

Poradnik Gospodarczy.

Tygodnik przemysłowo-rolniczy dla Górnego Szlązka, W. ks. Poznańskiego, Prus, Austriackiego Szlązka i Galicyi.

Organ:

„Górnoszlądzkiego Towarzystwa Rolniczego w Cieszynie“ i wszystkich polskich „Towarzystw Rolniczych.“

Redaktor Karol Miarka.

Przedpłata na pocztach wynosi ćwierćrocznie 5 sgr. Całorocznie 20 sgr. — Dla Austrii, ponieważ portoryum wynosi od każdego numeru 2. centy, kwartalnie 50 cent. Dla Austrii przyjmują prenumeratę: Szanowna redakcyja „Gwiazdki Cieszyńskiej“, „Rola. Tow.“, i p. Zanibal w Cieszynie, można także zgłosić się wprost do Redakcyi „Poradnika.“

N^o 44.

Królewska Huta, 31. Października 1871.

Rok. I.

Lipa.

Ze wszystkich drzew największej czci u dawnych Słowian doznawała lipa. Wszędzie sadzili nasi przodkowie to piękne drzewo, tak przy świątyniach bogów, przy chatach, jak i nad drogami. Pod lipą składano bogom ofiary, a była ona drzewem miłości, gdyż była szczególnie poświęconą na część Lady, czyli Krasopani. Ztąd też po dziś dzień we wszystkich słowiańskich krainach znajduje się znaczna lip ilość, a bardzo często ujrzysz te wspaniałe drzewa, jak ocieniają świątynie pańskie. — Też w rzeczy samej pod wszelkim względem zastępuje lipa na bliższą uwagę i rozpowszechnienie. Mało jest drzew u nas, któreby co do piękności mogły się równać z lipą. Prześliczny, a miły widok, gdy to rozłożyste drzewo bujnym się liściem i kwieciami okryje, a tysiące pszczoł, słodki miód z jej kwiatów zbiera. Lipa jest obrazem powabu, wspaniałości, ale zarazem i siły, najcięższe bowiem wstrzymuje wichry i burze. Jak zaś wielce była ulubioną od Słowian, to okazuje nazwa siódmego miesiąca w roku, który u Polaków zwie się lipiec, u Rusinów lipec czyli lipień, u Chorwatów zaś czerwiec nosi nazwę lipanj, zapewne dla tego, że już tam w czerwcu lipa „akwita“.

Ale lipa jest nie tylko piękną, okazałą, miłą, lecz zarazem i jedną z najużyteczniejszych drzew naszych. Spatrz tylko na te pszczoł gromady, które nie tylko z kwieciami, ale i z liści nawet miód zbierają. Miód z lipowego kwieciami jest daleko lepszym, aniżeli z innych kwiatów, a barwa jego jest biała. Miód

pity z takiego miodu sycony, słynął dawniej w Polsce pod nazwą lipca. Nie dość mieć pszczoły i je pielęgnować, trzeba się też starać i o paszę dla nich, bo inaczej zład mają miód robić. Dla tego też na Ukrainie, gdzie lip mnóstwo, bo całe nawet lasy lipowe tam się znajdują, liczne są pasieki, dostarczające wybornego miodu. Ile to kilkanaście tylko lip przysporzyć może dla pszczoł paszy. Kto wie dla czego dawnymi czasy w Polsce, bo już za czasów nawet Piasta, poczciwego rolnika w Kruświcy, który przed lat tysiącem królem narodu był obrany, kwitnęło u nas pszczelnictwo, może w znacznej części i wielka ilość lip do tego się przyczyniła. — Lipowy kwiat dostarcza nie tylko herbaty na lekarstwo, ale i przyjemnego napoju do picia. Na wiosnę płynie z drzewa lipowego, podobnie jak z brzozy sor, z którego napój ma pewne podobieństwo do wina. Dawniej używano też młodych gałązek, które rozgniecione i przyłożone na rany, wyciągały wszelkie zapalenia i goiły. — Drzewo lipowe, nie tylko zdadne na opał, ale i na sprzęty domowe; wyrabiają z niego posągi, a dawniej były ulubione lipowe sanki. Używano także dawniej często w Polsce lipowego drzewa na kołyski i na krzyże grobowe, a tak lipa od kolebki aż do grobu towarzyszyła naszemu przodkowi. — Z węgli lipowych dobrym jest proch do strzylania, proszek na zęby, a węgiel lipowy najlepszym jest do grubego rysowania. Owoc lipowy daje wyborny olej, który nie ustępuje olejowi z migdałów i można go używać zamiast oliwy. Suche liście dobre

