takiego gotowania kociołek lub rondel był w najwyższym stopniu i świeżo wyczyszczony, dla usunięcia osadu trującego, jaki się na niepobielanej miedzi osadza pod działaniem wilgoci atmosferycznej, powtóre nikt nie jest w stanie bez wielkiej przykrości i parzenia się wylewać powideł z kotła *natychmiast*, gdy się gotować przestaną i zwykle czeka się z tem, aż ostygną, czego już dość, aby się stały trucizną.

**Mazurek z twardych żółtek z konfiturami.** 15 jaj ugotować na twardo—i żółtko uwiercić w donicy, dodać pół funta młodego masła, pół funta mąki—pół funta cukru, kładąc ciągle po trochu mąkę i cukier, masło zaś od razu w jaja, gdy to uwiercone najmniej półgodziny, włożyć skórek pomarańczowych smażonych w cukrze i drobno usiekanych — lub jeżeli kto nie ma, na miałko skrajaną żółtą skórkę z pomarańczy i usiekaną prawie na maść. Połowę tak uwierconej massy rozciągnąć ręką na blachę bez rantu z jednej strony, używaną zwykle do placków i mazurków, aby z łatwością można zdjąć z blachy. Na to posmarować konfiturami porzeczkowemi lub marmoladą konfiturową, każde bowiem grubsze konfitury, jak maliny lub wiśnie, nie dadzą się tu zastosować, przykryć drugą połową massy rozciągniętą na papier, z którego nożem trzeba spuszczać po trochu masę, bo inaczej się nie da—posmarować zimną wodą i ustawić do wysuszenia w dobrze ciepły ale nie gorący piec. Wytworny mazurek.

**Mazurek z makiem.** Na blachę masłem posmarowaną rozciągnąć cienką warstwę drożdżowego parzonego ciasta, zostawić aż podrośnie troszkę, a wtedy położyć na wierzch warstwę maku uwierconego jak zwykle wałkiem, po poprzednim namoczeniu w wodzie na godzin 12. Wymieszać ten mak z cukrem i tłuczonymi migdałami, między którymi powinno być kilka gorzkich. Na funt maku brać ćwierć funta migdałów i pół funta cukru. Massa powinna być ciepła, gdy się nią mazurek nakłada, można w nią wbić parę białek, a będzie równiejsza. Wstawić w dobrze gorący piec, na wierzch przykryć papierem, aby się mak nie zrumienił i upiec, a po wyjęciu z pieca lukrować przezroczystym lukrem, jeżeli kto chce mieć ładniejszy.

**Lody z moreli lub brzoskwiń.** Każdy z tych owoców bardzo dojrzałych obrać ze skórki i pestek i przetrzeć przez sito. Na funt takiej przetartej masy, zrobić syrop z funta cukru i kwarty wody, wcisnąć sok z dwóch cytryn, zmieszać z masą owocową, przefasować jeszcze raz przez sito, włożyć do puszek i zamrozić.

**Konserwy do lodów.** Wszelkie owoce soczyste i aromatyczne używają się do zaprawy lodów, w czasie zimy konserwowane. Otóż sok smażony z cukrem nie odpowiada rzeczywistym wymaganiom, gdyż nie zawiera w sobie już świeżości i aromatu. Trzy jednak tylko gatunki owoców podchodzą pod tę kategorię: poziomki, maliny i brzoskwinie; głównie zaś i przede wszystkim maliny. Nie robi się ani wiśniowych lodów, ani wiśniowej galarety, bo owoc daje sok ciemny bez aromatu; porzeczki i śliwki także nie mają aromatu, truskawki są owocem zbyt wodnistym i bezbarwny dają sok.

Przygotowując więc konserwę do lodów z malin lub poziomek, należy świeży a dojrzały zupełnie owoc przetrzeć przez gęste sito, aby żadna pestka nie przeszła, a jednak gąszcz owocowy został przetarty. Tak przetarty owoc zaraz, nie czekając nawet dwóch godzin, bo zgorzknie, ponakładać w mocne flaszki, zostawiając u góry na trzy palce wolnego miejsca, zawiązać pęcherzem lub zakorkować i zalać wapnem, jak zagraniczne konserwy i gotować w kociołku z wodą, od zagotowania minut 15, nie potrzeba dłużej. Schować w piasek do piwnicy i używać w miarę potrzeby w zimie. Takich konserw używają cukiernicy do zaprawy cukierków i lodów.

**Konserwa z poziomek lub truskawek na sposób angielski.** Świeżo uzbierane i dobrze cukrem posypane poziomki sypią się w butelki z szerokim otworem w szyjce, uważając, aby ich się o ile można dość w butelkę zmieściło, co nie znaczy, aby były upychane, ale lekko i uważnie potrząsane przy sypaniu. Następnie zalewa się je dobrą maderą lub winem kseres, korkuje, zalewa pakiem i wynosi do przechowania w suche a chłodne miejsce. Również konserwują w Anglii poziomki i truskawki w ten sposób, że się je zaraz po zerwaniu suto cukrem posypuje, układa w kompotiery lub wygotowane butelki z szerokim w szyjce otworem i zalewa gorącą malagą lub winem lunel; po wystygnięciu korkuje i pakiem zalewa. Warto by u nas spróbować takiego konserwowania w miodzie do picia, który gdy dobry, do złudzenia słodkie wina południowe naśladowuje.

**Wódki słodkie.** Nowe wyższe ceny wódek słodkich powinnyby zwrócić starania gospodyń na domowe urządzenie tego, koniecznie potrzebnego trunku. Oplaci się to tem więcej, że spirytus pozostał po dawnej cenie. Rzeczywista fabryczna robota takich wódek wymaga przepuszczania przez alembik i t. p. preparatów. W domu jednak wszystkie te manipulacye zastąpić się dają prostym procesem robienia nalewek na owoce lub korzenie, które następnie, stosownie do chęci, słodzi się więcej lub mniej, filtruje i otrzymuje bardzo dobre wódki i likiery, mocniejszych nawet zapachów aniżeli sprzedawane w fabrykach. Pomimo iż bardzo obszernie kwestya wódek i likierów jest przezemnie traktowana w 9 edycyi „Jedynych praktycznych przepisów“ i tam proszę się zwrócić o szczegóły każdej wódki lub likieru oddzielnie, jednak pragnę tu dać młodym gosposiom ogólne wskazówki robienia w domu słodkich wódek.

Chcąc robić słodką wódkę, nalewa się czysty spirytus na owoc, czy to maliny, wiśnie, renklody, węgierki, pomarańczki gorzkie, skórki zwyczajnych pomarańczy lub cytryn, kawę paloną, w końcu na korzenie: jak anyż tłuczony, cynamon, gwoździki, wanilia. Nalany spirytus może stać na dojrzałych malinach 48 godzin, nie dłużej; na kawie tylko 2 do 3 godzin; na różnych korzeniach 3 do 4 dni; na skórkach cytrynowych lub pomarańczowych ale tylko świeżych 8 do 10 dni, nigdy dłużej i to w cieniu; to samo na gorzkich pomarańczkach, na wiśniach i śliwkach od czterech tygodni do sześciu. Odlany spirytus dobiera się syropem, biorąc na kwartę spirytusu 1 i pół, do 2 i pół funta cukru, stosownie do przeznaczenia i gatunku owocu, filtruje się przez szwedzką bibułę i zostawia do przetrawienia najmniej na sześć miesięcy; im dłużej stoi wódka zakorkowana dobrze, będzie lepsza. Przy gorzkich wódkach dobiera się od razu spirytus przegotowaną wodą i dopiero nalewa owoce lub korzenie, gdyby przecież ktoś chciał dobierać na przykład na skórkach pomarańczowych spirytus wodą, a nie syropem, zbieleje natychmiast i już nigdy ładny nie będzie. Wlewa się spirytus w gorący syrop i do wygryzienia tak zostawia, a po ostudzeniu w butelki zlewa. Owoce soczyste jak wiśnie nalewają się spirytusem czystym, gdyż i tak sok owocowy dostatecznie go dobierze i da słodycz zastępującą cukier; owoc musi być dojrzały zupełnie.

Widzimy więc jak łatwą rzeczą jest przygotowanie słodkich wódek w domu, tylko brak dobrych chęci może stanąć

na przeszkodzie, na których nigdy naszym paniom, gdy idzie o przypodobanie się mężom, ojcom lub braciom — nie brakuje. Po szczegóły odsyłam do 9 edycyi Przepisów, — likier kawowy: Kołęda na 1879 rok.

**Sliwowica.** Dojrzałe zupełnie węgierki nalać spirytusem 14 próby, kładąc ich prawie pełno w gąsiorek. Gdy tak postoją kilka tygodni w cieniu, zrobić syropu, biorąc dwa funty cukru i pół kwarty wody na kwartę spirytusowej nalewki śliwkowej, spirytusem rozbierać gorący syrop, wymięszać, przefiltrować, wlać w butelki i schować na pół roku najmniej. Kto chce mieć sliwownicę mocną i mniej słodką niech bierze funt cukru i półtory kwaterki wody. Pozostałe w gąsiorku śliwki włożyć w słoje i nalać syropem tak, aby je pokrył, biorąc funt cukru na kwaterkę wody. Po tygodniu będą wyborne śliwki na zakąskę po wódce lub na deser. Są to owoce które we Francyi zowią „fruits à l'eau de vie,“ a nawet do nas w słoikach przysyłają i bardzo drogo je sprzedają.

**Wódka gorzka czerwona.** Skórki pomarańczowe nalać spirytusem 14 próby, biorąc na jedną kwartę z dwóch świeżych pomarańcz skórki, niech tak stoją w cieniu trzy tygodnie; oprócz tego wrzucić w gąsiorek dwa, wyraźnie dwa gwoźdźniki. Po dwudziestu dniach zlać spirytus, dobrać go pół kwartą soku wiśniowego — najlepiej używać do tego syropu od konfitur z czarnych wiśni lub z łutówek. Gdyby była za mocna, można wziąć więcej syropu wiśniowego, wymięszać dobrze, przefiltrować przez szwedzką bibułę i zakorkowawszy schować najmniej na pół roku. Będzie to wódka tak wyborna, że zrozumieć i poznać nie można z czego zrobiona, smakuje jakby zagraniczny likier, szczególnie gdy syrop gęsty i dużo go użyto.

**O urządzeniu kielbas.** Wiadomą jest rzeczą że kielbasy krajane, są daleko smaczniejsze i pożywniejsze jak siekane, ale wiele gospodyń dla łatwiejszej i prędszej roboty, robi tylko siekane. A przecież grube wędzone „krakowskiemi“ zwane, nie mogą być siekane; lub owe suche wędzone do jedzenia na surowo, siekane smakowałyby jak próchno. Krajane zaś często są przez niedbalstwo służby grubo, nie równo i źle krajane.

Przystępując do roboty kielbas, należy zabrać do niej trzy osoby, a dawszy im przeznaczone na kielbasy mięso, kazać jednej krajać je na cienkie plastry, drugiej na paseczki

wąziutkie, a trzeciej dopiero na kostkę, czyli tak zwane perełki. Tym sposobem robione kielbasy będą równe i wyborne, bo nie tracąc nic na soczystości będą jednak łatwe do gryzienia. Dodając następnie soli, pieprzu, angielskiego ziela, a zamiast zwykle używanej wody, tłustego smaku z gotującego się mięsa na salcesony i innych odpadków wieprzowych, otrzymamy wyborne kielbasy, które czy na świeżo gotowane, czy wędzone i suszone, będą doskonałe.

**Groszek zielony suszony.** W lipcu gdy groch zwiął się w strączki, ale jest jeszcze zupełnie młody i równy, wybierać go czyli łuskać, odkładając starsze do drugiego gatunku, tak wyłuskany, jeszcze zupełnie wilgotny, kłaść na czyste prześcieradło rozłożone na strychu, gdzie dobrze słońce dochodzi. Po dwudziestu czterech godzinach przesypać groch na inne płótno dla tego, aby każde ziarnko zostało przewrócone i wszystkie równo schły. Należy tego bardzo ściśle pilnować, bo od tego zależy równość koloru i pozór całego grochu. Po kilku dniach i ciągłym przewracaniu grochu, gdy dobrze słońce dochodzi i on przeschnie, przykryć go drugim prześcieradłem, niech dosycha pod niem. Gdy się okaże już suchy, przesiał go przez przetaki z kurzu i piasku, zebrać jakie-by się okazały plamki na wierzchu i sypać w suche słoje, pudła lub worki płócienne do przechowania. Im młodszy taki groszek, tem lepszą cenę można żądać za niego, jeżeli młody, równy, suchy i zielony, to nawet 70 kopiejek za funt żądać można w handlu; starszy po 50, a nawet 40 kopiejek się sprzedaje.

**Gruszki suszone w cukrze lodowatym.** Pierwsze gruszki letnie, jedwabnice, których obfitość jest zwykle wielka, gdy są zupełnie dojrzałe obrać ze skórki i zostawiając w całości, ugotować w miękkiej wodzie, kładąc je w zimną. Gdy będą zupełnie miękkie tak, iż słomka z łatwością przejdzie, wyjąć, ułożyć na sicie aby woda swobodnie osiąkla. Gdy jeszcze ciepłe, wziąć każdą oddzielnie i łyżką srebrną spłaszczyć, kładąc ją bokiem. Tak spłaszczone układać na przetaki, sita, lub tak zwane „lasy“ z wiciny do suszenia owoców używane, posypać ze wszystkich stron tłuczonym lodowatym cukrem i wstawić w bardzo wolny piec na całą noc. Na drugi lub trzeci dzień przewrócić gruszki, posypać znowu świeżym cukrem i wstawić w wolny zupełnie piec. Powtarzać to posypywanie i suszenie póty, póki się na gruszkach nie uformuje kryształiczna warstwa, co się zwykle otrzymuje

po 7, 8 do 9 posywaniach. Gotowe i zimne zupełnie układać szczerlnie jedne na drugie w drewniane lub łubiane pudełko, a będą się trzymać wilgotnawe, dobre do użycia parę lat.

**Salata zimowa z kapusty czerwonej.** Powszechnie lubioną salata zimową, jest kapusta kwaszona, która oprócz dobrego smaku ma być bardzo higieniczną, podawana zaś z koprem wygląda nie ładnie. Wiele gospodyń zastępuje ją czerwoną surową, parząc, soląc i przyprawiając za salata. Otóż daleko smaczniejszą i zdrowszą, a równie ładną z powierzchni jest biała, urządzona na czerwono w następujący sposób: Piękną białą kapustę, wybierając same ścisłe główki, posadkować cienko. Osobno obrać na 2 kopy kapusty, pół ćwierci ćwikłowych buraków i pokrajać je w cienkie plastry. W czystą beczkę dębową, najlepiej po winie, sypać grubą warstwą kapustę, soląc ją lekko i upychając tylko rękoma, na to położyć cienką warstwę buraków, na to znów kapustę grubą warstwą i znowu buraki, ciągle przesypując solą i upychając mocno ale tylko rękoma. W ciągu tego, gdy już  $\frac{1}{4}$  beczki napełniona, wlać wody wrzącej tyle, aby ledwie pokryła kapustę i tak postępować ciągle soląc, parząc i upychając rękoma. Po wypełnieniu beczki zostawić ją dni 8 do 10 w spokoju, przetykając tylko kijem, dla wydostania się goryczy. Gdy zacznie fermentować, zrzucić z wierzchu trochę obszlizłej, przykryć gałgankiem i przycisnąć kamieniem. Można tak samo robić nie polewając gorącą wodą, ale wtedy trzeba bardzo uciskać ubijakiem, aby kapusta sok sama puszczała, co trwa dłużej. Kapusta taka ma tę wielką zaletę, iż oprócz ślicznego różowego pozoru, nabiera słodczy od buraków. Im więcej buraków, tem czerwieńsza. Biorąc kapustę buraki odrzucić, gotując je dla służby. Można również upiec ćwikłowe buraki, obrać i pokrajane w plastry używać, jak wyżej, wtedy można buraczki, biorąc kapustę, posadkować drobno i razem z nią zaprawić jako salata, będzie tak słodką, iż przy użyciu mało się dodaje cukru, tylko oliwę.

**Wanilia.** Wanilia traci cały swój aromat przez suszenie, a ponieważ suszona lepiej się tłucze, więc wiele osób dobrowolnie zatracą całą jej wartość. Otóż najlepszy i jedyny sposób jest, połupawszy wanilię na kawałki, włożyć ją w moździerz, tłuczek od moździerza posmarować dobrze młodem masłem i samą tłuc potem z kawałkiem cukru, aż się zupełnie na drobny proszek nie utrze. Gdyby się okazała za gruba, przesiać i drugi raz tłuc. Jeżeli zapach potrzebny

w płynie, wtedy należy ją ugotować w kawałkach w śmietance, a po wygotowaniu wyrzucić. Jako nowość widzieliśmy w składzie pana Gallego „wanilię,” proszek mieszany z cukrem, otrzymany chemicznie, a zastępujący dobrze wanilię i o wiele od niej tańszy. Paczka dwie łyżeczki zawierająca, kosztuje dwadzieścia kopiejek.

**Mleko zsiadłe.** Mleko zsiadłe, tak obecnie zalecane przez lekarzy, jako pożywienie higieniczne, nie powinno być uważane za rzecz jednoznaczną z mlekiem kwaśnem, z jakiego po zebraniu śmietany robią się pospolite sery, „polskiemi“ zwane, lub za domieszką ziół aromatycznych, ser zielony i parmezan włoski. Mleko przeznaczone na cel powyższy, wynosi się zaraz po wydojeniu go, w miejsce chłodne do piwnicy, gdzieby prędko wystygło, a nawet w niektórych gospodarstwach oziębia się je sztucznie, a to, aby wszystkie części tłuste pod postacią malutkich kuleczek wśród mleka krążące, pod wierzch się wzbily, tworząc śmietankę, która następnie w śmietanę przechodzi. Proces ten którego ważność każda gospodyni zajmująca się nabiałem znać powinna, został czytelniczkom naszym objaśniony w artykule: *Gospodarstwo mleczne* (Dodatek *Bluszczu* Nr. 35, rok 1877) zatem każda z czytelniczek zrozumie, że mleko zsiadające się w ten sposób jest bardzo jałowe, a gdy jeszcze tak długo postoi, aby mocno skwaśniało, staje się mało smaczne i prędko serwatką podchodzi. Otóż chcąc otrzymać mleko zsiadłe takie jakim być powinno, gdy jest przeznaczonem na spożycie w stanie naturalnym, trzeba zaraz po wydojeniu zlać je na głębokie salaterki, lub tem podobne naczynia i postawić na 24 godzin w pokoju lub w spiżarni lekko przykryte, aby powietrze miało dostęp. Po tym czasie wynieść je na 6 godzin do chłodnej piwnicy, lub na 2 albo 3 godziny wstawić do lodowni pokojowej, a mamy już mleko zsiadłe wyborne, to jest słodkie jeszcze a twarde, nie pozbawione części tłustych i łączące w sobie te właśnie zalety, dla jakich lekarze nakazują je osobom słabych żołądków. Zwracamy tu uwagę czytelniczek, że dobroć mleka zsiadłego warunkuje się też bardzo tak paszą krowy, jak i jej gatunkiem. Mleko od krów pewnych bywa więcej niż od innych wodniste i wtedy mleko zsiadłe będzie serwatką podchodzić. To samo jest z mlekiem, gdy wodą sfalszowane.

## DOŚWIADCZENIA GOSPODARSKIE.

1. Tak kalafiory jak i szparagi najlepsze są gotowane w kamiennych garnkach, lub glinianych, zachowują właściwą białość i nie tak gwałtownie się gotują.

2. Gotując konserwy owocowe lub z jarzyn nie należy kociołka ze słoikami z zimną wodą od razu stawiać na wielki płomień, lecz na wolniejszy ogień aby się stopniowo rozgrzewały do 100 stopni a po wrzeniu przepisem oznaczonego czasu odstawić na wolne miejsce aby w podobny sposób powoli stygły.

3. Rozeschnięte statki drewniane, balję, i t. p. posypać przewróciwszy dnem do góry gorącym popiołem i polać gorącą wodą a w tej chwili będą zdatne do użycia.

4. Gdy się zdarzy gdzie padlina końska, posolić ją jak pekeflejsz i dawać kurom, a będą się nieść cały rok bez przestanku. W niektórych okolicach, gdzie już ludzie oswojeni z jadaniami mięsa końskiego, biją czasem konie stare, wtedy ile można dawać odpadki kurom.

5. Gdzie kuchnia o sześciu fajerkach ma szabasznik czyli piec do pieczenia dalej od ogniska, tam się wybornie piecze wszelkie ciasto, i leguminy. Gdzie zaś piec jest bliżej ogniska, co bywa zwykle u kuchni o czterech fajerkach, tam się ciasto pali a za to wszelkie pieczenie wybornie pieką, gdyż ogień od razu ogarnia mięso i niedozwala wydzielenia się sokowi mięsnemu.

6. Gdy ciasto nie chce rosnać dosypać nieco sody sproszkowanej, a będzie rosnać niezawodnie. Jeżeli się nie ma pewnych drożdży użyć również tego sposobu.

7. Robiąc makaron zapiekany z szynką, lub na leguminę z jajami, czy też skórką pomarańczową i śmietaną po wysmarowaniu rondla masłem, zamiast go wysypać bułką tartą, wysypać go surowym makaronem, będzie rumianą, i śliczny pozór mieć będzie.

8. Gotując sago lub tapiokę, rzucać je od razu na gotowany ukrop w obszernem bardzo naczyniu, a gdy zaczną być klarowne, odlać wodę i gotować stosownie do przeznaczenia, w rosole, mleku, lub winie.

9. Skorupki od jaj zawierają w sobie pewną ilość białka a przede wszystkim części wapna, klarują więc wszystkie płyny równie dobrze jak białko.



10. Suszone konfitury gdy zanadto zeschną włożyć w gorący syrop od takich samych owoców, zagrzać mocno, zostawić w nim do wystudzenia a następnie powtórnie osuszyć, mianowicie zastosować się to daje do reneklodów i sliwek węgierek.

11. Przyczyniając drożdżowe ciasto, najprzód lać jaja, następnie mąkę, a dopiero w końcu cukier i masło, lejąc masło przed dosypaniem mąki, ciasto będzie ciężkie i mażące się.

12. Ciasto francuzkie potrzebuje silnego i gwałtownego ognia, najlepiej piec pod blachą, na wyższej kondygnacyi pieca, trzymając w piecu nie dłużej nad 20 minut.

Przez K.

# OGRODOWNICTWO

## POKOJOWE i DOMOWE

z uwzględnieniem naszych mieszkań i klimatu.

PRZEZ K.

(Patrz początek Kolęda 1879, str. 115).

Domek szklany w oknie, czyli pogłębione okno podwójne.

Okno rozszerzone na zewnątrz i wewnątrz.

Przy poprzednio podanych uwagach o hodowaniu kwiatów w oknach zwyczajnych, mieliśmy sposobność przekonać się, jakie z tego wynikają niedogodności; zwłaszcza, że w oknach podwójnych, z powodu cienkich ścian w wielu nowych domach, mało przedstawia się miejsca do dogodnego pomieszczenia różnorodnych roślin. Kto jest tak szczęśliwy, że posiada własną kamienicę, lub ma mieszkanie kontraktem na dłuższy czas zapewnione, a przytem okna na południe wychodzące, ten może ogrodnictwo pokojowe rozszerzyć na większą skalę, urządzając u siebie w oknie domek szklany. Wspominaliśmy w poprzednich artykułach, jak dogodne są okna podwójne do pomieszczenia roślin tam, gdzie mury domów starych są grube, tu więc podamy sposoby urządzania podwójnych okien w tych domach, gdzie mury są cienkie.

Każde okno podwójne rozszerzyć można, albo na zewnątrz lub na wewnątrz. Domek szklany urządzony na zewnątrz, przedstawia tę dogodność, że światło jest tam większe, temperatura w zimie, na wiosnę i jesień chłodniejsza, podczas lata cieplejsza, powietrze czystsze i nie zajmuje miejsca w poko-

ju. Taka sama budowa na wewnątrz ma mniej światła, więcej ciepła w zimie, mniej w lecie, zacieśnia pokój, lecz z drugiej strony daje roślinom dogodniejsze pomieszczenie; łatwo wśród lata usunąć ją i dlatego może być urządzoną w tych zwłaszcza mieszkaniach, gdzie pobyt nie na długo mamy zapewniony. Widzimy ztąd, że ujemne i dodatnie strony tych urządzeń równoważą się i wybór należy jedynie od okoliczności i względów na miejscowość, którą zamieszkujemy. W domku szklanym wybudowanym na zewnątrz, pomieścić możemy te tylko rośliny, które zbyt gorącej temperatury nie znoszą, w zimie jednak takie winniśmy zaprowadzić zmiany, żeby temperaturę utrzymać od 8 do 10 stopni ciepła, lecz jedynie dla roślin takiej temperatury potrzebujących.

Domek szklany zbudowany na wewnątrz, z powodu mniejszego światła, może objąć te tylko rośliny, które nie potrzebują go koniecznie, a mianowicie niektóre cieplarniowe lub z twardej liśćmi, znoszącymi temperaturę niską. Zależy więc teraz na tem, jakie z wywymienionych roślin hodować chcemy, choć tu upodobanie musi stosować się do warunków położenia. W pokoju małym nie ma co myśleć o ozdobie na wewnątrz. Jeśli mamy dwa okna do wyboru, chociaż nie w tym samym pokoju, to radzimy urządzić domek kwiatowy w obydwóch, gdybyśmy jednak uniknąć chcieli kosztów, wybrać należy to okno, które wystawione jest najwięcej na działanie słońca.

Okno kwiatowe na zewnątrz rozprzestrzenione, ustanówmy raz na zawsze od 6 i pół do 8 stóp na wysokość, 4 i pół stopy na szerokość, na grubość zaś muru i obicia okien 20 cali. Chcąc pozyskać wiele miejsca na kwiaty, okno takie nie powinno być umieszczone, jak zazwyczaj w połowie głębokości muru, ale na murze wewnętrznym pokoju. Jeżeli okno do kwiatów zaraz przy nowowznoszącym się domu urządzimy, w takim razie obicie okna dolne nie będzie potrzebne, lecz odrazu spód oszklonego domku przymocować można. Najprostszą formą przedłużenia, jest poprostu skrzynka z drzewa, szeroka na 12 cali, ma 21 cali w przecięciu w powiększonym oknie podwójnem. W lecie skrzynka taka łatwo może być odjęta i w każdym innem oknie umieszczoną. Jeżeli zwyczajne okno przeznaczymy na wystawkę, to skrzydła muszą się otwierać na zewnątrz. Wystawkę zewnętrzną zwyczajnie za pomocą haków do muru się przymocowywa, a przy nowej budowie rama powinna być w ten sposób w mur wpuszczoną, żeby mur boczny do tamtego gładko przystawał. Daszek daje się zwykle

z mocnej deski obitej cynkiem. Możliwość boki oszklić, ale przy tak szczupłej szerokości nie warto zachodu.

W zimie nader potrzebną jest rzeczą, a nawet konieczną, dać w wystawie dno podwójne, aby roślinom wytworzyć cieplejsze powietrze, gdyż mogą zamarznąć w doniczkach przy zimnie 6 do 8 stopni R. Próznia nie potrzebuje być większą nad cali kilka i zostawić ją można pustą, albo ogrzewać w sposób niżej podany, lub żeby zimno z pod spodu nie dochodziło, zapłacić mchem, popiołem i t. p. Górne dno, za którym umieścić zamierzamy rośliny, może być ułożone z łąt blisko siebie zestawionych, zieloną farbą olejną pomalowanych, albo można także na ruszcie z żelaza ułożyć dno z blachy cynkowej. Dla łatwiejszego ogrzewania od spodu miejsca próżnego pomiędzy dwoma dnami, najdogodniej zrobić otwór na 4 do 6 cali w murze pod oknem, na całą jego szerokość. Ogrzewanie okna podwójnego na zewnątrz, o którym wyżej nadmieniliśmy, odbywa się przez otwieranie całego lub połowy okna ze strony pokoju, co zazwyczaj podczas zimy wystarcza. Gdy jednak na dworze temperatura jest łagodna, to ciepło idące z pokoju nie jest potrzebnem, a nawet dla większej części roślin szkodliwym. Jeśli zaś na dworze termometr wskazuje niżej zera, to chcąc uniknąć zamarznienia roślin, jako правило uważać potrzeba, otwierać pół lub całe okno wieczorem. W klimacie jednak, gdzie zima bywa ostrzejszą, jak na przykład u nas, musimy przedsięwziąć inne środki ogrzewania.

Ponieważ ogrzewanie za pomocą gazu lub lampek naftowych przedstawia trudności, lepiej jest umieszczać w miejscu próżnem między dnami materiały ogrzewające i takowe zmieniać w miarę potrzeby. Takimi materiałami są: gorące kamienie serpentynowe lub kamionki od wód mineralnych, napełnione gorącym piaskiem lub wodą. Żeby przeszkodzić uchodzeniu ciepła spodem, potrzeba flaszki te lub kamienie ułożyć na pokładzie z pilśni lub słomy. Jeśli ciepło chcemy utrzymać w mierze, to zapobieżym temu przez zmianę flaszek lub kamieni późno wieczorem na gorętsze, ciepło bowiem wystarczającym będzie od 2 do 3 stopni wyżej zera w przypuszczeniu, że piec w pokoju około 11 godziny wieczorem jeszcze jest ciepły. Ciepło może być jeszcze w sposób praktyczniejszy bez przerwy utrzymane, jeżeli pomieszcimy na spodzie dna skrzynkę blaszaną, dopasowaną na szerokość okna wystawowego. Skrzynka ta powinna być zanitowaną szczelnie ze wszystkich stron, u jednego brzegu mieć lijek w górze do wlewania go-

racęj wody, zaś u dołu kranik do wypuszczania jej skoro ostygnie. Za pomocą tego przyrządu, zmieniając częściej wodę, możemy stale utrzymać temperaturę od 6 do 8 stopni ciepła i hodować bezpieczniejszej rośliny wymagające wyższej temperatury, a nawet niektóre z nich zmusić do kwitnienia.

W pomieszkaniu osób zamożnych znajdują się często kominki, jak to zresztą upowszechnione jest we Francyi i Anglii. Otóż w Paryżu jest obecnie modą, zamiast zawieszania nad kominkiem zwierciadła, urządzenie domku kwiatowego. Urządzenie wewnętrzne może być takie same, jakieśmy wyżej opisali, a ciepło łatwo da się utrzymać przez podsycanie jednakowe ognia na kominku. Jeżeli jeszcze stosownie okno to z roślinami oświecimy za pomocą lamp kolorowych, to widok dla oka jest czarujący.

Wspomnimy tu jeszcze o urządzeniu wewnętrznem domku, a raczej szafy oszklonej przed oknem. Taka szafa może być pomieszczona tam tylko, gdzie salon jest obszerny o trzech oknach, wybierając naturalnie dla symetrii środkowe. Urządzenie wewnętrzne nie różni się wcale od opisanego wyżej w wystawkach zewnętrznych. Najlepiej do budowy takiej szafy użyć drzewa, podobnego do mebli w salonie.

Ruchome urządzenia do kwiatów w pokojach, rozmaitych rozmiarów. Postumenta zwyczajne i nakryte.

Pisaliśmy już o nieruchomych urządzeniach do kwiatów, nie dla wszystkich jednak dostępnych. W mieście pewna tylko ograniczona liczba miłośników hodowania roślin, posiada własne domy, więc stałe siedziby. Przy coraz podnoszącej się cenie mieszkań, ludzie nie bogaci nie mogą być pewni, czy długo miejsca zagrzeją. Dla tych to głównie przyczyn miłośnicy kwiatów w miastach zamieszkali muszą przeważnie myśleć o ruchomych urządzeniach, które wrazie przeprowadzki zabrać mogą i o takich też mówić zamierzamy.

Nie wiele jest do nadmienienia o zwyczajnych stołach kwiatowych. Są to najpowszechniej żardinierki plecione z wierzby, chociaż stoły żelazne, dobrze urządzone, pięknie wyglądają, są trwalsze i mogą być letnią porą na wolne powietrze wystawione, bez obawy zniszczenia od kurzu i deszczu. Rzadko widzieć można żardinierki z drzewa, odpowiadające meblom pokoju, chociaż te najpiękniej wyglądają, a mogą być bardzo

trwale, bo wyłożone wewnątrz blachą, nie dopuszczają wilgoci do drzewa i nie psują się. Takie przecież, czy inne, mniej lub więcej wspaniałe żardinierki, znajdują się niemal wszędzie, ale niestety rzadko da się je widzieć należycie zapełnione pięknym roślin wyborem. Potrzeba wprawdzie mieć znaczną ilość roślin, aby żardinierkę z gustem przyozdobić, bo nie łatwo jest tak zestawić i dobrze ustosunkować wysokość i kolory kwiatów, aby dla oka powabnie wyglądały. Pewna trudność przedstawia się także w pomieszczeniu doniczek, które niechaj tylko o jeden cal szerszemi się pokażą jak potrzeba, powodują nie mały kłopot w ich ustawieniu. Mamy stoły do kwiatów z wodotryskami, akwaryami dla złotych rybek i klatkami dla ptaków, ale jakkolwiek te wszystkie rzeczy bardzo pięknie wyglądać mogą, nie przyczyniają się bynajmniej do dobrego pielęgnowania kwiatów, o nich też obszerniej mówić nie będziemy. O zwyczajnej żardinierce nie wiele mamy do powiedzenia. Jest ona pojedyncza, lub złożona z dwóch do trzech pięterek. Spód ozdobiony być może, począwszy od dolnej podstawy, bluszczem zielonym. Stół do kwiatów ma brzeg zwykle podwyższony, wyrobiony z drzewa, jest albo dosyć wysoki, lub też niski, jak przy stołach z wierzbiny lub z trzciny. Wysokość brzegu cztery cale jest dostateczna, aby zakryć doniczki, a w dużych żardinierkach wysokość sześciu cali nie jest zbyt dużą, a nawet jeszcze za małą. Jeżeli rośliny w małych doniczkach chcemy umieścić w żardinierce, to dla ich podwyższenia urządzić trzeba, stawiając je na odwróconych doniczkach dnem do góry. Żardinierki plecione z trzciny, mają zwykle brzeg ukośny. Bardzo piękne wyroby tego rodzaju dostać można u naszych koszykarzy, np. u p. Wandy Umińskiej, przy ulicy Senatorskiej, w domu Dawidsona, gdzie znajduje się wielki wybór tych rzeczy, pochodzących z fabryki „Wanda;” możemy też się zupełnie obejść bez wyrobów zagranicznych, których cena, przy obniżeniu obecnie naszego rubla, jest daleko wyższą. Przy wyborze takich żardinierek baczycy winniśmy, aby brzegi ich nie były zbyt skośne, bo przy wstawieniu doniczek  $\frac{1}{4}$  część miejsca ginie i pozostaje próżna na 3 do 4 cali między brzegiem a doniczką. Najlepsze zatem stoły są z brzegiem prostym lub nieznacznie wygiętym. Każdy stół do kwiatów, jak również wszelkiego rodzaju postumenta, powinny mieścić w sobie blachę ruchomą z uszkami, dla usunięcia wody, która podczas podlewania doniczek tamże się nagromadza. Dogodniejsze są stoły których dno jest z drze-

wa. W takim razie brzeg blaszanych wstawek nie powinien być wysoki. Wszelkiego rodzaju podstawy do kwiatów powinny stać w miejscu widnem, a obracać rośliny często na przemian do światła, co przy stołach za pomocą czopu ruchomego, łatwo skutecznie można. Przy roślinach kwitnących takie urządzenie nie jest potrzebnem, bo i tak często zmieniać je musimy, skoro przekwitną. Przy ścianach umieszczają się zwykle pół okrągłe stoły i zapełniają stosownie do miejscowości roślinami, które niepotrzebują zbytniego światła, jak na przykład: aspidistri, aucuby i t. p.

Oprócz wyżej wymienionych żardinerek, przepych dzisiejszy wymyślił różnego rodzaju ozdobne filary, konsolki i postumenta. Są podstawy w formie słupów marmurowych, bogato rzeźbionych lub konsolek, na pojedyncze rośliny od 2 do 8 stóp wysokości, postumenta w formie żyrandoli na 3 do 15 doniczek kwiatów. Postumenta te są z żelaza bronzowanego, plecione, lub z porcelany złoconej i malowanej, na jaki przepych zdobyć się tylko może. Bardzo pięknie przedstawiają się podstawy w rodzaju słupa z piętrami. Postument taki przesłicznie wygląda paprocią ozdobioną, a uszko koszyka bluszczem ubrane.

Są jeszcze konsolki w rodzaju etażerek, do ozdoby ścian lub wklęsień murów. W tym ostatnim wypadku stosowne są także słupy z marmuru lub drzewa, na biało lakierowane, do kwiatów wijących się. Mówiąc tu o tych wszystkich urządzeniach, nie mamy na myśli zachęcać wcale do nich ludzi mniej zamożnych, ale bogaci lepiej robią, jeśli, zamiast nabywania bezpożytecznych gracików, bez gustu i żadnej wartości artystycznej, wydadzą pieniądze na powyższe urządzenia. Jeśli zechcemy pewny wybór roślin ustawić na podłodze, to zalecamy użyć do tego naczynie obszerne, wewnątrz próżne, na dnie którego umieścić należy blachę, dla zabezpieczenia posadzki od gnicia. Pojedyncze duże rośliny ustawia się w pokrywach plecionych koszykarskiej roboty. Jeśli w obszernym i wysokim salonie chcielibyśmy całą grupę różnych palm postawiać, to pod postumentem na ten cel przeznaczonym, możnaby urządzić rodzaj altanki otoczonej bluszczem.

Do ustawienia większej ilości roślin, potrzebną jest podstawa o kilku wschodkach. Ponieważ rośliny na nich ustawione służyć mają do ozdoby, wschodki te powinny być zastosowane do mebli w salonie. Najwłaściwsze przecież są z żelaza, jakich w każdym handlu galanteryjno-żelaznym dostać można. Żeby woda nie spływała przy polewaniu na podłogę,

każdy taki przyrząd stać winien na podstawie blaszanej z brzegiem na około zagiętym; umieszczać blachę na stopniach jest rzeczą niepraktyczną, gdyż doniczki w zimie zanadto wilgoci zatrzymują.

Wszakże wymienione wyżej i podobne im urządzenia do ustawiania doniczek, nie mają właściwie żadnej ochrony od kurzu, zmian temperatury, wpływu gazu, przez co rośliny bardzo dużo cierpią. Gdzie się więc tylko da, urządzić powinniśmy zasłony, aby w czasie sprząwania, trzepania dywanów i tym podobnych czynności gospodarskich, zabezpieczyć rośliny od kurzu, zaduchu i zbytniego ciepła czy zimna, zwłaszcza przy otwieraniu lufcików w porze zimowej. Ochrona taka może być z materyi wełnianej, lub kitajki woskowanej. W jaki sposób to urządzić, trudno wskazać i każdy miłośnik kwiatów musi zastosować się do miejscowości, gdzie krzewy poumieszczał.

Dowiedziawszy się już w poprzednich artykułach o niedogodnościach, na jakie wolno stojące w pokojach rośliny są wystawione, musimy powiedzieć sobie, że tylko szklane nakrycia tym niedostatkom w zupełności zapobiedz mogą. Chcąc więc mieć prawdziwą pociechę z kwiatów hodowanych w pokojach, które nie dla ozdoby jedynie trzymać zamierzamy, koniecznie urządzić winniśmy stół oszklony na rośliny mniejsze, zaś na wysokie oszkloną szafę. Bez tych przyrządów trudno pomyśleć o hodowaniu niektórych paproci, selaginelli (mchów) i kilku gatunków aroidów, bo jak tylko zaczynamy opalać pokoje, gniją zaraz liście i łodygi. Wprowadzić w oknach podwójnych te same korzyści osiągnąć-by można, lecz z powodu małej ich szerokości, nie wiele doniczek da się pomieścić.

Daleko dłużej kwitną w zamknięciu wszelkie rośliny, z powodu niższej temperatury i zmniejszonego parowania. Niektóre z nich nawet tylko w takim, wilgocią nasyconem powietrzu kwitnąć mogą. Wiemy dobrze, że hyacenty i im podobne cebulkowate kwiaty w chłodnem miejscu, jak na przykład między podwójnemi oknami, utrzymują się świeżo przez cztery tygodnie, a natomiast w pokojowem powietrzu ciepłem i suchem po tygodniu świeżość tracą i więdną. Fijolki hodowane w domku oszklonym, gdy je postawimy w pokoju, obumierają we 24 godzin. Kamelie zrzucają w pokojach pączki, a róże wysychają. Zresztą przyjemność zapachu mocno woniących kwiatów, trzymanyh w zamknięciu, może być według



potrzeby regulowaną. Wiemy dobrze, jak silny zapach np. hyacenty, szkodliwie działa na nerwy, nie tylko delikatnych kobiet i dzieci, ale nawet na nerwy silnych mężczyzn, pomijając już, że wiele osób słabowitych woni kwiatów znieść nie może. Czyż więc przez to mielibyśmy pozbawić się przyjemności napawania oczu widokiem uroczych barw kwitnących i wonią kwiatów? Otóż dla osób nie mogących mieć domku szklanego, stół oszklony lub taka szafa zapobiega tym wszystkim niedogodnościom, bo otworzywszy drzwiczki, możemy w każdym czasie sprawić sobie miłą, choćby krótką przyjemność oddychania wonią, jakiej żadne perfumy nie zastąpią i cieszenia oczu piękną świeżością i w pełni swego wdzięku ponętnego kwiecia.

Przedstawia to przecież tylko dodatnie strony tych schowanek, ale nie wykazaliśmy ich strony ujemnej. Że ograniczać się powinniśmy do hodowania w nich kwiatów nie zbyt wysokich, to nie trudno odgadnąć, ale rośliny dużo światła i powietrza potrzebujące z liśćmi miękkimi, nie mogą być wcale tam trzymane. Gniją one prędko, nędzne pędy puszczaają i nie kwitną. W ogólności trudno doprowadzić, aby rośliny w tych zamknięciach kwitnęły, przeto hodować tam potrzeba takie, które mają dużo twardych liści i chowają się w cieplarniach.

(Bluszcz, 1879 r.).

## CHODOWLA PIECZAREK.

Pieczarki są grzybem tak poszukiwanym dla swego aromatu i smaku, a tak dobrze płatnym, że radziemy gospodyniom naszym wiejskim wziąć się szczerze do uprawy tychże.

Najlepiej zakładać pieczarki w bliskości stajen, gdzie jest obfitość mierzwy końskiej. Nie każdy jednak nawóz koński jest zdalny do użycia, głównie dobry jest taki, gdzie stajnia nie ma podłogi, jak to bywa w ogóle prawie na wsi. Oddzieliwszy z takiego nawozu długie kawałki słomy, złożyć go na kupę i zwilżać wodą od czasu do czasu, aby pomódz wolnej fermentacji. Wysokość takiego zbiornika nawozu powinna mieć półtora do dwóch łokci wysokości, układając taką kupę, należy co 3 cale warstwy zwilżać wodą. Po 10 dniach najpóźniej, nawóz zaczyna zmieniać barwę na żółtawo-białą, co znaczy, iż fermentacja się rozpoczęła, wtedy należy cały stos rozrzucić i cały proces układania i moczenia powtórzyć, odrzucając starannie obce ciała, jakieby się znalazły. Nawóz jest już dostatecznie

przygotowany, gdy będzie koloru ciemno-brunatnego, zupełnie miękki, a za dotknięciem zamiast wilgoci, będzie występował właściwy tłuszcz. Bez takich przymiotów nawóz niezdatny będzie do wydania obficie pieczarek.

Gdy nawóz jest przygotowany, ułożyć go w równe zagony, łokieć szerokie i łokieć wysokie, w miejscu suchem, a przynajmniej nie wilgotnem, najlepsze miejsce na ten użytek jest grunt pulchny lub piaszczysty. Robiąc zagony, grunt trzeba mocno ugniatać i odrzucać słomę znajdującą się jeszcze, choćby przegniłą. Powierzchnia zagonów powinna mieć szerokości od 6 do 8 cali, a cały zagon ubity łopata, powinien stanowić sztywną całość.

Teraz najważniejszą rzeczą jest włożenie zarodków grzyba, czyli pieczarki, a ponieważ tych zarodków nie można kupić, trzeba się o nie samemu postarać w miejscach, gdzie rosną grzyby w lesie, rozciągają się białe niteczki, jak siatka, zwane przez botaników „mycelium” i to właśnie jest część grzyba, nadająca się najbardziej do rozmnażania. Poszukać więc należy na polu pieczarki, wybrać ostrożnie ziemię na której rosła, a niezawodnie znajdą się tam owe białe nitki. Dla rozmnożenia tych zarodków, przysposobić w osobnym dole nawóz już przegniły, w sposób wyżej opisany, w tym dole, w odległości 8 cali, robić małe otworki, kłaść w nie niewielką ilość owych białawych nitek, a następnie nakryć warstwą pulchnej czarnej ziemi. Tak przygotowane zarodki, gdy się dobrze rozmnożą, kłaść w otwory 10 cali odległe na przygotowane zagony, pokryć je matami, a po dziesięciu dniach zajrzeć, czy zarodki powschodziły. Należy utrzymywać umiarkowaną wilgoć na zagonach i po każdym zbiorze pieczarek powtarzać skrapianie wodą i przykrywanie matami. Tak założona pieczarkarnia przez trzy miesiące powinna wydać pieczarki.

Oprócz podanego tu sposobu urządzania chowdowi pieczarek, najkorzystniej je zakładać w piwnicach lub miejscach ciemnych, i zamkniętych, od przystępu powietrza, gdyż wtedy można je mieć przez całą nawet zimę, co dla zbytu jest najkorzystniejsze.

W roku zeszłym skład nasion p. Wasilewskiego, przy ulicy Nowo-Senatorskiej, w hotelu Litewskim, zaczął sprowadzać z Francji zarodniki pieczarek w pudełkach po 1, 2 i 3 rs.—nie mogąc nastarczyć zapotrzebowaniom.

## UPRAWA SZPARAGÓW

w Południowej Francyi.

Szparagi zaliczane bywają i słusznie między najcenniejsze jarzyny, i nie ma prawie dworskiego ogrodu gdzieby nie było chociażby kawałeczka szparagarni. Produkta tych szparagarni są bardzo rzadko znakomite i biorąc ogólnie produkcya jest tak lichą, że dziwić się trzeba, że są jeszcze amatorowie szparagów. Piękne dorodne szparagi są rzeczywiście rzadkością, najczęściej zaś są to cieniuteńkie, gorzkie i łykowate badyłki, które jako urozmaicenie pożywienia może mają i wartość, ale co do smakowitości, to bardzo daleko odbiegły od szparagów holenderskich, francuzkich lub południowo-niemieckich. O wiedeńskich umyślnie nie wspominam, bo chociaż można tam widzieć bardzo piękne białe szparagi, ale te, ponieważ po większej części są blichowane pod garnkami, odznaczają się zwykle wielką goryczą. Najlepsze szparagi są niezawodnie francuzkie, z okolic Paryża.

Szparagi tam uprawiane przybrały formę odmiany, która jednak traci swoje cechy przy zmianie kultury; różność ziemi tylko wtedy oddziaływa niekorzystnie, gdy ziemia jest bardzo spoistą, w Argenteuil gdzie są najlepsze szparagi jest ona lekką wapienną, jak w bardzo wielu miejscach kotliny geologicznej paryzkiej. Własności ziemi dadzą się jednak poprawić i jeżeli kultura będzie taką jak w Argenteuil można się spodziewać i takiego jak tam produktu. Szparagi tamtejsze są ani zielone ani też fioletowe, tylko na białem tle cieniowane delikatnie obu kolorami. Na sprzedaż idą 30 do 35 centymetrów długie, z tego połowa jest bez wszelkich włókien a więc jadalne; grubość bywa od 8 do 10 centymetrów obwodu, w ogóle tak grube jak u nas może nigdy we większej ilości nie bywają. Przytem są słodkie i smaczne. Wszystkie te swoje zalety zawdzięczają szparagi niezawodnie sposobowi uprawy.

