

KULTURA i ŻYCIE DOMOWE

Kultura i życie domowe

Dzieło encyklopedyczne do użytku codziennego.
Podręcznik wszelkich praktycznych wiadomości.
Doradca w czasach zdrowia i choroby.

Współpracownicy:

W. Bohne, członek zarządu „Stowarzyszenia dla popierania uprawy roślin“. / Dr. E. Fischer, członek międzynarodowej komisji do badań morskich. / Radca szkolny W. Frerichs, nauczycielka seminarjum w Związkowym Zakładzie Naukowym Gospodarstwa Domowego w Wiedniu. / Lekarz sportowy Dr. A. Hartwich, referent Naczelnego Wydziału Sportowego. / Starszy radca budowlany profesor Dr. h. c. Józef Hoffmann w Wiedniu. / C. R. Jelito, inspektor ogrodnictwa. / Architekt Jerzy Karau, Wiedeń. / Radca Dworu A. Klima, archiwariusz „Instytutu dla badań seksualnych“, Wiedeń. / Dr. E. Lindenfeld-Lachs, specjalistka kosmetyki. / Dr. H. Mayer, naczelny redaktor „Gazety Aptekarskiej“. / Dipl. inż. F. Moser, doradca Instytutu eksperymentalnego dla gospodarstwa domowego. / H. Pessl, kierowniczka Instytutu Piękności i Kultury Ciała. / E. Polz, nauczyciel sportowy Uniwersytetu „Columbia“, Nowy York. / Inż. A. Popper, przewodnicząca Stowarzyszenia Gospodarstw Domowych. / F. Posawad, naczelny kucharz hotelu Sacher, Wiedeń. / Dr. F. Scherer, przewodniczący Związku Gospodarstwa Mlecznego. / F. Schleichenbauer, kierowniczka „Pracowni dla kobiet i dziewcząt“. / Dr. O. F. Scheuer, b. asystent i kierownik oddziału szpitala im. Rudolfa oraz naczelny lekarz „Instytutu dla badań seksualnych“ w Wiedniu. / Dr. H. Stahl, lekarka chorób dziecięcych. / S. Staudinger, mistrz pływania i skoków. / Prof. Dr. med. M. Vogel, naukowy dyrektor Niemieckiego Muzeum Higieny, Drezno. / Dr. N. Weinmüller, przewodniczący „Zakładu Hodowli Drobiu“. / H. Ziegenbein, pierwszy zdobywca międzynarodowej nagrody sztuki kulinarnej w Zurychu, i wielu innych.

TOM I.

T r e ś ć

49430.1
Ksiąg. i Antykw. Pomianowski i Bandur Katowice
t 1-2 45 70 20. XII. 1950

Księga I.

Estetyka wnętr domowych, 17

Nowoczesne urządzone mieszkanie. Uwagi zasadnicze, 17

Zanim urządzamy pokój, 18

Światło dzienne i okna, 18 — Jak należy urządzać ściany? 21

Materiały do obicia mebli oraz tkaniny firanek powinny być odporne na działanie światła, 23 — Podział mieszkania, 24

Jak należy urządzić swoje mieszkanie? 25

O czym trzeba najprzód pomyśleć, 25. — Jak należy dokonywać zakupów, 27 — Meble nowoczesne czy inne? 29 — Rura stalowa w mieszkaniu, 30 — ostatnim krzykiem mody, 30 — Meble wbudowane w ścianę, 32 — Przekształcenie mieszkania, 33 — O przedmiotach „sztuki“, podarunkach ślubnych i innych okropnościach, 35

Brak miejsca — pojęciem przestarzałem, 37

Rozwiązanie zagadnienia tego w małym mieszkaniu, 37 — Kącik zaciszny, 41 — Jak należy podzielić pokój? 43

Duże mieszkanie czyli własny domek, 45

O poszczególnych pokojach i ich nowoczesnem urządzeniu, 45
Przedpokój, 45 — Salon, 47 — Biblioteka, 47 — Pokój muzyczny, 48
Pokój pana czyli pracownia, 49 — Pokój pani domu, 51 — Pokój dziecienny, 52 — Wspólna sypialnia, 52 — Oddzielne sypialnie, 54
Jadalnia, 54 — Pokój gościnny, 56 — Łazienka, 56 — Ustępy, 58
Spiżarnia, piwnica i strych, 58 — Kuchnia, 58 — Pokój dla służ, 59
Salka gimnastyczna z natryskiem, 59 — O umywalkach, 60 — Weranda, tarasa i balkony, 60

Rzut oka na przyszłość, 61

Księga II.

Nowoczesna gospodarka, 63

Prowadzenie gospodarstwa podług najnowszych zasad, 63

Wstęp, 63 — Jeszcze raz zbudziła nowoczesna technika śpiącą królową, 66



T r e ś ć

Przy gorącym ognisku, 67

Piec kaflowy i piec stale ogrzewający, 67 — Opalaj gazem! 68
Ogrzewanie elektryczne, 69 — Centralne ogrzewanie, 70

Czem gotujemy, 70

Pierwszy etap: od otwartego ogniska do ogniska nowoczesnego, 70
Maszynka spirytusowa i naftowa, 71 — Oszczędne gotowanie na gazie, 72 — Kuchnie elektryczne, 75 — Kuchnia opalana koksem z węgla brunatnego, 75 — Skrzynia do gotowania, 75 — Sporządzenie elektrycznej skrzynki do gotowania. Automat do gotowania, 77
Utrzymanie czystości w piecach kuchennych, 77

W czym gotujemy, 78

Miedź, lane żelazo i naczynia emaljowane, 78 — Naczynia z niklu i aluminium, 78 — Stal i fajans, 79

Czyszczenie naczyń i nakryć, 80

Maszynki kuchenne, 81

Pomocnicze przyrządy kuchenne, 81

Stale gorąca woda, 81

Aparat z gorącą wodą wypiera kotły z wodą, 81

A gdy jest za gorąco, 83

Czyszczenie lodowni, 84

Księga III.

W walce z brudem i kurzem, 85

Nieco o codziennem porządkowaniu, 85

Jak to było dawniej, 85 — I dzisiaj . . . , 85 — Nie pracować stojąco — nie zginać się! Dwie nowe zasady, 85

Prawdziwy przyjaciel gospodyni, 86

O odkurzaczu i możliwościach jego zastosowania jako sprzętu uniwersalnego, 86

Jak ze ścierki do prochu powstał „mop“, 89

T r e ś ć

Pielęgnowanie podłogi, 90

Podłoga zapuszczana, 90 — Froter elektryczny, 90 — Wskazówki do czyszczenia podłogi, 90

Bezpieczeństwo przy czyszczeniu, 91

Czyszczenie okien, 91 — Rady przy czyszczeniu szyb okiennych, 91
Co robić ze śmieciami? 91

Każda rzecz zosobna wymaga czyszczenia, 92

Objaśnienia, które gospodyni zaoszczędzą pracy, 92 — Czyszczenie rozmaitych sprzętów należących do gospodarstwa, 92

Racjonalna pielęgnacja mebli, 94

Pranie w domu, 95

Dzień prania nie powinien być jakimś dniem walnej rozprawy! 95
Jak należy przechowywać brudną bieliznę? 96 — Środki i przyrządy do prania, 96 — Maszyny do prania, płukania i suszenia, 96
Jak należy prać? 97 — Krochmal i żelazko, 98 — Obchodzenie się z pończochami jedwabniami, 99

Utrzymywanie w porządku i czyszczenie odzieży i obuwia, 100

Części ubrania powinny wypocząć! 100 — Przechowywanie odzieży i obuwia, 100 — Wskazówki, jak czyścić odpowiednie części ubrania i obuwie, 101

Każda plama musi zniknąć! 103

Brewiarzyk czyszczenia plam dla użytku nowoczesnej kobiety, 103
Plamy na szybach, 103, — Usuwanie plam z drewnianej podłogi, 103
Plamy na meblach drewnianych, 103 — Plamy na obiciach z lino-
leum, 104 — Plamy na płytach marmurowych, 104 — Usuwanie
plam z dywanów, 104 — Wywabianie plam z tkanin, 104

Kwestja drażliwa, 111

Tępienie owadów, 111

T r e ś ć

Księga IV.

Jak należy rozumieć dobre odżywianie, 113

Pokarm jest odnową materji! 113

Jak należy dokonywać zakupów? 113 — Buchalterja gospodyni domu, 117 — Bądź samodzielną! Recepta w praktyce, 117 — O niewolniczem „bierze się ...“, 118 — Czy i jak należy się zaprowiantować? 119 — Jak przyrządza się konserwy z jarzyn? 120

Wskazówki dla bezradnych. — Doświadczenia w dziedzinie kucharskiej, 122

Oszczędzać — także i w kuchni! — Więcej fantazji przy użyciu resztek z potraw! 126

Prędką kuchnia: Weekend i wakacje, 128

O zastawianiu i zachowaniu się przy stole. — Jak powinien wyglądać stół, 129

Herbatka dla pań, 131 — Bridż, 131 — Na przyjęciach dla panów, 131
Przyjęcie winem, 131 — Uroczyście zastawiony stół: Biesiada weselna, 132

Najlepiej zimny bufet! 133

Coś dla spragnionych, 134

Kilka słów o kruszonach, 136 — Między różnymi napojami orzeźwiającymi, 136 — Gorące napoje, 137

Jak należy przyrządzać dobrą kawę i silną herbatę?, 137

Ryba jako środek odżywczy, 139

Księga V.

Moja książka kucharska, 141

Wstęp, który należy przeczytać, 141

Najpierw dobra zupa! 141

Fałszywe zupy, 141 — O dodatkach do zupy, 142

T r e ś ć

Różne przekąski, 144

Jaja jako przekąski, 145

Świeże ryby! 146

Raki jako przekąski, 147 — Majonezy, 148

Grzyby są pożywne! 148

Najważniejsze grzyby jadalne, 149 — Smaczne potrawy z grzybów, 152

Więcej jarzyn! — Ulubione potrawy z jarzyn! 153

Potrawy ze szpinaku są lekarstwem, 154

Dobre potrawy mięsne, 155

Wypróbowane recepty na przyrządzenie ozora, 157

„Skrzydlate“ rozkosze, 157

Rozbieranie drobiu, 157

Zwierzyna w kuchni — Zwierzyna i dzikie ptactwo, 158

Sos poprawia smak, 159

Zimne sosy z oliwą, 159 — Ciepłe sosy, 160

Bez sałaty niema jedzenia! 160

Potrawy mączne dla tych, którzy nie dbają o smukłą linję — Jak się przyrządza ciasto drożdżowe? 161

Jak przyrządzić kruche ciasto? 161 — Przepisy na ciasta drożdżowe, 162

Przepisy na ciasta makaronowe, 164 — Przepisy na kruche ciasta, 164

Dobra nadzianka do ciasta drożdżowego, kruchego i z tartej bułki, 165

Różne potrawy z ryżu, 166

Słodkie potrawy dla smakoszy, 166

Wyborne torty — Najpierw lukier i krem, 167

Owoce i znowu owoce! 170

Smaczne potrawy z owoców, 171

T r e ś ć

Panie wyróżniają „Jam“, 173

Błogosławieństwo jesieni w słojach, 173

Pikantne konserwy owocowe na musztardzie, occie i rumie, 174

Mrożone (lody), 175

Lody kremowe, 175 — Lody na wodzie, 176 — Leguminy z lodami, 176

Najlepsze potrawy z różnych krajów, 177

Dobra kuchnia międzynarodowa, 177 — Anglja, 177 — Austria, 177

Czecho-Słowacja, 178 — Francja, 178 — Hiszpanja, 179 — Niemcy, 179

Polska, 181 — Węgry, 182 — Włochy, 183

Międzynarodowe przysmaki dla smakoszy, 184

Księga VI.

Co ożywia mieszkanie? 186

Rośliny w pokoju, 186

Celowe umieszczenie, 186, — Dlaczego musimy podlewać rośliny? 186

Także rośliny pragną odpoczynku, 187 — Utrzymywanie roślin w czystości jest ważną rzeczą, 188 — Przesadzenie, 188 — Wybrać dobrą ziemię, 190 — Kielkowanie roślin cebulkowych i bulwiastych, 191

Tak łatwa jest hodowla kaktusów, 192 — Hodowla aloesów, agaw, gasterji, 194

Hodowla i pielęgnowanie ptaków pokojowych, 194

Pożywienie dla ptaków ziarnożernych, 196 — Pasza dla ptaków

owadożernych, 196 — Mieszanka II dla ptaków śpiewających, 196

Ptaki ziarnożerne, 197 — Ptaki owadożerne, 199 — Ptaki poko-

jowe egzotyczne, 200 — Papugi, 200

Akwarjum, 201

Akwarjum z wodą słodką, 201 — Sadzenie roślin wodnych, 202 — Ryby

wód słodkich, 202 — Ryby spokojne, 203 — Ryby drapieżne, 203

Pożywienie, 203 — Zaopatrzenie akwarjum rybami, 203

Księga VII.

Skuteczna hodowla drobiu, 205

I. Hodowla kur, 205

Kurnik, 205 — Najodpowiedniejsze do chowu rasy, 209 — Pożywienie dla drobiu, 209 — Dobór rozplodników, 210 — Wylęg, 211
Odchowanie, 211

II. Hodowla gęsi, 212

Stajnia, 212 — Najodpowiedniejsze rasy, 212 — Pożywienie, 212
Dobór rozplodników, 213 — Wylęganie, 213

III. Hodowla kaczek, 213

Stajnia, 213 — Najodpowiedniejsze rasy, 213 — Pasza, 214 — Dobór rozplodników, 214 — Wylęg i chów, 214

IV. Hodowla gołębi, 214

Miejsce dla spoczynku i wylęgu, 214 — Najodpowiedniejsze rasy, 215
Dobór rozplodników, 215 — Wylęg, 215 — Hodowanie, 215

Hodowla królików, kóz, owiec i świń, 215

I. Hodowla królików, 216

Rasy królików, 217, — Niebieskie króliki wiedeńskie, 218 — Srebrzyste króliki francuskie, 218 — Białe wiedeńskie, 218 — Marburskie króliki popielate, 218 — Hodowanie, 218 — Karmienie, 219
Chów królików, 219 — Bicie, 220 — Ściągnięcie skóry, 220

II. Hodowla kóz, 221

Koziarnia, 221 — Rasy, 221 — Hodowanie, 222 — Karmienie, 222
Dojenie, 223 — Chów, 223 — Bicie, 223 — Skórki, 223

III. Hodowla owiec, 223

Owczarnia, 223 — Rasy, 224 — Owca stepowa, 224 — Owca fryzyjska, 224 — Hodowla, 224 — Pasza, 224 — Chów, 224

IV. Hodowla nierogacizny, 224

Chlew, 224, — Rasy, 224 — Rasa Yorkshire, 225 — Niemiecka rasa szlachetna, 225 — Rasa bakonyi czyli Mangalicz, 225 — Hodowanie, 225
Pasza, 225 — Chów, 225 — Bicie świń, 225 — Okresy wylęgania, 225 — Okresy brzemienności zwierząt, 226 — Ile samic liczy się na jednego samca? 226

T r e ś ć

Księga VIII.

Własny ogród, 227

Planowanie ogrodu, 227

Istotne części ogrodu, 227

Ścieżki w ogrodzie, 227 — Krzewy, 228 — Trawnik, 228 — Ławki i altany, 229 — Fontanna, 229 — Sielanka ogrodowa, 229

Ogród kwiatowy, 229

Kwiaty letnie mają krótki żywot, 229 — Krzewy ogrodowe są wdzięczne, 230 — A najpiękniejsze są róże, 234 — Rośliny bulwiaste i cebulkowate, 235

Malowniczy ogród kamienny, 236

Ogród warzywny, 238

Przygotowanie ziemi do uprawy, 240 — Nawożenie przed uprawą, 241 Plan porządkowy uprawy roślin, 242 — Wysiew, 242 — Składanie jarzyn na zapas zimowy, 244

Najważniejsze gatunki jarzyn, 244

Uprawa kapusty, 244 — Uprawa sałaty, 247 — Uprawa szpinaku, 247 Uprawa jarzyn cebulkowatych, 247 — Uprawa jarzyn korzennych, 248 Uprawa owoców strączkowych, 248

Ogród owocowy, 249

Założenie ogrodu owocowego, 249 — Pielęgnowanie ogrodu owocowego, 251 — Jagody, 254 — Zbiór i składanie owoców, 255

Poradnik rolniczy, 256

Kompost i jego przygotowanie, 256 — Ochrona drzew owocowych od wiatru, 256 — Ziemia uboga w wapno, 257 — Woły narowiste, 257 Tani środek przeciw rdzewieniu części żelaznych, 257 — Sikory nie pożerają pszczoł, 257 — Zmarznięta pasza, 258 — Czystość kopyt źrebiąt, 258 — Wartość nawozowa popiołu, 258 — Pompy zamrażnięte, 258 — Mączka z kości, 258 — Sadzenie drzew i krzewów, 259 Nawożenie gleby wapnem, 259 — Walka z szkodnikami drzew i krzewów w zimie, 259 — Przy sadzeniu drzew owocowych, 259 Łąki i pastwiska zarośnięte mchem, 260 — Pożeranie łąna przez

T r e ś ć

świnie, 260 — Tępienie szczurów w stajniach, 260 — Przechowanie orzechów, 260 — Pleśń w piwnicy, 260 — Sadzenie przy świetle księżyca, 260 — Kąsające żrebięta, 261 — Żołędzie jako pasza, 261 Owoce robaczywe, 262 — Zbieranie owoców, 262 — Plamy rdzawego koloru na liściach, 262 — Zwalczanie mszycy, 262 Przyzwyczajanie i hodowla gołębi, 262 — Osa szkodzi nieraz drzewom owocowym, 263 — Lep na muchy, 263 — Tuczenie gołębi, 263 Skuteczny środek przeciw komarom, bąkom i muchom, 263 Płynnego nawozu (zwierzęcego), 264 — Tran rybi dla zwierząt, 264 Pasożyt koniczyny, 264 — Nie zabijać żab, 264 — Ziemię darniową, 264 — Kruczek (turkuć, gryllotalpa vulgaris), 264 — Ziemię ubogą w próchnicę (humus), 265 — Dżdżownice ziemne są szkodliwe, 265 — Przycinanie drzew owocowych i przeredzanie gałęzi, 265 Najlepszą ochroną przed wszelkimi chorobami roślin, 265 — Dobre zwierzęta mlekodajne, 265 — Środek do karczowania, 265 — Owoce przechowywane, 265 — Pleśnienie wędlin, 265 — Nawożenie drzew owocowych wapnem, 266 — Nawożenie drzew owocowych (pestkowych) kwasem fosforowym, 266 — Drzewo obgryzione przez zające lub inną zwierzynę, 266 — Nawożenie sztucznych łąk, 266 — Czyszczenie dachów porośniętych mchem, 266 — Zielenienie kartofli, 266 Kamienie, zawierające minerały, 267 — Znacomitą paszą dla koni, 267 Jemioła, 267 — Stęchliwa zboża, 267 — Skuteczna ochrona drzew przeciw ogryzaniu przez zwierzynę, 267 — Najlepsza rzepa pastewna, 267 — Lucerna pastewna, 268 — Gumatect, 268 — Paszę zieloną dla drobiu, 268 — Przedwczesne opadanie owoców, 268 Konie nie dające się podkuć, 268 — Przeciw muchom stajennym, 268 Mieszania nawozów pomocniczych, 269 — Bydło łykawe (gryzunie), 269

Księga IX.

Sposoby osiągnięcia piękności, 272

Skuteczna pielęgnacja ciała, 272

Co należy wiedzieć o skórze? 273

Zabiegi i usuwanie szkodliwych dla piękności wad skóry i ciała, 273
Walka z wągrami, 274 — Jak chronić skórę przed upałem i mrozem? 276

Co należy wiedzieć o włosach? 279

Usuwanie niepotrzebnych włosów, 281

T r e ś ć

Rozumna pielęgnacja skóry, 281
Nowoczesne środki obronne piękności, 284
Codzienna pielęgnacja zębów i ust, 285
Celowa pielęgnacja włosów, 286
Piękne są tylko wypielęgnowane ręce! 289
Osiągaj smukłość przez gimnastykę! 290

Księga X.

Kobieta w związku małżeńskim, 293

Warunki, od których zależy szczęśliwe małżeństwo, 293
Dobór naturalny, 293 — Zdrowie a małżeństwo, 293 — Poradnia
małżeńska, 294 — Noc poślubna i miesiące miodowe, 294
Szczęśliwie ożenić się, to jednak sztuka, 295
Kogo mam poślubić? 296 — Kilka słów o pośrednictwie małżeństw, 297
Przytulność ogniska domowego zależy od kobiety, 298 — Kilka
rad życiowych, 298 — Zazdrość — to wielki błąd, 299 — Dyploma-
cja małżeńska i zagadnienie cielesnej miłości, 299
Nerwowość a małżeństwo, 300
Ja jestem tak „nerwowa“, 300 — Przyczyny prawdziwej nerwowości, 301
Przyczyny funkcjonalne u kobiety, 301 — Miłość — a dzieci, 302
Przyczyny tkwiące w anatomicznych dysharmoniach, 302 — Ko-
bieta zimna, 303 — Nieodpowiednie środki postępowania z męż-
czyzną, 303 — Leczenie nerwowości, 304 — Uwaga! 304

Księga XI.

Lekarka domowa I. Część, 305

O człowieku zdrowym, 305
Zdrowie i pielęgnowanie zdrowia, 305
Zadania higieny, 305
Higiena pożywienia, 306
Pełne wykorzystanie pożywienia, 310 — O kalorjach, 312 — Uczcie
się należytego jedzenia! 313

T r e ś ć

Poszczególne pokarmy, 315

Mięso, 315 — Mleko, 316 — Jaja, 317 — Chleb, 318 — Kartofle, 318
Zielone jarzyny, 318 — Tłuszcze roślinne, 318 — Przyjmowanie
i trawienie pokarmów, 318

Higjena mieszkania, 319

O wietrzeniu, 320

Higjena podziału dnia, 321

Praca, odpoczynek i sen, 321 — Trucizny zmęczenia i napoje orzeź-
wiające, 321

Księga XI (Dodatek).

Życie płciowe kobiety I, 323

Lata rozwojowe (Pubertas), 323

Menstruacja, 325

Ciąża, 329

Higjena ciąży, 333

Przygotowania do porodu, 336

Poród (Rozwiązanie), 336

Połów, 341

Bezpłodność (Jałowość) kobiety, 344

Przekwitanie u kobiet, 346

Higjena w zawodzie, 350

Życie płciowe kobiety II, 517

Patrz dodatek w czerwonych okładach

Szczegółowy spis rzeczy, 519

Księga XII.

Lekarka domowa, Część II, 354

O człowieku chorym, 354

Analiza moczu, 391

Racjonalne pielęgnowanie chorych, 391

T r e ś ć

Kuchnia dietetyczna, 394

Dietetyczne potrawy przygotowane w domu, 394

Różne formy diety, 396

Post, 396 — Dieta papkowa oszczędzająca organizm, 396 — Dieta uboga w białko i substancje wyciągowe, 397 — Dieta uboga w tłuszcze, 397 — Odżywianie pokarmami ubogimi w węglowodany — dieta białkowo-tłuszczowa, 397 — Dieta uboga w sól, 398 — Dieta odtłuszczająca, 399 — Dieta wegetariańska, 399 — Surówka, 400 — Dieta wątrobianą, 400

U aptekarza, 400

Ważniejsze domowe i lecznicze środki, 401

Zioła lecznicze, 410

Księga XIII.

Kobieta w życiu zawodowym, 424

Typowe zawody kobiece, 424

Ułomności zawodowe, 425 — Zawody społeczne, 426 — Zawody rękodzielnicze, 427 — Zawody z wykształceniem akademickim, 428 — Kobiety jako sprzedawczynie i biuralistki, 430 — Kobiety w zawodach męskich, 431 — Przemysł wyrobów domowych, 431 — Przepisy bezpieczeństwa dla pracujących kobiet, 431 — Praca kobiet w cyfrach, 432 — Młodzież idzie z postępem . . ., 433 — Kobieta przyszłości, 434

Księga XIV.

Z własnego warsztatu pracy, 435

„Sama szyję sobie suknie“, 435

Sposób dobrego ubierania się, 435 — Mój warsztat krawiecki, 435 — Sekret maszyny do szycia, 436 — Szycie ręczne, 436 — Technika wykonania, 437 — Sposoby zapinania sukni, 438 — Prasowanie i parowanie, 439 — Przymiarka, 440 — Zmiana kroju normalnego, 441 — Przykrawianie, 441 — Pierwsza próba i jej przygotowanie, 442 — Druga próba, 443 — Przy trzeciej próbie, 444

Nic nie wyrzucać! 445

Ważny rozdział o zużytkowaniu starych kawałków materiału, 445

T r e ś ć

Piękne roboty ręczne są cenne! 447

Nieco o wyborze kolorów, materiałów i wzorów, 447 — Jak przenosimy różnego rodzaju wzory na materiał? 447 — Narzędzie musi odpowiadać celowi! 449 — Jak pracujemy według wzoru? (Jumpry, kamizelki, suknie), 449

Rodzaje wykonania robót ręcznych, 449

Robota szydełkowa, 450 — Jak wykonywać szydełkowanie wzorzyste z wełny? 451 — Roboty na drutach, 452 — Artystyczne haczkowanie, 453 — Różnobarwne haftowanie, 454 — Węzełkowa robota perska i smyrneńska; Haftowanie kilimowe, 455 — Biały haft, 456 Haft dziurek, 457 — Mereżkowanie pojedyncze i skomplikowane, 458 Haft filet i haft na siatce, 459 — Roboty na tiulu, 460

Księga XV.

I. Poradnik towarzyski, 461

Zasady odpowiedniego zachowania się, 461

Przy stole, 461 — Przyjmowanie gości, 463 — Towarzyskie wydarzenia, 465

II. Co mi się śniło . . . 467

Sen — jego znaczenie i tłumaczenie, 467 — Wykładanie snów, jak je od wieków tłumaczy prosty lud, 468

Pierwsza pomoc,, 475

Nagłe zachorowania i nieszczęśliwe wypadki, 475

Zranienia — krwawienia — złamania — ciała obce, 480

Zatrucia, 485

Różne opatrunki, 487

Nieco o pływaniu, 490

Szczegółowy spis rzeczy patrz 490

Nauka gry na fortepianie, 495

Szczegółowy spis rzeczy patrz 496

Spis tablic barwnych.

Nowoczesne wzory dywanów.

Dywan nowoczesny, 40

U rzeźnika.

Najważniejsze gatunki mięsa, 112

Smaczne przekąski.

Takie przekąski radują oko i podniebienie! 136

Ostrożnie z grzybami!

Grzyb jadalny i trujący, 152

Herbatniki.

Gdy się spodziewamy gości, 161

Wyborne torty.

Dla smakoszy, 168

Kaktus w pokoju.

Kilka wdzięcznych odmian kaktusów, 192

Malowniczy ogród.

Malowniczy ogród, 240

Praktyczne wskazówki co do hodowli roślin.

Szemat wzrostu, 248

Własny ogród owocowy.

Poznacie go po jego owocach! 256

Praktyczna kosmetyka.

Upiększenie, 280

Z czego składa się nasze pożywienie?

Skład, ilość kaloryj i witamin w niektórych najważniejszych środkach odżywczych, 308

Ile pożywienia organizm potrzebuje?

Dzienna ilość pokarmów, 312

Przyjmowanie i przerabianie pokarmów. (tablica podwójna).

1. Anatomiczno-schematyczny przekrój przewodu oddechowego i pokarmowego — 2. Przerabianie pokarmu w jamie ustnej, w żołądku i jelicie — 3. Wsysanie i doprowadzanie pokarmu — 4. Oddychanie i wydalanie substancji odżywczych, 320

Spółkowanie i zapłodnienie.

Zapładnianie u roślin (czereśnia), — Rodzenie się człowieka, 328

Jak powstaje człowiek.

Rozwój ludzkiego płodu, 336

Organa wewnętrzne.

Jak to wygląda wewnątrz ciała ludzkiego, 360

Choroby dróg oddechowych.

Gruźlica płuc, 368

Jak długo potrzebuje żołądek?

Trawienie należy sobie ułatwić! 376

Najważniejsze analizy moczu.

Jak się przeprowadza badania, 392

Przygotowanie pożytecznych środków domowych.

Kilka ważnych ziół leczniczych, 400

Dla każdego typu odpowiedni kolor sukni.

Suknia powinna harmonizować z barwą włosów, 440

Z własnego warsztatu pracy.

Rzeczy użyteczne z wełny, 448

Piękna robota ręczna.

Modne wzory krzyżkowe, 456

Co się dzieje w ranie.

Rana cięta kciuka (silnie powiększona), 480

Życie płciowe kobiety.

Kobiece organy płciowe w przekroju. Patrz dodatek, 532

Księga I.

Estetyka wnętrz domowych.

Nowocześnie urządzone mieszkanie.

Uwagi zasadnicze.

Z początkiem naszego stulecia świat artystyczny mniemał, że powinien kontynuować pewne tradycje. Stałe zajmowanie się sztuką minionych wieków, a mniej nowymi prądami, wytworzyło nareszcie niepewność, powierzchowność, nastawienie literackie raczej niż twórcze.

Lecz niebawem zaczyna się budzić sumienie sztuki europejskiej. Młoda generacja postanawia zerwać z dotychczasowym naśladowaniem różnorodnych stylów oraz z kopjowaniem rzeczywistości i zaczyna szukać nowych dróg. Patrząc naprzód, inaczej spogląda na świat, i kierując wzrok w głąb własnej duszy, tworzy oryginalne obrazy o nieznanym dotąd barwności.

Architektura rozwija się w sposób analogiczny. Formy oraz pierwiastki architektoniczne stają się jasne i proste. Budowle przybierają kształty proste i otrzymują gładkie lub szorstkie otynkowanie. Okna i drzwi według możliwości nie odstępują od powierzchni ścian. Płaskie dachy z ogródkami i tarasy uzupełniają nowość obrazu. Plan budynku jest przystosowany tylko do potrzeb życia.

Z ogrodów znikają różne okropności, jak imitacje krajobrazów alpejskich, sztuczne sarny, karzelki itp. Proste chodniki prowadzą między trawnikami, barwnymi kwiatami i krzewami ku wygodnym siedzeniom lub altanom. Nie brak boiska z basenem i piaskiem dla dzieci, ani ubikacji pokrytej do przechowywania przyrządów gimnastycznych. Siedzenia są proste, barwne i stoją na właściwym miejscu. Jedyną ozdobą są gustowne rzeźby lub duże wazony.

Trudno nam dzisiaj zrozumieć, jak można było tak długo tolerować ów fałszywy przepych stylowy, owe fasady, przyczółki, okropne ogrodzenia, drzwiczki i kraty z żelaza zardzewiałego, ponure pokoje z imitacjami mozaikowych okien, ozdobione rogami, strzelbami, dzidami, owe lampy elektryczne o kształcie latarni stojących itp. Dziwny to upadek uczucia estetycznego — po epoce wspaniałych bu-

dowli w stylu cesarstwa lub à la „Biedermeier”.

Obfitość pierwszorzędnych materiałów pozwala nam dziś na usunięcie wszelkich tych okropności i na zastosowanie lepszych materiałów. Wbudowane meble, wykonane z szlachetnego drzewa, które zajmują ściany aż do sufitu, przedstawiają oryginalny, jednolity widok. Nie zajmują miejsca, a piękny materiał nie nudzi oka. Leżaki, siedzenia, niskie stoliki, wygodne fotele wyściełane, przystosowane do postaci osoby siedzącej, stoją na właściwym miejscu. Nareszcie wiemy, chociaż może się to wydawać śmiesznym, iż krzesło, na którym chcemy siedzieć prosto, musi dla uniknięcia skrzywienia postaci osoby siedzącej posiadać w wysokości pleców prostą poręcz, że natomiast niskie krzesło, sięgające do ramion, powinno być okrągłe, w ten sposób przystosowane do postaci człowieka.

W modę weszły duże, zupełnie niskie siedzenia, obłożone barwnymi poduszkami, zapraszające na miłą pogawędkę. Koniecznością stały się przedmioty jak duża lampa stojąca, która daje się przenosić na każde miejsce, stół przesuwalny, na którym można umieścić książki, mapy, potrawy, niski, stojący obok siedzenia stół, na który można postawić filiżankę herbaty, wazonik, papierosy lub popielniczkę.

W krótkim czasie przyzwyczailiśmy się do tego wszystkiego. Drzwi pokoju, czyto szerokie czy wąskie, są w każdym razie wysokie. Praagniemy, żeby nasze mieszkanie było miłe i wygodne, cieszymy się, znalazłszy właściwe rozwiązanie zagadnienia, urządzając już to pokój dziecienny, już to pracownię, już to pokój męski.

Dzisiaj lubimy jasne ubikacje, zatem duże okna, piece wbudowane w ściany o prostych i praktycznych kształtach.

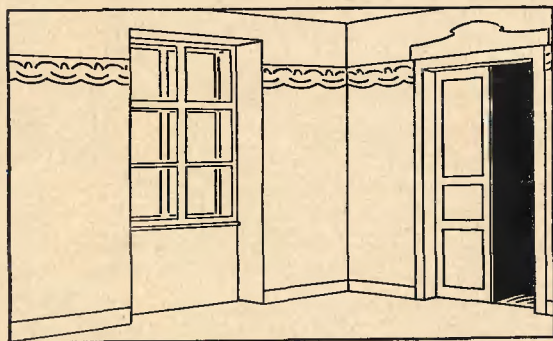
Owe amerykańskie piece z mnóstwem bezsensownych ornamentów znikły z powierzchni. Meble są częściowo wbudowane w ściany, łóżka albo składane albo również

znikające w ścianach. Używa się kolorowych materiałów do obicia ścian, które w rogach bywają zaokrąglane; ściany same są malowane jasnymi kolorami, u góry czasem nieco jaśniej niż u dołu, czasem nawet widać różnokolorowe ściany, przystosowane do umieszczonych na nich obrazów. Sufit zależy ściśle od całokształtu architektoniki wnętrza i przyczynia się do oryginalności i nowoczesności ogólnego jego wrażenia. Zamiast sztuku i listw widać znowu tapety o najróżnorodniejszych gustownych wzorach. Uświadamiamy sobie znowu, że kolor niebieski oraz zimne kolory uspokajają wzrok, że natomiast kolory żółte lub czerwone działają pobudzająco.

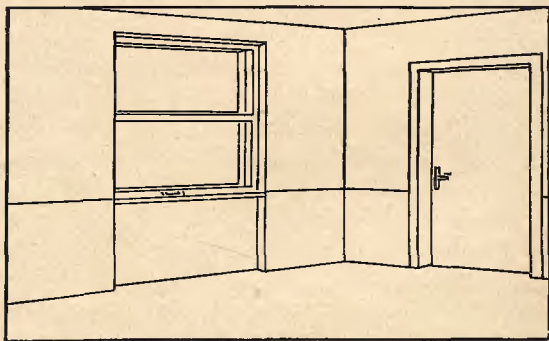
Nietylko kształty, ale i rozmiary mebli uległy zmianie. Wolimy je mniejsze, w mniejszej ilości, mniej okazałe. Nie mają zajmować miejsca, nie chodzi tyle o wspaniały wygląd jak raczej o ich przeznaczenie praktyczne. Nie chcemy otaczać się zbytecznymi przedmiotami, które tylko odwracają naszą uwagę od celów istotnych życia. Dlatego uważamy za konieczność kąpiele słoneczne, wietrzne, łazienkę, choćby najskromniejszą. To wszystko należy, jak jedzenie, do rzeczy niezbędnych dla życia naszego. Nasze mieszkanie winno odpowiadać wszelkim warunkom życia od urodzenia aż do lat starości, zdrowemu i choremu człowiekowi.

Zanim urządzamy pokój.

Gdy spoglądamy na puste mieszkania, to nasuwają nam się niebawem następujące zagadnienia: Jakie są warunki światła? Jak należy traktować ściany i podłogę? Jak wygląda ogrzewanie oraz jak powinno wyglądać?



Sama architektura pokoju powinna być celowa i estetyczna:
Dawniejsza struktura, brzydki podział okna,
zbyteczne drzwi podzielone.

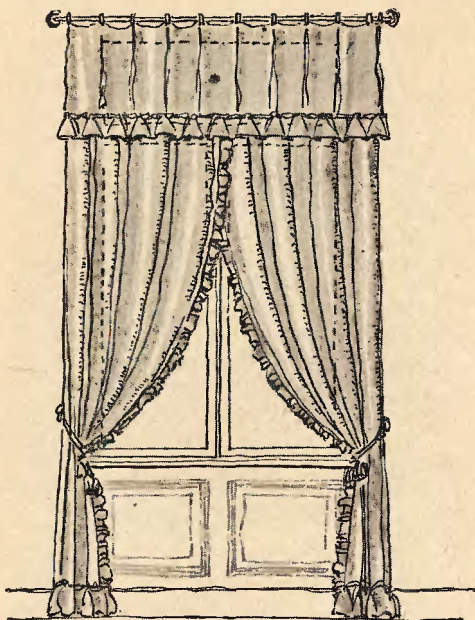


W tym wypadku okna i drzwi są urządzone
w sposób właściwy.

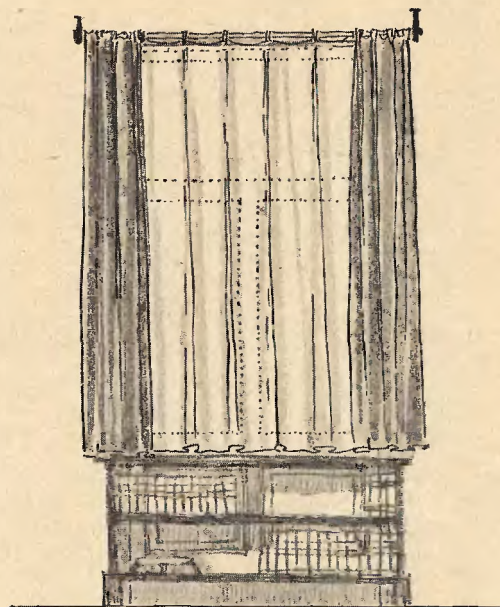
Światło dzienne i okna.

Okna, przez które otrzymujemy światło dzienne, uległy pod względem kształtu oraz wyglądu silnym zmianom. Niestety natrafiamy dziś jeszcze na właścicieli mieszkań i nawet architektów, którzy w dalszym ciągu obstają przy dawnych wysokich i wąskich oknach. O filarach zasłaniających światło, które powstają wskutek tego, że pokój powinien rzekomo posiadać dwa okna, będziemy jeszcze mówić. Okoliczność ta, że okna są wąskie, ma swoją podstawę w fałszywym założeniu, że każde mieszkanie ma być jakoby

wiem zapyłone rolety z zazwyczaj przerwanymi sznurami zwisały ukośnie, tak, że zasłaniały zwykle światło. Dzisiaj nosi się parasolki o kształcie silnie skróconym pod pachą, właściwie nie posługując się nimi wcale, gdyż każda pani pragnie mieć wygląd zdrowy i opalony; dzisiaj dąży się do tego, by usunąć niewygodne filary, by zewnętrzną stronę pokoju skierować jaknajbardziej ku światłu. Jaka przyjemność, patrzeć przez szerokie okno na świat! Oko obejmuje dużą część krajobrazu lub ulicy; wrażenie, że się jest zamkniętym, otoczonym murami, znika prawie całkowicie.



Niewłaściwa dekoracja okna,
nie dopuszczająca światła dziennego do pokoju.



To samo okno z nowoczesną dekoracją.

Zniknęły także zasłony, story, firanki, wykonane niekiedy z grubych materiałów wschodnich, z sukna lub aksamitu, nadmiar nawet podszyte. Na szczęście pozostały już tylko cieniutkie firanki przejrzyste i przepuszczające swobodnie światłoienne. Coraz częściej spotykamy już obecnie wygodne okna zasuwne, nie posiadające skrzydeł, które wystawały dawniej do wnętrza pokoju. Przynajmniej widać okna posiadające specjalne szyby dla przewietrzenia pokoju. Idealnym rozwiązaniem tego zagadnienia jest jednak, przede wszystkim w wypadku istnienia ogrzewania centralnego, wentylacja umieszczona poniżej okna, która nie powoduje przeciągu.

Sztuczne oświetlenie również uległo zmianom na lepsze. Olbrzymie ciężkie lampy, które, zamiast być źródłem światła, były raczej źródłem ciemności i do tego skupiały na sobie wiele kurzu, zniknęły zupełnie. Nasze lampy nowoczesne posiadają niewiele metalowych części i są wykonane przeważnie w kształcie rur lub kul. Bezpośrednie światło skierowane na dół, jest najpraktyczniejsze i najtańsze. Gdzie jednak zaleca się raczej światło spokojne, tam stosujemy tak zwane

światło pośrednie, to jest skierowane ku sufitowi i nawet przytłumione z dołu. Można połączyć oba rodzaje oświetlenia. W każdym razie zasadniczo główną rzeczą powinny być światło i lampy, a nie części metalowe. Ciemniejsza robota metalowa, tem piękniejsza lampa.

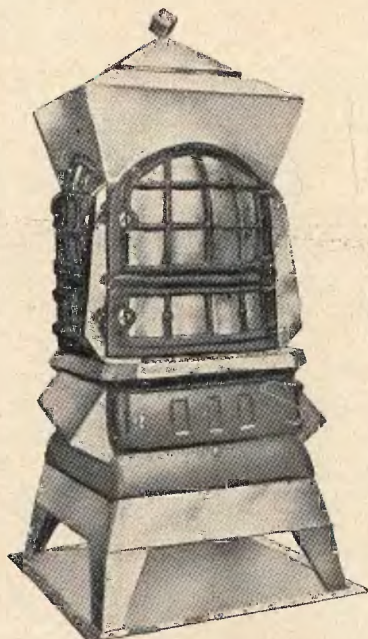
Często napotyka się na imitacje świec lub na lampy rurkowe, montowane pionowo i zwężające się u góry, żeby robiły wrażenie świec; to są zboczenia gustu, które powinny być zaniechane. Lampa elektryczna nie ma nic do czynienia z kształtem świecy. Rzeczywista świeca powinna mieć kształt świecy. Wszak żadnemu inżynierowi nie przyjdzie na myśl, nadać np. lokomotywie kształt smoka; podobne pomysły mają pewną rację bytu na kolejkach przeróżnych lunaparków.

Lecz taki niesłychany brak smaku można zauważyć dość często na przedmiotach codziennego użytku. Tu należy poruszyć także kwestję brzydkich pieców.

Jest rzeczą naturalną, — tak należałoby przypuszczać — że piec powinien być możliwie gładki, bez jakiegokolwiek ornamentu, aby powiększyć powierzchnię ogrzewalną, co zwy-



Amerykański piec długopalny.
Tani w użyciu, lecz nie bardzo piękny, gdyż nie-
stety wykonany w stylu z około 1880 r.



Nowoczesny wzór pieca długopalnego.
Ułatwia ścieranie kurzu, ogrzewając napewno nie
gorzej od poprzedniego.



Miły kącik z kominkiem,
który w tem wykonaniu można urządzić sobie
w każdym pokoju.



Idealne rozwiązanie zagadnienia.
Centralne ogrzewanie z gęstą jasną zasłoną.

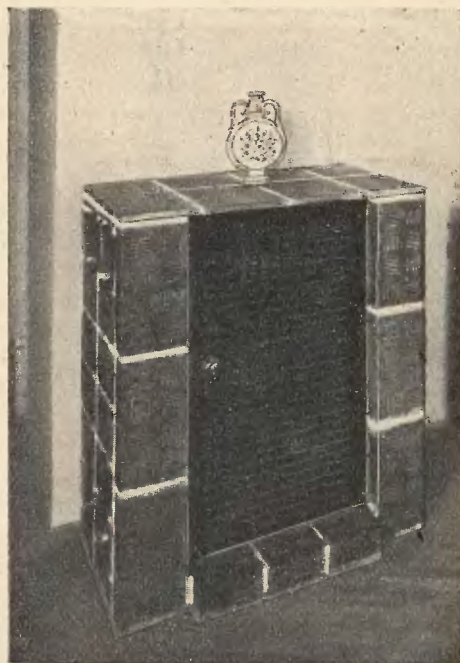
kle stosujemy przy radiatorach. Szczególnie kosztowne piece wyróżniają się swoją brzydkością, gdyż kupiec oświadcza, że ornamenty są niezbędne, albowiem klient nie zrozumiałby wysokości ceny i nie zdecydowałby się na kupno.



Oryginalna lampa dla sypialni.

Piece w ten sposób przedstawiają przeważnie okropny widok. Dobry piec powinien bezwzględnie być gładki, aby nie pozwalał na osadzanie się kurzu; albowiem w miarę jak piec się ogrzewa, kurz zaczyna rozchodzić się po pokoju i atakować nasze płuca. Przedewszystkiem szkodliwe są olbrzymie i wysokie nasady, tutaj bowiem powstaje największe ciepło oraz skupia się najwięcej kurzu.

A więc precz z wszelkiego rodzaju rycerzami, niedźwiedziami, orłami, palmami, precz z wszelkimi bezsensownymi ornamentami nikłowemi! Wracajmy do właściwego pieca! Nikt nie będzie żądał, żeby „ozdabiano” okręty powietrzne rycerzami lub lwami, albo parowóz pociągu pospiesznego aniołami lub też girlandami; dlaczego oszpecać przedmioty znajdujące się w naszych mieszkaniach!



Nowoczesna zasłona ogrzewania o spokojnem, przyjemnem charakterze.

Jak należy urządzać ściany?