na podściółkę, świeże na paszę dla dobytku. Spodnia skóra czyli łyko, już w najdawniejszych czasach była używaną na obuwie. W łykowych chodakach czyli kierpcach chodził nasz Piast i czeski Przemysław; owszem ten ostatni także z rolnika krolem obrany, kazał swe lipowe chodaki zachować na pamiątkę w zamku wyszogradzkim przy Pradze. Oprócz tego z łyka robią powrozy, rogoże, służy także do przywiązywania drzewek, obwiązywania cygar itd. Cień rozłożystej lipy, jakżeż jest wśród gorącego lata miłym, gdy jeszcze liczne ptaszęta na jej wierzchołku nuca wesolo. Słusznie twierdzić można, że z naszych drzew leśnych lipa jest najużyteczniejszą, a naszą tylko jest winą, że zamało ją pielęgnujemy i nie tyle z niej korzystamy, ile moglibyśmy.

Różne są lipy gatunki, u nas najpowszechniejsze są wielko- i małościowa (*tilia grandifolia*, i *parvifolia*) oprócz tego jest jeszcze kilka mniej u nas znanych gatunków.

Lipa żyje więc więcej aniżeli 1000 lat — i do takich to lip starożytnych odbywali dawni Słowianie pielgrzymki. Starożytne lipy zachwycają swym ogromem i wspaniałością. Mickiewicz w Panie Tadeuszu wspomina o lipie Hołowińskich nad brzegami Rosyi, pod którą sto młodzieńców i sto pani szło w taniec parami. W Czechach największą i najstarszą jest lipa przy miasteczku Kamonicy, które się z tego powodu zwie „nad lipou.“ Pomiędzy gałęziami tego drzewa jest umieszczoną altana, w której liczne towarzystwo bawić się może. Sławną była w Polsce lipa Jana Kochanowskiego, która tege wieszczą do tylu pięknych rymów natchnęła. Jako dowód rozpowszechnienia lipy mogą posłużyć liczne nazwy wsi i miast, które od lipy wzięły nazwisko, jak w samem tylko dzisiejszóm Królestwie Polskiem 117 miast i wsi lipę swą nazwą przypomina. Sławne miasto w Saxonii Lipsk (*Leipzig*) od lipy tak się zowie i lipie zawdzięcza swój początek, jak o tem nuci piewca czeski Kolar.

U ludu słowiańskiego sławną jest lipa w pieśniach i przysłowiach. Podług podań ludu polskiego, djabła tylko łykiem lipowem można związać, a kijem lipowym odpędzić, zaś pod lipą i piorun nie zabija człowieka. Są to zapewne zabytki starodawnych czasów słowiańskich kiedy lipa świętą była drzewem. To też da-

wniej nie było w Polsce wioski, gdzieby choć tylko jednej nie było lipy, a jak dawniej pod jej cieniem przodkowie składali bogom objaty, tak później pćtomcy zasiadali w jej cieniu, bawiąc się gawędką. Przy każdym dworze szlachcica polskiego rosła potężna i okazała lipa. Lipę przyrównano często do dobrych obyczajów, była ona obrazem dobroci, uczynności, jak oto stary nasz Rej z Nagłowic się odzywa: „Tak i ty się staraj przyjaciołom służyć, a jako pszczoły do lipy, tak do ciebie, by się zbiegali po radę, pomoc i pocziwość.“ I dziś jeszcze nawet lipa nie utraciła swego dawnego znaczenia. Gdy przed kilku laty pierwszy raz po kilku wiekach zaczęto na sejmie w Pradze przemawiać po czesku, wtedy zaczęto na tą pamiątkę sadzić lipy. Czyż to nie obudził się dawny zwyczaj słowiański? Towarzystwo w Czechach r. 1848, mające na celu wzrost narodowości czeskiej i wzajemność słowiańską, przybrało nazwę Lipy, a dziś słowiańszczyznę nieraz przyrównują do potężnej lipy, a pojedyncze ludy słowiańskie do konarów lipowych. Lipa więc jest obrazem wzajemności połączenia ludów słowiańskich. —

Tak więc lipa, nietylko co do piękności i użytku, ale i pod narodowym względem zasługuje na pielęgnowanie. Niechże tedy nad naszymi drogami, nad chatami i obok kościołów wznoszą się te święte drzewa słowiańskie, a z niemi oby i dawny zwyczaj słowiański wrócił pod nasze strzechy. —

o ługu dla domowej potrzeby.