Wartość ziemi zwiększyła się w okolicach Paryża od czasu rozwoju szparagarstwa dziesięciorako. Uprawa odbywa się tam w następujący sposób:

Pierwszą czynnością jest wychowanie silnych sadzonek z nasienia. Grzęda położona w suchem miejscu i rozumie się z lekką we wapno bogatą ziemią, przekopuje się na dwa szty-

chy. Podczas przekopywania dodaje się wiele przeszłorocznego końskiego gnoju (na pół rozłożonego), żeby ziemia w całej grubości przekopanej była nim jednostajnie i obficie zasilona. Po zarównaniu wytycza się rzędy na 25 centymetrów od siebie odległe, przykłada do palików znaczących rząd ogrodowy sznur i wyrzuca pod nim bruzdę na 4 centymetry głęboką. W bruzdkę wsypuje się na 1 centymetr grubo dobrej ziemi inspektowej, sadi na niej w odstępach 3 centymetrowym po 2 do 3 ziarek i przysypuje o tyle ziemią inspektową, żeby bruzdy były do połowy wypełnione. Po obsianiu całej grzędy przykrywa się ją na 2 do 3 centymetrów krótkim końskim nawozem (z użytych inspektów) i gdy czas suchy, kropi obficie. Podczas posuchy w lecie podlewa się żeby ziemia była wilgotnawa i wyrwa chwasty, któreby się pojawiły. W ciągu lata trzeba spulchnić parę razy ziemię między rzędami, nie tykając roślin szparagowych. Przy takim postępowaniu rośliny rozwijają się bardzo pięknie, i już w następnym roku używane bywają do plantacyi na miejsce gdzie mają ostatecznie rosnać.

Miejsce na szparagarnię obierają do słońca, w położeniu suchem z ziemią lekką, którą już w jesieni przed plantacją przekopują jak powyżej, wybierając jak najstaranniej wszystkie grubsze kamyki, zasilając również obficie końskim nawozem. Na wiosnę, gdy ziemia traci mokość, tam już w marcu przekopują przyszlą szparagarnię na jeden sztych jeszcze raz, wybierają resztę kamyczków i równają. Gdy ziemia osiadzie znaczą palikami, zabijanemi na brzegach przeciwległych, przyszłe rzędy szparagów, dając palikom odstęp 120 centymetrów. Połączywszy dwa paliki sznurem, wybierają pod nim rowek na 15 do 18 centymetrów głęboki, w spodzie szeroki na 40 centymetrów, odgartując ziemię na obie strony. Potem postępują do następnej pary palików robiąc rowek i tak dalej aż cała kwatery przeciągnięta zostanie równoległymi rowkami. W tych rowkach zatykają co 120 centymetrów znaczki naprzemian-ległe, około nich wysypują małe pagóreczki, na których mają być posadzone szparagi. Przed posadzeniem dają na każdy pagórek warstwę 1 centymetrową skompostowanego (na pół rozłożonego) gnoju końskiego. Ponieważ pagóreczki leżą w rowkach naprzemian-ległe, dla tego szparagi tworzyć będą tak zwaną szachownicę.

Do sadzenia używają tylko jednoletnich roślin, które wydobywają z wielką ostrożnością z grządek nasiennych, żeby

były jak najmniej korzenie uszkodzone, żeby zaś rośliny nie wędły, co jest bardzo szkodliwe, wykopują tuż przed sadzeniem. Na pagóreczkach już kompostem pokrytych stawiają rośliny, rozprzestrzeniają na wszystkie strony korzenie, przyciskają ręką do ziemi, przykrywają znowu kompostem na mniej więcej 1 centymetr grubości i obsypują ziemią, którą do korzeni przyciskają. Po posadzeniu szparagów na wszystkich kopczykach, zasuwaają rowy razem z kopczykami ziemią która na pasach między rzędowych była wyrzuconą. Dobrze jest jeżeli głowy roślin posadzonych nie są głębiej jak na 10 centymetrów pod powierzchnią ziemi, co się osiąga jeżeli kopczykom ze ziemi urabianym w rowkach nie daliśmy większej wysokości jak 6 centymetrów.

Gdyby po posadzeniu przypadła posucha, podlewają obficie, w ciągu zaś lata oprócz częstego plewienia i spulchniania między krzakami, dają nikiedy pognój płynny, na który najlepiej używać odchody ludzkie z uryną.

W jesieni pierwszego roku, gdy łodygi szparagów już żółkną, ścinają je do połowy i zgartują z nad krzaków ziemię o tyle, że ta przykrywa korzeniak szparagowy tylko na 5 do 6 centymetrów. Robią to dla przystępu powietrza, bez czego młody szparag łatwo gnije, żeby jednak nie umarły korzenie, okrywa się krzak pognojem, pozostawiając jednak głowę, to jest te miejsca z kąd łodygi wychodzą, gnojem nie przykryte.

Na wiosnę, znowu na początku marca, gdy ziemia osiśnie, zgartuje się grubsze kawałki gnoju z kwatery, na krzaki zaś, znaczne przez sterzące obumarłe łodygi nagartuje się znowu ziemia ale w takiej ilości, żeby korzeniaki na mniej więcej 20 centymetrów pokrywała. O wycinaniu wychodzących szparagów rozumie się ani mowy nie ma. Podczas lata plewić z chwastów, spulchniać ziemię, dawanie zaś nawozu płynnego niepotrzebne, gdyż ziemia już zasilona nawozem, który na kwaterze leżał przez zimę. W jesieni obcina się znowu łodygi do połowy i odgartuje ziemię, żeby korzeniaki nie były głębiej pod ziemią jak 6—7 centymetrów, i okrywa otaczającą krzaki ziemię końskim nawozem.

W trzecim roku zaczynać już można zbierać pędy szparagowe. Na wiosnę, po zgarnięciu nawozu, obsypuje się krzaki ziemią wyżej jak w przeszłym roku, mianowicie kopce powinny być tak wysokie, żeby korzeniaki były na 30 centymetrów pod ich szczytem. Gdy pędy szparagowe wyjdą na

4 do 5 centymetrów nad powierzchnią ziemi, wtedy odgartuje się koło nich ziemię aż do korzeniaków i odcina tam pędy krótkim nożykiem, unikając nadwężenia korzeniaka, który obok może ma już zawiązek na nowy pęd. Rozkopaną ziemię zagartuje się, wybierając przytem zdarzone kamyki które są wielką przeszkodą przy wyrastaniu pędów szparagowych. W pierwszym roku użytkowym a w trzecim po sadzeniu nie biorą z krzaka więcej jak 2 lub 3 pędy, później zaś ile jest pięknych i grubych. Gdy plon się zakończy, utrzymują przez lato czysto, w jesieni zaś postępują jak powyżej było powiedziane i powtarzają takie postępowanie już przez wszystkie następne lata.

Starsze szparagowe kwatery zasilają niekiedy w środku lata pognojem płynnym, oraz gdy wielkie posuchy podlewają gdyż od bujnego rośnienia ziela zależy w następnym roku bujność pędów.

Flaszek lub garnków do przykrywania wylażających szparagów nie używają wcale, a pomimo że głowy szparagów są często nawet bardzo żywo zabarwione, są one nieskończenie lepsze niżeli szparagi pod garnkami blichowane, rozwijając się w nagarniętej ziemi.

U nas, gdzie mrozy dosiegają czasem przeszło 20 stopni przykrycie nawozem na zimę powinnyby być może grubsze, co jednak warto wypróbować, czy rzeczywiście potrzebne, zważywszy, że szparag rośnie u nas dziko, więc na mrozy tak bardzo drażliwym być nie powinien.

T. r.

# APTECZKI DOMOWE

przez D-ra Płaskowskiego.

(patrz początek Kołędę na 1879 rok).

## HIGIENA KOBIET.

**Apteczki wiejskie. — Miesiąc Październik.**

Korzeń paproci. — Słaz włoski. — Bylica pospolita. — Żywokost lekarski. — Oman wielki. — Perz biały. — Kosaciec florentyński. — Zimowit jesienny. — Piwonja lekarska. — Psianka słodkogorz. — Pokrzyk lekarski.

Ostatni ten miesiąc zbiorów roślin nie odznacza się ani zbyteczną pracą, ani też obfitym zyskiem przy ich sprzedaży, jednakże i tych pomijać niemożna, ze względu, że takowe na późnej jesieni zbierane, a mianowicie ich korzenie, posiadają bardzo skuteczne pierwiastki lekarskie.

Tym więc sposobem uzupełni się cały arsenał apteczny, od którego bogactwa zależy możność niesienia pomocy.

Wspominaliśmy już poprzednio, że niektóre kory drzew jak np. wierzby, kasztanów, wiązu, szakłaku, dębu i innych zbierają się na wiosnę, gdy soki ożywiające w nich krążące wstępują ku górze, ale skoro i w jesieni opadające soki zgęszczają się w miazdze kory, i obficie nasycają korzenie, przeto ta sama zasada służy i do zbiorów jesiennych, zwłaszcza, gdy czynność ta na wiosnę nie została spełnioną.

Ktoby zaś miał wątpliwość, która z pór roku wspomnianych właściwszą byź może dla każdego z osobna rodzaju roślin w aptece używanych, niech się porozumieć zechce z zakupującymi w pobliskich miastach aptekarzami, aby obie strony mogły być równo zadowolone, to jest dostawcy i wyrabiający przetwory lecznicze.

A teraz pójdźmy kolejno do ważniejszych produktów plon jesienny stanowiąc mających.

Korzeń paproci (*Radix filicis maris*) zwany pospolicie korzeniem Ś-to Jańskim, z powodu zapewne upowszechnionej legendy, iż roślina ta, skrytopłciowa zakwita w nocy w wigilią Ś-go Jana i staje się talizmanem szczęście przynoszącym; pień korzeniowy tej rośliny, podziemny, w postaci długiego łokciowego warkocza, najlepiej jest w całości wydobywać, bez oskrobywania i oczyszczania, gdyż w aptekach uważają się za najskuteczniejsze ciemno-rdzawe ogonki, powstałe z liści opadłych od korzenia, które się utworzyły w dwóch ostatnich latach wzrostu rośliny. Liczba takowych dochodzi częstokroć do dwudziestu kilku. Z proszku tych korzeni wyrabiają się, oprócz wielu przetworów skutecznie działających na zabicie solitera czyli tasiemca żyjącego we wnętrznościach ludzi i zwierząt domowych, pewne jeszcze oleje tłuste i lotne, którym głównie własności lekarskie przypisać można.

Nuffer pierwszy wprowadził ten środek w sekretne użycie, a na dowód jak wielce we Francyi lekarstwo to przed laty było cenione, przytoczyć możemy że Ludwik XV król francuzki sekret ten odkupił za 18,000 franków.

W dzisiejszej praktyce lekarskiej używa się jeszcze bardzo często ekstraktu eterycznego, który się otrzymuje z proszku z korzenia paproci, w ilości 50 gr. z jednej uncyi.

W aptekach krajowych płacą za funt korzeni świeżych w całych warkoczach z piasku otrzepanych po kop. 15, gdy zaś umiejętnie oczyszczony i w blaszankach przechowany, w składach materyałów, dochodzi w cenie do 45 kop. a ekstrakt z niego wyrabiany świeżo naznaczyła opłatę skrupułu na kop. 30.

Gdybyśmy w nowszych czasach nie posiadali zachwalanego środka na pozbycie się solitera jakim jest Kouso zagraniczne, którego jedna paczka, dawkę lekarską, stanowiąca kosztuje w samym Paryżu franków 15. Zapewnie produkta nasze z korzenia Paproci wyrabiane byłyby więcej poszukiwane, ale nowość francuzka większej nabiera przewagi.

Szłaz Włoski (*Althaea officinalis*) ma jeszcze i inne nazwy, pod którymi w ogrodach naszych uprawiany bywa jak np. Topolówka lekarska, Prawoszłaz. Jako roślina egzotyczna wymaga ciepła i wilgoci, jednakże dziko rosnącą znajdowano w okolicach Kruszwicy i Inowrocławia. To pokazuje że i nasz klimat nie jest przeszkodą do pielęgnowania tej rośliny której



liście, i korzenie tak obszerne znajdują zastosowanie w sztuce lekarskiej, do przygotowania naparzeń (*Infuso decoctum*) czy to do mieszanek wewnętrznych, czyli też do okładów (*cataplasmata*) sam nawet ulepek szlazowy, będący w codziennej praktyce u lekarzy i publiczności wymaga wielkich zapasów materiału. Własności jego łagodzące, wszelkie podbudzone czynności błon sluzowych tak płuc a mianowicie przelyku i oskrzeli, jak niemiej przewodu pokarmowego, wpływają na wielkie jego rozpowszechnienie, w zastosowaniu do mieszanek lekarskich (Mikstur), we wszystkich prawie krajach. Dla tego też nic dziwnego, że w cennikach materiałów aptecznych wagę do sprzedaży korzenia oznaczają kupcy na pudy, to jest ciężar funtów 40 i takową obecnie liczą po rs. 4 kop. 50, gdy zaś w małych partyach się zakupuje, płaci się za funt najlepszego korzenia z zagranicy sprowadzonego po 22<sup>1</sup>/<sub>2</sub> k.

W naszym kraju ogrodnicy starają się uprawiać ziemię w należyty sposób, aby roślina ta wydała plon odznaczający się dobrocią. Dla tego też wyszukują grunt tłusty, gliniasty, gdyż na piaszczystym korzenie są suche, drzewiaste i nieposiadają odpowiedniej ilości części kleistych, które stanowią główną podstawę użytku lekarskiego. Wyjęte z ziemi dwuletnie korzenie oczyszczają się od włókien je otaczających, przekrawają podłużnie i starannie wysuszają. Zachowują się w miejscach suchych, aby wilgoci niepociągały, gdyż inaczej tęchną i kwaśnieją.

Z czterech funtów świeżego korzenia po ususzeniu, za ledwie jeden funt pozostaje i cena jego dochodzi do kopiejek 15.

Bylica Pospolita (*Artemisia vulgaris*) rośnie w pobliżu mieszkań wiejskich, przy drogach, płotach, brzegach rzek i stawów, ma kwiatki czerwonawe, albo żółte, zebrane w kłosa u wierzchołka w postaci wiechy szarym kutnerem pokrytej. Korzeń główny grubości pióra gęsiego, lub palca małego, w około mocnymi włóknami obrosły, zbierać należy po zupełnem opadnięciu liścia, i nie oplukiwać wodą, ale tylko na sucho oczyszczać przy pomocy bibuły lub papieru. W czasie przechowywania strzedz należy od wilgoci i wietrzenia, gdyż olejek lotny w korzonkach zawarty, szybkemu ulegając rozkładowi, czyni je następnie do użytku niezdatnymi. Świeżo zebranych 3 funty daje po wysuszeniu funt 1 którego cena dochodzi do kop. 10.

Oman wielki (*Inula Helenium*). Roślina ta trwała w miejscach cienistych i wilgotnych, najczęściej się okazuje, w okolicach Krakowa i Sandomierza, i dostarcza grube walcowate a czasami główkowe wielkości pięści korzenie.

Lekarze używają przetworów Omanu czasami już tylko w uporczywych katarach piersiowych i wodnych puchlinach, przekazując jego mieszaninę do składu tynktury winnej rombarbarowej, ale zato weterynarze w sztuce leczenia zwierząt bardzo często środek ten przepisują, przeto też i zakup apteczny ciągle się utrzymuje, cena funta jednego dobrze wysuszonego dochodzi od 12 do 15 kop.

Perz biały (*Triticum repcus*) rośnie na gruntach polnych, i daje nam obfitą ilość drobnych, stawowatych korzonków, przy kolankach włóknistych, (*Radix graminis*), które w aptekach za świeża oczyszczone i zmiążdżone używają się powszechnie, na wyrób ekstraktu płynnego (*Mellago graminis*) albo też do odwarów i ziółek skutecznych w wielu chorobach przewlekłych przewodu pokarmowego i wątroby. Funt Perzu świeżo zebranego i osuszonego kupują w aptekach po 2 $\frac{1}{2}$  kopiejek a w składach materiałów płacić potrzeba za suchy po kop. 7 $\frac{1}{2}$ .

Kosaciec florentyński (*Iris florentina*) dostarcza nam w ogrodach hodowany korzeń, tak zwany fijołkowy z trzech letnich zbierany oskrobany do białości, zdradza się miłą i przyjemną wonią do zapachu fiołków zbliżoną. Dla małych dzieci w czasie ząbkowania, gdy mają zwyczaj gryść podane im przedmioty, podsuwają gładko oskrobane kawałki tego korzenia, czasami jeszcze mąką ryżową ubielonego i wytartego, aby się bawiły i śliniąc ustami nie doznawały przykrego uczucia. Strzedz się jednakże należy, aby w handlu nabyty nie był bleiwasem, czyli produktem ołowianym ubielony, gdyż w takim razie naraziłby na zatrucie dziecko, i przyczyniłby się do boleści, pod postacią kólki ołowianej. Oprócz tego wyrabiają z korzenia fijołkowego proszek do czyszczenia zębów, obsypywania pigulek i małe kulki wielkości grochu, tak zwane *Pisa iridis*, których używają do zakładania źródełek czyli apertur. W składach aptecznych materiałów sprzedają korzeń suchy po kop. 15 a wyborowy i oczyszczony sprzedają korzeń dla dzieci po kop. 75 za funt.

Zimowit jesienny (*Colchicum autumnale*) w południowych krajach dziko rosnący, ale i u nas w okolicy Olkusza często spostrzegany najczęściej jednakże w ogrodach z łatwością

uprawiać się daje. Kwiaty rurkowate, fioletowe do trzech cali długie rozszerzają się w górze na sześć płatków podłużnych, jakkolwiek podług dochodzeń Coplanda najwięcej skuteczne, nie weszły jeszcze w lekarskie użycie.

Korzenie tylko w rodzaju cebuli, które przy starannej uprawie ogrodowej dochodzą dziewięciu uncy wagi i nasiona małe okrągłe wielkości prosa stanowią obecnie główny produkt w aptekach do wyrobu nastojów czyli tynktur octu, a nawet wina i przypraw z miodem w celu uśmierzania gwałtownych reumatyzmów, i innych chorób nerwowych, z boleściami i puchliną stawów połączonych. Cena jednego funta korzeni dobrze zasuszonych w składzie materyałów wynosi kop. 22<sup>1</sup>/<sub>2</sub> a nasiona sprzedają po kop. 30.

Piwonia lekarska (*Paeonia officinalis*) we wszystkich ogrodach powszechnie hodowana, dostarcza kwiatów korzeni i nasion, których użycie w czasach dawniejszych wielce było cennie, z powodu łagodzenia bólów nerwowych a nawet drgawek epileptycznych. Dziś jednakże przekonani lekarze, o bezskuteczności tych środków, małą tylko wagę przywiązują do działania tej rośliny, ale zawsze pozostawili jeszcze na czas jakiś wolne użycie tych zachwalonych proszków przeciw padaczce, które prawdopodobnie z powodu dodatkowo przymieszanych innych lekarstw dosyć pomyślnie działają.

Nasiona zaś jako okrągłe, twarde, tłustawe i z połyskiem ciemnoczarniawej barwy, nawleczone na sznureczek jak perły, podają się dzieciom do zabawy w czasie ząbkowania, podobnie jak i kawałki okrągłe korzenia fiałkowego. W składach aptecznych sprzedają kwiat zasuszony po kop. 45 za funt, a korzenie po kop. 30, nasienia zaś dochodzą do kop. 75.

Psianka słodkogorz (*Solanum dulcamara*). Pospólstwo nazywa tę roślinę Psinki wodne albo też gałązki glistnika (*Stipites dulcamara*) w miejscach wilgotnych i po nad brzegami stawów i rowów czepia się innych drzew i krzewów, kwitnie fioletowo i wydaje jagody podłużne, po dojrzewaniu czerwone, i soczyste odurzające i jadowite. Gałęzie zaś, które głównie w aptekach służą do wyrabiania ekstraktu, zasuszają się także na ziółka, które po zmieszaniu z innymi przeznaczą się do picia dla chorych dotkniętych kaszlem, uporczywym katarem, skrofulicznym dzieciom, a nawet i zewnętrznie do okładów często się zapisują.

W aptekach krajowych zakupują gałązki suche płacąc za

funt 1 po kop. 3, gdy zaś zasuszone w składach sprzedają po kop. 7 $\frac{1}{2}$ .

Pokrzyk lekarski, wilcza wiśnia (*Atropa belladonna*), w południowej Europie dziko rosnąca, u nas, oprócz w lasach Święto-Krzyzkich, rzadko się pokazuje, ale zato w ogrodach obficie bywa hodowaną z powodu korzeni i liści, które stanowią bardzo ważne użycie w sztuce lekarskiej. Dawniej korzeń tej rośliny wydobywano na jesieni, jednakże nowsze spostrzeżenia chemiczne przekonywają, że w czasie kwitnienia rośliny, to jest w Lipcu, nie tylko liście, ale i korzenie najczęściej posiadają owego pierwiastku ostrego, który głównie z atropiny się składa. Używa się wyciąg tej rośliny pod nazwą ekstraktu i essencyi, w wielu chorobach nerwowych i ocznych, a skuteczność w poskramianiu drgawek i bólów zakurczowych do najważniejszych prawd, zdobytych w postępie lekarskiej sztuki, zaliczyć możemy.

Ostrożność wielką zachować należy w czasie pielęgnowania tych roślin w ogrodach, gdyż powabne jagody kuliste, czarno połyskujące, wielkości wiśni zwyczajnej, sokiem czerwonym napełnione, mogłyby stać się powodem zatrucia, szczególnie dla małych dzieci, lub prostych i niedoświadczonych ludzi, chciwie i łakomo zbierających do jedzenia wszelkie owoce roślinne, pięknym pozorem wabiące. Funt liści zasuszonych sprzedaje się w składach materiałów aptecznych po kop. 22 $\frac{1}{2}$ , a korzeni cena dochodzi do kop. 30.

Wspomnieć tu jeszcze wypada, że niekiedy w miejsce liści wilczej wiśni, zbierają liście psianki pospolitej (*solanum nigrum*), albo też skopoliny pokrzykowej (*scopolina atropoides*), ale wprawne oko dostrzeże różnicę w kształcie liści i długości skrzypułki kwiatu brunatno-czerwono-fioletowego, która jest dłuższą u skopoliny jak w pokrzyku, a nadto skopolina kwitnie na wiosnę, a belladonna w lecie.

### Apteczki domowe. — Miesiąc Listopad.

Wino, jego własności i przyczyny zepsucia.—Rozliczne jego gatunki oo do barwy i tęgosci, oraz przymieszki aptecznej w celach lekarskich.—Wino emetykalne z ipeką, chiną, korzeniem rombarbarowym, lub też nasieniem Ziemowitu.

Ukończywszy prace ogrodowe i botaniczne przy zbieraniu roślin, kwiatów, nasion i korzeni, tak w celu ich spieniężenia w aptekach miejskich, jako też i zaopatrzenia się ku własnej wygodzie, pozostaje nam jeszcze obznajmić czytelniczki nasze

ze sposobami przygotowania niektórych przetworów lekarskich podręcznych, na domowy użytek wyłącznie przeznaczonych, często bardzo potrzebnych i wielce skutecznych. Do takich to środków niezbędnych w każdej apteczce domowej, zaliczyć się mogą nastoje winne i alkoholiczne, czyli tak zwane wina lekarskie i tynktury winne, oraz spirytusowe, które niegdyś w starożytności, a nawet w wiekach średnich, stanowiły urocze kordyały, pod rozlicznym godłem eliksirów uzdrawiających, lub też pod nazwą długiego życia, wysoko były przez naszych przodków cenione.

Jużto sama tradycja przyniesionej gałązki winnej przez gołąbka z arki Noego wypuszczonego, w piśmie Ś-em czyli dziejach starego Testamentu przechowana, domyślać się dozwala, że ów nektar orzeźwiający wydobyty z winnej jagody, przez Opatrzność Boga ludziom zesłany, byle tylko nie nadmiernie był użyty, powinien być wzmacniający, posilny, a nawet uzdrawiający. Nic też dziwnego, że wszystkie ludy po dziś dzień rozkoszują się tym napojem, używając go nietylko na uczyty weselne, ale i w chwilach smutku i strapienia, a chcąc jeszcze powiększyć ten urok wznieconej nadziei, dołącza się do soku winnego rozmaite zioła wonne, których skutki i bez tych już połączeń przynieść by mogły ulgę w rozlicznych cierpieniach.

Tak więc, poczynając od pierwszych wieków, rozwijającej się nauki Eskulapa, widzieliśmy tysiąc przetworów lekarskich z winem podawanych, a gdy z postępem czasu alchemia arabska posunęła się o tyle, że zdołała wykryć i odosobnić alkohol, poczęto płyn ten uważać za środek jeszcze więcej skuteczny, nadając mu nazwę wody życia (*aqua vita*), czyli popularnie okowita.

Otóż, po takich to szczeblach, przechodząc kolejno wyobrażenia ludzi, pozostawiła nam owoce swych dociekań i pracy, a nam pozostaje obecnie oceniać te produkta natury i sztuki zarazem, poczynając w tym artykule od znajomości win, a pozostawiając na miesiąc następny wyroby alkoholiczne czyli spirytusowe.

Zanim jednak przystąpimy do szczegółowego opisu sposobu przygotowania win lekarskich, należy zastanowić się najprzód nad tem, co to jest wino, jak go zwykle otrzymują, oraz, jakie mianowicie wina ulegają zepsuciu łatwemu, a które w jaknajlepszym stanie przez czas długi przechowywać się dadzą, jak również zamiarem jest naszym podać niektóre

wskazówki do rozpoznania przyczyn wpływających na psucie się win w ogólności, i możliwości zapobieżenia takowym.

Wino jest wyciśniętym sokiem winogron poddanych przez pewien przeciąg czasu należytej fermentacyi, a własności jego zależą głównie od rozlicznych gatunków jagód zebranych i stanu ich dojrzałości.

W winogronach, pomijając sole mineralne, konieczne do utrzymania życia i budowy roślinnej wszystkich bez wyjątku istot tego rodzaju, znajdują się jeszcze zwykle: woda, cukier owocowy, pektyna, gumma, białko, drzewnik, garbnik i wiele innych ciałek azotowych, jak również olejków lotnych i kwasów tłuszczowych, oraz pewna ilość kwasu winnego i soli ziemnych i alkalicznych z nim połączonych.

Wina białe otrzymywane bywają z soku winogron białych, wina czerwone z jagód czerwonych, niebieskich, lub fioletowych, a mianowicie z ich powłoki, która w następstwie wytworzonego w moszczu alkoholu wydaje barwnik właściwy, oraz garbnik nadający winom smak cierpki i ściągający.

Fermentacya win, czyli ich robienie, odbywa się w wielkich kadziach drewnianych, która, gdy dojdzie do tego stopnia, że wywiązywanie się gazu węglanego ustaje, przerywa się, i płyn winny zlewa się do beczek i takowe w piwnicach ustawia dla dalszej powolnej fermentacyi.

Beczki w tym celu używane, zwykle bywają wprzód nasiarkowane, przez palenie nad niemi siarki, aby ściany naczynia nasyciły się gazem siarkowym, i tym sposobem powstrzymało się wina kwaśnienie.

Po kilku miesiącach osadza się w beczkach jeszcze pewna ilość drożdży i powłoka kamienia winnego (*Weinstein*) w miarę wzrastania w cieczy alkoholu, w którym sól ta nie jest rozpuszczalna.

Po takiej to przemianie dopiero wino zupełnie klarowne, ściągają w odpowiednie naczynia, w których oprócz właściwego wszystkim winom zapachu, pochodzącego głównie od eteru enantowego, tworzy się z osobna każdemu winu właściwy aromat, zwany bukietem winnym.

Często oczyszczają wino od ciałek organicznych w nim zawieszonych i krążących, sztucznym sposobem przez dodanie kleju karugowego, który dając z garbnikiem w płynie zawartym osad, zabiera z niego mechanicznie wszystkie cząstki pływające.

Używanie w podobnych operacyach tak zwanego cukru

ółowianego (*Sacharum saturni*), który również z garbnikiem się łączy, i następnie oddziela, a przeto na pozór użytecznym się być zdaje, stanowczo powinno być wzbronione, gdyż przy operacjach takich, gdzie trudno jest oznaczyć ilość potrzebną do strącenia garbnika i ciał innych wino zmniejszających, może się stać ilość jego nadmiernie użyta, przyczyną szkodliwego wpływu na zdrowie konsumentów.

Z tego krótkiego poglądu na fabrykację wina widzimy, jak te rozliczne pierwiastki w soku win zawarte, rozmaitym przemianom ulegają, zanim się o tyle przerobią, iż doskonały płyn aromatyczny utworzą, przeto też nie od rzeczy będzie, dla miłośników i znawców tego napoju, wskazać jeszcze inne warunki fermentacji wina, które wpływają na jego zepsucie lub uszlachetnienie.

W ostatnich czasach M. L. Pasteur wydając swe dzieło naukowe o własnościach wina, pod tytułem: „*Études sur le vin; maladies causes qui les provoquent; nouveaux pour les conservez, et les vieillir,*” na którego druk, Minister rolnictwa i handlu dał kredyt otwarty 40,000 franków, zebrał ważniejsze wiadomości, odnoszące się do własności rozmaitych win, z powodu jego wyrabiania, rozbiegania, zaprawiania i przechowywania.

W dziele tem znajdujemy, że Fabroni w starożytności uważał już fermentacją win, zależną od ciałek białkowatych w winie się znajdujących, a które spowodować mogły tak samo zmianę pierwiastków jak każda roślina, lub cząstka zawierająca w wodzie cukrowej zanurzona, zdolna jest wywołać fermentację. Dalszą teorię przeradzania się ciał fermentacyjnych, rozwinął Lavoisier, a Cagnard Latour zapoznał nas z fermentacją piwa, jako istotą uorganizowaną w roku 1807. Chaptal pierwszy wystąpił z teorią objaśniającą naturę psucia się wina (*La théorie sur la cause des maladies des vins*) w piśmie pod tytułem „1” *Art de faire le vin.*

Pasteur korzystając z tych prac dawniejszych, zebrał je w jedno zdanie t. j., że wino jest płynem posiadającym pewne pierwiastki molekularne, czyli drobinkowe, które bez przerwy oddziałują na siebie, a skoro w ich składzie znajdzie się pierwiastek białkowy, zawierający azot, w postaci glutenu, wówczas tenże spowoduje zmiany przetwarzania się win, staje się ich powodem robienia, psucia, czyli dalszej fermentacji, sam zaś wyraził opinią w tym względzie, polegając na własnej obserwacji, którą podajemy.

A najprzód, że wino do swego przekształcenia w czasie tak zwanej roboty, czyli dalszej fermentacji, potrzebuje zawsze powolnego zetknięcia się z tlenem powietrza, w obec tego przy obecności pewnego rodzaju pasożytów roślinnych, pod drobnowidzem dostrzegalnym, zmienia swe własności, ulegając przemianom chemicznym i organicznym.

Główną więc zasadą zapobiegania psuciu się wina, oprócz należy na właściwych i skutecznych zniszczenia tych ciałek organicznych, które kosztem części składowych wina, rozmnażają się do nieskończoności.

Rozbierając zaś szczegółowo wszelkie rodzaje przemian wpływające na psucie się wina, zauważył Pasteur trzy główne najważniejsze, to jest: kwaśną (*le vin acide*), która zależy od organizacyi grzybków *Mycoderma aceti*, wielkości  $\frac{1}{1,000}$  do  $\frac{1,15}{1,000}$  milimetra, rozradzających się przez przedłużanie i ścieśnianie, w postaci sznurka różańcowego. Albo też przy fermentacji powstaje smak szczególny (*le vin pique*), albo wreszcie wino nabiera smaku ostrego (*le vin aigre*) który się wywiązuje przy robocie win ordynaryjnych czerwonych, i obecności grzybka (*mycoderma vini*), rozrastającego się przez pączkowanie (*par bourgeonnement*) na powierzchni płynów, rodne, bo gdy pierwszy *Mycoderma aceti* wywiera wpływ na kwaśnienie, w rodzaju gąbki platynowej (*du noir de platine*) w przystępie tlenu, to drugi *Mycoderma vini* w samych początkach się formuje, nie psując dobrych własności wina, a dopiero wówczas, gdy już ginie jego zdolność rozradzania się dla braku w płynie winem właściwego materiału, powstają obydwaj rodzaje grzybków i fermentacja kwaśna wzrasta w miarę zupełnego zniknięcia tych ostatnich tak dalece, że przeradza się na octową, która istnieje głównie przy obecności grzybków (*Mycoderma aceti*).

Wino zlane w beczki w czasie lata, poczynając od wiosny, doznaje wzburzenia i staje się mętne, skutkiem wysokiej temperatury, a gdy czop nieszczelnie zamyka wierzchnią część beczki, wylewa się w postaci szumowin. Gdy zaś czop mocno jest wbity, wino przecieka ze wszystkich stron pomiędzy klepkami na ich spojeniu, choćby i dna same wypuklić się jeszcze dały.

Wielu autorów przypisywało taki rodzaj mętności wina, podnoszeniu się drożdży, czyli fusów, na dnie naczyń się znajdujących, jednakże Pasteur, we wszystkich prawie razach, od-



krywał te same gatunki pasożytów, które już poprzednio opisywaliśmy wielkości  $\frac{1}{1000}$  milimetra.

Czas więc najwłaściwszy do ściągania wina z beczek, jest przed ich wiosenną fermentacją, to jest w marcu, i w tym razie teoria zgadza się z praktyką Kiperów i znawców, a nawet sięga odległych starożytności, gdy radzono przy win przelewaniu, uważać na kierunek wiatru zimnego od północy wiejącego.

Wino, jego własności i przyczyny zepsucia. — Rozliczne jego gatunki, co do barwy i tęgosci, oraz przymieszki aptecznej w celach lekarskich. — Wino emetykalne z ipeką, chiną, korzeniem rombarbaru, lub też nasieniem Ziemiowitu. — Wino żelazne. — Wino aromatyczne (napój Majowy Majtrank).

Ciśnienie barometryczne wpływa także przeważnie na uwięziony i wywiązujący się ciągle przy fermentacji wina kwas węglany, który unosi małe włókienka roślin grzybkowych i sprawia zmącenie płynu.

Ilość kwasu octowego w winie jest zależna od jego dobroci, a przytem jeszcze obecności pasożytów roślinnych; średnio przyjmują ilość owego kwasu 1 do 2 decygramów na 1 litr, czyli kwartę, oprócz pewnej ilości części eterycznych, które wykazał p. Bechamp w stosunku również 1 do 2 decygramów w jednym litrze.

Co się tycze obecności kwasu mlecznego, który uważano za produkt fermentacji alkoholycznej, i który p. Balard otrzymywał w tych nawet gatunkach win, których nie posądzano o zepsucie. P. Pasteur stanowczo zaprzecza ich bytności, a stosunek kwasów wyższy nad 2 centigramy odnosi wyłącznie do obecności pasożytów winnych.

W dalszym zaś postępie chemii składników, czyli organicznej, spodziewa się znaleźć pomoc w przyszłych doświadczeniach, dochodzenia przemian starości, czyli wieku win odleżałych, przez parowanie, nadmiaru części eterycznych, w odniesieniu do proporcji zwyczajnej.

Porównywając nadto jeszcze inne przemiany w czasie robienia płynów winnych spostrzegamy, że wina białe, częściej jak czerwone, ulegają zgęszczeniu, które poznać można przy przelewaniu ich w butelki, po wypływie strumienia ciągnącego się jak oliwa, ztąd też powstała ich nazwa (*vins plants*, *vins huilleux*), a co pochodzi od fermentu lepkiego, złożonego z nitek ciągnących się w postaci koronki różańcowej, uformowanych z małych bardzo kulek, wielkości  $\frac{1}{1000}$  milimetra,

które czasem zlepiają się w masę ślzigawą i tworzą powłokę na ścianach naczyń, albo do dna opadają, w podobieństwie do tak zwanej macicy, którą przy fermentacyi octowej spostrzedz często można. Tlustawa ta masa przy robieniu wina, najczęściej lekkiego białego (*Maladie de la graisse*), nie może być uważana za osad materyi gluten zawierającej, jaki daje się widzieć w produktach zbożowych i jest wypadkiem fermentacyi winnej, pod wpływem nieznanych dotychczas jeszcze okoliczności powstały, a najprawdopodobniej od pewnego rodzaju pasożytu winnej jagody zależny.

Gorzki zaś smak wina, okazujący się przy ich robieniu i psuciu, któryby nazwać można fermentacją gorzkawą (*Maladie de l'amertume du qui de vieux*) etc., najwięcej szkodzi handlującym, z powodu, że dotyka najczęściej delikatne i najlepsze wina rodzime *de la Cote d'Or*.

W początku jak nam podaje Vergnette Lamotte, wino nabywa zapachu szczególnego (*sui generis*) kolor jego traci na żywości, jakkolwiek smak charakterystyczny gorzki jeszcze się nieobjawia, ale następnie barwnik zmienia się zupełnie, gdy fermentacya dalej się posuwa, wywiązuje się gaz kwas węglany, osady się formują i rozkładają, a smak tak jest gorzki i przykry, iż wino to staje się niepodobnem do picia.

P. Pasteur śledząc w tych razach osad powstały na dnie butelek, przekonał się przy użyciu mikroskopu, że istotą tego rodzaju psucia się win jest pewien pasożyt roślinny, składający się z pojedynczych nitok, albo powikłanych rozmaicie z sobą, albo też z kryształami osadu, ale natury zapewne odmiennej od poprzednio opisywanych. Dochodzimy do kwestyi obecnie najważniejszej, a mianowicie do zapytania, jaką rolę odgrywa powietrze, a raczej tlen przy robieniu, czyli fermentacyi wina, rozstrzygnięciem której rozwiązuje się jednocześnie obawa i przypuszczenie jego szkodliwości.

Gay Lussac pierwszy przekonał doświadczalnie, że tlen koniecznie jest potrzebny do rozwinięcia fermentacyi i sprawdził to na rozartych jagodach winnych, które umieszczone w rurce odwróconej ponad słupem rtęci, czyli merkuryuszu, nie uległy żadnej przemianie, aż dopiero przy przystępie tlenu, rozpoczął się process fermentacyjny.

Soki więc roślinne zawierające pierwiastki cukrowe i pewne ciała zarodkowe azotowe, gdy przy przystępie powietrza stykają się z tlenem, ułatwiają rozwijanie się tych zarodków, które też rozrastają się szybko, właściwym swym sposobem,

albo przez pączkowanie, w rodzaju nowo się wytwarzających komórek roślinnych, albo też przez wypustki ciągle się przewężające i oddzielające. Process ten jednocześnie jest powodem wywiązywania się alkoholu i kwasu węglanego w postaci gazu, ale że zarazem z powodu rozwijania się szybkiego pasożytów, wino skwaśnieć może, przez to przystęp powietrza starannie był ograniczony.

P. Pasteur jednakże badając wszelkie sprawy odbywającej się fermentacji winnej, przyszedł do tego przekonania, że tlen jest konieczny potrzebny, dla doskonałego wyrobu wina, i jego wytrawienia, szczególnież też, gdy chcemy zmienić smak ich gorzkawy na więcej łagodny i doprowadzić do osadzenia części wewnętrznych płynu, a nadewszystko zapewnić mu zapach, czyli bukiet właściwy.

Tlen więc w powietrzu zawarty, nie tylko, że nie jest szkodliwy, lecz owszem jako konieczny element do wytworzenia wina prawdziwie dobrego powinien być uważany, tylko przystęp tlenu do moszczu, czyli wyrabiającego się wina, nie może być dowolny i gwałtowny, ale powolny i ograniczony, aby wszelkie processa utleniania, a tem samem ulepszenia smaku i własności płynu winnego, pozostawały w granicach należytych. Tym sposobem objaśniając działanie stopniowych przemian, jakie się dokonywają przy pomocy tlenu, zrozumieć będziemy mogli owo przysłowie angielskie, że chcąc mieć wino doskonałe, trzeba go morzem przewieźć do Indyi, jak również i zwyczaj przewożenia wina na okrętach, do cieplejszych krajów, dla jego uszlachetnienia, czyli aby mogło wśród transportu, przy lekkim i statecznym ruchu, nabywać zwolna coraz więcej tlenu potrzebnego.

Analiza chemiczna moszczu, dokonana przez p. Boussingault, nie wykazała najmniejszej nawet ilości tlenu w płynie do doświadczenia użytym, co dowodzi ciągłej jego przemiany. Objętość płynu wynosiła 415 cm., a gazów było 33 cm., z których 4,6 azotu, a reszta była kwasem węglanym, bez żadnego śladu nawet wolnego.

W skutek przystępu tlenu do płynu winnego, zmienia się kolor jego, i z białego staje się żółtawym, a różowy brunatnieje.

Na jakiej też to drodze niewidomej, dostaje się ów tlen do beczek winem napełnionych, przekonywamy się ze ścisłego rozbioru postępowania z płynem winnym, jakie się w czasie jego wyrabiania praktykuje.

A najprzód beczki dębowe, choćby one najsilniejszą formowały powierzchnię, nie są w stanie przeszkodzić utlenianiu się swej zawartości, w miejsce więc ubywającego płynu, robi się próżnia, a raczej wchodzi z wolną powietrze wraz z tlenem, który z wolna działa na powierzchnię płynu winnego, coraz więcej się zmieniającego, w skutek wzburzenia, przez ciągłe wydobywanie się kwasu węglanego z fermentacji powstałego.

Pragnąc więc zapobiedz przystępowi powietrza wypełniającemu miejsce po ulotnieniu się cieczy, któremu przypisywano kwaśnienie wina surowego i tworzenie się pleśni, zwyczajem jest fabrykantów, utrzymujących piwnice, dopełniać co kilka tygodni ciecz w beczkach zawartą, przez dolewanie wina tego samego rodzaju, przez co powolne tylko utlenianie cząsteczek zdolnych się rozłożyć następuje.

Cały ten process fermentacji powolnej sprawia, że wino młode pozbywa się wszelkiej tak zwanej surowizny, przykrego smaku obrzazgiem zwanego i mętnego wejrzenia, a staje się wytrawnem, pełnem aromatu właściwego i smaku, a nawet nabywa pięknego koloru i przezroczystości.

Produkta zaś wynikłe skutkiem tak powolnego utleniania cząstek składowych płynu winnego, osadzają się pod nazwą lagru, czyli osadu winnego na dnie beczek i butelek, lub naczyń glinianych u góry zwężonych, jakie w starożytności w kształcie amfor używane były.

Wpływ tych osadów na dobroć wina zależy od ich własności i składu chemicznego, i tak — osady krystaliczne częścią z dwuwinią potażu lub winianu obojętnego wapna, albo połączenia obudwu, — nie odznaczają się szkodliwością, równie jak i osady mieszane, w połowie z utlenionych barbników i bezkształtnych mass ziarnistych, na dno opadających, tak w beczkach jako i butelkach, a co najwięcej, stają się czasami przyczyną zmiany koloru. Ale też zato osady złożone z pasożytów (kryptogamon) podwójne szkody zrzadzają, już to przez zubożenie wina, przyczyniając się do umniejszenia jego następnej mocy i ilości, już też, że obecność ich powodem jest ciągłej obawy o dalszy process szkodliwej fermentacji, która nie pobudzona i powstrzymana, nie dozwala ściągania wina w butelki, a nawet grozi zupełnem zepsuciem całej masy płynu w beczce zawartego.

Z tego wszystkiego co już wymieniliśmy, znać można prawdziwą zasługę p. Pasteur, który w krytycznym rozbiorze dochodzeń swych nad dobrocią wyrobu wina wykazał, że naj-

więcej szkodliwe są pasożyty roślinne, a przystęp powolny powietrza, nie tylko, że nie jest szkodliwy, ale przeciwnie wielce użyteczny i może być uważany za jedyny czynnik zdolny wpłynąć na ustalenie dobroci, smaku, mocy i długiego przechowania.

O ile ta zasada była pojmowana już oddawna w Grecyi i Rzymie, przekonać się możemy z owych przepisów przyprawiania win, utrzymywanych w naczyniach lekko przykrytych, aby im zapewnić długotrwałość i wyższe zalety.

Wino, jego własności i przyczyny zepsucia. — Rozliczne jego gatunki co do barwy i tęgości, oraz przymieszki aptecznej w celach lekarskich. — Wino emetykalne z ipeką, chiną, korzeniem rumbarbaru, lub też nasieniem ziemowitu. — Wino żelazne. — Wino aromatyczne. — Napój majowy majtrank.

Do win młodych, aby je ustrzedz od zepsucia i do prędzej starości doprowadzić, dodawano części cukrowe i żywiczne, a nawet rozmaite zioła wonne, przez co tak zaprawne wina zyskiwały na smaku i wytrzymałości.

Późniejsza praktyka zwróciła się do innych sposobów zapobiegania psuciu się wina, przez dodawanie pewnej ilości cukru i alkoholu, jak np. w Burgundyi i na Południu, albo przez osmalanie wnętrza beczki za pomocą kwasu siarkowego, powstałego przy paleniu siarki, lub też wreszcie gipsowania (*platrage*), który na południu zyskuje wziętość ustalając wina i nadając mu piękną przezroczystość.

Sposób zaś zapobiegający psuciu się wina, przy rozwojowej organizacyi pasożytów, podany przez p. Pasteur, zależy na ogrzaniu płynu winnego do 50° a nawet 60° C.

W tym celu butelki lekko korkiem opatrzone i szpagatem podwiązane (aby przy rozszerzaniu się płynu butelki nie pękły, a przepływ cieczy obok korka nie był utrudniony) wstawiają się w kosz druciany w kotle umieszczony i temperaturę wody otaczającej doprowadza się do 60° C., a po wyjęciu butelek z kotła, korki na nowo się dokładnie przybijają i do piwnicy wstawiają.

Wino takie już nazawsze pozbawione jest wszelkich cząstek fermentujących i nie psuje się, ale też przez to traci wiele w smaku swym właściwym i nie jest zdadne uszlachetnić się, czyli nabyć własności wina stare cechujących.

Jednakże wina takim sposobem ogrzane, nie łatwo odróżnić od zwyczajnie zachowywanych; tak, że w samym Paryżu handlarze win i znawcy w czasie prób czynionych, czę-

sto się jeszcze mylili, smakując ich gatunki, pod względem dobroci i sposobu otrzymywania, albo też przechowania.

Że proces ten ogrzewania win za najpraktyczniejszy przez p. Pasteur uważany, nie jest żadną nowością, dowodzą liczne cytaty z pism starożytnych, przez samego p. Pasteur przytoczone, tak z czasów pierwotnej Grecyi jak i następnie Rzymian, tyle dbałych o dobro własności wina w ich krajach wyrabianego.

Podług Columelli do moszczu wygotowanego w części dodawano odwar cynamonu, albo też korzenie lilii, lub myrrhę, dla smaku i zachowania długo trwałego moczono.

Fabroni opisuje sposób podobnego wygotowania moszczu, w czasie przyrządzania wina w Hiszpanii.

Mieszkańcy wyspy Krety mając zamiar przesłać swe wina transportem morskim, poddawali je zawrzeniu, o czem wspomina Labbe Rozier.

W Kampanii, jak twierdzi Pliniusz, dobroć wina zyskuje więcej, gdy naczynia tym płynem zajęte, wystawiane są na działanie słońca, a nawet księżyca, wiatrów i deszczu.

W nowszych zaś czasach metoda Apperta do zachowania win była także stosowana, ale jeszcze z wielkiem ograniczeniem.