Ściany są zwykle pewnego rodzaju bolączką mieszkania. Albo ściany są dla nas tak obojętne, że pozostawiamy malowanie ich malarzowi, który rzuca się na nie z swemi przepustnicami, albo też chodzimy z jednego składu do drugiego, wybierając tapety, aby nareszcie wybrać najniewłaściwsze. W obu wypadkach główną naszą troską są owe „piękne wzory” na ścianach.

Ośrodkiem mieszkania nie jest człowiek, lecz okazałe meble, które znowu znikają wśród niespokojnych najróżnorodniejszych tapet lub wzorów. Z tem należy nareszcie skończyć; przecież odwiedzamy w mieszkaniu swego przyjaciela, człowieka! Meble są przeznaczone dla naszej wygody, a ściany stanowią ich tło, nic więcej. Im spokojniejsze ściany, tem lepsze i kulturalniejsze wrażenie robi całość. Co do kolorów, to będziemy w każdym razie dawać wskazówki — ale trzeba zaznaczyć, że często wzory zabijają efekt koloru. Co zawsze i wszędzie może być stosowane, to jest biała ściana. Także jednolity kolor, jeśli go się odpowiednio dobiera do gatunku drzewa lub materiałów, można prawie zawsze stosować.

Drobne, spokojne wzory nie przedstawiają trudności; natomiast duże, silne, wbijające się w oko wzory są zawsze niebezpieczne! Dlatego ostrzega się przed stosowaniem ich, chyba żeby ktoś był pewien siebie lub miał odpowiedniego doradcę artystycznego.

Kilka słów o sposobach wykonania: Jedno-lite tło, zwłaszcza białe, kalkuluje się naj-taniej. Im więcej pracy szablonowej, tem dro-żej. Farby klejowej używa się najczęściej, lecz do malowania kuchni wystarczy mleko wa-pienne, gdyż farba klejowa pęka i odpada pod wpływem pary. Farbą doskonałą do malowa-nia pokoi jest farba kazeinowa, która jest wprawdzie nieco droga, ale zato posiada piękny ton matowy, aksamitny. Tapety są naturalnie lepsze od malowania: między innymi należy polecić tapety marki „Tekko“ i „Salubra“, (poniżej wzory) które można czyścić wodą. Są co prawda drogie, lecz skutek swych za-let kalkuluje się z biegiem czasu raczej taniej niż inne. Przewyższają pod względem trwa-łości nawet powłokę olejną. Tapety te są wy-konane z grubego papieru pergaminowego, na którym wzory są drukowane pierwszorządniemi farbami olejnymi. Do pewnego stopnia pozo-stają elastyczne i nie ulegają pękaniu, co często zdarza się na powłoce olejnej. Nie zaleca się atoli wykonanie prac tapicerskich w no-wych budynkach przed upływem dwu lat, gdyż skutek wilgoci ścian tapety się często ni-szczą. Celem umocnienia i wygładzenia ścian konieczne jest uprzednie wylepienie ich ma-kulaturą.

Podłoga i dywany odgrywają nader ważną rolę w mieszkaniu. Posadzka jest najczęściej stosowana i bywa wykonywana w różny spo-sób. Obecnie cieszą się coraz większem po-wodzeniem podłogi wykonane z masy drzew-nej i wykładane linoleum, filsem lub aksamit-em, gdyż elektryczne odpylacze i szczotki do polerowania przyczyniają się do ich wpro-wadzenia.

Przymocowanie powłócznych materiałów za-pomocą gwoździ nie jest wskazane. Materiały należy zaopatrzyć w obrąbek 4-centymetrowy, do którego wkłada się 3-centymetrową taśmę żelazną dziurkowaną co 2 metry. Przez dziurki te wkręca się śrubki mosiężne do znajdujących się w podłodze gwintów. W ten sposób mate-riał rozciąga się doskonale na podłodze,

a mimo to można go celem czyszczenia łatwo usunąć. Podłożem może być albo posadzka lub dowolny inny materiał. Fils czyli inne materiały powinny być bezwarunkowo czy-szczone codziennie zapomocą odpylacza elek-trycznego. Na tak wykładanem podłożu dy-wany doskonale się prezentują. Linoleum na-leży jak i posadzkę co tydzień obrabiać wos-kiem oraz polerować. W podobny sposób jak powyższe materiały można przymocować także maty kokosowe i japońskie, lecz bez obrąbka, tylko zapomocą śrubek.

Jako dywany wchodzą w rachubę: maty japońskie, nowoczesne dywany wykonane me-chanicznie lub też ręcznie. Ale i wschodnie dywany doskonale nadają się do użytku w no-woczesnych mieszkaniach. W kuchni, w przed-pokoju oraz jako chodniki lub kobierce przed łózkami można wyłożyć także chodniki wyko-nane z różnokolorowych resztek, tak zwane „chodniki śląskie“.

Wzory prawdziwych perskich dywanów są tak różnorodne i tak trudne do rozróżniania, że spróbuję w krótkich słowach wyjaśnić, na jakie szczegóły należy przedewszystkiem zwracać uwagę.

Kto zapoznał się tylko powierzchownie z wy-robami perskimi, temu trudno wyjaśnić róż-nicę między prawdziwym dywanem perskim a imitacją, chociaż różnica jest tak olbrzymią, że znawca na pierwszy rzut oka potrafi po-wiedzieć, czy dany wyrób pochodzi ze wscho-du czy nie. Wszystkie dywany wschodnie po-siadają pod względem jakości oraz wzorów pewne właściwości, skutek których różnią się bezwzględnie od wszelkich innych wyrobów.

Aby móc zapoznać się dokładnie z temi właściwościami, należy oglądać i gruntownie zbadać tysiące dywanów perskich. Podamy tutaj w kilku słowach przynajmniej niektóre z głównych cech dywanów wschodnich, żeby zapobiec może najgrubszemu omyłkom ze strony kupującego.

- 1) Dywan wschodni powinien posiadać przy-najmniej po jednej stronie luźne lub wią-zane frenzle.
- 2) Frenzle nie powinny być przyszyte do dy-wanu.
- 3) Frenzle powinny być końcami długich nici, z których dywan jest wyrabiany, przy-czem należy zwracać na jedną ważną

okoliczność. Frenzle bowiem, które są z wełny owiec lub bawełny, i zwykle koloru białego lub żółtawo-brunatnego, powinny być miękkie, nie zbyt mocno zwijane i na 1—3 mm. grube. Gdy jednak zauważymy, że wychodzące z dywanu frenzle są o wiele cieńsze lub przypominają wygląd grubszych nici, lub są wprawdzie grube, ale twarde jak szpagat, to z pewnością dywan nie jest wyrobem wschodnim. To odnosi się do wszystkich dywanów po cenie około 90 franków za metr kwadratowy. Ta okoliczność jest o tyle ważna, że istnieją dywany perskie, które są wyrabiane z jedwabiu lub których materiałów jest zupełnie cienki. Lecz tego rodzaju dywany są o wiele droższe od wyżej podanej ceny, i dlatego bardzo rzadko natrafia się na imitacje. Ponieważ wykonanie frenzli przedstawia dla imitacji mechanicznych lub ręcznych z wielu powodów największe trudności, dlatego frenzle stanowią najpewniejszą podstawę dla rozpoznawania prawdziwych dywanów.

- 4) Z wyjątkiem niewielu, wszystkie dywany wschodnie są wiązane. Wiązane dywany posiadają aksamitną powierzchnię, która się składa z końców wełny nie połączonych między sobą węzłków. Ponieważ dywan taki składa się z samych węzłków wełnianych, przeto węzłki te przy dokładnem badaniu powinniśmy spostrzec i po tylnej stronie. Naturalnie węzłki dywanów nie są takie same jak węzłki szpagatu, są jednak nieco do nich podobne. Wełna tworząca węzełek powinna być tak silnie związana z głównymi niciami dywanu, żeby nie było możliwe wyciągnąć je z tkaniny. Jeśli to jednak można uczynić, jest to dowodem, że nie mamy do czynienia z dywanem wiązanym. Splot tworzący węzełek widoczny jest tylko wewnątrz powierzchni dywanu.
- 5) Tylna strona dywanów wschodnich wykazuje zawsze, chociaż mniej wyraźnie, te same kolory i wzory co powierzchnia. Tę właściwość jak i inne posiadają jednak także europejskie dywany różnych fabryk. Gdyby i przytoczono tutaj jeszcze właściwości dywanów wschodnich pod względem jakości wełny, wzorów oraz kolorów

w porównaniu z dywanami europejskimi, mimo to nie wyjaśnionoby w żaden sposób sprawy, gdyż można się tylko zorjentować dokładnie, mając kilka dywanów oryginalnych przed sobą.

Materiały do obicia mebli oraz tkaniny firanek powinny być odporne na działanie światła.

Kilka słów na temat nowoczesnych materiałów do obicia mebli. Materiały tego rodzaju wytwarzają w pokoju miły i przyjemny nastrój. One nadają charakter kolorowy, zasłaniają niedomagania architektoniczne i umożliwiają utworzenie nych dla łóżek i łazienek. Kilimy na ścianie, kapy na sofie lub firanki decydują nieraz o nowoczesnem wyglądzie ubikacji. Barwy przyczyniają się do wywoływania wesołych nastrojów. Lecz wszelkie tkaniny są wystawione na działanie słońca oraz światła i muszą być często czyszczone; zatem należy wybrać takie materiały, które są odporne na wpływ światła, pogody i środków do czyszczenia. Do wyrobu takich tkanin używa się najlepszego materiału, a wykonanie jest zwykle wysoce artystyczne.

Tkaniny o jednolitym kolorze lub wzorzyste są ożywione przez różnego rodzaju drukowane desenie. Zasłony, portjery itp. wykonuje się z brokatów i rypsu, prócz tego z cieniutkich tkanin, jak z sztucznego jedwabiu, etaminy, materiałów siatkowych, tiulowych, koronkowych i innych. Materiały te, często fałdowane, zasłaniają okna tylko lekko; u dołu przyćbiepia się frenzle o równej długości, lub obrąbki stopniowate. Zwykle winny sięgać aż do podłogi, o ile nie przeszkadzają kolorofery lub etażerki. Czysto biały kolor nie zaleca się dla firanek, raczej kolor kości słoniowej, który jest miły dla oka. Części boczne zawsze się oryginalnie prezentują, czyto do połowy, czyto zupełnie otwarte lub zaciągnięte.

Zamiast drzwi używa się często portjer; zaleca się wybrać wzory mniej wyraźne o wykwińtem stopniowaniu barw i słabych kontrastach.

Obicie mebli natomiast wykazuje pewną nieregularność tkanin oraz wzory wzięte poniekąd z dziedziny techniki. Meble, które można łątowo przestawiać, często obija się niejednolicie, zawsze jednak powinien charakter barw



Kolorowe obicie mebli ożywia pokój. Wzory mogą być jednolite lub różne.

być harmonijny. Krzesła kupuje się zazwyczaj jednakowe, dla kilku ubikacyj razem, aby je móc przenieść w razie potrzeby do innego pokoju, nie narażając się na niegustowne zestawienie różnorodnych mebli.

Stoły o drzewie ładnie fladrowanem nakrywa się dla ochrony obrusem siatkowatym lub tkaniną cieniutką, jak etaminą itp.

Są także już dywany i chodniki ręcznej roboty o kolorach odpornych na działanie światła (indanthren), które są nadzwyczaj gustowne i wskutek swej znakomitej barwności nadają każdej ubikacji charakter nowoczesny.

Wszelkie tkaniny przeznaczone dla ubikacyj słonecznych powinny naturalnie być odporne na działanie słońca i światła.

Na tarasach lub balkonach stosuje się przeważnie mocne materje lniane, ale i kretony są możliwe, aczkolwiek nie tak trwałe. Jako wzory bardzo efektowne są paski, kratki lub

desenie szkockie, obok tego także i duże, nie zanadto natrętne ornamenty.

Obicie krzeseł plecionych jak i portjery oraz zasłony powinny być zaopatrzone w guziczki lub zapinacze, ażeby je móc łatwo odczepić w razie potrzeby czyszczenia ich.

Podział mieszkania.

Należy się zastanowić nad jednym jeszcze głównem zagadnieniem, związanem z mieszkaniem: Jak należy podzielić stojące do dyspozycji mieszkanie?

Każde mieszkanie ma swoje odrębne właściwości co do pomiaru, oświetlenia i położenia względem światła słonecznego; każda rodzina zaś ma inne potrzeby; podanie konkretnych wskazówek jest zatem trudną rzeczą, pozostaje tylko możność udzielenia ogólnych wskazówek.

W każdym razie należy się postarać, w miarę możliwości, o przedpokój do składania

garderoby. Stąd powinien być bezpośredni dostęp do głównych pokoi, do łazienki oraz do kuchni.

Sypialnia nie potrzebuje posiadać osobnego wejścia z przedpokoju; o ile takie istnieje, można użyć go jako nyzdy dla umieszczenia szafy itp. Z bawialnią można połączyć z jednej strony kuchnię, z drugiej pokój męski, pokój pani lub sypialnię; ale obsługa kuchenna może również przechodzić do jadalni lub bawialni przez przedpokój, co ze względu na parę kuchenną może się najbardziej zaleca. Obok sypialni powinna znajdować się, o ile to jest możliwe, łazienka, co już ze względu na wygodę jest wskazane. Także pokój dziecienny należy umieścić obok sypialni.

Okna sypialni winny wychodzić na wschód (słońce poranne), bawialnie na zachód (słońce popołudniowe lub wieczorne). Wogóle decyduje czynnik światła dziennego o urządzeniu ubikacji do pracy lub przebywania. Nad umieszczeniem wodociągu lub umywalk należy się bardzo skrupulatnie zastanowić; to odnosi się także do sztucznego oświetlenia, a w szczególności do umieszczenia włączników do osobnych lamp, odpylacza, szczotek

do czyszczenia posadzki, maszyn kuchennych, ewentualnie zegarów elektrycznych. Przyrządy do przymocowania firanek, rolet, dywanów oraz chodników należy zmontować przed wprowadzeniem mebli tudzież po gruntownem oczyszczeniu mieszkania. Wyłączniki elektryczne, wtyczki, przyciski dzwonków elektrycznych należy instalować pod płytami szklanymi. Oświetlenie montuje się na kilka obwodów prądu, by w razie defektu bezpiecznikowego nie wszystkie ubikacje były równocześnie bez światła. Większe lampy najracjonalniej bywają montowane z wyłącznikiem szeregowym, tak że można dostosować ilość żarówek do potrzeb chwili. Należy zbadać wszystkie okna i drzwi, czy zamykają się łatwo i szczelnie. Kitowanie oraz lakierowanie okien załatwia się przed wprowadzeniem mebli. Nad umieszczeniem pieców trzeba się dobrze zastanowić. Zaleca się założyć jak najmniej ognisk, gdyż ogrzewanie sprawia wiele brudu, kłopotów oraz wymaga kontroli.

Tyle można powiedzieć o najważniejszych kwestiach podziału mieszkania oraz jego przygotowania. Wszystkie inne szczegóły będą zależne od specjalnych warunków, tak że nie można dać żadnych ogólnych wytycznych.

Jak należy urządzić swoje mieszkanie?

O czym trzeba najprzód pomyśleć?

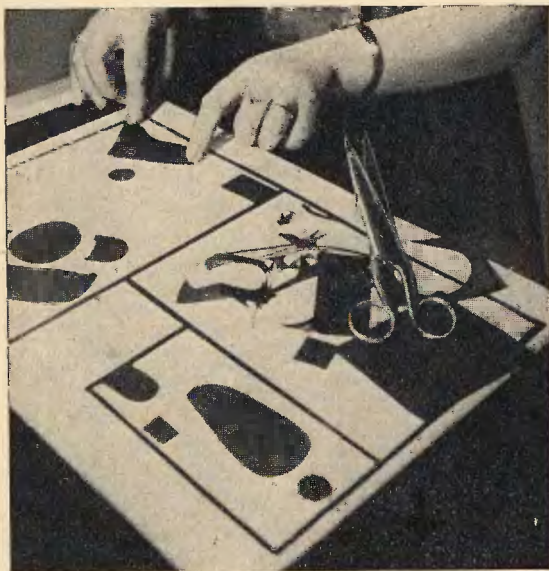
Bywa tak, że ktokolwiek ma zamiar urządzić sobie mieszkanie, odwiedza skład mebli, w którym kupuje kilka mniej lub więcej gustownych mebli. Potem rozmieszcza je w ubikacjach, które w ten sposób po raz pierwszy zapoznawają się z niemi. I oto nasuwa się cały szereg trudności. Kredens jest za duży w stosunku do pokoju; dokąd z ową szafą? W sypialni nie ma miejsca itd. Odnowienie tapet może nie być wskazane, gdyż stare są jeszcze w bardzo dobrym stanie. Niestety wcale nie są przystosowane do nowego urządzenia. W ten sposób wyłaniają się liczne trudności, których nie można przezwyciężyć, gdyż brak tego, co jest najważniejsze, a mianowicie dobrego gustu. A o to właśnie najtrudniej. W szkole mało się o nim mówi, później nikt się o tego rodzaju rzeczy nie troszczy. W ten sposób rzadko kto potrafi rozwiązać podobne zadanie. Jakoś to tam będzie!

Może się uda? Może dostawca mebli przyjdzie z pomocą!

A przecież mieszkanie posiada dla nas wszystkich niesłychane walory. Czy potrafimy dostatecznie docenić, co zawiera w sobie pojęcie „ogniska domowego”? Niewielu z nas wie, jaki ścisły kontakt istnieje między duszą naszą a naszym otoczeniem codziennem. Mieszkanie własne jest dla nas bardzo ważnem źródłem wewnętrznych wartości i może wywierać olbrzymi wpływ na cały przebieg naszego życia. Nie jest bowiem wcale obojętną rzeczą, w jakim otoczeniu istota ludzka się rozwija. Gdzie ludzie żyją w ciasnych, brzydkich mieszkaniach, powstają dusze o małym horyzoncie, nigdy nie zadowolone, nie znające piękna. Dlatego musimy się przyzwyczaić do innego poglądu; musimy dążyć do tego, aby mieszkanie nasze nie było tylko wystawą mebli, ale raczej najmilszem środowiskiem naszego życia. Wtedy tylko możemy stąd zaczerpnąć

nowych sił, które nam są tak potrzebne dla ustawicznej ciężkiej walki życiowej.

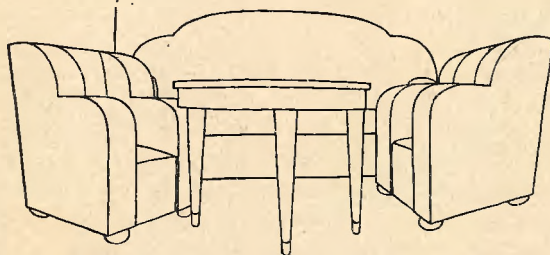
Takie mieszkanie powinno zawierać tylko meble proste, jasnej i szlachetnej konstrukcji. Kupując meble, należy zdać sobie sprawę z tego, czy dane urządzenie harmonizuje z czło-



Najprzód na papierze!

Zanim się ustawi ostatecznie ciężkie meble, należy wypróbować najlepsze ustawienie zapomocą odpowiednich wycinanek z papieru.

wiekim mającym obracać się wśród nich. Ten wzgląd powinien przedewszystkiem decydować. Wszakże ubranie lub obuwie kupujemy, pilnie bacząc na to, czy nam jest do twarzy, czy nie za duże, za ciasne. A meble? Przeważnie stoją one w sprzeczności z zajęciem, z trybem

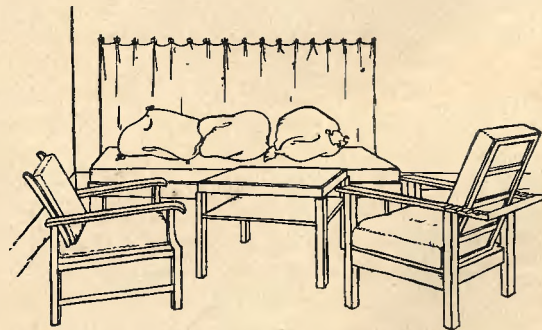


Dotychczasowy garnitur klubowy. Mamutowe meble o kształtach ociężałych, sztywnych, wcale nie wygodne.

życia ich właściciela. Prosty człowiek powinien posiadać proste meble. Delikatny człowiek nigdy nie pogodzi się z ciężkimi meblami, a kto ciężko pracuje, nie będzie się czuł szczególnie wśród wykwintnych mebli. Mieszkanie przedewszystkiem powinno unikać pretensjonalności, a zgadzać się z stylem życiowym właściciela, aby sprostać wszelkim wymaganiom.

Kto kupuje meble, niech zdaje sobie sprawę z tego, że dzisiaj i na przyszłość — Amerykanin już dawno myśli temi kategorjami — mamy do czynienia z innymi warunkami mieszkaniowymi niż dotychczas, gdyż rozmiary ubikacji są zredukowane do minimum tego, co jest potrzebne. Obszerniejsze mieszkania są rzadkością. Zatem nie należy kupować mebli obliczonych na duże ubikacje. Nowoczesne meble mimo swych skromnych rozmiarów posiadają dosyć miejsca na umieszczenie rzeczy niezbędnych. Mieszkanie nie powinno być podobne do składu mebli, lecz powinno posiadać tylko najpotrzebniejszy sprzęt, wśród którego musi zostać dosyć miejsca na swobodny ruch.

Nasze dzisiejsze meble posiadają, w przeciwieństwie do mebli naszych przodków, jedną zaletę — to jest ich celowość. One ściśle odpowiadają tym wymogom, które im stawia człowiek nowoczesny. W pierwszym rzędzie mają swoje praktyczne przeznaczenie, i ta okoliczność decyduje jedynie o ich kształcie. Jeśli pod tym względem są niedomagania, wtedy meble są niewłaściwe, gdyby nawet były nadzwyczaj gustowne. Najpiękniejsza fasada nic nie znaczy, jeśli mieszkania domu nie są wygodne. Taksamo rzecz się ma z meblami. Gdy formy zewnętrzne znikają pod mnóstwem



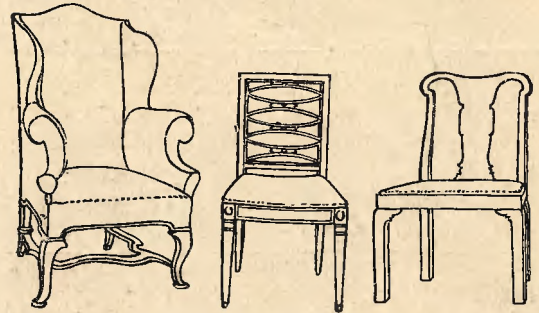
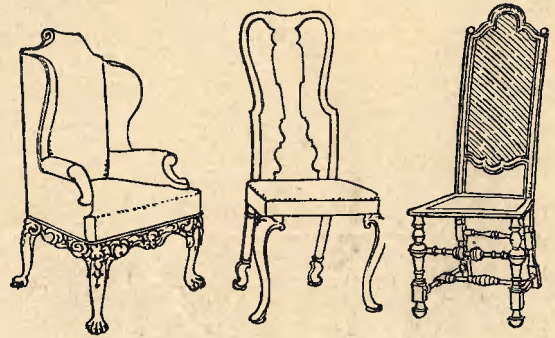
Nowoczesny kącik zaciszny. Miły, nie zajmujący wiele miejsca, a przedstawianie mebli nie napotyka na żadne trudności.

ozdób, nie mających żadnego związku z użytecznością mebli, to ich cel jest chybiony. Pamiętajmy, że przyroda dostarcza nam materiału, który nie może być zastąpiony żadną jakiegokolwiek rodzaju imitacją — to jest drzewo. Zaslugą obecnej pory jest ponowne odkrycie oraz propagowanie jego piękna. To odnosi się także do naszych rodzimych gatunków drzewa, a zwłaszcza do drzew iglastych, które po odpowiednim obrobieniu są nadzwyczaj efektowne. Zamiast kupować meble o sztucznych słojach, które mają stworzyć złudzenie, jakoby chodziło o kosztowne gatunki drzewa, zaleca się pozostać przy krajowych wyrobach z naszych drzew iglastych.

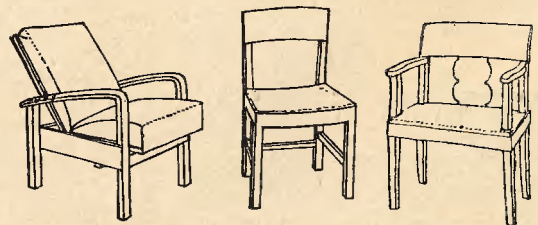
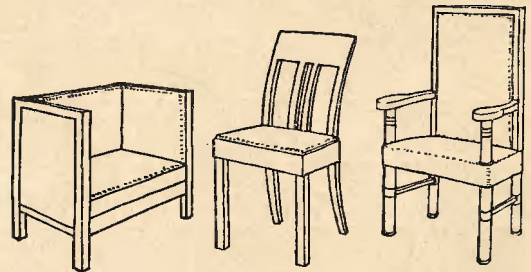
I na drugi szczegół należy jeszcze zwrócić uwagę — na solidność wykonania. Nie tylko kształt oraz materiał decyduje o wartości wyrobu, lecz przede wszystkim także jego wykonanie. Nie należy wyłącznie zewnętrznego wyglądu brać pod uwagę; należy pamiętać, że tylko wysoka jakość zapewnia stałą wartość wyrobu, co zresztą okres inflacyjny dostatecznie wykazał. Kto zatem pragnie być zadowolonym z własnych mebli, kto chce przyszłej generacji pokazać, jaki stopień doskonałości osiągnęły nasze wyroby, ten powinien kupować tylko meble wysokiej jakości — pod względem materiału, wykonania i kształtów. Tylko wtedy urządzenie będzie miało stałą wartość i dla spadkobierców. Dobre bowiem meble, posiadające rzeczywiście artystyczne walory, nie wychodzą nigdy z mody, nie ulegają żadnym zmianom gustu.

Jak należy dokonywać zakupów. Ogólne wytyczne.

- 1) Musimy myśleć o tem, że to, co mamy zamiar zakupić, jest przeznaczone dla naszego mieszkania i będzie naszem otoczeniem przez długie lata, może nawet przez całe życie.
- 2) Należy dokładnie zbadać, co w tej dziedzinie istnieje, i co jest najodpowiedniejsze. Należy znać firmy sprzedające dane wyroby, śledzić ich ogłoszenia w czasopiśmie, zażądać oferty, zwiedzać wystawy mebli.
- 3) Należy zdecydować się, czy zaleca się zakupić tańsze meble o mniejszej wytrzymałości, czy też solidne i kosztowniejsze.



Przestarzałe krzesła.
1, 2 i 3 niewygodne krzesła; 4, 5 i 6 wygodne krzesła; 1 zbyt wysokie siedzenia, za niskie poręcze; 2 zbyt prostopadłe oparcia, za mało powierzchni do siedzenia; 3 oparcie zbyt pochyłe.



Nowoczesne krzesła.
1, 2 i 3 niewygodne, 4, 5 i 6 wygodne krzesła.
1 zbyt niskie i zbyt szerokie siedzenie,
2 zbyt wysokie siedzenie, oparcie zbyt pochyłe,
3 oparcie zbyt prostopadłe.

Rodzaj ubkacji	Przedmiot	Wymiary w cm	Materiał	Cena za sztukę w zł	Cena ogólna	Styczeń	Luty	Marzec	Kwiecień	Maj	Czerwiec	Lipiec	Sierpień	Wrzesień	Październik	Listopad	Grudzień
Kuchnia-bawialnia	1 kredens	dług. 150 wysok. 90	drzewo dębowe furnierow. drzewem orzechow. drzewo dębowe		280.—	70.—			70.—			70.—			70.—		
	1 stół do jedz. okrągły	średn. 90			90.—		30.—				30.—					30.—	
	2 krzesła		" "	60.—	120.—			40.—			40.—			40.—			
	1 kanapa	dług. 170 szer. 80	" "		180.—		30.—		30.—		30.—		30.—		30.—		30.—
	1 szafa kuchena		drzewo sosn. lakier. (biało)		90.—					30.—			30.—			30.—	
	1 krzesło kuch.		drzewo sosn. lakier. (biało)		20.—		20.—										
	1 lampa dekoracja okna		metal chrom. Voile i tyczki		12.— 11.—			12.—		11.—							
Sypialnia	2 łóżka metal.	190 × 80	biało lakier.	60.—	120.—	40.—				40.—						40.—	
	1 szafa	wysok. 180 szer. 160	drzewo dębowe		380.—	30.—	30.—	40.—	30.—	30.—	30.—	40.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—
	1 komoda	wysok. 80 dług. 100	" "		90.—	30.—					30.—			30.—			
	2 stoliki nocne		" "	45.—	90.—			30.—				30.—					30.—
	2 krzesła firanki		" "	14.—	28.—				28.—								
	1 pomostek (kilim)	170 × 170 200 × 150	" Creton		50.—					25.—			25.—				30.—
	1 lampa		kul. metal chrom.		15.—	30.—			30.—				30.—			15.—	
Bawialnia	1 półka na książki z biurkiem	dług. 250 wysok. 180	drzewo dębowe furnierow. drzewem orzechow.		380.—	30.—	40.—	30.—	30.—	30.—	30.—	40.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—
	stół okrągły	średn. 70	drzewo orzech.		70.—		35.—							35.—			
	2 krzesła wyście- lane materją		" "	110.—	220.—		40.—		40.—		40.—		40.—		40.—		20.—
	Couch	180 × 90	" "		240.—	40.—		40.—		40.—		40.—		40.—		40.—	
	1 krzesło wyście- lane skórą		" "		60.—			30.—		30.—							
	1 stolik do palenia	65 × 65	" "		60.—						30.—		30.—				
	1 dywan pluszowy	250 × 350	Voile deseniuow. kolorowy		250.—		40.—	40.—		40.—		40.—		40.—			50.—
	firanki	250 × 200			90.—								45.—			45.—	
	1 lampa		metal chrom. 3 płomień		32.—										32.—		
Łożytnia	garderoba z lustrem		drzewo sosnowe lakier. (biało)		60.—											30.—	30.—
	1 chodnik	300 × 60	kokosowy		20.—										20.—		
	1 lampa		metal chrom.		12.—				12.—								
					3190.—	270.—	265.—	262.—	270.—	276.—	260.—	260.—	260.—	275.—	252.—	260.—	280.—

Szczegółowy plan spłat, który nie naraża nas na niemiłe niespodzianki.

4) Kupować należy to, co jest rzeczywiście dobre lub najwłaściwsze; przedmioty nie powinny być ani zbyt duże, ani zbyt małe. Co jest korzystne w większym gospodarstwie domowym, w mniejszym może być zupełnie niewłaściwe.

5) Wszystkie przedmioty powinny być praktyczne. Najdrobniejsze rzeczy są niekiedy bardzo ważne, jest zatem np. ważniejszym, by drzwi były zaopatrzone w porządne klamki zamiast w różne ozdoby.

6) Wszystko, co nabywamy, ma służyć do naszego użytku i sprawiać przyjemność, a nie tylko do oglądania lub nawet stwarzania pozorów, jakoby właściciel dysponował dużym dochodem. Należy unikać wszelkich pozorów i nabywać tylko koniecznie potrzebne rzeczy.

Schemat w formie spisu przed kupnem, w miarę możliwości z podaniem cen, jest wielką dogodnością. Kto ma większe zakupy do uskutecznienia, powinien sobie sporządzić spis wszelkich przedmiotów mających być zakupionych, w którym należy umieścić pomiary, rodzaj materiału, barwy, firmę, ceny itd.

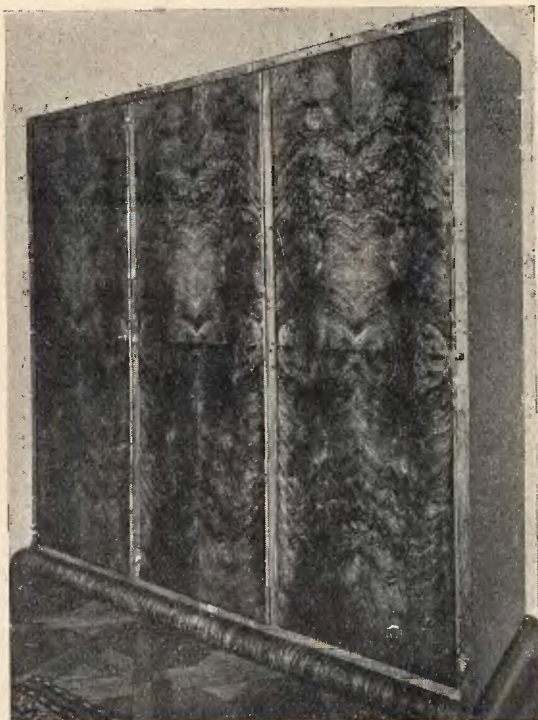
Meble nowoczesne czy inne?

Niedługo przed wojną światową zaczął zanikać zwyczaj zaopatrzenia się w meble w stylach dawniejszych czasów. Przez długi czas salony urządzano w stylu pierwszego cesarstwa (empire), jadalnie w stylu renesansowym, bawialnie à la Biedermeier, pokoje damskie w stylu rokoko, pokoje męskie znów



Jasna konstrukcja nowoczesna.
Bardzo wygodny fotel do czytania, niski stolik
oraz krzeselko z metalu oniklowanego.

w stylu gotyckim lub hiszpańskim — a do kuchni wstawiano używane meble nie mające do czynienia z żadnym stylem, które w najlepszym wypadku zostały lakierowane. Czy czło-



... i zbaw nas od wszelkiego rodzaju ozdóbek!

Nowoczesny mebel jest gładki.

Zamiast ozdób — szlachetne drzewo.

Ścieranie kurzu przestało być męką.

wiek dzisiejszy ma jakikolwiek stosunek do przedmiotów, pochodzących z czasów, które daleko leżą poza nami? Proszę sobie wyobrazić lotnika w pokoju renesansowym, lub maszynistę w pokoju gotyckim, technika w otoczeniu mebli à la rokoko. To są absurdy, o których nie warto mówić. Wszak stenotypistka nie może siedzieć przy maszynie w sukni stylowej; kobieta współczesna może w białej peruce tylko iść na bal maskowy. A czy w mieszkaniu naszym ma odbywać się ustawicznie bal maskowy?

Czasy powojenne przywróciły nam znowu owe tendencje. Nowobogacy pragnęli ukryć nowość swego przepychu pod pozorami solidności i tradycji. Znowu stare zabytki, świadczące o wspaniałości dawnych epok, stały się modnymi. Nie tylko kupowano znowu praw-

dziwe stare meble stylowe, ale gdy pogoń za nimi wykazała się bezcelowa, zaczęto je naśladować włącznie z patyną oraz dziurkami stoczonymi przez robaki. Masami kupowano stary sprzęt, posągi, dzbany, szklanki itp., bez względu na ich wygląd i wartość; byleby przedmioty wyglądały na antyki, na ich gustowność lub wartość artystyczną nie zważano. (Wiadomo, że każda epoka posiadała swoją tandetę i swoje okropności.) Przy kupnie antyków wszystko było dopuszczalne. Kto w rzeczywistości znał się na tego rodzaju przedmiotach? Wszakże kupowano i literaturę dla biblioteki domowej hurtem; stare księgi adresowe oprawiano w najdroższą skórę świniąską lub w sposób francuski, z brzegiem pozłacanym, celem stworzenia pozorów posiadania wartościowych książek. Istniały nawet pracownie malarskie, które starały się zaopatrzyć nowobogackich w portrety rzekomych przodków szlacheckich. Należało tylko podać wiek, do którego wstecz miał sięgać ród, i niebawem znalazły się najpiękniejsze, najcenniejsze prababki z mężami, malowane w sposób dawnych mistrzów na płótnie lub na drzewie, w ciężkim obramowaniu złotem, w pokojach nowobogackich.

Powoli zamiera ten okres kłamstwa, fałszowanych dokumentów i pozornej kultury. Świeży wiatr wieje przez szeregi naszej młodzieży, która chce i musi się przystosować do nowych warunków życia. Człowiek, pracujący wartkiem tempem i wychowany wśród sportów, gardzi wszelkimi fałszywymi pozorami i nienawidzi sztuczny romantyzm.

Naturalnie można lubić piękno starych przedmiotów gustownych solidnej roboty; owszem, można je przechowywać u siebie i używać, jeśli chodzi o stare meble. Zresztą harmonizują one czasem wcale nieźle z nowoczesnym urządzeniem. Ale taki przedmiot nie powinien być tylko antykiem, a posiadać oprócz tego walory artystyczne. Imitacji należy unikać w każdym wypadku.

Rura stalowa w mieszkaniu — ostatnim krzykiem mody.

Ostatnim i najradzykalniejszym objawem tendencji modernistycznych w dziedzinie urządzeń mieszkaniowych są meble z rur stalowych, które reprezentują hasło naszej epoki, hasło rzeczowości w sztuce. Kilka lat temu, pewien

architekt, Marcel Breuer, skonstruował fotel klubowy, który składał się wyłącznie z szkieletu stalowego i materiału, którym był obity. Publiczność zareagowała najpierw na ten niezwykły pomysł negatywnie, określając go jako szaleństwo. Z biegiem czasu jednak przyzwyczaiła się powoli do tego rodzaju mebli tak

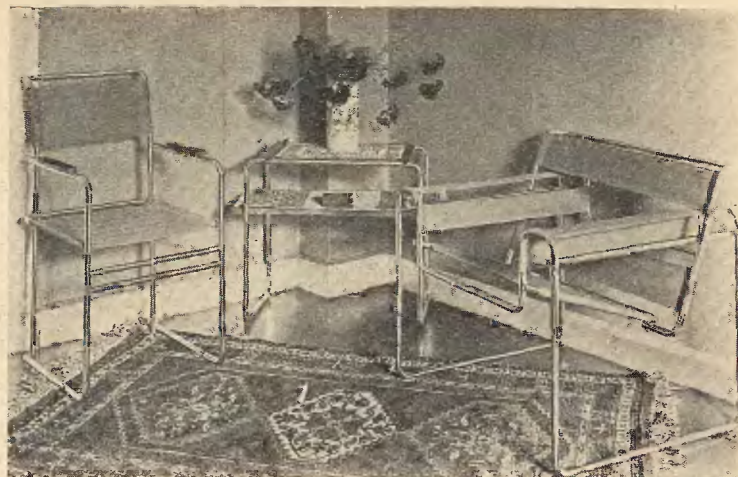


Nowoczesny fotel.

Konstrukcja stalowa nie zajmuje wiele przestrzeni, wygodniejsza od dotychczasowych foteli mamutowych.

dalece, że należy się dziwić, jak w przeciągu niewielu lat meble te potrafiły rozpowszechnić się do tego stopnia.

Przyznać musi każdy, że meble z rur stalowych nie nadają się zupełnie do wytwarzania miłych nastrojów, ale również wypada zastanowić się nad tem, czy taki efekt dzisiaj w naszych warunkach życia koniecznie jest pożądany. Wzamian za to, meble stalowe są nadzwyczaj wygodne, higieniczne i wymagają najmniejszego wysiłku przy czyszczeniu. Wreszcie należy podkreślić jeszcze jedną zaletę mebli stalowych: Pod względem optycznym nie zajmują prawie żadnej przestrzeni. Średni pokój z meblami stalowymi nigdy nie robi wrażenia przeładowania, choćby zawierał stosunkowo wielką ilość takich mebli. To złudzenie wywołuje ich pozornie delikatna konstrukcja.



Mebłe stalowe.

31 Ich zalety: Mebłe stalowe są wytrzymałe i lekkie (nawet słaba osoba potrafi się nimi posługiwać). Delikatne ich kształty sprawiają, że pokój nigdy nie robi wrażenia, że jest przeładowany. — (Projekt: Thonet.)

Meble wbudowane w ścianę.

Meble, które najmniej wymagają pracy i najmniej zajmują miejsca, są to meble wbudowane w ścianę. Słusznie należy zauważyć, że można je wbudować tylko tam, gdzie to zostało przewidziane przy budowie domu, a więc tam, gdzie pozostawiono nyże do szafek. W własnym domu daje się to łatwo skutecznie. Ale i w mieszkaniach wynajętych są możliwości. Czasami powstają w niektórych ścianach z konieczności słupy, wystające części, które dają możność do wbudowania mebli. Niekiedy sufit posiada skutek swej konstrukcji wystające części, z których można korzystać dla takich celów. W dużych ubikacjach i bez takich okoliczności można znaleźć sposobność do wbudowań. W hallu można nad szafą urządzić dalsze szafki niewidzialne, a to w sposób następujący: Szafa jest zaopatrzona, zamiast w nogi, w listwę cokółową; po prawej i lewej stronie jak i u góry należy na równi z drzwiami szafy przymocować listwy także u sufitu, poczem zasłania się przestrzeń między szafą i listwami aż do sufitu zapomocą odpowiedniego materiału, który należy gładko rozpiąć. Następnie rozkleja się na tej w ten sposób powstałej ścianie makulaturę i nareszcie tapety. Nad szafą można umieścić dalsze z prostego drzewa wykonane szafki, które zasłania się również ową sztuczną ścianą. Otrzymujemy w ten sposób wrażenie



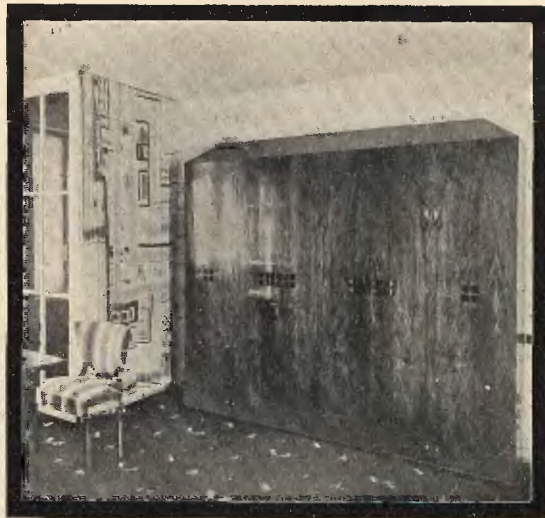
Precz z szafami,
które zajmują tyle miejsc! Szafy wbudowane
w ścianę i nyża z lustrem, harmonizują z drzwiami.
Szarawo-niebieskie lakierowanie.
(Architekt F. Gross.)

gładkiej ściany, i dopiero otwierając drzwi szafek widzimy, z czym mamy do czynienia.

W ten sposób można naturalnie całą ścianę zabudować, co ma tę zaletę, że między i ponad meblami nie pozostaje miejsca, gdzieby się mógł osiadać kurz; zaoszczędzi nam to dużo



Jak z bawialni powstaje sypialnia.
Szafa-łóżko (otwarta).
(Projekt prof. J. Hoffmanna.)



Szafa z łóżkiem (zamknięta).

pracy. Taka gładka powierzchnia działa oprócz tego nadzwyczaj przyjemnie i uspokajająco na nas, a w zimie przestrzeń ta nie potrzebuje być ogrzewana, co pozwala na dalsze oszczędności. Wszystkie te okoliczności przemawiają za stosowaniem mebli wbudowanych.

Przekształcenie mieszkania.

Pozostaje nam tylko jedno zagadnienie do omówienia, jak należałoby przekształcić stare mieszkanie bez większych ofiar pieniężnych. Takie zmiany są tylko wtedy możliwe, jeśli ktoś potrafi uwolnić się od zbytniego zamięłowania do starego sprzętu, jeśli właściciel mie-

szkania zdecyduje się ostatecznie na to, żeby wyrzucić wszystko, co jest zbyteczne, i zamienić radykalnie dotychczasowy wygląd mieszkania na nowoczesny.

Nasamprzód należy radykalnie uwolnić okna od wszystkich niepotrzebnych rzeczy. Pozostawia się, co można ewentualnie jeszcze użyć



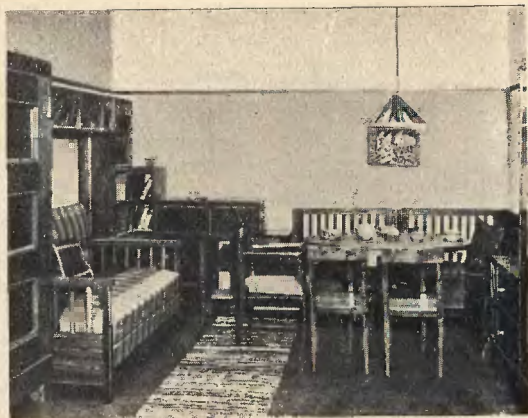
Precz z rzekomym stylem „renesansowym” z naszych sypialń!

Oto przykład, jak należy przekształcić niewłaściwą, ale niestety typową sypialnię na nowoczesny pokój, który może służyć jako sypialnia i bawialnia równocześnie i stwarza miły, swobodny nastrój. (Projekt: Gis.)



Próba przerobienia starych mebli na nowoczesne.

Zbyt wysoki kredens rozdzielono. Górna część służy jako szafka na talerze (po lewej stronie); sztywne krzesła z bogatą robotą rzeźbiarską otrzymały zapomocą obicia w żywych paskach wygląd nowoczesny.