W praniu bielizny i we wielu rzemiosłach, jak wiadomo, ług odgrywa ważną rolę, i powiemy raz nieco o nim. — Ług jest to woda, w której się osobliwa sól popiołowa, tak zwany potaż rozpuścił. Ług z czystego popiołu zrobiony nazywa się prostym; jeżeli się do niego cokolwiek wapna dodaje gryzącym. Drugi gatunek ługu jest o wiele silniejszy, lecz dla delikatnych tkanin niebezpieczny, szczególnież jeżeli wapno w praniu należycie się nie wymyje. Ług mydlarski zwykle jest tak silny, że w nim świeże jaje pływa. — Popiół na ług przeznaczony, musi być należycie przesiany, aby nie tylko części gliniaste, które nieczystość sprawiają

ale też wszystkie węgle, które wiele ługu do siebie wciągają, z niego wyłączyć. Siła ługu daje się oznaczyć za pomocą ługomierza na stopnie podzielonego. Jeżeli jaje na ługu pływa, jest najsilniejszy i ma 18—25 stopni. Popiół powtórnie przegotowany ma około 12 st.; nareszcie woda z trzeciego przewarzenia popiołu może być do poprzedniego namoczenia bielizny użyta. Ług jest z początku czysty; później przybiera barwę ciemno-brunatną, pochodzącą z brudu pranej bielizny, lub przy bieleniu płótna z części smolnych, w świeżym włóknie lniącym zawartych. Jeżeli do ługu, przez pranie zanieczyszczonego, dodajemy nieco wapna niegaszonego, wszystka nieczystość ługu osadza się na dół, płyn oczyści się i może być znowu zamiast świeżego ługu użyty. — Do prania surowego przedziwa lub płótna używa się zwykle ług tak przyrządzony, ażeby waga popiołu w stosunku do płótna była jak 4: 1, to jest aby np. na jeden centnar płótna 4 cent. zwyczajnego popiołu z twardego drzewa brano, Przez takie wywarzenie będzie płótno dostatecznie do wybielenia przysposobionem. Ług już użyty, może się jeszcze po drugi i po trzeci raz potrzebować, jeżeli się wyżej wskazanym sposobem oczyści, a potem się do niego nieco potażu dodaje, aby siły jego powiększyć. — Jeżeli ług użyty przez niejaki czas zostawimy, aby wyparował i zgęstnął, a pozostałość wypalimy, tym sposobem spuli się wszelka nieczystość, a otrzymamy czysty potaż. To jednak znaczy się tylko o ługu prostym; z ługu gryzącego, mającego dodatek wapna w sobie, po należytem wyparowaniu, zostaje o wiele silniejsza materya, która w naczyniach żelaznych rozpalona, aż się roztopi, daje tak zwany kamień kaustyczny czyli piekielny (*lapis infernalis, causticus; Aetzstein*), którego np. do wypalenia dzikiego mięsa używają. — Ług użyty, oraz pozostały popiół może się na ostatku za nawóz na łąki potrzebować; lecz i ten zawiera jeszcze w sobie potaż, który można wyzyskać w ten sposób, że ług układa się na otwartem miejscu i przez 6—9 miesięcy wystawia na działanie powietrza, poczem brany po trosze, daje dobry ług jak świeży popiół. — Co do przyrządzania ługu do prania bielizny, dodajemy jeszcze, że ług najlepszy się robi, dając popiołu do garnca, gdzie się takowy wrzającą wodą parzy.

RADY GOSPODARSKIE I LEKARSKIE

O ścinaniu drzewa. Szwedzkie drzewo uchodzi za granicą za najlepsze do wyrobów stolarskich a to z tego powodu, iż się najmniej rysuje i bywa najsuchsze. Wszelakoż zależy to jedynie od sposobu przyrządzenia na ten cel drzewa. W Szwecyi drzewa nie ścinają, ale je wykopują z korzeniami, a to w końcu zimy; przez całe lato potem zostawiają drzewo leżące na ziemi, a dopiero na jesień obcinają je z gałęzi i zwożą do domu. Wykopane drzewo na wiosnę jeszcze raz wypuszczają liście i uwalnia się tym sposobem z soków roślinnych, przez co następnie łatwiej schnie, staje się gładkiem i nie rysuje się. Przeciwnie drzewo ścinane, musi soki w siebie wciągnąć, i dla tego nie łatwo wysycha, a następnie rysuje się i pęka. —