Vergnette de Lamotte utrzymuje również, że jakkolwiek metoda przez zamrożenie, najracyonalniejszą się być zdaje, w celu poprawy dobroci wina i możliwości go przewożenia w dalekie strony, to ważną niemniej się być zdaje i ta okoliczność, że wina poddane wysokiej temperaturze jak np. w granicach nieprzechodzących 60° albo 70°C., doznają również takiej przemiany korzystnej, iż następnie długo się konserwują, i można je przewozić wszędzie z wszelką pewnością a na zakończenie tej opinii Lavoisiera, nauka ma zawsze swych przedstawicieli, z których jedni odkrywają nowości niemające podstawy i prawdy, a drudzy znajdują, że co jest prawdą nie jest nowością.

Zastanawiając się uważnie nad tylu rozmaitego rodzaju wpływami, zdolnemi pobudzić fermentację wina, przekonać się łatwo możemy, że dobroć jego zależy od umiejętnego z nim się obchodzenia, w czasie wytlączania, robienia, a następnie z przechowywania. Dla tego też we wszystkich krajach cywilizowanych istnieją pewne przepisy ograniczające czas winobrania i stosowny nadzór i kontrolę wyrobów ztąd

powstałych, a nade wszystko dla wykrycia rozlicznych zafałszowań win sprzedawanych.

Zbyteczną byłoby rzeczą wymieniać poszczególne, nadużycia jakich się dopuszczają się fabrykanci i kupcy, oraz drobni handlarze, sprzedający często zafałszowane płyny, w miejsce wina zwyczajnego, albo też wyzyskując z łatwowiej, i nieznaną się na szlachetnych win gatunkach publiczności, sumy znacznie wyższe nad wartość rzeczywistą płynów spożywanych.

Można będzie tylko przytoczyć, że na beczki z lagrem pozostałym, nalewając wina świeże, i doprawiając je skutecznie do fermentacji, i nasycając wysokiem, otrzymują częstokroć taką mieszaninę, iż ta przez niezawców ocenioną być może za wino wytrawne; ale czasami dobrze jest otworzyć butelkę i powąchać, aby z alkoholu łatwo się ulatniającego rozpoznać oszukaństwo.

Podobnie i wina czerwone, sztucznie przyprawiane, posiadają pozornie wszelkie wymagane warunki dobroci, nie będąc jednakże winem rzeczywistem, za jakie jest sprzedawane.

Pomijając jednakże wszelkie te nadużycia, i ich rozpowszechnienie, których wykryciem zajmuje się policja lekarska, przejdziemy do opisu znajomych nam gatunków wskazując ich podział i przymioty.

Najlepsze wina stołowe, zwykle bez zapachu, tak zwane domowe słabe lub też pospolite krajowe ordynaryjne, z małą ilością wysokoku, od 4 do 6<sup>o</sup>/<sub>o</sub> które czasami na polewkę winną się używają, a nawet służą i do przypraw kuchennych do zup, sosów, galaret, kremów, odznaczają się smakiem słodkawym a czasami i cierpkim lekko ściągającym jak np. wina czerwone; do nich zaliczają francuzkie lżejsze, z okolic Bordeaux i Burgundya jak np. Vin de Graves Sautern, Chablis, Medoc, St. Julien, St. Etienne i t. p. w Niemczech z po nad Renu wyższego i Menu, oraz Falzu, Mosel i Nekary. We Włoszech do nich zaliczyć by można Albano, Capri, Frascati, Orvietto. W Węgrzech i Austryi Oedenbura, Offener i Erlauer, z których pewne gatunki delikatne są bardzo poszukiwane i chwalone.

Dawniejsza farmakopea polska, a nawet i pruska, oraz hamburska nakazywały używać tych lekkich win francuzkich, niezawierających nad 8 lub 10<sup>o</sup>/<sub>o</sub> alkoholu, do wyciągów i nalewek aptecznych, jednakże praktyka późniejsza wykazała,

że wina te jako słabe ulegają łatwemu zepsuciu, przeto też nowa farmakopea ruska z r. 1866 zakazuje ich użycia, i poleca wina mocniejsze afrykańskie lub hiszpańskie, jak Xeres i Malagę z których pierwsze, albo też Portwein, lub Madera, zawiera od 15—20<sup>0</sup>/<sub>0</sub> alkoholu a Malaga posiada 10—12<sup>0</sup>/<sub>0</sub> wyskoku.

Wina więc szlachetne czyli wytrawne posiadające 8 do 12 a nawet do 20<sup>0</sup>/<sub>0</sub> alkoholu mocy, zapewniają w sztuce przygotowania lekarstw pomoc właściwą. Same przez się odznaczają się aromatem, czyli bukietem charakterystycznym, który jest przez znawców wysoko ceniony.

Tu należą mocniejsze, czyli wyższe gatunki wina, z Burgundyi, Bordeaux, Rodam, jak Chateau Margaux, Latitte, Chambertin, Latour, Micon, Volnay i t. p.

Nadreńskie winnice Jahanisberger, Rudesheimer Leyb-frauenmilch, Hocheisner, (z nad Menu) Niersteiner, Markiebrunner i inne więcej odleżałe.

Wyżej wspomniane hiszpańskie i portugalskie, jak Xeres, albo też Portwein a nakoniec afrykańskie, do których się zalicza Madera, Palma, Ponteu i Teneryffa przy smaku słodko gorzkawym, odznaczają się największą ilością alkoholu.

Nakoniec wina deserowe, albo likworowe, tak zwane słomianne, (vin de pail le Strochwein vina siccato) z powodu że grona dojrzałe, aby utraciły swej wilgoci naturalnej wewnętrznej jak najwięcej, wysuszają się na słońcu, na słomie, aby mogły wydać jak najwięcej cukru gronowego.

Tym sposobem zgromadzony obficie cukier gronowy, przy dalszej fermentacyi niedoznaje przemian, i sprawia słodczy płynu winnego.

Często bardzo przy fabrykacyi win deserowych wytłoczyny pierwotne odparowują nad ogniem do  $\frac{1}{3}$  a nawet i  $\frac{1}{4}$ , aby ilość cukru powiększyć stosunkowo, co już było znanem u Rzymian, którzy wino tym sposobem otrzymane nazywali, Sapa, Capenune, Detrutum.

Przy tej okoliczności nadmienić wypada, że ilość wielka cukru gronowego w płynie wyciśniętym zawartego niewpływa następnie na wytworzenie się alkoholu, w coraz wyższym stopniu, gdyż skoro moc wina dojdzie do 20<sup>0</sup>/<sub>0</sub>, alkohol wówczas, jako środek ochraniający od dalszej fermentacyi, nie dopuszcza aby reszta pozostała cukru, w wyskok się zamieniła, i dla tego też wina słodkie, przez wieki się utrzymują — nie tracąc swych własności i smaku, a tylko coraz więcej gęst-



nieją i uszlachetniają się przez wytworzenie aromatu, będącego dalszą przemianą części tłustych, oleistych eterycznych stanowiącego bukiet wina wielce poszukiwany, a który miłe sprawia odurzenie.

Do takich win słodkich zaliczyć można francuzkie, Muscat, Lunel, Arbois Frantignac, włoskie Syrakuzzańskie *Vino santo* *Lacrima Christi*, lepsze gatunki Orvietto i Monte Samma, a z hiszpańskich szczególnie Malaga, Alicante, Xeres, (Scherry u anglików zwane) i Tinto di Rotta. Sławne wina greckie w starożytności jeszcze chwalone jak np. Małmazya, Cypryjskie Chios i t. p.

Na Węgrzech różnej mocy Tokajskie Menesch, St. Georg i inne z perskich Schiraz a z afrykańskich Madera i kanaryjskie Constantine i algierskie.

A teraz pozostaje nam wskazać jeszcze stosunek części składowych materyałów aptecznych, do przygotowania najpospolitszych win lekarskich, w domowem użyciu niezbędnie potrzebnych.

Wino emetykalne przygotowuje się biorąc 24 gr. emetyku w proszku i rozpuszcza w jednym funcie Malagi, a następnie gdy wszystkie już części proszku roztarte w moździerzyku porcelanowym złącza z płynem winnym, przesącza się przez cienką bibułę zwaną filtrem Berzeliusa i do następnego użycia zakorkowuje.

Wino ipekakuanowe otrzymuje się, nalewając funt jeden Xeresu na uncję proszku ipeki, poczem kłócąc w butelce przez dni ośm, gdy wszystkie cząstki proszku się wytrawią płyn się odcedza i filtruje.

Wino chinowe przygotowuje się z 1 uncji kory chinu szarej, a jeszcze doskonalsze z kory chinu królewskiej, która gdy jest na proszek ogrubny potłuczona, nalewa się taką samą, lub nieco większą ilością alkoholu na 70% mocy, i dla wytrawienia na 24 godzin pozostawia. Poczem dodaje się Malaga w ilości funtów 2, albo też inne wino mocniejsze byle nie czerwone, i pozostawia przez dni kilka, w temperaturze zwyczajnej, kłócąc codziennie zawartość w butelce, dla lepszego wytrawienia. Następnie zlewa się, cedzi się i filtruje przez delikatną bibułę, szczelnie zakorkowuje, i w miejscu chłodnem przechowuje.

Wino rombarbarowe, nieco odmiennie się przygotowuje, gdyż oprócz dwóch uncji korzenia grubo zproszkowanego, dodaje się kardomonu małego drachm 2 i skórek pomarań-

czowych, bielma pozbawionych pół uncyi, które to przyprawy, również sproszkowane ogrubnie, nalewają się winem Xeres w ilości dwóch funtów i na 8 dni w butelce dla wytrawienia pozostawiają. Następnie po zlaniu i odcedzeniu bierze się 3 uncye cukru, rozpuszcza się w winie i od czasu do czasu przez godzinę kilka razy zakłócając ustawia w spokojności, aby osad na dnie się utworzył, poczem płyn się cedzi, filtruje i do użycia następnego w buteleczkach pod wierzch napełnionych zakorkowyywa.

Wino ziemowitu (*Vinum Sem. colchici*) powstaje z funta jednego Xeresu nalania na potłuczone nasiona ziemowitu i wytrawienia ich w ciągu dni ośmiu podobnym sposobem, jak wina poprzednie.

Użytek tych win lekarskich jest różny, stosownie do wskazań i przebiegu chorób rozlicznych.

Wina z ipeką i emetykiem, używają się bardzo często, już to same przez się, już w dodatku do innych środków lekarskich, nietylko przy niestrawności ale nadto w kaszlu, katarze i reumatyzmie, podobnie jakto w odległej już starożytności, w powszechnej było praktyce, użycie pucharów z antymonu z pokolenia na pokolenie przechodzących, jako talizman uzdrawiający, albo też kulek, lub pierścionków z tego metalu wyrabianych, które na czas krótki do zwyczajnych kieliszków winem napełnionych wpuszczano, aby się nieco ten metal w winie rozpuścił, i sprawił pijącemu skutek pożądany.

Wina zaś chinowe i rombarbaru, już to na wzmocnienie żołądka i nerwów, już wreszcie dla uregulowania wypróżnień przy osłabionym lub zwolnionym ruchu kiszek i niedostatecznej ich czynności.

Wreszcie wino ziemowitu (*Vinum colchici*) w umiarkowanych dawkach od 10 do 15 kropli poczynając stopniowo się używa w większej ilości w mieszance lekarskiej dla zwalczania uporczywych reumatyzmów.

Oprócz tych win lekarskich w blednicy i w niedostatecznym rozwinięciu całego organizmu, przyrządzają się wina żelazne (*Vina chalybeata seu ferrata*) wsypując opiłki lub zędrę w ilości jednej uncyi na dwa funty wina wytrawnego, bądź francuzkiego białego lub reńskiego, bądź też węgierskiego i dodawszy dla przyjemnego smaku i zapachu po trzy drachmy proszku kory cynamonowej, i korzenia goryczki (*radix gentiana*) pozostawia się w miejscu ciepłym przez godzin 48

do należytego wytrawienia. Poczem sklarowawszy i przesa-  
czywszy używać można codziennie, biorąc po łyżce stołowej  
w czasie oznaczonym.

Podobnie się otrzymują wina aromatyczne, (*Infusum aromaticum vinosum*) jak np. napój majowy (Majtrank) powstały przez wyciąg wina nalanego na świeżo zebraną roślinę (*Asperula odorata*) u którego pp. Kosmann i Bleibtren znaleźli istotę woniejącą Cumarin nazwaną.

W dawnych nawet czasach Rzymianie starali się powiększyć aromat wina przelewając go przed użyciem do stołu przez kwiaty, przyjemną i miłą wonią obdarzone jak róże, fijołki, konwalie i t. p. które przypominają rozkoszne i urocze biesiady Lukulla i Cezarów albo też wykwiłtne uczy Kleopatry i Antoniusza.

### Apteczki domowe. — Miesiąc Grudzień.

Wyskok i jego pochodzenie, oraz tęgość stopniowa poczynając od wódki francuzkiej lub koniaku, araku, rumu, dzinu, aż do najmocniejszego alkoholu. Nastoje wyskokowe, i nalewki spirytusowe, z wyciągu rozlicznych ziół i kwiatów jako też części tłustych, zwierzęcych i mineralnych, — jak np. z liści chrzanu, kwiatów lawendy, róży, rozmarynu, ziela macierzanki, wreszcie spirytus mrówczany, kamfory i mydlany. Naciąg gorzki, aromatyczny, skórek pomarańczowych, aloesu, mirri, benzoesu, ambry, krokoszu, goryczki, hiny, rumbarbaru.

Niemalý to kłopot dla gospodyń czynnych, zaopatrzyć swą apteczkę domową we wszelkie podobnego rodzaju lekarstwa, gdyż nietylko odpowiednich artykułów odznaczających się dobrocią, potrzebuje wielkiej znajomości ale nadto jeszcze ścisły dozór przy wyrabianiu tych przetworów powinien być zachowany, aby czynności tak różnorodne przyniosły skutek pożądaný.

Już w zeszłorocznym Kalendarzu zwracaliśmy uwagę czytelniczek w poprzednich artykułach higieny kobiet dotyczących przy opisie zbiorów roślinnych jak się wyrabiają rozmaite nastoje i wyciągi alkoholowe, a mianowicie, z korzeni tataraku, proszku much hiszpańskich, używanego dla przyspieszenia porostu włosów, biedrzyńca (*Tinct. pimpinelle*) podając nawet liczebne stosunki użyć się mających materyałów, ale częściej jeszcze opisując zioła i rośliny, uczyniliśmy tylko wzmiankę, że kwiaty te, liście, albo też i korzenie, używają się w aptekach do przyrządzania spirytusów i wyciągów alko-

holicznych, jak np. mówiąc o konwalii, melissie, lawendzie piołunie, szaleju (*hyoscyamus*) dzięgielu (*archangelica*) i t. p.

Ze względu jednakże, że oprócz tych już wymienionych przetworów, jest jeszcze wiele innych, które w apteczce domowej do podręcznego użytku stale powinny być utrzymane pośpieszam ze wskazaniem sposobów ich przygotowania.

Przodkowie nasi celowali w tym względzie, przyrządzając rozmaitego rodzaju nalewki owocowe i gorzkie ze skórek cytrynowych, pomarańczowych, jarzębiny, piołunu, tataraku, a czasami nawet hiny i rumbarbaru, zaopatrując się w stosowne kordyały już to wybierając się w daleką podróż, na wojnę, lub polowanie już też wreszcie dla pokrzepienia sił upadłych po ciężkiej chorobie wyniszczającej.

Oprócz tego zwyczaj dawniejszy wymagał przy wzajemnych odwiedzinach, ugościć przybysza przyjemnym i zdrowym kordyałem, silono się więc na różne odmiany i wymysły, aby urozmaicić przyjęcie nawiedzających, i odznaczyć się w hojności gospodarskiej. Dla tego też i szafeczkę zamkniętą napełnioną wyborem wódek i nalewek domowych pospolicie apteczką nazywano.

Zanim jednakże przystąpimy do pojedynczych opisów każdego nastoju i spirytusu, powinniśmy się zapoznać z własnościami wódki i alkoholu które służą za główną podstawę ich wyrobu, a przytem obeznać się z rozlicznymi gatunkami przetworów wysokowych w handlu używanych, i lekarskim użyciu będących.

Narody starożytne nieposiadały jeszcze wiadomości, od czego zależy owa tęgość i moc wina i innych napoi fermentycznych, które sprawiały upojenie i odurzenie, aż nareszcie lekarz arabski Abucasiss w roku 1122 wskazał pierwszy sposób postępowania przy pomocy którego otrzymał z wina przepędzonego alkohol przejrzysty, i nazwał go *Vinumustum* to jest wino przepalone.

Wkrótce też poczęto go używać w celach lekarskich, gdyż widzimy już w XIV stuleciu iż Aleksander Tassoni w Modenie poleca użycie wódki w chorobach zaraźliwych, a nawet w gwałtownych wypadkach morowego powietrza.

Następnie przy coraz więcej doskonalącej się alhemii, w połowie XV wieku otrzymano wyskok z żyta poddanego fermentacji, a wreszcie przyszli ludzie powoli do przekonania, iż wszelkie płyny, cukier zawierające zdolne są przy stosownej przemianie, wywiązać alkohol, tak dalece, iż nietylko

ziarna zbożowe ryż i owoce, ale nawet kartofle i mączka drzew, do wyrobu wódki była używana. — Nazwy wódek dzisiejszych i przetworów alkoholycznych wskazują ich pochodzenie i tak: Wódką francuzką albo też koniakiem nazywają wyskok z wina otrzymany w okolicach Aix, Montpellier, Orleans, i t. p. miejscowościach. Lecz do przyrządzania mięszaniny fermentującej używają się głównie tylko wytłoczyny, po wyciśnięciu jagód winnych pozostałe; dla czego też i smak tych wódek nieco gorzkawy od garbniku łupin i pestek zależny zdradza ich pochodzenie.

Ilość alkoholu w tych wódkach zawartego bywa rozmaita począwszy od 30 do 50<sup>0</sup>/<sub>0</sub> jednakże są one już mocne gdy zawierają 25.35<sup>0</sup>/<sub>0</sub> czystego alkoholu.

Arak biały otrzymuje się z ryżu ale poprzednio wyrabiano go z nasion (*areca catehu*) z kąd też zapewne i nazwisko jego pierwotne pochodzić może.

Rum zwykle się otrzymuje z soku trzciny cukrowej, albo też z melassy wydobytej przy fabryce cukru, a najdoskonalsze gatunki nazywają Taffia albo Ratafia, które zawierają 62.77<sup>0</sup>/<sub>0</sub> alkoholu.

Dzin (Gin) albo Genewer powstaje z jagód jałowcowych, które z powodu że zawierają kwas mrówczany, przeto też i ostrość wódki jeszcze się zwiększa, przy znacznym stosunku alkoholu od 50 do 60<sup>0</sup>/<sub>0</sub>.

W południowych krajach gdzie jest wielka obfitość daktyli, fig, rodzenków, służą one z wielką korzyścią do wyrabiania wódek i likworów.

W innych zaś krajach używają nawet kasztanów i żołądzi mączystych, jako materiałów znaczną ilość cukrowych pierwiastków zawierających, grochu cukrowego, albo też buraków, a nawet i wielu drzewnych mączek, sok cukrowy obficie wydzielających. Zgoła przemysł dzisiejszy, i spekulacja handlujących wydobywa wszelkiego rodzaju surrogata, aby tylko zyski fabrykacyi przyniosły korzyść znakomitą. Pierwotnie likwory przyrządzane we Francyi przy przymieszaniu cukru i korzeni które się pojawiły na uczcie weselnej Henryka II z Katarzyną Medicis, były pierwszym hasłem do rozpowszechnienia ich po całym świecie. Wkrótce też ukazały się na stołach biesiadujących nie tylko w Anglii, Niemczech i Polsce, ale nawet i Turcyi, tłómacząc sobie zakaz alkoranu, że się jedynie do wina odnosi, poczęli wprowadzać wódki i likwory w codzienne użycie.

Rozmaite bywają sztuczne przymieszki, które są dla smaku, koloru pięknego lub też dla oryginalności i wyrobu dodawać zwykły, jak np. oleje eteryczne, soki roślinne, pierwiastki gorzkie i zabarwiające, a nawet i płatki złota w tak zwanej wodzie złotej (Goldwaser) pierwotnie w Gdańsku wyrabianej.

Zwykle części te obce jak np. soki roślin i jagód, albo też owoce i ich pestki nadają cechę charakterystyczną każdemu rodzajowi przymieszki odrębną i nieszkodliwą, czasami zaś stają się powodem choroby jak np. płatki złota fałszywego, będące aliażem, czyli spławem miedzi, cynku i t. p. metali, albo też, gdy dla powiększenia mocy i tęgości wódek, dodane są zioła narkotyczne, albo trujące, jak bielun, blekot, wyciąg pieprzu, rybia trutka, kwasy mineralne i t. p. które pod ścisłą kontrolą policyjno-lekarską, zawsze pozostają.

Wyskok z kartofilii otrzymany odznacza się często olejem przypalonym (Fazlowym) który sprawia odurzenie i zawrót głowy, ale olej ten przy użyciu węgla świeżo wypalonego łatwo oddzielić można a przytem wykryć się daje przy dodaniu wody, przez co wódka mętnieje i przezroczystość utraci jako zawierająca pierwiastek oleisty w słabym wyskoku, trudno rozpuszczalny.

Chcąc się zaopatrzyć w dobry i czysty alkohol potrzeba wiedzieć, że moc jego poznaje się za pomocą ciężkości gatunkowej, którą się ocenia przez próbę zwykłą areometryczną jak np. Magiera Trallesa albo też Richtera. Im więcej alkoholometr wpłynie do próby wziętym zanurza tem jest więcej pewności że płyn jest lżejszy od wody, czyli że więcej posiada alkoholu.

Tym sposobem oznaczone podziały alkoholu co do mocy jego, w nowej farmakopei ruskiej i tak najslabszy jest wyskok spiritus Vini dilutus 38% (czyli rozcieńczony) zwykłej mocy, czyli średnicy spirytus Vini rectificatus 70% następnie mocniejszy spiritus Vini rectificatissimus 99%, a w końcu najtęższy spiritus Vini alcoholisatus 95%.

Stosownie więc do mocy czyli tęgości użyć można wymienione tu gatunki wyskoku słabsze na 38% do nacierań ciała i mieszaniny z octem przy opatrywaniu ran zwichnięć, a mocniejsze na 70% do nalewek i nastojów lekarskich, przystawiania baniek, najmocniejsze, zaś jedynie w rzadkich tylko okolicznościach się używają.

Do najczęściej używanych preparatów lekarskich podręcznych w domowych apteczkach, zaliczyć powinniśmy następujące:

Spirytus chrzanowy (*spiritus cochlearia*), który się otrzymuje nalewając alkoholu 70% sześć funtów na dwanaście funtów ziela świeżego, drobno pokrajanego, co gdy dostatecznie naciągnie, połączyć należy z czystą wodą miękką w ilości stosownej do dystylacji, aby zapobiedz przypaleniu ziela i stopieniu alembika. Następnie przez alembik przepędza się dopóty, dopóki spirytus przechodzi, posiadający wszelkie własności żądane, i bibułka w płynie namoczona zapala się. Tym sposobem otrzymuje się około 6 funtów dystylowanego spirytusu chrzanowego.

Spirytus różany (*spiritus rosarum*), któryby mógł być otrzymany z konserwy różanej, lub też z płatków świeżych kwiatów róży, powstaje zwykle przez zaprawę sześciu uncyj średniego alkoholu 70% z jednym skrupulem olejku różanego, który następnie się przecedza przez delikatną bibułkę angielską.

Spirytus lawendowy (*spiritus lavendula*) otrzymuje się z jednego funta kwiatu i czterech funtów alkoholu, a po dodaniu dostatecznej ilości wody miękkiej, pozostawia przez 24 godzin do wytrawienia, po czem przepędza się w alembiku, z kąd powstaje około czterech funtów spirytusu lawendowego.

Podobnym sposobem wytwarza się spirytus rozmarynowy i spirytus z ziela macierzanki (*spiritus serpilli*), a nawet i jałowcowy (*spiritus juniperi*), które do nacierań bardzo często się używają, szczególnie przy obrzmieniach ciała z bólami połączonych.

Wonne te spirytusy można również otrzymać jak różany, za pomocą odpowiednich olejków eterycznych.

Spirytus mrówczany (*spiritus formicarum*) przygotowuje się ze świeżych mrówek, oddzielonych starannie od wszelkich cząstek dodatkowych żywicznych i drzewnych, biorąc dwa funty mrówek, na 4 funty alkoholu i tyleż wody miękkiej.

Mieszanina dobrze wymacerowana destyluje się na wolnym ogniu i z niej odpędza się zwykle 4 funty czystego spirytusu z mocnym kwaśnym zapachem.

Spirytus kamforowy (*spiritus camforatus*) wytwarza się na zimno, rozpuszczając jedną uncję kamfory w jednym funcie alkoholu, dopóki ta całkowicie się nie rozplynie i nie utworzy płynu przezroczystego.

Spirytus mydlany (*spiritus saponatus*) otrzymuje się biorąc jeden funt mydła weneckiego lub hiszpańskiego, delikatnie skrobanego, na trzy funty alkoholu, a po dokładnem rozpuszczeniu i zmieszaniu z jednym funtem wody różanej, gdy się masa wytrawi i przefiltruje, okaże się płyn przezroczysty z lekkim żółtawym zabarwieniem i przyjemną wonią, który na dłoni rozcierany, wydaje pianę delikatną.

Wszystkie tu wymienione gatunki spirytusów, jak widzimy, wyrabiają się sposobem bardzo łatwym, z wyjątkiem jedynie owych, które się otrzymują przez dystylację, czyli przepędzenie, jednakże wnosić należy, iż większa część osób gospodarstwu wiejskiemu oddanych, posiada gruntownie te wiadomości, przekraczając dosyć często na użytek domowy wody pachnące, jak np. różaną, lawendową i t. p.

Daleko mniej jeszcze trudności przedstawiają wyroby tak zwane nastoje, naciągi, albo też nalewki (*tinctura*), z których celniejsze w domowem użyciu podajemy.

Naciąg gorzki (*tinctura amara*) otrzymuje się, biorąc 1 uncję korzenia cytwaru (*rdx zedoaria*), a przytem po 2 uncje ziela tysiącznika, korzenia goryczki i skórek pomarańczowych, które pokrajane i stłuczone, nalewają się trzema funtami alkoholu 70%. Masa w zamkniętej fiaszy wytrawia się, potrząsając od czasu do czasu, dopóki się barwa alkoholu nie zamieni na zielono-brunatną, poczem wyciska się i precedza. Tak pożądaný naciąg używa się z wielką korzyścią w chorobach wymagających poprawy trawienia.

Naciąg piołunowy (*tinctura absinthii*) w podobny sposób się wyrabia, biorąc 6 uncyj skrajanego ziela na trzy funty alkoholu.

Naciąg aromatyczny (*tinctura aromatica*) powstaje z dwóch uncyj cynamonu (*cassia cinamoni*) i kilku jeszcze artykułów innych korzeni, jak np. gwoździków, imbiru, małego cardamonu i korzenia galganowego (*rdx galanga*), które pokrajane o grubnie, nalewa się dwoma funtami alkoholu 70% i po należytem wytrawieniu, jak to już poprzednio przy naciągu gorzkim opisane było, zlewa się i filtruje, płyn ten barwy czerwonej, używa się również jak środek wzmacniający i pobudzający trawienie tak zwany cardiakum, od czego też i kordyał ten, jako wiatry uśmierzający, nazywa się *tinctura carminativa*, albo ogólnym mianem „*Stomachicum*” środek żołądkowy.

Naciąg zaś właściwy dla uśmierzenia kolek i bóleści żo-



ładka przy formowaniu się gazów z powodu niestrawności (*tinctura carminativa*) pochodzi z mieszaniny z 4 uncyj cytwaru, z 2 uncyj korzeni tatarakowego i gałganowego, z jednej uncji pojedynczo wziętych rumianku rzymskiego, anyżku i kminku, dodając do tego po sześć drachm zasuszonych jagód, lauru szlachetnego i gwoźdзикów, pół uncji kwiatu muszkatołowego i dwie drachmy skórek pomarańczowych, co wszystko razem pokrajane i starte, pozostawia się przez 24 godzin w płynie powstałym z połączenia alkoholu 90% i wody miękkiej, pieprzowej, po równych ilościach t. j. po 24 uncyj, wytrawiwszy należyście tę masę i wycisnąwszy, a nawet przedziwszy, łączy się jeszcze z eterem saletrzanem, w czasie użycia biorąc na 7 części tynktury jedną eteru.

Naciąg skórek pomarańczowych (*tinctura corticum aurantium*) otrzymuje się z dwóch funtów alkoholu 70% na 5 uncyj skórek bielma pozbawionych, drobno pokrajanych, a po należytem wytrawieniu, gdy już nabierze koloru brunatnego, wyciska się i filtruje, w razie potrzeby miesza się z winem lub wodą, stosownie do przepisu lekarza i rodzaju choroby.

Naciąg aloesowy przyrządza się ze sproszkowanego aloesu 1 uncji i alkoholu 90% pół funta, gdy się płyn ustoi i sklaruje, nabiera kolor brunatny. Użytek tej nalewki jest ograniczony, gdyż jak środek przeczyszczający z wielką ostrożnością choremu się udziela, po poprzednim porozumieniu się z lekarzem, wyjąwszy w praktyce weterynarzy przy zalewaniu ran u zwierząt po odparzeniach.

Naciąg myrrhy, benzoesu i asafetydy w podobny sposób się otrzymuje i ten sam stosunek części składowych się używa, to jest 1 uncji na pół funta alkoholu mocniejszego 90%.

Powstałe ztąd płyny rozliczne mają zastosowanie.

Naciąg myrrhy i benzoesu, już to jako środki nazębne w sztuce dentystycznej często używane, już też jako pachnidła (*cosmetica*) do mycia rąk i ramion, a nawet i twarzy, szczególnie benzoes w mieszaninie z mlekiem migdałowym, a wreszcie do kadzenia mieszkań, polewając na rozgrzaną łopatkę, byle nie do czerwoności.

Naciąg asafetydy, jest dla wielu kobiet nerwowych, ulubionym środkiem bóle uśmierzającym, ale częściej jeszcze przez lekarzy zewnętrznie do wcierań i lewatywy używany bywa w razie kurczów i mdłości do rozpachy prawie chorego i lekarza doprowadzających.

Naciąg ambry szarej, otrzymuje się z pół drachmy pro-

szku drobno utartego i trzy uncye eteru siarczanego przez dni ośm dla wytrawienia od czasu do czasu składając, dopóki całkowite rozpuszczenie się w eterze nie zastąpi. Płyn odcedzony brunatnej barwy, używa się również w połączeniu z wodą do płukania dziąseł i jako pachnidło toaletowe, a nawet pokojowe do kadzenia, domieszawszy do octu lub wody kolońskiej, albo też innych wód pachnących w użyciu często będących.

Naciąg szafranowy (*tinctura croci*) do mikstur i okładów ciała, polewania kataplazmatów i t. p. użytków potrzebny, przyrządza się z trzech drachm szafranu i wytrawia go z trzema uncjami alkoholu 70%.

Naciąg goryczki (*tinctura gentiana*), żółto-brunatnej barwy, otrzymuje się w sposób podobny, jak naciąg piołunowy, gdyż i użytek i rodzaj działania w przyprowadzeniu organów trawienia do porządku, niczem się nie różni od innych podobnych środków gorzkich.

Naciąg zaś chinowy (*tinctura china simpl*) najmocniejszy ze wszystkich poprzednio wymienionych nalewek i nastojów na żołądek działać mogących, przyrządza się z kory szarej pięciu uncyj, które to części ogrubnie starte nalewają się dwoma funtami alkoholu średniej mocy 70%, a po częstem klóceniu, osadzeniu i sklarowaniu, a następnie przefiltrowaniu, dają płyn brunatny, który zachowuje się do użytku wskazań lekarza.

Ostatnim środkiem tu opisanym jest:

Naciąg rombarbarowy (*tinctura rhei aquosa*), nalewka ta przeczyszczająca, jedynie przy użyciu wody powstała, otrzymuje się w skutek maceracyi i wytrawienia półtory uncyi korzenia, w cienkie plasterki pokrajanego z trzema drachmami węglanu potażu, albo też dwoma drachmami boraksu i nalanego wodą letnią w ilości 15 uncyj. Po oziębieniu massy, jej wygnieceniu i przecedzeniu, dodaje się wody cynamonowej winnej dwie uncye na dziesięć naciągu rombarbarowego, przez co mieszanina jest w smaku przyjemniejsza i nie pleśnieje w przechowywaniu.

Na tym zbiorze materyałów aptecznych ograniczamy się co do domowych apteczek wiejskich.

Dr. Płaskowski.

## O PIERWSZYM NAUCZANIU DZIECI.

napisał Adolf Dygasiński.

Pierwsze ruchy płodu, które uczuwa w łonie swojem matka zapładniają jednocześnie jej serce nieznanem dotąd uczuciem macierzyńskim. Ale jeśli to potomstwo ma być skazane na nędzę, może na straszną walkę z głodem, to istota tkliwa żywić może raczej litość niż rokosz, opłakiwać raczej niedolę niż obchodzić szczęście powiększenia się grona rodzinnego. Rozumiemy teraz dobrze podanie Herodota, że u różnych narodów starożytności przyjście na świat dziecięcia było nie dniem radości, ale dniem żałoby. Od owych czasów jednakże oddziela nas cała otchłań różnicy, tak że już zarówno w ubogiej chacie, na poddaszu, czy we wspaniałym pałacu pierwszy krzyk niemowlęcia jest zwiastunem szczęścia rodzicielskiego. I skądże ta olbrzymia zmiana? Oto stąd, że ludzkość sama, przebywszy ciężką szkołę życia, nauczyła się wychowywać własne potomstwo. Od tego wychowania ludzkości pochodzą bogate dary naszej cywilizacji a pomiędzy niemi najwspanialszemi bez wątpienia są szkoły, środki i metody edukacyjne. Niech co chcą mówią ekonomiści, niech jak chcą obliczają ilość żywności mogącej wyżywić rodzaj ludzki, to zawsze ze stanowiska dzisiejszej moralności w każdym nowonarodzonem dziecięciu uważać musimy nowego członka, który zwiększa zastęp pracowników cywilizacji i nie wyczerpania ale może powiększenia produkcji staje się przyczyną. Aby się podobnemu wymaganiu stało zadosyć, prześtańmy poetycznie o przyszłości rozpaczając a natomiast z całą energią zabierzmy się do dzieła wychowania. Nie marzmy o tem, że edukacja dziecka jest sprawą łatwą lub że cnoty i inteligencya drogą odziedziczenia przechodzą z rodziców na potomstwo, że wreszcie wychowanie w poczciwej rodzinie jakoś się samo

robi, że syn charakter uczciwego ojca a córka usposobienie matki przejmuje. Może w tem wszystkim i być trochę prawdy, ale może jej i nie być wcale, na co się chyba każdy zgodzi. Aby jakiegokolwiek dzieło wykonać, potrzeba bezwarunkowo pracować i to pracować umiejętnie, ze znajomością zadania. Potrzeba jest znać obrabiany materyał, wiedzieć co z niego da się uformować, potrzeba znać środki i drogi, któremi kroczy edukacja, a pożądane jest, aby ta znajomość była gruntowną, samodzielną, gdyż pod tym warunkiem jedynie możliwe są ulepszenia i postęp w wychowaniu.

Przy rozwijaniu umysłowości wychowawca nie oglądajmy się zanadto na książkę ale szukajmy żywych źródeł prawdy w samym życiu; niech dziecko pozna rzeczy wprzód aniżeli ich symbolikę. Nie narzucajmy uczniowi naszemu ogólników, abstrakcyi, ale niechaj one w umyśle jego kolejno i naturalnie powstają jako rezultaty poznania coraz szerszego. Niektórzy sądzą, iż wiele zrobili, jeśli w dziecku wywołali nałóg czytania. Tymczasem bliższe rozejrzenie się w tym fakcie niekoniecznie go zaleca. „Lektura, mówi jeden z głośnych publicystów, jest aktem, przez który człowiek w obec oblegających go natarczywie wątpliwości, żąda wyjaśnień od najpoważniejszych i najrozumniejszych ludzkości całej reprezentantów. Według tego lektura jest ciężką pracą abstrakcyjnego myślenia; jeżeli zaś jest zabawką czy rozrywką, której się oddają próżniacy dla zabicia czasu, to wtedy jest ona profanacją myśli. Mamyż więc tego rodzaju nałóg zaszczepiać? Lektura dla dzieci jest w jednym razie tylko użyteczną, a mianowicie wtedy, gdy dziecko jest zaniedbane zupełnie, cały zaś wpływ otoczenia domowego dostarcza złych i demoralizujących przykładów, wtenczas bowiem z dwojga złego wybierać należy mniejsze.“ Ale jakże nauczać, na czem polega to pierwsze nauczanie dzieci? Główną zasadę stanowi tutaj przyjście z pomocą doświadczeniu, które nas wszystkich i ludzkość całą wychowało. Musimy doświadczać, aby poznać najmniejszą własność rzeczy a powinniśmy poznać wszystkie własności, jeśli o tych rzeczach mamy mieć dokładne pojęcie. Każdy nasz sąd jest rezultatem wychowania, doświadczenia, poznania jakiejś własności. Ileż to sądów o jednym i tym samym przedmiocie wydać można! Stół jest czarny, stół jest okrągły, stół jest drewniany, stół jest sprzętem. Na stole stoi waza, leżą talerze, noże i t. d., przy stole jadamy obiad, stół jest zrobiony przez stolarza, stół jest długi i szeroki, stół składa się z rozmaitych części (wierzch, szuflada,

nogi), stoły są rozmaite (małe, duże, malowane, politurowane, ozdobne, stoły w pokoju jadalnym, bawialnym i t. d.). Wszystkie te sądy powstały w skutek naszej obserwacji, przez którą nauczyliśmy się poznawać własności stołu. Aby nie formułować myśli naszych zbyt ogólnie, pozwolimy sobie tutaj odbyć lekcję pierwszego nauczania, opartą na wspomnianej zasadzie.

Jesteśmy w pokoju zwykłego mieszkańca miasta, mamy obok siebie dowolną ilość dzieci i te okoliczności stanowią dla nas już punkt wyjścia do nauczania.

1. Chłopcze, wylicz mi, pokaż palcem i nazwij wszystkie rzeczy w tym pokoju.

*Uczeń* wylicza i pokazuje: stół, komoda, stołki, szafa, łóżko, kałamarz, szklanka i t. d.

2. Powiedz, z czego jest zrobiona każda z tych rzeczy?

*U.* Stół jest zrobiony z drzewa; szklanka jest zrobiona ze szkła; książka jest zrobiona z papieru i skóry i t. d.

3. Z jakich części składa się każda z tych rzeczy?

*U.* Stół składa się z wierzchu, szuflady i nóg; scyzoryk z ostrza i oprawy; okno ze szyb, ram, haczyków, zawias, klamek oraz zasuvek i t. d.

4. Kto zrobił każdą z tych rzeczy?

*U.* Piec jest zrobiony przez zduna; stół jest zrobiony przez stolarza; scyzoryk — przez nożownika i t. d.

5. Powiedz mi, do czego służy każda z tych rzeczy?

*U.* Okno służy do oświetlania i przewietrzania pokoju; piec służy do ogrzewania pokoju; zegar — do pokazywania godzin, i t. d.

6. Przypatrz się i powiedz, jaki kształt ma każda z tych rzeczy?

*Uczeń* przygląda się i, obwodząc kształt palcem, mówi: Stół ma kształt kolisty; książka ma kształt czworoboczny; szklanka ma kształt walcowaty i t. d.

7. Powiedz, jaką barwę ma każda z tych rzeczy?

*U.* Szyby w oknie są przezroczyste; piec jest biały; stół — czarny; klamka u drzwi — żółta i t. d.

8. Nareszcie będziemy poznawali inne jeszcze własności tych rzeczy.

Dzieci przez dotykanie poznają, że jedne rzeczy są gładkie, drugie chropowate: wyliczają przeto wszystkie znane sobie przedmioty gładkie i szorstkie; następnie łatwo im przedstawić, które rzeczy są ostre a które tępe, które twarde a które miękkie i t. d.

Jeżeli dziecko o każdej rzeczy tyle już sądów wydało, to

rzecz ta jest dla niego dosyć znana i można teraz rzucać dzieciom zadania, aby każde z nich powiedziało, co wie np. o oknie. Dziecko powinno przynajmniej tyle odpowiedzieć: „Okno jest częścią mieszkania; kształt ma czworoboczny; składa się z szyb szklanych, drewnianych ram, żelaznych haczyków, zawias, klamek i zasuwek; szyby okna są przezroczyste, ramy pomalowane na biało; kształt okna jest czworoboczny; okno zrobione jest przez szklarza, stolarza i ślusarza; okno służy do przepuszczenia światła i powietrza.“ Toż samo o stole, książce, drzwiach, kanapie, szafie i t. d. Jeśli dzieci umieją pisać, mogą na ten temat robić małe wypracowania, o coraz nowych przedmiotach.

Jednakże zadanie nasze nie jest jeszcze bynajmniej skończone; mamy tu dopiero najpierwsze poznanie wprawdzie dokładne ale niezupełne, które rozszerzy się wtedy, gdy zaczniemy przedmioty porównywać, przyczem chodzić nam będzie o wynajdywanie zarówno podobieństw, jak i różnic pomiędzy rzeczami. Możemy tedy wynajdywać podobieństwa oraz różnice między drzwiami a oknem, pomiędzy książką a kajetem, stołem a stolikiem. Już poprzednie poznanie wystarczy dzieciom, aby się przekonały, że różnica między oknem a drzwiami polega na różnym zupełnie użytku, na odmiennej wielkości a po części i na materyale; podobieństwo zaś zasadza się na kształcie, na użyciu do zrobienia jednego i drugich stolarza oraz ślusarza i t. d. Ażeby jednak nie porzucić obranej drogi przykładowego przedstawienia rzeczy, podajemy tu znowu lekcję takiej porównawczej metody. Weźmy już tą razą przedmioty żyjące: np. psa i kota. Na egzemplarzach żywych, wypchanych, lub podług dokładnych rycin za pomocą rzuconych pytań powinien nauczyciel od dzieci wydobyć całkowity opis jednego i drugiego zwierzęcia. Jeżeli jednak pytanie przedstawia trudności, których wychowanec nawet po dłuższem zastanowieniu się pokonać nie jest w stanie, natenczas nauczyciel powinien mu przyjść w pomoc, rozkładając myśl zbyt ogólną na bardziej szczegółowe a wystrzegając się usilnie ze swej strony wielomówstwa i długiego opowiadania. Pamiętać zawsze należy, że lekcya jest dla ucznia nie dla nauczyciela i że uczeń przede wszystkim powinien być zajęty myśleniem oraz formułowaniem tego myślenia. Przyczem nastęrcza się bardzo ważna uwaga, ażeby uczeń nigdy nie zbywał odpowiedzi, jak to mówią półgębkiem, lecz dawał je w zdaniach pełnych. Mniej więcej opisowa strona lekcyi tak się przedstawia:

1. Czy też znacie, moje dzieci, zwierzątko, które mysy łąwi i zjada?

Znamy, znamy *Kota*.

2. Czy kot jest zwierzęciem pożytecznym, czy szkodliwym?

Kot jest zwierzęciem pożytecznym, bo łąwi myszy i szczury. Kot jest zwierzęciem szkodliwym, bo wypija śmietankę, mleko, tępi ptastwo.

3. Jak też sądzicie o przymiotach kota? Czy kot posiada jakie cnoty?

Kot jest złośliwy okrutnik, pastwi się nad złowioną myszką. Kot nie przywiązuje się do człowieka, ale tylko do mieszkania. Kot jednak przymila i lasi się do swego pana; więc kot jest fałszywy.

4. Policzcie też z jakich części składa się ciało kota.

Ciało kota składa się:

a) Z głowy, na której są: uszy, oczy, nos, pysk, zęby, szczęki, wąsy.

b) Z kadłuba, na którym znajdują się: grzbiet, brzuch, piersi, skóra, włosy, ogon.

c) Z członków, którymi są cztery nogi zakończone palcami uzbrojonymi w ostre pazury.

5. Jaki kształt ma ciało kota a jaki różne jego części?

Ciało kota ma kształt podłużny, wysmukły. Głowa kota jest okrągła, pysk na głowie jest krótki a uszy spiczaste. Nos nie jest naprzód wystający, dzieli się na dwoje małych nozdrzy, co jednak nie przeszkadza, że kot ma węch delikatny. Usta kota w porównaniu z innymi zwierzętami drapieżnymi są bardzo małe a w nich język chropowaty, szorstki.

6. Policzmy zęby kota a przekonamy się, że jest ich 30 (mniej o 12 niż u psa a mniej o 2 niż u człowieka). Obejrzyjmy uzębienie kota: Oto w każdej szczęce jest 6 przednich zębów, z których 2 ostatnie są większe niż inne. Kły są spiczaste i dosyć długie. Z każdej strony szczęki górnej jest 4 ostre korony opatrzone zębami trzonowymi; w szczęce zaś dolnej znajduje się po każdej stronie 3 zęby trzonowe. Pysk kota i jego zęby służą raczej do rozrywania pokarmów niż do miażdżenia ich, przeto też kot wybiera na pokarm mięso delikatne i miękkie (myszy oraz ptasie pisklęta). Niech dzieci pokażą na szczęce kota wszystkie zęby przednie, kły trzonowe i niech je same obliczą.

7. Pokażcie wąsy kota. Z czego one są? Jak są długie? W jakim kierunku rosną?

8. Ile kot ma oczu i dla czego nie trzeba mu świecić w nocy, kiedy on myszy łowi?

Kot ma parę oczu a zarówno w dzień jak i w nocy widzi dobrze, wzrok ma bystry. (Jeśli dzieci pojętne, to można im wyjaśnić budowę oka: gałka oczna, jama oczna, źrenica, tęczęwka, białko, brwi, rzęsy, powieki).

9. Czem jest pokryte ciało kota i jaką ono ma barwę?

Ciało kota jest włosami pokryte. Ogon ku końcowi coraz cieńszy (prawie 15 cali długi). Ten miękki włos koci rośnie na skórze, która nawiasem mówiąc, posiada własność elektryczną, to jest, jeśli ją w ciemności pod włos pocierać, wydaje iskry. Koty posiadają rozmaitą barwę, bywają one białe, czarne, żółte, bure (każdy kot jest w nocy bury). Rzadkiemi są koty trójbarwne.

10. Zwracamy uwagę dzieci na nogi kota?

Kot ma 4 nogi; chodzi on nie na piętach ale na palcach i dla tego chód jego jest lekki oraz cichy, co mu też niezmiernie dopomaga w czasie łowienia myszy, obdarzonych bardzo delikatnym słuchem. U każdej przedniej nogi kot ma 4 palce, u każdej tylnej pięć a wszystkie te palce zakończone są pazurami. Patrzcie, jak te pazury są urządzone; w każdym palcu jest pochwa, w którą kot wsuwa pazury podczas snu swojego.

11. Powiedzcie mi też, czy koty lęgną się z jaj jak ptaki?

Wcale nie; koty rodzą się żywe. Młode kocięta, których przychodzi na świat 3—12, są ślepe i głuche a dopiero po 9-ciu dniach już widzą oraz słyszą; w młodości zaś swojej ssą mleko matki i z tego powodu należą do zwierząt ssących. Kotka przenosi niekiedy dzieci z jednego miejsca na drugie, gdy widzi, że im zagraża niebezpieczeństwo ze strony ludzi lub zwierząt. Ale kot ojciec pożera niekiedy własne potomstwo.