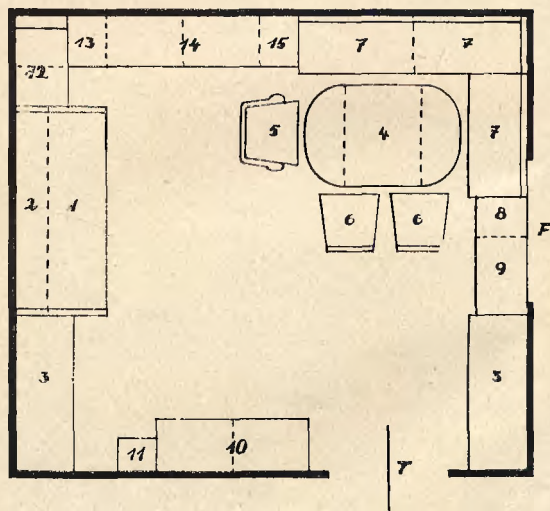
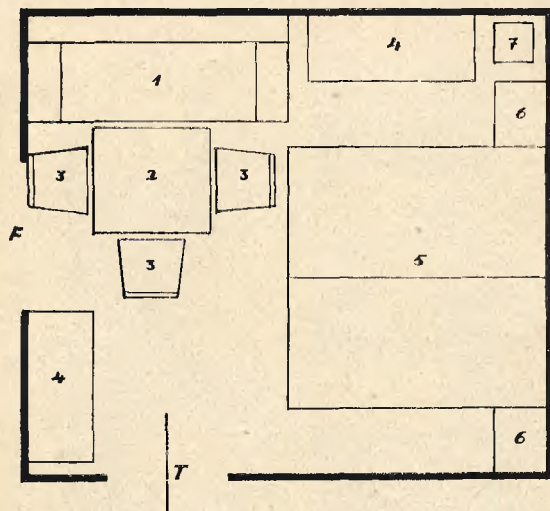


Co można zrobić z niewłaściwie urządzonego pokoju:

Rycina 1 przedstawia przepełniony pokój niedużego mieszkania, w którym stoją dwa łóżka i kanapa. Nie ma tu żadnej swobody ruchu, chociaż pokój posiada tylko kilka mebli mało zresztą gustownych i sprawiających służbie wiele pracy przy sprzątaniu i czyszczeniu. Rycina 2 przedstawia ten sam pokój z pierwszorzędnym umeblowaniem nowoczesnym. Mimo podwójnej ilości mebli, pokój ten jest bardzo wygodny, nie jest przepełniony i pozostawia dużo wolnego miejsca.

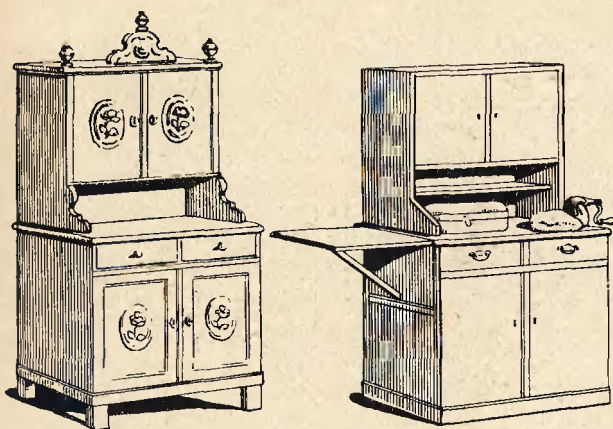
Powyższe pokoje w rzucie poziomym:

(Ubikacje te można widzieć na wystawie, stąd symetryczność w umieszczeniu drzwi i okna.)



Rycina 1: 1 kanapa, 2 stół, 3 krzesła, 4 szafy, 5 łóżka, 6 stolik nocne, 7 palma.

Rycina 2: 1 kanapa, która po rozciągnięciu przedstawia wygodne łóżko podwójne, 2 półka na książki, 3 szafy, 4 stół składany, 5 fotel, 6 krzesła, 7 skrzynia do siedzenia z ruchomym wiekiem, poduszkami i oparciem, 8 miejsce na przedmioty toaletowe, 9 biurko. Do stołu (4) można po spuszczeniu ruchomych części przystawić krzesła (6); w tym wypadku fotel służy jako krzesło do biurka. 10 jest kredensem, 11 szafką do przechowywania bielizny stołowej, 12 półka na książki lub sprzęty, 13 i 14 kredense (13 oddzielnie na szklanki), 15 półka na gry itp., 15 i 8 równocześnie służą jako poręczce kącika. Mimo wolnego miejsca, pokój ten jest rzeczywiście bawialnią połączoną z jadalnią, w nocy zaś sypialnią. Wszystkie meble są proste, gładkie i dlatego łatwe do czyszczenia. Pokój robi kulturalne wrażenie, a ponieważ umeblowanie jest skombinowane, może ono bez trudności być przystosowane w razie potrzeby do innych warunków.



Jak należy przekształcić szafę kuchenną
zapomocą usunięcia zbytnich ozdób
na ładny i praktyczny mebel.

na inne cele. Story można pozostawić, ale należy je zawiesić gładko. Resztę draperji usuwamy z wyjątkiem może dwóch części bocznych, które umieszczamy po obu stronach, zaopatrując je w sznury do zaciągania. Z mebli również usuwamy wszelkiego rodzaju nadstawki i ozdoby.

Zbyt wysokie szafy obniża się przez usunięcie lub skrócenie podstaw, taksamo stolarz postępuje ze zbyt wysokimi stołami. Krzesła niepotrzebne wyrzuca się, resztę przerabia się obniżając wysokość siedzeń i poprawiając nachylenie oparcia.

Usunąć należy wszelkie stoły chwiejne, filary, stoliki, stojaki, dekoracje ścian, obrazy, zegary olbrzymy, lakierowane palmy, ozdóbki itp. Na miejsce dużych pajaków należy zakupić nowoczesne, proste lampy; wszelkie obrusy i dekoracje srebrne umieszcza się w kredensach, taksamo zbyteczne wazony itd.

Usunięcie rzeczy zbytecznych i rzekomo dekoracyjnych musi być przeprowadzone w całym mieszkaniu, zatem przedewszystkiem i w kuchni. Szufladki powinny ortzymać zamiast dotychczasowych ozdobnych gałek, proste, praktyczne rączki. Wszelkiego rodzaju chodniki, skóry zwierzęce itp. należą do ogrodu zoologicznego, a nie do naszych mieszkań, gdyż w nich się najwięcej zbiera kurzu.

O przedmiotach „sztuki“, podarunkach ślubnych i innych okropnościach.

Po usunięciu wszelkich zbytecznych rzeczy, po umeblowaniu nowego mieszkania i po

ustawieniu i odnowieniu reszty mebli posiadamy nareszcie mieszkanie, w którym wygodne przebywanie jest możliwe. Jakie stanowisko zajmiemy teraz względem przedmiotów, które właściwie dopiero nadają pokojom piękno osobiste, jak obrazów, ceramiki, bronzów, kwiatów, wazonów itp.? Przecież należy uwzględnić także i przedmioty sztuki, o ile nie chcemy zmechanizować tak dalece naszych mieszkań, żeby tylko służyły najkonieczniejszym potrzebom życia. Otóż nie należy uważać za zbyteczne takich przedmiotów sztuki, które harmonizują z otoczeniem, nie zajmują wiele miejsca, nie wymagają wiele trudu przy czyszczeniu i które są miłe dla oka i serca. Z jednym tylko zastrzeżeniem: Nie zawiele! Jakiego rodzaju mają być takie przedmioty? Wystrzegać się należy zbyt wysokich wazonów o wąskiej podstawie, które mogą przewrócić i rozbić się przy łada jakiej sposobności. Rozmieszczenie kwiatów w pokoju jest prawdziwą sztuką. Mistrzami pod tym względem są Japończycy, którzy potrafią nadać szczególny urok swoim pokojom, wyposażonym w małą stosunkowo ilość mebli, zapomocą czasem jedynej kwitnącej gałązki gustownie umieszczonej. Sztuczne kwiaty natomiast z jakiegokolwiek materiału należy bezwzględnie usunąć z mieszkania, taksamo sztucznie preparowane palmy. Wszelkie te przedmioty, podobnie jak imitacje biżuterji, mają na celu złudzenie, są zatem prawdziwą tandetą, prócz tego skupiają na sobie niesłychane ilości kurzu. Nienaturalne, a zatem niepiękne są także różnokolorowe kwiaty prawdziwe jak różowe pierwiosnki, niebieskie róże syberyjskie, czerwony lub liliowy oset i różne trawy pstrokate. Najskromniejszy kwiat naturalny jest natomiast zawsze o wiele piękniejszy.

Szczególnie drażliwą kwestją jest umieszczenie obrazów w pokoju. Dobre obrazy są zwykle bardzo drogie, marne zaś należą do największych okropności domowych. W takim wypadku zaleca się zakupić raczej jakiś gustowny miedzioryt, sztych, litografię lub może jakąś reprodukcję dobrych obrazów wykonaną drukiem artystycznym. Oramowanie wszystkich obrazków powinno być możliwie proste, gdyż zawsze obraz sam ma odgrywać pierwszą rolę, a nie rama. Nie należy rozwiesić zbyt wielu obrazów, lub też zanadto regularnie, gdyż mieszkanie nie jest muzeum; oprócz tego



Dawne okropności, które należy bezwarunkowo usunąć z nowoczesnego mieszkania.



Dobra ceramika

(świecznik, puszka na keks i solniczka, wyroby velteńskie z przed 100 lat ...)

wielka ilość obrazów niepokoi oko; jeden obraz przeszkadza drugiemu; nigdzie oko nie może wypocząć. Symetryczne umieszczenie obrazów zaś robi fatalne wrażenie pedanterji, podobnie jak słynne swego czasu „pendants“.

Wielkiem wzięciem cieszyły się dawniej wystawy przedmiotów srebrnych lub imitacyj, zwykle podarków ślubnych ze strony zamożnych krewnych, na kredensach itp. Kto posiada tego rodzaju przedmioty, niechaj pozostawi najwyżej dwa lub trzy z najgładszych, resztę należy zamknąć i wyjąć dopiero w razie potrzeby. O ile możliwe, zaleca się wpłynąć zgóry na swych krewnych, którzy noszą się

z zamiarem zakupienia podarunków, żeby tradycyjnego srebra nie kupowali, lecz coś praktycznego, co rzeczywiście można użyć, gdyby i nie chodziło o podarunek okazały, i napozór kosztowny. Do podarunków tradycyjnych należy na przykład garnitur do likierów, naczynia do mieszania ponczu, chwiejące się stoliki z przyborami do palenia, stół na drobiazgi porcelanowe, kolumny z rzezbami, palmy, rzeczy, które obdarowany nieszczęśliwiec nieraz jest zmuszony umieścić i tolerować w swym mieszkaniu przez całe życie, aby nie narażać się na przykrości. Tego rodzaju drobiazgi porcelanowe lub brązowe, tancerki, psy, postacie palących Turków, pary walczące obrzucone



... i jak się je obecnie wyrabia, w tej samej miejscowości wiernej swym tradycjom, lecz w nowoczesnym stylu (puszka na keks i owca).

kwiatami, jak i wszelkiej wielkości naczynia, które są niepraktyczne i zbyteczne i które ogólnie idą pod nazwą „wazon” — takich okropności domowych można wyliczyć niesłychane ilości — taksamo jak znane powszechnie pamiątki z uzdrowisk, z światowych wystaw

lub z balu, popielniczki w kształcie psów i błaznów, różne świnki lub zajączki z kwiatami rosnącymi na ich plecach itp. należy bezwzględnie podarować komitetowi najbliższej imprezy towarzyskiej. To jest jedyny i najgodniejszy sposób pozbycia się ich radykalnie.

Brak miejsca — pojęciem przestarzałym.

Rozwiązanie zagadnienia tego w małym mieszkaniu.

W każdym mieszkaniu, nawet w takim, które się składa tylko z dwu pokoi, można urządzić idealną, miłą bawialnię. Jeśli ubikacja ta ma zasługiwać na tę nazwę, to powinna być bezwarunkowo centralnym, głównym pokojem, a w żadnym wypadku osławionym, nie zamieszkanym nigdy salonem. Zdaje się, że to

pojęcie obecnie nareszcie zamiera; był to pokój wspaniały, który otwierano rzadko, gdy przyjmowano jakiegoś wysokiego gościa; zawsze był zimny, źle przewietrzony, wysoce nieprzyjemny, gdyż rodzina właściciela obawiała się możliwości uszkodzenia swych drogich mebli przez częste przebywanie w tym pokoju.

Obecne warunki mieszkaniowe i w tym punkcie spowodowały zmianę. Dzisiaj rzeczy-



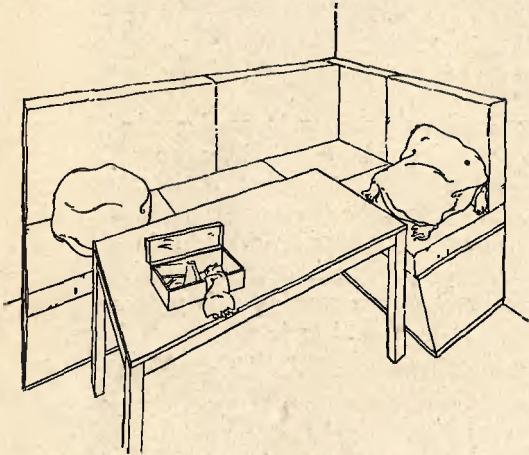
Kącik.

Nowoczesny sposób stwarzania miłego nastroju w domu.

Rycina pokazuje, jak można wytworzyć bardzo miłą atmosferę nawet zapomocą najnowszych mebli stalowych.

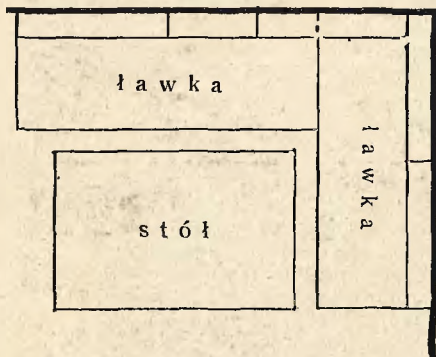
(Projekt Thoneta.)

wiecie chcemy mieszkać w swoim najładniejszym, największym pokoju, czuć się w nim dobrze, w pozostałych ubikacjach zaś, o ile istnieją, przebywać tylko w miarę potrzeby. W nim powinniśmy znaleźć sposobność do



Miły kącik.

Dwie skrzynie, obłożone poduszkami, stykają się w rogu. Dalsze poduszki można umieścić dla wygody z tyłu.



Kącik w zarysie poziomym.

Długość ław zależy od danych warunków, szerokość i wysokość powinna stosować się do wskazówek podanych w tekście.

pracy i do wypoczynku, do pogawędki i lektury; ten pokój ma zawierać wszelkie wygody, które są możliwe w własnym mieszkaniu.

Pokój ten powinien być jasny i słoneczny, zimą dobrze ogrzewany; nie powinno w nim brakować kwiatów, śpiewu ptaków. Meble powinny wprost zachęcać do spoczynku lub marzenia. Należy tu urządzić powszechnie dziś przyjęty kącik zaciszny do miłej pogawędki. Nie należy nigdy pokoju tego przepełnić me-

blami, które hamują tylko swobodny ruch i wywołują wrażenie, jak gdybyśmy się znajdowali w składzie mebli.

Jeśli pokój posiada dwa okna, to nie jest wskazaną rzeczą umieścić główny stół z krzesłami w środku, gdyż ściana między oknami zasłania zwykle światło tak, że właśnie cień wpada na stół. Można w takim wypadku raczej ustawić przy bocznej ścianie o szerszej powierzchni dłuższą kanapę lub ławkę z kilku poduszkami do siedzenia lub opierania się, i przed nią stół okrągły, owalny, prostokątny lub zaokrąglony; przystawiając kilka wygodnych krzeseł, stwarzamy w ten sposób właściwy ośrodek pokoju. Ponad stołem należy umieścić lampę. W razie zagłębienia ściany pod oknem zyskujemy miejsce do ustawienia półki na książki lub inne drobiazgi. Nowoczesne krzesło-leżak nadaje się do spoczynku, lektury lub pogawędki. Mały kredens zawierający szklanki, filiżanki, talerze do owoców, nakrycie, obrusy i serwetki powinien stać

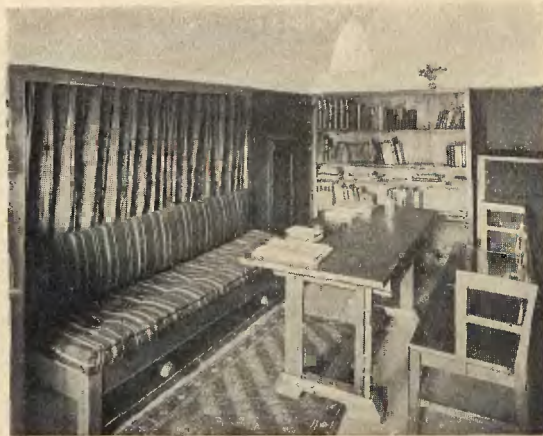
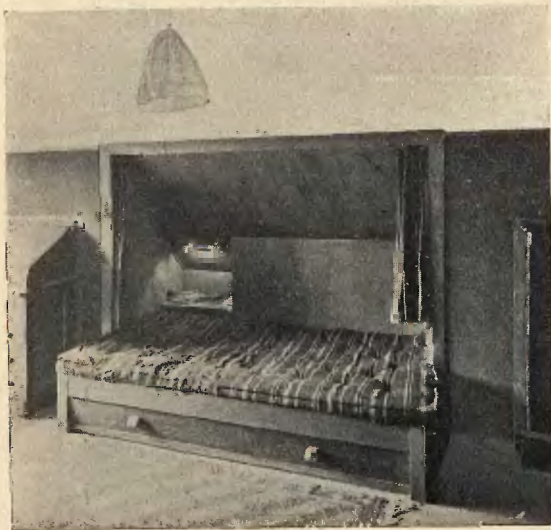
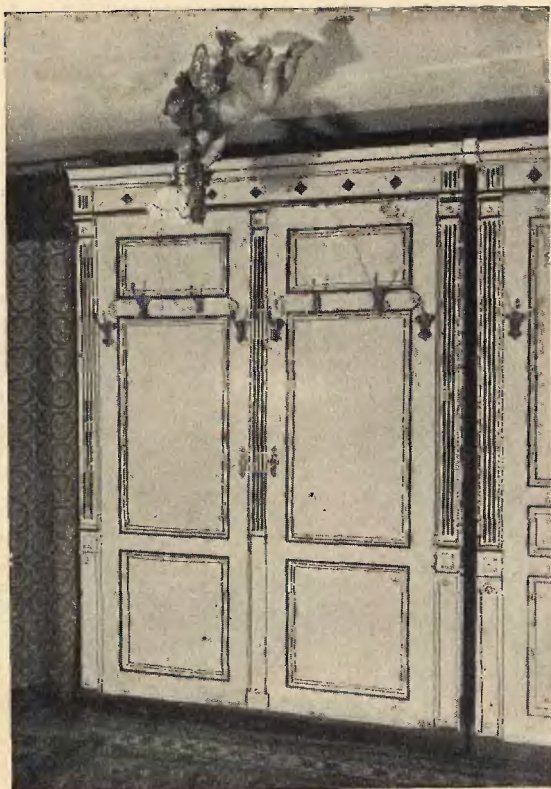


Kącik zaciszny do pogawędki lub lektury w pracowni.
Powyżej ławy, która służy równocześnie jako łóżko, są umieszczone półki z książkami.



Bawialnia, służąca równocześnie jako sypialnia i jadalnia. Stół i krzesła umieszczono słusznie w pobliżu okna; w ten sposób powstał miły kącik oraz zyskano na swobodzie ruchu w pokoju. Ława służy jako kanapa, w nocy jako łóżko.
Projekt: Architekt Paweł Fischel — Henryk Siller.)

Łazienka w szafie, stojącej w przedpokoju.
 Łazienka z zbiornikiem dla gorącej wody o pojemności 80 litrów jest wbudowana w szafie normalnej wielkości. Po lewej zamknięta, po prawej otwarta.
 (Wykonanie: „Stewe“.)



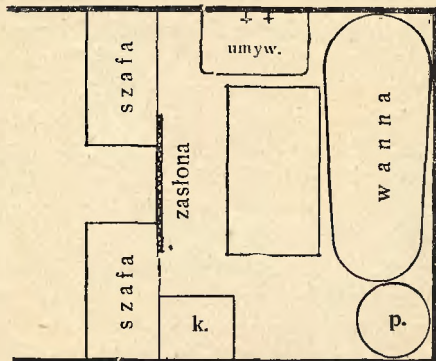
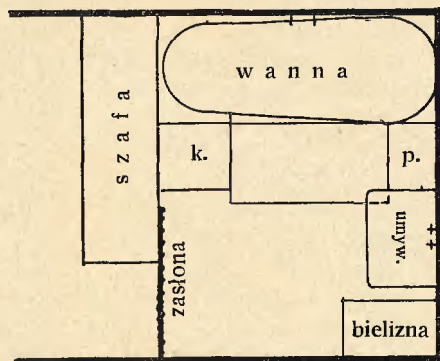
Pokój pana
 z szerokim łóżkiem, które można w dzień zamienić na ławkę do siedzenia zapomocą poręczy.
 Nyża do spania jest oszalowana drzewem i zawiera małą nyżę na stolik nocny z lampą.
 (Projekt: Architekt G. Friedmann.)



Dobra imitacja,
wykonana zapomocą maszyn o wiele taniej niż dawniej, jest wskazana dla pokoju z urządzeniem
stylowem zamiast dywanów o wzorach nowoczesnych. (The Banyai Oriental Carpet.)
(Wzór ze składu dywanów firmy S. Menczel, Katowice.)

w tym pokoju, gdyż herbatę lub kawę wygodniej pijemy w bawialni. Nieduże biurko (ew. zaokrąglone) stoi przy ścianie, pod niem krzesłko; tutaj pani domu lub córka znajdzie przy świetle lampy ściennej spokojne miejsce do zajmowania się robótką lub pisaniem, jeśli nie woli siedzieć przy oknie. Płyta, przymocowana do biurka, może służyć jako stolik do aparatu radiowego. Między okna można umieścić lustro, jeśli zaś jest więcej miejsca, może witrynę o głębokości 30 cm., zaopatrzoną wewnątrz w lustro, prócz tego w szklane przedziałki, drzwiczki i boki. Efekt lustra usuwa przeszkadzającą część ściany między oknami. Na kanapie i w większych fotelach umieszczamy szereg poduszek kolorowych, przy oknach zaś kwiaty; firanki są z lekkich przeźroczystych

dalnia. W takim wypadku kredens powinien być dłuższy, gdyż musi zawierać wszelkie naczynia stołowe, większą ilość łyżek, widelców i noży itp. Może posiadać także niską część górną na szklanki, kieliszki itd. Witryna między oknami może służyć jako kredens pomocniczy, gdzie przechowujemy filiżanki, przybory do herbaty, bieliznę stołową itp. Stół powinien posiadać wysokość 74 cm., krzesła nie powinny być w rodzaju foteli; ich głębokość nie powinna przekraczać naogół 50 cm., ich wysokość zaś 46 cm. Poduszki są zbyt ciężkie. Jeśli pokój posiada, zamiast dwu okien, jedno szerokie, stół może stać w środku, gdyż oświetlenie w tym wypadku jest dobre. Wygodniej jednak siedzi się, gdy główny stół z krzesłami zajmuje jeden z kątów pokoju.



Dwa przykłady, jak należy urządzić prowizoryczną łazienkę.
Oddzielne miejsca zapomocą przestawienia szafy lub dwu szaf i zastłony.

materiałów. Wieczorem można spuścić żaluzje lub zasłonić okna grubszą zastłoną. Podłoga jest pokryta dużym dywanem. W razie możliwości wbudowania kominka zamiast pieca pokój wiele zyska. Dodajmy jeszcze jeden lub dwa obrazy i stworzyliśmy pokój, w którym czujemy się dobrze, wygodnie i w którym znajdujemy spokój potrzebny po żmudnej pracy wśród hałasów i naprężenia dzisiejszego życia.

Jako drzewa do mebli zalecamy przede wszystkim drzewa wiśniowe, olchowe i inne, jednak nie zbyt ciemne. Meble dębowe są zbyt ociążałe i ponure i przypominają swoją okazałością zamki rycerskie; nowoczesny człowiek znika wśród tak poważnych, uroczystych mebli. W mniejszych mieszkaniach bawialnia będzie naturalnie służyła równocześnie jako ja-

Kącik zaciszny.

Pozostaje w pokoju wiele wolnego miejsca. Zawsze jest sposobność do wygodnego spoczyniania. Oko może biegać po całym pokoju. Nigdy nie mamy wrażenia że jest ciasno lub że przeszkadzamy.

Jak należy urządzić najlepiej taki kącik zaciszny?

Należy zamówić u stolarza dwie ławy z tylną i boczną poręczą; miejsce do siedzenia należy zaopatrzyć na krzyż w pasy taśmowe i obłożyć poduszkami do siedzenia o grubości około 15 cm. Poręcz tylna także może otrzymać poduszki, ukośnie pochylone w tył, o grubości 10—12 cm. Jeśli ławy nie posiadają bocznych poręczy, to można je z łatwością

połączyć pod kątem prostym, przyczem trzeba uwzględnić, że tylna poduszka jednej z ław powinna być przedłużona o całą głębokość siedzenia ławy. W przeciwnym wypadku można ławy zestawić tylko tak, że się stykają krawędzią. Powstający w ten sposób kwadrat najlepiej wypełnia się odpowiednim stolikiem. Ławy można również zamówić bez wszelkich poręczy; w takim razie ścianę przylegającą musimy obić materiałem czyli zasłonić kilimem. Główna lampa powinna zawsze wisieć nad stołem, najpraktyczniej z podwójnem połączeniem, aby móc według potrzeby oświetlać stół, przyczem światło powinno być u góry nieco przysłonięte, lub też zapomocą drugiego połączenia oświetlić kilku żarówkami cały pokój. Prócz tego tu i tam można umieścić włączalniki, aby umożliwić osobne oświetlenie innych miejsc. Okna należy zaopatrzyć w story lub gładkie firanki, tylko boki powinny być dekorowane zasłonami z cienkiego jedwabiu lub innego jasnego materiału nie zasłaniającego światła, które wieczorem można zaciągnąć. Zasłony te, zaopatrzone w sznurki do zaciągania, montuje się na gładkich drążkach zapomocą dużych pierścieni drewnianych lub metalowych.

Jeśli bawialnia jest położona obok jadalni, to można drzwi, łączące oba pokoje, usunąć i zastąpić zasłoną; w ten sposób łączy się łatwo obie ubikacje w jedną, co jest zwłaszcza tam wskazane gdzie przyjmuje się często gości.

Lecz nie każda rodzina posiada tyle ubikacji, żeby je można w taki sposób urządzić. W bardzo małych mieszkaniach niema nawet miejsca na osobną bawialnię. W takim wypadku łączą się bawialnia, jadalnia i kuchnia tak, iż powstaje tak zwana kuchnia-bawialnia. Ponieważ w takim pokoju łączą się właściwie trzy ubikacje, urządzenie należy ograniczyć do najniezbędniejszych rzeczy. Szafa kuchenna będzie równocześnie kredensem. Szafka na garnki będzie zawierała wszelkiego rodzaju naczynia. Stół jadalny będzie służył także jako stół kuchenny. Obrusy, serwetki, ręczniki itp. umieści się w dwóch skrzyniach, które jednocześnie będą służyć do siedzenia. Szafka na sprzęty będzie zawierała miotły, przybory do czyszczenia i wszelkie maszyny kuchenne. Kredens i stół należy obłożyć płytami lipowymi lub klonowymi, aby zapobiec szybkiemu zużyciu tych mebli. Szafka na garnki po-

winna stać obok ogniska; jej dolną część, gdzie przechowuje się duże garnki, można zaopatrzyć w płytę ruchomą, która może służyć jednocześnie jako drzwiczki i jako stolik pomocniczy do krajania cebul, przygotowania potraw itp., przyczem należy ją podnieść i zmontować na wysuwalnych listwach. Górną część szafki należy powiesić na ścianie; nie powinna ona dotykać części dolnej, gdyż każde wstrząśnięcie powodowane pracą mogłoby poszkodzić umieszczone w niej przedmioty. Szafka na sprzęty powinna mieć mniej więcej 40 cm. szerokości oraz 180 cm. wysokości i być zaopatrzona w drzwi. Po lewej można na półkach umieścić maszyny kuchenne, po prawej wiszą miotły, u dołu leżą łopatki itp., między innemi i przybory do czyszczenia obuwia. W rogu obok okna ustawia się wyżej wymienione skrzynie z ruchomemi wiekami, na których umieszcza się poduszki do siedzenia. Ścianę można zasłonić japońskimi matami przymocowanemi zapomocą listw. Skrzynie powyższe należy zestawić pod kątem prostym, jak wymienione ławki bez poręczy; tuż przed niemi stoi stół kuchenny.

W ten sposób można ew. umieścić dalsze trzy krzesła i stworzyć miejsce dla 5 lub 6 osób.

Jako drzewo do mebli zaleca się drzewo olchowe lub modrzewiowe. Jeśli istnieje nyża do gotowania, można ją zaopatrzyć w zasłonę. Jako materiał nadają się wzory ludowe lub paskowate o żywych kolorach albo wzory szkockie gdyż działają ożywiająco i stwarzają wesoły nastrój; prócz tego traci kuchnia ów charakter laboratoryjny, który jej nadaje zwykle biały kolor umeblowania, a kuchnia taka przeznaczona do przebywania powinna tego bezwarunkowo unikać. Okna otrzymują fałdowane firanki, które się w środku ściga zapomocą kolorowej wstążki. Nad ogniskiem powinna wisieć lampa, główne oświetlenie zaś nad stołem, zaopatrzone w ciężar do ściągania. W kuchni czyli w nyży do gotowania trzeba podczas gotowania postarać się o dobrą wentylację celem usunięcia powstającej pary. Praktycznem urządzeniem pod tym względem jest nasada do wchłonięcia pary połączona z kominem.

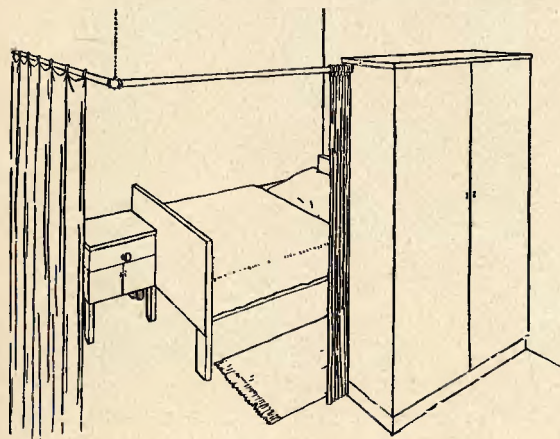
Tego rodzaju kuchnia ułatwia nadzwyczajnie pracę gospodyni, która pracuje bez pomocy; podczas gotowania może nawet pilnować ba-

wiących się dzieci. Nie potrzebuje chodzić za wiele po kuchni podczas pracy przygotowania potraw oraz podawania ich i może spokojnie usiąść do stołu z swoją rodziną.

W ten sposób można urządzić przez zręczne umeblowanie oraz wybór kolorów miły i przyjemny pokój.

Jak należy podzielić pokój?

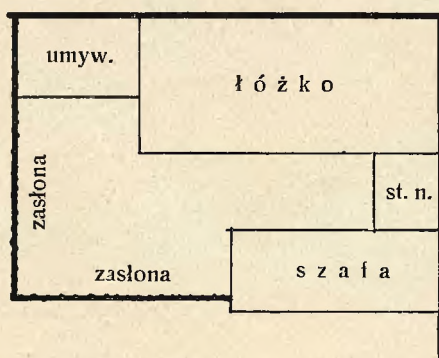
Nasuwa się bardzo ważne zagadnienie. Już w dużych mieszkaniach jest wysoce pożądaną rzeczą, żeby znaleźć jakieś miejsce do pogawędki, do robotki lub do pracy wymagającej



szafę bokiem do ściany, zamiast tylną stroną, tak że między ścianą i tylną stroną szafy pozostaje miejsce na umieszczenie łóżka i ewentualnie stolika nocnego. Zasłoniwszy nieładną tylną stronę szafy jakimś pięknym materiałem, ustawiamy łóżko i stolik tak, że pozostaje tyle miejsca, aby móc wstawać z łóżka. Nad stolikiem należy zawiesić lampę.

Obok łóżka może także stać umywalka. Po tej stronie szafy, która wystaje do pokoju, przymocowuje się drążek, drugi zaś do ściany pod kątem prostym. Tam, gdzie oba drążki się stykają, łączymy je i zapomocą łańcuszka zawieszamy je na haku, uprzednio wbitym do sufitu.

Na drążkach umieszcza się zapomocą pierścieni zasłonę podzieloną na dwie części.



Nyża do spania.

Nyżę taką urządza się przez zwykłe oddzielenie zasłoną. Stawia się szafę bokiem do ściany i przymocowuje się na szafie w kącie prostym drążek dla zasłony. Nyża zawiera łóżko, stolik nocny i umywalkę.

(Na prawo: nyża ta w rzucie poziomym)

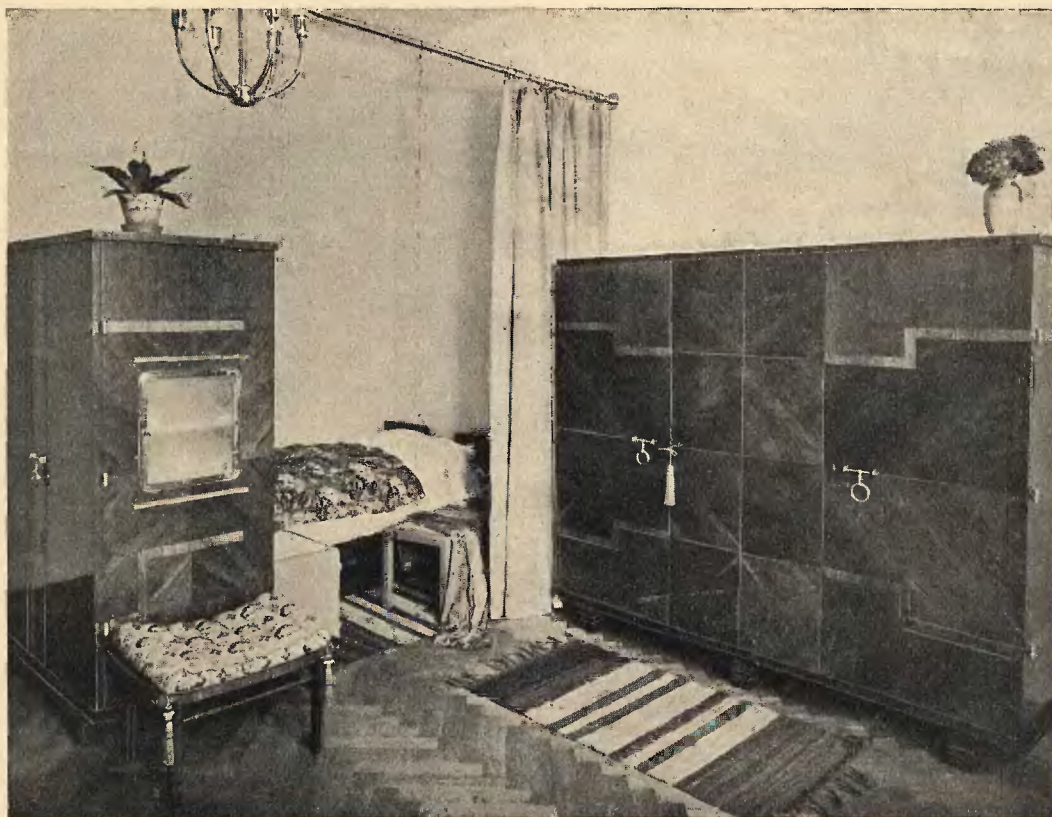
skupienia, do lektury lub też do gry w karty itp. Dlatego dąży się do tego, aby urządzić w miarę możliwości osobną część pokoju tak, żeby się różniła od reszty czyto przez odrębny gatunek drzewa czyto przynajmniej przez odmienne obicie ścian.

W mniejszych mieszkaniach podział ubikacji jest nieraz koniecznością. W rodzinie jest może dorosły syn lub córka; w takim wypadku zaleca się oddzielenie pewnej części pokoju w jakiś sposób prosty celem pozostawienia im pewnej swobody. Albo w pokoju babci ma sypiać córka rodziny, w pokoju rodziców małe dziecko, i tu należy stworzyć oddzielne miejsce. W jaki sposób można naprzykład w bawialni urządzić sposobność do spania tak, żeby w dzień nie przeszkadzała? Można ustawić

W ten sposób otrzymamy oddzielną nyżę do spania, ukrytą przed oczami obcych zapomocą zasłony. Powyższe drążki można zmontować także pod kątem prostym nie przymocowując ich do szafy, o ile pozwalają na to warunki danej ubikacji.

Drugi przykład:

Bawialnia ma równocześnie służyć do zabaw dla dzieci. Mimo to pokój nie ma być stale w nieporządku. Przetawiamy więc kredens w ten sam sposób, jak powyżej szafę, do drugiej ściany zaś w odległości około 2 metrów, ustawiamy kanapę, prócz tego może jeszcze mały stolik do czytania; w ten sposób powstaje odrębne miejsce, gdzie małe dzieci mogą się bawić pod nadzorem, niczem nie krepowane.



Meble luksusowe.

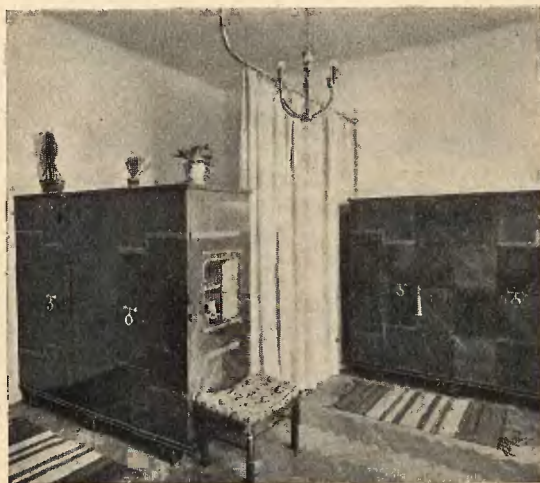
Ciekawe rozwiązanie zagadnienia nyży-sypialni.
(Projekt: Arch. Fryd. Gross, Wiedeń.)

Trzeci przykład.

W bibliotece powstała pewnego rodzaju monotonia, gdyż jednostajność półek pozbawia ubikację wszelkiego wdzięku. Można zatem w pobliżu okna zapomocą przestawienia jednej z szaf stworzyć spokojny, miły kącik do czytania, który z trzech stron będzie otoczony książkami.

Czwarty przykład.

W mieszkaniu brak łazienki. O ile kuchnia nie jest zbyt mała, można tutaj urządzić odpowiednią nyżę przestawiając kredens kuchenny i oddzielając powstałe miejsce zasłoną. Także w sypialni daje się przez przestawienie dwu szaf i zapomocą zasłony urządzić podobną odrębną ubikację, która w dodatku pozbawia nas niewygodnej umywalki w sypialni, która staje się w ten sposób zbyteczną.



Ta sama nyża z zaciągniętą zasłoną.

Oto kilka przykładów z pośród wielu innych, jak można wyzyskać przez racjonalny podział stojące do dyspozycji ubikacje w mniejszych mieszkaniach, co zapewnia nam wygodniejsze warunki życia.



Oddzielne miejsce do gier.

Urządzenie możliwe jest tylko w pokoju o 2 oknach, gdyż jedno okno należy przeznaczyć na urządzenie powyższego miejsca zabaw.

Współczesny człowiek nie może sobie pozwolić na pokoje reprezentacyjne, urządzone z przepychem, których używanoby wyłącznie dla uroczystości domowych, gdyż to nie odpowiada ani jego światopoglądowi ani jego środkom materialnym. Dlatego też nie tolerujemy w swych mieszkaniach przedmiotów zbytecznych lub dekoracyjnych (w ujemnym tego słowa znaczeniu). Pani domu, która czasem jeszcze zawodowo pracuje, nie ma dużo czasu na pracę domową, jak sprzątanie, czyszczenie lub na pracę w kuchni. Człowiek pragnie żyć spokojnie, pracować lub odpoczywać w swoim mieszkaniu, które powinno być dla niego miejscem schronienia, a nie obciążeniem. Nie chcemy być niewolnikami swego mieszkania, lecz jego panami. Oto hasło wielkiego przewrotu poglądowego, który w ostatnich latach usunął z naszych mieszkań tyle kurzu i tradycyjnego balastu.

Duże mieszkanie czyli własny domek.

O poszczególnych pokojach i ich nowoczesnym urządzeniu.

Dokładne omówienie nowoczesnego mieszkania najlepiej uwydatni postępy, które poczyniono w ostatnich 30 latach właśnie w tej dziedzinie. Mieszkania o 3 pokojach lub więcej mogą naturalnie zaspokoić większą ilość potrzeb indywidualnych. Tak dorośli jak dzieci mogą otrzymać „własną” ubikację; można pomyśleć o sypialniach odrębnych oraz o ubikacjach reprezentacyjnych do przyjmowania gości.

Przedpokój.

Już przedpokój nowoczesnego mieszkania wykazuje zmiany poważne. Co zawierał dawniej przedpokój średnio sytuowanej rodziny? Najpierw wysoką, olbrzymią garderobę, zaopatrzoną w kilka haków tak wysoko przymocowanych i tak niepraktycznych, że z trudem można było zawiesić kapelusz (wszak wiadomo, że kapelusze damskie silnie różnią się pod względem formy i wielkości). Oprócz tego znajdowała się tam owa osławiona skrzynka na szczotki, której albo nie można było otworzyć, albo która przy pierwszym dotknięciu wyslizgnęła się, spadając na ziemię i rozrzucając całą swoją zawartość. Napewno znalazły się tam także owe przyrządy do wkła-

dania parasolek, które zmuszały gości do zawieszenia nowego płaszcza nad przemokniętą parasolką. Olbrzymie szafy zawierały, jak zamki średniowieczne, różne „starożytności”, zużyte i niemodne ubrania lub suknie, jednym słowem, znakomity żer dla najrozmaitszego robaćwa. U góry ułożono zazwyczaj jeszcze naczynia z zaprawianymi owocami, tak że przedpokój robił wrażenie składu lub magazynu.

Dzisiaj widzimy zamiast tego wszystkiego małą, jasną ubikację, która w nowszych budynkach posiada własne oświetlenie przez osobne okno lub szklane ozdobne drzwi. Gdzie światło dzienne jest niemożliwe, oświetla się przedpokój sztucznie gustowną lampą elektryczną. Na miejscu garderoby do ściany przymocowany jest zapomocą gładkiej listwy duży kawałek maty japońskiej, którą można nabyć wszędzie w każdej wielkości. Nad nią, w wysokości około 170 cm od podłogi, znajduje się drążek mosiężny niosący dostateczną ilość mniejszych ruchomych haczyków do zawieszania płaszców. Powyżej leży na gładkich podporach metalowych płyta szklana o szerokości 25 cm, która posiada krawędzie wygładzone i nie dotyka ściany, a to w tym celu, żeby przy czyszczeniu ściana nie została pobrudzona; na

tej płycie można umieścić kapelusze wszelkich gatunków i wielkości oraz różne szczotki. Obok jest umieszczone wysokie i wąskie lustro o szlifowanych krawędziach, bez ram lub oprawione w wąskie listwy. Gładki stojak porcelanowy lub metalowy na parasolki stoi na odpowiednim miejscu. Jeśli przedpokój jest

z jasnego drzewa lub lakierowane o kolorach pomarańczowych, cynobrowych lub żółtych. Znakomite zestawienie kolorów jest także następujące: ściany do wysokości 180 cm cytrynowe, meble niebieskie, lub meble ciemnoróżowe, ściany szaro-srebrzyste. Malowanie powinno być w miarę możliwości matowe, części metalowe chromowane. Jako lampa może służyć w niskim przedpokoju jasna półkula, w wyższym kula matowa na gładkim drążku z pierścieniem mankietowym. Nad lustrem także należy umieścić lampę. Jeśli pokój posiada okno, można je zasłonić firankami muslinowymi, które światło w sposób przyjemny rozpraszają.

Jeśli postawimy kilka doniczek z kwiatami na oknie lub na osobnym stoliku, to mamy



Jak można urządzić przedpokój o najskromniejszych rozmiarach. Tył garderoby obity matami, zasłony z barwnego materiału.
(Projekt arch. Linschütza.)

duży, to można w nim umieścić jeszcze szafy, nie wyższe od 180 cm, również gładkie i proste. Na szafach można ustawić skrzynie niewidzialne, obite tapetami i sięgające aż do sufitu i nieraz ponad drzwi. Jedno lub dwa krzeselka uzupełniają urządzenie; wymienić należy jeszcze chodnik kokosowy.

Najprostszy przedpokój może tylko zyskać, jeśli kolory jego są gustownie dobrane. Na przykład: sufit i górna część ścian (do wysokości 180 cm) jak i niewidoczne skrzynie w białym kolorze; dolna część ścian kremowa z brunatną, 1-centymetrową listwą; meble



Przedpokój większego mieszkania. Szafy są gładkie i nie sprawiają wiele pracy dla służącej.
(Projekt arch. Linschütza.)

przedpokój, w którym się rzeczywiście każdy gość dobrze czuje!

Przez drzwi szklane w mniejszych mieszkaniach wchodzimy do właściwej bawialni, w większych do salonu (u lekarza do poczekalni).

Salon.

Pokój ten przeznaczony jest do przyjmowania gości, którzy nieraz są zmuszeni, w nim przebywać przez dłuższy czas; powinien zatem być spokojny, wesoły, miły. Duże, wygodne fotele zapraszają do zajęcia miejsca; niski stolik służy do umieszczania książek, czasopism, popielniczek. Mały kredens zamknięty zawiera w samej górnej części likiery, herbatniki, papierosy, w dolnej szafeczce szklanki, filiżanki, talerzyki, noże, widelce, serwetki, jednym słowem wszystko, co należy do szybko improwizowanego ugoszczenia naszych przyjaciół. Biblioteczka otwarta lub witryna, zawierająca kilka gustownych przedmiotów, przyczynią się do zabawienia czekającego gościa. Jeden lub dwa obrazy, kilka przedmiotów sztuki ceramicznej, kwiaty na oknach uzupełniają urządzenie. Lampa powinna być gustowna i oświetlać w miarę potrzeby stół lub cały pokój. Okna należy zaopatrzyć w story tiulowe lub lekkie zasłony boczne (jedwabne itp.), które wieczorami można zaciągać. Aby podkreślić miły nastrój pokoju, można zawiesić na ścianie, która stanowi tło stołu z fotelami, kilimy, lecz nie wyżej niż około 170 cm. Szmer powodowany chodzeniem po podłodze przytłumia się zapomocą większego dywanu.