Abi kury w zimie jaja niosły. Że kury w późnej jesieni jaja nieś przestają, tego główną przyczyną jest, iż mają zimno w kurnikach. Żeby zaś ogrzewać dla nich osobny pokój, wtedy środek ten kosztowałby więcej niżeli wartość jaj wynosi. Potrzeba więc użyć taniego sposobu ogrzewania. Takim jest następujący. — W listopadzie podłoży się warstwa świeżego gnoju końskiego na 1½ stopy gruba w kurniku i na tę daje się nieco słomy na podściółkę. W ten sposób otrzyma się potrzebne ciepło. Kury niosą przez całą zimę, a kaczki poczynają już po nowym roku. O jedną stopę nad mierzwą trzeba zaś umocować deszczki 6 cali szerokie na siedzisko dla kur. —

Nowy środek przeciwko gniciu ziemniaków. — Z powodu że choroba ziemniaków w tym roku miejscami się znowu pojawiła, podajemy środek, w tych dniach ogłoszony przez chemika Nachtmanna w Niemczech. Proch z wapna niegaszonego, wpływem powietrza rozłożonego, jest tym skutecznym środkiem. A najprzód co się tyczy przechowania ziemniaków, tak się ma z nimi postępować. — W skrzyni drewnianej daje się najprzód warstwa prochu wapiennego, potem warstwa ziemniaków, następnie znowu proch wapienny, na ten ziemniaki itd. Ziemniaki tym sposobem przechowanie nigdy nie gnily, ani nie kiełkowały. — Co się zaś tyczy sadzenia, to ziemniaki zwilżają się najprzód wodą, a potem powalają się w prochu wapiennym, aby całkiem obielaly, i dopiero sadzą się jak zwykle. Ziemniaki tak przyrządzone nigdy nie gnily na polu.

Ser z maślanki. Zagotowuje się maślankę, i ostawiwszy czeka aż wychłódnie. Wtedy nalewa się w formę serową albo w worek, aby serwatka odciekla. Skoro to nastąpiło, soli się masę serową, ale nie zbyt mocno; dodaje się do niej wedle upodobania zwykle przyprawy (zioła, korzenie i t. p.), dobrze się razem wszystko wymiesza, dolewa się na jeden funt masy serowej mniej więcej łyżkę rumu albo koniaku, ugniata się wszystko dokładnie na ciasto i nadaje żadaną formę. Skoro gotowe sery wyschną na powietrzu, zawijają się w czyste

szmaty płócienne, zmoczone wprzód w gorący serwatce. Upakowane w jakie naczynie i dobrze nakryte, stawiają się w ciepłym miejscu, a po czterech dniach są już do użycia. Z upływem czasu będą jeszcze smaczniejsze i przewyższają w dobroci zwykle sery.

Obuwie nieprzemakającym uczynić. Z powodu śnieżniej zimy, jaką niniejsza być obiecuje, dobrze będzie zaopatrzyć się obuwem, wody śniegowej nie przepuszczającym. — W tym celu bierze się 4 łoty terpentyny, 4 łoty wosku żółtego, 2 łoty kolofonii, trzy ówierki tranu rybiego (fisztranu). Materye te roztopią się nad węglem żarzącym, zmieszają należyście, i za ciepła smaruje się niemi obuwie, tak wierzch jak podszewę. Co się nie wysmaruje, schowa się na przyszły raz. Przy topieniu tej mieszanki jednak ostrożnie postępować należy, aby się terpentyna nie zajęła, bo by mógł łatwo pożar powstać.