Widzieliście zapewne nieraz figle i psoty młodych kociąt; są one tak uciechne że pewien francuzki minister Colbert i znakomity kardynał Richelieu zabawiali się z wielką przyjemnością temi kocieci igraškami. W 18 miesiącu życia swego koty są już dorosłe; długość ich wynosi około 1½ stopy, żyją zaś od 11—13 lat.

12. W sposób szczegółowy rozbieramy głos, jaki wydają koty. (Miauczą, wrzeszczą, mruczą podczas snu, parskają w czasie gniewu). Przyczem zwraca się uwagę na charakterystyczne chwile postawy kota, gdy ten gotuje się do napaści na mysz (czatuje), kiedy się broni w walce z psem (ogon wzniesiony,

*Académie des Sciences*



grzbiet zgięty), kiedy igra ze złowioną myszą, kiedy spada z dachu i używa ogona jak wiosła.

13. Następnie przechodzimy do pożywienia kota. Myszy szczury, krety, ptaki, mleko, czasem łowi ryby w płytkich strumieniach i pożera jaszczórki, zresztą je wszystkie potrawy, których używa człowiek. Gorzkie migdały są dla kota trucizną. Kot pije niekiedy, liżąc językiem.

14. Z powyższego wynika, że kot jest zwierzęciem ssącym, czworonożnym, domowym.

15. Pozostaje jeszcze opisanie trybu życia kota. Tu trzeba zwrócić uwagę na jego zamięłowanie porządku, wstręt do wody, do zimna oraz do brzydkiej woni. Koty mają wielką przyjemność w wachaniu zapachu niektórych roślin jak np. Kozłka (valeriana), lubią leżeć i spać w ciepłych miejscach: pod piecem, na ciepłym popiele w kominie, skąd często roznoszą ogień i stają się przyczyną pożaru.

16. Nareszcie idą pożytki z kota. Mięso jest jadalne w niektórych krajach, skóra służy na futro, na czapki, rękawki, kołnierze, do maszyn elektrycznych i t. d. Z kiszek zaś kocich wyrabiają się struny.

W zupełnie podobny, wyczerpujący dosyć sposób zapoznajemy się z drugim zwierzęciem, psem. Dopełniwszy zaś tego, mamy dobry materiał zastosowania metody porównaczej, która dopiero umysłowi da już utwierdzenie co do właściwych charakterów kota, jako też i wspólności jego z psem.

## Porównanie kota z psem.

### A. Podobieństwo.

1. Obadwa są zwierzętami domowymi.
2. Ciało obu składa się z głowy, szyi, kadłuba z ogonem i członków.
3. Szyja i kadłub obu tych zwierząt są do siebie bardzo podobne, walcowate, wysmukłe.
4. Oba są zwierzętami czworonożnymi; mogą chodzić, biegać, skakać, pływać. Idąc, stąpają oba na palcach.
5. Oba wdychają powietrze do płuc za pomocą ust i nosa.
6. I kot i pies są zwierzętami mięsożernymi, ale jako zwierzęta domowe przywykają też do potraw przez człowieka używanych.

7. Rodzą się żywe i z początku ślepe a w dzieciństwie ssą mleko matek.
8. Ciało obu pokryte jest skórą, porośłą włosiem rozmaitej barwy.
9. Wewnętrzne części u kota i psa są jedne i też same.

### B. Różnice.

1. Wszystkie dorastające koty są prawie jednej wielkości, co nie ma miejsca pomiędzy psami; wielkość bowiem psa zależy od jego rasy czy odmiany.
2. Głowa kota jest okrągława, głowa psa — podłużna. Uszy kota stoją zawsze prosto; uszy psów czasem stoją prosto a czasem wiszą po obu stronach głowy.
3. Pies ma bystrzejszy węch, kot — wzrok.
4. Nogi kota są krótsze niż psa. Palce u nóg psa opatrzone są tępymi pazurami niewysuwalnymi, gdy tymczasem palce u nóg kota wprost przeciwnie.
5. Kot może łązić po drzewach, czego pies nie dokaże.
6. Skóra kota oblega ciało daleko wolniej niż skóra psa, włos zaś na skórze kota jest miękniejszy i dłuższy.
7. Kot miauczy, wrzeszczy, mruczy, parska; pies szczeka, wyje, warczy, skomli i. d.
8. Główną bronią kota są pazury, psa — zęby.
9. Kot jest podstępny, fałszywy, napada na zdobycz z cicha; pies jest wierny, szlachetny i napada na nieprzyjaciela otwarcie.

Ta metoda porównawcza w rozwojowym łańcuchu umysłowości łączy się z następnem ogniwiem, które nazywamy klasyfikacją. Uczeń nasz najprzód rzeczy poznawał, tworzył i gromadził sobie pojęcia, które, aby tem dokładniejsze, pełniejsze i gruntowniejsze były, należało porównać rzeczy podobne z podobnymi i niepodobnymi. Przez porównywanie tylko i jedynie doszliśmy do tego, że mówimy o zwierzętach kręgowych i stawowatych, o robakach i promieniakach, jako najogólniejszych typach, które rozpadają się znowu na gromady takie jak: ssące, ptaki, gady i płazy, ryby, owady i t. d. Wreszcie na rzędy, rodzaje i t. p. Jakiegokolwiek spory mogą być pomiędzy uczonemi co do znaczenia gatunku, to bezwarunkowo musimy podzielać często powtarzane zdanie, że cały język nasz jest tylko na wielką skalę przeprowadzoną klasyfikacją rzeczy. Czy weźmiemy wyrazy: sprzęt, naczynie, materiał, jako pojęcia współrzędne

między sobą, czy wyrazy nóż, młot, szklanka, wapno, szkło, oznaczające pojęcia podrzędne względem pierwszych, to wszędzie znajdziemy sprawdzenie powyższego twierdzenia, wszędzie przedstawia nam się klasyfikacja wszystkich przedmiotów jako rezultat umysłowej pracy człowieka, znanej pod nazwiskiem porównywania. Inną drogą umysł człowieka, choćby chciał postępować, to nie może. Jeżeli ta okoliczność jest nam wrodzoną, jeżeli proces powyższy leży w naturze rozwoju umysłowego człowieka, to kroczyć po tejże drodze musi każdy człowiek, mający się rozwinać. Podług tej też zasady ośmielamy się twierdzić, że im więcej rzeczy umysł jednostki zaobserwował oraz wszechstronnie zbadał co do wszystkich własności, tem lepiej jest on przygotowany do przeprowadzania na wielką skalę pomysłnej klasyfikacji a następnie tem lepiej rozwinięty. Spotykamy się tu z opinią lingwistów, według której większe lub mniejsze wyrazowe zasoby jednostki charakteryzują wyższy albo niższy jej umysłowy rozwój. Ale jakże przeprowadzić teraz lekcye podobnej naturalnej klasyfikacji z dziećmi; czy mamy je nauczać działów, jakich używa zoolog, botanik lub uczony filozof? Bynajmniej nie; nam chodzi o to, aby jak najmniej formalizmu było w lekcjach o rzeczach. Pragniemy jedynie, ażeby dziecko wdrożone zostało do tych metod, jakimi się nieustannie umysł ludzki posługiwać widzi zmuszonym. Klasyfikacja wszelka, powiedziećby można, jest rzeczą umysłowego gustu, czego dowodem są głośne najrozmaitsze w tej mierze spory. Dostyc byłoby przytoczyć klasyfikacyę botaników lub etnologów i antropologów. W nauczaniu dzieci klasyfikacyjną metodę musimy brać z punktu konkretnej pewności. Czego się dziecko nauczyło gruntownie, tego też powinno używać jako gruntowny materiał do dalszego ścisłego myślenia. Jeżeli więc w największej ilości poznanych przedmiotów i w ich porównaniu spotykają się właściwości *żywy* jako podobieństwa a *nieżywy* jako różnice, przeto zrobimy pierwszy krok w uporządkowaniu dziecięcych nabytków poznania, wzywając naszą szkołę do policzenia zasobów jej pojęciowych podług powyższych dwóch kategorii. Róbmy to oględnie, przezornie, powoli. Notujmy bystrość pojmowania jednych dzieci, które obserwują, myślą i pamiętają a uwzględniajmy też inne, których obserwacya, myślenie i pamięć chroma. Dla umiejętnego pedagoga nauczanie jest mądrym straceniem czasu. Fakt pedagogiczny nie zasadza się na strofowaniu i naganie lub szczodrej pochwale, ale na rozbudzaniu interesu, kiedy idzie o pokonywanie wielkich nawet tru-

dności. Nawet umysłowego niedołęgę trzeba stawiać na stanowisku myśliciela w siły swoje zaufanego. Jest to najszlachetniejsza i najpłodniejsza cząstka pracy wychowawcy, co się tu silnie podkreśla. Można pobudzić do pilności, nic nie mówiąc o niedbalstwie, gdyż zwykle w tym ostatnim razie przedstawiamy w morale wadę niejako rekomendacyjnie a bynajmniej nie jesteśmy dokładnie poinformowani o jej źródle, może o bardzo głębokich przyczynach natury, bądź psychicznej, bądź fizycznej a może i bynajmniej nie tkwiącej w jednostce, ale w jej otoczeniu bliższem czy dalszem. Uszlachetniona pedagogika musi raz wzięść rozbrat z nagrodami i karami a budować system interesu dla nauki, tak wysoko umoralniający człowieka. Wtedy dopiero szkoła stanie się przybytkiem już całkowitego wychowania.

Z jednej strony teraz uczniowie obznajmieni już z charakterem *życia* rozdziela sobie dział ten na świat *ludzki*, *zwierzęcy* oraz *roślinny*; — z drugiej — w przedmiotach *martwych* rozoznają rzeczy *stworzone* od *zrobionych*, a przypuszczamy i w tym, podobnie jak w poprzednich razach, że podział podobny wynika z głowy bardzo naturalnie, bo wszystko, co do niego prowadzi, uprzednio dokonane zostało.

Następne poddziały idą obficie, coraz więcej wyczerpując materiał dany. Świat ludzi, w którym dzieci przebywają musi się podzielić dla nich po grecku: na *swoich* oraz *obcych*.

1) Swoi, to rodzina: *rodzice*; ojciec, matka; *dzieci*, synowie, córki lub *rodzeństwo*: brat i siostra; *krewni*: dziadek, babka, wuj i wujenka, ciotki i t. d. *Służący domownicy*: niańka, kucharka i t. d.; *przyjaciele* oraz *sąsiedzi*.

2) Obcy — to *goście*, stany rozmaite: *duchowni*, *żołnierze*, *urzędnicy*, *rzemieślnicy*, *fabrykańci*, *kupcy* i t. d.

Atoli ludzi można jeszcze dzielić podług *wieku*: mali i dorośli, młodzi starzy; podług *zajęć*: rolnicy, rękodzielnicy, przemysłowcy, kupcy i t. d.; podług *miejsca zamieszkania*: wieśniacy i mieszczenie; podług *środków do życia*: bogaci, średnio zamożni i ubodzy. Taki analityczny zstępujący sposób klasyfikacyi nie jest jednak jedynym dającym się zastosować, kiedy chodzi o uporządkowanie materiałów poznania. Klasyfikowania można dokonywać, wychodząc od szczegółu i dodając mu ciągle coraz ogólniejsze charaktery; np. *wół* jest zwierzę *rogate*, mające *rogi puste*. Wół jest zwierzęciem *przeżuwającym*, *racicznym*, *parzystokopytnym*. Wół jest zwierzęciem *ssącym*. Wół jest zwierzęciem *kręgowym*. Te wszystkie cechy wyniknęły z porównania wołu

pod względem podobieństw i różnic ze zwierzętami czwororęcznymi, owadożernymi, gryzącymi, pletwowymi, mięsożernymi i t. d. a nadto z ptakami, rybami, gadami i t. d. oraz z niekręgowcami: robakami, promieniakami, wymoczkami i t. d. Któż tu nie widzi poruszonych wszystkich stron życia, wszechstronnego obejrzenia i rozważenia go? Właśnie o to chodzi, właśnie celem naszym jest, aby człowiek myślenie swoje mógł zaczynać nie od jednego jakiegoś punktu, ale aby w każdym razie miał możność oryentowania się i zdania sobie wszechstronnie sprawy z tego, co go otacza.

Nie możemy tu zbyt często się rozpisywać i wskazywać jak się dalsza ta klasyfikacya posuwa. Każdy już chyba sam dośpiewa sobie w duszy, o co tu głównie chodzi. Po takim przygotowaniu uczeń nasz mógłby już jako tako być usposobionym do abstrakcyjnego myślenia. Znał mu przecież rzeczy i ich własności a więc ciała stałe ze swymi barwami, kształtami, przymiotami; — znał mu są czynności rozmaite i siły mechaniczne. Na to wszystko on patrzył, oczyma, wszystkiego się dotykał, obserwował, doświadczał. Świat zewnętrzny przeniesiony już został do świata ducha; przygotowane zostało pole do teoretycznego myślenia; jeśli wymówisz wyraz *siła*, to uczeń twój cię zrozumie, bo on skutki tej siły widział w jej działaniu, gdy poruszała skrzydła wiatraka jako wiatr, koło młyńskie jako woda, lokomotywę jako para. Przyglądał się ruchowi wahadła i kółkom zębatym w zegarku, usunął niejedną tajemnicę ze swego umysłu, a nie zbył tego ladajako, lecz zadowolnił zawsze rozum na tyle, na ile stać było jego rozwój. Wzrost drzewa i życie człowieka nie są to już dla niego czcze wyrazy, ale zdrowe pojęcia złożone z wielkiej ilości faktów. Umysł oprócz wiedzy na tych faktach polegającej przyswoił sobie jeszcze metodę zbierania, rozbierania, składania, porównywania i łączenia rzeczy podobnych a rozdzielania różnych. Stało się zadosyć dążności analizy, syntezy, prawom analogii oraz kontrastu. Któż wątpi, że po tych wszystkich czynnościach nie wystąpi pewien obowiązek umysłowej twórczości, że łańcuch faktów nie doprowadzi ucznia do wykrywania praw nowych ogólnych, lub że ogólne prawdy nie doprowadzą go teraz do lepszego jeszcze sądzenia o szczegółach? Któż zaprzeczy, iż na tej drodze zbudowała ludzkość swoją logikę, że w ten sposób powstały wspaniałe indukcyje i dedukcyje myślicieli, które głębokością swoją świat cały podziwia? Wierzmy w rozwój umysłu stopniowy i kolejny, wierzmy na tej podstawie w pedagogiczną skuteczną pracę, a je-

śli tak jest, to posiadamy w ręku klucz do rozwiązania olbrzymiej tajemnicy, o której poeci tak mistycznie mówią, — mamy możność, prawo i obowiązek ulepszenia przyszłości. Jesteśmy jej robotnikami; szczęście ludzkości, to dzieło wychowania. Stańmy na naszych wyłomach jako ludzie prawdziwie postępowi, których obowiązkiem nie terażniejszość, nie przeszłość wyłącznie, ale wszystko to razem z dodaniem krzepiącego zwątpiałości siły nasze pierwiastku najszlachetniejszych, najbardziej filantropijnych obowiązków pracowania *dla przyszłości*. Jeżeli tak jest tylko, to praca nasza niepospolicie produkcyjną być może; siły nasze znacznie bowiem są doskonalsze, gdy umysł znosi granice czasu i przestrzeni, a tem samym znosi tajemnicę krepujących ludzkość całą szkodliwych przesądów i buduje wspaniałe przybytki prawdy. Czy w obec zadań podobnych mamy się jeszcze ociągać? Kończymy myśli nasze uwagą, wypowiedzianą już na początku, że fizyczne cechy człowieka przechodzą na niego z rodziców, ale gdy mowa o dynastjach inteligencji, to te ciągną się w drodze wychowywania, na której też przekazane i nam zostały skarby umiejętności, nie zaś przez jakieś związki genealogiczne. „*Duch filozoficzny, niezależność umysłu, wzniosła krytyka i sądy nie dadzą się zaszczerpieć na ołtarzu domowego ogniska. Te święte płomienie zapalają się jedynie w przybytkach nauki.*”

## NAUKA I WYCHOWANIE DZIEWCZĄT

### w domu czy po za domem?

PRZEZ Maryę Ilnicką.

Że dziewczęta potrzebują się uczyć więcej, niż uczyły się dotąd, że wykształcenie ich powinno być głębszem i nie ograniczać się w części swej najważniejszej do języków jedynie i tych odrobiny sztuki, które pospolicie „talentami” zowią, jest już rzeczą przez wszystkich uznaną, a nawet rodzice starają się obecnie o naukę córek z pewną niespokojną zabiegliwością, z niespokojną troską w sercu, bo dziś nauka dziewcząt łączy się w umysłach rodzicielskich na inny niż dotąd sposób z myślą o przyszłości, o doli i niedoli dziewczęcia. Stosunki życia zmieniają się. Dawniej nauka kobiet była rzeczywiście tem, o co Żmichowska upomniała tak surowo Hofmanową w krytycznym rozbiorze jej pedagogicznego wpływu — była ozdobą umysłu.” Polerowała go niejako, i jak polor wszelki dawała wygładzenie powierzchni z błyskiem niejakim, który głębin nie rozświecał, ale lśnił na zewnątrz i jak zwierciadło odbijał przedmioty, w zetknięciu z nim postawione. Szczęśliwe wyjątki zdarzały się wtedy tylko, gdy natura była wyższą i wiedzy szerszej po to już chciwą, aby ją w sobie na prawdziwy, wewnętrzny ducha pożytek sama przerobić. Nauka w wyższem tego słowa znaczeniu, nie zdawała się kobiecie potrzebną; nie przypuszczano, aby w praktyce życia użytkową być mogła, i przeciwnie lękano się, aby życiu temu nie zaszkodziła, z jego obowiązkami, z przeznaczeniem kobiety do sporu nie stanęła. I był to strach poniekąd słuszny, gdy go odniesiemy nie do nauki w ogóle, ale do tego rodzaju połysku umysłowego, który, szukając sobie naturalnego zastosowania — błyszczczenia — mógł poważnym obowiąz-

kom, poważnej pracy życia szkodzić, szczególnie u osobistości żywszych jako wyobrażnia, lub samolubniejszych jako uczucie. U lepszych sercem, lub o ciężalszych umysłem zacie- rał się on z postępem lat, więc przepadał marnie i szkoda była czasu, który na nabycie go poświęcono, szkoda było kapitału, wyłożonego nań materialnie i moralnie. Nie starano się też bardzo o tę naukę *sui generis*, nie ubiegano się o nią chyba w klasach najwyższych, gdzie dla względów towarzyskich, dla salonu „ozdoba umysłu,” była potrzebną i cechowała jako przymiot i przywilej arystokratyczny. Miała ona jedno jeszcze zastosowanie praktyczne użytek bezpośredni, wybornie zdeterminowany przez Szujskiego, była „kobieteryą umysłową.“ Dziewczę z tym nabytkiem, z inteligencją migotliwie błyszczącą, stawało się powabniejszym, nęciło jednym wdziękiem więcej i w gruncie rzeczy ten to wzgląd powodował często rodziców, aby córkom nauczycielki i nauczycieli dawano. Matki głównie myślały o tem, a biorąc rzecz w przy- czynie jej pierwszej, była to troska miłości macierzyńskiej o ustalenie losu, o możliwie dobre zamążpójście córek, które stroiły w tę niepojmowaną przez siebie naukę, jak w bukiet sztucznych kwiatów, jak w sukienkę balową — w ozdobę! Lekkomysłne i powierzchownie życie biorące, główny nacisk wychowania na tę stronę rzeczy kładły; poważniejsze, głębiej w przeznaczenie człowieka wglądające, starały się zarazem o gruntowniejsze, lepsze przygotowanie dziewczęcia do powin- ności, zakresem obowiązków kobiety objętych. Chowano źle i dobrze, jak dzieje się i dziś, jak zawsze dzieć się będzie, póki istnieć będą wyższe i niższe ludzkości ideały, ale cho- wano w ogóle z jedną i tą samą myślą, że młoda dziewczyna z domu rodziców przejdzie w dom mężowski, że mąż w miej- sce opieki ojca i matki opiekę swoją podstawi, i główny ciężar mozołów, kosztów życia na swoich barkach poniesie. Stare paniństwo, życie samotne, było przypadłością tak wyjątkową, że ich przy ogólnem wychowaniu w rachunek nie brano, i nauka dziewczęcia wtedy nawet, gdy ją i dla kobiety zaczęto szlachetniej, wyżej pojmować nie przedsta- wiała się nigdy rodzicom, jako materialna przyszłego bytu córki podpora. Dziś przecież tak się dzieć zaczyna. Przy ekono- micznej stosunków przemianie i trudniejszych istnienia wa- runkach, a szczególnie przy wygórowanych i zbyt wysokich dzisiejszego społeczeństwa potrzebach, przy potrzeb tych przez rozwój cywilizacyi materialnej wzroście coraz większym, za-



stę kobiet samotnie w życie idących mnoży się w stosunku takim, że niepokoi rodziców nie o tyle zamożnych, aby los córek swoich niezawisłe od małżeństwa, to jest od oparcia go na pracy męskiej zapewnić mogli i myśl o zarobkowaniu kobiety, o zawodzie jej jakimś tak dziś przy planie wychowania dziewcząt przed rodzicami staje, jak to bywało dotąd dla chłopców tylko. Więc dla tych dwóch przyczyn:

1) że wyższą naukę kobiet uznano dziś za taką samą potrzebę ducha kobiecego, jak ducha męskiego;

2) że ta nauka wyższa powinna być obecnie i dla kobiety zapasowym kapitałem życia, któryby jej pomógł radzić sobie w trudnych okolicznościach samotnego może istnienia:

rodzice zapragnęli niemal ogólnie dla córek swoich szerszego zakresu wiedzy, gruntowniejszego, głębszego wykształcenia umysłu. Przecież mimo tej zgody na zasadę często bardzo spotykają się oni przy jej wykonywaniu z trudnościami szczegółów niby drobniejszych, a jednak ważnych bardzo i poważnego namysłu wymagających, bo w wielu razach kłócą się one z tem, co w wychowaniu dziewcząt uchodziło tradycyjnie za najlepsze, za zasadnicze.

Nie od dziś stanowi to kwestyę sporną: czy edukacja domowa nie jest dla dziewczęcia lepszą od edukacji publicznej? Ale obecnie zagadnienie to niezmiernie w ważności swej urasta, bo dziś nauka o wiele więcej niż niegdyś czasu wymagająca, o tyle dłużej córkę z domu rodziców, to jest zpod wpływów matki, zpod wpływów życia rodzinnego oddala. Liczyć na to trzeba obecnie od czterech, do pięciu, sześciu lat tego wieku młodocianego, który środkując między dzieciństwem a dorosłością stanowi właśnie o moralnym kształcie charakteru, zaczynającego się wtedy ustalać i formy trwałe, zacięcia indywidualnego nabierać. Że przecież dobra, prawdziwa nauka, na której potrzebę i ważność godzimy się wszyscy, jest przy domowem wychowaniu dla dziecka ludzi mniej zamożnych niełatwo przystępną, że wymaga ze strony rodziców ofiar wielkich: należy przeto rzecz bardzo gruntownie rozpatrzyć, bardzo się nad nią namyslić przed rozstrzygającym zagadnieniem wyrokiem.

Dla mieszkańców miast troska ta nie istnieje: mogą oni łatwo urządzić naukę dziewcząt w sposób łączący korzyści obu systematów, bez ujemnych stron żadnego. Posyłają córki swe do szkoły, które według ich przekonania jest najlepszą, po godzinach nauki dziewczęta wracają do domu, pod dozór

i opiekę, pod kierunek macierzyński i wszystko jest w porządku, w harmonijnym rzeczy rozwoju. To też rodziców miejskich którzy bez okoliczności osobliwie wyjątkowych, sprzeciwiających się w sposób szczególny pobytowi dzieci w domu córki swe na pensyonarki oddają, uważać trzeba za rodziców mało troskliwych, mało dbałych, chcących zbyć się trudów wychowania i raz pieniądze na to wyłożywszy, sprawę załatwić, nie poświęcając już jej osobistej pracy, osobistego zajęcia, nie dając jej cząstki istoty własnej. Do najcięższych zarzutów czynionych społeczeństwu francuzkiemu, rodzinnemu życiu Francyi, należą przedewszystkiem dwie rzeczy: że ogół dzieci francuzkich karmiony jest obcą, najemną piersią; że ogół dzieci francuzkich kształci się w pensyonatach, zakładach zamkniętych, że zatem nie jest wychowywanym przez matki, które w ten sposób uchylają się od najwyższego obowiązku macierzyństwa na korzyść swobody własnych zabaw w klassach bogatych; nieszczęśliwych dla matki rodziny prac pozadomowych w klasach mniej zamożnych. Matka w mieście mieszkająca dla tej tylko przyczyny może się z córką swą rozstawać, aby powinności wychowawcze kłopotem jej się nie stały, nie zabierały czasu, który chce obrócić dla siebie, w interesie swoim, wolnym zostawić. Istotnie ta, która jest co wieczór poza domem, lub w domu gości przyjmuje: tańczy, gra, czy śpiewa, kokietuje, czy bezikiem się zabawia, ta, którą strój i wdzięk osoby swojej, tryumfy próżności, miłości własnej pochłaniają — ta elegantka, ta płocho życia używająca, ta, na którą poeta woła:

Kobieto świata! tyś jak z płótna kwiatki!

Ni w tobie uczuć małżonki, ni matki!...

ta nie może bez szkody ogromnej dziecka w domu trzymać, chyba że na stanowisku, z którego grzesznie zbiegła, postawi odpowiednią zadaniu następczynię.

Ale zdarzają się rodzice czyniący tę rzecz złą z pewnej bezmyślności pedagogicznej, z nieświadomego siebie lenistwa myśli, rodzice, którzy mówią: — Dziewczyna na pensyi lepiej się do książki weźmie, bo tam wszystko do nauki właściwie urządzone znajdzie i mieć będzie pod bokiem nauczycielki, które jej w razie trudności z pomocą przyjdą, tam wreszcie cała już przejmie się nauką... Zostawiając na później uwagę: czy bez szczególnego usposobienia, bez zjawiskowego stanu umysłu dziecko młode może być wyłącznie nauką przejęte,

odpowiem rodzicom na pierwszą część ich zdania, że należy to do ich obowiązków właśnie, aby dziecko uczące się znalazło w domu rodzicielskim „wszystko właściwie do nauki jego urządzone.“ Nie znaczy to, aby cała rodzina, poświęcając się na korzyść tego dziecka, poddała się dla jego pożytków rygorowi szkolnemu, któryby, wszelkie inne względy na bok usuwając, jego potrzeby jedynie miał na celu i na najpierwszym planie je stawiał. Gdzie tak jest, jest źle: zbytek rodzicielskiego poświęcenia przyucza dzieci, aby się za coś najwyższego uważały, przyzwyczajają je do samolubnego przyjmowania ofiar i wyrabia na egoistów, którzy potem zawsze w życiu żądać będą pierwszeństwa — względów, za które sami nic, albo bardzo niewiele oddają. Ale drugostronnie dziecko ma pewne prawa swoje, którym zadosyć uczynienie liczy się do obowiązków rodzicielskich i jak rodzicom nie wolno jest odmówić dziecku dostatecznego pożywienia, tak nie wolno im jest o duchowym jego pokarmie nie myśleć i należy się to dziecku od rodziców, aby naukowe jego potrzeby, gdy raz uczyć się zacznie, uwzględniano i w rachunek układu życia brano: aby dziecko miało do nauki miejsce spokojne, ciche od zamieszkań wewnętrznego ruchu domu wolne, gdzieby się przy nauce należycie mogło skupić umysłem, na strony nierozrywanych. Pokój dostatecznie obszerny, przewiewny, dobrze oświetlony w dzień i wieczorem, o tyle ustronny aby przechodnim nie był, powinni rodzice uczącym się dzieciom swym zapewnić. Może to być na noc jedna z sypialń rodziny, może to być bawialnia, jeżeli się gości rzadko i peryodycznie przyjmuje, ale w ten lub inny sposób powinno dziecko posiadać naukową pracownię swoją, której brak stanowi często o tem, czy się uczyć będzie lub nie; więc biorąc rzecz w dalszych, a przecież naturalnych i nieprzesadzonych konsekwencyach, stanowi o przyszłości, o kierunku życiowym dziecka, bo rzadko kiedy, i to tylko przy zdolniejszych naturach, umysłowy jakiś popęd pchnie je potem naprzód, gdy długo w naukach zaniedbujące się, więc strofowane, karane za to, nabierze wstępu do książki i nie wyrobi w sobie zdolności naukowych, zdolności pracowitego zajęcia się, a nawet przymiot obowiązkowości zatraci, nawyknie do stanu nieodpowiedzialności moralnej. Dorosłym trudno jest zająć się poważną pracą umysłową, gdy im do tego jakiś ruch zewnętrzny, jakiś hałas przeszkadza, często sama obecność osoby drugiej już jest pewną przeszkodą do doskonałego zebrania myśli i wie o

tem inniejwięcej każdy, każdy też powinien o tem pamiętać przy nauce dziecka, które dlatego właśnie, że jest dzieckiem — istotą niezmiernie wrażliwą, której uwagę lada co pociągnie, lada co do siebie przywabi, — ulega o wiele więcej wpływom zzewnątrz nań działającym.

Dbalność rodziców o najlepsze, jak można, warunki nauki dzieci ma jeszcze za sobą to dobro wielkie, że naukę pewną uroczyością otacza, majestat jej przed umysłem dziecka podnosi i szlachetność zajęć umysłowych uwydatnia. Nie wolno jest rodzicom lekceważyć tego, co dziecku jako obowiązek nakazują, bo, niedopomagając mu do przejęcia się obowiązku tego uczuciem, rodzicielskiego zadania nie dopełniają i popychają dziecko na złą drogę płochości moralnej. Z tego też względu rzecz biorąc, sprawa wspomnianej komnaty szkolnej jeszczeby w ważności urosła, gdyby już drugostronnie nie posiadała jej w bezpośrednim dla nauki dziecka pożytku. Względy oszczędności podporządkowane jej być muszą, a jeżeli każda niemal rodzina średnio zamożnych ludzi może dla stosunków towarzyskich zdobyć się na jeden choć pokój, do przyjęcia gości przeznaczony, na salon, należy jej się w podobny sposób zdobyć na pokój, w którymby uczące się dziecko znalazło „wszystko właściwie dla nauki urządzone.“ Już przy wyborze mieszkania powinno to mieć taki, jeżeli nie większy wzgląd, jaki się do salonu przywiązuje, powinno nawet w razie potrzeby ekonomicznej względowi temu salon na ofiarę oddać. Podobne ustępstwo z przyjemności rodzicielskich na korzyść wysokiej potrzeby dziecka, jeszcze tego dziecka nie zepsuje, a przeciwnie, serce mu wdzięcznem uczuciem miłości napełni i dobrą lekcją dla przyszłości życia w pamięci utkwi.

Pomoc korepetytorska w początkach nauki szkolnej jest jej wielkiem ułatwieniem, a nawet staje się ona konieczną i nieodzowną, jeżeli umysł dziecka nie jest lotny, inteligencya nierozwinięta, pamięć słaba. Dziecko tak ją znaleźć powinno, jak znajdowało niegdyś rękę, która się doń przy pierwszym stawianiu kroków wyciągała i czy nie powinna to być ta sama ręka — ręka matki? Doświadczenie pedagogiczne wykazało, że przy nauce stopnia pierwszego, przy nauce dzieci młodych nikt kobiety nie zastąpi, żaden nauczyciel, żaden pedagog, bo istnieje pomiędzy kobietą a dzieckiem węzeł przyrodzony, przez który istota kobieca łatwiej i lepiej niż męzka istotę dziecięcą rozumie i obchodzić się z nią potrafi:

posiada w obejściu się z dzieckiem sobie tylko właściwe ciepło, sobie tylko właściwą delikatność, tkliwość i łagodność cierpliwą, które niczem zastąpić się nie dają, a cóż dopiero, gdy tą kobietą jest matka? To też zaliczyłabym to do obowiązków prawdziwie dobrej matki, aby przy początkowej nauce dzieci korepetytorką im była. Prowadzenie całkowitej nauki przez matkę rzadko kiedy, i w wyjątkowych jedynie położeniach, z rzeczywistym pożytkiem postępować może, matka bowiem ma najczęściej inne jeszcze dzieci, młodsze lub starsze, które też wymagają jej starań, jej opieki, ma oprócz obowiązków macierzyństwa, obowiązki żony i gospodyni, ma obowiązki towarzyskie, a i te w ogóle życia wagę swoją posiadają, ale matka w mieście zamieszkała, więc mniej niżeli wsi mieszkanka przez trudy gospodarskie pochłaniana, może bez szczególnego wysiłku, bez uszczerbku powinności swych innych, parę godzin czasu poświęcić nauce dzieci, której plan i kierunek nie od niej wychodzi, na coby się nie każda matka z równym dziecku pożytkiem zdobyć mogła.

Ale na korepetycyę, na trud — powiedziałybyśmy słodki — wspomaganie młodziutkiego umysłu przy pierwszym jego dźwiganu się ku górze, na pomoc tkliwie dawaną budzącej się intelligencji dzieciątka swego, każda dobra, każda kochająca matka znajdzie dość umiejętności, znajdzie odpowiednią zdolność przy średnim choćby wykształceniu. A gdyby nawet przez poprzednie zaniedbanie się umysłowe ta rzecz niby łatwa pokazała się dla niej trudniejszą, niech się do usunięcia tej trudności pracowicie zabierze, niech ją pokona: niech sobie zapomnianą naukę szkolną w umyśle odświeży, niech książek odpowiednich trochę poczyta, aż się do zadania swego, do dobrego, poczciwego, miłego zadania uzdolni. Znałam matkę, która się nauczyła po łacinie i trochę po grecku, która się obeznała z geometryą i innymi gałęziami nauk, w zakres kobiecego wykształcenia nie wchodzących, i synów swoich sama, sama zupełnie do trzeciej klasy gimnazyalnej przygotowała. Lata, lata to już temu; o emancypacji kobiecej tyle co teraz nie mówiono i poprostu miłość macierzyńska była tu natchnieniem szlachetnem, a jakkolwiek sąsiedzi — rzecz działała się na wsi — podżartowywali początkowo z łacinniczki, otoczył ją potem wobec spełnionego faktu wysoki wszystkich szacunek, i nie zapomnę nigdy wrażenia, z jakim się do tej kobiety mądrej, która „po łacinie umie” raz pierwszy zbliżałam. Synowie jej są dzisiaj w jesieni

życia, a pewno im wapomnienie tej tkliwej matki, zawsze z rozrzewnioną czią w sercu się łączy, a pewno jej pamięć aureolą świętości niemal w myśli ich się opromienia. Aż mi żal to napisac, że ta dobra matka angielskiego była pochodzenia, z angielskiej wyszła rodziny.

Nie może być chyba tkliwszego, a razem silniejszego węzła, nad ten, który się między matką a dzieckiem zadzierzgnie, przy takim stosunku pomocy naukowej, kiedy stworzenie młode, przed powagą szkół, szkolnych nauczycieli przerażeniem drżące, znajduje w matce przyjaciółkę, pomocnicę dobrą, która miłośnie, łagodnie góry trudności przebywać mu pomaga i do pierwszych tryumfów, pierwszych zwycięstw życia drogę uścięła. Jeżeli jest przytem trud i mozół pewny, trud to i mozół stokrotnie dla dobrej matki opłacony i zrzekająca go się na korzyść zastępczyni obcej, nie wie jakiej ceny jest rzecz, którą oddała, posiadać ją mogąc. Jeżeli owa zastępczyni dobrze z zadania swego się wywiąże; jeżeli cierpliwie, słodko, spokojnie da dziecku należytą pomoc przy pierwszym łamaniu się jego z nauką: to musi wziąć na własność swoją wielką część serca i szacunku, wdzięczności i zaufania dziecinnego — wielką część uczuć, które matka dla samej siebie zaskarbić powinna. Ale nic darmo, i wielce prawdziwą jest piosenka; która opiewa:

Taki świat:—

Kwiat za kwiat!—

Nauka właściwa niezmiernie rzadko może być prowadzona przez matkę, której niemal głównie brakuje do tego: czasu, chęci i uzdolnienia odpowiedniego. Tu więc zastępstwo urządzone być musi, urządzone być może, ale nie powinno go być, a właściwie niema go, tego zastępstwa, w dziele, mimo całej wielkiej ważności nauki, nad naukę ważniejszem, wyższem: w dziele wychowania. Tu nikt matki wyręczyć nie jest w stanie, nawet ktoś od niej mędrszy, ktoś najlepszych chęci pełen i bardzo umiejętnie, bardzo gorliwie do tego się biorący, a to z przyczyny, że nikt nie może czuć tej miłości, jaką każda matka, wyjąwszy bardzo już egoistyczną, dla dziecka swego czuje i której dziecko, a to jest rzecz główna i najważniejsza, oddaje w zamian uczucie przywiązania bez granic, zaufania bez granic, że samo dobro od niej dostać tylko może. Nawet wtenczas, gdy tak nie jest zgoła, gdy wszyscy otaczający widzą, że matka interes własny nad interes dziec-

ka przynosi, że jest samolubną i niedbałą, że miłość macierzyńska nie była zdolna podnieść jej nad wadę płochości, czy lenistwa, które się w zaniedbanie dziecka przeradza, staje się apatycznym: *jakos to będzie*, że zatem miłość ta gorącą nie jest, nie jest ową miłością, która „wszystko może, na wszystko się waży i wszystko potrafi” bo wszystko poświęci, — nawet wtedy dziecko biedne kocha całą mocą uczuć młodych. Czy to jest siła instynktowna, przyrodzona, zwana głosem krwi, siła w wieku dzieciennym najmocniej działająca? Czy wynika to z przyczyny, że dziecko młode jeszcze dla przywiązań swych żadnego równego celu znaleźć sobie nie mogło, i najpiękniejszy kwiat tych pierwocin uczucia, które potem życie na różne przedmioty rozszczepi, matce w skupieniu oddaje? Czy powoduje to urok najwyższy, jaki we wszystkich stanach i u wszystkich narodów matkę od wieków otacza, otacza w tym stopniu, że najprostsza niańka, najmniej idealna piastunka, mówi dzieciątku, które ledwo coś seplenić, coś rozumieć poczyna. — To matka!.. czyli: To świętość, którą należy się na ziemi najwyżej czcić, najwyżej kochać... Może wszystkie te przyczyny razem wzięte łączą się, aby miłość dziecka do matki uczynić najpotężniejszym uczuciem, jakiego istota ludzka w wieku dzieciennym i młodocianym doznaje, i fakt to niezawodny, że wpływ matki jest tu najwyższym, że zatem wychowanie macierzyńskie jest w oddziaływaniu swem najdoskonalwsze i, jak powtarzam, zastąpić się nie daje. Gdy się zastępstwo to urządza, podstawią się w jego miejsce rzecz już inną: podobną, ale nie tę samą. Nauka, skoro tylko jest prowadzona dobrze, pedagogicznie, w warunkach odpowiadających umysłowi dziecka, będzie jedną i tą samą, ktokolwiek jej udzieli. Jednakowo umysł rozświeci, jednakowo przyczynkiem do wiedzy się stanie, i podwaliną do następnego kształcenia się uczyni; ale z wychowaniem tak nie jest. Przez jakie władze na dziecko głównie się działa, takie władze szczególnie się w niem rozwijają, w takie przymioty głównie przyszłego człowieka się ubogaca, i ztąd powstaje owa różnica ogromna, wychowanie macierzyńskie od wszelkich innych wyszczególniająca. Czy matka myśli o tem, czy nie, dziecko, które jest przez nią chowane, chowa się mimowoli i przez siłę własnego swego uczucia pod działaniem wpływów serdecznych, wyrabia się uczuciowo i dlatego wychowanie synów całkowicie i bez współdziałania ojca przez matkę prowadzone, czyni najczęściej charakter mężki nad miarę, bo nad naturę przyszłych

przeznaczeń, zadań męskiego żywota miękkim, jak przeciwnie, synowie wcale bez wpływu matki chowani, wyjątkowo tylko uczuciami ludźmi być mogą. Góruje w nich zawsze ostrość, surowość charakteru bezwzględna, przeważne panowanie umysłu, pierwiastek egoistyczny, który się tylko w naturze ludzkiej przez siłę serca miłosną, przez ofiarność uczucia zatłumia, i potędze miłości bliźniego poddaje. Zdanie tak już ogólnie znane i uznane, że powtarzanie go, staje się komańdą, oklepanką, zdanie, że kobieta łagodzi obyczaje, ma w tem niezaprzeczonej swej prawdy zasadę, że kobieta przez działanie na serce, żywioł uczuciowy rozwija i w życie wprowadza; matka zaś dokonywa tego przeważnie, bo najpierwsza do działania przychodzi i wpływ swój wtedy wywiera, kiedy wpływ wszelki najsilniej i najtrwalej się zaznacza, bo urabia i niemal tworzy człowieka duchowego, dając charakterowi jego pierwszy grunt, władzom — pierwszy rozpęd i kierunek. Matka przygotowuje serce syna dla kochanki i żony, i jeżeli należy to do elementarnych aforyzmów popularnego traktatu o szczęściu i stosunkach serdecznych, aby mężczyzna pierwaj poznał matkę, nim się węzłem nierozdzielny z ukochaną kobietą złączy; godziłoby się dobrej tej nauce dać znaczenie szersze i rozciągnąć ją zarówno do mężczyzn: tak człowiek ten kochać będzie, jak go matka kochać nauczyła — jak go udział matki w wychowaniu mniej lub więcej uczuciowym uczynił.

Głęboko filozoficznym, głęboko prawdziwym jest ten wiersz Żmichowskiej w *Pogance*, który opiewa, jak pierwszą wieść o aniele-stróżu życia, o aniele miłości syn od matki dostaje. Gdy zapyta kędy jest ten anioł biały? trzeba, ażeby przy nim matka jego stała, włos rozgarniała, czoło całowała — bo to ona sama anioła tego synowi swemu stwarza.

Wychowanie macierzyńskie, to wychowanie na zasadzie uczucia, i ztąd w swoich przymiotach, w swoim kierunku niezastąpione; a jeżeli z tego względu tak wielką jest moc jego wpływów na wychowania męskie, jakżeż ta moc, te wpływy w znaczeniu swem potęgują się i rosną, skoro idzie o kobietę, której istotą moralną jest niejako uczucie! Moznaby prawie powiedzieć, że kobiecość to uczucie, i niejednokrotnie się zdarza, że się z tego synonim, tworzy, i jedno za drugie jest branem, a kobieta zimnego, oschłego serca, jako osobistość wyrodna, potworna, przez ogół ludzi uważaną bywa. Że doskonałość moralna w kobiecie, jako w takiej, na doskonałości



uczucia się zasadza, zaprzeczeniu nie podlega, i ta kobieta najbliżej do ideału kobiecości się zbliża, która najsilniej kochać zdoła, i przez miłość do największej ofiarności dochodzi. Bez tej najwyższej tkliwości uczucia, bez tego, aby była w stanie co moment, co chwila swoje chęci, pragnienia, upodobania swoje dla ukochań serdecznych poświęcić, jakże kobieta zdoła znieść trudy macierzyńskiego przeznaczenia, które jej każą dnie i noce nad delikatnem jak puszek niemowlątkiem czuwać, własnem istnieniem, bo własną piersią istnienie to podtrzymywać i potem pierwsze kroki drobnej istoty prowadzić, utrwalac i wśród tysiąca, matkom tylko znanych, trosk, mazołów, niepokoi, trwać lata całe? — i nie znudzić się, nie zmęczyć, nie zniechęcić drobiazgowością szczegółów! Nie starczy na to rozum, który wysoki cel rzeczy ukazuje; na to potrzeba uczucia, któreby było niewyczerpaną dobrocią, łagodnością, słodyczą. I to nietylko z dzieckiem jedynie: tych przymiotów, na które się promień nasz serdeczny, miłość, na przymacie powszednich dni kobiety rozkłada, tworząc tęczę, która jest jej aureolą, tworząc: tkliwość, słodycz, cierpliwość, pobłażanie i tę łagodność, tę dobrotliwość, delikatność uczucia, które mieć musi, jeżeli sama chce wziąć i innym dać szczęście — tych przymiotów potrzeba kobiecie zarówno jako gospodyni i pani domu, potrzeba ich przedewszystkiem jako małżonce. Oburzam się i zawsze oburzać będę narówni z Jerzym Eliot (Mrs Lewis) przeciwko tym, którzy względnie do życia mężczyzny chcą widzieć w kobiecie piękne cacko, śpiewającego ptaszka, wdzięcznie pochylony kwiatek — Rosamundę z jej nicością, nieodpowiedzialnością moralną, jaka musi być udziałem cacek, ptaszków i kwiatków; ale ani mnie to gniewa, ani mi to jako kobiecie uchybia, poniżeniem, upokorzeniem się nie wydaje, jeżeli to ktoś jako postulat małżeńskiego stosunku, serdecznego stosunku kobiety do mężczyzny, stawia, aby kobieta na towarzyszkę życia męskiego obroną, była życia tego pociechą, wdziękiem i osłodą. Ze wspomnianego wyżej wiersza Żmichowskiej: *Miłość kobiety*, możnaby w tym kierunku katechizm szlachetnych obowiązków kobiecych ułożyć, jak kobieta przez czułość, delikatność, słodycz, a razem siłę, podniosłość i odwagę, niczem nie odebraną jej wiarę, nadzieję, stałość miłości swojej, — życie męskie opromienia, osładza, ogrzewa i zagrzewa razem. Ze trzeba do tego rozumu, charakteru, woli szlachetnej, jest to rzeczą prostą i naturalną, bo nie zacnego, trwałego, pożytecznie pięknego

bez tych przymiotów, ani kobieta, ani mężczyzna — żaden człowiek na świecie nie zbudował; przecież zasadą dla ogółu działalności kobiecej w życiu, dla ogółu obowiązków kobiety w rodzinie, a nawet obowiązków jej jako kobiety w społeczeństwie (siostra miłosierdzia, nauczycielka dziecka) ich gruntem, podwaliną, węglem gmachu jest głównie, jest przede wszystkim — uczucie.