Barwy powinny być spokojne, harmonijne. tu i ówdzie ożywione zapomocą barwnych poduszek lub oryginalnych przedmiotów sztuki o żywych kolorach. Można także postawić skromny zegar, ażeby gość nie potrzebował ciągle spoglądać na własny zegarek, co sprawia z różnych powodów nieraz kłopoty. W takim pokoju każdy będzie się czuł dobrze. Może wypocząć chwileczkę i skupić swoje myśli, zanim zostanie przyjęty; może zastanowić się jeszcze raz nad swoją sprawą, znajdzie może, spoglądając na charakter otoczenia, jakiś nowy temat do rozmowy; a w razie dłuższego wyczekiwania nie doznaje przykrego poczucia, że znajduje się w poczekalni.

Biblioteka.

Biblioteka, która w razie potrzeby może także być używana zamiast salonu na cele reprezentacyjne, powinna być pokojem, gdzie można zawsze znaleźć spokojny do skupienia myśli. Meble zatem powinny być z ciemnego drzewa (dębowego, orzechowego, mahoniowego

lub palisandrowego), drzewo miękkie bejcowane nadaje się również znakomicie i jest o wiele tańsze.

Pokój ten należy urządzić zależnie od tego, czy posiadamy książki czy zbiory. Książki umieszcza się w szafach zaopatrzonych w drzwiczki szklane lub płyty szklane przesuwne względnie na otwartych półkach. Czy książki przechowywać za szkłem czy też nie, zależy zupełnie od gustu danej osoby. Ludzie, mający dużo do czynienia z książkami, nie lubią mieć swych książek w szafach zamkniętych. Tam, gdzie książki raczej są obliczone na efekt zewnętrzny, zaleca się je przechowywać za szkłem, które je chroni przed kurzem. Kosztowne książki zawsze powinny być zamknięte. Co do antyków, to zupełnie zależy od charakteru przedmiotu, czy umieścić go za szkłem czy też nie. Tak na przykład nigdy nie pozostawimy delikatnego jedwabnego bucika chińskiego w pokoju bez szkła, a pięknego, ciężkiego bronzu nigdy nie wstawimy do zamkniętej szafy.

Szafy na książki oraz półki są zwykle zbyt głębokie; w ten sposób zabierają zbyt dużo miejsca i nieraz skłaniają do ustawiania książek w podwójnych szeregach, co jest wysoce niepraktyczne. Największa głębokość nie powinna przekraczać 30 cm. Należy podkreślić, że nie zaleca się, aby meble zabierały więcej przestrzeni aniżeli wymaga ich przeznaczenie. Półki na książki powinny być zawsze przesuwalne zapomocą listw w wycięciach. Jeśli półki posiadają w wysokości około 80 cm drzwiczki przedzielone, to można umieścić tam płytę wysuwną służącą do składania książek.

Ustawiwszy półki i witryny należycie, przystępujemy do umieszczenia stołu do czytania, który może jednocześnie być używany jako biurko. Miejsce stołu zawsze zależy od światła dziennego, które powinno wpadać albo wprost z przodu lub z lewej strony, nigdy jednak z prawej, gdyż inaczej cień piszącej ręki ciągle wpada na papier. Teraz brakuje nam już tylko niskiego (około 60 cm), poruszającego się na kółeczkach stolika (40 × 40 cm) do czytania, na którym umieszczamy wybrane z szafy dzieła i który przesuwamy do jednego z wygodnych foteli; fotele te powinny być przestawialne, aby umożliwić każdemu jak najwygodniejsze siedzenie lub leżenie. Okien nie należy zasłaniać. Centralne oświetlenie, wbudowane



Biblioteka z nowoczesnym biurkiem.
Poniżej płyty półka na książki chwilowo niepotrzebne.
(Projekt: Thonet.)

do sufitu, wystarczy do oświetlenia całego pokoju, który oprócz tego winien posiadać kilka włączników dla lamp do czytania. Mogą to być lampy stołowe z daszkiem dla ochrony oczu lub wysokie, na podłodze stojące lampy przestawialne. Podłoga powinna być obita lub obłożona dywanem celem przytłumienia szmerów.

W takim spokojnym i harmonijnym pokoju można wygodnie czytać, studjować i pracować. W takim otoczeniu nasuwają się nowe myśli, pomysły, inspiracja; dyskusja rozwija się łatwiej; tu można spędzić wesołe chwile marzeń.

Kto się jeszcze nie dał przekonać, niech spróbuje przeczytać wartościową książkę lub napisać treściwy list lub wypracowanie na niewygodnym, wysokim krześle, wśród kolorów niegustownych, przy wadliwym świetle, niech

raz odczuje brak skupienia, przeszkody, niespokój, który stwarza takie otoczenie.

Można zauważyć, że nie każdy człowiek ma możliwość urządzenia sobie takich harmonijnych ubikacji, że natomiast dzieła mistrzowskie nieraz powstały na poddaszu. Pewnie, że na nędzę i na jej przykrości niema rady; ale ile nerwów, ile energii nie wyczerpało się bezużytecznie, ile wartości nie można było stworzyć wśród lepszych warunków! A ile wydaje się pieniędzy, pracy i materiału na kupno przedmiotów, które przy nieco lepszym zrozumieniu rzeczy wypadłyby o wiele taniej i o wiele gustowniej.

Pokój muzyczny.

Podobnym celom jak biblioteka służy także pokój muzyczny (nazwa ta jest odpowiedniejsza

od nazwy „salon“, która już jest przestarzała, gdyż w pokoju tym znajduje się prawie zawsze fortepian]. Poświęcony częściowo pracy a częściowo rozrywce i podniesieniu duszy, powinien on umożliwiać największe skupienie.

Charakter imprez muzycznych, miejsce potrzebne na ich wykonanie bardzo się różnią. Należy zatem uwzględnić różne szczegóły, jak umieszczenie fortepianu, możliwość ugrupowania kwartetu, śpiewaków, umieszczenie większej lub mniejszej ilości gości itp. Jeśli ubikacja ma tym wymaganiom sprostać, to nie powinna posiadać ciężkich, trudno przestawialnych mebli. Oprócz kilku koniecznych szafek lub półek na nuty oraz instrumenty, kilku niskich, dużych siedzeń, pokój nie potrzebuje żadnych mebli. Ściany należy do wysokości 150 cm zaopatrzyć w tapety o charakterze spokojnym, ale wesołym. Górna część ścian jak i sufit pozostają białe. Pokój wydaje się większy z powodu niskiego obicia tapetowego. Obfitość białego koloru w górnej części pokoju specjalnie sprzyja pośredniemu oświetleniu, koniecznemu dla pokoju muzycznego. Pulpity do nut należy zaopatrzyć w odpowiednie lampy, któreby można połączyć z najbliższym kontaktem elektrycznym. Na ścianach — kilka dobrych obrazów. Okna otrzymują boczne zasłony, dla zasłonięcia wieczorami rolety do spuszczenia.

W pokoju muzycznym można umieścić także dobry gramofon oraz sprzęt radiowy; przedmioty te osiągnęły dzisiaj taką doskonałość techniczną, że można się nimi posługiwać przy różnego rodzaju produkcjach artystycznych.

Pokój pana czyli pracownia.

Pokój ten powinien być położony na miejscu spokojnym. On może służyć także jako biblioteka i jest w każdym razie właściwym pokojem pana domu. Żaden pokój nie posiadał dotychczas tak stereotypowego urządzenia jak właśnie ten: zawierał zwykle olbrzymie biurko, okropne meble skórzane, stolik z przyrządami do palenia, mamutowe przyrządy do pisania, których nikt nie używał, gdyż pan domu oddawna posługuje się wiecznym piórem lub dyktuje sekretarce, i inne zbędne, bezsensowne przedmioty.

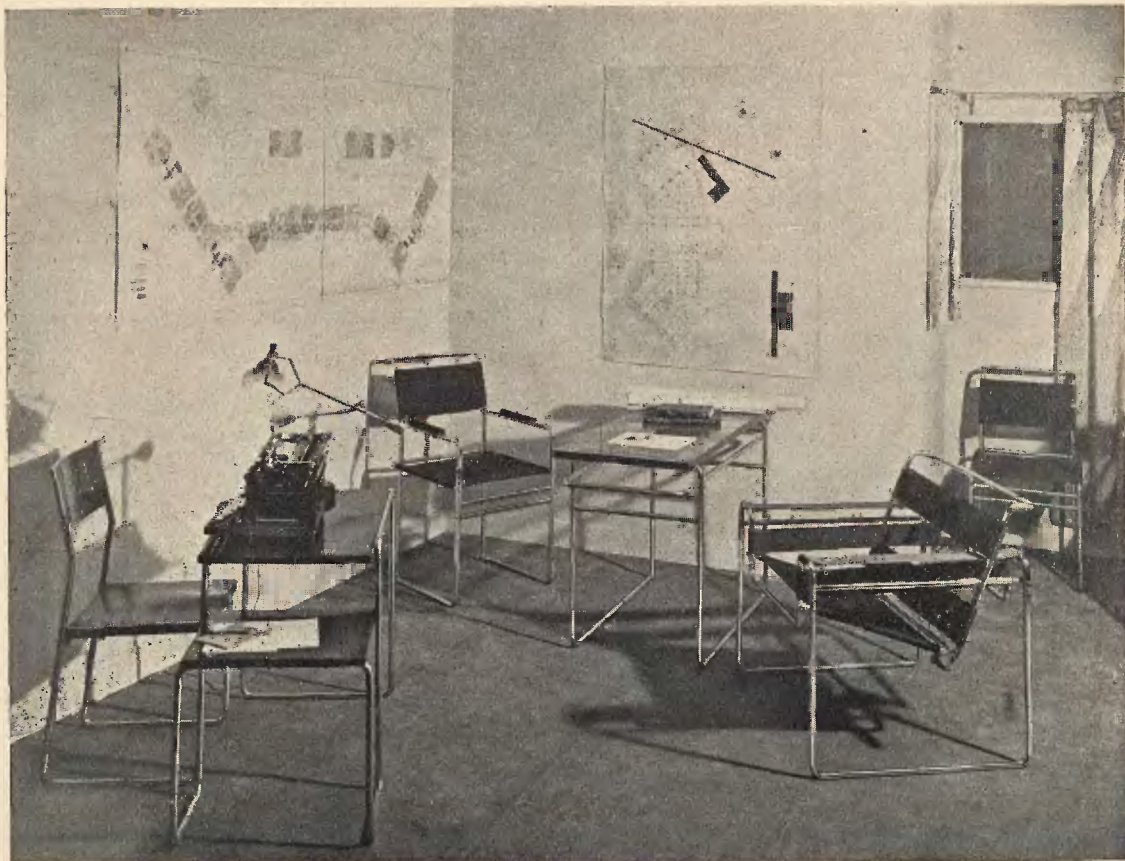
Dzisiaj pokój męski przedstawia zupełnie inny, nowoczesny wygląd. Jedną z ścian, obok

okna, zajmuje tak zwany „sitting - bed“, czyli kanapa, której materac sprężynowy obłożony jest trzema dużymi poduszkami z materiału do obicia mebli. Wysokość łączna kanapy oraz poduszek nie przekracza 42 cm. Z tyłu i z jednej strony kanapa jest zaopatrzona w poręcz o wysokości około 30 cm, tak że całość



Pracownia z nadzwyczaj praktyczną lampą stojącą; specjalną uwagę zwracamy na półki do umieszczenia aparatu radiowego i maszyny do pisania.

ma mniej więcej 75 cm wysokości. Z drugiej strony stoi stolik, służący zarazem jako półka, o tej samej wysokości. O ile niema biblioteki, dołączyć można półki na książki, które także nie są wysokie i mogą służyć jednocześnie do składania popielniczek, papierosów, cygar i innych przyborów; obok tego można umieścić szafę do odzieży o wysokości 170—180 cm. Przeciwległą ścianę zajmuje mały kredens w rodzaju poprzednio wymienionego w opisie pokoju przyjąć (o ile taki nie istnieje) lub mały stolik przesuwalny z maszyną do pisania, zależnie od tego, czy pokój ma służyć jako pra-



Tutaj jest rzeczowość na miejscu:
Nowoczesna pracownia z meblami stalowymi nie zajmującymi miejsca.
(Projekt: Thonet.)

cownia lub jako pokój do konwersacji. (Dla sportowca w jednym rogu umieszczona jest wąska szafka, zawierająca narty i inne przybory sportowe.) Przed kanapą stoi niski stolik (60 cm) przesuwalny z niedużą płytą (50 × 50 cm), który może służyć do śniadania, czytania, notowania oraz składania różnych drobiazgów. Na kanapie leży dla wygody siedzącego kilka dużych, miękkich, barwnych poduszek. Wieczorem można zdjąć duże poduszki i podnieść materac sprężynowy, pod którym przechowuje się, wewnątrz kanapy, bieliznę pościelową. Kanapa może teraz służyć jako łóżko dla pana domu lub gościa, zależnie od tego, czy pokój ten stale służy jako sypialnia czy też tylko wyjątkowo. Jako uzupełnienie urządzenia można wymienić jeden lub dwa wygodne leżaki-fotele. Cały ten pokój powinien być wesoły i przestronny; nie

powinno tu brakować świeżych kwiatów w du-



Nadzwyczaj praktyczny stolik stalowy
z maszyną do pisania.
(Projekt: Thonet.)

żym wazonie lub większej doniczki z kwiatami. Jako drzewo do mebli zaleca się wiśniowe, modrzewiowe, lub pitchpine, tu i ówdzie można ustawić kolorowy mebel lakierowany. Duża mata japońska zamiast zwykłego dywanu jest bardzo efektowna. Zasłony znajdują się tylko na bokach okien. Pokój ten napewno nie pachnie zacofanem mieszcuchostwem lub duszną atmosferą dawnych bawiał.

Pokój pani domu.

Podobnie jak pokój męski, pokój przeznaczony dla pani domu także doznał poważnych zmian. Nic nie pozostało w nim z tradycyjnego urzędnictwa; dawny „petit salon”, nieśmaczny, dwuznacznym buduar zamienił się na istotny pokój pani. Całe urządzenie jest przeznaczone do rzeczywistego użytku. Zniknęła wszelka afektacja i przesada; wszystko jest jasne i słoneczne. Ściany i sufit są albo zupełnie białe lub conajmniej aż do wysokości 150 cm; poniżej, ściany są obite tapetami lub wykwinicie malowane. Okna są zaopatrzone w bogate jasne i delikatne firanki muślinowe lub z sztucznego jedwabiu. Przy jednej z dłuższych ścian pokoju stoi szafa o wysokości 170 cm w prostym, gładkim wykonaniu na 30-cm-owych nogach, która posiada dwoje drzwi i przeznaczona jest na przechowywanie garderoby, prócz tego mniejsza szafka (70 cm), podzielona na dwie części; dwie trzecie szerokości po lewej zajmują drzwi, za którymi znajdują się dwie półki na pantofelki itp., podczas gdy po prawej stronie umieszczone są drobiazgi toaletowe. Powyżej tej szafki przyśrubowane jest do ściany wąskie lustro o wysokości 150 cm bez ramy; u góry należy z boku umieścić matową lampę rurkową. Ten nowoczesny stół toaletowy przewyższa swoją skromnością oraz piękną rzeczowością dawniejsze sztywne urządzenia tego rodzaju. Wymienić należy jeszcze nieduży, ale wygodny fotel i małą szafkę na przybory do herbaty, jak na filiżanki, bieliznę stołową, łyżeczki, noże, widelce, samowar itp. Ten mały kredens może być w żywych barwach lub obity kolorową skórą. Naprzeciw stoi w pobliżu okna kanapa, w rodzaju wyżej wymienionego „sitting-bed”, ale nieco szersza, 120 × 200 cm, o wysokości około 35—38 cm, bez wszelkich poręczy. Kilka dużych, kolorowych poduszek puchowych należy rozłożyć na tej kanapie. Przed

nią stoi stolik o wysokości 60 cm z płytą szklaną lub z masy „ombra” (podobnej do galalitu), dokoła stolika kilka okrągłych krzeseł (wysokość 35 cm, średnica 45 cm) obłożonych poduszkami (15 cm) do siedzenia, tak, że mebel sam ma tylko 20 cm wysokości. Dalsza szafa podzielona zawiera bieliznę i bieliznę pościelową, suknie domowe i pijamy; druga, wąska i wysoka, zawiera przybory sportowe,



Dla pani domu — jasne kolory!
Białe, szerokie „sitting-bed”, lakierowane; poduszki wzorzyste o charakterze wesołym mogą służyć do spania. Obicie ścian z mat japońskich.

jak w pokoju pana domu. Wymieniamy jeszcze krzesło do huśtania wzgl. wygodny leżak z ładnymi poduszkami, gustowny miękki dywan, nieduże biurko, kilka obrazów, niski stolik na kwiaty lub wysoki garnitur na kaktusy przy oknie, — oto ładny i przyjemny pokój. Tyle przedmiotów można umieścić tylko w dużym pokoju. W mniejszym należy zrezygnować z dwóch obszernych szaf oraz z szafy

sportowej. Należy w każdym razie pozostawić dużo wolnego miejsca; nie wolno nigdy przeładowywać pokoju.

Poruszyć należy jeszcze kwestję kolorów, które w pokoju pani odgrywają o tyle większą rolę, że kobieta ma specjalnie wyrobione poczucie estetyczne, i pragnie z swoim otoczeniem stać w jaknajściślejszym kontakcie. Następujące zestawienie barw przedstawia się nadzwyczaj efektownie: ściany aż do wysokości 170 cm koloru kości słoniowej, drzewo mahoniowe, materiały pomarańczowe lub ochrowo-żółciste; podłoga obita zielonym materiałem lub pokryta dywanem, w którym kolor ten przeważa. Wyrazem spokojnej dystynkcji jest zestawienie następujące: ściany białe, drzewo klonowe, koloru cytrynowego, polerowane, obicie szaro-różowo-liliowe z dużymi wzorami; podłoga niebieskawo-zielona; kilka czerwonych poduszek tu i ówdzie, które podkreślają charakter indywidualny urządzenia. Piękne jest także zestawienie następnych czterech barw: ściany cytrynowe, meble białe, lakierowane, obicie mebli szaro-niebieskawe, podłoga koloru piasku. — Inne rozwiązanie tego zagadnienia: ściany jasno-zielone, meble białe, lakierowane, obicie siarczано-żółte, podłoga brzoskwiniowo-różowa; obicie fotelu lub kanapy winnego koloru. Można by jeszcze wiele innych symfonii kolorowych przytoczyć, o charakterze wesołym lub poważniejszym, silnym lub delikatnym, kolorowym lub spokojnym, zależnie od indywidualności właścicielki pokoju.

Pokój dziecienny.

Dawniej umieszczono w pokoju przeznaczonym dla dorosłych łóżeczko i kilka zabawek — i pokój dziecienny był gotowy.

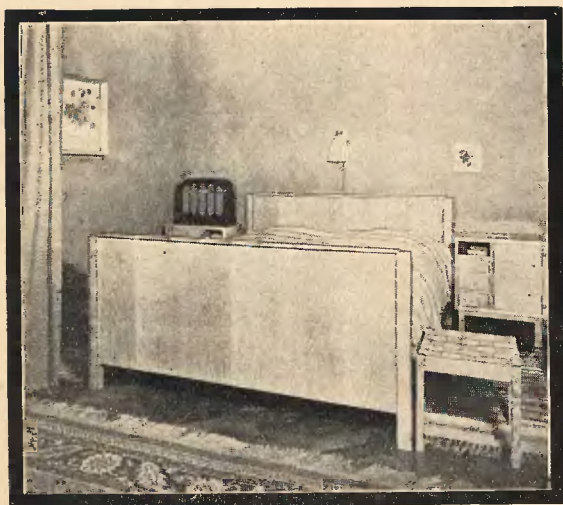
Obecnie, dzięki metodom Montessoriego, dążymy do tego, by otoczenie dziecka odpowiadało jego prymitywności myślenia i jego wiekowi. Szafki powinny być małe, taksamo stoliki, krzesła, sprzęty, naczynia, wszystko bez kluczy, nieskomplikowane, wszystko lekkie, wesołe, barwne. Podłoga pokryta linoleum służy jako boisko do zabaw. Okna nie powinny być zasłonięte, aby światło dzienne i słońce mogło wpadać do pokoju bez przeszkody. Ściany — białe, pomalowane dziecinnymi obrazkami. Taki jest wygląd nowoczesnego pokoju dzieciennego. Gdy dzieci do-

rastają, należy przedłużyć nogi od stołu. Powoli wymieniana się reszta mebli, w miarę jak dzieci dochodzą do rozmiarów dorosłych ludzi. Pokój dziecienny powinien otrzymać dobre oświetlenie elektryczne i być przede wszystkim zupełnie czysty. W takim pokoju dzieci zyskują na samodzielności; łatwiej przyzwyczajają się do różnych czynności, do których w ubikacjach dla dorosłych potrzebują pomocy, i stają się zręczniejszymi, lepiej przygotowanymi do życia. Kto potrafi uczynić tyle dla swych dzieci, niezawodnie nigdy nie pożałuje tego w przyszłości.

Wspólna sypialnia.

Jest to pokój, którego urządzenie najmniejszym zmianom uległo. Tylko że się nie zawsze przestrzega normy: dwa łóżka, dwie szafy, dwa stoliki nocne i stolik toaletowy. Łóża małżeńskie stoją według prastarej tradycji na najlepszym miejscu, jak gdyby para małżeńska wiecznie była zakochana, jak gdyby harmonia wzajemna nigdy nie została zakłócona. Nie mam nic przeciw temu, broń Boże! Ale wysokość przedniej i tylnej części łóżek rzeczywiście jest niewygodna. One powinny wystawać nad białizną tylko o 15 cm, a łóżko samo nie powinno przekraczać 40 cm wysokości. Obie okoliczności ułatwiają śłanie łóżek; łóżka nie są już więcej podobne do skrzyń. Znikają także powoli grube pierzyny, które zastępuje się kołdrami pikowanymi lub z wielbłądziej wełny ze względów higienicznych. Ilość poduszek ogranicza się do dwu, z których jedna jest napełniona puchem, druga włosieniem.

Stoliki nocne nie powinny przekraczać wysokości łóża, aby umożliwić leżącemu spoglądanie na zegarek lub wykonywanie innych czynności. Szafa do odzieży powinna mieć co najmniej 140 cm szerokości, gdyż mimo pozostawienia płaszców w szafie przedpokoju szafa nie posiada wielkiej pojemności. Przy szerokości 140 cm można po prawej i po lewej stronie umieścić dwa drążki wysuwne przeznaczone do zawieszania wieszadeł; możność wysuwania drążków ułatwia zdejmowanie ubrań i umożliwia przegląd. Szafa do białizny powinna składać się z dwu części: Dolna część (80 cm) z dwójgiem drzwi i o głębokości 45 cm, zawierająca obszerniejsze części białizny; część górna o wysokości 90 cm i głębokości 30 cm,



Sypialnia powinna być jasna i wesół. — Nowoczesne sypialnie.
 1. Sypialnia służąca jednocześnie jako bawialnia z fotelami i dużym podwójnym łóżkiem. 2. Jasne drzewo i jasne ściany nadają tej sypialni charakter wesół. 3. Wzorowa kanapa do spania, składająca się z 9 płaskich poduszek. W ten sposób osobna sypialnia staje się zbyteczną.
 (Projekt: Arch. W. Adler.)

byłaby przeznaczona dla reszty. Stolik toaletowy z lustrem i oświetleniem podobny jest do wyżej opisanego (p. pokój pani). Ewentualnie można umieścić tu jeszcze kanapę i maty, niski stolik do czytania, lecz tylko wtedy, gdy mamy dosyć miejsca do dyspozycji. Na oknie stać może kilka dużych doniczek z roślinami, ustawionych na płytach korkowych. Okna są zaopatrzone w story i miękkie firanki muślinowe.

Co do kolorów, to poleca się specjalnie następujące: Wesoły, wiosenny nastrój stwarzają białe ściany, drzewo klonowe lub jesionowe, polerowane, jasno-niebieskie obicie, kanapa brzoskwiniowego koloru, dywany szaro-srebrzyste.

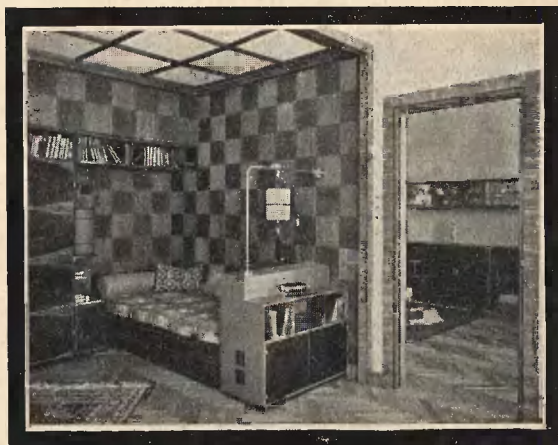
Efektowna jest także następująca kombinacja: Ściany do wysokości 170 cm jasnocytrynowe, drzewo jasno-niebieskie (lakierowane), obicie liliowo-biało-żółtawe, z wzorami szkockimi, podłoga koloru piasku. Wąskie ramy lustra mogą być zielonawe.

Nasuwa się tutaj jeszcze jedno zagadnienie, a mianowicie zagadnienie

oddzielnych sypialń.

Kwestję tę należy z punktu widzenia rzeczywistości i praktyczności rozstrzygnąć pozytywnie. Nic nie wywołało tylu zmian w życiu domowym jak ta okoliczność, że kobieta stała się samodzielną i zaczęła pracować w różnych zawodach. Dawniej warsztatem jej pracy było gospodarstwo domowe. Obecnie zajmuje ona nieraz stanowiska, które ją zmuszają do przebywania poza domem i wymagają osobnego podziału czasu, który się nieraz absolutnie nie zgadza z podziałem czasu męża. Jeśli więc dwoje ludzi nie wstaje i kładzie się do łóżka o tym samym czasie, to przeszkody wzajemnej jest mniej, gdyż zajmują oddzielne sypialnie. Podczas gdy sypialnia właściwa jest wyłącznie przeznaczona do spania, dwa pokoje zawierające po jednym „sitting-bed” mogą być uważane również za bawialnie i temsamem traci swój charakter jako sypialnie. Pozostaje zatem dalsza ubikacja do użytku; pożądaną rzeczą jest prócz tego, żeby każda dorosła osoba posiadała swój własny pokój nawet w mniejszych mieszkaniach. Pozatem powstają w wspólnej sypialni nieraz nieporozumienia i trudności z powodu drobnych nałogów i słabości ludzkich, co w wypadku oddzielnych sypialń jest wykluczone.

Znana zasada, która powiada, że rozłączenie na jakiś czas nieraz wspiera zgodę i spokój, sprawdza się także na terenie małżeństwa.



Pracownia pana połączona z sypialnią.
Kanapa- łóżko z szafką na książki (dolna część na obuwie) i z ruchomą lampą.
Sufit z oświetleniem elektrycznym.
(Projekt: Arch. Fr. Gross, Wiedeń.)

Jadalnia.

Jadalnia jest centralnym terenem, na którym spotykają się małżonkowie conajmniej w czasie jedzenia.

Jadalnia, używana wyłącznie podczas posiłków, ma zupełnie inny charakter od tej, która jest jednocześnie bawialnią. W przeciwieństwie do dawniejszego zwyczaju jej barwy są dziś przeważnie jasne. Pod wpływem nowoczesnej higieny zmieniła się także sztuka gotowania. Ilość dań została silnie zredukowana, nawet w domach zamożniejszych; potrawy są prostsze, lżejsze — a jadalnia odpowiada nowemu stanowi rzeczy.

Dawna obfitość potraw dobrze harmonizowała z ciężkimi, ciemnymi meblami dębowymi lub palisandrowymi; natomiast półmisek z delikatnymi jarzynami może tylko harmonizować z słoneczną, jasną ubikacją.

Ściany powinny być jasne. Jako drzewo do mebli zaleca się drzewo wiśniowe, klonowe, jasno-dębowe, lipowe lub amerykańskie pitch-pine (sosna amerykańska). ew. z kolorowymi intarsjami. Efektowne są także meble delikatnie lakierowane. Przytaczamy kilka kom-



Nowoczesna sypialnia w najlepszym stylu.

Staranne wykonanie mebli z drogiego drzewa i doskonałość ich kształtu przyczyniają się do wywołania znakomitego efektu.

(Projekt: prof. Fahrenkamp, Düsseldorf.)

binacyj kolorów celem ułatwienia pracy mniej doświadczonym: Drzewo koloru kości słoniowej, obicie zielone (kolor rdzy miedzianej), podłoga czerwona. Albo: drzewo różowe, obicie niebieskawe, podłoga szaro-srebrzysta. Albo: Drzewo białe lub jasno czerwone, obicie szare, podłoga zielona. Firanki także jasne, białe z kolorowymi wzorami lub czysto-białe, srebrzyste lub koloru kości słoniowej. Takie symfonie barw znakomicie działają na ogólny nastrój ubikacji.

Urządzenie przedstawia się następująco: Nizki kredens z trojgiem lub czworgiem drzwiczek w dolnej części; powyżej szufladki o wysokości 7 cm na noże, widelce i inne przybory stołowe. Szufladki te mogą być wbudowane za drzwiczkami, na czem zyskuje jednolitość

części frontowej. Nad szufladkami w środku jedna lub dwie płyty wysuwne. Właściwą płytę kredensu, która dawniej była zwykle marmurowa, wykonuje się obecnie z drzewa pokrytego linoleum lub z galalitu, gdyż marmur powoduje wskutek swej twardości nieraz uszkodzenie porcelany lub szklanek przy podawaniu. Górną część kredensu stanowią witryny z szklanymi drzwiczkami zasuwkami. Obie części kredensu nie powinny jednak przekraczać wysokości 170 cm. Byłoby bowiem niedogodną rzeczą, gdyby musiano wejść na krzesło, aby wydostać szklankę z kredensu.

W pobliżu kredensu znajduje się kredens pomocniczy, który jest właściwie tylko niską szafką zaopatrzoną w płytę wysuną. Główna płyta powinna być bezwarunkowo drewniana,

o ile możliwe, z drzewa dębowego, klonowego lub lipowego; kilka szuflad w dolnej części zawiera dodatkowe przybory itp. Obok pomocnika stoi garnitur, składający się z kilku stolików wchodzących jeden w drugi lub też ruchomy stolik do podawania potraw. Główny stół ma być przystosowany do potrzeb rodziny, jednak powinna być możliwość powiększenia go w wypadku przyjęcia gości. (Wysokość 74 cm.) Praktyczne są stoły okrągłe lub owalne, gdyż pozwalają na umieszczenie dalszych gości z większą łatwością. Krzesła (46 cm) powinny być wygodne. Wysokie oparcia nie są wskazane, ponieważ utrudniają podawanie. Do obicia służy zamiast tkanin skóra barwna.

Bardzo wygodną rzeczą jest, mieć osobną mniejszą szafę na przygotowane potrawy i trunki w pobliżu kredensu pomocniczego; unika się w ten sposób zbytecznego chodzenia między kuchnią i jadalnią i ułatwia się niezmiernie pracę podających. U dołu można przechowywać zimne potrawy, u góry ciepłe. Obie części są podzielone zapomocą filsowej warstwy izolacyjnej.

Jeśli szafa ta może być obsługiwana z tyłu, to chodzenie między kuchnią a jadalnią staje się całkiem zbyteczne.

Naprzeciw kredensu można na wolnej ścianie zawiesić dłuższy obraz; w jadalni mogą znajdować się także przedmioty sztuki jak ceramika, rzeźby drewniane i metalowe lub jakiś przedmiot egzotyczny, tylko należy być bardzo ostrożnym pod względem ilości i jakości, ażeby nie wywołać niepożądanego wrażenia, jak gdyby chodziło o wystawę dzieł sztuki. Rozstawianie srebra lub innych pretensjonalnych przedmiotów, imitacji oraz podarków ślubnych, które coprawda świadczą o dobrej woli przyjaciół, ale przeważnie są zbyteczne, należy do przeszłości.

Stół, kredens i pomocnik powinny być dobrze oświetlane. Lampy z wyłącznikiem szeregowym są specjalnie efektowne. Jeśli stół jest pokryty czystą białą tkaniną i ozdobiony świeżymi kwiatami, to przedstawia widok przyjemny i uspokajający i nie dopuszcza do tego, żeby człowiek siadał do stołu obarczony troskami i w złym humorze.

Pokój gościnny.

Wielką dogodnością jest, gdy mieszkanie posiada dodatkowy pokój dla umieszczenia gości.

Nieraz zdarza się, że należy krewnego lub przyjaciela przyjąć u siebie na kilka dni. Iłż kłopotów powstaje, gdy jesteśmy z tego powodu zmuszeni do przeprowadzenia poważniejszych zmian w mieszkaniu!

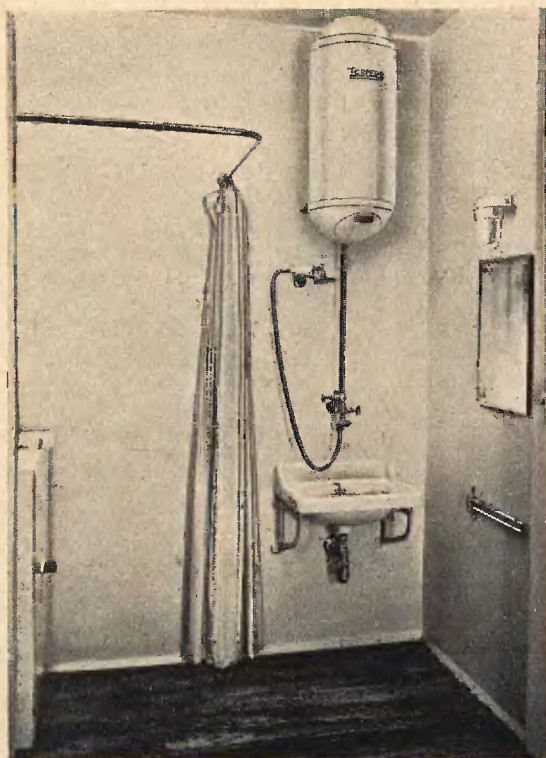
Dlatego pokój gościnny, nawet bardzo mały — używa go się wszak tylko w porze nocnej — jest znakomitą pomocą dla pani domu. Jako urządzenie wystarczy szafa (o wysokości 180 cm oraz o głębokości 35 cm), łóżko lub sitting-bed (90 × 190 cm); o ile niema umywalki z wodą płynącą, zaleca się zakupić patentową umywalkę z zbiornikiem oraz wiadrzem odpływowym. Jeśli do tego dodamy niski stolik nocny oraz krzesło, to kwestja umeblowania jest rozwiązana. Okno należy zaopatrzyć w firanki oraz rolety do spuszczenia. Efektowny jest pokój taki, gdy posiada białe meble lakierowane, ściany pomarańczowe i tkaniny zielone.

Do najważniejszych z ubikacyj higienicznych należy

łazienka.

Główna praca tutaj przypada na instalatora; kupując jednak potrzebne nam urządzenia techniczne, musimy zawsze uwzględniać specjalne potrzeby i indywidualne życzenia mieszkańców danego domu. Napotykamy coprawda w łazienkach wciąż na te same rzeczy, jak na wannę, umywalkę, wanienkę nasiadową (bidet), zbiornik, łecz i tu powinny być różnice, zależnie od naszych potrzeb, co do wielkości i wykonania tych przedmiotów. Ponadto winniśmy się postarać o dobrą wentylację oraz ogrzewanie.

Wanna stoi przeważnie na poziomie właściwej podłogi, czyto na nogach, czyto na stałym cokole. W pierwszym wypadku należy pamiętać, że właśnie pod wanną zdarzają się nieraz uszkodzenia podłogi wskutek rozlanej wody. Należy przeto stworzyć nieznaczny pochylność, żeby móc z łatwością wytrzeć podłogę. Najlepszym rozwiązaniem tego zagadnienia jest podłoga z cegły posadzkowej i ściany kaflowe, jednak nie każdy może sobie na tyle pozwolić. Praktyczne jest także linoleum, które powinno dosięgać ściany w wysokości około 15 cm. Dla reszty ścian wystarczy powłoka olejna lub tapeta „salubra”; w ten



Łazienka.

Po lewej: Łazienka ta przedstawia „minimum” wymagań. Jest nieduża i składa się głównie z natrysku połączonego z elektrycznym zbiornikiem ciepłej wody. Po lewej stronie widać odpływ (podniesiony), którego koniec można połączyć z odpływem w podłodze (wspólnym z odpływem wodociągowym). Nad miednicą bateria oraz kurek przełączny dla natrysku wzgl. miednicy.

Po prawej: Kompletne urządzenie elektryczne łazienki pierwszorzędnej z kurkami mieszkankowemi nad miednicami, dla wanny, oraz natrysku. Zbiornik elektryczny stojący.

(Wykonanie: „Stewe”.)

sam sposób należy traktować sufit. Trwałość kafli jest oczywiście o wiele większa.

Wentylację należy połączyć z kominem (przy zastosowaniu zasuw żaluziowej), lub z górnymi szybami okna. Dla ogrzewania wchodzi w rachubę węgiel, gaz lub prąd elektryczny. Dawne piece węglowe ogrzewają zbyt powoli, powodują wiele brudu i sadzy i przeto coraz bardziej ustają być stosowane. Najczęściej spotykamy obecnie piec lub automat gazowy. Ich miejsce zdobywa dzisiaj zbiornik elektryczny, który może być ogrzewany prądem po niższej cenie i dostarcza gorącej wody jednocześnie dla umywalki.

Niezbędnymi przedmiotami są w łazience lustro i conajmniej jedno krzesło. Wymienić należy prócz tego dla zupełności płytę korkową przed wanną i lampę nad lustrem. Urzą-

dzenie to można oczywiście udoskonalic pod każdym względem. Idealnym rozwiązaniem tej kwestji jest wanna wbudowana w podłogę oraz urządzenie małej oranżerii, co by odpowiadało romantycznemu oraz estetycznemu nastawieniu niejednej pani domu. Przekracza to jednak ramy niniejszej pracy.

Należy tu jednak poruszyć jeszcze jedną ważną rzecz, a mianowicie kwestję natrysków; gdyż uważam natryski jako kąpiel przyszłości. Żadna inna forma kąpieli nie wymaga tak mało miejsca i tak mało wody. Co do strony higienicznej, natrysk przewyższa każdą inną kąpiel, gdyż nie siedzi się w zabrudzonej wodzie, lecz dopływająca czysta woda zmywa ustawicznie najdrobniejsze cząstki brudu. Z górnym natryskiem można połączyć drugi, dolny, co się w sposób prosty daje skutecznie zapomocą

natrysku ręcznego połączonego z węzłem. Ponieważ nadto nieduża ubikacja nie przedstawia trudności pod względem ogrzewania, oświetlania i czyszczenia, sądzę, że każdy rozsądny człowiek powinien być zwolennikiem tego idealnego sposobu kąpienia się.

Ustępy

należą także do szeregu ubikacyj higienicznych. Przedewszystkiem powinny one być zupełnie czyste. Ubikację tę można uważać wprost jako barometr pod względem czystości i porządków danego mieszkania. Bywa tak, że wygląd tych ubikacyj decyduje o poziomie, na którym stoi restauracja, hotel lub kawiarnia. To samo odnosi się także do choćby najmniejszego gospodarstwa domowego.

Tak łazienka jak i W. C. powinno posiadać białe ściany, powłokę olejną lub obicie mocną tapetą (Salubra). Na boku należy zawiesić lustro, papier toaletowy i ręczniki. W razie możności zaleca się ustawienie małej umywalki z wodą płynącą. Natomiast należy usunąć z ustępów wszelkie miotły, szczotki oraz przybory do czyszczenia, gdyż robią wrażenie nieporządku, na czym napewno żadne gospodarstwo w opinii osób trzecich nie zyskuje.

Spoglądnijmy jeszcze na

spiżarnię, piwnicę i strych,

gdzie przeważnie leży mnóstwo niepotrzebnych rzeczy, jak złamana maszyna do prania, stary wózek dziecienny, butelki oraz puszki, próżne skrzynie, wyrzucone obrazy i biusty; wszystko to zajmuje miejsce, ponieważ nikt nie potrafi się zdecydować na wyrzucenie starych rupieci.

W piwnicy należy przechowywać tylko węgiel, drzewo i ew. często używane sprzęty do prania. W metalowej szafie mogą tu także być przechowywane te środki żywności, które powinny stać w chłodnym miejscu oraz na które brak miejsca w spiżarni, jak kartofle, trunki, wina itp.

Na strychu można umieścić przedmioty, zwykle przechowywane w suchym miejscu, oraz takie, które mają pozostać tam na dłuższy czas, m. i. także kosz do bielizny, sznurki, klamerki itp.

Jedną z najważniejszych ubikacyj każdego gospodarstwa jest

kuchnia.

Mówiono już powyżej o kuchniach, które jednocześnie są używane jako bawialnie. Pozostaje do omówienia już tylko właściwa kuchnia, a zwłaszcza kuchnia mniejszego i średniego gospodarstwa domowego. Ubikacja ta przeważnie nie jest dużą, a to jest bardzo korzystne, gdyż duża kuchnia sprawia wiele pracy i trudu. Niedaleko od okna należy umieścić stół kuchenny, który może być zaopatrzony w płyty do spuszczenia lub połączony z kredensem. Po prawej należy umieścić piec gazowy, który powinien otrzymywać światło z lewej strony. W ten sposób też najlepiej można przedstawiać rzeczy ze stołu na piec. Po prawej stronie pieca stoi mała szafka na garnki, obok wodociągu z odpływem i wanny do płukania, naprzeciw zaś szafka na miotły i sprzęty obok kredensu z naczyniem.

Jeśli powyższe przedmioty można w tym porządku ustawić, to praca kuchenna jest nadzwyczaj ułatwiona i wymaga najmniej chodzenia po kuchni, co w pierwszym rzędzie powoduje zmęczenie pracującej w kuchni osoby.

Kredens kuchenny składa się z dwóch części. Dolna część posiada dwoje drzwiczek zasuwanych i wewnątrz dwa przedziały. Nad drzwiczkami znajdują się 3 szuflady o wysokości 8 cm; łączna wysokość dolnej części wynosi 90 cm, głębokość 45 cm. Górna część składa się z dwu szeregów puszek szklanych, z których większe zawierają mąkę, ryż, kaszę itp., mniejsze zaś różnego rodzaju korzenie. Puszki szklane są nadzwyczaj praktyczne, gdyż się łatwo czyszcza i pozwalają w każdej chwili stwierdzenie swojej zawartości; nie trzeba żadnych napisów, które zazwyczaj nie zgadzają się z ich zawartością, i zawsze można od razu skontrolować swoje zapasy.

Nad powyższemi puszkami jest jeszcze miejsce na umieszczenie różnych słoików, pudełek itp. Górna część powinna posiadać 90 cm wysokości, ale tylko 30 cm głębokości. Płyta stołu kuchennego powinna być z drzewa klonowego. Jako ognisko kuchenne każdemu należy polecić tylko piec gazowy o trzech palnikach, z rurą do pieczenia i nagrzewania talerzy. O szafce na garnki mówiono już powyżej. Wodociąg należy zabezpieczyć zasłoną drewnianą, taksamo stolik do płukania naczyń, jeśli jest z gliny ogniotrwałej. Zasłony te, które chronią naczynia przed uszkodzeniem, można nabyć w sklepach i należy je tylko

przymocować. Stolik do płukania powinien posiadać dwa baseny, jeden do zmywania, drugi do płukania, prócz tego płynącą zimną i ciepłą wodę z kurkiem ruchomym. Odpływ winien być zaopatrzony w osadnik, który bez trudu daje się otwierać i czyścić. Szafka na miotły i sprzęty zawiera miotły, przybory do czyszczenia oraz kuchenne maszynki pomocnicze. W tej szafce ($180 \times 45 \times 45$ cm) znajdują się przedziały, które po lewej stronie się zwężają, żeby móc dobrze umieścić kije mioteł.

Pozostaje do omówienia tak zwany pomocnik kuchenny. Jest to szafka o głębokości 50 cm i 90 cm wysokości, zaopatrzona w płytę klonową. Jak dolna część kredensu, powinna posiadać dwoje drzwiczek zasuwanych i dwie lub trzy szufladki. Naumyślnie nie podajemy tutaj szerokości mebli, gdyż jest ona zależna od danej kuchni. Zaleca się meble nie zbyt szerokie, albowiem w razie przeprowadzki nie możnaby ich ustawić ewentualnie w nowym mieszkaniu.

Nad stołem do płukania można umieścić półkę na talerze kuchenne, mydło, przybory do czyszczenia itp.

Ściany powinny pozostać białe; jest to najpraktyczniejszy kolor, ponieważ najłatwiej daje się odnowić. W miejscu wodociągu, ogniska i stołu do płukania wskazane są kafle lub powłoka olejna. Bardzo pożyteczną rzeczą jest naturalnie, gdy to można przeprowadzić w całej kuchni do wysokości 150 cm. Zaleca się stosowanie drzewa olchowego, modrzewiowego oraz lakierowanego drzewa miękkiego. Drzwiczki zasuwne i przednią część szufladek należy obić linoleum, co chroni je przed zużyciem. Jeśli podłoga nie jest taflowana, to zaleca się stosowanie linoleum, co nie jest tak odporne na działanie wody, ale cieplejsze od innych materiałów. Wskazane jest dobre oświetlenie kuchni zapomocą lampy głównej i drugiej umieszczonej między piecem i stołem kuchennym. Krzesło do obracania z niską poręczą bardzo ułatwia długotrwałą pracę kuchenną, jak czyszczenie jarzyn itp. Okno należy zaopatrzyć w krótkie firanki. Kuchnia powinna posiadać stałą wentylację, połączoną albo z kominem (przy zastosowaniu zasuwki żaluziowej) lub z oknem; oprócz tego zegar nie zbyt wysoko zawieszony, tabliczkę do notowania, wieszadła na ręczniki i ścierki. Kuchnia jest ośrodkiem gospodarstwa; tu przeto nie na-

leży oszczędzać, gdyż dobre maszyny kuchenne i inne urządzenia ułatwiają niezmiernie pracę. Dlatego są one ważniejsze niż obrazy i inne drobiazgi w pokojach.