Angielski sposób wypasenia cieląt. W Anglii, gdzie wypasanie cieląt stało się bardzo korzystną gałęzią przemysłu, używają do dopięcia tego celu następującego sposobu: Nie dają cielęciu ssać krowy, ale przyzwyczajają je do picia mleka z dojonki, dwa razy dziennie. Przez kilka pierwszych dni podają mu to mleko, które najpierw wydoją z krowy; później zaś to, które na końcu się oddają; ostatecznie zaś jest daleko posilniejszym. Przytém jeszcze trzy tygodnie trzymają cielę w oborze zupełnie ciemnej, dając mu do lizania rodzaj kredy (blanc d'Espagne). Po trzech tygodniach zaczyna się pasienie: przygotowują w tém celu kulki gniecione z mąki pszennej i jaj, i dają połknąć cielęciu pięć takich kulek wielkości orzecha włoskiego z rana, a zaś drugie pięć na wieczór; po każdej kulce dla ułatwienia połknięcia dają pić mleko. Po miesięcznym paseniu należy gotować soczewicę tak, aby była miękką i wsypać parę garści w mleko; cielę po wypiciu mleka zje w końcu soczewicę, a to przyczynia się bardzo do wypasienia jego. Pasienie nie powinno jednak nigdy trwać dłużej jak przez dwa miesiące; po upływie bowiem tego czasu cielę zaczyna rość, a mięso jego traci delikatność i smak. Do jak bajecznych cyfr dochodzi w Anglii wartość mięsa z cielęcia tym sposobem wypasionego, trudno uwierzyć temu, kto nie był naocznym świadkiem sprzedaży. Kiedy np. zwyczajne cielę sprzedaje się w przecięciu po nie całe pół funta sterlinga (3 t. 10 šgr.) cielę wypasione sposobem powyżej poddanym, trudno nabyć za mniej jak za sześć funtów szterlingów (32 tal.).

Chcąc mieć dużo jaj, trzeba co miesiąc wysypywać kurniki piaskiem i niegaszonym wapnem, a w zimie ciepło utrzymywać, natenczas każda kura od miesiąca Lutego do jesieni 140—150 jaj zniesie. Wiadomo, że skorupy jaj składają się z części wapiennych, a zatem niegaszone wapno także się nie mało przyczynia, aby kury wiele jaj niosły.

Ziemniaki zachować zdrowe. Pewien duński gospodarz przechowuje następującym sposobem ziemniaki od zepsucia. W piwnicy na podłodze ustawia cegły, na które układa stare bezużyte deski, a na te sypie przesuszone kartofle, a gdy te zaczęły dotykać ścian, takowe obstawia słomą czystą, żytnią, na 6 cali grubą, która ciężarem ziemniaków przyciskana, równolegle przy ścianie się utrzymuje. Po zapelnieniu w ten sposób piwnicy, zwierzchniej powierzchni kartofli nadaje pochyłość dachu i przykrywa je sześciocalową warstwą słomy żytniej. Wywiązująca się z kartofli wilgoć, osiada na słomie nie zaś na samych kartoflach, jak to się dzieje przy sypaniu kartofli do piwnic w zwykły sposób; złożone w podobny sposób do piwnicy ziemniaki nie tracą smaku i wcale się nie psują.

Bydło w krótkim czasie utuczyć. W Szwecyi posiadają rzeźnicy osobliwy sposób, w kilkanastu dniach utuczyć bydło na rzeźnię przeznaczoną. Robią z mąki owsianej, z przydaniem nieco soli, galki wielkości kurzego jaja, które dają bydłociu trzy razy na dzień, na początku jedną, potem dwie, aż do siedmiu, a potem za każdym razem po siedem. Bydło karmione takimi galkami przez dni dwanaście utyje niepospolicie.

Jak sobie postąpić, gdy igłę lub spilkę połknie. Gdy się to wydarzy, trzeba wziąć proszek na wymioty, a po nim zaraz połknąć 4 lub 5 białek od jaj. Skoro proszek zacznie działać, ojedzie z wymiotami i połkniona igła, obłożona białkiem od jaj. W przypadku zaś, gdyby nie było na dorędziu proszku, wypada jeść bryję z mąki, klóski albo ziemniaki, potem popić dobry łyk oleju i letniej wody, a wymioty nastąpią. Jeżeliby zaś nie wzięto natychmiast na wymioty, albo wcale nie można wziąć np. z przyczyny ruptury, wtedy należy się napić octu lub soku cytrynowego, któryto kwas koniec igły stepi, alko ją tak dalece strawi, że z odchodem ojedzie.

Targ na zboże

(ceny wrocławskie.)

Pszenica za	ćwiertnię za	84 % . . .	89—99	šgr
żyto	za	84 % . . .	70—76	"
jęczmień	za	74 % . . .	52—56	"
owies	za	50 % . . .	30—33	"
groch	za	90 % . . .	62—76	"

Kurs giełdy berlińskiej.

20 luidorów	111	tal.
150 banknotów austriackich	84 ³ / ₄	"
100 „ ruskich	83	"

Ceny na targu w Cieszynie.

dnia 28. Października.

Pszenica (84 ft.), 6 zł. 64 kr., żyto (80 ft.) 4 zł. 65 kr., jęczmień (70 ft.) 3 zł. 33 kr. owies (52 ft.) 1 zł. 68 kr., ziemniaki 1 zł. 90 kr., masło 66 kr.