Zesummowawszy to razem: wielkie znaczenie uczucia w przeznaczeniu kobiety i wpływ, który na rozwój tego uczucia wywiera wychowanie macierzyńskie, łączące się z wpływem życia wśród rodziny, życia przy ognisku domowym, trzeba wychowanie to uznać nie tylko za najlepsze, ale za jedynie dobre. Wszelkie inne o tyle tylko dobrem być może, o ile się do pierwowzoru swego: do wychowania macierzyńskiego zbliża i naśladować je potrafi. A dzieje się to wtedy tylko, gdy władza wychowawcza nie same atrybuta władzy rodzicielskiej przybiera, ale i jej działalność, choć do pewnego stopnia, wywierać jest w stanie, gdy otoczenie dziewczęcia choć do pewnego stopnia charakter rodzinny zachowuje i dom przypomina. Potrzeba do tego nieodwołalnie kółka tak niewielkiego, gromadki towarzyszek o tyle nielicznej, aby dziewczę pozostało wśród gromadki owej osobistością, nie stając się jednostką w tłumie; aby występować mogło przed wzrok, przed troskliwość władzy wychowawczej jako osobistość ze swoją dobrą i złą stroną, którejby nie zacierał regulamin, trzymający wychowanki w porządku szeregowym. To też wszelkie pensye, będące zbiorowiskami licznemi, uważam pod względem wychowawczem za złe; stanowczo złe: mogą to być szkoły mniej więcej wzorowe, doskonałe nawet, nie mniej jako zakłady wychowawcze dobrymi nie są. Śmiało to piszę, a nawet idę dalej: pensye zakładami wychowawczemi wcale nie są. Są to przede wszystkim szkoły — szkoły, które dla dogodności uczenia ze stron dalszych dają im dach i stół na miejscu; dołączają się do tego pewna opieka, oraz karność, porządek utrzymująca, i nic już nad to, albo bardzo niewiele. Mimo najlepszych chęci przełożonych inaczej być nie może, bo natura rzeczy na nic innego nie pozwala. Dla celów nauki głównie wzniesione, cele te na pierwszym planie mając, z tej przyczy-ny tak licznemi się czynią, aby liczba przez oddziaływanie swe na ekonomiczne strony zakładu, pozwalała przy koszcie pomiernym, dla ogółu klas średnio-zamożnych przystępnym, na naukę jaknajlepszą. Korzyść tak uprzystępnionej nauki jest

ogromną, ale widzimy też, że tu ona, ta nauka, tak na pierwszym miejscu stoi, iż właściwe wychowanie w swoich wymogach pedagogicznych na dalszy plan odsuwa. W wybornej książce angielskiej o wychowaniu: *Principles of Education*, przez miss Sewell, spotykamy się z uwagą, która z początku razi, za nim jej upowodowanie poznamy. Autorka uważa, że większość dziewcząt wychowujących się na pensjach traci religijność, traci ją wtedy nawet, gdy charakter zakładu pragnie być religijnym i przełożona wielki nacisk na to kładzie. Ale wyrabia to mniej pobożność, a więcej bigoteryę, czyli pobożność powierzchowną, do formulek, praktyk zewnętrznych ograniczoną i w nich skryzalizowaną, co jest rzeczą gorszą nawet niżeli obojętność religijna: bo ta stanowi jak gdyby zdrzemnięcie uczucia religijnego, które jednak przy szczęśliwych okolicznościach rozbudzić się może; gdy tamto samego ducha religijności zwicha, źródło tego uczucia fałszuje i przez spokojne zadawanie się formą pustą, przez rutyniczne w niej zakrzepnięcie przecina wszelką drogę do szerszej, głębszej, rzeczywistszej pobożności. Miss Sewell twierdzi, że urzędowy, w oznaczoną chwilę, za kimś powtarzany pacierz wpływ taki wywiera, bo modlitwę tę odmawia się ustami tylko i uważa się ją za dopełnienie takiego przepisu jak inne, jak naprzykład uczesanie się i umycie w chwilach pewnych. Że pacierz odmawiany z matką, pacierz pospołu z rodzeństwem, jest wcale inną, inną rzeczą, każdy czuje; innym on jest również, gdy dziewczę już starsze samo się do niego duchem skupi i gdzieś samotnie, w kąciку rodzinnego domu ukląkłszy, sercem się do Boga podnosi. I na pensyi mogłoby być to samo, po za modlitwą obowiązującą jako rygor szkolny; ale jedna część wychowanek, obojętniejsza z usposobienia, uważa, że już obowiązek spełnionym został, druga zaś, uczuciem delikatniejsza, na widok oczu obcych w koszarowej niby sypialni swojej uczynić tego nie może w duchu i prawdzie, a nie w formie i literze. I tak przechodzi dzień za dniem, przechodzą tak miesiące, lata, aż zwolna religijność w sercu młodem martwieje, tępi się—zanika.

Czy angielfka słuszności za sobą nie ma, a zarazem czy na pensjach wszystko w tym kierunku odbywać się nie musi? Liczba przygniata tu najlepsze chęci, uniemożliwia je, zwicha i do powierzchownego działania ogranicza. Ze względu na liczbę życie uczennic ujęte jest w kluby rygoru bynajmniej nie dla względów pedagogicznych obmyślanego, po-

maga on przede wszystkim do utrzymania w korbach odpowiedniego porządku — zgromadzenia ruchliwego, hałaśliwego z natury swojej. Jak na tej karności, na tym porządku koniecznym, aby do zamętu, do nieładu nie przyszło, nawet fizyczność dziecka cierpi; jak rozwój organizmu młodocianego w zakładach podobnych pomocy żadnej nie otrzymuje, ale przeciwnie co chwila z przeszkodami się spotyka, — to stanowi już inną, choć bynajmniej nie podrzędną, kwestyą. Moralnie dzieje się to samo: nikt tu dziewczęcia właściwie nie chowa, a nawet w naturalnych popędach, w naturalnem rozwijaniu się charakteru niejedno trudnością, przeszkodą się tu staje. Nietylko w zakładach wychowawczych, ale w domach sierot, w przytułkach dobroczynnych dla wieku młodocianego, przekonano się, że systemat wychowania w drużynach licznych źle działa na strony ducha delikatniejsze; że rygor szkolny, będący tu jedynym niemal sposobem działania edukacyjnego, więcej powstrzymuje, niżeli wykorzenia wady charakteru, na które środków skutecznego wpływu nie posiada, bo pojedynczo występuje wtedy dopiero, gdy już upomnieć, skarcić trzeba. Po nad to ma tylko luźne słowo ogólnej nauki o moralności, ogólnej zachęty do dobrego; o tej zaś troskliwości wychowawczej, o tej mądrości pedagogicznej, która usposobienie dziecka, duchową jego istotę śledzi i współpracuje z nią nad rozwijaniem przymiotów szlachetnych, nad zatlumianiem skłonności zgubnych, już tu, przy wychowaniu w massie, mowy być nie może. Wychowanie tego rodzaju — ryczałtowe, choć zewnętrznie nujsurowsze i najmniej swobody dziecku dające, — krępujące je przy każdym niemal moralnym i fizycznym ruchu, wewnątrz dziecko to opuszcza i edukacyjnie samotnem zostawia.

A przecież mimo to wszystko, pensyonaty, nietylko u nas, ale w całym cywilizowanym świecie, istnieją licznie i są zawsze zaludnione rojem młodzieży, co znaczy, że odpowiadają ogromnej potrzebie ogółu — uprzystępniają naukę i dają ją młodzieży tych klass, które inaczej nigdy-by dla dziecka swego sięgać po nią nie mogły.

Zasluga to ich ogromna, zasługa bardzo wysoka, którą uznać, uczcić należy, i jako ważny czynnik w oświeceniu publicznem zaznaczyć. Aby przecież dobro wielkie, które niosą, nie odbierało dobra drugiego, którego wartość najwyższą już znamy, należy im się za bieżącą chwilą czasu obejrzeć i zrozumieć ją. W epoce, gdy nieklasztorne, prywatne szkoły dziew-

cząt powstawać zaczynały, inny układ społeczny i ekonomiczny, inne klass uwarstwowanie i dążność sprawiały, że nie był to taki natłok, takie gromady liczne, za nauką dążące i ztąd pensyonarki szkół owych w liczbie ograniczonej i przy krótszym nauki terminie, mniej były narażone na ujemne strony wychowania po za domem. Dziś liczba uczących się dziewcząt rośnie i coraz rosnać będzie: czyżby zatem nie godziłoby się pomyśleć, że przedawniony porządek rzeczy coraz szkodliwszym się staje, że należy go w wielu punktach zmienić, w wielu punktach przetworzyć na rzeczy nowe, nowym potrzebom odpowiednie? Otóż na wzór tego, jak się dzieje dla chłopców, powinnyby powstawać pensyjki drobne: rozumna, uczciwa matka, mająca córki, które się uczą, rozumna, uczciwa rodzina, posiadająca w gronie swoim osobę, wychowaniem kierować zdolną, mogłyby otwierać swoje ogniska domowe dla dziewcząt, ze wsi na naukę przybywających, a szkoła, właściwą szkołą pozostając, niechby się opierała przeważnie na uczennicach przychodnich, pensjonat swój ograniczając do liczby kilkunastu conajwięcej dziewcząt. I to już wiele, ale wiem, niestety! że w przedsięwzięciach, które i ekonomiczną stronę uwzględniać muszą, zachód, mozoł ponoszony opłacać się powinien, co jest rzeczą naturalną i godziwą: niemniej jednak dla tych różnych konieczności, które się tu zbiegają, na pensyonarki oddawaneby być powinny przeważnie panny potrzebujące już tylko dokończenia edukacyi, panny między 15 a 17 rokiem życia, które już grunt wychowania domowego posiadają i długo po za domem przebywać nie będą.

Kto tylko jest w stanie, choćby z ofiarą, choćby z wysiłkiem, a nawet z pewnym uszczerbkiem przyszłego posagu dziewczęcia to uczynić, niech córki do tego wieku po za opiekę matki, wpływy rodzinnego życia, po za wpływy tradycyi domowych nie oddaje nigdzie, szczególnie nigdzie daleko, za oczy. Wiem, że ulegając potrzebie czasu, małe kółka edukacyjne dla dziewcząt tworzą się pod natchnieniem najszlachetniejszej troskliwości macierzyńskiej; ale dzieje się to zwykle po miastach tylko. Czy przecież rzecz podobna nie mogłaby mieć miejsca i po wsiach? Czyby naprzykład rodziny związane między sobą węzłami pokrewieństwa, lub przyjaźni, nie mogły wejść w pewien rodzaj wspólki edukacyjnej i dla wspólnego celu wyższej nauki córek swych razem kształcić? Dwie, trzy nauczycielki razem zebrane, nie przyniosłyby dla

każdego dziecka osobno kosztu tej jednej, która w każdym domu oddzielnie uczy, a przy stosownym doborze i rozkładzie sił, przyniosłoby to taką korzyść owoców naukowych, że dziewczęta, na wykształceniu nic nie cierpiąc, nie potrzebowałyby na długo po za blizkie sobie koło się wychylać, nie potrzebowałyby czynić tego przedwcześnie, gdy brak czujniejszego na względy pedagogiczne wychowania staje się szkoda ogromną.

Tu przecież występuje dla troski i uwagi rodzicielskiej żywioł nowy. Guwernantka, nauczycielka w domu, to rzecz niemałego znaczenia i w dobrze obmyślanym planie wychowania, w dobrze obmyślanym planie wykształcenia, tworzyć to powinno przedmiot poważnego, gruntownego namysłu.

## DOM DLA KOBIEC

w Nowym-Yorku.

Przed niedawnym czasem otwarty został w Nowym-Yorku *Dom dla kobiet*, od nazwiska właściciela swego zwany *Hotelem Stewarta*. O jego wspaniałości, wykwintnym komforcie i zastosowaniu wszelkich nowoczesnych, przez maszyny nastręczonych ułatwień życia, pisaliśmy w swoim czasie, skoro plan gmachu ogłoszono i budowa rozpoczęta została. Natchnienie tu działające było niewątpliwie poczciwym i filantropijnem; kobieta, która bez rodzinnego oparcia w wielkiem mieście o własnych siłach stać musi, a bogatą panią nie jest, spotyka się z mnóstwem trudności, trosk, zmartwień, narażona jest na mnóstwo rzeczy bolesnych, lub braków rozmaitych: przemysłowiec milionowo bogaty postanowił zapobiedz temu, stworzyć niby ul ogromny, któryby się zappełnił wygodnie rojem pracowitym, bo kobiety pracujące miano tu głównie na celu. Śmierć nie dozwoliła Stewartowi myśli swej do końca przeprowadzić, ale zlecił ją w testamencie żonie i przyjacielowi; jakoż gmach, według planu wykończony, stanął i otworzono go dnia 1-go kwietnia zeszłego roku, a nietylko amerykańska prassa zajęła się nim niezmiernie, bo jak wiemy, odpowiadał ważnej potrzebie społecznej, pomagał do rozwiązania kwestyi pracy kobiecej w jednym z tych jej punktów, gdzie ekonomiczna strona z moralną się styka. Zlustrowano budynek od piwnic do strychu, opisując z zachwytem, jakie to cuda nowoczesny architekt stworzyć może: jak dom ten przeogromny ogrzewa się kaloryferami, oświetla gazem, ma na każdym piętrze, w każdym pokoju sypialnym wodę zimną i ciepłą; jak wzdłuż pysznych kurytarzy kwitną kwiaty, biją fontanny. Maszyny dźwigały ciężary, maszyny

krajały chleb, myły naczynia, prały bieliznę, która zimą czy latem mogła być suchą w trzy minuty po wyjęciu z wody. Kąpiel można było mieć rano i wieczorem, światła nie brakło w kąciku żadnym, a sprawozdanie wykazywało, że mimo tej hojności zyskiwano na wodzie i gazie dziesięć tysięcy dolarów rocznie, dla tego, że gmach ogromny mógł posiadać własne swe wodociągi i fabrykę gazu. Bardzo obfita i zdrowa, pożywna kuchnia była zarazem kuchnią smakoszków, bo jeden z najsławniejszych kucharzy Nowego-Yorku dostał zarząd nad nią. Jadano trzy razy dziennie, a choć do pierwszego śniadania podawano parę półmisków mięsa lub ryb, osoby, które nie mogły znaleźć się na miejscu w czasie oznaczonym na drugie śniadanie, dostawały, wychodząc rano, zimne mięsiwa i pasztety w koszyczek; a to wszystko za 6 dolarów tygodniowo, co znaczy mniej więcej rs. 7 k. 50 za mieszkanie z usługą, stół, pranie, za ogród do spaceru, salę do gimnastyki, bibliotekę bardzo doborową, fortepiany dla osób muzycznych, pracownię do rysunków i malarstwa, salony do przyjęcia gości i bawialnie do przebywania wspólnego, urządzone z wykwintem pierwszorzędných hoteli — wszystko prawie co zamaryżować można. Na amerykańskie ceny było to w stosunku do wygód i dogodności pod ręką zgromadzonych, tanio, tanio bardzo; tem bardziej, że osoby mające sypialnie na piętrach wyższych, płaciły nieco mniej; to też prasa amerykańska, część angielskiej i niemieckiej, unosiły się nad tem, co to za cuda tworzyć może liczba, co otrzymać można przez zjednoczenie, spółkę — przez legion! Dom miał mieszkań na 1,000 osób; zanim jeszcze otworzonym został, już na wiarę tego, co pisano, zgłosiła się ustnie i piśmiennie bardzo znaczna liczba kobiet; hotel zatem mógłby być odrazu zostać niemal całkowicie zaludnionym: że przecież postanowiono przyjmować tylko osoby szanowne, których przeszłość i zajęcie terażniejsze byłoby przez złożone dowody znanem, oddalono wiele żądań; niemniej i tak początek zapowiadał się świetnie. Ale, niestety! był to początek jedynie; wkrótce bowiem liczba mieszkańców spadła do 50, i obecnie dom dla kobiet już nie istnieje, a hotel Stewarta, odpowiednio przerobiony, miał zostać dnia 1 października otwartym dla publiczności zwykłej.

Przedsięwzięcie tak na pozór dobrze obmyślane, okazało się więc chybionem, co przecież nie obeszło się bez polemiki, bez zarzutów głośno sobie czynionych po dziennikach przez obie interesowane strony: przez kobiety i przez wykonawcę



ostatniej woli Stewarta, sędziego Hilton. Objasniło to publiczność i wykazało, że winy właściwej nie było po stronie ni-  
czyjej, ale tkwiła ona w rdzeniu rzeczy: w tem mianowicie,  
że chcąc, przy względnej taniości, dać mieszkankom używa-  
nie materialne możliwie największe, poświęcono rzeczy na-  
tury wyższej, nie brano ich w rachunek, a nawet dla świet-  
ności i pozoru wygodę rzeczywistą na dalszy plan usunięto.  
Kobiety, hotel opuszczające, dowodziły, że nie był to wcale  
„dom,“ ale coś pomiędzy klubem a klasztorem, gdzie wola  
ich zostawała co chwila ograniczaną przez jakiś paragraf prze-  
pisu. Nie wolno było przyjmować żadnych odwiedzin męż-  
kich, nie wolno było przyjaciółki, siostry, matki rodzonej za-  
prowadzić ze sobą do pokoju sypialnego, nawet współmiesz-  
kankom nie dozwolono przepędzać ze sobą wieczorów, lub  
wolnych chwil wśród dnia w pokojach sypialnych, które też  
miały obszaru tyle tylko, aby warunkom higienicznym za-  
dosc czyniły i ztąd nie wolno było zapelniać ich, wnosic  
coskolwiek nad to, co mieszkanki miejscowego znalazly, a co  
ograniczalo sie najciszej do potrzeb sypialni i toalety. Pię-  
kne, wygodne łozko; piękna, wikwintna niemal gotowalnia;  
zegar na konsolce; umywalnia tak wybornie urzadzona, ze  
ani kropla wody nie splamila dywanu, który wyscielal po-  
koje pierwszego pietra, lub eleganckich różnobarwnych mat  
indyjskich na pietrze drugim; wieszadlo o szesciu dziobach  
sluzące do wieszania sukien na chwilowe uzycie — zreszta  
ani szafka własnej, ani pudelka, sprzeczika, schowanka żadnego  
dodać tu nie bylo wolno. Nie bylo wolno również postawic  
na oknie kwiatów, przy oknie stolika do roboty lub pisania,  
maszyny do szycia, stalugi do malowania — nic, nic zgoła.  
W dodatku ani ptaszek, ani piesek, kotek faworyt cierpia-  
nym nie byl; nie można bylo przybic gwozdzia na obraz,  
portret jakis miły, na zegarek własny. Więc też wyprowa-  
dzano się, krzyczac na ścieśnienie trudne do wytrzymania,  
co bylo rzeczą niewatpliwą; ale niezaprzeczenie słusznem bylo  
i to, co ze swego punktu widzenia odpowiadala strona prze-  
ciwna. Pokoje sypialne, zostawione dowolnem zachciankom  
mieszkanek czasowych, niezmiernie prędko zostaly-by zeszpe-  
cone; zawalenie ich sprzetami własnymi, zacieśniloby je, a  
głównie zepsulo elegancki wykwint, jaki tu utrzymać chciano.  
Aby je od tego uchronic, zbudowano obszernie garderoby i  
zachowanka, tak jak również liczne, pysznie piękne salony do  
wszelkich możliwych zajęć istniały w tym celu, aby w miejscu

na to właściwem oddawać się pracom, dla których wszelkie możliwe wygody wytwornie urządzone, każda z osób mieszkających w domu znaleźć mogła.

— Ale chcieliśmy mieć jaki taki kącik, któryby był o tyle własnym, aby wyraz uczuć przyjaznych, uczuć rodzinnych na widok mnóstwa oczu wystawiony nie był; gdziebyśmy mogły wymówić i usłyszeć jakieś słowo poufne; gdziebyśmy mogły pracować samotnie, skoro stan umysłu, czy serca do tego skłania — dowodziły kobiety. A kilka chwil miłych w kółku wybranem, bliższem, czyż to nie potrzeba konieczna? Odpowiedziano im przecież, że to wszystko było taką poezją, na jaką w falansterach, kędy jednostka wmieszana jest w masę, miejsca niema. Może to istnieć w rodzinach, przy ogniskach domowych, ale nie u nas — mówiono. My, biorąc ze stanowiska ekonomicznego, dostarczyliśmy wam po najniższej jak można cenie wykwintu wygód materyalnych, używanie, które może być dostępnem tylko dla bogaczy, jeżeli się nie opiera na stowarzyszeniu współdzielczem. Zadanie nasze było takie a nie inne, i w zakresie naszym, czego się dopominacie, byłoby ruiną przedsięwzięcia takiego, jakim ono jest.

Co do odwiedzin męzkich Hilton przyznał, że zabronienie ich było ograniczeniem przykre. Kobieta, choć żyje samotnie, musi mieć niemniej krewnych, przyjaciół i znajomych, może mieć stosunki męskie z interesów wynikające, ale na to rady nie było. Zgromadzenie tak wielu kobiet, przeważnie młodych lub w wieku średnim, sprowadzałoby odwiedziny tak liczne, że mimowoli i chęci mieszkanek, wytwarzałyby się z tego codzienne rauty, zebrania głośnie, zawiązałyby się stosunki, które, następnie wikłając się, jak zwykle sprawy ludzkie, mogłyby przynieść domowi ujrmę, narazić go na obmowę. Co do faworytów czworonożnych, to wytworzyłyby się z tego nieznośny dla domu ciężar, bo wystawmy sobie cały hotel zamieszkaany, a wtedy choćby tylko pięćset wyżełków czy charcików, pięćset Minetek i Maciusiów? A mogłyby być tego liczba zdwojona, mogłyby być tego tysiące.....

Dla ptaszków godzono się założyć ptasiarnię, ale to nie odpowiadało rzeczy, którą chciano osiągnąć; odwiedzin męzkich dozwolano w salonie wyłącznym, za opowiedzeniem się i dozwoleńiem przełożonej, lecz warunek ten uznano za upakarzający i niewłaściwy dla kobiet, które zasługują na sza-

cunek i nie przyjęto go. Hotel zatem opustoszał a krótkość jego istnienia jest niesłychanie nauczającą, nietylko dla krajów, gdzie pewna szkoła ekonomistów socjalistycznych usiłuje wprowadzić w obyczaje życie hotelowe dla rodzin całych, życie *połączonych ognisk domowych* (Cooperative Households) jak je nazywają w Ameryce, gdzie już praktykuje się to gdzieśgdzie. — „Jest coś wyższego nad ekonomię“... powiedział Francuz Rossi, jakkolwiek sam ekonomista — coś jak uczucie rodziny, domu, ogniska własnego, coś jak duch ludzki, który na długo nie zadowolili się nawet w piersiach najpospolitszych, samem używaniem materyalnem, bo „nie samym chlebem człowiek żyje.“

Hotel Stewarta chciał uszczęśliwiać w ten sposób właśnie: chciał uszczęśliwiać głównie przez powierzchowne i lichsze upodobania człowieka i runął też, okazał się błędem, „a failure“ jak o nim powiedziano na miejscu, gdzie krzyczano na jego rygor surowy. Ale niema więzów cięższych nad te, których zaród tkwi z konieczności w każdym stosowaniu teoryj socjalistycznych. Chwytają one człowieka w kleszcze isticie żelazne, poświęcają jednostkę na korzyść społeczeństwa w ten sposób, że nikną osobistości a zostają się jedynie „osobniki.“ Jak w więzieniach lub domach kary i poprawy, człowiek staje się tu przedewszystkiem liczbą, i ztąd czem natura jest idealniejszą, w duchowych swych wymogach wyższą, jako umysł i serce delikatniejszą, tem ciężej jej wyżyć w pressyi takiej. Tylko w operacyach czysto ekonomicznych wielkie przedsięwzięcia współdzielcze korzyść dać mogą i, jak widzimy, dają, ale wkraczać im nie wolno w sferę moralną; tacy też tylko forytują je, tacy chcą uczynić je podstawą życia ludzkiego, którzy tej sfery nie uznają, dla których człowiek jest pewnym rodzajem doskonalszego, sprytniejszego niż inne zwierzęcia. Przecież cała historia ludzkości protest przeciw temu zakłada, cała historia ludzkości wykazuje, że człowiek dla duchowych potrzeb swoich, potrzebuje indywidualną stronę istnienia swego żyć w rodzinie i tam tylko może rozwijać się podług praw i przymiotów szlachetnych natury swojej. Rozerwawszy przez socjalizm tę instytucję, naturalną, w której jest dla istoty ludzkiej miejsce na wszystko: na swobodę dostojną, na dostojną dumę, na uszanowanie osobistości każdego jej członka, społeczeństwo skazane na to, co mu w zamian dają, wpadałoby z konieczności w ucisk, w ograniczenie dziwnie uciążliwe. Aby wiel-

kie gromady, zrównane i sprzężone razem, mogły istnieć, niestając się hordą, bezrządem, nieładem najwyższym, musi trzymać je w karbach regulamin surowy, rygor ostry, a to z przyczyny, że nie istnieje tu kontrola, jaką w rodzinach siła uczuć wzajemnych nad każdą jednostką wykonywa; że usuwa tu się ofiarność, która często *moje dla twojego* poświęca, a zawsze czuwa tkliwie, aby nikomu źle, ciasno nie było. A przytem pełni się w rodzinach to, co przysłowie orzeka: „mój zawsze mi miły,“ miły w tym stopniu, jakiego sama miłość bliźniego obcym udzielać nie może. Toteż dla kobiety szczególnie, która mniej może żyć abstrakcją, ideą, umysłem, która pod karą próżni w życiu musi przywiązać serce do czegoś, co jest żywe, ciepłe, czemu może się oddać już wręcz z ofiarą uczuć miłosnych, poświęconych i co naodwrot staje się jej ukochaniem, na niepodzielną własność jej istoty wziętem, dla kobiety życie w komunie jest niemożliwe i grozi niebezpieczeństwami bardzo wysokimi. Te, które do idei takich przystają szczerze, a nie przez awanturniczość i chęć zerwania więzów, jakie obowiązek i moralność życia rodzinnego nakłada, te ulegają obłudowi, który zwodzi je, kusząc fałszywem ideałem ogólnego braterstwa, i wyższego niż obecnie wymiaru sprawiedliwości społecznej: Kielich dla wszystkich! jak wołali Taborcy Czescy — te uczują się wkrótce rozczarowane, nieszczęśliwe, cierpiące. W kobiecie instynkt rodzinny najsilniej jest rozwinięty, w kobiecie żyje najsilniej moc uczuć rodzinnych; i dlatego wszelkie teorye z odśrodkowym względem rodziny działaniem, nigdy na trwałe i ogólniejsze poparcie kobiety liczyć nie mogą. Filozofia szkoły materialistycznej, która poezyi na uczuciu, na ideale opartej, a ztąd z kobiecością złączonej, nie pojmuje, i wskutek tego żadnej wyłączności kobiecej nie uznaje, otwiera szeroko wrota skrajnej emancypacyi owych virago, które również idealnych stron natury kobiecej w sobie nie czują i tem sposobem pozyskuje je dla siebie. Ale tego za rzeczywisty świat kobiecy nie należy uważać, nie należy do ogółu kobiet stosować: emancypacya skrajna występuje zawsze na jaw w chwili, gdy kierunek materialistyczny przemaga i tam najwięcej się szerzy, gdzie pierwiastek idealny jest najslabiej reprezentowanym, pojęcia idealne najmniej rozwiniętymi. Badajmy ruch emancypacyjny uważnie i na zasadzie najnieomylniejszej, bo na zasadzie cyfr statystycznych, a przekonamy się, że tak jest. Parcie kobiet w kierunku zajęć natury więcej męskiej niż

niewieściej, wydzieranie się kobiety po za rodzinę, nie powstaje najsilniej tam, gdzie-by mogło to mieć przyczynę ekonomiczną, nie wynika z trudności życia w krajach przeludnionych, gdzie widmo nędzy rodzinnej, ukazujące się oczom mężczyzny, od małżeństwa go powstrzymuje i znaczna liczba kobiet pozostaje skazaną na byt samotny, pracę własną za podporę mający. Nie, jednym z dowodów tego jest Ameryka: tam życie przestronne a mniejszość kobiet zawsze znaczna, daje pewność małżeństwa każdej pojedynczo; a przecież tamto góruje skrajność w pojęciach emancypacyjnych, i dziś ztamtąd niemal przychodzi ona w tych nienaturalnościach swoich, które uważać należy, nie za ruch w łonie kobiecości, ale za jedną stronę ruchu idei materyalistycznych, za ich oddziaływanie na kobietę.

(Bluszcz, 1878).

Dr. Gustaw Fritsche.

Objęcie własności chloroformu i innych przetrwor  
 jana pokrywających: usypianie i zupełnego znieczulania — jest  
 jednym z najdawniejszych i najwskazywanych wynalazków  
 XIX-go stulecia na polu chirurgicznem. Prof.essor  
 używano na ten cel powieszcznie eteru siarczanego. Prof.essor  
 chemii w Bostonie Jackson, przypadkiem odkrył własność  
 eteru usypiającego; pracując raz w swoim laboratorium, odde-  
 chał on dosyć odrobiny parami eteru i wpadł w zupełną bez-  
 przytomność i bezwładność, a której go onieś miarą. Wtór-  
 ciwy raz na to uwagę, zaczął Jackson wykonywać liczne  
 doświadczenia na zwierzętach, a rezultat zjed otrzymane ope-  
 wiedział przyjacielowi swojemu, dentystcie Mortonowi; ten  
 ostatni rozstrzygnął z tego wynalazku i używał znieczulania  
 eterem przy wyrywaniu zębów. Objawy przyjaciele jednak  
 znakomity ten wynalazek zachowywali w tajemnicy; dopiero  
 Warren z Bostonu podał wiadomość o nim do druku w 1846  
 roku. Natychmiast po ogłoszeniu, spór o ten doświadczenia  
 rozprętał się z niesłychaną zżyłością do całym świecie  
 ewangelizowany. W rok potem, do 10 listopada 1847 roku,  
 Simpson w Edinburgu użył do raz pierwszy przy operacji  
 z najlepszym skutkiem chloroformu zamiast eteru. Simpson  
 opowiada ciekawy szczegół, który dowodzi, jak los wynalaz-  
 ków wielkiej doniosłości niema od przypadku zależy; kiedy  
 panek pierwszy miał on spróbować skuteczności chloroformu,  
 jako środka usypiającego i kiedy wnieziono pacjenta na sto-  
 tym miejscu operacyjne (betonotomia) wykonana, do sali operat-

## WIADOMOŚCI Z MEDYCYNY POPULARNEJ.

### O Chloroformie, jako środka usypiającym

napisał

**Dr. Gustaw Fritsche.**

Odkrycie własności chloroformu i innych przetworów jemu pokrewnych: usypiania i zupełnego znieczulania, — jest jednym z najzbawienniejszych i największych wynalazków XIX-go stulecia na polu chirurgicznym. Przed chloroformem używano na ten cel powszechnie eteru siarczanego. Professor chemii w Bostonie Jackson, przypadkiem odkrył własność eteru usypiającego; pracując raz w swoim laboratorium, oddechał on dosyć obficie parami eteru i wpadł w zupełną bezprzytomność i bezwładność, z której go cucić musiano. Zwróciwszy raz na to uwagę, zaczął Jackson wykonywać liczne doświadczenia na zwierzętach, a rezultat ztąd otrzymany opowiedział przyjacielowi swojemu, dentyście Mortonowi; ten ostatni korzystał z tego wynalazku, i używał znieczulania eterem przy wrywaniu zębów. Obydwaj przyjaciele jednak, znakomity ten wynalazek zachowywali w sekrecie; dopiero Warren z Bostonu podał wiadomość o nim do druku w 1846 roku. Natychmiast po ogłoszeniu, sposób ten postępowania rozprzestrzenił się z niesłychaną szybkością po całym świecie cywilizowanym. W rok potem, bo 10 listopada 1847 roku, Simpson w Edinburgu użył po raz pierwszy przy operacji z najlepszym skutkiem chloroformu, zamiast eteru. Simpson opowiada ciekawy szczegół, który dowodzi, jak los wynalazków wielkiej doniosłości nieraz od przypadku zależy; kiedy poraz pierwszy miał on spróbować skuteczności chloroformu, jako środka usypiającego, i kiedy wniesiono pacyenta na którym miano operację (herniotomia) wykonać, do sali opera-

cyjnej, ten nagle, przed użyciem jakiegobądź środka, życie zakończył; gdyby smutny ten wypadek był nastąpił w kilka minut później, po rozpoczęciu chloroformowania, wszyscy przypuszczaliby, że to ostatnie jest jego przyczyną, i zrażeni tem niepowodzeniem, niezawodnie do dnia dzisiejszego nie zrobiliby drugiej próby. Chloroform wyparł wkrótce z użycia eter; jest on o wiele lepszy: przedewszystkiem szybciej działa od tego ostatniego, mniej lotnym jest od niego; odurzenie, ociążałość głowy i inne tym podobne przykre objawy krócej po chloroformie trwają, aniżeli po eterze, a co się tycze niebezpieczeństwa (o czem poniżej mowa będzie), to jest ono przy obydwóch tych środkach jednakowe. Uśpienie i ogólne znieczulenie chloroformem, używane jest obecnie w medycynie przy bardzo wielu okolicznościach; przedewszystkiem usypiamy dla wykonywania rozmaitych chirurgicznych operacyj; pacjent uśpiony nieczuje najmniejszego bólu, leży zupełnie spokojnie, przez co wszystkie operacje z konieczną w takich razach zimną krwią wykonane być mogą. Oprócz tego, usypiamy chloroformem osoby, które zwichnięciu w stawach uległy; nastawienie niektórych zwichnięć, a zwłaszcza przestarzałych, wykonane być może tylko pod wpływem chloroformu. Również z dobrym skutkiem używa się wdechania chloroformu, przy rozmaitych postaciach migreny, kurczów, spazmów przy tak zwanym tężcu (tetanus), przeciwko zatruciu strychniną. Lekarze sądowi używają nieraz chloroformu w celu odkrycia symulowanych chorób.

Chloroform został wynaleziony przez sławnego niemieckiego chemika Liebiga w 1831 r. i otrzymuje się przez destylację wysokoku z chlorkiem wapna; jestto płyn bezbarwny, przezroczysty, cięższy od wody, smak ma słodkawy a zapach silny, przenikliwy; nieco do zapachu eteru podobny; jest on rozpuszczalny w wysokoku i w eterze i paruje przy 60<sup>o</sup> ciepła. Uśpienie chloroformem skutecznia się przy pomocy osobnych na ten cel zbudowanych narzędzi, albo też poprostu, zwija się chustkę lub płatek płócienny w trąbkę, nalewa się nań łyżeczkę lub dwie chloroformu, i trzyma się je przed ustami lub nosem w taki sposób, iżby pacjent wdechał w siebie powietrze nasycone chloroformem; gdyby w miejsce takiego powietrza dawano pacjentowi jedynie tylko czystą parę chloroformową do wdechania, spotkałby go niechybnie los Desdemony, z tą tylko różnicą, że miejsce poduszki zastąpiłyby tu pary chloroformu. Dostawszy się do pęcherzyków płuc-

nych, pary chloroformu przechodzą do krwi, a tak zmieniona krew w oddziaływając na mózg, wywołuje cały szereg objawów, które w następującym porządku spostrzegać się dają. Przede wszystkim przestają funkcjonować zmysły; pacjent widzi z początku zamglone postacie i przedmioty, a później dopiero wzrok traci, słyszy monotonne, szczególnie brzmiące głosy i szmery; ale wkrótce nic a nic nie słyszy; jednocześnie czucie traci, gdyż szczypania, klócia szpilką wcale nie czuje. Okres ten trwa zwykle parę minut, poczem następuje rozdrażnienie; pacjent chce wstać, rzuca się na swoim łóżku, rękami odrzuca chloroform z przed ust, kopie nogami, przy czem oddecha szybko, zaczyna niewyraźnie mówić, krzyżeć, a czasami donośnym głosem śpiewa. Okres ten trwa parę lub kilkanaście minut, czasem dłużej, poczem następuje spokojny, głęboki sen, który wielkie podobieństwo do śmierci przedstawia i wywierałby niezawodnie silne wrażenie na obecnych, gdyby czem innem, ważniejszym w tej chwili nie byli zajęci. W czasie tego snu, który trwa 10 do 15 minut, wykonywają się operacye; chory absolutnie nic nie czuje. Zdarzają się wypadki, choć rzadko, że chory zachowuje przytomność, ale czucie w zupełności utracą; chory taki nieraz rozmawia, żartuje, śmieje się z otoczeniem w chwili, kiedy operator najboleśniejsze cięcia mu zadaje; patrzy ze spokojem na to, zapewniając, że go to nic a nic nie boli. Opowiadają (Güntner) o pacyencie, który w czasie, gdy mu nogę amputowano, z największym spokojem przysłuchiwał się piłowaniu kości i odgadywał jakiej wysokości był ton, który piła wydawała. Po upływie 10 do 15 minut pacjent zaczyna odzyskiwać swoją przytomność umysłu; jeżeli operacya nie jest skończona, to pierwszy objaw stanowi wyrażenie bólu, jakiego doznaje; można w takim razie dolać trochę chloroformu na chustkę i potrzymać ją przed ustami, a pacjent na nowo głębokim snem zaśnie. Takim sposobem sen znieczulający utrzymać można przez cały szereg godzin, bez najmniejszego złego następstwa dla organizmu. Po przebudzeniu się pacjent jest odurzony, czuje ból, ciężkość głowy, ma nudności, ale nic nie wie co się z nim działo i ze zdziwieniem dowiadyuje się, że operacya już wykonaną została. Ilość chloroformu, potrzebna do wywołania takiego snu, jest rozmaita i zależy głównie od usposobienia pacjenta, czasami drachma już wystarcza; nałogowi pijacy bardzo trudno usypiają i dużo chloroformu potrzebują.



Czasem, przy nieumiejętnem użyciu chloroformu, zdarzają się smutne wypadki, które jednak nie są i nigdy nie będą w stanie znakomitego tego środka zdyskredytować. Zdarza się, że po kilku wciągnięciach par chloroformu przez pacyenta, puls słabnąć zaczyna, oddechanie staje się powierzchownem i pacjent wpada w obezwładnienie, skutkiem którego przy braku odpowiednich środków zaradczych śmierć następuje. Przyczyną tego bywa bezwład mięśni oddechowych, a następnie bezwład serca. Przy przytomności umysłu chloroformującego i przy szybkiej a umiejętnej pomocy, smutny ten wypadek prawie nigdy miejsca mieć nie może. Jak tylko chloroformujący spostrzeży, że oddech słabszym się staje, lub że jest utrudnionym, odrzuca natychmiast płatek z chloroformem, otwiera okno, napędza wachlarzem jaknajwiększą ilość świeżego powietrza i niebezpieczeństwo zwykle mija. Jeżeli środki te nie pomagają, należy natychmiast wiaść się do tak zwanego sztucznego oddechania, o którym z powodu nadzwyczajnej ważności jego przy ratowaniu z zacczadzenia, utonięcia i t. p., przy innej okazji obszerniej pomówimy. Wypadki śmierci skutkiem wdychania chloroformu są coraz rzadsze i pochodzą prawie zawsze z nieogłednego używania tego środka; doświadczenie wykazuje, że najczęściej zdarzają się wtedy, kiedy chloroformowano w małym pokoju natłoczonym, w którym mało było powietrza, a przy sekcyi prawie wszystkich takich zmarłych przekonano się, iż serce było niezdrowe, najczęściej w stanie stłuszczenia. Na szczęście mamy pewne a łatwe sposoby przekonania się o tym stanie rzeczy; nie należy nigdy zaniedbywać zbadania klatki piersiowej i serca przed zastosowaniem chloroformu, a jeżeli po dokładnem wyegzaminowaniu okaże się, iż serce lub kłapy jego nie są w zupełnie normalnym stanie, należy chloroformowania zaniechać. Statystyka wykazuje, iż obecnie ledwie na 30,000 chloroformowań, jedno kończy się śmiercią, a przy wprawie i ogłednem postępowaniu procent ten śmiertelności niezawodnie znakomicie się zmniejszy. W obec takiego stanu rzeczy niechcieć poddać się użyciu chloroformu, byłoby to samo, co niechcieć jeździć koleją żelazną, przez obawę, żeby się na niebezpieczeństwo utraty życia nie narażać. Chloroformowaniem powinien zająć się lekarz; powierzać tej czynności osobom niedokładnie z tym przedmiotem obeznanym nie można. (Bluszcz, Nr 4-1868 r.).

# Z DZIAŁU PRZYRODY

przez

**Prof. Dr. Karola Jurkiewicza.**

Zużytkowanie szwajcarskich lodowników. — Handel lodem. — Stół zastawiony przez przyrodę dla jej stworzeń. — Współbiedniacy i pasożyty. — Człowiek-żywiciel krwią własną. — Dzieje żywota tasiemców. — Mięso węgrowate i jego skutki. — Kołowacizna owcza. — Skutki racjonalnej higieny w Szwajcaryi. — Choroba miejscowa w Islandyi i Abissynii. — Trychiny. — Pasożytnictwo jako odwieczne prawo harmonii świata.

Oględni i zabiegliwi mieszkańcy Szwajcaryi, wynaleźli nowe źródło dochodów. Przez całe wieki spoglądając na lodniki piętrzące się na rodzinnych gór szczytach, wpadli dziś nagle na dobrą myśl, że nieprzebrane te masy lodu na coś więcej jeszcze przydać się mogą, niż na majestatyczną ozdobę górskich krajobrazów. W istocie, lód jest obecnie wielce pożądanym, a nawet często niezbędnym materiałem w wielu potrzebach domowego i fabrycznego bytu, a jednakże wiele mamy krajów, które sztucznym głównie lodem posługiwać się muszą. Otóż Szwajcaryja aż nazbyt go posiada. Gdyby nawet świat cały zaopatrywać weń chciała, to jeszcze dosyć go pozostanie ku zachwytowi cudzoziemskich turystów.

Niedawno więc zawiązała się w Interlaken spółka pod nazwą: *Grindelwaldzkiego towarzystwa wywozu lodu*. Nie potrzebuje ono towaru swego szukać daleko, ani w głębinach ziemi, ma go bowiem w około siebie na powierzchni podostatkiem.

Trwożliwe a chciwe alpejskich wrażeń umysły, dowiedziawszy się o tem przedsięwzięciu, mocno się zasmuciły z obawy, czy z czasem nie zniknie jeden z potężnych uro-

ków alpejskich przyrody, przynajmniej w Grindelwaldzie, rozprzedany i wywieziony przez chciwego na grosz krajowca. Zapewne, mogłoby to nastąpić, gdyby w przyszłości nastał długi szereg zim łagodnych, a owemu Towarzystwu wypadło grindelwaldzkim wyłącznie lodem zaopatrywać wszystkie kraje przez długie lata. Ale zima podobno nie wyrzeczy się swych praw odwiecznych; będzie ona skuwała po wszystkie czasy lodowemi pęty rzeki, jeziora i stawy w strefach umiarkowanych; a wreszcie oprócz Grindelwaldu setne jeszcze i potężniejsze istnieją w Alpach wiekuiste rodzime lodownie.

Przedsięwzięcie owo z początku na dosyć poważne natrafiało trudności, a przedewszystkiem, sprowadzenia lodu z lodnika na bitą drogę, niemałe przedstawiało zadanie. Ale od ubiegłego miesiąca Września, zaradzono mu skutecznie przez urządzenie drogi na walcach, która wprowadzie 30,000 franków kosztowała, ale doskonale przeznaczeniu swemu odpowiada. Niższa część tej kolei, długości 1,800 metrów (blisko dwóch wiorst), wznosi się łagodnie ku lodownikowi z pochyłością od trzech do pięciu na sto, następnie po wielkiej krzywiźnie wspina się stromo ze spadkiem 45 do 50 na sto, a przy samym już lodniku znowu prawie poziomą się staje. Podwójna linia druciana, opasująca dwa olbrzymie wały, podtrzymuje wózki. Niema przytem żadnego niebezpieczeństwa, mianowicie dla ludzi, bo naładowane lodem wózki własnym ciężarem zbiegają same z góry bez woźnicy, ciągnąc współcześnie po drugich szynach próżne wagony do góry.

Na lodowniku, gdzie podczas zimy 60 robotników stale pracowało, lód wyłamuje się w postaci wielkich kostek, po 150 funtów mniejwięcej ważących. Wyłamywanie lodu odbywa się prawidłowo, jak w łomie kamienia. Dziennie otrzymują około 600 brył, które po przewiezieniu do Interlaken tyleż prawie centnarów ważą. Widzimy więc, że przez drogę z Grindelwaldu do Interlaken roztapia się stosunkowo bardzo wiele lodu, bo mniejwięcej trzecia część jego pierwotnej wagi. Z tem wszystkiem, Towarzystwo może sprzedawać na stacyi kolei żelaznej w Interlaken centnar celny najpiękniejszego lodu po franku 60 centymów, co wynosi niecały grosz nasz za funt, cena, jak widzimy, nader niska. Dziwić się więc nie można, że odbył jest ogromny i towarzystwu z trudnością przychodzi czynić zadość wszystkim zamówieniom.

Lód szwajcarski znalazł się nawet na placu w Bulgarii, gdzie w szpitalach i ambulansach wielce był pożądanym materiałem.

Dobroczyzna przyroda, mając do wyżywienia nieprzeliczone miliardy zwierzęcych jestestw, niezliczone również przygotowywać ustawicznie musi dla nich pokarmy. Pokarmy te wyrabia w obydwóch swoich królestwach, tak w roślinnym jak i w zwierzęcym; a mnogość i różnorodność ich jest w istocie niesłychana. Od pszczolnego miodu i słodkiego owocu bananu, aż do rozkładającego się zwierzęcego ciała i rozmaitych wstrętnych zwierzęcych i roślinnych szczątków, od mleka ssących do podobnego mu zupełnie soku *krowiego drzewa* (*Galactodendron*); od roślin zbożowych, z których pokarm nasz codzienny wyrabiamy, do gotowego chleba zwieszającego się z gałęzi *drzewa chlebowego*, — tysiączne potrawy zastawione są codziennie na obszernych jak ziemia cała stole biesiadniczym przyrody, do którego wszystko, co żyje, przystęp w każdej chwili ma otwarty.

Więc też całe żyjące stworzenie kwapi się do tego stołu. Jedne zwierzęta rzucają się przeważnie lub wyłącznie na pokarmy roślinne: na liście, kwiaty, owoce, ziarna, korę, na najtwardszą tkankę drzewną, inne zakopują się w łono ziemi, by w niem dobrać się do miękkich i soczystych korzonków, inne znowu przekładają raczej zwierzęce materye: mięso, skórę, futra, wełnę, pierze i t. p. Są i drapieżniki w ostrą i zabójczą broń zaopatrzone, co w ukryciu na żywą zdobycz czychają, jednym jej dosięgają skokiem, by nasycić się krwawymi i drgającymi jeszcze jej zwłokami. Mamy znowu żarłoków, dla których wszystko jest dobre, co im się pod ząb nawinie — więc nasze meble, odzież, obuwie, wszelki produkt ludzkiego przemysłu, zwierzęcego czy roślinnego pochodzenia. Bywają i takie, co mieszkania i pożywienia dla siebie szukają w drzewie naszych domów lub ścian okrętowych, jak *Świdrak* (*Teredo navalis*). Co większa, podczas wojny Krymskiej zauważano karabinowe kule ołowiane przedziurawione na wyłot, jak się następnie pokazało, przez niewielki owad błonkoskrzydły (*Urocerus juvenis*).

Jest wiele takich jestestw, które za swą siedzibę obierają ciało innych zwierząt, żywią się obok niego przy tym samym niejako stole, ale od gospodarza swego nic nie ża-

dają, zadawalniając się conajmniej tem, co mu od jego własnych potrzeb zbywa. Są to poprostu jego *współbiedniacy*. Celem zapewnienia sobie pożywienia, usadawiają się pod skórą lub we wnętrzu swego chlebowadcy, czasami w jego głębi, niekiedy w żołądku lub kiszkiach. Tacy współbiedniacy napotyka się we wszystkich zwierzęcych gromadach. Tak pewna malutka rybka, o bardzo spłaszczonem ciele, sadowi się w przewodzie pokarmowym *strzykwy* (holoturii) zwanej jeszcze dla swej postaci *ogórkiem morskim* i korzysta z pożywienia, które gospodarz do żołądka swego wprowadza.

Otwierając ostrygę lub jadalnego omulka (*Mytilus*), często w nich znajdujemy maluchnego raczka *strzeżyka*, znanego już Arystotelesowi i nazwanego przezeń *Pinnotheres*. Otóż od niepamiętnych czasów dziwne bajki prawiono o wzajemnym stosunku zwierząt tych do siebie. Utrzymywano naprzykład, że ów raczek, współmieszkaniec mięczaka w skorupie, spełnia w niej obowiązek niejako stróża, i ztąd polska jego nazwa, a ze śmiercią gospodarza opuszcza jego mieszkanie. Według innych, ślepy, bo niemający oczu omulek, dawał przytułek bystrookiemu raczkowi, aby ten zawiadamiał go o wszystkim, co się w koło nich dzieje. Oczywiście, mniemania podobne żadnej nie wytrzymują krytyki. Strzeżyk jest poprostu współbiedniakiem mięczaka, wyczekującym sposobnej chwili, w której ten ostatni skorupę swą otworzy, by do niej się wśliznąć, a następnie korzystać bez trudu z nadmiaru pożywienia przyjmowanego przez gospodarza.