Pokój dla sług

jest ubikacją, która człowiekowi ciężko pracującemu ma służyć nie tylko do spania, ale także do przebywania. Tą myślą powinniśmy się kierować przy jej urządzeniu. Pokój ten powinien zawierać łóżko, szafę na odzież i bieliznę, mały stół z szufladką, wygodne krzesło, półkę na książki i dobrą umywalkę, jeśli możliwe, z płynącą ciepłą i zimną wodą. Przednia i tylna część łóżka (90×190 cm) powinny być niskie. Ścianę, wzdłuż której łóżko prawie zawsze stoi, należy obić lub zasłonić materiałem. Stół (40×60 cm z dwoma płytami bocznymi do spuszczenia, tak że można go powiększyć do 90×60 cm) stoi najpraktyczniej obok okna zaopatrzonego w firanki i roletę do spuszczenia wieczorem. Jedna część szafy służy do składania odzieży, druga z przedziałami do przechowywania bielizny. Ściany białe, meble lakierowane (czerwone, niebieskie, cytrynowe, koloru piasku). Podłogę należy zaopatrzyć w linoleum lub raczej w grubą matę japońską. W ten sposób i ten pokój, ozdobiony kilku kwiatami, może otrzymać miły wygląd.

Salka gimnastyczna z natryskiem.

O urządzeniu osobnej ubikacji do gimnastyki można w niewielu tylko mieszkaniach pomyśleć. Należy jednak o niej kilka słów powiedzieć, gdyż właściciele własnych domków dziś lubią urządzać salkę gimnastyczną. Ubikacja ta powinna posiadać conajmniej 12 metrów kwadratowych, gdyż inaczej nie może służyć swemu celowi. Ściany powinny być bielone, podłoga obita linoleum i prócz tego pokryta szorstką i grubą rogożą japońską. Co do sprzętów, to wskazówek dać nie można, gdyż są one zależne od zamiłowań sportowych danego właściciela. Firanki powinny być cienkie, aby sala mogła otrzymać jaknajwięcej słońca. Duże rośliny ustawione blisko okna przypominają nastroje ogrodu. Poza zasłoną do zaciągania znajduje się sposobność do mycia, a głównie natrysk. Zasłona z materiału nieprzemakalnego chroni resztę ubikacji przez

zbytaniem bryzganiem wody. Prócz tego powinna tutaj znajdować się umywalka z płynącą ciepłą i zimną wodą. Ogrzewać można wodę także zapomocą prądu elektrycznego lub aparatu gazowego. Wymienić należy jeszcze osobną wannę do kąpieli nóg, ew. waniankę nasiadową. Ściany niży natryskowej powinny być wykładane kaflami lub posiadać powłokę olejną, podłoga zaś tallowana lub betonowa i pokryta matą kokosową, która chroni przed przeiębieniem lub wysliznięciem. Ubikacja ta może zastąpić także łazienkę.

O umywalkach.

Przy tej sposobności można kilka słów dodać na temat umywalki. Wiele mniejszych mieszkań nie posiada łazienek, lub łazienka jest tak niewygodnie położona, że rodzina woli myć się w sypialni. Lecz urządzenie umywalki z wodociągiem i odpływem jest nieraz rzeczą niemożliwą, co zmusza nas do ustawienia umywalki, która nie posiada bezpośredniego dopływu wody. Umywalki sprzedawane ogólnie w składach mebli są przeważnie niepraktyczne, gdyż ich wysokość równa się wysokości normalnego stołu (około 80 cm); prócz tego są zwykle zaopatrzone w płytę marmurową. Jeśli umywalka jest wysoka na 80 cm i miednica na mniej więcej 15 cm, to należy przy myciu przewyciężyć prawie jednometrową przeszkodę, zanim przedostaniemy się do wody. Gdy w ciągu dnia myjemy sobie ręce, to z całą pewnością woda ścieka nam do rękawów. Należy przyznać, że to chyba nie jest idealnem rozwiązaniem kwestji dla osoby dorosłej, nie mówiąc o dzieciach. Umywalka powinna mieć tylko 65 cm wysokości, jej nogi 20 cm (aby móc wycierać łatwiej rozlaną pod nią wodę), tak że pozostaje dla właściwej umywalki tylko 45 cm. Tuż pod płytą znajdują się dwie lub trzy 8-cm szufladki; część dolna, służąca do przechowywania obuwia itp., posiada drzwiczki. Płyta powinna być z drzewa lipowego i wyłożona linoleum celem złagodzenia zderzenia przy składaniu miednicy lub innych przyborów. Po prawej lub lewej można ew. ustawić podwójną półkę (30 × 25 × 20 cm), przeznaczoną do składania mydła itp. na szklanych talerzykach. Pod płytą stołu można przymocować na słabym metalowym drążku nieprzemakalną zasłonę, którą zaciągamy podczas

mycia się celem uchronienia przedniej części umywalki przed zanieczyszczeniem mydłem. Nad stołem wisi lustro nie oprawione w ramę. Wiadro stoi obok umywalki i powinno być zaopatrzone w pierścień gumowy, jeśli wiadro jest porcelanowe. Pod stołem i dokoła niego należy mieć linoleum lub ceratę, ściana może ew. być obita tapetą odporną na działanie wody (Salubra).

Prócz powyższych umywalek istnieją jeszcze takie, które po użyciu można zamknąć, ukrywając w ten sposób cały garnitur do mycia. One są bardzo praktyczne, o ile nie są zbyt wąskie. Dolna część jest podobna do wyżej podanej, lecz umywalka ta posiada z boków i z tyłu nasadkę drewnianą o wysokości około 40 cm; przednią ścianę można przełożyć do wnętrza w razie otwarcia wieka, które się opiera o ścianę. Jeśli górna część umywalki posiada powłokę olejną, to czyszczenie jej nie przedstawia żadnych trudności. Umywalka patentowa z blachy zaopatrzona w dopływ i odpływ wody, opisana jest powyżej (patrz pokój gościnny). Wszelkie te umywalki są środkiem zaradczym. Idealnem rozwiązaniem kwestji jest tylko bezpośredni dopływ wody zapomocą wodociągu. Kwestja ta prawie we wszystkich mieszkaniach nie jest należycie rozwiązana i powinna być przedmiotem poważnego zastanawiania się fachowców.

Weranda, tarasa i balkony

należą do największych przyjemności mieszkania. Światło, świeże powietrze i słońce odgrywają dzisiaj główną rolę w dobrym mieszkaniu. Minął czas, gdy zasłanianie okna ciężkimi tkaninami celem chronienia mebli przed działaniem słońca lub celem wytwarzania owego mistyczno-romantycznego nastroju, potrzebnego dla pokoju napchanego różnemi zbytecznemi „kosztownościami”. Obecnie wolimy duże okna, otwieramy je jaknajczęściej i zasłaniamy je najwyżej czasami cieniutką tkaniną przed okiem zbyt ciekawych sąsiadów. Godny pozazdroszczenia jest każdy ten, co posiada tarasę, balkon lub nawet werandę dającą sposobność do wygrzewania się w słońcu. Weranda możliwa jest oczywiście tylko w willach i może być połączona z ubikacją gimnastyczną. Weranda ta jest zwykle z trzech stron zaskłona; w lecie można ją całkowicie otworzyć i powinna

być zaopatrzona w ogrzewanie, gdyż w wiosnie jak i w jesieni mamy sporo dni zimnych, a mimo to słonecznych. Jeśli weranda ma być używana także w porze zimowej, to powinna posiadać prócz ogrzewania podwójne okna. Należy, jeśli możliwe, stosować specjalne szkło (uwioł) przepuszczające promienie pozafioletkowe, tak korzystne dla naszego zdrowia. Ściana powinna być biała, podłoga pokryta matą kokosową. Kilka leżaków należy do umeblowania. Okna są zaopatrzone w zasłony do zaciągania. Rzeczą nader przyjemną jest, gdy można tutaj dzień rozpocząć od kilku ćwiczeń gimnastycznych wśród promieni słońca porannego. Potem natrysk i śniadanie przy niskim stoliku, który wraz z kilku krzeselkami zaopatrzonemi w poduszki stanowi resztę

umeblowania. Rzadko kto posiada jednak tego rodzaju werandę. Częściej napotykamy na otwarte balkony, które się również nadają do kąpeli słonecznych; jednak względy na sąsiedztwo nie będą nam pozwalały na całkowite rozebranie się. I tu można ew. umieścić stolik oraz kilka krzeseł z poduszkami.

Tarasy o większych rozmiarach mogą do pewnego stopnia zastąpić ogród. Drzewka w wiadrach drewnianych, skrzynie z kwiatami, dzikiem winem itp. łatwo stwarzają odpowiedni nastrój, o ile się fantazja nieco przyczynia do tego. Tu można zapomocą zasłon i kilku mebli plecionych lub stalowych urządzić się wygodnie; tarasa może służyć nawet jako boisko gimnastyczne.

Rzut oka na przyszłość.

Wyczerpaliśmy omówienie zagadnień nowoczesnego mieszkania. Pozostaje nam już tylko spojrzeć na to, co przyszłość nam może przynieść. O pralni nie mówiłem, gdyż uważam, że to pojęcie zamiera. Mam nadzieję, że w niedługim czasie bieliznę będziemy wyłącznie wysyłali do solidnej pralni publicznej. Drugim zagadnieniem jest sprawa tak zwanej „kuchni centralnej”.

Za duży postęp w tym kierunku uważam nowoczesne domy o wspólnej kuchni (w Niemczech: Einküchenhaus). Dotyczy to jednak tylko lokatorów, których dochody są stale jednakowe; lokator bowiem, który jest czasowo zmuszony do zredukowania swych wydatków, nie jest w stanie dalej płacić za dostarczanie jedzenia i musiałby zrezygnować z mieszkania, aby nie szkodzić instytucji samej. Zatem funkcjonariusz prywatny lub samodzielny kupiec tylko wyjątkowo będzie mógł mieszkać w tego rodzaju domu. Ideałem może być tylko „kuchnia centralna”, gdzie można jeść obiady dowolnie lub też abonować na tydzień czyli miesiąc; prócz tego można posłać po jedzenie dla całej rodziny lub kazać sobie dostarczać do domu. Spis potraw podawany bywa na dwa dni zgóry, tak że jest dosyć czasu na wybór lub na zamawianie. Wozy ogrzewane przewożą jedzenie w specjalnych menażkach i zabierają naczynia z dnia poprzedniego do czyszczenia. Wskutek różnic w cenach i zestawieniach potraw każdy jest w stanie posłu-

giwać się tą instytucją. W mieszkaniu potrzebna jest już tylko mała nyża do gotowania drobnych rzeczy. W ten sposób pozbywamy się wszelkich trudów, kłopotów i straty czasu, na które naraża nas własna kuchnia. Własna kuchnia nie może być ideałem dla nowoczesnej kobiety, która nieraz jest zawodowo zatrudniona. Kuchnia centralna może posiadać filje, dostępne dla każdego.

Kuchnie centralne, dostarczające obiady gotowe do domu, istnieją już w Ameryce. W Wiedniu także istnieją kuchnie centralne (Grossküchen) w których można jeść lub do których można posyłać po obiady, jednak spis potraw nie jest bardzo obfity, a ceny są jeszcze zbyt wysokie. Berlin posiada specjalną instytucję; gospodyni tam może przesłać własne obiady członkom rodziny w wozie ogrzewanym na miejsce zatrudnienia.

Gruntowne czyszczenie mieszkania, nawet sprzątanie codzienne może być wykonywane przez specjalne zakłady w formie abonamentu. Pomyśleć można także o wypożyczalniach bielizny, naczyń i mebli na dzień lub miesiąc. W każdym razie byłby to duży krok naprzód.

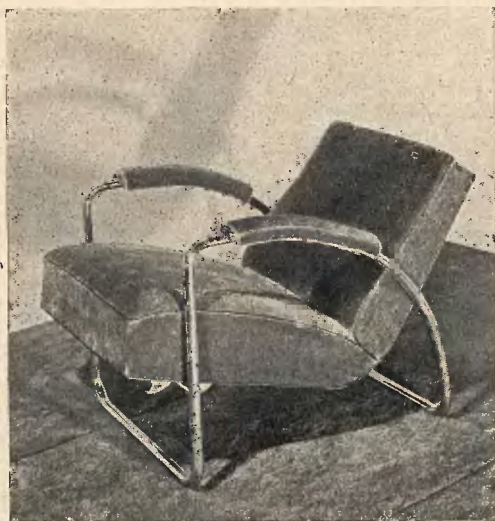
Dużo czasu możnaby na tem zyskać dla własnego rozwoju fizycznego i umysłowego oraz dla dzieci. Powstałyby nowe możliwości.

Uważam, że moglibyśmy dużo zaoszczędzić na urządzeniu mieszkań, gdybyśmy zrezygnowali z indywidualnego stanowiska i przeszli do unormowanych mebli maszynowo wyrabia-

nych: Meble te wykonywanoby w dużych ilościach zapomocą maszyn, co obniżyłoby znacznie ich cenę. Gdyby wyrabiano meble w pewnych typach, łatwo składających się bez śrub lub innych skomplikowanych przyrządów, to możliwość ich przystosowania byłaby o wiele większa. Takie typy można w najrozmaitszy sposób skombinować, tak że nadawałyby się do najróżnorodniejszych ubikacyj lub celów. Niejeden z nas ma niemałe kłopoty, gdy rodzina się powiększa, dziecko się rodzi lub przyjmuje się starą matkę lub inną osobę do domu; albo zdarza się, że mąż, który zajmował posadę, pragnie w domu urządzić sobie samodzielne zatrudnienie; albo

dzieci dorastają i zmieniają skład gospodarstwa; lub kupuje się fortepian itp. W tym wypadku meble dające się kombinować, umożliwiałyby wszelką zmianę bez trudności i zastanawiania się, bez dodatkowych kosztów, bez wyrzucania niepotrzebnych mebli na strych, bez sprzedawania ich za bezcen.

Za kilkadziesiąt lat ludzie będą się dziwić, jak mogliśmy żyć w swych dotychczasowych mieszkaniach i tracić tyle czasu na pracę w tak skomplikowanych gospodarstwach domowych. Wtedy dopiero kobieta stanie się rzeczywiście wolną, równowartościową pomocniczką męża. Miejmy nadzieję, że czas ten nie leży w zbyt dalekiej przyszłości.



Nowoczesny przyrząd dla próżnujących.
(Projekt: Thonet.)

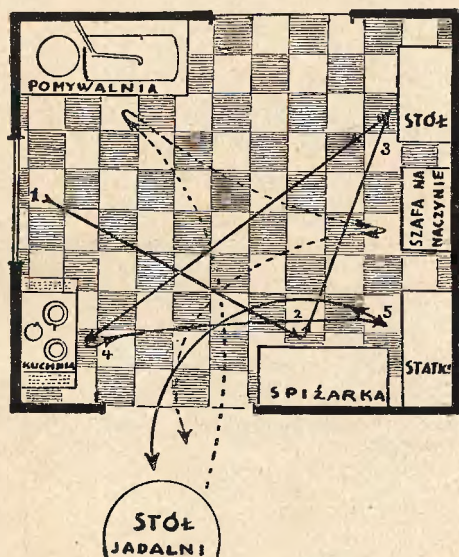
Księga II.

Nowoczesna gospodarka.

Prowadzenie gospodarstwa podług najnowszych zasad.

Wstęp.

Jak mam wykonywać pracę, aby przy najskromniejszych środkach, z najmniejszym nakładem czasu, siły i pieniędzy doprowadzić do

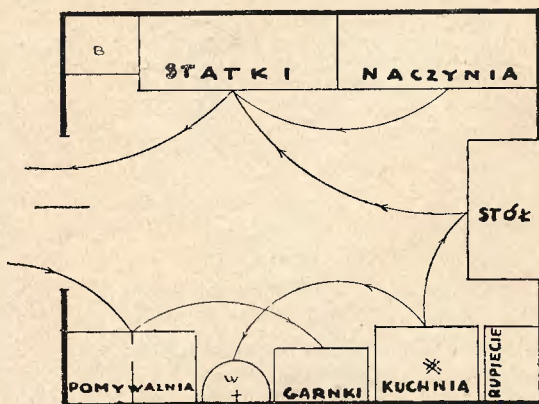


Nie tak!

Niemądre rozmieszczenie mebli w kuchni utrudnia pracę.

największych rezultatów? Oto główny punkt racjonalizacji. Wyłonił się on w Ameryce. Kiedy zajęli się nią Niemcy i starali się naukowo i praktycznie rozwiązać ten problem, rychło poznali, że z punktu widzenia gospodarczego dziedziną prowadzenia domu i pracy kobiet w duchu racjonalizacji ma ze względu na ogromną ilość gospodarstw nie mniejsze znaczenie, niż racjonalizacja wielkich przedsiębiorstw przemysłowych. Zapewne i gospodarka domowa jest także do pewnego stopnia przedsiębiorstwem, ale takim, które najtrudniej ująć jako coś jednolitego. Przyczyna tego leży w konserwatywnym i uczuciowym nastawieniu się gospodyni do swej pracy, dalej w tem, że nie można ilościowo podać wyników racjonalizacji, jak w przedsiębiorstwach przemysłowych, wreszcie w wielkiej różnorodności socjalnej gospodarstw. Zarazem jednak tu mamy powód, dla czego tak wcześniej

zdzano sobie sprawę z granic racjonalizacji w gospodarstwie domowym. Jest to nader ważne w tej dziedzinie, bo nieumiejętne stosowanie jej może doprowadzić do wręcz przeciwnych wyników. To, że niejedno nie nadaje się wszędzie, szczególnie w gospodarstwie, ma swoje znaczenie. Racjonalizacja miała cel idealny, aby siły kobiety wyzwolić dla jej kulturalnych zadań przy urządzeniu domu, wychowaniu dzieci i obowiązkach obywatelki, które na nią nałożyły nowsze czasy. Nowocześnie prowadzić gospodarstwo znaczy wykonywać konieczne prace domowe tak dobrze, jak przedtem, albo i lepiej, ale w krótszym czasie i z mniejszym nakładem siły i pieniędzy. Pierwszem zatem praktycznym założeniem będą najpierw możliwie krótkie drogi przy wykonywaniu pracy; kiedy się zliczy, ile traci się czasu przy każdej pracy na przynoszenie i odnoszenie przyborów i statków, wychodzą liczby, którym poprostu nie można dać wiary. Otóż ta ważna zasada dla nowoczesnej gospodarki zaczynać się powinna już przy budowie mieszkania. Niestety większą część



Przemysłane i praktyczne urządzenie kuchni oszczędza gospodyni całe kilometry niepotrzebnego chodzenia.

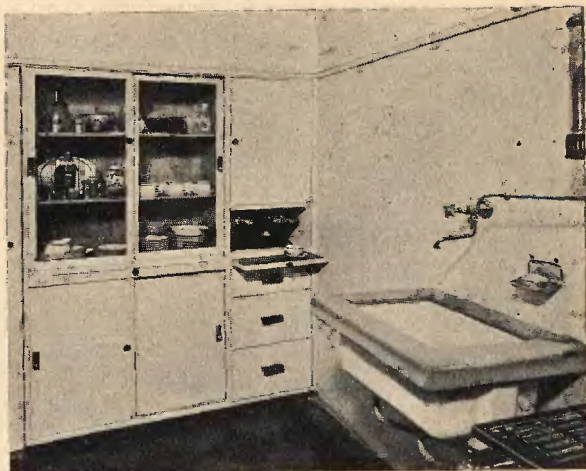
tych t. zw. starych mieszkań budowano w pierwszej linii z tego punktu widzenia, aby z zewnątrz dom miał wygląd bogaty i za-

możny, by pokoje były wielkie i reprezentatywne. Jest to zasługą związków pań, że wreszcie poznano, że najważniejszym punktem wyjścia przy budowie mieszkań ma być ich wygoda i najłatwiejsza gospodarka, krótkie kurytarze, łazienka przy sypialni, kuchnia obok jadalni. Zaznaczyliśmy już na początku granice racjonalizacji. Byłoby więc fałszywem, obliczać n. p., że ze stanowiska najkrótszych dróg przy wykonywaniu pracy najidealniejszą byłaby mała, na 6 m kwadratowych kuchienka. Nie możemy zapominać, że gospodyni ma zupełnie inne metody pracy i cele, niż przedsiębiorstwo przemysłowe, że kuchnia służy jej do wielu innych robót, które wymagają miejsca, że ciągle jeszcze zachodzi potrzeba zatrudniania w kuchni sił pomocniczych do nadzoru dzieci. 92 procent mieszkań to mieszkania stare, w których rozkładzie nie można już wiele zmienić. Ale równie ważną rzeczą jak rozkład mieszkania jest celowe rozmieszczenie mebli i przedmiotów, a tutaj przy dobrej chęci można w wielu mieszkaniach niejedno poprawić. Obliczono, że prace w kuchni stanowią 70% wszystkich prac domowych. Jeśli więc gospodyni urządzi kuchnię z punktu widzenia podziału każdej pracy na trzy części, przygotowanie, wykonanie i sprzątnięcie i te trzy jednostki tak ze sobą powiąże, żeby pojedyncze prace spływały się ze sobą, może wiele czasu oszczędzić.

Równie ważne, jak rozkład przedmiotów jest rozmieszczenie statków. Te, których najczęściej potrzebujemy, powinny znaleźć się w miejscu, do którego najłatwiej dostać się, każda rzecz powinna mieć wyznaczone miejsce, aby w danym momencie nie szukać, wszystko musi być przygotowane do użytku, aby nie zachodziła potrzeba przerywania pracy.

Najwięcej mężczy przy pracy około gospodarstwa domowego długie stanie. Powoduje ono znużenie nóg i pleców, bo trzeba się często przy pracy schylać. Stąd ważny postulat w nowoczesnym prowadzeniu gospodarstwa: wykonywać, o ile możliwości, każdą pracę siedząc. Badania instytutu berlińskiego wykazały, że najmniejszy nakład pracy jest przy leżeniu, przy siedzeniu już jest 4% większy, niż przy leżeniu, przy staniu 12%, przy klęczeniu 18%, przy schylaniu się aż 55%. Że można obierać ziemniaki i oczyszczać jarzynę w pozycji siedzącej, zgodzi się nato każda

gospodyni, ale sceptycznie się patrzy, że można również dobrze siedząco myć i prasować. To urzędzenie powinno się raz przezwyciężyć ze względu na zdrowie gospodyń i matek. Przecież dzisiaj potrzebujemy zdrowych fizycznie i zdolnych do pracy gospodyń i matek, bo od tego zależy, czy one wykonają podwójnie dziś



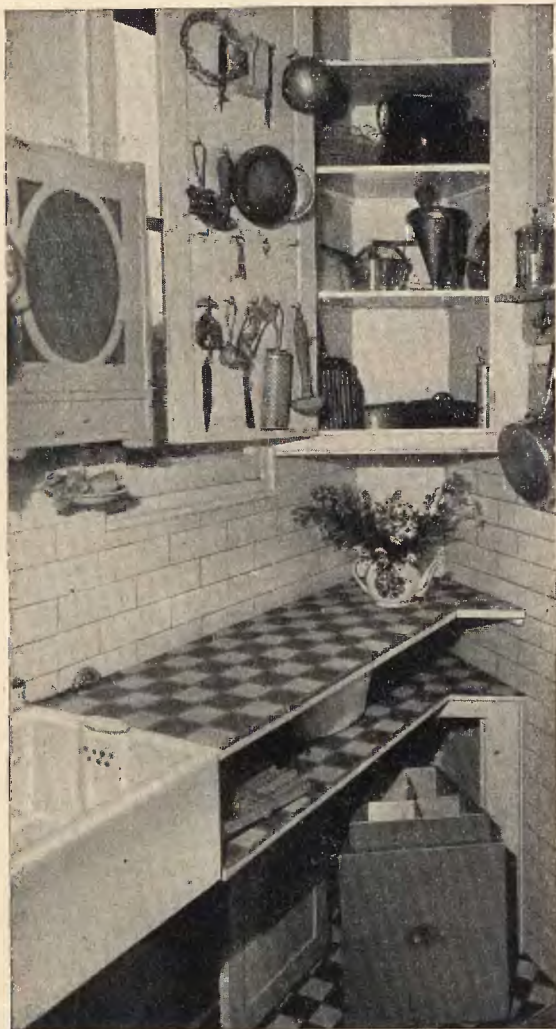
Bardzo celowe urządzenie:
Z lewej strony ku prawej: szafa na naczynia, szafa na garnki, pomywalnia i piec kuchenny.

odpowiedzialne zadania zarządzania gospodarstwem i wychowania dzieci z odpowiednią energią i skutkiem. Ważnem jest celem odprężenia sił stosowanie krótkich przerw w pracy.

Należy się spodziewać, że gospodynie zdecydują się jednak na wykonywanie największej ilości prac siedząco, nawet już istnieją do całego nowocześnie pojętego prowadzenia gospodarstwa odpowiednie i celowe sprzęty i narzędzia, począwszy od obracającego się stołka kuchennego, którego wysokość można regulować, aż do noża z nierdzewiącej stali. Zasłużyły się pod tym względem związki gospodyń; biura te udzielają bezpłatnie rad i wskazówek co do praktyczności nowych sprzętów gospodarstwa domowego. Jak mało odpowiadają celowi powszechnie używane sprzęty, o ile chodzi o nowoczesną gospodarkę, możemy się przekonać oglądając tablice pokazowe instytutu dla techniki domowej, które przeciwstawiają złym sprzętom nowoczesne dobre. Uzmysławiają one gospodyni jasno, jak ważną jest rzeczą przy zakupie zwracać uwagę

na kształt naczyń, aby je można łatwo oczyścić, jak również i na to, by można w danym wypadku nabyć części zapasowe i sprzęt uzupełnić. Każda gospodyni z pewnością odczuje ulgę, że unormowano sprawę słoików do konfitur, że istnieją dzisiaj tylko cztery wielkości zamiast całej masy istniejących dawniej, i że

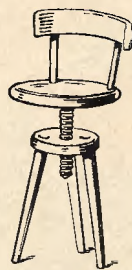
maszyna do prania, odkurzacz, maszyna do obierania ziemniaków (o ile oczywiście umiemy się z nimi obchodzić) bardzo wiele zaoszczędzają gospodyni i czasu i sił. Ale i tu trzeba znać granice racjonalizacji i nie strzelać z armaty do wróbli. Zakupienie maszyny do mycia naczyń opłaci się tylko w wielkich przedsiębiorstwach, w przeciętnym gospodarstwie



Idealne wykorzystanie ostatniego kąta kuchni.

w razie potrzeby nabędzie do swoich słoików odpowiednie wieczka i uszczelnienia gumowe.

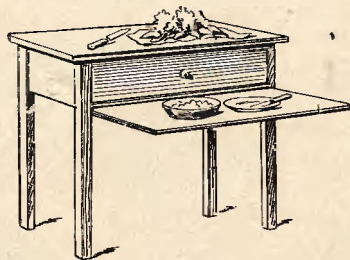
Dawniej myślano, że nowoczesne prowadzenie gospodarstwa domowego polega w pierwszej linii na nabyciu nowoczesnych i drogich sprzętów i maszyn. Nie ulega wątpliwości, że



Wykonując pracę wygodnie,
wykonamy ją dobrze.
Stary stołek biurowy użyty jako kuchenny.

wydatek nie będzie się rentował, pomijając trudności, które wynikną z tego, że pojedynczych sort naczyń stosunkowo tylko niewielu potrzebujemy, a więc maszyny w zupełności nie wykorzystamy.

Otóż te wywody nie pozostawiają żadnej wątpliwości co do tego, że nowoczesna gospodarka nie jest żadnym schematem recept,



Bardzo odpowiedni stół kuchenny,
pokryty linoleum z wysuwalną stolnicą.

które ma gospodyni stosować w gospodarstwie, ile raczej podaje jej ona zasady, które sama gospodyni ma rozwiązać, biorąc pod uwagę szczególne warunki, stosunki, środki i upodobania swego gospodarstwa i rodziny. Dlatego metody prowadzenia gospodarstwa mają raczej teoretyczną wartość i nie zawsze mogą wchodzić w rachubę wobec wielokształtności, jaką przedstawia życie praktyczne. Ale tem więk-

szej wagi nabiera postulat, aby każda gospodyni prowadziła w największym porządku księgę gospodarstwa domowego. by przez regularne zapisywanie przychodów i rozchodów mieć dokładny przegląd potrzeb gospodarstwa i możliwość zbadania, czy odpowiednio rozdzielono dochody na poszczególne pozycje wydatków i gdzie przy ewentualnem zmniejszeniu dochodów możnaby poczynić oszczędności. Pocieszającym znakiem, jak się przyjęło przekonanie o praktycznej wartości prowadzenia ksiąg gospodarstwa, można uważać rozliczne księgi gospodarcze, które się w ostatnich czasach pojawiały.



Pracuj siedząc!

Nowoczesne prowadzenie gospodarstwa wymaga od gospodyni koniecznie samodzielnej pracy umysłowej. Jeżeli więc zdamy sobie jasno sprawę, że ta praca służy bezpośrednio zarówno człowiekowi jak i życiu, to trudno nam pojąć, że niedawno jeszcze wyżej stawiano pracę kobiet zawodową poza domem od pracy gospodyń, związanej tak różnorodnie z higieną, ekonomją i kulturą narodu.

Jeszcze raz zbudziła nowoczesna technika śpiącą królownę . . .

Najdłużej opierało się zwycięskiemu pochodowi techniki gospodarstwo domowe. Przed wojną z biegiem czasu zyskało prawo obywatelstwa w większych miastach oświetlenie gazowe i zwolna coraz więcej zaczęło się rozpowszechniać światło elektryczne. Ale elektrycznych sprzętów gospodarczych nie znano,

a z gazowych powszechnie używano jedynie maszynki do gotowania i tu i ówdzie gazowych pieców dla ogrzewania pokoi. W kuchni znajdowało się tarko i maszynka do mięsa. Wszędzie jednak cieszył się wielkiem uznaniem półskujący mosiężny moździerz.

Oto cała technika gospodarstwa domowego w roku 1914. Ale odtąd zmieniło się bardzo wiele. Czasy wojny, a szczególnie czasy powojenne, postawiły przemysł przed nowem zadaniem. Musiano przekształcić działy wojenne przemysłu na pracę pokojową i zaczęto szukać nowych możliwości zbytu dla nowych wyrobów. J wtedy przypomniało sobie, że niezliczona ilość gospodarstw we wszystkich krajach na ziemi pracuje przy pomocy naprawdę prymitywnych urządzeń i że możnaby stworzyć cały szereg technicznych przyrządów, któreby ułatwiały pracę w gospodarstwie domowym i dały rodzinom większą wygodę w domu.

Najpierw oczywiście zabrały się do tego Stany Zjednoczone Ameryki, gdzie olbrzymi przemysł z najdoskonalszemi urządzeniami technicznymi, mając do dyspozycji ogromne kapitały zyskane na wojnie, zaczął sobie szukać w tym kierunku nowych możliwości zysku. Ponieważ tym zamiarom sprzyjało wiele okoliczności, wśród których najważniejszą stanowiła stopa życiowa Ameryki, trudności utrzymania pracowni przy pracy w gospodarstwie domowym i ustosunkowanie się kobiet do gospodarstwa, stworzono nową gałąź przemysłu: przemysł gospodarstwa domowego. Ten przemysł nie tylko rzucał swe wyroby do wszystkich kulturalnych krajów Europy, ale wszędzie budził także podniecie zakładania podobnych przedsiębiorstw w kraju.

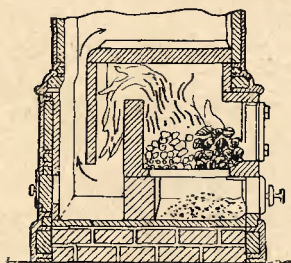
W ten sposób zaczęła oddawać technika usługi gospodarstwu domowemu i chociaż w starej Europie nie idzie tak szybko naprzód, jak za oceanem, bo stoimy gospodarczo niżej, to jednak musimy skonstatować, że i u nas coraz bardziej wkracza technika do gospodarstwa domowego.

Omówimy obecnie wszystkie nowoczesne aparaty i maszyny, które wybornie spełniają swą rolę, czy to chodzi o ogrzanie mieszkania, czy o przyrządzenie potraw, czy wreszcie o utrzymanie w dobrym stanie mebli i przedmiotów.

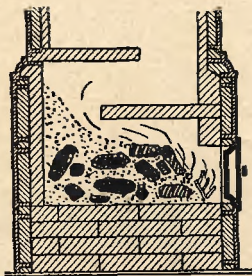
Przy gorącym ognisku . . .

Piec kaflowy i piec stale ogrzewający.

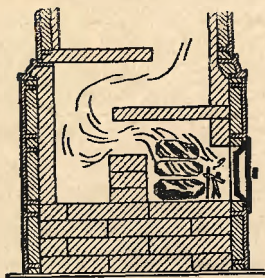
W wielu gospodarstwach cieszy się jeszcze wielką sympatią dobrze wszystkim znany piec kaflowy czyli tak zwany piec szwedzki. Szczególnie widzimy ich wiele na wsi, są one ogromnych rozmiarów a przytem otacza je naokoło ławka. Piece kaflowe mają tę zaletę, że są naprawdę śpichlerzem ciepła, promieniując je przez wiele godzin, chociaż już ogień w nich wygaś. Lubimy je, bo ogrzewają łagodnie i równomiernie. Mają jednak te piece tę wadę, że się musi ustawicznie dokładać do



Jak się pali w piecu kaflowym o równym ruszcie.



źle!



Dobrze!

Piec kaflowy bez ruszta ulepszony zapomocą mostka.

nich, aby ogień przedwcześnie nie wygaś, no i drugą, że nie są bardzo oszczędne.

Obok pieca kaflowego istnieją piece stale ogrzewające, już nowoczesne, które powstały z dawnego pieca żelaznego przez wbudowanie odpowiednich przyrządów regulacyjnych. Składają się one zwykle z płaszcza z lanego żelaza i z zastawki paleniskowej, popielnikowej i regulującej przyływ powietrza, które są wbudowane. Płaszcz jest opatrzony wewnątrz



Żle!

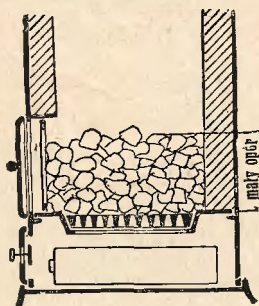


Dobrze!

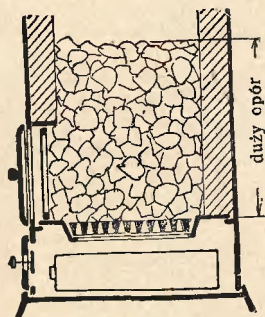
Amerykański piec stale ogrzewający; paliwo powinno częściowo także szybik wypełniać.

wkładką szamotową, która sięga aż do ruchomego ruszta. Dalej odznaczają się one tem, że gromadzą na wiele godzin opał i podgrzewają go i tylko w miarę, jak się spali opał na ruszcie, automatycznie go uzupełniają. Pali się w nich koksem i kiedy się z nim odpowiednio obchodzimy, to znaczy, gdy go codziennie zaopatrujemy w potrzebny materiał, i raz lub dwa razy dziennie usuniemy tworzący się popiół, palą się doskonale całemi miesiącami. W każdym razie musimy z takim piecem odpowiednio postępować. Przed każdorazowym paleniem powinniśmy go gruntownie

oczyścić. Gdy używamy odpowiedniego opału, zostaje tylko popiół jak proch. Jeżeli osadzą się resztki szlaki na ceglach, to możemy je czyścić jedynie w stanie gorącym. Podpala się w takim piecu papierem lub drzewem, na które dajemy dwie łopaty paliwa (koks, węgiel itp.), czekamy, dokąd się dobrze nie rozżarzy, a potem napełniamy piec aż do czterech pią-



źle!



Dobrze!

„Irlandzki” piec należy napełniać mniej więcej od $\frac{2}{3}$ do $\frac{3}{4}$ całej pojemności.

tych wysokości. Prócz momentu, kiedy podpalamy i dokładamy (i wtedy nie zadługo), nastawiamy regulator zawsze na „słabo”, bo koks nie powinien się palić, tylko żarzyć. Ponieważ przewiew kieruje się w stronę wysokości komina, nie może fabrykant wstawiać regulatora powietrza. Tę sprawę musi się w pierwszych dniach wypróbować i tak ustalić, aby ani za mało nie dopływało powietrza, gdyżby ogień wygasł, ani za wiele, bo wypaliłby się materiał odrazu. Każdego lata powinno się taki piec kazać dokładnie zbadać fachowcowi.

Obchodzenie się z zastawkami regulującymi przewiew i dopływ powietrza określają dokładnie przepisy stosownie do systemu pieca i musimy się ich ściśle trzymać. Szczególną rolę odgrywają tu tak zwane piece automatyczne, systemy skonstruowane według jednego patentu, które można wśród pewnych określonych granic nastawiać na pewną temperaturę.

W ostatnich czasach zyskał sobie duże uznanie piec naftowy. Udało się skonstruować w miejsce dawniejszych, kopcących i wydzielających przykrą woń pieców lampowych piece opalane gazami nafty, które przy odpowiednim postępowaniu nie wydzielają przykrych gazów i tanio i szybko każdą ubikację ogrzewają. Pała się one charakterystycznym niebieskim płomieniem, który dowodzi zupełnego spalania się nafty.

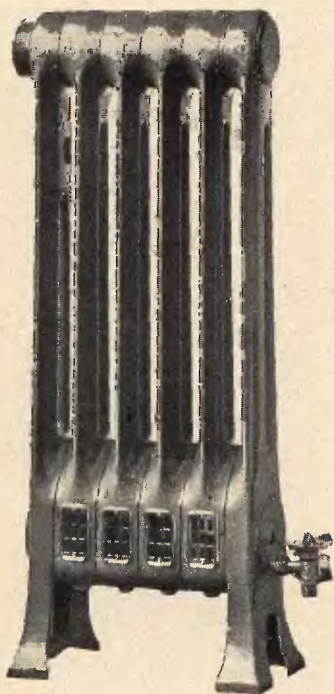
Opalaj gazem!

Szczególne stanowisko zajmuje opalanie gazem. Jest ono praktyczne i łatwe do założenia wszędzie tam, gdzie są przewody gazowe. Niestety jest ono jeszcze trochę droższe od opalania węglem i koksem i wymaga uważnej obsługi, by uniknąć nieszczęśliwych wypadków. Przedewszystkiem powinno każde ciało ogrzewające posiadać ujście dla spalonych gazów. Jest rzeczą złą używać pieców gazowych bez ujścia, bo nasyci powietrze nie tylko gazami pochodnymi, ale także przedostają się do pokoju resztki niespalonego gazu, który zawiera trujący tlenek węgla, wskutek czego powstają częste bóle głowy i zawroty.

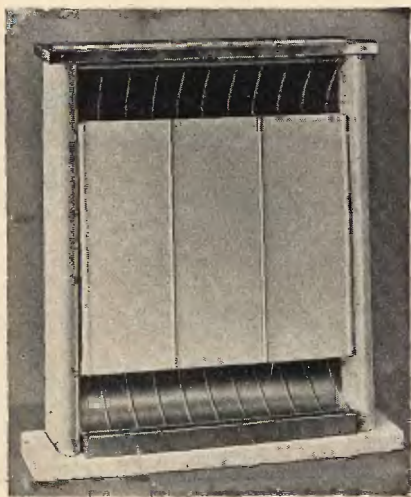
Kiedy piec gazowy ma dobrą obsługę i odpowiednie ujście, jest bardzo wygodnym przyrządem do opalania, który ma nadto i tę jeszcze zaletę, że każdą ubikację ogrzeje w krótkim czasie i doprowadzi do tej temperatury, jakiej sobie życzymy.

Dlatego używamy ich do ogrzewania ubikacji, których nie zamieszkujemy stale, np. pokoi na zebrania towarzyskie, salonów, łazienek, gabinetów męskich itp. Najlepiej działają piece o kształcie radiatorów z cyrkulacją powietrza. Ulubione są piece gazowe z miedzianym reflektorem, które doskonale promieniują ciepło i miłe sprawiają wrażenie dzięki świecącym odbłaskom płomieni. W łazienkach, gdzie musimy oszczędzać miejsca, używamy

również wiszących piecyków gazowych. Prócz tego istnieją jeszcze przenośne piece gazowe,



Nowoczesny piec gazowy
typu Eschebach-Standard- Radjator.
Posiada wygląd estetyczny i jest oszczędny
w użyciu. Nie zajmuje wiele miejsca.



Nowoczesny piec gazowy o gładkiej formie.

które, jakkolwiek palą się bez ujęcia, co, jak wyżej powiedziano, jest wielką wadą, jednak spełniają swój cel, ogrzewając szybko mniejsze ubikacje a ponieważ niewiele spalają gazu, nie odgrywają też wielkiej roli szkodliwe gazy pochodne.

Ogrzewanie elektryczne.

O ile chodzi o wygodę i czystość, to nawet wyżej od ogrzewania centralnego stoi elektryczne ogrzewanie, którego się używa dla mieszkań, bądźto jako pieców oporowych, bądź też t. zw. śpichlerzowych albo też dla automatycznego ogrzania wody. Co się tyczy tych ostatnich, to nie jest to nic innego jak centralne ogrzewanie, przy którym gorąca woda, która przepływa ogrzewające przewody bywa doprowadzona do gorącego stanu za pomocą prądu elektrycznego. Przytem można żadaną temperaturę automatycznie regulować samemu, załączając prąd, gdy temperatura minimalna jest za niska, lub wyłączając go, gdy już jest dosyć ciepło.

Piece elektryczne oporowe składają się z żarzących się drucików, które ogrzewa przepływający po nich prąd. A znowu piece śpichlerzowe zbierają to ciepło z ogrzewających przewodów w kaflach z gliny i magnezji, i te znowu promieniują nagromadzone w nocy ciepło przez cały dzień.

Niestety szerszemu rozpowszechnieniu ogrzewania elektrycznego stoi na przeszkodzie ważny wzgląd, a mianowicie ich drożyzna. Przy dzisiejszych cenach prądu, chociażby się wykorzystało tańszy prąd nocny, jest ono i tak dwa i pół lub trzy razy droższe od ogrzewania zwykłymi piecami. Nie można go tedy powszechnie zastosować, przeciwnie może on służyć wybornie dla dodatkowego ogrzewania. Gdy się n. p. chce mieć cieplej przy szyciu, używa się małego promieniującego piecyka albo innego aparatu kształtu elektrycznego słońca.

Zaraz robi się cieplej, a kosztuje niewiele, nawet gdy użyjemy do tego prądu świetlnego. Bardzo praktyczne są również służące do pielęgnacji chorych poduszki elektryczne z automatycznym regulowaniem, tak że nigdy nie mogą być za gorące, a także elektryczne ogrzewacze nóg, które oddają dobre usługi podczas zimnych dni, kiedy, chociaż drzwi

i okna zamkniemy, zimne powietrze wciska się przez wszystkie szpary.

Centralne ogrzewanie.

Najracjonalniejszym i najprzyjemniejszym jest ogrzewanie centralne, które ogrzewa cały dom. Jeszcze ono jest za drogie, gdy weźmiemy pod uwagę dom na jedną rodzinę, ale daje tyle przyjemności, że ci, którzy mogą sobie pozwolić na większe koszty, powinni się na tego rodzaju rzecz zdobyć. W domach o większej

ilości mieszkań jest ono stanowczo tańsze niż ogrzewanie pojedyncze.

Mieszkanie czteropokojowe z łazienką, kuchnią i z przynależnościami wymaga 50 do 70 cetnarów koksu, podczas gdy ogrzewanie zapomocą pieców, które tylko części mieszkania daje ciepło, pochłania najmniej 40 cetnarów. Przytem obsługa centralnego ogrzewania jest bardzo prosta, bo tylko dwa razy dziennie napełniamy koksem piec stałego ogrzewania.

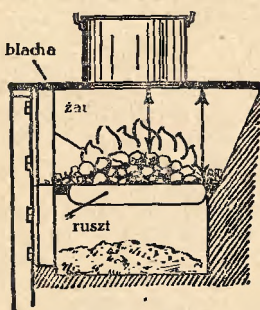
Czem gotujemy.

Pierwszy etap: od otwartego ogniska do ogniska nowoczesnego.

Ośrodkiem domu jest kuchnia. Jak długo sami przyrządzamy w poszczególnych gospodarstwach potrawy, jest ona nie tylko niezbędna, ale nadto wymaga coraz bardziej użycia technicznych przyrządów, bo nowoczesna

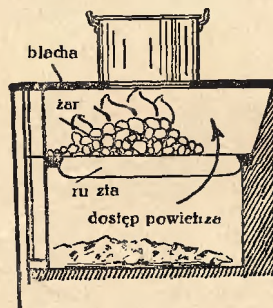
gospodyni, której dążeniem nie jest przecież tkwić całymi dniami przy kuchni, musi dbać o uproszczenie sobie pracy, nie rezygnując przytem z słuszych ambicji, aby potrawy były przyrządzone jak najlepiej.

W kuchni najpierw zastosowano pierwsze techniczne przyrządy gospodarstwa domowego,



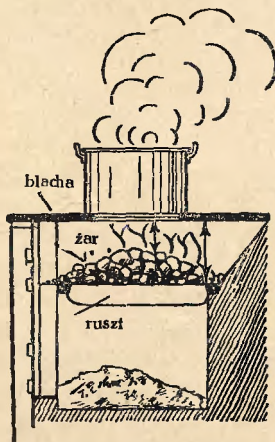
źle!

Za głębokie palenisko: promienie ciepła w kierunku blachy za małe.

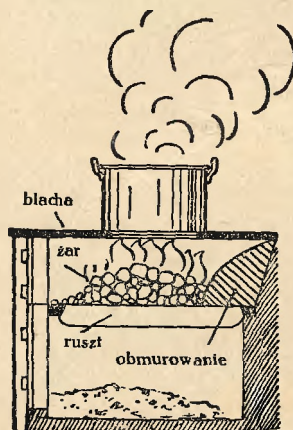


źle!

Za wielkie palenisko; normalnie wystarczy ruszt o powierzchni 12X25 cm.

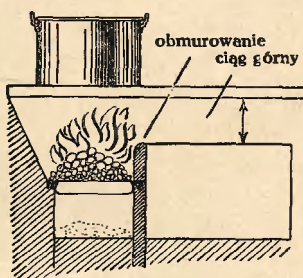


Dobrze!



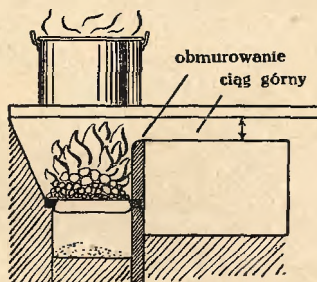
Dobrze!

począwszy od ogniska i palenia aż do bardziej już skomplikowanych specjalnych sprzętów, które mamy dziś do dyspozycji. Prototyp nowoczesnego ogniska kuchennego można przypadkowo znaleźć w starych domach wiejskich, stare ognisko kamienne, składające się z murewanej podstawy, na której budoje się zapomocą szczap i polan kunsztownie palenisko i rozdmuchuje; nad nim wisi na trójnożu kocioł albo stawia się również o trzech nogach rondel, aby przygotować potrawy.



źle!

Za niskie obmurowanie, za wysokie ciągi górne: blacha będzie źle ogrzana.

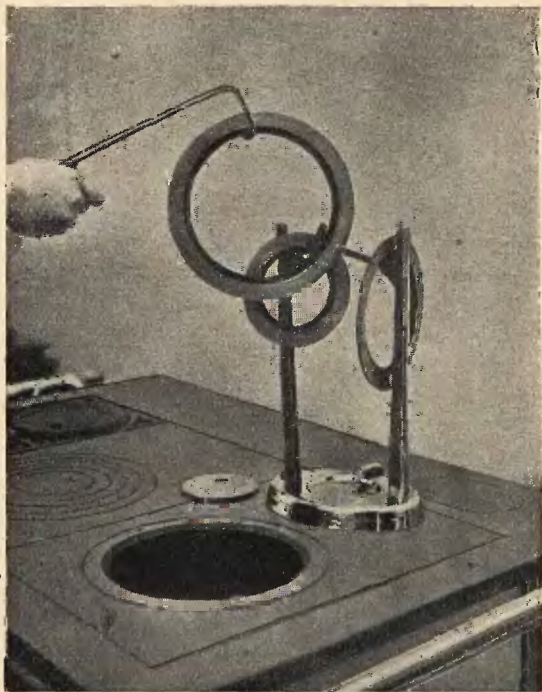


Dobrze!

Ogromna dymnica, przeważnie funkcjonująca wadliwie, ma za zadanie skierować dym na zewnątrz i tę dymnicę użytkował wieśniak jako wędzarnię do wędzenia mięsa, słoniny i kiełbasy.

Te stare ogniska musiały ustąpić nowoczesnemu bardziej skomplikowanemu. Do tych typów należała do niedawna większość ognisk kuchennych od małego w mieszkaniu, aż do wielkiego ogniska o olbrzymich rozmiarach w restauracjach. Składają się one z żelaznej oprawy często wykładanej kaflami i posiadają murewane palenisko, które rozmaitemiciągami prowadzi gazy palne pod blachę, aby ją rozgrzać, a potem aby w dalszej drodze ogrzały

rurę do pieczenia, zanim nie wejdą. Mają one tę zaletę, że równocześnie ogrzewają kuchnię.



Praktyczny stojak na pierścienie blachy kuchennej.

Maszynka spirytusowa i naftowa.

W dzisiejszych czasach coraz bardziej wypiera piec kuchenny na węgle kuchenska gazowa. Zwycięski pochod gazu dla celów gotowania zaczęła t. zw. „Rechaud”. Gdy chcemy rano prędko przygotować śniadanie, długobyśmy czekali, dokąd się nie rozpali w piecu i nie zagrzeje woda potrzebna do przygotowania kawy lub herbaty. Ażeby oszczędzić sobie tych nudnych przygotowań, używano dawniej maszynki spirytusowej. Pierwotnie składała się ona z otwartej miseczki, nad którą sterczały trzy lub cztery ramiona; na nich spoczywał pierścień, aby można nad samym płomieniem maszynki postawić naczynie, którego zawartość chcieliśmy ogrzać. Zapalano tedy spirytus znajdujący się w miseczce. Później nastały maszynki z knotem, który przeprowadzał spirytus do góry. Knot ten można było regulować na mniejszy lub na większy ogień. Ale wiele nieszczęśliwych wypadków, jakie powstały wskutek palenia się spirytusu na

otwartej maszynie, kazały szukać wyjście i zbudowano zamknięte aparaty, a później inne, w których nie palił się spirytus, tylko gazy powstałe z niego. Są to aparaty zupełnie bezpieczne i bardzo rozpowszechnione na rynku. Głównie używają ich na prowincji i w tych domach, gdzie niema gazu. Nawet posunięto się tak daleko, że próbowano zbudować dla celów kuchennych tego rodzaju aparaty i zrobiono naprawdę dobre doświadczenie.

Obok maszynek spirytusowych pojawiły się później maszynki naftowe, które dawniej nie były bardzo miłe, bo technika potrzebowała lat na to, aby usunąć nieprzyjemny zapach nafty. Ale i dzisiaj dużo poczyniono ulepszeń, skoro istnieją obecnie nie tylko maszynki naftowe, ale nawet kuchnie naftowe, które dają doskonałe rezultaty.

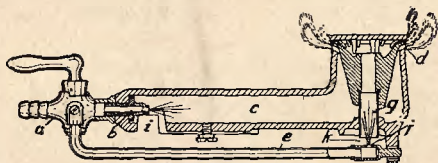
Tam, gdzie dysponowano gazem, wprowadzono w pierwszej linii kuchenkę gazową lub „Rechaud”. Składała się ona pierwotnie z jednego palnika i dopiero rozwinęła się z biegiem czasu. Nastąpiły kuchenki z dwoma i trzema palnikami, które już stanowiły prawdziwe ognisko kuchenne, a posiadały przytem ogrzewacz talerzy. Potem sporządzano już kuchnie gazowe z rurą do pieczenia. Dziś już każda nowoczesna gospodyni stara się o to, by posiadać kuchnię gazową, która w porównaniu z kuchnią na węgle wykazuje ogromne zalety.

Oszczędne gotowanie na gazie.

Jedną z głównych korzyści gotowania na gazie jest łatwe regulowanie płomienia, które nam pozwala ilość doprowadzanego materiału palnego dostosowywać do każdorazowej potrzeby. Podczas gdy przy kuchni, w której się pali węglem, odbywa się to regulowanie w sposób nader prymitywny, a mianowicie przysuwa się garnek lub odsuwa od ognia, odbywa się to przy kuchni gazowej przez nastawienie palnika na duży lub mniejszy dopływ gazu. To nastawianie na mały płomień jest jedną z najcenniejszych właściwości kuchni, stąd należy przy zakupie na tę rzecz szczególną zwrócić uwagę.

Przeważna ilość nowoczesnych kuchni gazowych jest zaopatrzona w podwójnie oszczędne palniki, przy których nastawianie na większy lub mniejszy płomień uskutecznia jeden i ten

sam kurek. Wspólnem znamię tych podwójnie oszczędnych palników jest to, że przy nich mieszanina gazu i powietrza dopływa dla dużego płomienia i dla małego oddzielnie do ujścia palnika. Sposób działania przedstawia się następująco:



Ognisko gazowe
z podwójnie oszczędnym palnikiem.

A. Wielki płomień: Gaz płynie przez kurek a) do cewki b), z której cienkiego otworu z wielką szybkością wpada do rurki mieszającej c), otwór cewki i) wciąga pewną ilość powietrza potrzebną do palenia się gazu, która łączy się z gazem w rurce mieszającej. Z tej rurki dostaje się już do ujścia palnika mieszanina powietrza i gazu i wychodzi z dziurki d), gdzie następuje spalanie. Gdy więc palnik funkcjonuje dobrze, muszą pojedyncze płomyki dawać światło słabo niebieskie i wykazywać ostro odcinające się zielone widmo.

B. Mały płomień: Wskutek przekręcenia kurka na mały płomień odcinamy dopływ gazu do cewki b) i gaz płynie obecnie do drugiej mniejszej cewki f) z pierścieniowatym wycięciem k) i drugą rurką mieszalną g); mały płomek pali się teraz przy dziurkach h) palnika. Jak więc widzimy, składa się podwójnie oszczędny palnik z dwóch samodzielnych palników, które funkcjonują na zmianę.

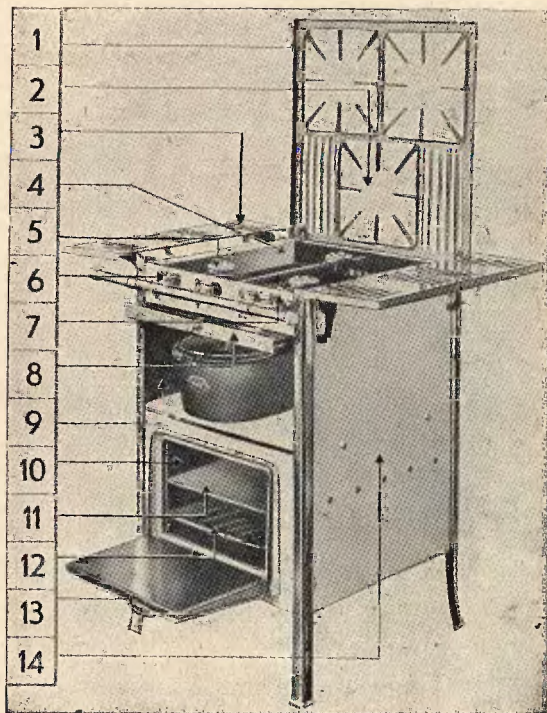
Te podwójne palniki są zwykle tak urządzone że zużycie gazu przy normalnem ciśnieniu i pełnym płomieniu wynosi na godzinę 350 do 400 l, a przy nastawieniu na jak najmniejszy płomień spada na 40 do 60 l na godzinę. Palniki dawnego systemu posiadają z reguły jedną cewkę i jedną rurkę mieszalną i przy zużyciu gazu nie dają się tak dalece i w takich granicach regulować. Przy pewnem nastawieniu na mały gaz wraca płomień do rurki mieszalnej i pali się dalej przy ujściu cewki: płomień przebiega się na zewnątrz. Natomiast doskonałe podwójne palniki przy normalnym stanie gazu są z reguły całkowicie zabezpieczone przed tego rodzaju przebijaniem się.

Niedostateczna zdolność do nastawiania na mały płomień palników dawniejszej konstrukcji wraz z nienadzwyczajną jakością gazu podczas wojny i w czasach powojennych spowodowała przemysł do produkowania tak zwanych oszczędnych aparatów gazowych, które sprzedawali różni agenci domokrażni. Chodzi tu albo o nowe konstrukcje palników, na które można zmienić dawne nieodpowiednie, albo też o małe dodatkowe aparaty, które można przy istniejącym palniku zastosować. Wobec tych w taki sposób rozpowszechnianych aparatów należy postępować z jak największą ostrożnością, bo obiecwana oszczędność na gazie, którą mają spowodować, jest tylko wytworem ich fantazji i nieraz w rzeczywistości rzecz się przedstawia wręcz przeciwnie. Czasami chodzi tu po prostu o krętacką reklamę, czego nie można na pierwszy rzut oka przewidzieć, i niejedna gospodyni wydaje swe pieniądze na tandetę bez żadnej wartości. Niektóre z tych twierdzeń handlarzy, którymi bałamuca ludzi, mają pozory słuszności i w istocie po wbudowaniu takiego oszczędnego palnika zużycie gazu jest mniejsze, o czym nas przekonuje licznik, ale w rzeczywistości ilość gazu potrzebna do przyrządzenia potrawy w żadnym razie nie jest mniejsza, przeciwnie większa, czyli innymi słowy: stopień działania palnika — a oto nam przecież idzie — jest gorszy.

Gazowe aparaty oszczędnościowe pojawiają się w handlu w różnych postaciach. W najprostszej swej formie składają się one z małych skręconych drucików, bądź też cienkiej płytki blaszanej, która wsunięta do rurki mieszalnej palnika poza cewkę, ma powodować według orzeczenia sprzedawców lepsze wymieszanie gazu z powietrzem a przez to zupełniejsze spalanie i lepsze wyzyskanie gazu. W rzeczywistości jednak następuje przytłumienie procesu mieszania gazu z powietrzem, przepływ gazu w jednej godzinie przez palnik będzie wprawdzie mniejszy, ale proces gotowania trwa odpowiednio dłużej i stopień działania palnika jest gorszy.

Jeszcze częściej próbują sprzedawcy nakłonić gospodynię do nabycia t. zw. palników oszczędnościowych; w swych obietnicach gwarantują oszczędność 30%, a nawet 40% dotychczasowego zużycia gazu, tak, że rachunek po wbudowaniu takiego aparatu musiałby wykazać blisko połowę należytości, gdyby te wielkie

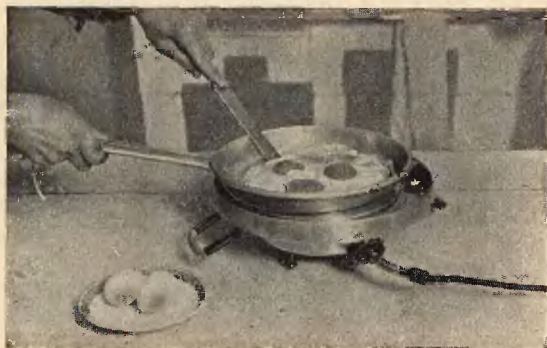
obietnice polegały na prawdzie. Jakże się to przedstawia w rzeczywistości?



Piec gazowy typu „Eschebach-Standard”.

1. Żłobiona blacha do podnoszenia i opuszczania, emalowana na czarno lub brązowo, z równą powierzchnią, uniemożliwiającą przewrócenie garnków przy ich przesuwaniu.
2. Wielkie, kwadratowe otwory dostosowane do wszystkich wielkości garnków przy największym wyzyskaniu ciepła.
3. Przyczepne blachy, które można odjąć, emalowane na czarno lub brązowo.
4. Blachy ściekowe, skierowywujące potrawy, które wykipią, na blachę chwytającą brud.
5. Nowe podwójnie oszczędnościowe palniki do wyjmowania.
6. Subtelny nastawiacz cewki na każde ciśnienie i każdą wartość opałow, praktyczny i bezpieczny.
7. Tarcza kurkowa z bezpiecznikiem dla palnika do rury do pieczenia.
8. Wyciągalna emalowana blacha chwytająca brud.
9. Górna komora ciepła.
10. Rury do pieczenia z wyciągalnymi ścianami i podstawą, dobrze emalowane i łatwe do utrzymania w porządku.
11. Blacha kuchenna.
12. Ruszt do pieczenia ciasta.
13. Drzwiczki automatyczne z niklowanymi podwójnymi ramami.
14. Biała lśniąca porcelanowa emalia.

Istnieje cała masa tego rodzaju konstrukcyj palników, które zasadniczo polegają na tych samych pomysłach. W najprostszym wypadku polega taki oszczędnościowy aparat na nowej główce palnika, na którą się wymienia dawną. Przy niej są znacznie zmniejszone dziurki wypływu gazu, dzięki czemu naturalnie zużycie gazu, o ile chodzi o czas, również musi być mniejsze. Ponieważ wszystkie inne stosunki pozostają niezmiennione, musi być przez to ciśnienie w rurce mieszającej większe, przez co zdolność nastawiania palnika na mały ogień



Elektro-Rechaud.

Korzystajmy z gazu, mając go w domu!

cierpi. Najczęściej nie dają się tego rodzaju palniki uregulować niżej jak na 100 do 150 l na godzinę, wskutek czego okres czasu gotowania dlatego, że przepływ gazu jest mniejszy, trwa dłużej, a dalsze gotowanie musi wskutek wadliwej zdolności nastawiania na mały płomień zużyć gazu 100 do 150 l na godzinę, podczas gdy normalnie wystarcza zupełnie 40 do 50 l na godzinę. Nie wynika stąd żadna oszczędność, przeciwnie zużywamy więcej, o czym nas przekona rachunek.

Inne konstrukcje zastępują główkę palnika główką blaszaną, która zawiera ogniotrwały materiał w postaci małego krzemyczka. Sprzedawcy twierdzą, że ma to na celu bez płomienia spalanie gazu na powierzchni, co zapewnia palnikowi nadzwyczajny stopień działania. W istocie jest stopień działania takich palników dużo gorszy. Prócz tego są palniki tej konstrukcji niebezpieczne. Podczas gdy każdy dobry palnik normalnej konstrukcji daje się z łatwością rozłożyć i wyczyścić, nie można nic podobnego zrobić z temi oszczędnościowemi i

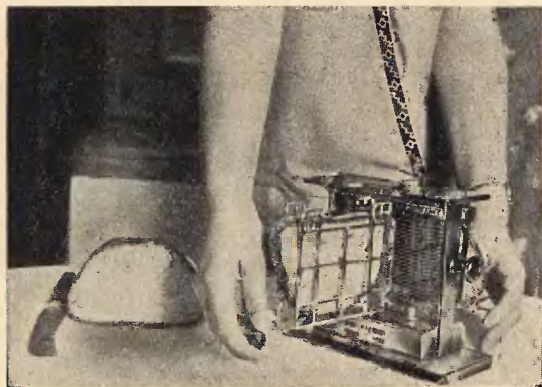
istnieje niebezpieczeństwo zabrudzenia główki palnika, gdy wykipią potrawy, wskutek czego gaz nie spali się zupełnie.

Za długo byłoby pojedynczo omawiać wszystkie odmiany tych dwóch najgłówniejszych konstrukcyj palników oszczędnościowych. Pomijając małe wyjątki, są one wszystkie zupełnie bezwartościowe i wbudowywanie tego rodzaju przyrządów tylko pogarsza sprawę i to jest cały rezultat tych częstokroć drogich palników. Stąd należy gospodyniom zwrócić szczególną uwagę, aby się dość krytycznie odnosiły do tego rodzaju przyrządów, szczególnie wtedy, gdy sprzedawca — a zdarza się to prawie zawsze — stara się przedstawić jako agent czy nawet jako mąż zaufania gazowni. Nawet wtedy, gdy przedkładają opinie instytucji naukowych, powinno się być ostrożnym; zwykle są to bałamuctwa, a nawet gdy są słuszne, nie mamy żadnej gwarancji, że ten cieszący się dobrą opinią przyrząd — odda nam należyte usługi w całkiem innych warunkach naszego gospodarstwa domowego. Nie trzeba zapominać przytem, że przy badaniach naukowych tego rodzaju przyrządów gazowych, na podstawie których wydaje się im orzeczenie, odbywają się próby wprost w idealnych warunkach, przyczem palnik próbny nastawia się dokładnie na każdorazową wartość opałową gazu, gęstość gazu, ciśnienie i stan barometru, a główka próbna odpowiednio do jej wielkości jest osadzona w należytych odstępach od palnika; są to warunki, których nawet w przybliżeniu nie posiada żadna kuchnia. Nie należy się dać omamić, że ra naczyniach są znaki patentu, bo to tylko dowód, że daną rzecz zaproponowano do opatentowania i niekoniecznie musi być opatentowana, a nawet, gdyby w istocie był patent, to nie jest jeszcze powiedziane, że na ten cel chroni go patent, w jakim go sprzedaje sprzedawca.

Natomiast nie zapominajmy o jednym, że odpowiednio wyzyskując gaz, oszczędzimy więcej, niż przez najlepszy palnik. Gdy gospodyni będą chcieli sprzedać takie oszczędnościowe aparaty, niechże się najpierw poinformuje w gazowni o użyteczności tego rodzaju przyrządów, bo ona ma w tem interes, by nie dopuścić do takiego kupna, bo nie chce, by się odbiorcy zniechęcili do gazu, używając złych przyrządów.

Kuchnie elektryczne.

Wkońcu i elektryczność zyskała wstęp do kuchni. Pierwsze tego rodzaju przyrządy składały się z naczyń do gotowania i wkładek ogrzewających, zbudowanych na różne napięcia. Ale odtąd. zrobiła elektrotechnika ogromny postęp. Dzisiaj mamy już nietylko blachy do gotowania, zastępujące kuchenki gazowe, nawet takie z liczniejszymi miejscami



Wygoda dla podwieczorku.
Elektryczny przypiekacz chleba . . .

ciepła, ale nawet elektryczne rury do pieczenia, które się tylko załącza do kontaktu, różnego rodzaju naczynia kuchenne i brytwany z elektrycznym opalaniem, elektryczne imbryki na kawę i herbatę, w końcu kompletne elektryczne kuchnie, zaopatrzone we wszystko, czego wymaga uniwersalny aparat kuchenny.

Takie kuchnie umożliwiają nadzwyczaj czyste gotowanie, niestety mamy jeszcze za drogi prąd, aby się mogły wszędzie przyjąć.

Kuchnia opalana koksem z węgla brunatnego.

Koks ten otrzymujemy z węgla brunatnego przy produkcji parafiny, stearyny, wosku i innych ważnych produktów pobocznych. Paląc tym materiałem w piecu odpowiednio do niego zbudowanym, można dojść przy największej oszczędności do jak najlepszych wyników. Posiada taka kuchnia kotły z ciepłą wodą, suszarnię na owoce i jarzyny i aparat sterylizacyjny. Pali się na niej w ten sposób, że się wybiera łopatką w rozżarzonym materiale dziurę, napęnia się ją powyższym koksem, znowu przykrywa żarem i popiołem. W ten sposób

powstaje z niego piec stałego ogrzewania, zdolny do ogrzania więcej ubikacji, i to przez dłuższy czas. Zbyteczne są codzienne podpalania i dokładania.

Skrzynia do gotowania.

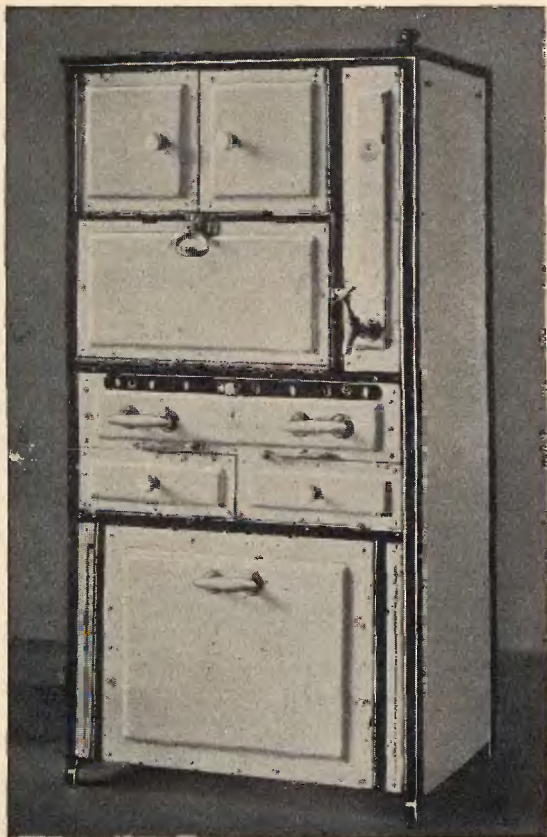
Podczas wojny, kiedy musiano oszczędzać opału, wynaleziono tak zwaną skrzynię do gotowania. Jestto skrzynka drewniana pomysłana jako zbiornik ciepła, do której stawiano zagotowane potrawy, aby potem w własnym cieple się dogotowywały; zużycie opału jest tak niewielkie, że dobre wykorzystanie takiej skrzynki daje rzeczywiście dużo oszczędności w opale.

Bez wielkiego trudu można sobie samemu taką skrzynkę zrobić. Można wziąć na ten cel jakąkolwiek zamykającą się skrzynkę, byle nie za wielką. Wieko przytwierdzamy na zawiasach; musi ono mieć z przodu mocno dolegający zamek. Potem nasypujemy siana, wełny drzewnej albo bardzo wiele drobno posiekanego papieru, upychamy je mocno i stawiamy jeden



... który zapomocą praktycznego rozgałęzienia prądu przy palącej się lampie, podobnie jak elektryczny imbryk można załączyć.

Wykonanie: „Stewe”.

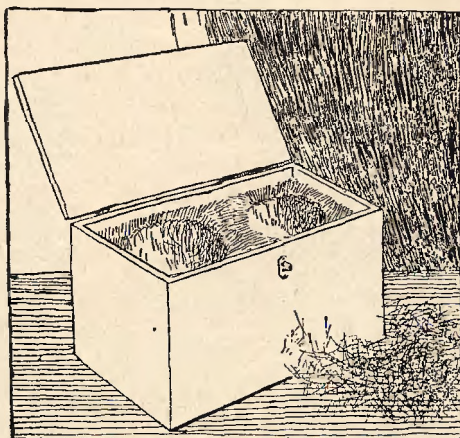


Wielostronna kuchnia koksowa
oddaje szczególnie przy konserwowaniu
dobre usługi.

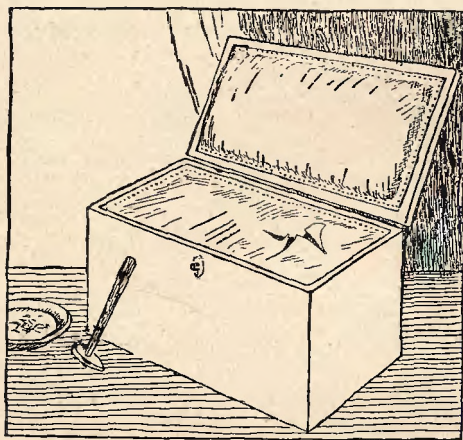
lub kilka garnków na nią. I znowu daje się koło nich materiału i upychamy go jak najmocniej, tak, żeby już dalej nie można go ucisnąć. Nad całem rozpina się materję, przybijając ją gwoździami do brzegu skrzynki. Lepiej jest rozpiąć materję na ścianach skrzynki, bo przy częstem użyciu zużywa się odsłonięta wełna drzewna, a przy nieostrożnem obchodzeniu się można ją łatwo wyciągnąć.

Teraz wykrawamy nad garnkiem pokrywę i wydobywamy go. Otoczyna tworzy teraz walcowaty otwór, który okrywamy materją. Wykrawamy kółko wielkości dna garnka (dodając szerokość szwu) i wstawiamy prosty pasek materji tak szeroki, jaka jest wysokość garnka. Worek ten przyszywamy do kółka podstawy, wkładamy go do otworu i przybijamy gwoździami do podstawy. Aby garnek ochronić przed powietrzem, musimy albo wieko skrzynki obłożyć albo dać silnie wypchane

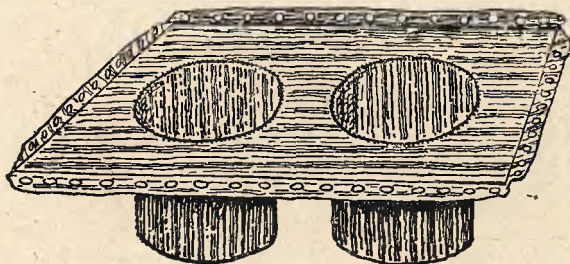
poduszki na garnki. Oto gotowa skrzynia, chodzi teraz o to, aby gotowanie odpowiednio



Sporządzenie skrzynki do gotowania.
W skrzynce wyścielonej sianem, wełną drzewną
lub kawałkami papieru wygniatały otwory
na garnki.



Sporządzenie skrzynki do gotowania.
Nad otworami garnków wycinamy rozpiętą materję,
również pokrywamy materją walcowaty otwór
i płaską podstawę.



Sporządzenie skrzynki do gotowania.
Tak wygląda gotowe nakrycie.

przeprowadzić. Skrzynka ma za zadanie, nie tylko zagotowane potrawy dogotować ale również je utrzymać ciepłe 4 do 5 godzin.

Czas trwania zagotowania dla różnych środków żywności jest następujący:

Ryż, grysik, kukurudza, krupy, płatki owsiane i potrawy mączne: 4—6 minut; zupa: 4 minuty; świeża jarzyna: 3 minuty; ziemniaki: 6 minut; owoce strączkowe: 20 minut.

Sporządzenie elektrycznej skrzynki do gotowania.

Automat do gotowania.

Ideę skrzynki do gotowania doskonale użytkował automat do gotowania. Potrawy przyrządzone w aparacie zwanym „Isotherm” w odpowiednich naczyniach wkłada się do otworu. Załącza się prąd, a kiedy potrawy się gotują, odstawia się aparat i staramy się o to, aby potrawy dogotowały się powoli, nie zużywając wiele prądu. Mają one wielkie zalety,

bo nie tylko są tanie, ale nadto zaoszczędzają gospodyni wiele pracy i uwagi.

Specjalne urządzenie dla samotnych pań i kawalerów stanowi t.zw. kuchnia kawalerska elektryczna. Składa się ona z małej, rozmaitego wykonania szafki, której dolna część służy na naczynie, natomiast górnej używamy po odsunięciu przedniej deski jako kuchni. Składa się ona z blachy brytwany, garnka i zaparzacza. Przy niewielkich kosztach może sobie pojedyncza osoba bez kłopotów sporządzić obiad.

Utrzymanie czystości w piecach kuchennych.

Ognisko:

Ruszt czyścimy codziennie po użyciu i usuwamy popiół. Zewnętrzne strony kuchni zmywamy i wycieramy, a miejsca świecące doprowadzamy do odpowiedniego stanu czyszczeniem do metali. Blachę ścieramy, gdy jeszcze ciepła, najpierw zmietym papierem, a potem



Model w miniaturze:

Mała kuchenka elektryczna dla kawalerów, ustawiona na nocnym stoliku, jako jego górne wykończenie.

Na lewo: zamknięta; na prawo: otwarta.

służącą do tego celu szmatką. Błyszczące brzegi blachy gładzimy papierem szmerglowym i czyszcimy środkiem do czyszczenia metali. Zardzewiałą blachę polewamy gorącym roztworem sody i szorujemy mydłem żywicznym; po pewnym czasie pociera się ją papierem szmerglowym lub specjalnym kamykiem do czyszczenia, a potem czyści się suchą wełnianą szmatką.

Kuchenka gazowa.

Przedewszystkiem należy usunąć pozostałe resztki potraw, potem starannie oczyścić pal-

niki i wszystkie części, które dadzą się odjąć, szczotką drucianą. Płyty czyści się rozpuszczoną gorącą sodą, a potem się je dobrze osusza. Plamy rdzawe na kuchence usuwamy, czyszcząc ją czernidłem do pieców. Płyty służące do zamknięcia i pierścienie szorujemy papierem szmerglowym, a potem odczyszczamy szczoteczką. Piecyki do wypiekania pieczywa i mięsa należy czyścić, kiedy są ciepłe, najpierw zwykłą gazetą, a potem szmatką.

Skrzynka do gotowania

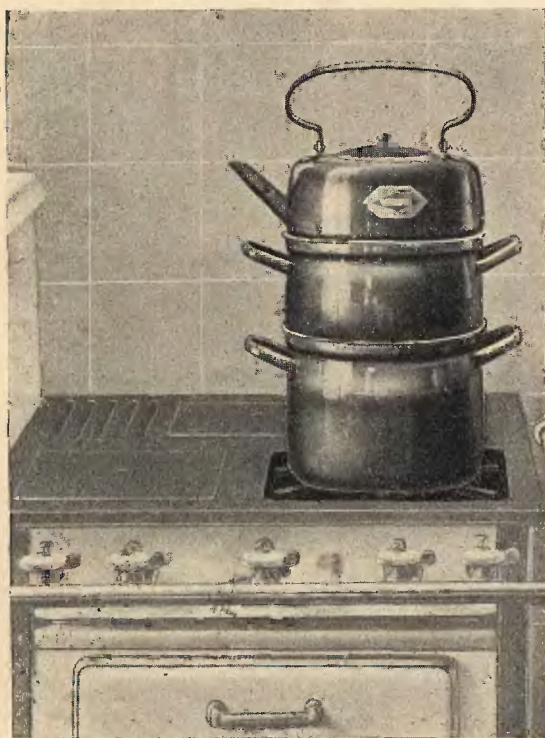
powinna być odczyszczona i przewietrzona po każdorazowym używaniu.

W czym gotujemy.

Miedź, lane żelazo i naczynia emaljowane.

Najważniejszą rzeczą po piecu kuchennym dla gospodyni są naczynia kuchenne.

Tutaj technika w swym postępie wykazała prawdziwe cuda.



Specjalne menażki potrójne Eszebacha, mające tę właściwość, że postawione na ogniu jedna nad drugą, rozdzielają ciepło równomiernie i potrawy gotują się równocześnie.

Dawniej używano naczynia tylko z żelaza kutego, które prędko rdzewiało i które trudno było odczyścić. Sfery zamożniejsze posługiwały się naczyniem z miedzi, które teraz jest mniej w użyciu, tylko chyba w poszczególnych wypadkach. Ma ono tę wadę, że łatwo oksyduje i osadza się na nim siarczan miedzi, co przy nieuwadze może spowodować zatrucie. Później zdobyło sobie wzięcie naczynie z lanego żelaza. Teraz używamy grubego naczynia, wewnątrz polewanego emalją. Emalja ta składa się z pewnego rodzaju masy szklanej, odpowiednio zafarbowanej, która tężeje odpowiednio ogrzana. Emaljowane naczynie wymaga większej staranności niż żelazne. Przedewszystkiem nie można go kłaść próżnego bezpośrednio na płomień, gdyż emalja odskakuje, — jeżeli płyn, czy wogóle zawartość naczynia, nie wchłonie gorąca i nie odciągnie go od ścian.

Naczynia z niklu i aluminium.

Stosunkowo drogie, ale najlepsze jest naczynie z czystego niklu. Należy ono do najtrwalszych i najłatwiej się czyszczących, tylko trzeba uważać, ażeby nie zostawiać w niem żadnych kwasów, ponieważ kwas je wyżera i powstają szkodliwe sole.

Naczynie aluminiowe jest bardzo lubiane przez gospodynie; jest lekkie, łatwo je czyścić i, jeżeli kupimy je w dobrym gatunku, a nie jakąś tandetę, jakiej jest pełno, to naprawdę się opłaca. Jeżeli naczynie niklowe nie znosi kwasów, to aluminium nie znosi wiele mydła ani ostrego łągu. Dlatego najpierw oczyszczamy je zwyczajnie z tłuszczu, a potem dopiero

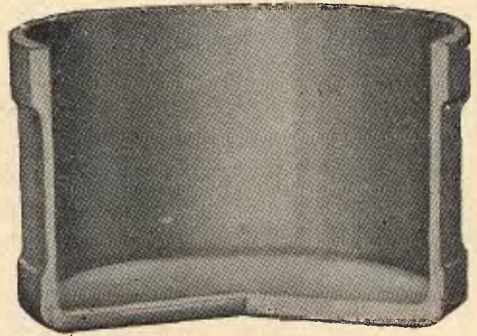


Niklowy garnitur do gotowania, który umożliwia równoczesne gotowanie jarzyn, mięsa i wody na jednym palenisku.

zmywamy mydłem. Nie należy go wkładać do ostrego ługu, ponieważ aluminium rozpuszcza się w ługu i naczynie może na tem ucierpieć.

Stal i fajans.

Bardzo nowoczesne naczynie jest ze stali. Technika w tym kierunku wynalazła takie rodzaje stali, które nie rdzewieją i nie doznają uszkodzenia przez żadne przy goto-



Garnki aluminiowe powinny mieć podwójne dna i brzegi, ażeby się nie zaginały.

waniu używane kwasy. Naczynie ze stali wyrabia się z jednego kawałka. Jest ono jednak bardzo drogie, a także i bardzo ciężkie, tak że używamy go więcej w gospodarstwie publicznem niż w kuchni domowej, gdzie przede wszystkim nie można sobie pozwolić na luksusowe naczynie, a powtórę gospodyni trudno jest obchodzić się z takimi ciężarami. Ale mamy nadzieję, że postęp techniki usunie te dwa kardynalne błędy tak praktycznego naczynia stalowego.

Postęp techniki zaznaczył się nie tylko w dziale metali, ale także i w ceramice. On właśnie dał gospośiom miłe w użyciu różne ryneczki gliniane, wytrzymałe w ogniu, w których można robić różne specjały. Jeżeli do naczyń kuchennych zaliczymy jeszcze słoje do zaprawy i wszystkie inne przedmioty



Naczynia szklane z trwałego szkła „Durax”, odporne na działanie ciepła. Naczynie do mycia, do gotowania i dynstowania potraw. Owalne foremki i podłużne do pieczenia.

szklane, to widzimy, że zapotrzebowanie do kuchni składa się z wszystkich materiałów, z których wyrabiamy naczynia.

Gospodyni ma wielkie zadanie przed sobą; ona powinna wybrać odpowiednie naczynie i odpowiednio obchodzić się z niem przy gotowaniu i czyszczeniu, żeby z nadto nie ucierpiało lub zdrowia domowników narażało na szwank skutkiem wytwarzania się w nich trucizny.

Czyszczenie naczyń i nakryć.

Naczynie aluminiowe

wyparzyć przed pierwszym użyciem wodą z octem. Nigdy nie myć sodą! Odświeżyć je można kwasem z octu, owoców, kwasem cytrynowym i mlecznym. Nie stawiać próżnego na ogniu! Po użyciu płukać gorącą wodą. Do szorowania używać delikatnego, białego piasku, sproszkowanego kamienia do aluminium, albo kredy do bielenia, a potem opłukać gorącą wodą. Zatłuszczone naczynie wytrzeć najpierw papierem. Ażeby uzyskać połysk, czyści się roztworem boraksu z gorącą wodą (25 g na 1 l wody) z odrobiną amoniaku.

Naczynie blaszane

należy myć popiołem drzewnym, dodając nieco oliwy, potem czyścić na sucho lub szorować sodą i piaskiem, a czyścić do połysku sproszkowaną kredą. Dobrze jest czyścić szczoteczką ryżową.

Naczynia drewniane

czyścimy białym, zwykłym piaskiem.

Naczynie emaljowane

wygotować przed pierwszym użyciem całą godzinę w wodzie z solą i octem. Emalja odskakuje przy nagłych zmianach temperatury, jeżeli rozgrzejemy próżne naczynie. Po użyciu szorować piaskiem albo innym środkiem do emalii. Potrawy przypalone usunąć, nalewając wodę gorącą z mydłem, potem zostawić ją kilka godzin, aby się dobrze odstała. Kamień z wody usuwamy, lejąc trochę zimnego kwasu solnego, a potem płuczac gruntownie wodą i czyszczać.

Naczynie fajansowe

myje się zimną wodą z mydłem i sodą.

Teraz gotujemy nawet
w naczyniach szklanych.

Najnowszy rodzaj naczyń do gotowania jest naczynie z ogniotrwałego szkła. Ma tę wielką zaletę, że widzi się w niem zawartość bez podnoszenia pokrywy, dalej można je podać do stołu wprost z blatu kuchennego, bez obawy zepsucia estetycznego wyglądu stołu, czego nie można zrobić przy innym naczyniu. Jest ono bardzo lekkie i świetnie się czyści.

Naczynia z miedzi

należy używać tylko dobrze pobielanego i trzeba je dobrze wygotować przed pierwszym użyciem. Nie zostawiać w niem żadnych potraw, żeby wystygły! (Niebezpieczeństwo zatrucia przez śnieź.) Nie może stać w miejscu wilgotnem. Po każdym użyciu wymyć gorącym roztworem sody wewnątrz pobielane, dobrze spłukać i osuszyć. Zewnętrzne ściany czyścimy gorącą papką z otrąb, delikatnym piaskiem i starem piwem, płuczemy gorącą wodą z otrąbkami i wycieramy na sucho irchową szmatką.

Miejsca pokryte śnieżką wycieramy piaskiem lub rozcieńczonym octem.

Naczynie niklowe

myje się po użyciu letnią wodą i czyści się odpowiednim środkiem. Nie należy gotować w niem żadnych kwasów, żeby nie powstała śnieź!

Naczynie porcelanowe

Zwykłą porcelanę myjemy w gorącej wodzie, dodając trochę sody, a potem płuczemy w letniej wodzie. Delikatną porcelanę (malowaną lub złotem okładaną) myjemy w gorącej wodzie (bez sody), a potem płuczemy w coraz zimniejszej wodzie kilka razy. Przed myciem należy zdjąć papierem wszystkie resztki jedzenia. Ciemne brązowe plamy na porcelanie można czyścić mokrą solą.

Naczynia szklane

myć po użyciu w letniej wodzie, płukać również w letniej i wycierać płócienną ścierką. Kamień z wody powstały usuwać octem lub rozpuszczonym kwasem solnym. Kryształ myjemy delikatną szczoteczką w wodzie

z mydłem, dodając boraksu, (nigdy sody!), płuczemy potem czystą wodą z dodatkiem farbki i czyścimy, ażeby otrzymać połysk, irchową szmatką.

Naczynie żelazne

(czarne żelazne garnki do gotowania) należy wyparzyć przed pierwszym użyciem wodą z octem. Po użyciu czyścić sodą i białym piaskiem, a zewnątrz natrzeć skórą ze słoniny, żeby się nie utleniały. Przed użyciem oczyścić białym papierem.

Maszynki kuchenne.

Pomocnicze przyrządy kuchenne.

Technika poszła tutaj bardzo na rękę gospodyni. Po pierwszych prostych maszynkach do mielenia mięsa i tarcia orzechów przyszły nowe, zgrabniejsze i użyteczniejsze, które odejmują gospodyni lwia część pracy.



Specjalna wkładka do klucza do otwierania puszek, zakończona widelczykiem, otwiera łatwo i czysto wszystkie puszk.

Dawny młynek do kawy także uległ zreformowaniu, stał się bardziej praktyczny. Przy mniejszej pracy funkcjonuje lepiej i szybciej. Maszyny do przecierania mają rozmaitego rodzaju wkładki; jedna służy do przecierania

Nakrycia

należy myć zaraz po użyciu w gorącej wodzie, nie powinny w niej jednak długo leżeć, ażeby kit w pochwach u noży nie topił się. Potem wytrzeć do sucha i czyścić odpowiednim środkiem. Rdzę usuwać należy papierem szmerglowym, oliwą, lub kawałkiem korka. Srebrne i posrebrzane nakrycia czyści się specjalną watą do srebra, lub proszkiem wapiennym. Niemiły zapach usuwamy czyszcząc potem popiołem z węgla kamiennego.

owoców, inna miele cukier na mączkę, aparat do makaronu tnie odrazu ciasto na makaron, zamiast własnoręcznie jak dawniej krajać go nożem lub kupować gotowy w handlu. Zamiast tarła są małe aparaciki z ząbkami, tak że na każdym miejscu i przy każdym swym ruchu ma gospodyni pomoc wymysłu techniki.

Bardzo praktyczne są uniwersalne maszyny z prądem elektrycznym, przy których do małego motorku dołączając możnaby puścić w ruch wszystkie małe wyżej wspomniane aparaty kuchenne, stosując je według potrzeby.

Takie urządzenia znajdują się przedewszystkiem w kuchniach restauracyj, kawiarni, jadłodajń i t. p. Coraz więcej stosuje się je w większych gospodarstwach, a wkońcu przyjmą się one i w małym gospodarstwie domowym, tak jak w Ameryce, ze względu na to, że kobiety coraz więcej pracują zawodowo, a dla nich czas drogi jest jak pieniądź.

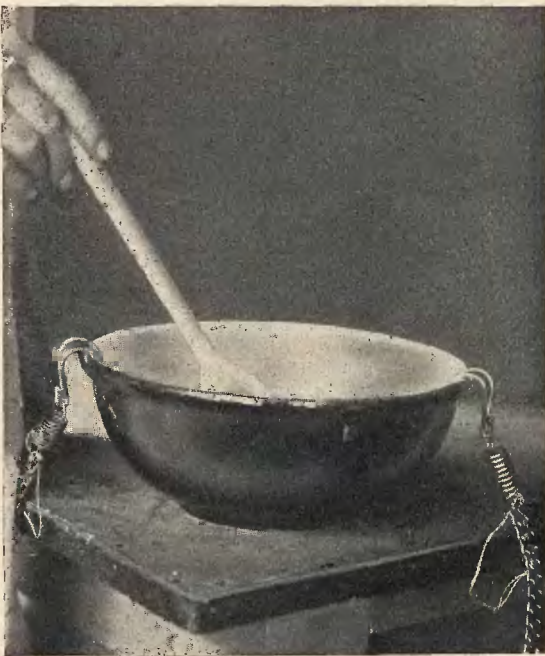
Wprost trudno jest wymienić imiennie wszystkie przyrządy pomocnicze, które ułatwiają pracę kobiecie w kuchni. Jest aparacik do drelowania cześni, klucz do puszek, aparat do przecierania ziemniaków, aparaty do obierania, krajanía, tłoczenia i tarcia na wszelkie możliwe rodzaje i sposoby, jednym słowem jest wszystko, co wymarzyła technika dla każdego ruchu gospodyni, a wszystko to jest teraz bajecznie tanie.