Inną wszakże odgrywa rolę *paszyt*. Znakomity belgijski zoolog, van Beneden, w ciekawem dziele swym *O współbiedniakach i paszytach w królestwie zwierząt*, przed trzema laty wydanem, tak określa paszyta:—Jest to jestestwo, powiada, którego zadaniem jest żyć kosztem drugiego żyjącego jestestwa, a całą umiejętnością eksploatować je, bez uszczerbku wszakże na zdrowiu. To żebrak, potrzebujący jałmużny, by nie zamrzeć na publicznej drodze, ale pamiętający o tem, że nie zabija się kury dla zyskania jaj. Różni się więc on w istocie swej od współbiedniaka, który jest poprostu współtowarzyszem stołu. Drapieżny zwierz zabija swą zdobycz, by się nią nasycić; paszyt nie zabija jej; owszem bierze udział we wszystkich korzyściach, jakimi się cieszy gospodarz, któremu się narzucić zdołał.

Niema podobno zwierzęcia, któreby swych paszytów nie miało. Sam nawet człowiek świadczy gościnność liczne-

mużnich zastępowi, karmiąc go własną krwią i własnym ciałem. Jedne pasożyty gnieźdzą się w naszej skórze, inne sadowiają się wewnątrz organizmu. Pewne z nich właściwe są mianowicie dziecięcemu wiekowi, inne znowu dorosłym raczej. Nazwisko jednych strachem nas przejmuje, kiedy o drugich, ukrytych gdzieś w jakimś ciału zakątku, często wcale nie wiemy nawet. Kogóż wreszcie obchodzi naprzykład taki drobnuchny i niewinny pajęczek, jak trądzik (*Simonea*)! — a jednak wszyscy prawie nosimy go na skrzydełkach nosa. Na tuziny liczyć można pasożyty nasze, a w niektórych krajach obecność w organizmie niektórych z nich, i to najstraszniejszych, uważa się za oznakę zdrowia. Abissyńczyk uważa się wtedy za zdrowego, kiedy ma jednego lub kilku soliterów. Ze zwierząt, którym człowiek mimowolnie daje gościnę, miewamy przedewszystkiem: cztery rozmaite gatunki *tasiemców* czyli *soliterów*, mieszkających w kiszkiach; trzy albo cztery *motylce*, sadowiające się w wątrobie, kiszkiach lub we krwi; dziewięciu albo dziesięciu *walczyków* czyli glist okrągłych w przewodzie pokarmowym lub mięśniach. Kilka również tasiemców w młodocianym okresie swego życia, jako *wegry*, *wodnice*, *hydadydy*, obierają sobie schronienie w zamkniętych częściach ustroju ludzkiego: w gałce ocznej, w jamach mózgowych, w sercu lub tkance łącznej. Krwia swoją żywimy dalej trzy albo cztery gatunki: pchły, pluskwę, dwa pajęczki — nie mówiąc już o pewnych niższych organizmach, gnieźdzących się w osadzie mułowatym, pokrywającym zęby lub w śluzie błon wyścielających wewnątrz naszego ciała.

Nie wszystkie pasożyty przez całe życie korzystają z gościnności człowieka. Są pomiędzy niemi, podobnie jak między współbiednikami, i takie, które w młodości pędzą swobodne, niezależne życie, a dopiero w dojrzałym wieku osiedlają się stale. Do takich naprzykład należy pewien pasożyt zwykłego okonia. Kiedy indziej znowu, samica jedynie jest stale przytwierdzonym pasożytem, kiedy samiec swobodny, od czasu do czasu tylko, napawa się krwią żywego jestestwa. Taka samica *tungii* albo *pchły drążącej* (*Pulex penetrans*), żyjąca w Ameryce południowej, wdraża się jedynie w skórę na pięcie człowieka, a odwłok jej wypełniony jajami, rozdyma się do tego stopnia, że gorset i głowa wydają się przy nim jakimiś jedynie szczupłemi dodatkami. Owady znowu z rodziny *gąsienniczków* (*Ichneumonidae*) i *raczykowatych* (*Tachinariae*) są, przeciwnie, w dojrzałym wieku swobodnemi. Pierwsze, o cie-

le wysmukłym, wydłużonym, z drgającymi nieustannie gazowemi skrzydełkami, mają na końcu odwłoka długi jajowód w postaci świdra, którym nakłuwają ciało muchy i składają w nie jaja. Liszki z jaj tych wylęgnięte pożerają powolnie wnętrzności ofiary, nietykając z początku niezbędnych do życia jej organów. Tym sposobem wiono nieszczęśliwej muchy jest współcześnie kolebka, ochronką i spiżarnią dla pasożyta, który, doszedłszy w niem do dojrzałości, kiedy mu skrzydła już wyrosną, przegryza naostatek próżną już powłokę swego żywca pożartego opiekuna i ulatuje swobodnie w powietrze.

Inne znowu błonkoskrzydłe, jak *Cerceris bupresticides*, napadają na świetnego chrząszcza z rodzaju *Bogatków* (*Buprestes*), wynajdują w jednej chwili najslabszy punkt w grubym a lśniącym barwami złota, szmaragdu lub szafiru, jego puklerza, przez ukłucie żądłem wszczepiają jad subtelny usypiający ofiarę, którą zanoszą do swej podziemnej kryjówki; tam gromadzą w ten sposób odpowiednią ilość pożywienia dla przyszłego swego potomstwa, a wtedy zamykają szczelnie podziemie i są pewne, że dzieci po wykluciu się z jaj, znajdą w uśpionych bogatkach dostateczną ilość karmi, aż do zupełnego swego rozwoju.

Dożywotni pasożyt sadowi się na stałe w łonie swojej ofiary, a opuszcza ją wtedy tylko, kiedy pod inną znowu postacią przenosi się na drugie jestestwo, by znowu żyć jego kosztem. Takimi są po większej części *wnętrzniaki*, a między niemi tak zwane, choć niewłaściwie (bo i kilka ich lub kilkanaście współcześnie być może), *solitery*, zamieszkujące w kiszki człowieka i bardzo wielu zwierząt. Robaki te, o ciele spłaszczonym, do tasiemki podobnym, a ztąd *tasiemców* mianem noszące, mają bardzo małą główkę, opatrzoną czterema przysawkami i podwójnym wieńcem haczyków, cieniuchną, ale wyraźnie stawowatą szyję, i nakoniec ciało złożone z mnóstwa pierścieni, z których każdy jest oddzielnym i zupełnym osobnikiem, połączonym jedynie z sąsiadami i stanowiącym z niemi jedną wspólną kolonję.

W młodocianym swym okresie życia, robaki te całkowicie odmienną posiadają postać i odbywają szereg przemian, wędrówek, zanim *tasiemcami* się staną, to jest jestestwami dojrzałymi, zdolnymi do wydania potomstwa. Szczególne dzieje ich życia następujący odbywają przebieg: kiedy jeden z pierścieni solitera oddzieli się w kiszki człowieka i wyjdzie na zewnątrz, to wtedy przepelniony jest dojrzałymi jajami w ilo-

ści niepoliczonej, a trwałemi do niewierzenia. Przez całe lata, a nawet, jak p. van Beneden utrzymuje, przez całe wieki, opierają się one wpływowi zimna, gorąca, nadmiernej suszy czy wilgoci, najsilniejszym, jakby się zdawało ciecziom, jak alkoholowi, kwasowi chromowemu i t. p. Wyraźnie przyroda obdarzyła je szczególną wytrzymałością wobec niezliczonych okoliczności zagłady, na jakie wystawione być mogą. W istocie, tysiące, miliony ich może marnieją, ale jedno już z nich natrafiwszy na warunki sprzyjające rozwojowi, wszelkie utraty z lichwą wetuje i wystarcza do uwiecznienia swego gatunku.

Młode jestestwo, rozwijające się z jaja, jest z początku owalną, przezroczystą kulką, złożoną z galaretowatej masy, zwanej *zarodzią* (sarkodą albo protoplazmą), bez śladów mięśni czy nerwów, ale kurczliwą we wszelkich kierunkach. W środku jej spostrzedz można sześć bardzo ostrych haczyków. Dwa z nich środkowe, prawie ostre, leżą bardzo blisko obok siebie, tworząc niejako ostrze nożyka albo sztyletu i mogą się poruszać w tył i naprzód. Po obu bokach leżą cztery inne haczyki krzywe, parzysto ułożone, które również w tył i naprzód pochylać się mogą, a tym sposobem nadają całemu ciałku i środkowemu sztyletowi ruch odpowiedni, zapomocą którego ów sztylet może nacinać, i nacina rzeczywiście, tkanki zwierzęce, w które wnętrznik dostać się pragnie. Dostawszy się tam, otorbia się on, to jest otacza błoną pęcherzykową; w niej postać swą zmienia, zrzuca pierwotne haczyki, a na ich miejsce dostaje podwójny wieniec, złożony znowu z liczniejszych i mocniejszych haczyków, niż poprzednie. Haczykami temi przytwierdza się ta nowa postać robaka, stanowiąca już szyjkę z główką wyraźną, do błony śluzowej przewodu pokarmowego zwierzęcia, które ją połknie. Torebka wtedy otaczająca wnętrznika zeń spada, a zawarte w niej jestestwo przyczepia się do ścian żołądka nowego swego gospodarza i dosięga swej dojrzałości.

Taka jest historia każdego naszego tasiemca. Długo bardzo nie umiano sobie wytłómaczyć, z kąd się on bierze w zdrowym człowieku. Przypuszczano zupełnie bezzasadnie, że wszystkie nasze wnętrzniki, inaczej *glistami* po prostu nazywane, wytwarzają się samodzielnie w przewodzie pokarmowym, — z cukru, ze słodczy, z niestosownych pokarmów, jak zwykle mówiono. Dziś wiadomo niewątpliwie, że soliter powstaje z jajka



własnego, przechodzącego wyżej wskazane przemiany wędrowki. Niech tylko swojska nasza świnia spożyje, jak to pospolicie bywa, kilka pierścieni lub tylko jajek solitera, a natychmiast jajka w jej żołądku rozwijają się na ową kulkę galaretowatą, następnie na owego robaka złożonego z główki i szyjki, który przez ściany żołądka przegryza się, sadowi w tkance mięśniowej, w niej otarbia i wtedy stanowi chorobę świni, zwaną w codziennej mowie *węgrowacizną*, bo owe otorbione i drzemiące w swych pęcherzykach wnętrzniki, są właśnie dobrze znanymi *węgrami*. Jeżeli tedy człowiek zje kawałek podobnie węgrowatej wieprzowiny, czy to w postaci surowej szynki, czy mięsa ugotowanego lub upieczonego, ale w którym wysoka temperatura nie zdołała skutecznie zabić otorbionego wnętrznika, co zresztą często bardzo się zdarza przy gotowaniu lub pieczeniu znacznych kawałów mięsa, wtedy ów wnętrznik budzi się w żołądku i w kiszkiach, zmienia się na gatunek solitera (*Taenia solium*) najpospolitszego u Europejczyków. Drugi gatunek solitera, abissyński, *Taenia mediocanellata*, różniący się od poprzedniego brakiem haczyków pomiędzy czterema przysawkami głowy, dostaje się do organizmu z niedogotowaniem lub niedopieczonym mięsem wołowym. Trzeci wreszcie gatunek, *Taenia nana*, właściwy jest wyłącznie tylko Egipcyanom.

Rzeczywistość wymienionych faktów, niejednokrotnie bezpośrednio doświadczeniemi stwierdzoną została. Tak dr. Küchenmeister, uzyskawszy na to odpowiednie pozwolenie, zadał zbrodniarce za morderstwo na śmierć skazanej, pewną liczbę węgrów z mięsa wieprzowego, w rosoli, bez jej wiedzy, na cztery doby przed straceniem. Przy badaniu pośmiertnym, w kiszkiach jej znaleziono zawiązki solitera. Doświadczenia odwrotne, a mianowicie umyślne poddawanie do spożycia świniom jajek ludzkiego solitera, wywoływało ich węgrowatość.

Stanowczym więc dziś jest naukowym pewnikiem, że węgiel świni jest poczwarką, jedną z form rozwoju ludzkiego solitera, i że dla nabycia tego ostatniego, potrzeba spożyć tylko kawałek węgrowatej wieprzowiny.

Podobnie doświadczenia wykazały, że i u zwierząt przeżuwających roślino-żernych, więc u kozy, owcy i t. p., wnętrzniki dostają się do organizmu drogą pokarmów. Owca na przykład, która spożyła z trawą jajka wnętrznika *Taenia coenurus*, złożone przez psa, dostaje w mózgu otorbionej, o kilku głowach wodnicy (*Echinococcus*), wywołującej chorobę zna-

na pod nazwiskiem *kołowacizny owczej*. Za to pies znowu, po spożyciu podobnego owczego mózgu, nabywa w swym przewodzie pokarmowym tylu tasiemców *Taenia coenurus*, ile spożył główek owej wodnicy.

Fakta te, ze stanowiska wyłącznie naukowego bardzo ciekawe, mają jak widzimy i w zastosowaniu swoim do zdrowia ogólnego niezmiernie znaczenie, a nadto wyjaśniają pewne okoliczności, które do ostatnich czasów niezrozumiałemi były dla przyrodników i lekarzy. Dlaczego naprzykład *tasiemiec szeroki* (*Bothriocephalus latus*), dawniej bardzo pospolita choroba w Szwajcaryi, dziś stał się rzadszym bez porównania? Pożądaný ten objaw był długo niewyjaśniony i nikomu z uczonych na myśl nawet nie przychodziło, czemu rzeczywiście przypisać go wypada. Tymczasem zwrot ten pomyślny w ogólnem szwajcarskiem zdrowiu, zależy na bardziej higienicznych urządzeniach w Genewie i w miejscowościach u brzegów jezior położonych. Dawniej wszystkie nieczystości miejskie spuszczano do jezior; nic więc dziwnego, że jajka tasiemców z wodą dostawały się napowrót do organizmów ludzkich i zwierzęcych. Dziś, kiedy nieczystości miejskie przerabiają się prawie wszędzie na nawóz, jajka owe niszczą się i nie dostają do łona żywego jestestwa. To wyjaśnia nam w bardzo prosty sposób znakomite zmniejszenie, a nawet te zniknięcie fatalnej choroby, dawniej w kantonach nadjeziornych bardzo pospolitej. Zwyczaj ogólny Abissyńczyków jedzenia surowego wołowego mięsa, tłómaczy w podobny sposób znajdowanie się solitera *Taenia mediocanellata* w przewodzie pokarmowym każdego prawie bez wyjątku krajowca.

Ludność Islandyi dotknięta jest znowu silnie plagą *wodnicy ludzkiej* (*Echinococcus hominis*), która w następujący sposób wyjaśnić się daje. Mieszkańcy hodują bardzo wiele trzody chlewnej, która często w wątrobie zawiera tego wnętrznika. Psy zjadając tę wątrobę, cierpią na solitera, który się w ich kiszkiach z owego wnętrznika wytwarza. Jajka solitera rozsiewane są później przez psy po roślinach warzywnych, któremi się ludność żywi, nie oplukując ich dostatecznie wodą wrzącą, a nawet zimną. Otóż w łonie człowieka jajka te przechodzą pierwszy swój okres rozwoju w postaci otorbionej, zawierającej główki solitera.

Odkąd dzieje rozwoju solitera i trychiny należycie poznane zostały, lekarze słusznie zalecają wystrzeganie się wszelkiego surowego, niedogotowanego lub niedopieczonego mięsa.

Od niedawnych czasów smutnego używa rozgłosu *włośnik spiralny* (*Trichina spiralis*), zwany pospolicie *trychiną*, od greckiego wyrazu *trichos* (włos) bo jest jak włos cienki, a w mięśniach zwierzęcych znajdują go zawsze spiralnie zwiniętym. Nawiedza on i człowieka, ale od innych wewnątrzniaków pasożytnych odróżnia się tem, że znosi jaja w łonie organizmu, w którym żyje. Po zjedzeniu mięsa zawierającego trychiny w otorbionej postaci, wewnątrzniak w skutek strawienia tego mięsa, wydobywa się ze swego więzienia, rozwija się szybko w przewodzie pokarmowym, gdzie samica jego wydaje potomstwo, przedzierając się przez ścianki kiszek i sadowiące w mięśniach, w których każdy pojedynczy okaz otacza się bardzo twardą powłoką, tworząc torebkę wielkości mniej więcej ziarnka prosa, i w niej spokojnie oczekując chwili, kiedy wraz z zawierającym go mięsem spożyty zostanie, by następnie w kanale pokarmowym swego gospodarza całkowitego dokonać rozwoju i w nowem odrodzić się potomstwie. Jak fatalnie odrazu pasożyt ten rozmnożyć się może, dowodzą spostrzeżenia prof. Leuckarta, który w 500 grammach ( $1\frac{1}{4}$  funta) ludzkiego ciała, znalazł 700,000, a Zenker 5,000,000 trychin. Nic dziwnego, że przy podobnem opanowaniu mięśni, niema już możliwego ratunku. Professor Eschricht z Kopenhagi oblicza na milion liczbę jaj u solitera złożonego z tysiąca stawów, a Dujardin powiada, że *soliter piłkowany* (*Taenia serrata*) trafiający się u psa, zawiera ich niekiedy 25,000,000. Gdyby z wszystkich tych jaj wytwarzały się dojrzałe solitery, dawno by już one usunęły z powierzchni ziemi wszelkie inne żyjące twory. I to właśnie dowodzi nam najlepiej istnienia owej opatrnościowej harmonii, panowania odwiecznych a mądrych praw, które rządzą światem i jestestwami go zaludniającami. Każdy z nas niejednokrotnie podobno zadawał sobie pytanie: jaki cel mają owe nieznośne stworzenia, czepiające się niepotrzebnie innych, dręczące je nieustannie, a nawet byt swój śmiercią ich nieraz podtrzymujące? Zapewne, że sądząc powierzchownie, są one plagą jedynie, bezużytecznem utrapieniem— a jednakże, owe pasożytnictwo jest tylko jednym z odwiecznych praw harmonii ogólnej, tak prostem i naturalnem, jak prawo spadku na powierzchnię ziemi każdego niepodtrzymanego ciała, jak prawidłowe ruchy niezliczonych ciał niebieskich w przestworach światów. Wiele z tych pasożytów oddaje znakomite przysługi swoim żywicielom, uwalniając ich od pewnych niepotrzebnych materyj, któreby zdrowiu ich szko-

dział mogły, a nawet przywracając zachwianą nieraz równowagę w czynnościach organizmu. Pasożytnictwo owo jest przede wszystkim prawem organicznej równowagi, jak się słusznie profesor Joly wyraża. Jestestwa te przez warunki bytu swego narzucone innym jestestwom, utrzymują te ostatnie w pewnych ściśle zakreślonych granicach, nie dających się bezkarnie przekraczać pod grozą uszczuplenia, a następnie zniszczenia warunków bytu, niezbędnych dla istnienia każdego roślinnego, czy zwierzęcego gatunku.

W przewodzie pokarmowym, gdzie słońce jako wyjątkowo potężne światło, przedkłada się przez senneki kłasek i sadowicę w trój-  
 sianach, w których każdy pojedynczy okrusz otacza się białko-  
 twatą powłoką, tworząc torbę, wielkości mniej więcej xiaru-  
 ka prosa, i w niej spokojnie oczekuje chwili, kiedy wraz z za-  
 wieszaniem go niebezpieczeństwo spóźni, by następnie w ka-  
 nale pokarmowym swego gospodarza całkowitego dokonanie roz-  
 woju i w końcu ochłodzie się potonąć. Jak fatalnie odra-  
 za pasyżt ten rozmnoży się, może dowodzić spostrzeżenia  
 prof. Leuckarta, który w 500 grammach (1/2 funta) budki  
 goziosa, znalazł 700,000, a w tenker 5,000,000 trychin. Nie  
 dziwne, że przy podobnym opianowaniu niemi, niemi już  
 możliwego ratunku. Professor Leuckart z Kopenhagi opisuje  
 na milion licząc (a) a soliera złożonego z tysiąca stawów,  
 a bursztin powiada, że soliera wikingów (Tania setata) tr-  
 ścisły się u pas, zawiera ich niekiedy 25,000,000. Gdyby  
 z wszystkich tych się wytworzyły się dojrzałe solitery, dawno-  
 by już one nasuły z powierchni ziemi wszelkie inne ślady  
 twory. I to właśnie dowodzi nam najlepiej istnienia owej o-  
 panoszonej harmonii, panowania odwiecznych i mądrych  
 praw, które rządzą światem i jestestwami go kaludniającymi.  
 Każdy z nas niejednokrotnie podobno zadawał sobie pytanie:  
 jaki cel mają owe niekończące stworzenia, czepiające się niepo-  
 trzeba innych, dręczące je, męczące je, męczące, a nawet był swój  
 śmiałość ich nitraz podrywającej. Zapewne, że każde powier-  
 czenie, na one poga jedynie, bezużytecznym urzędem—  
 a jednakże, owe pasożytnictwo jest tylko jednym z odwiecz-  
 nych praw harmonii ogólnej, tak prostym i naturalnym, jak  
 prawo spadku, prawo powierchni ziemi, każdego niepodatkiwy-  
 wanego ciała, jak prawidłowe ruchy zwichorzech ciała nie-  
 bieskich w przestrzeniach światła. Wiele z tych pasożytów od-  
 daje znakomite przysługi swoim żywicielom, uważając ich od-  
 bawnych niepotrzebnych materij, któreby zdrowia ich szkó-

## RZECZ O SŁUŻĄCYCH

napisana dla jednej mojej znajomej i bardzo wielu nieznanymych.

Wiedząc z doświadczenia jak ważną a zarazem ciężką rzeczą w zarządzeniu złemu jest dzisiejszy stosunek ze służącymi — daję tu czytelniczkom moim wyjątek większego artykułu drukowanego w Bluszczu 1867 roku, którego bzdania uważam za bardzo rozumne i serdeczne. Dobrego serca pań czytelniczek moich tak jestem pewna, że się aż zbytku jego lękać zaczynam. Najpierwej lękam się żeby przez zbytek dobrego serca wyrozumiałość na pobłażanie złemu się nie zamieniła, żeby panie *masłanemi* paniami dla służących nie były. Oh! co tego to nie wymagam — radzę tylko wyrozumiałość rozumną dla własnej spokojności, a uczuciową dla spokojności służących, lecz żadnego mazgajstwa eterycznego!.. Prawidło ogólne: przebaczenie w sercu a łagodne i cicho wydane napomnienie w ustach, za wszelkie pojedyncze szkody i przekroczenia. Sporadyczność łagodnie znoszona, lecz dla ciągu złego, dla złego charakteru, nałogu, prowadzenia — żadnej względności, trzeba się koniecznie rozstać, innej rady niema. Szukaj pani i dobiéraj sobie służących póty, póki nie spotkasz jednej, coby miała takie wady, jakie ty zniesć w niej możesz; nie podejmuj się pani heroizmów, ani się spostrzeżesz jak łatwo ściągną cię w poniżenie — zrazu zaczniesz zrzedzić, potem zaczniesz się unosić, a potem krzyczyć, klócić się poprostu ze sługami swojemi; bo sługi zawsze się klócą z taką panią co na nie krzyczą. Tylko sługom to mniej szkodzi, po męzku mówiąc nie obraża to ich honoru a pani każdym słowem grubiańskiem niezawodnie sobie więcej niż służącej ubliża, a nad każdym do siebie powiedzianem więcej cierpi, niż może służąca chciała jej dokuczyć; cierpi w swo-

jej pańskiej powadze, w rodzinnem znaczeniu, bodaj nawet czy nie w zachwianej męża miłości. Mężczyzna sam nieraz unosi się gwałtownością gniewu, staje się absolutnym i niedelikatnym, ale kobieta którą kocha to jego ideał miłosny, ideał piękna i uczucia, widzieć ją więc zeszpeconą niską namiętnością złości, widzieć ją twardą, przykrą, cierpienie zadająca, jest dla niego odczarowaniem, pod którym ginie najpiękniejszy kwiat uczuć.

Do tej ostateczności nieszczęśliwej, bardzo często się dochodzi zbytkiem źle zastosowanej dobroci serca — ztąd druga obawa moja.

Lękam się żeby panie w pedagogikę się nie wdawały; ponieważ służącym dobrego wychowania brakuje, a zatem trzeba je wychowywać na nowo. Szczególniej młode, rozpoczynające swój zawód gospodarski panie, są bardzo skore do takich przedsięwzięć, prawią sługom długie i piękne morały, dają książki do czytania lub nawet im same czytają, a gdy raz i drugi edukacya się nie powiedzie, to co poprawiać chciały, same trochę się psują. Na nieszczęście taka jest ludzka natura, że łatwiej źle wyrządzone sobie przebaczyć, niż brak uznania dla dobrego które chcieliśmy zrobić. Jak tylko sobie do głowy przypuścimy, że ktoś jest lub był względem nas niewdzięczny, już na wieki sprawa rozegrana — „dobre serce” dla niego zamknięte. Najsurowsze, najokrutniejsze mogłabym powiedzieć, gdyby okrucieństwo leżało jeszcze w prawach i obyczajach obecnego stulecia, są te panie, które niewdzięczności służących doznały. Tymczasem one pierwsze zawiniły. Służących się nie wychowuje. Służące nie są dziećmi, to są dorosłe, we właściwy sobie charakter urobione osobistości. Wymagać się od nich powinno tylko dopełnienia przyjętych zobowiązań — a wpływać na nie tylko ogólną atmosferą — urządzeniem domowem. Nie dla nich, ale dla siebie samej każda pani niechaj się stara o zaprowadzenie porządku, zgody, przyzwoitości, chwały Bożej i miłości bliźniego, niech doda jeszcze cierpliwość, wyrozumiałość i względność dobrego serca, to skuteczniej na obcego przybysza zadziała, to ile przybysz jest zdolnym by na niego cokolwiek działało skutecznie, niż gdyby całe poobiedzia i wieczory nauce jego poświęciła. Życie codzienne powinno być formą żelazną kształtnie raz na zawsze odlaną; w co do tej formy przypadnie, co się w nią zmieścić może, to zatrzymać, co nie, to usunąć.

Gotów mnie kto posądzić że lekceważę pracę koło oświaty

domowników podjęta, że skąpie wykształcenia biedniejszym, że im zdolności odmawiam wszelkiej. Uroczyście temu zaprzeczam. Jak własnej duszy zbawienia, tak pragnę dla tych wszystkich biednych dusz wydziedziczonych ziemskiego i niebieskiego chleba, zdrowia, swobody, rozumu, wiedzy i cnoty, ale nie widziałam jakos żeby do tego prowadziło spóźnione wychowanie, zaczęte w najniekorzystniejszych warunkach między osobami, które interes złączył i interes co chwila rozłączyć może. Zresztą nie potępiam bezwarunkowo. Jeśli pani ma prawdziwe w takim nauczycielstwie upodobanie, jeśli to czyni z własną przyjemnością, jeśli wdzięczności za to wymagać nie będzie, jeśli się nie obrazi gdy jej kazanie w zapomnienie pójdzie, nie rozdrażni gdy od wpajanych przez nią zasad szeroko odstąpią, jeżeli czuje że w podobnych ewentualnościach ani niecierpliwszą, ani gorszą nie będzie, to i owszem — byle tylko na odpłatę z pewnością, nie liczyć i dojrzenie owocu przypadkowi zostawić.

Trzeci środek którego natychmiast i każda pani użyć może, dla uwolnienia się od wielu przykrości ze służącymi, jest czysto mechaniczny, rzadko bardzo zastosowany a jednak widziałam to na własne oczy, zadziwiająco pomocny. Tym środkiem jest stały i prawie biórowo jednostajny rozkład pracy gospodarskiej. Zawsze to samo, zawsze tak samo, zawsze o tej samej godzinie. Przy roztargnieniu, przy niedbałości bezmyślnej naszych służących, owa nieco klasztorna reguła wielkim jest dla nich ułatwieniem i szkołą najlepszą. Gdyby panie domu utrzymywały statystyczne rejestra wszystkich uchybień podwładnych swoich, jestem pewna, że większa ich połowa przypadłaby na jakieś niedokładności, lub oporności w spełnianiu nowych, nie na czasie wydanych rozkazów. Kucharki od komina, praczki od balii, młodsze od szciotki, bez ważnych bardzo powodów nie godzi się odrywać; im więcej układ zajęć domowych do systematyczności fabrycznej się zbliża, tem prędzej i służących i usługę dobrą mieć będziemy. Wszakże w wielkich rękodzielniach tysiące robotników przy warsztatach stoi, nie wszyscy wzorowej cnoty i delikatnego sumienia, a jednak wszyscy oddają to, do czego się zobowiązali i takie jak oddać powinni — czy szpilki czy perkaliki. Wyznaczenie godzin, uporządkowanie i wymiar zatrudnień, jest równie w najdrobniejszym gospodarstwie potrzebny. Prawda że niejedną ofiarę ze strony państwa za sobą pociąga, lecz któż co dobrego bez ofiar mógł sobie zabez-

pieczyć. Trzeba się wyrzec niejednej fantazyi, ograniczyć w niejednym zachceni, ale to będzie dla naszej własnej sprawiedliwości arcy roztropną asekuracją. Żyjąc z dnia na dzień bez planu, z godziny na godzinę bez zegarka, nie spostrzegamy nawet o ile nasze drobne, jedno lub pięć-minutowe polecenia głównej robocie i przynależnemu spoczynkowi sług naszych, czasu odkradają. Kiedy zaś pani z namysłem i chrześciańską względnością, choć raz spróbuje na papierze lub na palcach rozliczyć, ile za swoje pieniądze ma prawo żądać czasu codziennego od sług swoich, to się jej wiele rzeczy w właściwem świetle przedstawi, to się jej wiele należących do tego kwestyj: sumiennie rozstrzygnie. Naprzykład: daje kwartalnie tyle a tyle — potrzebuję żeby mi za to zrobiono tyle a tyle, człowiek może pracować godzin tyle a tyle, więc wstać ma o tej a tej godzinie, spać się o tej a o tej położyć, na jedzenie, na ogarnięcie tyle a tyle chwil przypada — we właściwych odstępach na zabawę tyle — pozostałość cała idzie na pracę; czy tej pracy nie zanadto? Jeśli zanadto, a pieniędzy więcej wydać nie mogę, to w czymby się ograniczyć? jeśli za mało, strasznie wielka dla nieumiejącego próżnować pauza! Więc czem godziny zapełnić? Domyślcie się panie całego szeregu snujących się na ten temat myśli i sąsiadujących z nimi wyobrażeń; nie żartem wtedy trzeba sobie zdać sprawę co jest słusznem, co niesłusznem, co zdrowem, co szkodliwem, co moralnem a co wiodącym do złego. Wyborna to, jak powiadam, asekuracyjna metoda. Dalszem rozwinięciem tego mechanicznego, jak go nazwałam, środka, byłoby też mechaniczne ułatwienie pracy służących, na wzór tego co się zagranicą praktycznem okazało — machinki różne domowe do prania, prasowania i t. p.

Czwartym środkiem, wprost z poprzedniego wynikającym, powinna być jasność ugody. Stanowczo powiedzieć trzeba służącej czego się od niej żąda i cierpliwie wysłuchać, nawet wybadać do czego ona się zobowiązuje. Wartoby nawet przyzwyczajać sługi aby piśmiennie taki kontrakt zawierały; wciąga ich to do porządku, a prócz tego bardzo często na ich dziecinną jeszcze wyobraźnię sam widok pióra i papieru uroczyste czyni wrażenie, co już czarne na białem stoi, to więcej u nich znaczy niż słowo i obietnica — i nie u nich tylko!

Warunki kontraktu muszą być urządzeniu domowemu odpowiednie, to się samo przez się rozumie, więcej też o nich nie mam do powiedzenia — to jest przepraszam, nasunęła



mi się wątpliwość małeńka, o małeńkim szczególe — o szkodach. Raczcie to panie w sumieniu waszem i mądrości waszej rozsądzić, a nadewszystko nie zapominajcie przy ugodzie. Wiem że potrącanie z zasług brzmi jakoś nieszlachetnie, ale wiem i to, że gdzie dochody szczupłe, gdzie każda złotówka ma swoje oznaczone przeznaczenie, tam szkody wielką są krzywdą dla pani, a trudno mówić wbrew oczywistości, służące w ogóle nadzwyczaj wiele szkód robią — psują, tłuką, rozdzierają; więc cóż? pilnować nie upilnujesz — łajać? piekło w domu i wszystko na nic się nie zda. Służąca z dawnych jeszcze zabytków uniosła jakieś dziwne przekonanie, że co państwo, to bogacze; choć widzi przymuszoną oszczędność, choć wie nawet że bardzo szczupłe są ich dochody, nigdy tego nie pamięta; — koniecznie trzeba więc władze pamięci zastanowienia się rozbudzić. Jużcić przypuszczam że nie ze złej woli, tylko wprost z nieuwagi i roztrzepania nasze sługi domowe zniszczenie w koło nas sieją. Mnie się też zdaje, że przy ugodzie należy sobie zastrzedz wynagrodzenie każdej szkody w połowie, (na to ma się rozumieć trzeba zdać rzeczy pod rejestrem i z oznaczoną jak najakuratniej ceną). Stłucze się szklanka pięciokopiejkowa, tłukąca połowę zapłaci i t. p. potem dopiero można raz i drugi przebaczyć, jest zaraz do wspaniałomyślności sposobność, nakoniec trzeba raz z energią, spokojnie artykułu umowy dotrzymać; jeśli to na czas jakiś przynajmniej nie zapobiegnie dalszej ruinie, to już nie ma nadziei, widać że jest z natury szkodny temperament. Obliczcie się wtedy z woreczkiem, z cierpliwością, z innemi wadami lub zaletami waszej służby moje panie, a potem decydujcie czy możecie, czy nie możecie razem ze sobą wytrzymać.

Teraz pozwolę sobie dwóch małeńkich idealików — bo choć jak czytelniczki moje widzicie bardzo praktycznie upominam się o spóźniony nawet obiad — przyznaje się że mam dwa idealiki moje.

Najwyższy z nich obejmuje wychowanie dziś rosnącego pokolenia paniczów i panienek. Żeby się oni przyzwyczajali bez służby obchodzić. My dziś żyjące nie potrafimy tego, jednej sił i zdrowia, drugiej sił i wprawy brakuje. Nie żądam niczego, żadnej zmiany zwyczajowej od pań dzisiejszych, ale od przyszłych wymagam aby to dobrze zrozumiały, że służąca jedynie do pomocy się przyjmuje, służąca powinna to jedynie robić na co pani sama nie ma czasu, lub czego zu-

pełnie sama zrobić nie może i nie umie. Wszelka drobna obsługa osobista, jest resztką dawniej „a la châtelaine“ epoki kobiecego życia. W epoce przyszłej kobieta hartowniej się wykształci, czas dzisiaj zajęty pielęgnowaniem mnóstwa cacek i niekończącą się do obiadu a zaczynającą znów przed wieczorem toaletą, potrzebny jej będzie na zarobkową pracę, lub szlachetniejsze przyjemności. Wymyśli modę łatwej do włożenia i złożenia odzieży. Nauczy się obywać bez tysiąca przydatków w których dziś nawet z najdrażliwszem sumieniem cieniu grzechu nie postrzega, nauczy się w domu żyć tak jak czasem w podróży bez służącej żyje, byle tylko od wschodnich zwyczajów odwykła — byle na moralne przekonanie to wzięła, że istotnie złem jest niezrobić dla siebie i koło siebie wszystkiego, co zrobić można, i grzechem narzucać służącej do zrobienia to, czego ona może nie zrobić. Alboż nie ideał!

Drugi z którego wypowiadać się muszę, jest ten: chciałabym żeby panie znające się na gospodarstwie i prawdziwie z dobrem sercem panie, same sobie służy wychowywały. Nie jestem w sprzeczności z tem co wyżej powiedziałam, bo nie radzę wychowywać dorosłych ale małe dziewczynki. Nie tak małe znowu by aż macierzyńskich starań, macierzyńskiego chodowania potrzebowały, lecz takie o których naturze, usposobieniu, zdolnościach, możnaby już cośkolwiek wnioskować i które pracą swoją mogłyby się w czemkolwiek do pracy domowej przyczynić, np. między dziesiątym a jedenastym rokiem. Zbyt wczesnie wzięte, uważałyby się za wychowawnicę — niema nieszczęśliwszych pod słońcem istot amfibijskich, jak te między kuchnią a pokojem tułające się do śmierci dusze, które się mimowolnie za stracone z tronu królowny uważają. Broń Boże wychowawic! chyba że się kto podejmie kochać je prawdziwie, szczerze jak rodzone dzieci swoje, ale wychowawic na służące nie podejmujcie się panie; lepiej tak jako radzę wziąć od razu służącą małą, wyznaczyć jej małą pensyjkę i małą robotę, a potem niech wszystko rośnie w odpowiednich sobie rozmiarach i niech się kształci na obraz i podobieństwo myśli naszej. Zabezpieczyć sobie tym sposobem na kilka lat przynajmniej wprawna do pomocy rękę, a wierście mi, nawet pierwej, nawet od razu mniej wprawna, byle dość chętna i przypilnowana, zdolna jest bardzo obsługą swoją dany jej kawałek chleba opłacić. Widziałam dwunastoletnie dziewczynki wcale zrecznie zamia-



## ZDANIE PROFESORA FRYDERYKA VISCHER'A

# O MODZIE

wyłoszone w powaźnej berlińskiej gazecie p. t. „znowu o modach.”

Fryderyk Vischer napisał w roku zeszłym artykuł pod tytułem „zawsze o modach,” a że nie pierwszy raz autor dotknął piórem tego tematu, gdyż w roku 1859 w czasie porzucania krynolin poświęcił on także obszerny artykuł, przedrukowany w kilku powaźnych pismach, sądzimy więc że nie od rzeczy będzie poznać czytelniczki nasze z pojęciami ludzi powaźnych w kwestyi mody. Patrząc na życie dzikich ludów, na ich pociąg do przyozdabiania się w błyskotki i przystrajania zewnątrznie, musimy przyjść do przekonania, że zamiłowanie stroju istnieje od czasu jak stopa ludzka pierwsze kroki na świecie stawiać zaczęła. Popęd ten ma dwa źródła: jedno jest natury przedewszystkiem fizycznej — drugie psychicznej; — za szczupłe ramy naszego pisma nie pozwalają nam rozierać rozległych poglądów autora, idzie nam tylko o to, żeby wykazać jak uczony estetyk zapatruje się na kwestyę mody; — w czasie kryzysu krynolin pisał przeciwko tej potwornej modzie — dziś przyznaje autor sam, że jeżeli bierze pióro do ręki, to nie w chęci poprawienia zбочzeń mody od estetycznego piękna, ale w obec zostawienia śladu przed potomnością, że wśród najgwałtowniejszych ekstrawagancyi mody był ktoś co widział złe i brzydotę, wytykał i nastawał na nią. Pod wyrazem strój rozumiemy pewien fason odzienia przyjęty przez szerokie koło społeczeństwa i długie wieki przez nie przechowany, moda zaś jest odbiciem żywiołu ruchu i dążności do zmiany charakteryzujące wiek 19. Strój jak to wyżej powiedzieliśmy datuje od najdawniej-

szych czasów ludzkości, moda jak mówi autor zjawia się po raz pierwszy w 14 wieku, gdy po wojnach krzyżowych narody zespoliły się bliżej z sobą, a charakterystyczne jej cechy przejawiają się dopiero w 18-ym wieku. Moda równa ludy i indywidua, i zrzeka podobania się za pomocą odzieży, gdyż wytwarza unikanie wyróżnienia się. Ostatnim znamieniem mody jest jej bezwzględne nazwanie się wszystkim, absolutne panowanie. Autor stanowczo powstaje przeciwko dzisiejszej (?) modzie opiętych sukien, nazywając ją strasznym wyrazem „nakrytej nagości” — a dalej dowodzi iż moda taka nigdy przez moralne kobiety przyjętą być nie była powinna, gdyż wykazanie form ciała jest grubym efektem na który uczciwa kobieta nie powinna się odważać.

Zapewne przyznają nam czytelniczki, że zanim artykuły uczonego pojawiły się w dziennikach, zawsze pisałam przeciw wszelkiej przesadzie i przykładem stwierdzałam słowa moje, że jak niepomiarkowany rozmiar sukni, tak i obcisłe uwydatniające ukryte formy ciała są brakiem poczucia estetycznego. Draperya którą Helenowie w chwilach swej najwyższej potęgi w sztuce śnieli tak artystycznie układać, jest i będzie zawsze punktem kulminacyjnym pięknego stroju kobiety.

Dumną jestem że w kwestyi obuwia i grzywki także zschodzę się najzupełniej z estetykiem niemieckim „który w tej kwestyi tak się wyraża:” Obuwie tegoczesne jest szkodliwe dla nóg które wykoszlawia w stopach i wytwarza chód zwany „małpim” to jest posuwanie się na palcach przy ciągłym zgięciu nóg w kolanach. Powstaje dalej surowo na zachęsywanie włosów na czoło czyli na grzywkę, pod którą ginie czoło ta świątynia myśli ludzkiej.

Widziemy więc że moda nie jest rzeczą tak małej doniosłości, kiedy zajmują się nią ludzie szerokich poglądów; dla tego z przyjemnością przychodzi mi zaznaczyć, że w ogóle moda zwraca się w stronę przeciwną i więcej estetyczną.

*Lucyna C.*

40  
S  
320

## DZIERŻAWIENIE MLEKA

### czyli pacht w rękę kobiety.

Między rozlicznymi zajęciami dostępnymi fizycznym siłom kobiety — niepoślednie podług mnie miejsce zajmuje gospodarstwo mleczne. Że zaś pod gospodarstwem mlecznym nie koniecznie rozumieć trzeba produkowanie masła i serów z własnego inwentarza, lecz nawet dzierżawienie takowego, uważam za konieczne zwrót pracy kobiety naszej w tym kierunku.

O ile nas historia gospodarstwa wiejskiego w kraju naszym doszła, wiemy że u prababek naszych wicznie wypuszczano krowy hurtem w pacht żydowi — bez którego to indywidualum żadna porządna wieś — a bardziej jeszcze żaden mniej lub więcej zamożny dwór obejść się nie mógł. Pod wyrazem hurtem rozumiano wydzierżawienie wszystkich krów własnością dworu będących pachciarzowi za pewną umówioną kwotę od sztuki — która lat temu 50, nie przechodziła 8 do 9 talarów — rachowano wtedy na talary — lat temu 30 dochodziła od 10 do 12. Dwór utrzymywał bydło w zimie w oborze, dawał paszę letnią — pastucha, a za umówioną kwotę wolno było pachciarzowi brać wszystek udój z krów, dopóki nawet to jest obowiązek dojenia należał do dworu; — który zostawiał sobie tylko na własną potrzebę pewną liczbę krów nienależących do pachtu zwanych dworskimi, cielaki podług umowy albo były wszystkie własnością pachciarza, albo w połowie należały do dworu w połowie do niego. Zostawione jednak było zawsze pierwszeństwo dworowi, gdy-

by w razie upodobania chciał które z nich kupić na odchowanie dla siebie, w takim razie 6 tygodni cielę zostawało przy krowie. Z postępem rozwijania się gospodarstwa mlecznego w kraju, zwyczaj takiego wydzierżawiania znikał całemi okolicami — a przedewszystkiem w bliskości miast stołecznych gubernialnych a nawet powiatowych, — w zamian zaś wypuszczano mleko na garnce zawsze jednak żydowi pachciarzowi, bez którego zdawało się iż nie możliwem było się ostać ani wsi ani dworowi. Służebności pachciarza względem dworu były nieoznaczone, głównie jednak zasadzały się na dostarczaniu dworowi mięsa z miasteczka, załatwianiu wszelkich sprawunków i interesów tamże — w końcu facjendowania przy sprzedaży zboża, wełny — inwentarza, lub kupowania takowego — dwór zaś dawał mu chałupę, sklep czyli piwnicę i kawał ziemi pod kartofle. Oprócz tego utrzymywał krowy jego własnością będące na dworskiej oborze. Już to w każdym przemysłowym lub handlowym interesie tak dwór jak i wieś cała udawała się do pachciarza po radę i pomoc. Nieobyło się bez tego, że żyd doznawał tysiąca dogodności tak od dworu jak i od chłopów, czy to w drzewie na opał czy w pomocy obrobienia gruntu danego mu pod kartofle i t. p. Umyslnie rozszerzyłam się tutaj nad wzajemnym stosunkiem tych dwojga żywiołów, aby w dalszym ciągu rozwinąć dzisiejszy stan rzeczy.

Przy zmianie stosunków ekonomicznych gospodarstwa wiejskiego — po zniesieniu pańszczyzny, oczynszowaniu włościan, a tym samym zmniejszeniu gospodarstwa folwarcznego, naturalnie i stosunki ogólne z mieszkańcami wsi zmieniły się zupełnie. Owa konieczność pośrednika między chłopem a panem — handlarzem a dworem, upadła sama z siebie, pierwsza z oznaczonych prawem raz na zawsze wzajemnych obowiązków właściciela i oczynszowanych kolonistów; — druga z rozwojem przemysłu i handlu uniemożliwiła wszelki wpływ zwyczajnego żyda pachciarza, nie mającego nic za sobą prócz sprytu w sprzedaży jakichkolwiek produktów ziemi. Pano wie kształcąc się sami nie tylko w gospodarstwie ale i w przemyśle, nie pozwolą się dziś zjeść w kaszy jak to mówią byle handlarzowi zboża lub wełny — żyd pachciarz stał się indywiduum zbytecznem — nie ma już powodu uwzględniać jego potrzeb i trzymać we wsi bądź co bądź ssącą piławkę. Z drugiej strony gdzie są łąki — pastwiska leśne i chów była na szeroką rozwinięty skalę, tam naturalnie i obo-

ra a zatem idzie gospodarstwo mleczne, w całym rozwoju być musi; nie wszędzie jednak dwór chce i jest w możności zajęcia się zupełnie gospodarstwem mlecznem.

Z drugiej strony od chwili gdy kobieta postanowiła na równi pracować z mężczyzną — gdy praca jej może i powinna być równie jak i mężka produkcyjną, dzierżawienie obory czyli pacht krów, uważam za jeden więcej szlachetny i odpowiedni jej uzdolnieniom i siłom sposób wyeksploatowania jej pracy. Matka obarczona rodziną najdoskonalej może odpowiedzieć temu zadaniu — im więcej osób w rodzinie tem lepiej i swobodniej cały ten przemysł iść może. Dalej idzie gdzie nawet jest ojciec rodziny ale słaby lub w warunkach uniemożliwiających jego pracę — gdzie są dzieci małe lub słabe, potrzebujące odżywienia sił na dalszą wędrówkę życia, tam także życie wiejskie, powietrze, mleko, sposób życia są dodatnimi warunkami takiej pracy. W końcu gdzie kobieta otoczona jakąkolwiek rodziną — rodzicami lub nawet rodzeństwem, wykształcenia swego na polu nauczycielstwa nie chce lub nie może eksploatować aby się nie rozdzielać z osobami drogiemi sercu, tam znowu dzierżawienie gospodarstwa mlecznego przychodzi jako ułatwienie życia jako przyjemna produkcyjna praca kobieca. Jak wiemy pracy około 50 krów podolać może jedna inteligentna kobieta i jedna dziewczka, gdzie więc rodzina składa się z kilku członków tam z łatwością i 100 krów na barki swoje przyjąć można; mniej osób miejszy pacht. W Bluszczu i w Kołędzie na rok 1878 pisałam obszerny artykuł zatytułowany „gospodarstwo mleczne,” tam więc odsyłam czytelniczki pragnące na seryo ze zrozumieniem rzeczy wziąć się do tego rodzaju zajęcia; zresztą w dalszych artykułach pomieszczonych w Poradniku porządku dałam mnóstwo wskazówek postępowania z nabiałem w ogóle a z masłem po szczególe — cały proces nie trudny, trochę inteligencyi, dużo starania, zamiłowania porządku, nieco wprawy, zawiązanie stosunków z handlami, kupującymi — regularność dostawy, rzetelność w rachunkach i ot jest dobry kawałek chleba połączony ze zdrowem utrzymaniem rodziny. Nie biorąc tu nawet w rachunek fabrykacyi serów na sposób zagraniczny, bo takowa wymaga już specyalności — znajomości fabrykacyi a często spekulacya taka zawodzi — ale obok pachtu można zająć się chowem trzody, która jak wiemy tak ogromne przynosi zyski, przyczem zużytkowyywa się ogromną



ilość serwatki, maślanki, z którą bywają chwile iż trzeba coś wyrobić.

Pragnę z duszy i serca aby słowa moje pełne szczerých intencji w przedmiocie bardzo dobrze mi znanym, gdyż mieszkając na wsi zajmowałam się oborą własną z 70 sztuk krów złożoną, trafiły na przygotowaną glebę i oby choć jakaś część czytelniczek, uznawszy prawdę słów moich, wzięła się do tej tak korzystnej pracy.

L. *Ćwierczakiewiczowa.*

## Dla Spółniczek wszelkie wyklady bezpłatnie

Wzrost spółki polega na przygotowaniu komplet-nych wypisów dla wychodzących za nagrodę 150, do 3000 oraz wszelkich złożeń wchodzących w zakres to-aryjny damskiej. Bazar także znajdujący się zapotrzebowany jest w towary wszelkiego gatunku, które sprzedaje po umiarkowanych cenach. Spółka corocznie składa ze swych czynności sprawozdania publiczne i do grona swego przynajmniej nowe spół-niczki.

# SPÓŁKA POŁĄCZONEJ PRACY KOBIET INSTYTUCYA WYŁĄCZNIE KOBIECA

i przez kobiety kierowana.

przy ulicy Hr. Berga Nr. 9.

Udziela naukę rzemiosł i umiejętności kupieckich, za opłatą od wybranego przedmiotu Rs. 5 miesięcznie. Czas trwania nauk następujący: Krój sukien miesięcy 3, bielizny miesięcy 2, rękawicznictwa miesięcy 6, introligatorstwa miesięcy 6, kwiatów miesięcy 12, drzeworytnictwa miesięcy 12, buchalteryi miesięcy 6, korespondencyi kupieckiej miesiąc 1, i innych stosownie do ważności przedmiotu.

**Dla Spółniczek wszelkie wykłady  
bezpłatnie.**

Kantor spółki podejmuje się przygotowania kompletnych wypraw dla wychodzących za mąż od rs. 450, do rs. 3000, oraz wszelkich zleceń wchodzących w zakres toalety damskiej.

Bazar tamże znajdujący się zaopatrzony jest w towary wszelkiego gatunku, które sprzedaje po umiarkowanych cenach.

Spółka corocznie składa ze swych czynności sprawozdania publiczne i do grona swego przyjmuje nowe spółniczki.

KSIĘGARNIA

i

SKŁAD NUT MUZYCZNYCH

GEBETHNERA i WOLFFA

w WARSZAWIE.

Krakowskie-Przedmieście, pałac hr. Potockich.

Poleca nakłady własne **illustrowane i bez  
illustracyi,**

ORAZ:

Wszelkie nowe dzieła w językach: pol-  
skim, francuzkim, niemieckim, angielskim i włoskim.

Wszystkie nowości muzyczne, tak kra-  
jowe jak i zagraniczne.

**KSIĘGARNIA I SKŁAD NUT MUZYCZNYCH**

# Ferdynanda Hösick

*przy ulicy Senatorskiej Nr. 496, wprost szkoły junkierskiej.*

Poleca się wszelkim doborem **Książek** we wszystkich oddziałach nauk w języku polskim, francuzkim, niemieckim, angielskim, włoskim i czeskim, oraz **Nut Muzycznych** autorów klasycznych i nowoczesnych.

Posiada bogaty wybór **Książek do Nabożeństwa**, w oprawach ozdobnych, **Dzieł ilustrowanych** na podarki dla różnego wieku, **Keepsaków**, **Albumów**, **karykatur** i t. p.

Zaopatrzona jest zawsze we wszelkie książki szkolne przepisane w tutejszych zakładach naukowych, wzory pism i rysunków, niemniej w **Wielki wybór Globusów**, **Telluryi** i **planetaryi**, **atlasów** i **Mapp geograficznych** i **Wzory dla wszelkich Rękodzieł**, **Sztuk** i **Rzemiosł**.

Utrzymuje wyroby **Struny: Włoskie, Rzymskie i Weronskie** na wszelkie instrumenta rżnięte, oraz inne potrzeby muzyczne jak **Taktomierze**, **Kamertony**, **Kalafonię paryżką**, **papier nutowy** i t. p. **Przyjmuje przedpłatę** i dostarcza do domów wszelkie dzieła i **Pisma** perjodyczne w kraju i za granicą wychodzące.

---

**FABRYKA FORTEPIANÓW**

**KRALL & SEIDLER**

w Warszawie.

**Przy ulicy Marszałkowskiej, Nr. 67.**

**Ozdobiona Medalami:**

Jedyny złoty medal na wystawie w St. Petersburgu 1870.

Wielki medal srebrny na powszechnej wystawie w Paryżu, 1872 roku.

Wielki medal złoty na powszechnej wystawie politechnicznej w Moskwie, 1872 roku.

Fortschrittsmedaile (Medal postępu), na wystawie powszechnej Wiedeńskiej w r. 1873.

W Filadelfii w 1876 r. Medal zasługi.

W Paryżu w 1878 r. Medal srebrny i złoty od Akademii narodowej w Paryżu.

Fortepiany od rs. 475—1000; używane przyjmuje w zamian.

M<sup>ME</sup> NATHALIE

FOURNISEUR de S. A. I. M-me la G-de Desse CESARÉVNA.

SUKNIE I STROJE DAMSKIE.

FLEURS FINES PARURES DE BAL

NOUVEAUTÉES

Varsovie, Rue Marszałkowska 62.

---

PIERWSZORZĘDNA PRACOWNIA

SUKIEN I STROJÓW DAMSKICH

F. KITZMAN

ULICA WŁODZIMIERSKA Nr. 12 W WARSZAWIE,

dom W-go Wołowskiego, naprzeciw Cyrku.

Sprowadza modele tak kapeluszy, jako i sukien z pierwszych domów paryzkich.

Ceny przystępne.

**W. KUJAWSKIE.**

**MODY, SUMIĘ I NOWOŚCI DAMSKIE**  
**W WARSZAWIE,**

rog. ulicy Krakowskie-Przedmieście i Królewskiej Nr. 412a (9 nowy)

wprost palacu hr. M. Potockiego.

# MAGAZYN BŁAWATNY WYROBÓW ZAGRANICZNYCH

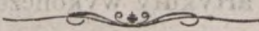
ORAZ

OKRYĆ I SUKIEN DAMSKICH  
**JANA THONNES,**

ZAŁOŻONY W ROKU 1830

Ulica Senatorska wprost Skweru,

N<sup>o</sup> 496.



Magazyn powyższy od lat przeszło trzydziestu w jednym i tem samym miejscu egzystujący, zaopatrzony jest stale na każdą porę roku w **najswieższe Bławaty**, pochodzące z fabryk Francuzkich i Angielskich, posiada również znaczny wybór **Towarów wyłącznie czarnych** tak w **Materyach Aksamitach Lyońskich** jedwabnych, jakoteż w **kaszmirach, Popelinach, Merynosach** i t. p. wyrobach czysto wełnianych, które zalecają się wyborowym gatunkiem, gustem a przysiętem i przystępną ceną.

Pracownia **Sukien i Okryć Damskich** łączność z magazynem bławatnym mająca, odbiera co miesiąc regularnie z najpierwszych domów Paryzkich świeże modele, jestem zatem w możności pod zdolnym kierownictwem, zadosyć uczynić wszelkim wymaganiom mody. Oprócz obfitego zapasu ubrań damskich, przyjmują się wszelkie obślunki tak na **suknie strojne Wizytowe** lub **Balowe**, jak i codziennego użycia.

**Wyprawy ślubne** wykończają się w ciągu kilku dni po cenach możliwie przystępnych.

WŁAŚCICIELKA

# ODDZIAŁU MÓD i NOWOŚCI

przy Magazynie

## W. KRUSZEWSKIEGO

ulica Miodowa Nr. 3, dom Grabowskiego.

Zawiadamia Szanowną Publiczność, że po objęciu rze-  
czonego **Oddziału Mód** pod swoje kierownictwo i zawiązaniu  
stosunków z pierwszorzędnymi domami Paryzkimi, Maga-  
zyn zaopatrzony jest na każdy sezon w znakomity **Wybór**  
**Kapeluszy damskich** w różnych rodzajach i fasonach w **Cze-  
peczki, Stroiki** i t. p. artykuły wykończone w dobrym guście,  
podług najświeższych modeli, pochodzących z najbardziej re-  
nomowanych magazynów Paryzkich jak: **M-me Virot, Coutot,**  
**Mantel Henriette etc.** Nadto, Magazyn posiada zawsze na  
składzie w znacznym zapasie: **Wstążki, Kwiaty, pióra stru-  
sie i fantazyjne, Krawaty damskie jedwabne i koronkowe,**  
**Barbki, Fichus, wszelkiego rodzaju koronki, Materye i ga-  
zy jedwabne, Biżuterję metalową i żetową a wreszcie Wiel-  
ki wybór Kapeluszy damskich nieubranych (fasony).**

Wszystkie te artykuły, wyłącznie fabryk francuzkich  
i angielskich — sprzedają się po cenach przystępnych a ku-  
pującym w większych ilościach na użytek Magazynów od-  
stępnie się rabat.

A. S.



# PRACOWNIA

## A. KIEŁANOWSKIEJ

róg Krakowskiego-Przedmieścia i Podwala Nr. 97 nowy

przyjmuje wszelkie roboty do tualety damskiej  
należące.

Na sezon letni pracownia zaopatrzona w letnie suknie, szlafroki zwyczajne i wyszywane według najnowszych deseni a także rozmaitego rodzaju halki, wszystko to są wyroby własne nie zagraniczne.

Na jesień i zimę będą wykończone suknie, szlafroki i halki filcowe naszywane i nie naszywane.

Tamże przyjmują się zamówienia na suknie balowe w przeciągu 24 godzin wykończone.

Wyprawy z własnego lub danego materiału w przedkim czasie przygotowują się.

Kreplisy w różnych gatunkach zastosowane do gustu i wymagań, jak również podszycia do sukien tak zwane (balagense) mogą być zamawiane i dostawiane jako wyrób własny do miejsca wskazanego.

Hurtowa dostawa do Cesarstwa lub w Królestwie na prowincyi może być w oznaczonym terminie przesyłaną.

Wszystkie te wyroby pracowni odrobione należyście z zachowaniem wszelkich odcieni mody.

Ceny stałe — umiarkowane, biorącym hurtownie odstepuje się rabat.

Pracownia zaopatrzona w wszelkiego rodzaju maszyny dotąd na polu krawieckim znane; gwarantuje szybkość i akuratność w wykończeniu roboty.

CZYSTA N. 2.

MAGAZYN MÓD

NATALII MEISNER

W WARSZAWIE,

nabyty od E. Wilezyńskiej i w tenże samem miejscu nadal egzystujący, zaopatrywany bywa na każdy sezon we wszelkie modele pierwszych domów paryzkich podług których wykoncza suknie, tak z materyałów własnych jak i powierzonych, przyjmuje obstalunki na wyprawy ślubne w najobszerniejszym zakresie, wysyła toalety balowe, kwiaty — stroje podług żądanych a oznaczonych z góry cen. Kapelusze od najskromniejszych do najwykwintniejszych paryzkich.

MAGAZYN MÓD

i

PRACOWNIA WSZELKICH UBIORÓW

DAMSKICH i DZIECINNYCH

W. JEZIORKOWSKIEJ

W WARSZAWIE.

*Niecała Nr. 7, pierwsze piętro.*

**MAGAZYN**

**Towarów Bławatnych Zagranicznych**

**EDMUNDA MAKOWSKIEGO**

(dawniej WŁ. LEWITY)

*przy rogu Placu Teatralnego i ulicy Senatorskiej.*

Zaopatrzone zawsze w wielki wybór towarów jedwabnych, wełnianych i bawełnianych z najpierwszych fabryk zagranicznych.

Ceny bardzo niskie.

Próby na prowincję przesyła na żądanie franco.

**SKŁAD**  
**FUTER, OKRYĆ DAMSKICH**  
**I UBRAN FUTRZANYCH.**

tak

**DAMSKICH JAKO i MĘZKICH**

wraz

**Z MAGAZYNEM MÓD**

**J. MATUSZEWSKI**

w Warszawie.

przeniesionym został z ulicy Miodowej Nr. 2/497, lit. a.  
do Hotelu Angielskiego przy ulicy Wierzbowej Nr. 4.

Największy wybór gotowych paletotów, okryć, burnusów i wszelkiej konfekcyi damskiej, połączony z Magazynem Mód, zaopatrzonym w kapelusze i stroje, podług najświeższych fasjonów paryzkich.

Ceny umiarkowane.

Zamówienia na wyprawy Męzkie, Damskie i Dziecinne wykończają się w jak najkrótszym czasie.

SKŁAD

PŁÓTNA I BIELIZNY STOŁOWEJ

ORAZ:

WYROBÓW POŃCZOSZNICZYCH

pod firmą

F. BOBROWSKI & URBAŃSKI

Ulica Wierzbowa Nr. 2.

Poleca się dużym wyborem:

**Płócien:** Szlązkich, Angielskich, Bilefeldskich i Holenderskich.

**Bielizny Stołowej,** Ręczników, Perkali, Brillantyn, Pik, Batystów, Nausuków, Muślinów.

**Bielizny gotowej:** Damskiej i Męzkiej, podług najnowszych modeli paryzkich.

**Pończoch:** Angielskich, Francuzkich, Bawełnianych Fil d'ecosse i jedwabnych.

Specjalność w Bieliznie.

Przyjmuje obstatunkina Herby i Monogramy w Bieliznie stołowej.

MAGAZYN

WYKWINTNEJ DAMSKIEJ

**BIELIZNY**

**M. Galati**

Ulica Czysta Nr. 6, w Warszawie.

poleca:

Hafty, wszywki, koronki i wstążki, kołnierzyki  
i najświeższe paryzkie krawatki.

**UBRANIA DZIECINNE**

oraz

**Bogato wypracowane sukienki do  
chrztu i rozmaite przybory toa-  
letowe.**

WÓNOWO OTWORZONY

## SPECJALNY MAGAZYN BIELIZNY

Skład płótna, Wyrobów Pończosznich, Krawatów, Spinek,  
Szelek, i t. p.

# WŁADYSŁAW STRAKACZ

### CHEMISIER

Skład Wyrobów z Wełny Sosnowej od reumatyzmu i prze-  
ziębienia.

Ulica Miodowa, dom W-go Lessera, Nr. 11.

Wyprawy ślubne, Wyprawy dla Pensyonarek, Wyprawy dla  
Kawalerów. Szczegółowe cenniki z rysunkami i sposobem  
brania miary wysyła się gratis.

Władysław Strakacz.

9 Medali  
z Wystaw

## FABRYKA

Krajowych i  
Zagranicznych.

## KAPELUSZY SŁOMKOWYCH, FILCOWYCH

## I KWIATÓW

ORAZ

## MAGAZYN MÓD

# EDWARDA LOTH

W WARSZAWIE.

przy ulicy Krakowskie-Przedmieście Nr. 15 nowy.

# FABRYKA KWIATÓW MARYI OŁĘDZKIEJ

Ulica Niecała Nr. 8.

(DAWNIEJ NOWY-ŚWIAT Nr. 12).

Zajmuje się specjalnie

**WYRABIANIEM RÓŻ  
I WSZELKICH GATUNKÓW KWIATÓW**

PODŁUG WŁASNYCH

lub podanych jej, czy to z natury, czy sztucz-  
nych modeli.

**WIELKI WYBÓR**

**KOAFIUR, GIERLAND,  
WAZONY  
I BUKIETY POKOJOWE.**

Ceny umiarkowane.



MAISON PHENIX.

ZAKŁAD

FORMPAPIEROWYCH  
PAPRYZKICHI

Ulica Niecała Nr. 6, w Warszawie.

L. K.

Tamże udzielają się lekcye kroju.

Odnaczona medalem na Wystawie Pracy Kobiet w Muzeum  
Warszawskiem.

# FABRYKA KWIATÓW

# Maryi Hoffman

*Ulica Nowy Świat Nr. 39.*

Zaopatrzona w wielki wybór kwiatów własnego wyrobu,  
sprzedaje takowe po cenach umiarkowanych.

---

## KAUKAZKI MAGAZYN

## Z. SOGROEWA

*w WARSZAWIE*

na Królewskiej ulicy Nr. 1 dom Ks. Wachwachowa  
dawniej Bajera.

Wielki Wybór Perskich i Kaukazkich Jedwabnych To-  
warów: Burso, Kanaus, Faj, Atlas, Aksamit, Fular, Ryps,  
Fasone, Turkuas, Tirmałama, Chustki fularowe i Kanau-  
sowe i t. p. Materje. Gotowe Szlafroki, Perskie Dywany,  
Poduszki, Serwety wyszywane Złotem i Jedwabiem i  
Kaukazkie Srebrne Wyroby.

Na wyżej wymienione towary przyjmują się obstalunki.

# KAUKAZKI MAGAZYN

J. CHODZEJNATOWA

I

M. Meczytowa.

*Ulica Czysta Nr. 2, w Warszawie,*

i Skład

PERSKICH JEDWABNYCH

MATERYI.

ORAZ w

wyrobów z kaukazkiego srebra, gotowych szlafroków, dywanów i różnych towarów wschodnich, po cenach umiarkowanych.

Główny skład w St. Petersburgu.

I.

Newski Prospekt, od  
kościółka katolickiego  
Nr. 32/34.

II.

Newski Prospekt u ka-  
zańskiego mostu, dom  
Olchina Nr. 30/16.

Przyjmuje wszelkie możliwe obstalunki wschodnich towarów  
i wypełnia takowe akuratnie.



MAGAZYN

OBUWIA DAMSKIEGO  
FELIKSA ZARĘBY

w Warszawie,

wypobow z kankubskiego srebro, gotowych szla-  
-trokow, przy ulicy Kapitulnej Nr. 484a, wscho-  
-dnich, po cenach umiarkowanych.

Posiada wielki wybór wszelkich fasonów  
Paryzkich i Wiedeńskich bucików i Trze-  
wików.

Poleca wielki dobór wykwintej i staran-  
nej roboty. Obstalunki potrzebujące pośpie-  
chu i wszelkie wymiany przyjmuje sam.

NOWA PRALNIA

MATYLDY

Chmielna Nr. 10 (poprzednio Szpitalna Nr. 2).

Przyjmuje do prania wszelką bieliznę: damską, męską, dziecinną, stołową etc. Właścicielka zastosowała wszelkie ulepszenia, jakie obecnie zaprowadzone zostały w najpierwszych pralniach paryzkich i berlińskich.

---

38. *Ulica Nowy-Świat*, 38.

MAGAZYN

OBUWIA DAMSKIEGO

dawniej

M. PIASECKIEJ

obecnie

M. Piaseckiej i Grabowskiej.

Pierwszy Magazyn w kraju, wyrabia Nieprzemakalne buciki damskie. W 1876 i 1877 roku na wystawie w Muzeum uznane.

# FABRYKA RĘKAWICZEK

Oraz pralnia tychże,

## M. IZDIEBSKIEJ

Ulica Senatorska Nr. 20, wprost Kościoła S-go Antoniego, w dziedzińcu w lewej oficynie.

W WARSZAWIE.

CENA:

Damskie na 2 guziczki kop. 65.

— na 3 — 70.

Męskie na 2 guziczki „ 70.

Stębnowane na 1 guz. „ 85.

— na 2 guz. „ 90.

Zamszowe wielki wybór, bardzo tanio.

---

# Z. HILKE

Szpitalna Nr. 2.

## HANDEL NORYMBERGSKI

i odznaczone na wystawie w Muzeum

### Wyroby pończosznicze

jako to: pończochy, skarpetki, kamasze, kaftaniki męskie i damskie. Kalesony męskie, damskie i dziecinne, spódnice i t. p.

GŁÓWNY SKŁAD  
NACZYŃ KUCHENNYCH  
I GOSPODARSKICH

**Edwarda Schredera**

w Warszawie, Graniczna Nr. 17.

**POLECA**

**najlepszej i najnowszej konstrukcyi:**

**KUCHENKI** naftowe różnej wielkości.

**NACZYNIA** emaliowane kuchenne przewyższające swą praktycznością wszelkie dotąd znane.

**MASZYNKI** do kawy różnej konstrukcyi, **MA-SZYNKI** do siekania mięsa, bardzo praktyczne **MA-SZYNKI** amerykańskie do drelowania wisien, do obierania jabłek etc.

**FORMY** do ciast, galaret, lodów, pasztetów i t. p.

**IMBRYKI** (Britania), **MŁYNKI** francuzkie metalowe.

**PIECYKI** nowej konstrukcyi do palenia kawy, **KUBŁY** angielskie, **TASSAKI**, Noże kuchenne, **SZWAJ-CARSKIE** wyroby drewniane, kuchenne i inne przedmioty do tej Branży należące. Listowne obstalunki są prędko, starannie i sumiennie uskuteczniane.

# KAROL JUNG

Fabryka Wyrobów Blaszanych

oraz

## LAMP

*Ulica Nowy Świat, Nr. 70.*

Poleca wielki zapas wyrobów blacharskich i metalowych, a oprócz naczyń gospodarskich, wanny, szafliki lakierowane, o wiele praktyczniejsze w użyciu od drewnianych; maszyny naftowe i t. p.

Nowe zupełnie suszarnie do owoców robione z modeli zagranicznych, które umieszczone w ogrodzie można suszyć wielką ilość owoców, cena suszarni rs. 50; na zamówienia wysłaną być może. Sikawki ręczne domowe — filtry do oczyszczania wody i t. p.

Wielki zapas zabawek dzieciennych, gustownych po bardzo niskiej cenie.

Oprócz tego przyjmują się obstalunki na roboty dachowe i wszelkie reparacje.



ZAKŁAD  
PERFUMERYI ZAGRANICZNEJ

WYROBÓW FRYZYERSKICH

**Aleksandra Lipink**

w Warszawie, ulica Nowy-Świat Nr. 41.

Posiada znakomity wybór wszystkiego co do Damskiej toalety wymagane być może, od cen najniższych.

Przyjmuje zamówienia do czesań balowych, tak w własnych salonach jako też i na mieście.

ZAŁOŻONA W ROKU 1850

SPECYALNA FABRYKA

GORSETÓW

**Maryi Pajer**

Krakowskie-Przedmieście Nr. 395 (24 nowy) w Warszawie.

Gorsety ortopedyczne, Pasy dla dam, Gorsety od rs. 3,  
pranie i reparacja tychże, ceny umiarkowane.

# ZAKŁAD FOTOGRAFICZNY

## Maryi Nowaczyńskiej

*Nowy Świat, Nr. 25.*

Prowadzony przez same kobiety, przyjmuje wszelkie obstalunki w zakres fotografii wchodzące, oraz uczy Panie życzące się kształcić w tym zawodzie, lekcje mogą się odbywać na kursa lub godziny, ceny fotografii następujące:

tuzin biletów wizytowych od rs. 2 do 5

„ Gabinetowych „ „ 8 „ 12

Portreta „ „ 3 „ 30

Heljominiatury „ „ 2 „ 25

fol. kolorowane akwarellą i aniliną „ „ 1 „ 20

grupy jednorazowe i składane, oraz kopje z dawnych fotografii, panotypów, map i wszystkie zdjęcia po za zakładem, po cenach jak najprzystępniejszych.

---

## FABRYKA RAM ZŁOCONYCH

oraz

### Skład wyrobów gotowych pozłotniczych

## J. GRĄBCZEWSKIEGO

w Warszawie.

Ulica Nowo-Senatorska Nr. 478 (15 nowy).

Wykonywa roboty Pozłotnicze w Kościołach i Salonach; meble i ramy podług najświeższych modeli Paryzkich, listwy na łokcie, złocone i inne z których się przyznają ramy; po cenach bardzo przystępnych.

**Skład Win**  
**HERBATY, CUKRU, DELIKATESÓW**  
**I TOWARÓW KOLONIALNYCH**  
**Stefan Dobrycz & Com.**

**W WARSZAWIE.**

*Przy ulicy Senatorskiej Nr. 1, Krakowskie-Przedmieście*  
*Nr. 93.*

---

**EGZYSTUJE OD 1790 ROKU.**

---

**SKŁAD**

**WIN, DELIKATESÓW I CYGAR HAWAŃSKICH**

**ALEKSANDRA BOCQUET,**

*w Gmachu Teatralnym Nr. 474/5.*

Zaopatrzone jest w każdą porę stosownymi nowaljami, różnorodnymi konserwami potrzebnymi do przygotowań wykwintnych objadów i śniadań, w wina najrozlicniejsze jako to: Szampańskie, Francuzkie, Węgierskie, Włoskie, Hiszpańskie z różnych firm. Ostrygi Holsztyńskie, Ostendzkie w właściwej porze; przyjmuje zamówienia na pasztety na sposób francuzki, i w każdym czasie dostać można na funty **Pains de Gibiers**. Przyczem w urządzonych Pokojach można dostać wykwintnych potraw od godziny 11 rano do 12 wieczór.

# SKŁAD WĘDLIN Wilhelma Lehr

W WARSZAWIE,

*przy ulicy Nowy Świat w domu własnym*

*Nr. 1251 (53).*

---

## OCET ZDROWIA

w y r o b u

### MARYI RODEWALD

*Ulica Twarda Nr. 9.*

Odznaczony na wystawie pracy kobiet, odznaczający się wybornym aromatem, mocą i smakiem w potrawach i szczególną trwałością we wszelkich konserwach zimowych.

Cena jak najniższa, biorącym hurtowo odstępuje się rabat. **Garniec 50 kop.**

# FABRYKA SZCZOTEK I PĘDZLI ALEKSANDRA FEJSTA

W WARSZAWIE.

*Przy ulicy Senatorskiej Nr. 18 (nowy).*

Skład wyrobów w zakres Fabryki Szczotek i Pędzli wchodzący poleca:

do użytku Toaletowego.

Szczotki do Czesania Włosów z kości słoniowej, rogu bawolego, z drzew: jak Bukszpanu, Palisandru, Machoniu i innych, przyozdobiane inkrustacją, Rzeźbą, oraz bez tychże, a to w praktycznych eleganckich fasonach i dobrym gatunku, a wybór jest tak wielki, że cena ich jest:

Od kop. 20 do Rs. 15 i wyżej za sztukę.

Szczotki do czyszczenia odzienia męskiego i damskiego, zastosowane do Sukna, Syberyjny, Aksamitu, Materyj, Wełny i t. p.

Szczotki do kapeluszy różnej twardości, w rozlicznych fasonach.

Pędzelki do golenia, oprawne w kość Słoniową, zwyczajną, róg i różnego gatunku drzewo, z włosu Borsukowego i Szczeciny.

Szczotki do Zębów i Paznokci różnej wielkości z kości słoniowej, zwyczajnej, Rogu i drzewa Bukszpanowego.

Piórka eleganckie do biórek, Szczotki do Ciała na długich rączkach, a także bez tychże, Rękawice i Pasy do tarcia Ciała — Szczotki walcowe do czesania Głównych w zakładach Fryzjerskich.

do użytku domowego.

Szczotki do zmiatania w różnych fasonach i wielkościach do mycia podłóg ze Szczeciny i korzenia Ryżowego, do froterowania pod nogi, a także z ciężarami na trzonkach, ułatwiają pracę noszami — do Dywanów, do mebli Materyjalnych, Wełnianych, Rypso-

wych, Aksamitnych i innych, do wycierania nóg, dla przymocowania przed drzwiami od najwyczejniejszych lakierowanych, a także politurowane, oraz oprawne w różnego koloru marmury, zastosowane do posadzek przedsionków, bogatych apartamentów, jak niemniej dla Głównych Wehódów.

Pióra do okurzenia Obrazów, Firanek, Portier, Mebli i t. p. użytku różnych wielkości i gatunku.

Szczotki ręczne do zbierania śmieci i okurzenia mebli w różnych fasonach i gatunkach, do szorowania stolów i statków kuchennych — Kredensowe wraz z Tackami — do mycia dzbanuszków, do czyszczenia sreber i wiele innych.

### do Ekwipaży i Stajen.

Szczotki do mycia Kół, Szprychów, Całych Ekwipaży i Bryczek, do czyszczenia Ekwipaży wewnątrz, zastosowane do rodzaju materji — do czyszczenia Koni, od najwyczejniejszych dla koni fornalskich do do najlepszych, zastosowane do wszelkiej rasy Koni, do czesania i zamaczowania Grzyw i Ogonów, oraz do mycia nóg koniom — do kopyt i zaprzęgów czernienia, — do czyszczenia brązów; również Zgrzebla, Gąbki i skóry do mycia Ekwipaży.

### do użytku Fabrycznego i Technicznego:

Szczotki do Cukrowni, Browarów, Gorzelnii, do różnych maszyn przy Fabrykach Sukna i Kortów, Piótna i wszelkiego rodzaju Tkanin, Polerowania Metali i wiele innych, których niepodobna wyłuszczyć, a na które obstalunki przyjmowane, w najkrótszym czasie bywają uskutecznione.

*NB.* do przesyłania obstalunków piśmiennych z rysunkami na wyroby do użytku technicznego, uprasza się o wyraźne oznaczenie rodzaju *Miary*.

### pędzle różnego rodzaju:

Dla Malarzy, Mularzy, Lakierników, Połotników, Tapetowania pokoi, Asfaltu, Smoły gazowej i wiele innych.

### Grzebienie:

W najlepszych gatunkach z kości słoniowej, Szyldkretu i Rogu.

**W oddzielnym lokalu przy Składzie Szczotek urządzony jest Wielki Magazyn Wycieraczek do Nóg (słomianek) i Chodników.**

**ALEKSANDER FEIST.**

# ZAKŁADY CHEMICZNO-TECHNICZNE

i Skład Materyałów Aptecznych oraz Farb

## LUDWIKA SPIESSA I SYNA.

ulica Senatorska Nr. 464/5 obok kościoła PP. Kanoniczek  
**W WARSZAWIE.**

Obok wszelkich artykułów wchodzących w zakres podobnego Składu, polecają szczególnie:

Oliwę Nicejską najdelikatniejszą,

Oliwę Prowancką wyborową,

które sprzedają się na **całe i pół flaszki** jak niemniej na wagę.

**Octy własnej fabryki, mianowicie:**

Ocet kuchenny . . . . . garniec 36 kop.

„ spirytusowy do marynat „ 60 „

„ winny dobry . . . . . 1/1 „ 30 „

„ „ . . . . . 1/2 „ 15 „

„ estragonowy . . . . . 1/1 „ 45 „

„ „ . . . . . 1/2 „ 22 1/2 „

„ aromatyczny ziołowy wyborowy do nacierania dla chorych, do skrapiania mieszkania dla odświeżenia powietrza flaszka 30 kop.

„ toaletowy . . . . . „ 40 „

Puder biały z puszką . . . . . pudełko 60 „

Puder biały . . . . . 1/1 „ 25 „

„ „ . . . . . 1/2 „ 12 „

„ różowy . . . . . 1/1 „ 25 „

„ „ . . . . . 1/2 „ 12 „

Proszek do zębów biały (Kreda chemicznie czysta z mientą) . . . . . pudełko 20 kop.

„ czarny . . . . . 1/1 „ 25 „

„ „ . . . . . 1/2 „ 15 „

„ różowy . . . . . 1/1 „ 30 „

„ „ . . . . . 1/2 „ 15 „

Nareszcie winniśmy zawiadomić, że nadesłano nam z Paryża Biberony czyli sztuczne mamki Monchovaut, które stanowczo mają wyższość nad innymi dotychczas znanymi, ponieważ mleko z ssawek wytryskuje samo za najmniejszym poruszeniem.

WIELKI SKŁAD

MATERJAŁÓW APTECZNYCH

**A. F. GALLE,**

W WARSZAWIE.

*Przy ulicy Senatorskiej Nr. 18 (pod słoniem).*

Oprócz wszelkich towarów aptecznych poleca na użytek dam: Glans amerykański patentowany wyrobu pp. Hanthaway et Sons w Bostonie do damskiego i dziecinnego obuwia, wyrobów siodlarskich i t. p.

Farby anilinowe do farbowania sukien i wszelkich materyi wełnianych w domu. Wanilina produkt chemicznie otrzymany zastępujący wanilię a o wiele tańszy. Rozmaite proszki posrebrzające i czyszczące wszelkie metale.

Perfumy zagraniczne na luty—wody kołońskie, octy toaletowe i t. p.



SKŁAD

# Materyałów Aptecznych

J. MROZOWSKIEGO

ulica Miodowa Nr. 6 nowy,  
naprzeciw kościoła Przemienienia Pańskiego.

Ma zaszczyt polecić:

**Benzinę** na balony i funty.

**Farby** malarskie i farbierskie.

**Farby** drukarskie, litograficzne, oraz Pokosty.

**Farbki**, Krochmale i Glans do bielizny.

**Materyały** apteczne i preparaty chemiczne.

„ fotograficzne, Papier Albuminowy i Bristol.

**Mączkę** Nestla dla dzieci.

**Mydła** toaletowe i Pudry.

**Olejki** do wódek i wody kolońskiej.

**Oliwę** Nicejską najlepszą.

**Oliwę** do maszyn do szycia.

**Oliwę** do maszyn i do palenia.

**Papier** na muchy.

**Perfumy** francuzkie i angielskie.

**Proszek** Azyatycki na wygubienie robactwa domowego.

**Proszek** do czyszczenia metalów.

**Sól** stołową chemicznie czystą.

**Sok** Malinowy, Poziomkowy i inne.

**Truciznę** na szczury i myszy.

**Ultramarinę** do bielizny.

**Wodę** Kolońską Elsnerowską.

**Wody** Mineralne naturalne, Sole, Ługi i Mydła.

# KAMIL SIERZPUTOWSKI

Krakowskie-Przedmieście Nr. 15,

W WARSZAWIE.

Poleca:

1. Materiały apteczne.
2. Farby suche i tarte.
3. Lakiery, politory i werniksy.
4. Farby do cukrów i galaret.
5. Farby do kwiatów.
6. Farby woskowe do podłóg i posadzek.
7. Farby olejne, wodne, pastelowe i wszelkie przybory,  
dla artystów malarzy.
8. Perfumy, pudry, mydła francuzkie i angielskie.
9. Grzebienie i szczotki do rozmaitego użytku.
10. Narzędzia i utensylja chirurgiczne.
11. Specjalja Francuzkie i Angielskie.
12. Wody i sole mineralne, sztuczne i naturalne.
13. Preparata i papiery fotograficzne.
14. Nawozy rolnicze.
15. Smarowidła do maszyn, powozów, skór.

Ceny najniższe. Towar wybory.

# KSIEGARNIA I SKŁAD NUT MUZYCZNYCH

GUSTAWA SENEWALDA.

Ulica Miodowa Nr. 10.

Poleca się Szanownej Publiczności licznym powiększającym się z dniem każdym doбором **Dzieł**, różnorodnej treści w językach: **Polskim, Francuzkim, Niemieckim, Włoskim i Angielskim**; **Książkami do nabożeństwa** w opracowaniach od najtańszych do najodborniejszych, oraz bogatym zbiorem **Nut muzycznych**, zagranicznych i własnych nakładów.

**Prenumeratę** na pisma peryodyczne i żurnale krajowe i zagraniczne, oraz wszelkie **Zamówienia i obstalunki** w jej zakresie wchodzące, księgarnia przyjmuje i załatwia **spiesznie i akuracie**. (Pod prasą kwiaty naszych mieszkań Jankowskiego).

---

## KSIEGARNIA, SKŁAD NUT

I EKSPEDYCJA PISM PERYODYCZNYCH

pod firmą

# E. WENDE I SPÓŁKA

w Warszawie, ulica Krakowskie - Przedmieście Nr. 412a.

Pomnaża ciągle skład swój **nowościami ze wszystkich gałęzi literatury**, tak krajowej jako i zagranicznej.

Posiada znaczny dobór **Nut muzycznych**, tak dawnych jako i tegoczesnych kompozytorów.

Przyjmuje prenumeratę na wszelkie **pisma peryodyczne i dzieła** w kraju i zagranicą wychodzące i takowe jak najregularniej w miarę wychodzenia dostarcza.

Uskutecznia wszelkie zamówienia na **Książki, Nuty i Pisma** w jak najkrótszym czasie po cenach najprzystępniejszych.

# FABRYKA KWIATÓW GABRYELI FREY

w Warszawie,

*przy ulicy Grzybowskiej Nr. 9.*

Wyrabia podług najświeższych modeli paryzkich kwiaty, które sprzedaje po cenach umiarkowanych hurtownie i detalicznie tak w Fabryce jak i w nowo utworzonym Sklepie przy ulicy Krakowskie-Przedmieście Nr. 31, obok Saskiego Hotelu, oraz przyjmuje wszelkie zamówienia w zakres pracowni wchodzące.

# SKŁAD

## KRYSTAŁÓW i PORCELANY

### F. CHWASTKIEWICZA

w Warszawie, ulica Miodowa Nr. 496 (nowy 1).

**Posiada z najcelniejszych specjalnych fabryk**

## ANGIELSKICH, FRANCUZKICH i CZESKICH

**znaczny wybór Towarów, z którymi poleca się  
pocenach niskich i stałych**

mianowicie: Szyby do okien białe lagrowe i kolorowe we wszelkich wielkościach po cenach fabrycznych.

**Dla ozdoby i użytku domowego.**

Wazony i doniczki do kwiatów, Aquarium, Rybki złote, Kandelabry, Patery do biletów wizytowych, Gruppy, Figury i Konsolki, Ekretoiry, Kałamarze, Prespapiery; Garnitury do cygar, Popielniczki, Postumenta do zapalek, Lichtarze wysokie, ręczne, profitki różnokolorowe i złożone; Lusterka ręczne, Flakony, Garnitury do pudru i do mycia, Kubły patentowane, Postumenta żelazne do umywań, Postumenta do biżuteryi, Tulipany, Kule, Daszki i Cylindry do lamp naftowych i gazowych, Lampki kolorowe przed obraz; Serwisy stołowe do kawy, herbaty, jajek, wódki, oliwy i octu; Piramidy, Kosze na nogach do owoców, ciast i cukrów, Maselniczki, Cukierniczki, Puszki do herbaty, Czajniki, Imbryczki, Talerze, Półmiski, Wazy, Salaterki, Sosierki, Musztardnice, Gabarety, z 2-ma, 3-ma i 4-ma przedziałami, Filiżanki, Mleczniki, Dzbanki kamienne, do mleka i piwa, Syfony oplatane na 2, 4 i 6 butelek, w których samemu można przyrządzać napoje gazowe; Szklanki, Kieliszki, Karafki, Spodki, Puhary, Kufle z pokrywami, Talerzyki do cytryn, Lichtarze i Kule ogrodowe, Świeczniki do wypalania, Spluwaczki, Menażki do noszenia obiadów, Zabawki dziecinne w pudełkach, Tace blaszane, Filiżanki do ust płukania, Klamki i szyldziki do drzwi.

## Dla Aptek i Fabryk wód gazowych.

Urządzenie całych naczyń aptecznych z szyldami i napisami wpalanemi, Szkło ekspedycyjne półbiałe, czarne, owalne prasowane moskiewskie, Flaszki i Słoiki z korkami od 1 drachmy do 20 funtów, flaszki do tranu, do wody kolońskiej, do Blankarda, Słoiki do opodeldoku, chininy, pomad, szklanne z pokrywami metalowemi, porcelanowe i fajansowe. Lampki spirytusowe, Mensurki z podziałkami, Epruwetki z podstawkami drewnianemi i pojedynczo, Lejki, Rurki różnej wielkości, Flakony i Słoje wystawowe, Mamki guttaperkowe, Kieliszki do płókania ocz, Szprycki, Syfony i Butelki do wód mineralnych, białe i kolorowe, oraz zapasowe: Główki metalowe, Gumki, Rurki, Flaszki Cęgi, Słoje do soków z pokrywami i czerpaczkami platerowanemi, Kufelki, Szklanki z koszyczkami platerowanemi, Szklanki z przedziałami, Wanienki do płukania kufelków.

## Dla Handlów win, Dystylarni, Browarów i Restauracyj.

Butelki wystawowe, oraz do wszelkich win, rumów, likierów, wódek, porteru, piwa, oliwy białe i zielone. NOWOŚĆ Flaszki płaskie kieszonkowe z kieliszkami zastępującymi korki, na  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{8}$ ,  $\frac{1}{16}$  litra, bardzo upowszechnione za granicą, a szczególnie na stacyach dróg żelaznych, Słoiki do kaparów, sardeli, musztardy. Flaszki do oliwy. Kieliszki do win, wódek, kufle i puhary do piwa, Podstawki pod kufle. Talerze porcyowe i półporcyowe; Czarki, Półmiski, Wazy, Solniczki, Tabliczki do krajania mięsa, śledzia, cytryny; Karafki, Piwniczki pokojowe, żelazne do kontrolowania 300-stu butelek, zamykane i niezamykane, do pokoi gościnnych.

## Dla Cukierni.

Wazony i Flakony wystawowe, Talerze na nogach w 3-ch wielkościach (alabasterglas), Karafki do zamrażania wody i z podziałkami na kieliszki, Kieliszki grube i cienkie do wódki, Wazony do cukierków, Kufelki do pączu rzymskiego, Szklanki do herbaty grube i cienkie, Słoiki do konfitur, Flaszki do soków, Filizanki do czarnej kawy, jakie po Bulwarach głównych w Paryżu używają: Spodki do cukru, Półmiski do tortów i kremów. Spodki pod szklanki i do lodów z uszkami, zupełnie nowy fason.

## Dla Perfumeryi.

Flakony i Słoje wystawowe. Flaszki do perfum: wytłaczane, złoczone, kolorowe z korkami i bez; Słoiki do pomad: z deseniami, gładkie z pokrywami metalowemi, korkami szklannemi, porcelanowe i fajansowe; Ozdobne garnitury do pudru (2 flakony i puszka) oraz flakoniki na pary i pojedynczo, Lusterka owalne ręczne. Te artykuły otrzymuje tylko z Paryża, jako miejscowości odpowiedniej.

Wszelkie obstalunki uskuteczniają się z największą akuratnością i w najkrótszym czasie. Handlującym odstępuje się rabat.

# MAGAZYN GALANTERYJNY

oraz

GŁÓWNY SKŁAD BIŻUTERYI FRANCUZKIEJ

## BERNARDA KIPMAN

W WARSZAWIE

*Róg Senatorskiej i Miodowej Nr. 496 dom W-go Piotrowskiego.*

Zaopatrzoney zawsze w najświeższe towary galanteryjne i najnowszą biżuterję francuzką. Posiada w wielkim wyborze i w najlepszych gatunkach parasole męzkie, parasoliki damskie i dziecinne, laski, szpicruty, kalosze, albumy, wachlarze, portmonetki, portcygary, portfeule, necessary damskie, męzkie i podróżne; z Biżuterij zaś garnitury, brosze, kolczyki, medaliony, bransolety, dewizki, łańcuszki, pierścionki i wiele innych przedmiotów tak do elegancyi jak i do użytku, wszystko po cenach najprzystępniejszych.

# SKŁAD TOWARÓW ŻELAZNYCH

I

GALANTERYJNYCH

## K. BRUN i SYNA

dawniej Munkenbeka.

W WARSZAWIE,

*przy rogu ulicy Senatorskiej i Bielańskiej*

*Nr. 466.*

Zaopatrzoney oprócz wszelkich towarów żelaznych, w formy, wszystkie narzędzia i przyrządy zastosowane do gospodarstwa ko-  
biecego.



**PRACOWNIA**  
**SUKIEN I OKRYĆ DAMSKICH**  
**ELWIRY WODYŃSKIEJ**

ulica Królewska Nr. 5

trzeci dom od Krakowskiego-Przedmieścia.  
w Warszawie.

Cena fasonu Rs. 5.

---

**Skład Machin Amerykańskich**  
**NARZĘDZI ROLNICZYCH I NASION**  
**A. Muszyńskiego**

w Warszawie, Krakowskie-Przedmieście Nr. 40.  
naprzeciw Hotelu Europejskiego.

Zaopatrzone jest w **Machiny i Narzędzia Rolnicze** najnowszych systemów i **mocnej budowy**.

**Nasiona** pastewne, leśne, warzywne i kwiatowe.

**Sikawki Noëla**, pompy, kasy ogniotrwałe.

Lóżka żelazne, Meble ogrodowe, oraz inne sprzęty gospodarstwa domowego.

Prądyński, Trylski i Sp.

w Warszawie, Miodowa 2.

GLÓWNY SKŁAD

FABRYKI

**H. Cegielskiego**

w Poznaniu,

Wszelkie maszyny i narzędzia tak w powyższej, znanej z doskonałości fabryki, jak z najcelniejszych Angielskich, Francuskich i Amerykańskich. Wylączna sprzedaż jedynie dobrych **Zniwiarek i Kosiarek W. A. Woda**. Nowe samowiązające zniwiarki, kupno i sprzedaż zboża i nasion, **Komiss zbożowy**, oraz załatwianie wszelkich interesów z rolnictwem związek mających.

# КНИЖНЫЙ МАГАЗИНЪ

А. ЧЕРКЕСОВА и К<sup>о</sup>

Варшава, Новый-Свѣтъ № 1245 (67 новый).

Продажа русскихъ книгъ по веѣмъ отдѣламъ знаній.

Приемъ подписки на газеты и журналы.

Продажа газетъ отдѣльными нумерами.

Заказы гг. иногороднихъ исполняются немедленно.

---

## MAGAZYN

## SUKIEN I OKRYĆ

## ANTOINETTE

Nowy-Świat № 19 nowy.

Poleca ubrania z materjałów tak krajowych jak i zagranicznych z całą starannością wykończone z najświeższych żurnali, po cenach przystępnych.

Z uszanowaniem **OLEKSIŃSKA.**

# MAGAZYN MÓD

Kapeluszy, Wstążek, Piór i Kwiatów

## K. Krakowski

W Warszawie, ulica Czysta Nr. 4.

Wielki wybór kapeluszy w każdej porze  
roku, na wszelkie ceny.

---

SKŁAD

ZEGARKÓW GENEWSKICH

## LUDWIKA LILPOP

w domu W-go A. Nepros dawniej Petyskusa na placu Teatralnym

Nr. 473b, nowy 7.

w Warszawie.

Zakład ten od 1819 roku egzystuje w tym  
samym miejscu.

**MAGAZYN**

**SUKIEN I STROJÓW DAMSKICH**

**A. RANDEAU**

Niecała Nr. 8, w Warszawie.

Egzystujący od roku 1870

# MAGAZYN MÓD I NOWOŚCI

oraz

PRACOWNIA SUKIEN DAMSKICH

## L. BOSZ

Nr. 2 ulica Wierzbowa Nr. 2.

Zakład pod powyższą firmą zaopatrzony jest zawsze w wielki dobór rozmaitych artykułów paryzkich do toalety damskiej służących. Kapelusze słomkowe, bastowe, tiulowe, filcowe, jedwabne i aksamitne, stosownie do sezonu, w największym wyborze i najnowszych fasonach.

Kwiaty paryzkie, garnitury ślubne, ubranka, czepeczki, kokardy, krawaty, wstążki, biżuterya dżetowa i rozmaite inne t. p. przedmioty do wykończenia stroju damskiego potrzebne, z pierwszorzędných fabryk paryzkich.