Stale gorąca woda!

Aparat z gorącą wodą wypiera kotły z wodą.

Spełniło się życzenie gospodyń, ażeby o każdej porze mieć gorącą wodę na różne potrzeby domowe — i to można otrzymać sto-

sunkowo przy niewysokich środkach. Wiemy, że potrzeba nam rano gorącej wody do mycia, do golenia, podczas dnia do kąpieli, dalej konieczna jest do przygotowania herbaty, kawy, do zmywania naczyń i t. p. Jednym słowem,

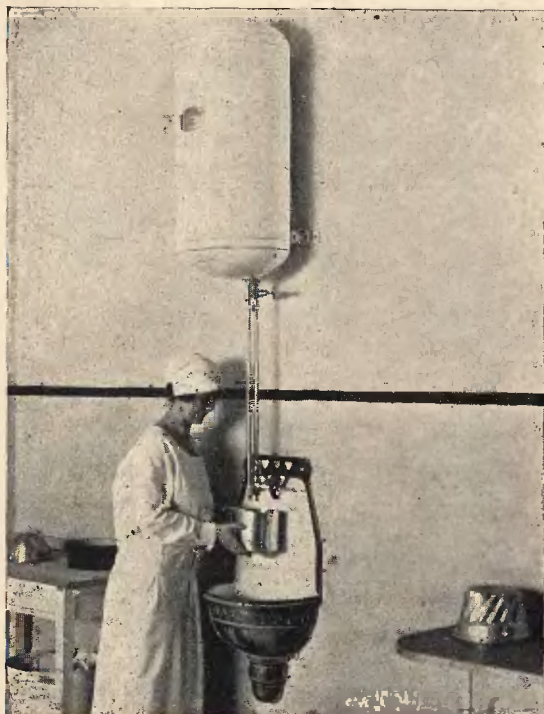


Drobne przyrządy pomocnicze oszczędzają wiele pracy.

U góry na lewo: Wyciskacz do cytryny. Na prawo u góry: Specjalna pokrywka, która nie pozwala zbiegnąć mleku. Na lewo u dołu: Przykrawacz pomidorów i innych jarzyn. Na prawo u dołu: Klamry do trzymania naczyń, ażeby się nie wywróciło przy tarcu lub biciu piany.

gorąca woda jest potrzebna przez cały dzień w gospodarstwie. Dotychczas trzeba się było zadowolić zawartością wanieńki z wodą ogrzaną na piecu kuchennym lub stale mieć naczynie z wodą na gazie lub elektrycznej kuchence i grzać ciągle według zapotrzebowania. Tę

umożliwiają ogrzewanie tychże i w porze obiadowej — wobec tego zbiornik elektryczny nie ustępuje w niczem zbiornikowi gazowemu.



Na lewo: Zawsze gorąca woda!

Elektryczne zaopatrzenie w wodę gorącą. 50% opału zużywamy w kuchni na przygotowanie gorącej wody. Wobec tego zbiornik na gorącą wodę — to wielka oszczędność.

Na prawo: Ułatwia zmywanie naczyń.

troskę pani domu usuwa specjalny aparat na gorącą wodę.

Zbiornik z gorącą wodą jest ogrzewany albo gazem albo elektrycznością; obydwa te systemy są dobre. Przy zbiornikach gazowych, mianowicie przy automatach mamy tę dogodność, że, jeżeli wybierzemy część zawartości zbiornika, wnet ogrzewa się woda nowonapływająca. Przy zbiornikach ogrzewanych elektrycznością woda ogrzewa się tylko nocą i potem musimy się tem zadowolić podczas dnia. Teraz jednak zakłady elektryczne

Jak przyjemne są te urządzenia, umie ocenić tylko ta gospodyni, która pamięta, ile ją kosztowało kłopotu staranie się dawniej o posiadanie gorącej wody. Takie zbiorniki robi się na zawartość od 5 l do 200 litrów. Zabierają one bardzo mało miejsca, koszt ich utrzymania są małe, w każdym razie nie większe od tych, kiedy grzejemy wodę stale na piecu kuchennym. Możemy nawet powiedzieć, że gospodyni, która odpowiednio wykorzystuje wodę gorącą ze zbiornika, oszczędza na gazie i prądzie.

A gdy jest za gorąco.

Teraz w przeciwieństwie do aparatów zatrzymujących ciepło, zajmujemy się urządzeniami dającymi zimno — t. zw. lodowniami.

Lodownia powinna być w każdym domu, ażeby można w lecie przechowywać zapasy, które wskutek gorąca się psują. Wiemy dobrze,

że przeważnie wszystkie środki spożywcze przez pewne wpływy i bakterje ulegają chemicznemu rozkładowi. Wskutek tego nie można ich spożywać, bo mogą zatruć organizm i spowodować ciężkie choroby. Jeżeli chcemy je przechować, to musimy to zrobić w ten sposób, żeby przeszkodzić rozkładowi, to znaczy umieścić w zimnem miejscu. Dotychczas robiono lodownie w ten sposób, że obijano szafkę wewnątrz blachą. Po jednej stronie była przegródka, do której wrzucano lód i ten oziębiał całe wnętrze. Ale lód w lecie szybko topnieje, przez co nie można uzyskać stałe niskiej temperatury, która jest konieczna, a trudna do uzyskania, tembardziej, że lodownie są często nieszczelne. Jednak lodownia jest niezbędna w gospodarstwie, gdyż nie zawsze można mieć do dyspozycji lód w większej ilości i po taniej cenie.

Obecnie Ameryka przysłała nam lodownie elektryczne. Są to urządzenia, gdzie przy pomocy małych przyrządów elektrycznych wytwarzamy zimno.

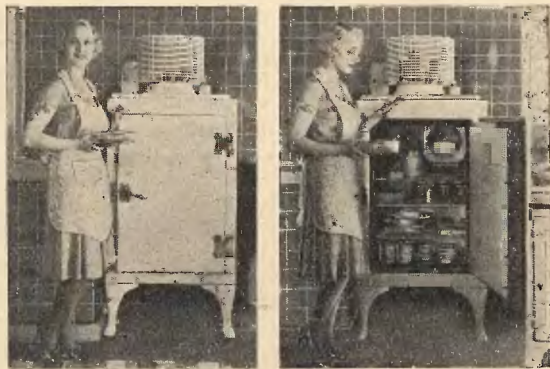
Łatwo ulatniające się gazy, jak amoniak lub dwutlenek siarki ściśnięte i poddane ekspansji, odbierają otoczeniu ciepło i w ten sposób konserwują zawartość szafki, w której ścianach przechodzą rury ze substancjami oziębiającymi.

Najwięcej używane lodownie tego rodzaju są: „Frigidaire”, „Kelvinator”, „A.E.G.-lodownia”; wszystkie są jednego systemu, ale posiadają niestety tę samą wadę, że dla gospodarstwa domowego są za drogie. Ich użyteczność jest nadzwyczajna. Tutaj możemy mieć bardzo niską temperaturę, o wiele niższą zera, i nie tylko oziębiać i konserwować potrawy, ale także wytwarzać kremy i lody, co równie jest ważne w wielkich gospodarstwach.

Są jeszcze inne typy, które się kalkuluja nieco taniej, pracują one metodą płomieni, które powodują ulatnianie się wyżej wymienionych gazów. Ale przy tych urządzeniach konieczna jest pewna uwaga, podczas gdy przy elektrycznych lodowniach nie zachodzi tego potrzeba, gdyż motorki same się włączają, kiedy temperatura osiągnie ten stopień, na który nastawiliśmy lodownię.

Czyszczenie lodowni.

Lodownię należy myć raz na tydzień i potem dobrze przewietrzyć. Wyłożenie z blachy obmyć rozpuszczoną sodą, spłukać i dobrze wytrzeć. Miejsca z obiciami należy czyścić mieszaniną (20 kropli nafty i kwasu solnego na 1 litr wody), potem spłukać i czyścić do połysku.



Innego rodzaju lodownia elektryczna.
(amerykańska).

Księga III.

W walce z brudem i kurzem.

... nieco o codziennym porządkowaniu.

Jak to było dawniej.

Dawne czasy! Pani domu była dobrą gospośią, jeżeli stała się w ręku miotły i ściereczki. Uważnym okiem obrzucała mieszkanie i jeżeli znalazła gdzieś trochę prochu, robiła wielką awanturę służącej.

Dawniej zwalczano kurz więcej ze względów estetyki, niż higieny, dobra gospodyni walczyła z kurzem dlatego, że zaćmiewał blask materiałów i niszczył meble. Zamiatano pokoje gorliwie i pilnie, a proch ścierano miękką szmatką, którą wytrzepowano przez okno na głowę przechodnia, jeżeli policjanta nie było gdzieś w pobliżu. Już wtedy złośliwi ludzie dowodzili gospodyniom, że kurz należy usunąć i zniszczyć, a nie przenosić go przez zamiatanie z podłogi na komodę, a przez ścieranie z komody na podłogę.

Ale właściwe środki pomocnicze dla gospodyni były bardzo prymitywne i raczej stanowiły kłopot, niż pomoc. Miękka szczotka do zamiatania, miotła do dywanów, ściereczka do kurzu, miotła z piórek do obrazów i innych wysoko-umieszczonych rzeczy, w końcu trzepak do dywanów, którym pilnie rozdzielaliśmy dywany, wpędzając sąsiadom z powrotem proch z podwórza do mieszkania.

Ale przyszedł inne czasy...

I dzisiaj...

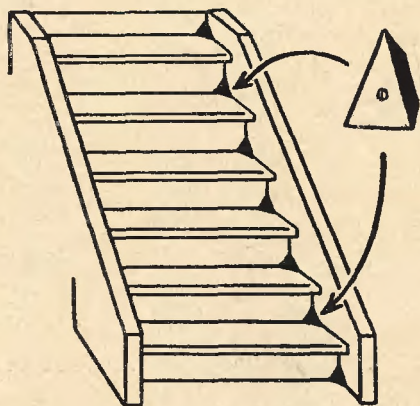
Dawne „wielkie porządkowanie” dla dzisiejszej gospodyni jest zabawką. Gruntowne porządkowanie nie zaciemnia szczęścia rodzinnego i nie jest powodem sprzeczek między małżonkami. Kobieta porządkująca ze szczotkami, kubłami, trzepakiem i miotłami przejdzie do następnego pokolenia już jako widmo z bajki.

Zbieracz kurzu, elektryczny froter, motor do kuchni i tyle innych małych i większych pomocy dała technika, że zajęcie w gospodarstwie zamieniło się w sport. Pani nie potrzebuje służącej, aby nawet przedpołudniem dobrze wyglądać, a popołudniu iść na partię brydża, świeża i wypoczęta, jak gdyby wykonała dopiero co parę ćwiczeń z gimnastyki rytmicznej,

bo gospodarstwo jej nie męczy, gdyż posiada tak dogodne techniczne ułatwienia.

Nie słyszy się już westchnień żałosnych na wspomnienie robienia porządków.

Dzisiejsze porządkowanie — to gimnastyka i sport!



Bardzo praktyczny pomysł:
Wkładki takie ułatwiają zamiatanie na schodach.

Nie pracować stojąco — nie zginać się!

Dwie nowe zasady.

Nowoczesna technika nie pozostała w tyle w usiłowaniu, ażeby pani domu ulżyć w ciężarach pracy gospodarczej tyle, ile to jest możliwe.

Stwarza stale nowe środki pomocnicze, by jej ułatwić nużącą i męczącą pracę, której musi się podjąć kobieta w gospodarstwie domowym w swej walce z brudem i kurzem. Potrafi również swe nowe wynalazki dostosować do współczesnych wymogów higieny. Naprzykład w ostatnich czasach wskazywali higieniści na to, że nic tak bardzo nie szkodzi kobiecie w jej pracy domowej, jak ciągłe stanie i zginięcie się. W tej chwili pomyśleli technicy o tem, ażeby kobieta przy zajęciach domowych mogła siedzieć i ustawili stoły do prasowania i kuchenne w odpowiedniej wysokości tak, że panie obecnie mogą większość swych prac wykonywać siedząc.

Cały szereg wynalazków zmierza ku temu, ażeby zredukować do minimum uciążliwe zginięcie się przy pracy koło podłóg. W tym

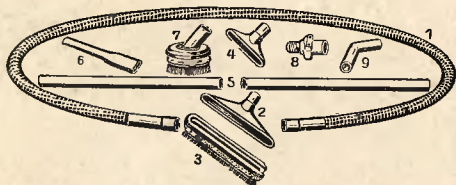
celu wymyślają miotły, szczotki i inne przyrządy do czyszczenia, które konstruuje się według tych zasad — z drugiej strony zastępuje

się pracę ludzką prądem elektrycznym, jak n. p. w odkurzacach, gdzie zginania się można było tylko częściowo unikać.

Prawdziwy przyjaciel gospodyni.

O odkurzaczu i możliwościach jego zastosowania jako sprzętu uniwersalnego. —

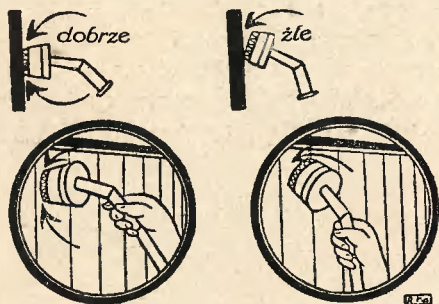
Przed 30 laty wynaleziono mechaniczny odkurzacz. Zwrócono na to uwagę, że kurz nie powinien się wzbijać w górę, że się go powinno usuwać — i w ten sposób powstał odkurzacz pracujący mechanicznie. Motor wytwarza w odpowiednim zbiorniku depresję, tak że pył może być wssany. Ten angielski wynalazek znano wówczas pod nazwą: „Vacuum Cleaner” (aparat do czyszczenia pracujący na zasadzie próżni.)



Wypożyczenie odkurzacza.

1. Wąż metalowy, 2. ssawka do dywanów, 3. szczotka do obrazów i ssawka, 4. ssawka do poduszek, 5. dwie rury do przedłużenia, 6. ssawka do fałdów, 7. pendzel do mebli, 8. kontakt elektr. do lampy, 9. kolanko.

Gdy ktoś życzył sobie odkurzyć swoje mieszkanie, zwracał się do odpowiedniej firmy. Ta zajeżdżała przed dom małym wózkiem, na którym znajdował się motor, zbiornik i aparat ssący. Przeciągała gumowe węże często aż na 4. piętro do mieszkania — podobnie jak straż pożarna. Tam załączano odpowiednią głowicę, przy pomocy której odkurzano meble i dywany.



Jak pracować przy pomocy odkurzacza.

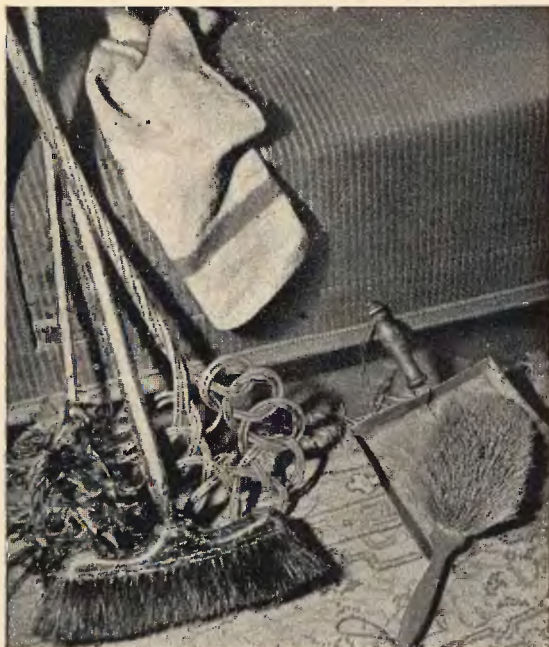
Z tych technicznie prymitywnych urządzeń powstał z biegiem lat, mianowicie w ostatnich czasach, nowoczesny odkurzacz, który należy do nieodzownych urządzeń świata kulturalnego.

Rozróżnia się tutaj głównie 2 typy: Odkurzacz na kółkach z workiem powietrznym, przy



Również i kapy na stół czyści odkurzacz nie wzbijając pyłu.

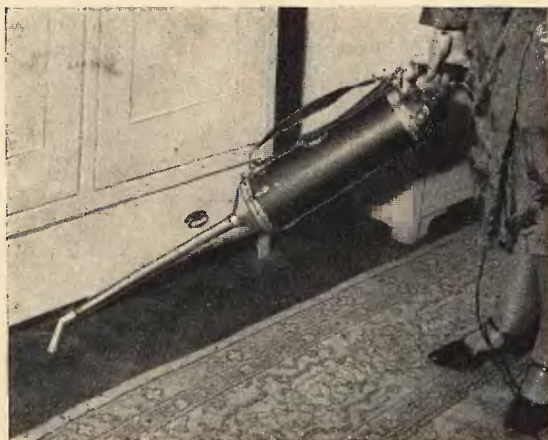
którym ssawka umocowana jest na samym aparacie. Tym aparatem jeździ się po podłodze, czyszcząc w ten sposób dywany, a chcąc czyścić meble i t. d., dalej nieco od aparatu, dołącza się wąż. Drugi typ: Aparat ze zbiornikiem i filtrem pyłowym, łatwo przenośny z miejsca na miejsce. Do tego aparatu dołącza się odpowiednią ssawkę zależnie od potrzeby. Zajmiemy się obecnie bliżej takim aparatem i możliwościami jego zastosowania.



Dawniej — a dzisiaj...

Ten arsenał przestarzałych niehigienicznych i uciążliwych przyrządów zastępuje dziś odkurzacz; łatwo czyści on dywany i obicia mebli. Przedtem wzbijał się tylko pył w powietrze. Trzepaczka wyganiała go z jednego kąta, ażeby mógł wygodnie usadowić się w drugim. I tak szło w koło, ponieważ pokój ma 4 kąty. — Odkurzacz wsysa i połyka pył do worka lub zbiornika i usuwa go całkowicie.

W zasadzie składa się odkurzacz z 3 części: z motoru, urządzenia ssącego i worka na pył.



Bez usuwania ciężkich mebli można aparat wsunąć pod szafę i w ten sposób dostać się do najdalszego kąta.

Motor napędza exhaustor, zakończony rurą, na końcu której nakłada się odpowiednie ssawki. Przez tę rurę przechodzi pył do worka, gdzie się gromadzi. Worek na pył powinno się wypróżniać codziennie. Puszczanie w ruch odpylacza odbywa się przez nacisk na zwykły kontakt, lub dźwignię. Motor napędzany jest prądem elektrycznym, doprowadzanym przez sznur druciany, który można załączyć do każdego kontaktu. Zwykle dodają do każdego odkurzacza dokładny opis; jeżeli to nie wystarczy do zupełnego wyjaśnienia, każda firma chętnie wysyła swego technika, który objaśnia kupującemu użycie aparatu.

Koszta prądu przy tym praktycznym aparacie są bardzo małe, tak, że prawie nie wchodzi w rachubę. Interesującym byłoby dowiedzieć się, jak szerokie zastosowanie może mieć w rzeczywistości taki odkurzacz. Są bowiem odkurzacze ze specjalnymi urządzeniami, które obok normalnego zastosowania odkurzacza do czyszczenia dywanów, uskuteczniają odpylanie mebli wyściełanych, miejsc pod meblami i szafami i t. d. — co zawsze jest rzeczą bardzo nieprzyjemną, gdy musimy to robić zwykłą miotłką lub ścierką do kurzu, gdyż miejsca te są trudno dostępne. Od-

kurzaczem wykonujemy te prace stosunkowo łatwo. Wielką troską jest utrzymać w czystości bibliotekę. Książki przechowujemy często na otwartych półkach, gdzie oczywiście wystawione są na zakurzenie. Pył ten osiada jakoś złośliwie na górnych częściach książek, przenika między kartkami i ciężko go stamtąd wydostać.

Gospodyni radzi sobie zwykle w ten sposób, że, wyciągając pojedynczo książki, wytrzępuje je ręką, ażeby wydostać pył z pomiędzy kartek. Także tutaj można usunąć pył z książek jednym ruchem ręki bez dłuższej procedury i bez wdychania pyłu.

Również do czyszczenia ram obrazów są specjalne urządzenia. Każdy wie, jak ciężko jest oczyścić skomplikowane rzeźbione ramy, że trzeba do nich osobnego pędzla, którym



Już niema książek zakurzonych!
Bibliotekę czyści się teraz w ten sposób.

można wnikać w wszelkie nierówności, jak żmudna i niehigieniczna jest ta praca, ponie-

waż przytem musimy wdychać sami wielką część kurzu; ale także tutaj przychodzi nam z pomocą osobne urządzenie odkurzacza, dozwalające na wydobycie pyłu z każdego wyłożenia ram.

Dalsza użyteczność odkurzacza polega na czyszczeniu pierzyn i wkońcu nawet zwierząt domowych. W ten sposób można oczyścić najbardziej nowoczesnie naszych przyjaciół domowych, czy to będzie pies czy też koń.

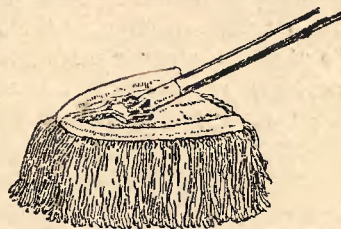
Jak ze ścierki do prochu powstał „mop”.

Obok odkurzacza zdobyła sobie powodzenie na polu walki z kurzem w codziennem użyciu inna jeszcze nowość techniczna. Podczas gdy odkurzaczem czyścimy łatwo dywany, meble wyścielane i t. p., koniecznem jest mieć do lekkiego ocierania mebli przy codziennem sprzątaniu jakiś sprzęt, któryby przyjmował pył i równocześnie, tak jak zwykła ściereczka lub miękka szczotka, mógł dotrzeć do wszystkich szpar bez drapania mebli i podłogi.



Sukno impregnowane specjalnym olejem, zastępuje zwykłą ścierekę do kurzu, którą przedtem ciągle trzeba było trzepać.

Do tego celu służy tak zwany „mop”. Są to miękkie ściereczki wełniane lub szczotki napojone specjalnym olejem; dzięki temu mogą one przyjmować pył, bez konieczności ciągłego wytrzepywania; nie są one przytem lepkie i nie zanieczyszczają podłogi ani mebli.



Ścierka do pyłu przestała istnieć.
Niech żyje „Mop”!
Doskonałe ułatwienie pracy.



Szorowanie bez walania się.
„Magic”, ścierka do podłogi na rękojeści, którą można wykręcić bez moczenia się i bez brudzenia sobie rąk.

ma właściwe „mopowi” szczotkowate włoski. Do wycierania podłogi zrobiono również wygodny przyrząd. Jest to ścierka na długiej rękojeści. Składa się ona z rękojeści i ścierki — to są istotne jej części — urządzenie to umożliwia wykręcenie ścierki bez zamoczenia sobie rąk. Zapobiega to uciążliwemu zginianiu się i oddaje wielkie usługi, szczególnie podczas gotowania, kiedy można natychmiast powycierać rozlaną wodę i inne płyny, bez walania sobie rąk.

Pielęgnowanie podłogi.

Podłoga zapuszczana.

Dalszą troską gospodyni poza usuwaniem kurzu jest pielęgnowanie podłogi. Zwyczajną podłogę z desek, którą się musi szorować, spotkać można jeszcze w domach wiejskich i tu i ówdzie na przedmieściu. Kto sobie może na to pozwolić, pociąga podłogę dobrą farbą olejną lub lakierem. Ma to już tę zaletę, że znikają szpary, w których się lubi trzymać robactwo.

Zapuszczona podłoga ma jednak tę stronę ujemną, że nie jest trwała i trzeba ją raz lub dwa razy do roku świeżo powlekać, choćby się do tego użyło najlepszego materiału. Takie podłogi najlepiej czyści się szczotką zwaną „mop”. Naprawdę pomyślnie mamy warunki, mając do czynienia z podłogą z twardego drzewa lub z posadzką. Wtedy zapuszcza się ją woskiem i doprowadza do gładkości, a potem staramy się tylko utrzymać tę gładką powierzchnię przez regularne szczotkowanie powłoki woskowej, kiedyśmy ją oczyścili z prochu odkurzaczem lub „mopem”.

Froter elektryczny.

Froterowanie było dawniej pracą, której się służba najwięcej obawiała, bo wymagało ono ogromnego wysiłku. Brało się szczotki pod obie nogi lub pod jedną i jeździło się regularnie po całym pokoju i szczotkowało, aż podłoga nabrała odpowiedniego połysku. Jest to praca wielce niehigieniczna, bo się prędko człowiek przy niej rozgrzewa, a ponieważ podczas sprzątania okna się otwiera i zwykle panuje przeciąg, przeziębienia są na porządku dziennym. Ale i tutaj technika wprowadziła zmiany. Przed niedawnym czasem zaczęły się pojawiać pierwsze elektryczne szczotki do froterowania, które jednakże z początku nie odpowiadały wymogom, ale dzisiaj rozporządzamy już całym szeregiem znakomitych froterów elektrycznych. Są to elektryczne maszynki, podobnie jak odkurzacze, w których motor popędza cały szereg szczotek; są one albo płaskie, które chodzą dookoła osi, albo cylindrowe szczotki walcowe, bądź też wchodzi w użycie szczotki płaskie, które wykonują ruchy tam i z powrotem. Przy tych aparatach wystarczy nacisnąć guziczek, i zaczyna się praca. Wystarczy poruszać rączką aparatu w odpowiednim kie-

runku, i aparat wyfrotuje posadzkę w paru minutach, że się można w niej przejrzeć. Przytem nie zużywamy dużo prądu, jedynie wchodzi w grę koszt nabycia samego aparatu.

Idealnem pokryciem podłogi jest szczerlnie dolegające linoleum korkowe; ale i ono wymaga pielęgnowania; aby utrzymać połysk powierzchni, musi się je podobnie jak parkiety froterować.

Wskazówki do czyszczenia podłogi.

Linoleum

po wymieceniu ścieramy codziennie suchą ścierką, poczem froterujemy. Do gruntownego czyszczenia nie należy używać sody ani mydła zawierającego sodę, również nie należy używać benzyny, nafty ani terpentyny, tylko wyłącznie mydła sodowego i wody, nie należy jednak używać długo gorących mydlin, raczej wymyć szybko w czystej wodzie i wysuszyć gruntownie, poczem nałożyć pasty do podłóg, wyszczotkować i wytrzeć wełnianą ścierką.

Podłogi z betonu

należy czyścić regularnie wodą, ewentualnie także zwykłym mydłem, nie używając przytem żadnych kwasów, ani twardych szczotek.

Podłogi gumowe

zmywać ciepłym rozcieńczonym roztworem sody, po wyschnięciu nałożyć pasty i czyścić do połysku.

Podłogi drewniane

Podłogi niemalowane należy codziennie zamiatać i ścierać na mokro. Przy gruntownem czyszczeniu unikamy ostrych szczotek, często polewając czystą wodą. Przy większych zabrudzeniach szorować piaskiem lub wodą z chlorkiem.

Podłogi parkietowe należy zamiatać codziennie, szczotkować i wycierać wełnianymi ścierkami. Przy gruntownem czyszczeniu wyciera się najpierw podłogę cienkimi wiórami stalowymi wzdłuż deszczulek parkietowych, potem się dokładnie wymiata, ściera się na sucho, wreszcie zapuszcza się podłogę pastą woskową, froteruje się i wyciera wełnianymi ścierkami.

Podłogi woskowane należy zamiatać codziennie, mocno froterować i wycierać wełnianymi ścierkami. Przy gruntownem czyszczeniu

trzeba najpierw usunąć dawną powłokę wosku, zanim się da świeżą. Bardzo zabrudzone podłogi polewa się najpierw ługiem, który ma działać jedną godzinę, poczem czyścimy twardą szczotką, używając dużo wody. Wreszcie polewamy podłogę wodą z rozcieńczonym kwasem siarkowym (8 części na 100 części

wody). Wkońcu zmywamy ją czystą wodą, a po wyschnięciu froterujemy.

Podłogi zapuszczane i pokostowane ścieramy codziennie na mokro, przy gruntownym czyszczeniu unikamy ostrych roztworów mydła; pozatem postępujemy jak z podłogami niemalowanymi.

Bezpieczeństwo przy czyszczeniu.

Czyszczenie okien.

Okna to oczy mieszkania, musi się je zatem utrzymywać w czystości, a doprowadzenie ich do odpowiedniego stanu jest czasem połączone z niebezpieczeństwem życia.



Nieodpowiednio! Dobrze!
Nigdy nie czyścić okien, nie zabezpieczwszy się
przedtem silnym pasem.

Szczególnie jest to ciężka praca w starych domach, gdzie okna po największej części wychodzą na zewnątrz. Obecnie, ponieważ w nowszych domach okna otwierają się do wnętrza, jest oczywiście łatwiej, bo pozostają do czyszczenia z zewnątrz tylko górne skrzydła okien. Pierwszem wskazaniem przy czyszczeniu okien będzie zaopatrzyć się, zanim przystąpimy do tej pracy, w odpowiedni pas ratunkowy i upewnić się, czy hak lub krzyż okienny, do którego się przywiązać mamy, jest odpowiednio silny i czy w danym momencie nie zawiedzie. Bardzo praktycznym i nie następczącym żadnego niebezpieczeństwa jest używanie szczotek do czyszczenia okien z wygiętymi rączkami, bo pozwalają one stać na ziemi i wykonywać pracę, nie trzeba w celu oczyszczenia górnych skrzydeł okien wychodzić na okno i wychylać się.

Rady przy czyszczeniu szyb okiennych.

Nie myj szyb w rażącym świetle słońca na mokro, bo otrzymają błękitnawy połysk. Przedewszystkiem trzeba usunąć plamy; najlepiej do tego służy spirytus kamforowy. (Szczegóły w brewiarzyku usuwania plam.)

Czyszczenie szyb należy skutecznie, zmywając je wodą, do której dodano nieco spirytusu lub amoniaku, wycierać papierem z gazety a potem, często chuchając, doprowadzić do połysku irchą. Aby nie potniały, zabezpiecza się je, powlekając cienką warstwą gliceryny, zaś przed zamarznięciem, nacierając od wewnątrz mieszaninę z $\frac{1}{2}$ litra alkoholu, 10 g gliceryny i paru kropli olejku bursztynowego. Zamarznięte szyby smaruje się ciepłym roztworem ałunu lub soli kuchennej.

Co robić ze śmieciami?

Zagadnienie to sprawia wiele kłopotu, szczególnie tym gospodyniom, które się muszą ograniczyć do niewielkiej przestrzeni.

Używanie do tego celu różnego rodzaju skrzynek i kubłów jest niepraktyczne i zabiera wiele czasu przy wynoszeniu śmieci do wozu — jest ono równie niehigieniczne, jak wyrzucanie śmieci do wychodka, pomijając to, że mogą one ujść zapchać.

Polecenia godnym jest w tym względzie używanie ręcznych, dobrze się domykających wiader, których wieczko podnosi się przy naciśnięciu nogą znajdującej się na dole wiadra dźwigni. Takie naczynie blaszane można codziennie opróżniać do śmietnika, który się zwykle mieści na podwórzu.

Najidealniejszym oczywiście jest pochłaniacz śmieci, który w nowoczesnych budynkach zabiera śmieci z mieszkania, a po użyciu zamyka się szczelnie.

Każda rzecz z osobna wymaga czyszczenia.

**Objaśnienia,
które gospodyni zaoszczędzą pracy.**

W każdym gospodarstwie musi być różnica między codziennem a gruntownym czyszcze-

wreszcie od ilości rąk roboczych, stojących do dyspozycji. Ale przydadzą się odpowiednie wskazówki przy rozważaniu różnych prac sprzątania i czyszczenia.



Ma się jedynie dwoje rąk, których się nie chce zabrudzić. Praktyczne wiadro na śmieci, którego wieczko otwiera się przez naciśnięcie pedału.

Model Eschenbacha: wiadro na śmieci.

niem. Bywają prace, które codziennie musi się wykonywać przy sprzątaniu. Dotyczą one wszystkich ubikacyj, mebli i sprzętów, które z powodu codziennego zajęcia także codziennego wymagają utrzymywania w porządku. Prócz tego musi się przynajmniej raz w tygodniu sprzątać gruntowniej każdy pokój wraz ze wszystkimi znajdującymi się w nim sprzętami. Pozatem przynajmniej dwa razy w roku powinno się odbyć generalne sprzątanie. Jestto tak zwane „wielkie sprzątanie”, którego się dawniej lękano, ale dziś nie budzi ono obawy, bo technika wprowadziła do gospodarstwa wiele nowoczesnych i racjonalnych środków.

Jest rzeczą każdej troskliwej gospodyni, by tak przy codziennem jak i tygodniowem, czy też generalnem sprzątaniu podzieliła sobie celowo czas i ułożyła plan tej walki z brudem i prochem. Trudno tu dawać rady, któreby wszędzie można zastosować, bo to zależy od wielu warunków, które nie są identyczne w gospodarstwach, zależy to od ilości ubikacyj, liczby osób mieszkających w danem mieszkaniu,



Idealne rozwiązanie zagadnienia śmieci:
Pochłaniacz śmieci
w gospodarstwie jednokuchennem.

Czyszczenie rozmaitych sprzętów należących do gospodarstwa.

D r z w i

ocieramy z prochu codziennie, przy gruntownem jednak sprzątaniu myjemy je podobnie jak malowane meble. Klamki czyścimy, zależnie z jakiego są materiału, odpowiednimi środkami do czyszczenia. Malowanie olejne należy myć ostrożnie, nie trzeć zbyt mocno.

D y w a n y

czyścimy codziennie przy pomocy miotły, szczotki względnie odpowiedniej maszyny, lub odkurzaczem. Przy gruntownem sprzątaniu trzepiemy je nadto na poręczy, i to najpierw

należy trzepać spodnią stronę i szczotkować, potem zawiesza się dywan wierzchem na zewnątrz i szczotkuje się go bez trzepania.

Odświeżanie barw przy dywanach:

1. Myj wełnianą szmatką zamoczoną w benzynie. Nie żałuj benzyny, ale uważaj na niebezpieczeństwo pożaru!
2. Myj jak pod 1. spirytusem mydlanym!
3. Wycieraj wodą octową (nie można tego stosować przy dywanach o czerwonych barwach)!
4. Posyp surową kwaśną kapustą lub niezbyt wilgotnymi liśćmi herbaty i zmieć po pewnym czasie! (Nie należy tego stosować przy dywanach jasnych ani też przy dywanach o delikatnych barwach.)

Figury gipsowe

należy jedynie odkurzać, a nigdy nie myć. Bardzo zabrudzone powlec krochmałem albo papką z magnezji i wody lub wreszcie mieszaniną kredy i mleka. Po wyschnięciu leciutko powłokę usunąć zapomocą szczotki.

Grzebienie

czyści się codziennie starą szczotką do włosów.

Grzebienie celuloidowe czyścimy zimną wodą, dodawszy nieco amoniaku, potem spłukujemy zimną wodą i wycieramy na sucho ścierką. Nie używać nigdy gorących mydlin.

Grzebienie rogowe amoniakiem i spłukuje się gorącym roztworem sody.

Klawisze fortepianu

z kości słoniowej czyści się codziennie ściereczką wełnianą zanurzoną w spirytusie. Nie używać wody, by struny nie zardzewiały. Klawiszy z kości lub celuloitu nie można czyścić ani spirytusem ani wodą, lecz tylko flanelą należy je wycierać na sucho.

Pożółkłe klawisze z kości słoniowej czyścimy mieszaniną węglanu amonij z proszkowanym pumeksem, przyczem należy uważać, by nic z tej mieszaniny nie dostało się między klawisze, potem zmyć silnie wykręconem sukniem i wypolerować suchą flanelą. Można także klawisze z kości słoniowej bielić, wystawiając je na działanie promieni słonecznych przedtem jednak należy je wytrzeć kawałkiem flaneli zamoczoną w oleju terpentynowym. Przy klawiszach z innego materiału jak z kości słoniowej nie można stosować tych środków.

Kufry i walizki skórzane.

Ciemną skórę myje się letnią wodą ze sodą a następnie naciera się odpowiednią do koloru skóry pastą do obuwia.

Skórę jasną myje się roztworem szczawianu. Skórę lakierową wyciera się mlekiem, poczem poleruje się ją kawałkiem jedwabiu.

Skórkę irchową kosmaci się na miejscach wyświeconych bardzo cienką szczoteczką drucianą.

Kufry i walizy fibrowe zmywamy benzyną. Plamy na kufrach i walizkach skórzanych czyścimy również benzyną.

Łóżka

należy czyścić z kurzu codziennie, przy gruntownem sprzątaniu także należy czyścić sprężyny. Wszystkie poduszki, materace i kołdry wytrzeć i wywietrzyć na otwartem oknie. Materace postawić i przy każdorazowym ścieleniu zmieniać ich położenie. W lecie winno się pościel wystawić na działanie słońca, po godzinie lub dwóch przewrócić, by słońce operowało również z drugiej strony. Poduszki i pierzyny okrywa się prześcieradłami, by w żarze słonecznym pierze nie skruszało i nie stało się łamliwem. Co cztery lub pięć lat należy pierzyny fachowo oczyścić i uzupełnić nowem pierzem. Również co parę lat powinien tapicer odświeżyć materace.

Lustra

zmywamy ostrożnie wilgotną szmatką i polerujemy kawałkiem skóry, lub też nakładamy cienko papki z kredy i ścieramy dokładnie po wyschnięciu.

Lustra nieodbijające już obrazu czyścimy silnie rozcieńczonym kwasem solnym i zaraz zmywamy je wodą. Trzeba uważać, żeby kwas nie wygryzł szkła. Potem wycieramy na sucho i polerujemy.

Przy czyszczeniu uważamy, aby wilgoć nie dostała się na drugą stronę lustra.

Obrazy.

Obrazy olejne odkurza się delikatnie miękkim pędzlem i ściera się je miękką ścierką. Nie należy używać alkoholu, mydła ani terpentyny.

Barwne oleodruki ścieramy szmatką zamoczoną w mleku i wycieramy na sucho miękką ścierką.

Płyty marmurowe
ocieramy z prochu codziennie. Do gruntownego czyszczenia używamy mydlin. (Unikać kwasu solnego, bo niszczy marmur. (Bliższe szczegóły podaje „Brewiarzyk czyszczenia”).

Ramy bajcowane odświeża się podobnie jak politurowane, z tem jednak, że kawałek skóry musimy mocno wykręcić. Po wyschnięciu nakładamy cienko wosku i trzemy wełnianą szmatką, dokąd nie wróci połysk.

Ramy obrazów.

Złote ramy czyści się krajanką cebuli zamoczoną w amoniaku lub watą zanurzoną w roztworze amoniaku i spirytusu mydlanego (1:4), po wyciśnięciu jej zmywa się delikatnie brudne miejsca, dokąd nie będą czyste. Zczerniałe od dymu złote ramy czyścimy rozcieńczonym alkoholem, a potem nadajemy im połysk wycierając szmatką sukienną. **Złote ramy matowe** czyścimy białkiem jajka z odrobiną soli a potem wycieramy suchą miękką szmatką sukienną. **Politurowane ramy** czyścimy zapomocą kawałka skóry zamaczanej w letniej wodzie z niewielką ilością amoniaku i wycieramy suchą szmatką.

Szczotki

do suchego użycia (do ubrania, głowy i mebli) czyści się codziennie wyczesując włosy, proch i t. p. Dla gruntowniejszego oczyszczenia używamy gorących mydlin z amoniakiem w niewielkiej ilości.

Szczotki do użytku na mokro (do rąk i zębów) spłukuje się po użyciu zimną wodą i zostawia się, by wyschły. Dla gruntowniejszego oczyszczenia używa się wody ze sodą. Szczotki nie powinny długo leżeć w wodzie, a schnąc powinny stać lub wisieć.

Szczotki do glansowania czyści się roztworem sody i mydła, lepsze szczotki do obuwia należy czyścić jak szczotki do ubrania. Inne szczotki do czyszczenia czyścimy szarem mydłem. Gdy szczotki zmiękną za nadto, należy je położyć na parę godzin do roztworu ałunu. Jeżeli szczotki mają nasadę z szyldpatu, kości

słoniowej lub szlachetnego drzewa, nie powinna nasada stykać się z wodą i zanim się zabierzemy do mycia tego rodzaju szczotek, należy je najpierw nasmarować czystą oliwą.

Szkło kryształowe

czyści się spirytusem lub wodą amoniakową i wyciera się zaraz na sucho.

Tapety

należy przy gruntownym sprzątaniu ostrożnie obmyć albo odczyścić odkurzaczem. Można je także czyścić starym chlebem lub ciepłą papką z mąki pszenicznej, ale praca ta z powodu trudności, jaką nastęrcza równomierne smarowanie, wymaga dużej wprawy, dlatego powinien się do tego zabrać fachowiec.

Tak zwane tapety „salubra” czyści się ciepłymi mydlinami zapomocą niezbyt twardej szczotki, potem zmywa się czystą wodą i wysusza, dotykając ścierką.

Tłuste plamy na tapetach usuwamy ściereczką zamoczoną w benzynie, plamy olejne smarujemy papką z gliny farfurowej i zimnej wody, pozwalamy jej działać przez noc, a potem ją usuwamy szczotką.

Wanny

Emaljowane wanny czyści się szczotką i mydłem, spłukuje się wodą i wyciera szmatką zamoczoną w benzynie, nafcie lub terpentynie. Ze względu na niebezpieczeństwo pożaru czyścić należy przy zamkniętych drzwiczkach od pieca łazienkowego.

Wanny drewniane czyścimy mydłem i piaskiem.

Wanny miedziane jednym ze znanych środków albo papką z octu, otrąb i soli, a potem spłukujemy czystą wodą i wycieramy gruntownie na sucho.

Wanny marmurowe czyścimy mydłem.

Wanny cynkowe czyści się zaraz po użyciu szarem mydłem i spłukuje się wodą. Przy większych zanieczyszczeniach myje się roztworem sody, spłukuje się wodą i wyciera na sucho.

Racjonalna pielęgnacja mebli.

Codziennie czyszczenie należy ograniczyć wogóle do usunięcia prochu suchą miękką ścierką,

z rogów i ozdób zapomocą pędzelka. Lakierowane i malowane meble zmywa się z reguły

na mokro, jednak zaraz trzeba wycierać suchą ścierką. Przy gruntownym sprzątaniu zachodzą różne odchylenia zależnie od jakości mebli.

Meble drewniane.

Malowane meble myje się po usunięciu prochu wodą z odrobiną spirytusu, a potem się wyciera dobrze na sucho. Meble woskowane myjemy po usunięciu kurzu kawałkiem skóry albo gąbką, wysuszamy szybko, następnie nakładamy cienko wosku do mebli, a kiedy przyschnie, szczotkujemy aż do połysku i wycieramy ścierką wełnianą. Plamy usuwamy oliwą i solą.

Meble bajcowane smarujemy zaprawą do podłogi, a kiedy wyschnie, polerujemy miękką szczotką lub ścierką wełnianą. Poplamione matowe meble dębowe wycieramy ostrożnie papierem szklistym i zapuszczamy brunoliną.

Meble lakierowane pociągamy szelakiem rozpuszczonym w spirytusie i wycieramy do połysku ścierką lnianą.

Meble lakierowane na biało pociągamy oliwą, posypujemy krochmałem i wycieramy na sucho ścierką lnianą. Od czasu do czasu myjemy je mydlinami.

Meble politurowane czyścimy w ogólności jak meble woskowane. Nadawanie politurę powinno się uskutecznić starannie i oszczędnie zapomocą kawałka waty owiniętego w szmatkę lnianą, którym trzemy mocno we wszystkich kierunkach, dokąd nie wyschnie. Politurowane meble, które straciły połysk, nacieramy zapomocą miękkiej wełnianej szmatki roztworem niegotowanego oleju lnianego i spirytusu lub naftą i następnie wycieramy suchą flanelą. Białe plamy, powstałe wskutek postawienia gorących przedmiotów, usuwamy mieszaniną oliwy i miłkiej soli, którą ścieramy delikatnie po godzinie miękką ścierką.

Meble koszykowe

czyścimy szczotką roztworem soli szczawikowej i kredy w letniej wodzie i spłukujemy wodą z octem.

Meble trzcinowe czyścimy letnimi mydlinami i spłukujemy gorącą wodą.

Malowane meble trzcinowe myjemy wodą ze spirytusem i wycieramy na sucho. Wymyte meble trzcinowe powinny schnąć na wolnym powietrzu.

Meble skórzane.

Przy codziennem sprzątaniu należy wytrzeć poduszki, zetrzeć na sucho kurz albo przy pomocy odkurzacza. Drzewo mebli skórzanych czyścimy zależnie od jego jakości. Czyszczenia płam na skórze prawie że nie można przeprowadzić, nie zmieniając barwy skóry. Należy zachować ostrożność. Najlepszym środkiem jest benzyna, dla garbowanej skóry polecić można mieszaninę amoniaku i terpentyny. Po usunięciu płam prawie zawsze okazuje się konieczność odświeżenia barwy skóry albo gruntowne ponowne barwienie. Stąd wskazówka, by przy kosztowniejszych meblach tak większe plamy jak również wszelkie barwienie przeprowadzał fachowiec, aby szkody przez stosowanie zachwalanych recept nie powiększać.

Meble wyściełane

trzepie się delikatnie i szczotkuje lub usuwa się proch odkurzaczem. Trzeba uważać na obicia i używać miękkich szczotek. Plamy usuwamy ostrożnie mieszaniną równej ilości eteru, spirytusu i terpentyny.

Trzcinową plecionkę na meblach

czyści się szczotką i letnią wodą z niewielką ilością amoniaku, a po wyschnięciu wyciera się czysto ścierką.