Przyjmują się obstalunki na suknie i całe wyprawy tak z własnych jak i z dostarczanych materyałów.

Wszelkie zapotrzebowania listowne załatwiają się spiesźnie i z akuratnością. Próby materyałów na żądanie, Zakład posyła franko.

42 lat EGZYSTENCYI lat 42

ZAKŁAD  
FIZYCZNO-MECHANICZNY  
JAKÓBA PIK

OPTYKA M. WARSZAWY

Dostawcy Cesarskiego Warszawskiego Uniwersy-  
tetu i szkół Rządowych.

Zaszczyconego medalami z wystaw powszechnych i krajowych.

W WARSZAWIE.

Przy ulicy Miodowej, w pałacu Dyzymańskich, Nr. 497a.

Ma zaszczyt polecić:

Znaczny wybór Okularów, Lorynetek, Perspektyw teatralnych i polnych Tele-  
skopów, Alkoholometrów z patentami, Naczyń do mierzenia plynów i ciał syp-  
kich, Wag wszelkiego rodzaju, Termometrów, Barometrów, Narzędzi Fizycznych,  
Chemicznych, Matematycznych, Chirurgiczno Lekarskich, Ortopedycznych, Wete-  
rynaryjnych i t. p. w ogólności wszelkie instrumenta, narzędzia, przybory  
i preparata nietylko z dziedziny nauk ścisłych i przyrodniczych, ale  
i w zakres wszelkiej Techniki Inżynierskiej, Mierniczej, Budowniczej,  
Rolniczo-Gospodarskiej, Fabrycznej i Rękodzielniczej wchodzące, a mia-  
nowicie niezbędne w Cukrownictwie, Gorzelnictwie, Piwowarstwie, Le-  
śnictwie, Rybactwie i t. d. Broń Myśliwska i Rewolwery różnych konstruk-  
cyi oraz wszelkie przybory łowieckie.

Ceny umiarkowane.

Wszelkie reparacye spieszenie i dokładnie skuteczniają się.

---

RAJMUND BILLIOU

Fabrykant Rękawiczek i wszelkich wyrobów  
Rękawicznich.

W Warszawie.

Ulica Czysta Nr. 638c, nowy Nr. 4.

SKŁAD MASZYN  
NARZĘDZI ROLNICZYCH I NASION  
**ADOLFA UNGER**

w WARSZAWIE,

ulica Królewska Nr. 11.

Poleca wszelkie **Maszyny, Narzędzia Rolnicze i Nasiona**, oraz **Wagi Decymalne i Worki do zboża**.

Na wczesne zamówienia dostarcza skład **Lokomobile i Młocarnie parowe** z najświetniejszych fabryk Angielskich, oraz wszelkie inne maszyny i narzędzia rolnicze **na warunkach i po cenach bardzo przystępnych**. Cenniki i objaśnienia przesyła skład na żądanie franco.

Przyjmuje w komis wszelkie **produkta rolne** i udziela na takowe **zaliczenia**, kontentując się umiarkowaną prowizją.



**FABRYKA BISZKOPTÓW  
ANGIELSKICH I CUKRÓW DESEROWYCH**

**J. SZTENDEL.**

Ulica Marszałkowska przy rogu Placu Zielonego Nr. 62.

Przyjmuje obstalunki na **Torty, Piramidy, Ciasta i Cukry, Lody**, oraz poleca wielki wybór **Ciastek do wina i do herbaty** po cenach umiarkowanych. Biorącym na raz 10 funtów odstępuje się rabat.



# SKŁAD PAPIERU

Materyałów Piśmiennych, Rysunkowych i To-  
warów Galanteryjnych

## WŁADYSŁAWA BEDNAWSKIEGO,

w Warszawie, przy ulicy Miodowej Nr. 496c, w domu W-go Buyno.

Zaopatrzone zawsze w jak największy dobór rozmaitych Nowości Galanteryjnych francuzkich, angielskich i wiedeńskich, oraz najkompletniejszy wybór Materyałów Piśmiennych i Rysunkowych, a mianowicie:

Papier wszelki z fabryk krajowych po cenach stałych fabrycznych.

Papier wszelki z fabryk zagranicznych po najprzystępniejszych cenach.

Papier listowy i koperty francuzkie i angielskie z pięknymi kolorowanymi cyframi, herbami, dewizami.

Papier listowy z firmami kupieckimi.

Komplety papieru listowego w pudełkach od 50 k. do 1 rs.

Wielki zapas piór stalowych, osadek, ołówków Fabera, scyzoryków angielskich, nożyczek, linii i skorosuszniaków.

Książki do kopjowania listów.

Książki handlowe linjowane, oprawne.

Maszyny do kopjowania listów.

Atrament i inne utensylia kancelaryjne.

Ołówki atramentowe nowego wynalazku, obecnie ulepszone i do kopiowania listów. W drodze nieoceniony artykuł.

Nowego wynalazku pióra Neptuna „cudownemi” zwane, w trzech kolorach: czarne, niebieskie i czerwone piszące za umaczeniem w czystej wodzie, a zatem niepotrzeba ani kałamarza ani atramentu. Jeden z najpraktyczniejszych wynalazków, nieoceniony dla podróżnych urzędników, wojskowych i prywatnych.—Skład główny tych piór na Królestwo Polskie w tymże składzie, sprzedaje się tuzin rs. 1. Dla handlujących kupujących partjami odpowiedni procent.

Papier na Conto Courenti i rozmaite szemata biurowe.

Bilety wizytowe litografowane od od rs. 1 kop. 50 za 100 sztuk.

Bilety wizytowe drukowane à la minute 100 sztuk 75 k.

Wielki i tak kompletny zapas materyałów biurowych i kantorowych z wszechstronną znajomością rzeczy nagromadzonych pozwala największe biura i zakłady handlowe zuopatrzyć we wszelkie potrzeby kancelaryjne i dopełniać najdokładniej dostaw stałych i rocznych.

### Utensylia dla Techników:

Papier rysunkowy angielski Wathmana i hollenderski wszelkich formatów, oraz rolowy krajowy i zagraniczny.—Papier sekcyjnym zwany, dla Jeometrów zastosowany do wielkości stolika jeometrycznego.—Papier kratkowany à la Sagène na

projekta dla inżynierów dróg żelaznych.—Papier niwelacyjny i projektowy.—Reisceigi, Grafiony, Cyrkle, Linie okute, Ekierki, Linijki z podziałką, Rajszyzny, Kalka papierowa płócienna angielska. Miary taśmowe z podziałem setnym, miary składane kościane i drewniane z podziałem na metry, arszyny, sażenie, lokcie i t. p.—Farby miniaturowe angielskie i francuzkie do planów i Pendzle. — Oddział dla techników z równą dokładnością zaopatrzone we wszystkie najwyszukiwsze artykuły.

### Rozmaite towary:

Ramki i ramy do fotografii i portretów.—Albumy do fotografii, od rs. 1 do 30 rs. za sztukę. — Przybory brązowe, żelazne, marmurowe i drewniane na biura męzkie i damskie, jako to Ecritoiry, Lichtarze, presse papier, rozliczne termometry stołowe, Kalendarze, datniki stołowe, postumenta do Zegarków, Piaseczniczki, popielniczki i t. p. drobiazgi biurowe.—Portfeuille safianowe do noszenia papierów, Bivoiry i Portefeille do Wexli. — Pugilaresy safianowe.—Notyski i porte bilet.—Portmonetki w wielkim wyborze.—Wielki wybór porte cigares angielskich z grubej skóry, wiedeńskich skórzanych i francuzkich z kości i szyldkretu. — Woreczki zamszowe i skórzane w wielkim wyborze.—Necessair'y i toalety podróżne męzkie i damskie.—Necessair'y do robót damskich, a także różnorodne necessair'ki z robotkami do podróży, a również w fasonie Albumów, lub też w polowie z albumem i muzyką. — Cygarniczki piankowe, fajki i cybuchy. — Worki skórzane podróżne i Teki.—Parasole, Laski, Szpicruty. — Obrazy olejne i olejno druki. — Medaliony bas-relief.—Wyroby z porcelany, wazony, figury do gabinetów, talerze do biletów wizytowych, flakony i flakoniki do perfum.—Wachlarze drewniane teatralne i balowe jedwabne i z kości słoniowej, umbrelki.—Lornety teatralne i polowe, oprawne w skórę, szyldkret i kość słoniową.—Woda kolońska prawdziwa, ocet toaletowy.—Perfumy francuzkie i angielskie w wielkim wyborze oraz olejki, pomady i wody tualetowe Pinaud'a. — Wstążki pachnące do kadzenia — Eau de Pierre do zębów oraz proszek i pasta do czyszczenia zębów.—Woda kryształowa do czyszczenia płam; mydło angielskie tabliczka 25 kop.—Woda pod nazwą Balsam roślinny do utrzymania głowy w czystości od łupieżu i przywrócenia włosów siwych do pierwotnego koloru, środek pewny.—Woda i lampki do kadzenia.—Szczoteczki, grzebienie i szczoteczki do sukien. — Przybory do znaczenia bielizny nowe i bardzo praktyczne.—Pudełka drewniane do rękawiczek, do cukru, do perfum oraz do herbaty. — Lusterka składane i toaletowe.—Wyroby z nowego złota, brosze, kolczyki, spinki do mankietów i gorsu, kłamry do pasków, piękne imitacje pereł, brylantów i t. p.—Wyroby z czarnego żetu (j'et's), brosze, kolczyki, spinki, kłamry, naszyjniki, medaliony, oraz łańcuchy. — Rysunki; przybory piśmienne. — Farby, Reisceigi, Ekritoiry, Globusy, Kajeta, Albumy i rozmaite inne pożyteczne rzeczy.

## FABRYKA SZCZOTEK I PĘDZLI

pod firmą

# K. MARTWICH

Ulica Marszałkowska Nr. 1370 (73 nowy).

W WARSZAWIE.

MAGAZYN OBUWIA DAMSKIEGO

HENRYKA BLECHSCHMIDT

dawniej

FRANCISZKA SZCZEPAŃSKIEGO

Ulica Krakowskie - Przedmieście Nr. 2673 (25) obok Rzymskiej  
Kąpieli P. Fajansa.

Poleca wybór gotowej roboty elegancko wykończonej. Oraz  
przyjmuje wszelkie obstalunki tak do Cesarstwa jak i Królestwa  
po cenach umiarkowanych.

---

FABRYKA KWIATÓW

A. Szymkiewicz

w Warszawie

ulica Niecała Nr. 12 nowy.

MAGAZYN

OBUWIA DAMSKIEGO

**JÓZEFA ŻUREK**

*w Warszawie, przy ulicy Wierzbowej Nr. 4,  
w byłym Hotelu Angielskim.*

Posiada wielki wybór fasonów paryzkich i wiedeńskich bucików i trzewików. Poleca wielki dobór wykwiutnej i starannej roboty. Obstalunki potrzebujące pośpiechu i wszelkie wymiany przyjmują się.

---

MAGAZYN ŻAŁOBNY

i

Główny Skład Trumien Metalowych

J. PEŁCZYŃSKIEGO

*Nowy-Świat Nr. 54.*

w Warszawie.

Trumny, Suknie, żałobne, pośmiertne, wszelkie efekta pogrzebowe. Załatwia zlecenia pogrzebowe.

**OBICIA PAPIEROWE,  
ROLETY DO OKIEN  
ORAZ  
CERATY**

najtaniej,

W SKŁADZIE

**Seweryna Mazur i S-ka**

Plac Teatralny, obok Ratusza.

---

34 lat! EGZYSTUJĄCA lat 34!

**PATENTOWANA FABRYKA GORSETÓW**

BEZ SZWU i ZE SZWEM

**JANA BERNHARD**

*przy ulicy Miodowej Nr. 4.*

Poleca się z doborem różnych Gorsetów gotowych, jak również przyjmuje obstalunki na takowe. Ceny umiarkowane.

FABRYKA OCTU  
ALEKSANDRA JARUCKIEGO I COMP.

W WARSZAWIE

Ulica Ś-to Jerska Nr. 12b.

**Ocet** rozbierany chemicznie przez Radę Lekarską Warszawską i uznany **za dobry i godny rozpowszechnienia**, sprzedajemy w Składzie swoim na Podwalu, w domu tak zwanym Bazar, Sklepu Nr. 12, w najlepszych gatunkach Ocet kuchenny, do marynat, Estragonowy i Winny po cenach umiarkowanych.

---

Istniejący od 1818 roku  
Skład Win, Delikatesów, Herbaty

<sup>i</sup>  
Towarów Kolonialnych

SOWIŃSKIEGO I SZULCA

dawniej

E. KOEGLICHEN

Przy rogu ulic Długiej i Przejazd Nr. 565/6 (nowy 57).

Zaopatrzone jest zawsze w wyborowe artykuły w zakres handlu jego wchodzące i te po cenach możliwie przystępnych sprzedaje.

W sezonach właściwych otrzymuje świeże owoce, ostrygi, Homary i t. p. nowalje.

**GŁÓWNY SKŁAD**  
**BIELIZNY, PŁÓTNA i HAFTÓW**

oraz

**UBIORÓW DZIECINNYCH**  
**MAURYCEGO REICHEL**

przy ulicy Wierzbowej w Gmachu Teatralnym  
Nr. 474/5.

Zawsze zaopatrzony w znaczny wybór Bie-  
lizny Damskiej, Męskiej i dziecinnej, oraz  
ubiorów Dziecinnych. Ceny stałe.

**ROMAN**

**EICHLER**

**FRYZJER DAMSKI I MĘZKI**

**PERFUMERJA ZAGRANICZNA**

**5 Mazowiecka 5.**

**W WARSZAWIE.**

# TYGODNIK MÓD I POWIEŚCI

pismo Tygodniowe Illustrowane  
Dla Kobiet,

Wychodzi w formie pism illustrowanych warszawskich, i każdy numer obejmuje półtora arkusza druku części literackiej. Do każdego numeru dołączony zostaje dodatek półarkuszowy illustrowany, ubiorom i robotom damskim poświęcony, brany ze słynnego pisma berlińskiego — **MODENWELT**. Dodatków tych każdy prenumerator w ciągu roku otrzymuje sztuk 80, a mianowicie:

- a) arkuszy z drzeworytami, sztuk 48.
- b) rycin kolorowanych paryzkich, sztuk 16.
- c) tablic z krojami, sztuk 16.

**Prenumerata**, wraz z przesyłką pocztową, wynosi: kwartalnie rs. 2 k. 50; półrocznie rs. 5; rocznie rs. 10. W Warszawie kwartalnie rs. 1 k. 80; miesięcznie k. 60.

Adres: do J. K. Gregorowicza, ulica Chmielna Nr. 20.

## PRZYJACIEL DZIECI

PISMO TYGODNIOWE ILLUSTROWANE

Wychodzi w formie mniejszego arkusza, z dodatkiem pół arkuszowym, przeznaczonym w jednym tygodniu dla doroslejszej dziatwy, w drugim dla mniejszych dzieci, rozpoczynających dopiero naukę. **Prenumerata z przesyłką pocztową**, kwartalnie rs. 1; półrocznie rs. 2; rocznie rs. 4. W Warszawie kwartalnie kop. 75. J. K. Gregorowicz, ulica Chmielna, Nr. 20.

## TYGODNIK ROLNICZY,

pismo wszystkim gałęziom rolnictwa poświęcone, którego celem jest popularyzowanie nauki rolniczej, zaznaczanie wszelkiego postępu w produkcji rolniczej i zwierzęcej, jak niemniej zaznajamianie ogółu ze stanem ekonomicznym kraju, wychodzić będzie pod temiż samymi, jak dotąd warunkami.

**Prenumerata** wynosi: w Warszawie kwartalnie rs. 1 kop. 20. Na prowincyi i w Cesarstwie: kwartalnie rs. 1 k. 50, półrocznie rs. 3.

Przesyłających pieniądze prosimy adresować: Redakcyę Tygodnika rolniczego, ulica Chmielna Nr. 20.

U Wydawcy, oraz we wszystkich księgarniach, znajdują się do nabycia dzieła:

1. **Zywoł Chrystusa**, ozdobiony drzeworytami, skreślony przez J. K. Gregorowicza cena rs. 1.
2. **Klin-Klinem**, nowella, J. I. Kraszewskiego, kop. 60.
3. **Pierwszy zbiór powieści i opowiadań**, przez J. K. Gregorowicza kop. 60.
4. **Zaklęta Księżniczka**, nowella J. I. Kraszewskiego, kop. 60.
5. **Pierwsza księżeczka na Gwiazdkę**, przez J. K. Gregorowicza, kop. 30.



6. **Przyjacieli Dzieci** z lat upłynionych, w kompletach całorocznych, zbroszurowany, rs. 3, ozdobnie oprawny, rs. 4.

7. **Pamiętniki Waclawy** 4 t., przez Elżę Orzeszkową. Cena rs. 2.

8. **Pierwsza serya dzieł Walter-Scota**, składająca z się 7-u dzieł w 24 tomach. Cena całej seryi rs. 3 kop. 60.

9. **Ziarénka**, zbiór poezyi i bajek z ilustracyami, dla młodocianego wieku p. L. Niemojowskiego. Cena rs. 1.

10. **Macocha** przez Wilkońską, tom. 2. Cena rs. 1.

11. **Mrowin i Trock**, przez Wilkońską, tom 2. Cena rs. 1.

12. **W pałacu i Chatce**, Amerbacha. Cena rs. 1 k. 50.

Osoby, nadsyłające pieniądze na powyższe dzieła wprost do redakcyi Tygodnika Mód i Przyjaciela Dzieci, (Ulica Chmielna Nr: 20, w Warszawie), będą miały posłane takowe bezpłatnie.

**Emil Skiwski.**

wydawca, ulica Chmielna, Nr. 20.

Egzystuje od roku 1873.

# MAGAZYN FRYZJERSKI PERFUMERJI I GALANTERJI ROMANA PIETRUSIŃSKIEGO

Ulica Ś-to Krzyska róg Nowego-Światu Nr. 2, w Warszawie.

Poleca się z wszelkimi wyrobami fryzjerskimi w wielkim wyborze i po cenach przystępnych, a mianowicie:

Warkocz bez krepy od rs. 3 do rs. 25; Warkocz na krepie od rs. 3 do 12; Koki fantazyjne i lokowe od rs. 3 do rs. 10. Para loków od rs. 1 kop. 50 do rs. 6.

Przyjmuje zamówienia na wszelkie wyroby tak z włosów własnych jak i z dostarczanych sobie i wykonywa takowe ze specjalną znajomością sztuki Fryzjerskiej, słowem może czynić zadość wszelkim wymaganiom szanownej Publiczności.

Uskutecznia czesanie Dam: W zakładzie kop. 45; na mieście kop. 75; wynajęcie koka kop. 50; wynajęcie loków kop. 30.

Zarazem wszelkich wyrobów toaletowych, t. j. Perfum, Mydeł, Pudrów, Proszków i Eliksirów do zębów, wód Toaletowych, Farb do Włosów, Wody Kolońskie oryginalne i Ostrowskie i wiele innych; szczotki, Grzebienie, Gąbki, Rękawiczki damskie i męzkie, Krawaty i Galanterja w znacznym wyborze. Przy dzisiejszej konkurencyi, Zakład mój cieszy się powodzeniem i z każdym dniem powiększony zostaje, a przy mojem staraniu i rzetelności tembardziej zjednać sobie mogę zaufanie i liczniejszą klientelę; jestem tego pewny, że Szanowna Publiczność nie omyli się po zbadaniu i przekonaniu się na miejscu. (Dla Handlujących odstępuję rabat).

Z szacunkiem ROMAN.

# TYGODNIK MÓD I POWIEŚCI

pismo Tygodniowe Illustrowane  
Dla Kobiet,

Wychodzi w formacie pism illustrowanych warszawskich, i każdy numer obejmuje półtora arkusza druku części literackiej. Do każdego numeru dołączony zostaje dodatek półarkuszowy illustrowany, ubiorom i robotom damskim poświęcony, brany ze słynnego pisma berlińskiego — **MODENWELT**. Dodatków tych każdy prenumerator w ciągu roku otrzymuje sztuk 80, a mianowicie:

- a) arkuszy z drzeworytami, sztuk 48.
- b) rycin kolorowanych paryzkich, sztuk 16.
- c) tablic z krojami, sztuk 16.

**Prenumerata**, wraz z przesyłką pocztową, wynosi: kwartalnie rs. 2 k. 50; półrocznie rs. 5; rocznie rs. 10. W Warszawie kwartalnie rs. 1 k. 80; miesięcznie k. 60.

Adres: do J. K. Gregorowicza, ulica Chmielna Nr. 20.

## PRZYJACIEL DZIECI

PISMO TYGODNIOWE ILLUSTROWANE

Wychodzi w formacie mniejszego arkusza, z dodatkiem pół arkuszowym, przeznaczonym w jednym tygodniu dla doroslejszej dziatwy, w drugim dla mniejszych dzieci, rozpoczynających dopiero naukę. **Prenumerata z przesyłką pocztową**, kwartalnie rs. 1; półrocznie rs. 2; rocznie rs. 4. W Warszawie kwartalnie kop. 75. J. K. Gregorowicz, ulica Chmielna, Nr. 20.

## TYGODNIK ROLNICZY,

pismo wszystkim gałęziom rolnictwa poświęcone, którego celem jest popularyzowanie nauki rolniczej, zaznaczanie wszelkiego postępu w produkcji rolniczej i wzierzącej, jak niemniej zaznajamianie ogółu ze stanem ekonomicznym kraju, wychodzić będzie pod temiz samemi, jak dotąd warunkami.

**Prenumerata** wynosi: w Warszawie kwartalnie rs. 1 kop. 20. Na prowincyi i w Cesarstwie: kwartalnie rs. 1 k. 50, półrocznie rs. 3.

Przesyłających pieniądze prosimy adresować: Redakcyę Tygodnika rolniczego, ulica Chmielna Nr. 20.

U Wydawcy, oraz we wszystkich księgarniach, znajdują się do nabycia dzieła:

1. **Zywoł Chrystusa**, ozdobiony drzeworytami, skreślony przez J. K. Gregorowicza cena rs. 1.
2. **Klin-Klinem**, nowella, J. I. Kraszewskiego, kop. 60.
3. **Pierwszy zbiór powieści i opowiadań**, przez J. K. Gregorowicza kop. 60.
4. **Zaklęta Księżniczka**, nowella J. I. Kraszewskiego, kop. 60.
5. **Pierwsza księżeczka na Gwiazdkę**, przez J. K. Gregorowicza, kop. 30.

6. **Przyjaciel Dzieci** z lat upłynionych, w kompletach całorocznych, zbroszurowany, rs. 3, ozdobnie oprawny, rs. 4.
7. **Pamiętniki Wacławy** 4 t., przez Elizę Orzeszkową. Cena rs. 2.
8. **Pierwsza serya dzieł Walter-Scota**, składająca z się 7-u dzieł w 24 tomach. Cena całej seryi rs. 3 kop. 60.
9. **Ziarenka**, zbiór poezyi i bajek z ilustracyami, dla młodocianego wieku p. L. Niemojowskiego. Cena rs. 1.
10. **Macocha** przez Wilkońską, tom. 2. Cena rs. 1.
11. **Mrowin i Trock**, przez Wilkońską, tom 2. Cena rs. 1.
12. **W pałacu i Chatce**, Amerbacha. Cena rs. 1 k. 50.

Osoby, nadsyłające pieniądze na powyższe dzieła wprost do redakcyi Tygodnika *Mód i Przyjaciel Dzieci*, (Ulica Chmielna Nr. 20, w Warszawie), będą miały posłaną takowe bezpłatnie.

**Emil Skiwski.**

wydawca, ulica Chmielna, Nr. 20.

Egzystuje od roku 1873.

# MAGAZYN FRYZJERSKI PERFUMERJI I GALANTERJI ROMANA PIETRUSIŃSKIEGO

Ulica Ś-to Krzyska róg Nowego-Światu Nr. 2, w Warszawie.

Poleca się z wszelkimi wyrobami fryzjerskimi w wielkim wyborze i po cenach przystępnych, a mianowicie:

Warkocze bez krepy od rs. 3 do rs. 25; Warkocze na krepie od rs. 3 do 12; Koki fantazyjne i lokowe od rs. 3 do rs. 10. Para loków od rs. 1 kop. 50 do rs. 6.

Przyjmuje zamówienia na wszelkie wyroby tak z włosów własnych jak i z dostarczanych sobie i wykonywa takowe ze specjalną znajomością sztuki Fryzjerskiej, słowem może czynić zadość wszelkim wymaganiom szanownej Publiczności.

Uskutecznia czesanie Dam: W zakładzie kop. 45; na mieście kop. 75; wynajęcie koka kop. 50; wynajęcie loków kop. 30.

Zarazem wszelkich wyrobów toaletowych, t. j. Perfum, Mydeł, Pudrów, Proszków i Elikśirów do zębów, wód Toaletowych, Farb do Włosów, Wody Kolońskie oryginalne i Ostrowskie i wiele innych; szczotki, Grzebienie, Gąbki, Rękawiczki damskie i męskie, Krawaty i Galanterja w znacznym wyborze. Przy dzisiejszej konkurencyi, Zakład mój cieszy się powodzeniem i z każdym dniem powiększony zostaje, a przy mojem staraniu i rzetelności tembardziej zjednać sobie mogę zaufanie i liczniejszą klientelę; jestem tego pewny, że Szanowna Publiczność nie omyli się po zbadaniu i przekonaniu się na miejscu. (Dla Handlujących odstępuję rabat).

Z szacunkiem ROMAN.

## ZAKŁAD WYWABIANIA PŁAM

oraz

**Pralnia Garderoby Męskiej i Damskiej**

przytem

**SZTUCZNA CEROWNIA**

wszelkich rozdarć lub uszkodzeń przez myszy, mole, etc.,

**J. KOZAKIEWICZ**

ulica Nowy-Świat Nr. 52, w oficynie na dole.

**SUKNIE**

piorą się w całości i poprute

jako też

**DYWANY**

**„CERES”**

**PRODUKTA WIEJSKIE**

**Marszałkowska Nr. 62.**

(róg Zielonego placu).

**Nabiał, wędliny, legominy, drób', zwierzyna, owoce suszone,**  
**świeże; konserwy, marynaty, pieczywo i t. p.**

**FABRYKA**

**Perfum, Wody Kolonskiej, Mydła Toaletowego,**  
**Glansu do bielizny, przyborów smigusowych i**  
**kredek do kart.**

**J. ZALESZCZYŃSKIEGO**

Ulica Przejazd Nr. 1.

**MAGAZYN**  
**UBIÓRÓW DAMSKICH**  
**A. BILNICKIEJ**

dawniej

**HARLAND**

**W WARSZAWIE**

KrakowskiePrzedmieście Nr. 89, 1-sze piętro.

Wszelkie obstalunki, tak z krajowych jak i zagranicznych materiałów wykonywa z całą starannością podług najnowszych żurnali. Ceny przystępne.

---

**FABRYKA**  
**CUKRÓW, KARMELKÓW I CZEKOŁADY**  
**F. ANCZEWSKIEGO**

*Ulica Niecała Nr. 4,*

**W WARSZAWIE.**

# Skład przeniesiony z ulicy Miodowej, W. MUSZEWSKI

dawniej

## J. ROŻAŃSKI

poleca:

Obicia salonowe złożone od 30 kop. za rulon, oraz wielki wybór w najnowszych deseniach, począwszy od cen najtańszych do najdroższych, z fabryk pierwszorzędnych krajowych i zagranicznych we wszelkich gatunkach.

Rolety perkalowe kolorowe, rewanuchowe, dreliszkowe w pasy, drewniane od rs. 1 kop. 50 i Żaluzje do okien. Ceraty posadzkowe, powozowe i chodniki, nieprzemakalne dla chorych i dzieci, na barczenie naśladowujące słoje drzewa, marmury i granity w różnej szerokości, ceratę gumową Damast imitation naśladowującą obrusy i także Serwety na stoły okrągłe; Wyksatynę na fartuchy dla pań gospodyń i dzieci, oraz fartuchy gotowe.

Ceraty Amerykańskie na pokrycie mebli w różnych kolorach; nowy gntunek Marocco naśladowający skórę chagrin i przewyższający w trwałości wszelkie dotychczasowe gatunki, Ceratę srebrną, Dywaniki i Patarafki okrągłe i podłużne.

Skład przeniesiony z ulicy Miodowej na ulicę Długą Nr. 556 (30 nowy), naprzeciw, Hotelu Polskiego.

---

### Z A K Ł A D

## Przemysłowo - Rękodzielniczy

## DLA KOBIET

# JULII ANGEL

*ulica Szkolna Nr. 6.*

Wykładają się nauka kroju i szycia sukien, kroju, szycia, znaczenia i haftu bielizny, Buchalteryi, Introligatorstwa. Przy zakładzie jest introligatornia gdzie uczennice mogą praktykować a w miarę zdolności zarobkować.

ZAKŁAD FOTOGRAFICZNY

# J. KOSTKI i MULERTA

dawniej

## BEJERA

Krakowskie - Przedmieście Nr. 38 wprost Saskiego  
Placu, w domu W-go Podgórskiego.

W WARSZAWIE.

Klisze przechowują się i na każde żądanie można mieć kopię.

---

FARBIARNIA PAROWA,

CEROWNIA

I PRALNIA CHEMICZNA

oraz

ZAKŁAD CHEMICZNEGO CZYSZCZENIA

wszelkiej garderoby damskiej i męskiej

bez prucia takowej,

ANTONIEGO WILSKIEGO

[przy ulicy Niecałej (nowy 5).

Wywabialnia plam z wszelkich garderób Damskich i Męskich  
z dodaniem koloru w wypłowiałych rzeczach i obszywanie ta-  
śmą tychże rzeczy oraz wszelkie inne reperacje dywanów.

**FABRYKA**

**Pierników i Czekolady**

**ALBERTA EHSTAEDT**

**Ulica Żabia Nr. 950 (3)**

**W WARSZAWIE.**

---

**JADWIGA FABRYCY I S<sup>KA</sup>**

w Warszawie ulica Senatorska Nr. 2.

**Sprzedaż w Sklepie Parasoli pp. Hofert**

**FABRYKA RĘKAWICZEK**

na sposób

**ŻYTOMIERSKI**

ze skór wyłącznie

**KOZŁOWYCH I JELONKOWYCH.**

**KRAWATY**

własnego wyrobu.

**Przyjmuje rękawiczki do prania sposobem chemicznym.**



PRACOWNIA  
SUKIEN DAMSKICH

ZOFFEN

Ulica Leszno Nr. 18.

---



GLÓWNY SKŁAD  
MASZYN DO SZYCIA  
D. GROSSMANA

przy ulicy Wierzbowej Nr. 638, obok byłego Hotelu Angielskiego,  
od lat 14-tu w tem miejscu egzystujący.

Poleca Szanownej publiczności wybór maszyn do szycia ręcznych i sto-  
likowych, najlepszych i najbardziej rozpowszechnionych sy-  
stemów pierwszorzędných fabryk Ameryki i Europy, po cenach przystępnych,  
z gwarancją dwu i trzy letnią. — Nici, jedwab, tłuszcz do smarowania i wszelkie  
przyrządy do maszyn po cenach umiarkowanych.

PRACOWNIA  
KWIA TÓ W  
J. KOZŁOWSKIEJ

W WARSZAWIE,

*ulica Miodowa Nr. 6 i Podwal Nr. 7.*

Zaopatrzona w wielki wybór kwiatów własnego wyrobu, takowe sprzedaje po cenach umiarkowanych.

---

PRACOWNIA  
Sukien Damskich  
MICHALINY LE PELLETIER

Ulica Wspólna Nr. 21 nowy od Marszałkowskiej.

Wszelkie obstalunki wykonywa z całą starannością podług najświeższych żurnali. Tamże są gotowe szlafroczyki; ceny umiarkowane.

# ZARZĄD FARBIARNI I PRALNI PAROWEJ

pod firmą



dawniej

## V. GABRIEL

Ulica Nowo-Senatorska Nr. 4.

Ma zaszczyt przypomnieć Szanownej Publiczności, że Sklep egzystujący dawniej na Krakowskiem-Przedmieściu pod Nr. 93, od roku już przeniesionym został na ulicę Nowo-Senatorską pod Nr. 4. Nowe urządzenia Fabryczne dają gwarancję, że wszelkie powierzone obstalunki tyczące tej przemysłu mogą być wykończone jak najrychlej i jak najdokładniej.

MAGAZYN

MÓD i NOWOŚCI

Daleszyńskich i K<sup>o</sup>

Marszałkowska Nr. 54

w Warszawie.

---

FABRYKA KWIATÓW

E. ŁAPIŃSKIEJ

Ulica Niecała Nr. 7 (gdzie Lecznica).

Poleca wielki wybór kwiatów, Girland ślubnych i bukietów. Obstalunki na Cesarstwo i prowincję wykonywa w najkrótszym czasie.

# FABRYKA

Pierników, Karmelków, Ciast  
i Czekolady

A. POPLAWSKI i S<sup>-</sup>KA

*Ulica Elektoralna Nr. 19 wprost Szpitala  
Ś-go Ducha*

W WARSZAWIE.

Znając smak i gust Szanownej Publiczności, będziemy się starali wszelkimi sposobami zadowolnić Jej wymagania pod każdym względem; i w tym celu zakład swój doprowadziliśmy do znaczenia pierwszorzędnych. I chociaż ceny są o wiele mniejsze jak w pierwszorzędnych zakładach, lecz co do smaku jak również i gustu zalecają się też samą dobrocią. O czem Szanowna Publiczność wstąpiwszy na miejsce przekonać się raczy.

Z uszanowaniem

A. POPLAWSKI i S-ka.

# MODY PARYZKIE

PISMO ILLUSTROWANE DWUTYGODNIOWE DLA KOBIET,

poświęcone Modzie i wszelkim gałęziom przemysłu i pracy kobiecej.

Zamieszcza naukę kroju, szycia sukien i bielizny, — wskazówki robienia kwiatów, — przepisy gospodarskie i toaletowe, — uwagi o praniu i prasowaniu bielizny — wzory ubrań, bielizny i rozmaitych robótek, — przy każdym numerze tablicę kroju, rycinę kolorowaną, fason z bibułki i **Dodatek powieściowy**, zawierający dwie powieści: jedną oryginalną, drugą tłumaczoną z najlepszych zagranicznych autorów; drugi Nadzwyczajny dodatek, zawierający **Nowe zwyczaje towarzyskie**.

Warunki prenumeraty bardzo przystępne:

W Warszawie kwartalnie rs. 1 k. 20, z Dodatkiem powieściowym rs. 1 k. 50; na Prowincyi kwartalnie rs. 1 k. 55, z Dodatkiem powieściowym rs. 2.

Dla dogodności prenumeratorek, przy Redakcyi otwarty został **Zakład form papierowych**. Na każde żądanie Redakcyja wysyła podług nadsyłanej miary, kompletnie uszyte i ubrane z bibułki, modele sukien i okryć, znakomicie ułatwiające sposób wykonania roboty z materiału. Ceny bardzo przystępne.

Redakcyja posiada także w wielkim doborze **Wzory robót włózkowych** i ustępuje takowe prenumeratorom po cenach niżonych.

Adres Redakcyi: Krakowskie-Przedmieście Nr. 19.

Wydawca

**W. GANCARCZYK.**

# MALARNIA NA PORCELANIE I SZKLE P. GORZELEWSKIEGO

ulica Danielewiczowska Nr. 495 lit. a, 2 nowy.

Wykonywa wszelkie malatury na porcelanie i szkłe sposobem w ogniu utrwalonym, jako to: **Monogramy, herby, litery, złozenia, obwódki, kwiaty, napisy na naczyniach aptecznych, ornamenta i t. p.** oraz udziela lekcyi malowania tak u siebie jak i po domach. Jakoteż uczy za osobnym wynagrodzeniem osoby życzące sobie tego — malowania portretów podług fotografii, sposobem przez siebie wynalezionym. Sposób łatwy i prosty niepozwalający zatracić podobieństwa.

---

## DRUKARNIA M. ZIEMKIEWICZA I W. NOAKOWSKIEGO

W WARSZAWIE,

przy ulicy Krakowskie-Przedmieście Nr. 415 w Pałacu St. hr. Potockiego.

Wykonywa wszelkie roboty wchodzące w zakres drukarski, po cenach bardzo przystępnych.

# GAŁÓWNY SKŁAD

Cukru, Herbaty i Towarów Kolonialnych

## FR. KRUPECKIEGO

róg Leszna i Przejazdu Nr. 1.

Poleca cukier z pierwszorzędnych fabryk oraz herbatę Kiachtyńską ostatniego zbioru w wyborowych gatunkach po cenie możliwie umiarkowanej. Wszelkie zlecenia z prowincyi załatwiają się odwrotnie z całą akuracją.



# Wasilewski i Kaniewski

## SKŁAD NASION

i

## MASZYN ROLNICZYCH

W WARSZAWIE

*Ulica Nowo-Senatorska Nr. 5 nowy.*

HOTEL LITEWSKI.

Poleca Nasiona pastewne okopowe, warzyw, drzew, zbóż i kwiatów w wyborowych gatunkach, których zdolność kiełkowania gwarantowaną jest przez stacyę doświadczalną w Żabikowie.

Worki korcowe, pięcioćwiertciowe, wałtuchy do wełny angielskie, po cenach fabrycznych.

Młocarnie szerokomłotne z renomowanej fabryki Urbanowski, Romocki i S-ka w Poznaniu, sieczkarnie, pługi Wrześcińskie i systemu Cichowskiego, po cenach najprzystępniejszych.

Pasy do maszyn pojedyncze i dubeltowe, smarowidło i olej do osi i trybów, w jaknajlepszym gatunku.

Płyn restytucyjny na kulawizny, ochwat, etc. dla koni.

Przyjmuje w komis zboża i inne produkta i udziela zaliczenia na towar już konsygnowany.

Pośredniczy w kupnie i sprzedaży majątków ziemskich, lasów, fabryk i gruntów miejskich.

## AFORYZMY GASTRONOMICZNE.

1. Podstawą wszechświata jest życie, a wszystko co żyje żywić się musi.

2. Zwierzęta nasycają się, człowiek jada, ale tylko człowiek inteligentny jeść umie.

3. Losy narodów zależą od pożywienia jakimi się karmią.

4. Powiedz co jadasz a powiem ci kim jesteś.

5. Natura zmuszając człowieka do jedzenia, wzywa go do téj funkcyi życiowej przez apetyt, a nagradza przyjemnością ztąd wypływającą.

6. Łakomstwo jest chwilą naszego dowolnego działania, którą przyznajemy wyższość pożywienia sprawiającemu przyjemność naszemu podniebieniu nad nie posiadającemi tego przymiotu.

7. Przyjemność jedzenia wspólną jest każdemu wiekowi, każdemu położeniu, każdej narodowości, powtarza się codziennie, towarzyszy wszystkim innym i zostaje ostatnią na pocieszenie po ich stracie.

8. Sala jadalna jest jedynym miejscem gdzie się ludzie nie nudzą podczas pierwszej godziny siedzenia przy stole.

9. Wynalezienie nowej potrawy jest daleko pożyteczniejszym dla rodzaju ludzkiego jak odkrycie jakiej nowej planety.

10. Kto się objada lub upija nie umie ani jeść ani pić.

11. Porządek potraw powinien postępować od najpożywniejszych do najlżejszych.

12. Porządek napojów zaczyna się od umiarkowanych a kończy się na najbardziej musujących i aromatycznych.

13. Deser bez sera jest to piękna kobieta której brakuje jednego oka.

14. Najwłaściwszym przymiotem kucharza jest punktualność, która musi być także przymiotem zaproszonych.

15. Oczekiwać zbyt długo z obiadem spóźniającego się gościa jest brakiem względów dla obecnych.

16. Kto przyjmuje gości nie zajmując się osobiście przygotowaniem dla nich przyjęcia nie jest godzien ich przyjmować.

17. Pani domu powinna osobiście przekonać się o dobroci kawy, a pan o dobroci likierów.

18. Zaprosić gości jest to zająć się ich szczęściem podczas całej ich bytności pod naszym dachem.

*Z dzieła Brillant Savarin fizjologia smaku.*

---

14. Znajdźmy wszystkie punkty, w których funkcja jest różniaczalna.
15. Określmy wszystkie punkty, w których funkcja jest różniaczalna.
16. Kto przyniósł gościa, ten sam przyniósł i gościa.
17. Pani domu przyniósł gościa, przyniósł i gościa.
18. Napił się goście, jest to znane, że jest znane, że jest znane.



## SPIS PRZEDMIOTÓW.

### Część Kalendarska.

- Liczba znaków kalendarzskich — Święta ruchome — Cztery pory roku — Suche dni — Zaćmienia — Ewangelje.  
Dom Cesarski.  
Dni galowe.  
Święta kościoła Rzymsko-katolickiego — Cerkwi Prawosławnej i Rzymsko-Katolickiego w Cesarstwie.  
Wykaz alfabetyczny Świętych i Świąt.  
Jarmarki.  
Taksa listów i posylek.  
Taryfa opłat za przejazd na drogach Żelaznych.  
Adresa Redakcyi.

### Część Literacka.

	Str.
Przedmowa . . . . .	I
Gospodarstwo:	
Pogawędka gospodarska z wystawy Paryzkiej . . . . .	1
Jakie produkta należy produkować do zbytu w sklepach gospodyń wiejskich i różne nowe wiadomości gospodarcze . . . . .	5
Suszenie owoców na suszarniach p. Junga . . . . .	11
Fabrykacya cykoryi . . . . .	12
Gotowanie krochmalu . . . . .	13
Pranie fularów i lekkich materyi w otrębach . . . . .	13
Krawatki jedwabne ciężkie prane w benzynie . . . . .	14
Woda chlorkowa nie niszcząca bielizny . . . . .	15
Kuchnia i Spizarnia:	
Zupa rumiana „Julienne” . . . . .	16
Gotowanie klejku . . . . .	17

	<i>Str.</i>
Szczupak po turecku . . . . .	17
Hurud węgierski (zaprawa do rosółu) . . . . .	18
Eleganckie podanie kaszki do rosółu . . . . .	—
Kartofelki do sztuki mięsa . . . . .	—
Nadziewane pomidory . . . . .	19
Omlet francuzki z konfiturami . . . . .	—
Legumina z ryżu . . . . .	20
Tort kawowy doskonały . . . . .	—
Hiszpańskie „Nic” na leguminę . . . . .	—
Galareta żurawinowa . . . . .	21
Borówki . . . . .	—
Powidła ze śliwek . . . . .	—
Powidła z jabłek . . . . .	22
Mazurek z twardych żółtek z konfiturami . . . . .	23
Mazurek z makiem . . . . .	—
Lody z moreli lub brzoskwiń . . . . .	24
Konserwy do lodów . . . . .	—
Konserwa z poziomek lub truskawek na sposób an- gielski . . . . .	—
Wódki słodkie . . . . .	25
Śliwowica . . . . .	26
Wódka gorzka czerwona . . . . .	—
O urządzeniu kielbas . . . . .	—
Groszek zielony suszony . . . . .	27
Gruszki suszone w cukrze lodowatym . . . . .	—
Salata zimowa z kapusty czerwonej . . . . .	28
Wanilia . . . . .	—
Mleko zsiadłe . . . . .	29
Doświadczenia gospodarskie. . . . .	30
Ogrodownictwo pokojowe i domowe z uwzględnieniem na- szych mieszkań i klimatu:	
Domek szklany w oknie, czyli pogłębione okno po- dwojne. Okno rozszerzone na zewnątrz i wewnątrz.	32
Ruchome urządzenia do kwiatów w pokojach, rozma- itych rozmiarów. Postumenta zwyczajne i nakryte.	35
Chodowla pieczarek . . . . .	39
Uprawa szparagów w południowej Francyi . . . . .	41
Apteczki domowe, p. D-ra <i>Pląskowskiego</i> :	
Higiena Kobiet. Apteczki wiejskie. — Miesiąc Paź- dziernik . . . . .	45
Apteczki domowe. — Miesiąc Listopad . . . . .	50

	Str.
Apteczki domowe.—Miesiąc Grudzień . . . . .	65
O pierwszym nauczaniu dzieci napisał <i>Adolf Dygasiński</i>	73
Porównanie kota z psem . . . . .	79
Nauka i wychowanie dziewcząt w domu czy po za domem? przez <i>Maryę Ilnicką</i> . . . . .	85
Dom dla kobiet w Nowym-Yorku . . . . .	101
Wiadomości z medycyny popularnej. O Chloroformie jako środka usypiającym napisał Dr. <i>Gustaw Fritsche</i> . . .	108
Z działu przyrody przez prof. D-ra <i>Karola Jurkiewicza</i> . .	112
Rzecz o służących napisana dla jednej mojej znajomej i bar- dzo wielu nieznanym . . . . .	123
Zdanie profesora Fryderyka Vischera o Modzie ogłoszone w poważnej berlińskiej gazecie p. t. „znowu o mo- dach.” . . . . .	130
Dzierżawienie mleka czyli pacht wręku kobiety . . . . .	132
Ogłoszenia.	
Aforyzmy gastronomiczne.	

BIBLIOTEKA  
UMCS  
LUBLIN

---

101  
102  
103  
104  
105  
106  
107  
108  
109  
110  
111  
112  
113  
114  
115  
116  
117  
118  
119  
120  
121  
122  
123  
124  
125  
126  
127  
128  
129  
130  
131  
132  
133  
134  
135  
136  
137  
138  
139  
140  
141  
142  
143  
144  
145  
146  
147  
148  
149  
150  
151  
152  
153  
154  
155  
156  
157  
158  
159  
160  
161  
162  
163  
164  
165  
166  
167  
168  
169  
170  
171  
172  
173  
174  
175  
176  
177  
178  
179  
180  
181  
182  
183  
184  
185  
186  
187  
188  
189  
190  
191  
192  
193  
194  
195  
196  
197  
198  
199  
200

101  
102  
103  
104  
105  
106  
107  
108  
109  
110  
111  
112  
113  
114  
115  
116  
117  
118  
119  
120  
121  
122  
123  
124  
125  
126  
127  
128  
129  
130  
131  
132  
133  
134  
135  
136  
137  
138  
139  
140  
141  
142  
143  
144  
145  
146  
147  
148  
149  
150  
151  
152  
153  
154  
155  
156  
157  
158  
159  
160  
161  
162  
163  
164  
165  
166  
167  
168  
169  
170  
171  
172  
173  
174  
175  
176  
177  
178  
179  
180  
181  
182  
183  
184  
185  
186  
187  
188  
189  
190  
191  
192  
193  
194  
195  
196  
197  
198  
199  
200



303 BROADWAY

NEW YORK CITY

ESTABLISHED 1852

LEONARD

THE GREAT HENRY

ESTABLISHED 1852

POKAZUJE POKAZUJE

ESTABLISHED 1852

THE GREAT HENRY

ESTABLISHED 1852

ESTABLISHED 1852

PRACTYCNY KURS GOSPODARSTWA

the partner knowledge of education

ESTABLISHED 1852

365 0

Z A P I E ̇ C

przez

Wydan

Ce

Biblioteka Uniwersytetu  
MARII CURIE-SKŁODOWSKIEJ  
w Lublinie

4532

CZASOPISMA

1880

JEDYNE

PRAKTYCZNE PRZEPISY,

przez Autorkę 365 Obiadów,  
EDYCJA 9.

Cena kop. 75.

PORADNIK PORZĄDKU,

przez Autorkę 365 obiadów,  
Cena kop. 50.— (Edycja pierwsza).

NAUKA ROBIENIA KWIATÓW

bez pomocy nauczyciela.

z 239 rycinami.

Cena rs. 1.

POD PRASĄ:

PRAKTYCZNY KURS GOSPODARSTWA  
dla panien kończących edukację.

Skład Główny wszystkich dzieł w Księgarni Gebethnera i Wolfa  
w Warszawie.— Gubrynowicza i Schmidta we Lwowie.