Pranie w domu.

Dzień prania nie powinien być jakimś dniem walnej rozprawy!

Czyściutko wyprana i starannie wyprasowana bielizna była zawsze i słusznie jest dumą gospodyń. Dlatego szczególniejszą uwagę zwracały na tę czynność, i dzisiaj jeszcze, chociaż się często twierdzi, że lepiej tę pracę wykonują poza domem fachowe zakłady,

większość gospodyń stara się, by możliwie wszystko wyprać w domu. Ponadto urządzono w wielu domach czynszowych celowo zbudowane pralnie i prasownie, zaopatrzone szczególnie w nowych domach w nowoczesne techniczne przyrządy. A więc dzień prania nie budzi już dzisiaj obawy u innych członków rodziny, podobnie jak dzień generalnego sprzątania.



Przebieg pracy przy praniu.

Na lewo: Brudną bieliznę wykręca się z wody, w której się ją zamoczyło. W środku: Mieszanie bielizny przed i podczas gotowania. Gotować należy kwadrans. Na prawo: Kiedy się bieliznę dostatecznie wygotowało, wyjmuje się ją z kotła i kładzie do balji, aby wystygła.

Ograniczymy się tutaj do podania w zwięzłej formie najważniejszych rad i wskazówek, które mogą służyć jako wytyczne w gospodarstwie przy praniu i prasowaniu.

Jak należy przechowywać brudną bieliznę?

Przechowujemy ją przede wszystkim w suchym i przewietrzanym miejscu, ale nigdy w pokojach, gdzie się śpi. Gdy miejsce na to pozwala, nie należy rzucać do kosza bezładnie, ale zaraz posortować w osobno oznaczonych workach, aby nie rozdzielać dopiero w dniu prania i nie tracić na darmo czasu. Powinno się tedy oddzielnie przechowywać: bieliznę stołową, pościelową i ręczniki, koszule, chustki, rzeczy wełniane, pończochy, bieliznę kolorową, bieliznę krochmaloną, bieliznę dziecinną, bieliznę kuchenną, a przede wszystkim bieliznę chorych. Bieliznę uszkodzoną trzeba naprawić przed wypraniem, również oczyścić z plam, których nie usunie pranie, a mogą zabrudzić inne. Bieliznę winno się zmieniać dwa razy w tygodniu, pościel co dwa lub trzy tygodnie.

Środki i przyrządy do prania.

Najlepszą wodą do prania jest woda miękka (deszczówka, woda z rzeki lub strumienia). Woda źródłana jest za twarda i dlatego trzeba ją zmiększyć przed użyciem przez przegotowanie ze sodą (daje się na każde 5 l wody 5 g wapiennej lub 10—15 g krystalicznej sody). Najlepsze mydło do prania jest t. zw. jędrne mydło. Mydła szarego używamy jedynie do bardzo brudnej i twardej bielizny (bielizny kuchennej itp.). Do prania bardzo delikatnej

bielizny (batystu, crêpe de Chine, bielizny koronkowej jak również do rzeczy wełnianych) używamy płatków mydlanych, boraksu lub kory kwilajowej. Unikamy chlorku, potażu i sylikatu (mieszaniny potażu i sody).

Pranie załatwia automatycznie maszyna do prania z popędem elektrycznym, ponieważ bielizna znajdując się w hermetycznie zamkniętym kotle wraz z roztworzonymi środkami do prania, pozostaje ustawicznie w ruchu.

Prócz właściwych narzędzi do prania, których się namnożyła cała moc, istnieją do suszenia bielizny szczególnie praktyczne przyrządy znacznie górujące nad „klasycznymi” sznurami do bielizny.

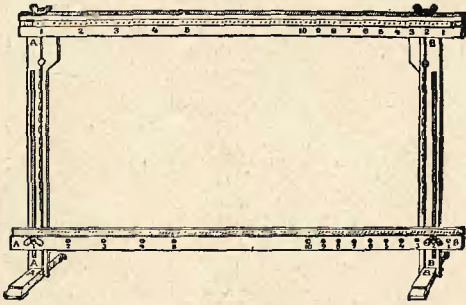
Wiele się oszczędza przytwierdzona do cebrzyka wyżymaczka; nie należy zapominać o mnóstwie rzeczywiście użytecznych i oszczędzających miejsce stojaków do suszenia i ram do napinania, które stały się niezbędnymi dla gospodyni.

Maszyny do prania, płukania i suszenia.

Dobre elektryczne maszyny do prania i suszenia nie niszczą zupełnie bielizny i wykonują całą pracę połączoną z praniem, oszczędzając wiele czasu, pieniędzy i trudu gospodyni, która nawet nie posiadając służby, może bez kłopotu w pewnych okolicznościach w domu wyprać.

Istnieje wiele systemów maszyn do prania, są takie, które bieliznę tylko piorą, podczas gdy suszenie uskuteczniają maszyny osobne i są znowuż inne, które za każdym razem po każdym praniu z mniejszą lub większą trudnością można zmienić na maszyny do suszenia.

Szczególnie korzystne są jednak te maszyny, które jak nowowynaleziona „Easy” maszyna do prania, płukania i suszenia bez żadnego przedstawienia równocześnie jedną partję bielizny piorą a drugą suszą. Można więc z jej pomocą o wiele szybciej i praktyczniej pracować. Maszyna „Easy” pierze znaną i od 50 lat wypróbowaną metodą pompowania wzgl. przesiąkania. Maszyna wgniata bieliznę do piany mydlanej, — przyczem wciska przez otworki (pory) mydliny i powietrze — a potem wydo-



Praktyczne ramy do naciągania firanek
ze wskazówkami
gwarantującymi równomierne naciągnięcie.
(Model: Schuhbach i Synowie, Crimitschau.)

bywa znowu bieliznę z piany, przez co powtarza się ten sam proces w kierunku odwrotnym. W ten sposób rozpuszcza się w zupełności brud tkwiący na włóknach. Pranie jest raczej chemicznym niż mechanicznym procesem, a rozpuszczanie brudu następuje dzięki tej metodzie najidealniej i najskuteczniej, bez najmniejszego uszkodzenia tkaniny, jak się to dzieje przy tarmoszeniu, szczotkowaniu i tarcu bielizny. Można w ten sposób pracować nie tylko bielizną pościelową i inną bielizną, ale nawet jedwab, wełnę, koronki i wszystkie inne tkaniny.

Jeżeli już samo pranie tą maszyną jest gruntowniejsze i nie niszczy tak bielizny, jak pranie ręczne, to i suszenie na niej w porównaniu z wykręcaniem rękami albo z pomocą wyżymaczki jest o wiele korzystniejsze. W dwu minutach jest bielizna gotowa do suszenia, w jednej godzinie mamy gotowe do 15 kg bielizny. Należy tu jeszcze nadmienić, że można ją załączyć do każdego kontaktu i umieścić, gdzie się chce, w mieszkaniu, w łazience lub w kuchni.

Jak należy prac?

Białą bieliznę,
porozdzielaną według powyżej wspomnianych kategorii, najpierw zamoczyć w miękkiej letniej wodzie, następnie każdy z osobna kawałek namydlić mydłem jędrnym i postawić na całą noc. Nie używać do zmiękczenia bielizny wody gorącej! Następnego ranka każdy kawałek lekko wykręcić i wyprać starannie w nowej wodzie. Nie trzeba bielizny szczotkować! Potem trzeba ją wsadzić do zimnej wody, do której dano nieco mydła i sody, i gotować w kotle kwadrans. Następnie pierze się ją jeszcze raz, wypłukuje się w czystej gorącej wodzie, dodaje się nieco farbki (bielizny nie farbujemy). Wkońcu wykręca się każdy kawałek z osobna.

Białe flanele
pierzemy w letniej wodzie, dodając sporo sproszkowanej kredy; kiedy poleżą pewien czas w tym roztworze, wypłukujemy je kilkakrotnie w czystej letniej wodzie.

Bieliznę kolorową
należy zmiękczać w zimnej wodzie bez mydła i sody, a potem dwukrotnie prać w niezbyt gorącej wodzie z dodatkiem nieco octu i soli, potem wypłukać w czystej wodzie i wykręcić.

Firanki
po zdjęciu trzeba lekko wytrzeć, złożyć w zawiniątka półmetrowej wielkości, zeszyć je białą nitką a potem włożyć w letni roztwór mydła i wody z dodatkiem nieco sody i amoniaku. Następnego dnia trzeba je w tym roztworze wygnieść, potem znowu wygnieść w świeżym, a wkońcu wygotować, zmieniwszy jeszcze raz roztwór. Potem trzeba wypłukać i usunąć nitki. Następnie wieszamy je ostrożnie, aby wyschły. Skoro jednak wyschną, zanurzamy je w słabym roztworze gotowanego krochmalu i upinamy je na ramach celem wyschnięcia. Nie mając ram, zawieszamy je ostrożnie, a gdy wyschną, prasujemy.

Koronki
wyciskamy bardzo delikatnie i unikamy jakiegokolwiek tarcia i wykręcania.

Materiały jedwabne
pierzemy w wodzie z otrębami albo w wygotowanej korze panamskiej.



Magazyn na odzież,
równocześnie wzorowa szafa na sprzęty z wysuwalną deską do prasowania.
(Model: „Stewe”).

Materiały wełniane
i części odzieży sporządzone z wełny (jasne kolory należy traktować oddzielnie od ciemnych) zmiękczaemy w ciepłych (maksimum 35 °) mydlinach (najlepiej z płatków mydlnych) krótki czas z dodatkiem salmiaku, potem gniciemy i płuczemy tak długo, aż będą czyste i splukujemy letnią wodą poczem wyciskamy je lekko między ręcznikami (nie wolno wykręcać) nadajemy poszczególnym kawałkom przez wyciąganie normalną formę i wystawiamy, aby wyschły powoli, o ile możliwości w cieniu, w zimnej porze roku w ciepłym pokoju, ale nie w pobliżu pieca. Wzorzyste materiały bawełniane pierzemy w otrębach pszennych.

Krochmal i żelazko.

Zanim bieliznę damy na magiel, musimy najpierw zwilżyć ją a potem wyciągnąć i ułożyć, aby nitki wróciły do dawnego stanu i biegły

prosto. Bielizna powinna przejść trzy lub cztery razy przez magiel. Nie maglujemy prześcieradeł kąpielowych, ani też ręczników do nacierania.

Krochmalenie.

Suknie, bluzki, fartuchy i firanki krochmali się w gotowanym krochmalu.

(Sposób przygotowania krochmalu: Rozrobiony na zimno krochmal zalewamy ciągle, mieszając wrzącą wodę, poczem, gdy masa zgęstnieje, dolewamy nieco zimnej wody. również bez przerwy mieszając, i jeszcze raz go mieszając zagotowujemy.)

Zanurz kawałki bielizny w krochmalu, wykręć je, wytrzep i powieś, aby wyschły. Nie krochmal zbyt sztywno. Kolorowych kawałków wogóle nie krochmalimy. Koszule męskie, kołnierze i mankiety krochmalimy w surowym krochmalu (zalewamy łyżkę stołową krochmalu

zimną wodą, rozcieńczamy odrobiną ciepłej, dodając następnie łyżkę stołową boraksu). Namocz kawałki bielizny w krochmalu, wyjmij i dobrze wyciśnij poczem na parę godzin daj je między suche ręczniki.



Żel!
Szczególnie uważamy przy
Nigdy ich nie wykręcamy, tylko

Prasowanie bielizny.

Do prasowania bielizny powinno się przede wszystkim używać odpowiednich przyrządów. Do takich należy dobry stół lub deska do prasowania, deska do rękawów, różne ręczniki i ściereczki, naczynie z wodą albo praktyczny



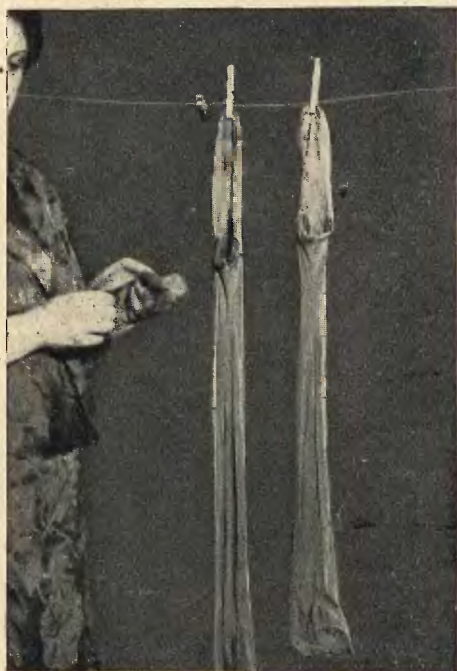
Dobrze!
praniu pończoch jedwabnych!
składamy i ostrożnie wygniatamy.

skrapiacz do bielizny, воск i wreszcie żelazko z podstawką.

Dzisiaj używa się prawie wszędzie żelazek gazowych lub elektrycznych. Stare żelazko z duszą, żelazko na węgle drzewne i spirytusowe spotyka się stosunkowo rzadko, i to tylko tam, gdzie niema do dyspozycji gazu ani prądu. Zardzewiałe żelazka czyścimy szmirgłem i naftą, wycieramy je woskiem i odprasowujemy przed użyciem na ściereczce. Po każdorazowym użyciu zapuszczamy żelazko, dokąd jeszcze ciepłe, stearyną, okrywamy je w wełnianą ścierekę i stawiamy w suche miejsce.

Obchodzenie się z pończochami jedwabnymi.

Szczególnie delikatne, cienkie gatunki pończoch, jakie się dzisiaj najchętniej nosi, wymagają nie tylko ostrożności przy ubieraniu ich i natychmiastowego usunięcia wszelkich mechanicznych przeszkód, które powodują w bucikach przetarcie, ale również najskrupulatniejszego przestrzegania wynikłych z doświadczenia wskazówek i rad, dotyczących czyszczenia i prania pończoch. Delikatne pończochy jedwabne i wełniane należy, o ile można, po każdym użyciu kłaść do zimnej lub letniej wody, wy-



Dla zupełnego wyschnięcia
wieszamy pończochy za końce.

gnieść po jakimś czasie (nie trzeć), wypłukać w czystej wodzie a potem wysuszyć. Nie pierze się cienkich pończoch w gorącej wodzie, ani w mydlinach, nie powinno się ich, o ile to możliwe, także prasować.

Gorsze gatunki trzeba namoczyć w letnich mydlinach, wygnieść je (nie trzeć), wypłukać w letniej wodzie, a potem wysuszyć. Przy pończochach wełnianych dodajemy nieco amoniaku.

Utrzymywanie w porządku i czyszczenie odzieży i obuwia.

Części ubrania pewinny wypocząć!

Każda gospodyni ma obowiązek zwrócić szczególną uwagę na codzienne czyszczenie części odzieży, należącej do mieszkających w domu osób. Dla utrzymania w dobrym stanie odzieży jest rzeczą szczególnie ważną możliwie jak najczęstsze jej zmienianie, bo i ubranie musi wypocząć.



Praktyczny stojak na kapelusze, dający się wygodnie zapakować.

Dalej jest rzeczą dużej wagi ciągle odprasowywanie. Ubrania męskie najlepiej dać do odpowiednich zakładów, ale często i w domu można to załatwić, bo przy troskliwej uwadze nietrudno się tego nauczyć.

Przechowywanie odzieży i obuwia.

Nie wystarczy ubrania powiesić w szafie, to jeszcze nie wszystko. Nie jest to jeszcze dobrem przechowaniem.

Przedewszystkiem powinny być solidne i odpowiadające zadaniu wieszaki, aby wisząca na nich w szafie garderoba mogła wypocząć,

ale by ramiona nie zwisały i nie fałdowały się wyłogi. Tosamo dotyczy i sukien damskich. Szafa powinna się szczelnie zamykać, aby nie dochodził kurz i nie dostały się mole, odpowiednio szeroka, aby ubrania nie były ściśnięte jedno przy drugim i miały przewiew. Także powinny być odpowiednio wysoko zawieszzone, aby spodnie nie ocierały się o podłogę szafy.



Dla kawalerów.

„Krzeseł prasujące”: Naciągnięte wieczorem spodnie, są rano doskonale wyprasowane.

Jeżeli w tej samej szafie z odzieżą przechowuje się obuwie, powinna być koniecznie odgradzająca deska, aby przy zdejmowaniu ubrania nie wycierać niem obuwia.

Najlepszy rozciągacz spodni otrzymamy, jeżeli przyczepimy do zwykłego wieszaka z dwoma równymi sznurami, okrągły gładki drążek.

Aby oszczędzić odzież, robimy z włóczki lub z górnej części pończoch pokrowce na wieszaki, składające się z dwóch części, z których jedna jest opatrzona guziczkiem, a druga dziurką. Naciąga się taki pokrowiec z obu stron na wieszak i zapina w środku. W ten

Kapelusze skórzane czyścimy roztworem chlorku i wody (1 : 10) przy pomocy ściereczki tak długo, aż wyschną.

Krawatki.

Ciemne jedwabne krawatki czyścimy spirytusem lub amoniakiem, jasne odczyszczamy najpierw ściereczką zamoczoną w benzynie, a następnie drugą ściereczką zanurzoną w mące ziemniaczanej.



Źle!

Zamiast sznurka na krawatę, który nie odpowiada swemu celowi, lepiej używać takiego praktycznego wieszaka.

sposób można takie pokrowce, gdy się zabrudzą, zdjąć i wyprać.

Wskazówki, jak czyścić odpowiednie części ubrania i obuwie.

Kapelusze.

Miękkie jasne kapelusze filcowe nacieramy rozgrzaną mączką ziemniaczaną lub proszkiem talkowym, a następnie czyścimy je starannie szczotką, ciemne czyścimy mieszaniną amoniaku i wody w równych częściach.

Sztywne czyścimy kawałkiem czarnego akşamitu zamaczanym w spirytusie.

Wypocone brzegi kapeluszy filcowych pomazujemy kilkakrotnie roztworem 5 g chlorku cynowego w 100 g wody, potem wycieramy szczotką zamoczoną w letniej wodzie. Skórkę ochronną przy twardych kapeluszach czyścimy benzyną lub amoniakiem.



Dobrze!

Obuwie.

Zdjąwszy obuwie, trzeba je przede wszystkim gruntownie wywietrzyć. Czyszczenie winno dotyczyć wszystkich części obuwia. Najpierw czyścimy zółwki i obcasy, potem szczotką, gąbką i suknem usuwamy wszelki brud i proch z górnych części. Dopiero teraz nakładamy pasty do obuwia, odczekamy, dokąd nie wyschnie, i wreszcie wycieramy do połysku wszystkie zapuszczone pastą części szczotką lub suknem. Mniej więcej co kwartał powinno się gruntownie oczyścić wierzchy benzyną lub letnimi mydlinami aby zmyć całkowicie starą pastę. Potem należy zaraz zapuścić je przy pomocy szczoteczki mieszaniną tranu rybiego i oliwy. Wilgotne buciki powinno się najpierw dobrze wypchać ciepłymi ścierkami, zanim się je wystawi w ciepłe miejsce, by wyschły. Do piero gdy wyschną, można je dać na prawidła.

Białe buciki ze skóry
czyścimy benzyną i magnezją.



Poplamione kolorowe buciki
myjemy delikatnie benzyną. Od czasu do czasu
należy cały bucik zmyć zamoczaną w benzynie
ścierką, bo przez to usuwa się starą pastę,
i kolory występują świeżo!

Buciki ałłasowe
czyścimy benzyną lub spirytusem i nacieramy
je talkiem.

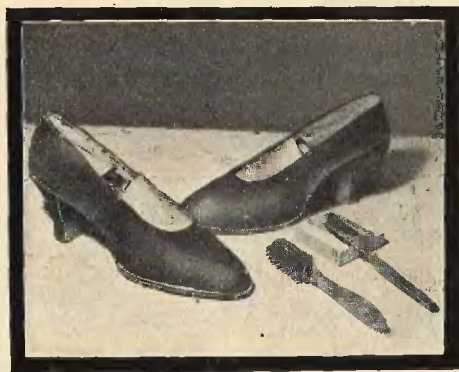
Buciki brokatowe
czyścimy specjalnie do tego służącymi środkami
i przechowujemy je w czarnym papierze.

Do obuwia ze skóry łosiowej
używa się odpowiedniego środka, który można



Najlepiej są wyczyszczone buciki,
gdy je sami czyścimy!
Lakierki czyścimy bezbarwną pastą, miejsca
wyschnięte mażemy dobrą oliwą stołową.

wszędzie nabyć, według załączonego sposobu
użycia. Tłuste miejsca kosmacimy ostrożnie
bardzo delikatną szczoteczką stalową.



Jak czyścić buciki zamszowe
lub ze skóry antylopy? Zwykle czyścimy takie
obuwie szczotką gumową, która, nie niszcząc skóry,
usuwa proch i brud, zaś miejsca wyswiecone
kosmacimy ostrożnie papierem szmirglowym.

Lakierki

czyścimy, usuwając najpierw brud kawałkiem
cebuli, poczem nacieramy je białkiem lub mle-
kiem, następnie wycieramy je miękką ściereką
aż do połysku. Następnie nakładamy białej
pasty lub oliwy do lakieru i czyścimy do po-
łysku ściereczką jedwabną. Lakierki powinno
się zawsze dawać na prawidła, albo przynaj-
mniej wypchać je papierem. Nie należy ich
nigdy stawiać na słońcu, ani też w pobliżu
pieca, jak również w nieopalanym pokoju.

Obuwie płóciennie

(białe buciki z płótna żaglowego) czyścimy słu-
żącym do tego celu kamieniem, albo białą
pastą którą nakładamy gąbką. Bardzo za-
brudzone czyścimy ługiem mydlanym zapomocą
szczotki. Czarne smugi oczyszczamy sproszko-
wanym pumeksem, poczem wycieramy szczotką
zamaczaną w zimnej wodzie, wypychamy je
mocno papierem i zawieszamy, aby wyschły.

Obuwie sportowe i do nart
smarujemy dość często tłuszczem do skóry.

Obuwie z gumy

czyścimy wodą i nacieramy oliwą. W lecie,
gdy ich nie używamy, smarujemy je gliceryną,
wypychamy je papierem i zawieszamy prze-
chowane w jakimś worku lub w nieużywanych
już pończochach wełnianych.

Żółte buciki

myjemy benzyną, terpentyną, lub sokiem cytrynowym i czyścimy żółtą pastą, jaśniejszą od koloru skóry. Tłuste plamy usuwamy papką z benzyny i magnezji, którą po wyschnięciu ścieramy szczotką.

Złote i srebrne buciki
czyścimy jak brokatowe.

Rękawiczki duńskie
daje się na dwa dni do mieszaniny amoniaku i wody (1: 4), poczem po wypłukaniu suszy się je pomiędzy ręcznikami.

Rękawiczki glacie
naciągamy na rękę i wycieramy gałgankiem zamaczanym w benzynie. Gdy są bardzo zabrudzone, moczymy je dłuższy czas w benzynie i ścieramy gałgankiem. Powtarzamy tę czynność, dokąd benzyna nie będzie czysta, następnie wyciskamy je, kładziemy między ręczniki i wycieramy na sucho.

Rękawiczki ze skóry
do prania
naciągamy na rękę i myjemy w letnich mydli-

nach z niewielką domieszką amoniaku, poczem spłukujemy je czystą wodą. Nie należy ich wykręcać, tylko wycisnąć między ręcznikami, potem nadęte rozwiesić, by wyschły. Zanim całkiem wyschną, trzeba je przetrzeć, aby zmiękły.

Plamy tłuste usuwamy z rękawiczek skórzanych, wycierając je mieszaniną sproszkowanego węgla drzewnego i utartego chleba, poczem wycieramy je słabym roztworem ałunu.

Ubrania męskie
czyścimy przeważnie niezbyt miękką szczotką, letnią wodą lub roztworzonym chlorkiem.

Zatłuszczone kołnierze przy ubraniach męskich próbujemy czyścić benzyną, albo bierzemy na szczotkę mieszaninę z równych części spirytusu lawendowego, amoniaku, eteru, siarki i wody i potem ścieramy je szmatką z tej samej materji. Poleca się również czyścić szczotką odwarem z liści bluszczu. Zatłuszczone kołnierze aksamitne nacieramy kawałkiem cebuli, a po wyschnięciu czyścimy miękką szczotką.

Każda plama musi zniknąć!

Brewiarzyk czyszczenia plam dla użytku nowoczesnej kobiety.

Plamy na szybach.

Brud po muchach
usuwamy, stosując kredę szlamowaną i spirytus.
Obryzganie wapnem
usuwamy octem, a gdy to zawiedzie, rozcieńczonym kwasem solnym (1 łyżka herbaciana na 2 l wody), potem zmywamy wodą. (Uwaga: by nie wypaliło skóry!)

Plamy tłuste
usuwamy mydłem (nie sodą) i płuczemy w zimnej wodzie.

Plamy z farby malarskiej
czyścimy oliwą, terpentyną i sproszkowanym pumeksem.

Plamy z farb olejnych
usuwamy amoniakiem lub też mieszaniną równej części ługu sodowego, amoniaku i szarego mydła. (Uwaga: by nie nagryzło szkła!)

Usuwanie plam z drewnianej podłogi.

Plamy z atramentu
pomazujemy słabym roztworem kwasu cytrynowego albo polewamy je rozcieńczonym

kwasem solnym, a po jakimś czasie czyścimy wodą, mydłem i sodą.

Plamy z krwi

1. Szorujemy mieszaniną kwasu siarkowego i wody 1: 4; nie używamy żadnego mydła;
2. Namazujemy grubo za dnia papką z gliny i wody, którą następnie, gdy podeschnie, zmywamy.

Plamy z orzechów

szorujemy rozpuszczonym w wodzie kwasem winnym, a potem zmywamy je gorącą wodą.

Plamy tłuste

usuwamy tak, jak plamy z krwi ad 2. Tłuste plamy na podłogach parkietowych wycieramy mocno ścierką zamoczoną w benzynie, poczem zmywamy zaraz ścierką wełnianą zanurzoną w letnich mydlinach. Po wyschnięciu zapuszczamy woskiem do podłogi i czyścimy szczotką aż do połysku.

Plamy na meblach drewnianych.

Plamy od much
zmywamy letnią wodą.

Plamy z wapna

ścieramy ostrożnie twardszym suknem, możemy ewentualnie namoczyć odpowiednie miejsce octem.

Plamy z laku do pieczęci

zwilżyć spirytusem; przy meblach politurowanych musimy później nałożyć politory do mebli.

Plamy na obiciach z linoleum.**Plamy z atramentu**

zwilżamy najpierw gorącą wodą, potem rozcieramy na nich nieco kwasu winnego, wreszcie zmywamy gorącą wodą.

Plamy z nafty

posypujemy paloną magnezją, poczem przejeżdżamy po nich kilkakrotnie gorącym żelazkiem.

Plamy z oliwy

smarujemy papką z białej glinki i wody, którą, gdy wyschnie, zmiatamy.

Plamy na płytach marmurowych.

Najpierw należy płytę namydlić, potem nałożyć na nią papki z wody, sproszkowanego pumeksu, kredy szlamowej i sody (1 : 1 : 2); po jakimś czasie mydlimy płytę po raz drugi, spłukujemy czystą wodą i wycieramy na sucho.

Plamy z atramentu

na polerowanym marmurze czyścimy wodą i mydłem, starsze solą szczawikową (szczawian potasowo-wodowy) i zmywamy gorącą wodą. Matowe marmury poddajemy działaniu kwasu winnego lub cytrynowego, poczem zmywamy je mydlinami.

Plamy z farb olejnych

wywabiamy mieszaniną potażu i niegaszonego wapna i zmywamy je letnią wodą.

Plamy z krwi

pomazujemy papką z magnezji i benzyny, pozwalamy jej jakiś czas działać, a potem zmywamy.

Plamy z lyzolu

pomazujemy papką ze świeżo zgazzonego wapna i wody, pozwalamy jej działać trzy dni, poczem ją zmywamy. Świeże plamy usuwamy silnym roztworem amoniaku i gruntownie spłukujemy letnią wodą.

Plamy z oliwy

usuwamy benzyną lub terpentyną.

Plamy z rdzy

skrapiamy chloroformem i zmywamy po upływie godziny.

Plamy tłuste

usuwamy rozcieńczonym amoniakiem.

Plamy z wina, likieru i piwa

usuwamy rozcieńczonym amoniakiem lub kwasem cytrynowym.

Usuwanie plam z dywanów.**Brudne plamy**

czyścimy gorącym ługiem mydlanym, potem czystą wodą i wysuszamy ręcznikiem. Jasne dywany oczyszczamy mydlinami, ciemne korą panamską miejscami, spłukujemy wodą i zaraz wycieramy na sucho. Należy zwrócić uwagę, aby nie zamoczyć osnowy i aby, o ile to możliwe, schnął dywan w pozycji wiszącej.

Plamy z atramentu

1. Usuwamy roztworem kwasu cytrynowego, zmywamy wodą i dajemy wyschnąć.
2. Wycieramy plamę mocno przekrajanym dojrzałym pomidorem, a gdy się zabrudzi, zastępujemy go nowym.

Plamy z oliwy lub pokostu

Tłuste miejsca nacieramy smalcem, myjemy mocno terpentyną, potem gorącą wodą, i znowu terpentyną, i później gorącą wodą.

Plamy ze stearyny

wyprasowujemy gorącym żelazkiem na grubej bibule, albo też posypujemy je grubo gorącym białym piaskiem a po paru minutach szczotkujemy go, gdy zachodzi potrzeba, powtarzamy tę czynność.

Tłuste plamy

posypujemy sproszkowaną gliną lub magnezją, potem trzepiemy i szczotkujemy, albo czyścimy benzyną.

Wywabianie plam z tkanin.

Usuwanie plam z tkanin jest ważnym zadaniem w każdym porządnym gospodarstwie, wymaga ono wiele ostrożności i cierpliwości i wtedy tylko daje wyniki, gdyśmy dzięki częstym próbom zebrali odpowiednie doświadczenie.

Ilość środków służących do wywabiania plam jest ogromna i mogłaby zapełnić całą książkę. My zadowolimy się wyborem najważniejszych i najbardziej wypróbowanych, o ile chodzi o najczęściej zachodzące zanieczyszczenia tkanin.

Przytem musimy przede wszystkim brać pod uwagę, by używać tych środków jedynie, któremi rozporządza każde nowoczesne gospodarstwo, albo które można łatwo nabyć. Nie wzięliśmy w rachubę szczególnie ostrych, trujących i niebezpiecznych środków chemicznych.

Mając usunąć plamę, winniśmy znać jej pochodzenie. Jeżeli nie znamy go, próbujemy najpierw środków stosowanych przy plamach niewiadomego pochodzenia. Jeżeli mamy do wyboru kilka sposobów, to próbujemy najpierw środków słabszych, stosując silniejsze dopiero wtedy, gdy słabsze zawiodą.



Baczność! — Niebezpieczeństwo!
Nigdy nie pał,
gdy masz do czynienia z benzyną!

Należy baczność zwrócić uwagę na łatwą zapalność niektórych środków (alkohol, eter, benzyna i t. p.), jak również i na to, że niektóre z nich (np. woda chlorowa, sól szczawikowa, kwas szczawikowy i inne) są trujące. Trzeba uważać także, by nie było otwartych ran na ręce.

Najlepiej czyścić plamy przy dziennym świetle (nigdy przy zapalanej świecy).

Najlepiej czyścić plamy na stole przykrytym ręcznikiem albo na desce do prasowania. Plam na ubraniu nie czyści się na cieple. Unikaj czyszczenia w bliskości gorącego ogniska i otwartego ognia.



Delikatne materje
wypreża się nad miednicą i w ten sposób się je
czyści odpowiednim środkiem.

Przed zastosowaniem chemicznych środków trzeba najpierw mechanicznie oczyścić poplamione miejsce przez wyszczotkowanie, wytrzeć i t. p.

Zaleconych środków chemicznych używajmy w możliwie czystym stanie. Miejmy zawsze czyste ściereczki do czyszczenia, kiedy się zbrudzą, zastępujemy je nowymi.

Przy użyciu silniejszych środków chemicznych, zwróćmy uwagę na gruntowne wypłukanie później w wodzie i w innych podanych płynach.

Używalność poleconych środków wypróbujemy najpierw, o ile to jest możliwe, na resztkę tej samej materji, również zaczynamy zawsze silniej rozcieńczonemi roztworami, zanim użyjemy mocniejszych. Szczególnie ostrożnego obchodzenia się wymagają materiały delikatne i jedwabie (Crêpe de chine i t. p.).

Nie trzeźmy zbyt silnie poplamionych miejsc, aby nie wetrzeć plamy i nie powiększyć jej.

Wystrzegajmy się tak zwanych uniwersalnych środków, zachwalanych przez przekupniów. Racjonalne czyszczenie zawsze wymaga osobliwego traktowania i uwzględniania

tak pochodzenia zanieczyszczenia jak również właściwości różnych materji.

Gdy polecane środki nawet powtórnie stosowane nie dopiszą, wtedy, o ile chodzi o cenniejsze materje lub o odzież, musimy je dać do pralni chemicznej.

Plamy z atramentu.

1. Atrament alizarynowy:

Materje lniane czyścimy roztworem kwasu winnego, a potem płuczemy w wodzie.

Materje wełniane i jedwabne: Poddajemy odpowiednio do jakości i koloru materji działaniu mniej lub więcej rozcieńczonego kwasu winnego.

2. Atrament anilinowy i hektograficzny.

Materje lniane i jedwabne: Czyścimy szmatką zamoczoną w alkoholu, często ją zmieniając.

Materje wełniane: Czyścimy gliceryną, a potem zmywamy wodą i mydłem.

3. Atrament „Gallusa”.

Wywabiamy plamy jak plamy z rdzy; przy materjach jedwabnych nie mamy środka.

4. Atrament kopjowy.

Czyścimy plamy rozcieńczonym kwasem solnym, poczem spłukujemy gorącą wodą. Plamy z ołówka chemicznego (kopjowy) pomazać kwasem mrówczanym i wytrzeć ściereczką, plamy na jedwabiu próbujemy usunąć sokiemy cytrynowym.

Plamy z brudu i kurzu.

Czyścimy najpierw mechanicznie, wytrzepując i wycierając szczotką, albo puszczając z góry po odwrotnej stronie materji prąd wody. Na materjach wełnianych wycieramy plamy szmatką zamoczoną w mieszaninie alkoholu i wody, na jedwabnych wywabiamy ostrożnie amoniakiem.

Plamy z cukru.

Usuujemy gorącą wodą.

Plamy z dziegcia.

Materje lniane: Czyścimy naprzemian neutralnem mydłem, olejkim terpentynowym i mydłem.

Materje wełniane: Należy posmarować smalcem lub masłem niesolonem, zamydlić miejsca poplamione, po pewnym czasie wymyć po odwrotnej stronie naprzemian benzyną i wodą.

Plamy z farb.

a) Farby olejne i lakiery.

Materje lniane: Czyścimy benzyną, poczem płuczemy w gorącej wodzie. Stare plamy pociągamy na kilka godzin olejkim terpentynowym, a następnie czyścimy je benzyną.

Materje wełniane: Usuujemy plamy mieszaniną eteru, amoniaku i olejku terpentynowego w równej ilości. Plamy z farb lakieryowych pierzemy w nafcie.

Materje jedwabne: Rozpuszczamy najpierw plamę ostrożnie masłem lub terpentyną, nakładamy papki z palonej magnezji i eteru usuwamy ją po wyschnięciu i płuczemy w benzynie.

b) Farby wodne: Usuujemy plamy neutralnem mydłem i gorącą wodą.

c) Farby anilinowe: Czyścimy spirytusem mydlanym albo zwilżamy ostrożnie rozcieńczonym kwasem solnym.

Plamy z garbnika

usuujemy (stosownie do jakości i barwy materji) rozcieńczoną gorącą wodą chlorową, namoczywszy w niej ściereczkę, poczem płuczemy w wodzie.

Plamy z jaj.

Trzeba im pozwolić wyschnąć, a potem usunąć mechanicznie (paznokciem lub szczotką); resztę zmyć ściereką zamoczoną w gorącej wodzie.

Plamy z jodyny.

Najpierw zwilżamy roztworem nadmanganianu potasowego, potem rozcieńczonym kwasem solnym, wreszcie płuczemy w amoniaku i wodzie.

Plamy z kakao i czekolady.

Materje lniane:

1. Pierzemy w zimnej wodzie domieszką amoniaku.
2. Nacieramy gliceryną i pierzemy w letniej wodzie.

Materje wełniane: Pierzemy w zimnej wodzie.

Materje jedwabne: Zmywamy ostrożnie mydłem i letnią wodą, a potem wycieramy jedwab na sucho białą ściereczką.

Plamy z kawy.

Materje lniane:

1. rozpięte nad miednicą poplamione miejsca polewamy wrzątkiem, a potem przepieramy w mydlinach.
2. pomazujemy gliceryną i płuczemy w letniej wodzie.

Materje wełniane:

1. wywabiamy plamy jak z lnianych pod 1., następnie prasujemy po odwrotnej stronie.
2. pierzemy w roztworze 50 g soli kuchennej na 1 l wody.

Materje jedwabne:

1. Wycieramy delikatnie plamy jaśniejszą od jedwabiu flanelką, zamoczoną w mydlinach.
2. Pierzemy w roztworze żółci wołowej w wodzie.

Plamy z kleju.

zmywamy czystą wodą lub mydlinami.

Plamy z krwi.

Materje lniane: Pierzemy w letniej wodzie, do której dodajemy nieco sody, albo w mydlinach.

Materje wełniane: Czyścimy średnio podgrzanym roztworem soli kuchennej (60 g) w wodzie (2 l); jeśli jeszcze zostaną jakie resztki plam, wywabiamy je rozcieńczonym kwasem solnym, a potem amoniakiem.

Materje jedwabne: a) czyścimy ostrożnie ściereczką zamoczoną w alkoholu. b) delikatne materje pomazujemy papką ze skrobiu pszennego i zimnej wody (10:1), którą po stwardnieniu ostrożnie usuwamy.

Plamy z kwasów.

Świeże plamy poddajemy działaniu mieszaniny amoniaku i wody albo też roztworu ałunu lub sody, poczem spłukujemy je czystą wodą. Przy plamach zastarzałych te środki po największej części nie skutkują.

Plamy z laku do listów.

Usuwamy najpierw mechanicznie, delikatnie lak oddrapując, potem czyścimy alkoholem lub

olejkiem terpentynowym i prasujemy gorącym żelazkiem przez bibułę.

Plamy z lapisu.

Materje lniane: należy zwilżyć miejscami rozwodnionym roztworem jodku potasu i wypłukać w wodzie.

Materje wełniane i jedwabne: płuczemy plamy w mieszaninie 500 g wody i 3 g chlorku i sublimatu, a potem w letniej wodzie.

Plamy z likieru

usuwamy alkoholem, eterem lub olejkiem terpentynowym.

Plamy z łągu.

Najpierw zwilżamy wodą, potem nakładamy palcem rozcieńczonego kwasu solnego (1:100), wreszcie płuczemy w czystej wodzie.

Plamy z masła.

Materje lniane: Miejsce poplamione zwilżone wodą pomazujemy ściereczką zamoczoną w benzynie lub olejku terpentynowym, poczem odprasowujemy gorącym żelazkiem przez bibułę, wkońcu pierzemy w gorących mydlinach.

Materje wełniane: jak lniane.

Materje jedwabne: Smarujemy papką z palonej magnezji i eteru, którą po wyschnięciu ścieramy szczotką.

Plamy z mleka.

Materje lniane: Moczymy w zimnej wodzie, potem namydlamy i pierzemy na zimno.

Materje wełniane: Usuwamy plamy mieszaniną alkoholu, chlorku i soli kuchennej (4:4:1).

Materje jedwabne: Wywabiamy ostrożnie mieszaniną wody, gliceryny i chlorku (10:10:1), poczem prasujemy na gorąco między ręcznikami.

Plamy z moczu.

Skrapiamy alkoholem, sokiem cytrynowym albo roztworem kwasu cytrynowego (1:30 wody), poczem płuczemy w gorącej wodzie. Plamy z moczu na materjach lnianych zwilżamy kwasem winnym, a potem płuczemy w mydlinach. Zastarzałe plamy usuwamy roztworem

kwasu szczawikowego. Kolor materji można odświeżyć chloroformem.

Plamy z octu.

Materje lniane: Z reguły usuwa takie plamy pranie; pozostałe ślady wywabiamy rozcieńczonym amoniakiem, poczem wypłuczemy je w tem miejscu w wodzie.

Materje wełniane i jedwabne: Stosownie do jakości materji usuwamy rozmaicie rozcieńczoną mieszaniną równych części amoniaku, spirytusu i wody, poczem płuczemy w wodzie.

Plamy z oleju lnianego

wywabiamy mieszaniną chlorku i olejku terpentynowego.

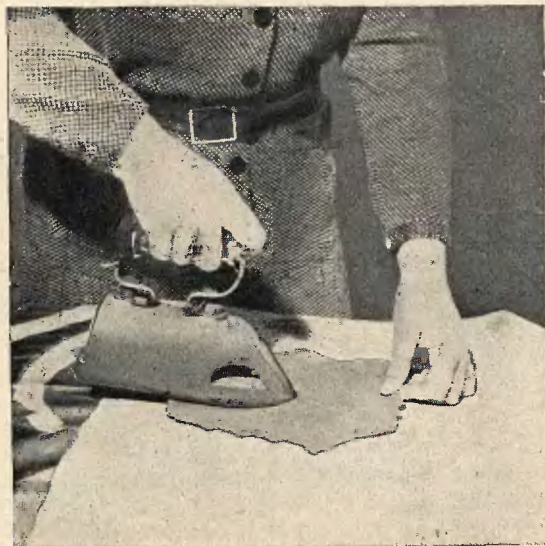
Plamy z ołówka chemicznego

wywabiamy eterem mrówczanym, z materji jedwabnych ostrożnie sokiem cytrynowym.

Plamy z owoców.

Materje lniane:

1. Nie zwilżając miejsc poplamionych, rozpinamy nad naczyniem i zlewamy wrzątkiem.
2. Możemy również usunąć mieszaniną z równej części alkoholu, chlorku i wody, następnie płuczemy w wodzie.



Tłuste plamy usuwamy po zastosowaniu benzyny, nakładając bibułę i prasując gorącym żelazkiem.

Materje wełniane: Jak lniane pod 2.

Materje jedwabne: Usuwamy plamy mieszaniną chlorku, wody i wody utlenionej (10:10:1) i wypłukujemy starannie.

Plamy z piwa.

Materje lniane: Wypierz w mieszaninie alkoholu i wody w równej części.

Materje wełniane: Białe materje zwilż miejscami rozcieńczonym amoniakiem i wypierz w ługu mydlanym. Barwne materje czyść szczotką zamaczaną w przygotowanym na zimno wyciągu kory mydlanej (kora kwilaju) w wodzie (1:5), poczem wytrzej ściereczką na sucho, a następnie odprasuj po przeciwnej stronie.

Jedwabie: Namydliwszy je nieco, czyścimy plamy jak na materjach lnianych, ale bardzo ostrożnie, i odprasowujemy po przeciwnej stronie.

Plamy z potu.

1. Czyścimy alkoholem.
2. Mieszaniną trzech części eteru, trzech części alkoholu i jednej amoniaku.

Plamy z przypalenia.

Materje lniane: Posmarować szmatką zanurzoną w gorącej wodzie chlorowej (roztwór 10 g chlorku na 90 g wody).

Materje wełniane: Z białych wywabiamy plamy jak z lnianych, kolorowe musimy potem farbować.

Materje jedwabne: Nie mamy środka.

Plamy z rdzy.

Materje lniane: Poddajemy działaniu soku cytrynowego lub roztworu kwasu cytrynowego, prasujemy na gorąco przez bibułę a potem zmywamy wodą.

Materje wełniane: Poddajemy działaniu octu winnego, poczem spłukujemy gorącą wodą.

Materje jedwabne: Niema żadnego środka.

Plamy ze smarów.

Postępujemy jak z plamami z żywicy.

Plamy ze smoły.

Materje lniane:

1. Najpierw smarujemy smalcem lub masłem niesolonem, poczem wywabiamy plamy benzyną.

2. Usuwamy również ługiem mydlarskim.

Materje wełniane:

1. Postępujemy jak z lnianami pod 1.
2. Wywabiamy chlorkiem lub spirytusem mydlanym, do materij kolorowych używamy benzyny lub olejku terpentynowego.

Plamy tłuste.

Materje lniane. Posypujemy miejsce poplamione wydajnie sproszkowanym wapnem, sproszkowaną kredą lub gliną po obu stro-



Żle!

Nie powinno się czyścić plam na ubraniu, gdy je mamy na sobie!

nach i odprasowujemy na gorąco przez bibułę.

Materje wełniane: Usuwamy ścierką lnianą zamoczoną w benzynie lub w mieszaninie amoniaku i wody (1:8).

Materje jedwabne:

1. Wytrzeć delikatnie miejsca poplamione letnią wodą.
2. Posypać sproszkowanym talkiem i odprasować na gorąco przez bibułę.
3. Pomazać papką z magnezji i benzyny i oczyścić ostrożnie szczotką po wyschnięciu pozostałości.
4. Wyczyścić ścierką zamoczoną w eterze lub benzynie, a potem odprasować przez bibułę.
5. Czarne jedwabie czyścimy amoniakiem i płuczemy ostrożnie w wodzie, a następnie prasujemy między ręcznikami.

Plamy z tranu.

Materje lniane: Smarujemy miejsca poplamione po obydwóch stronach masłem, pozostawiamy na noc, potem używamy szarego mydła, i po kilku godzinach pierzemy w gorącej wodzie.

Materje wełniane: Posypujemy miejsca splamione silnie rozgrzaną mączką ziemniaczaną, a potem wycieramy wełnianą szmatką.

Materje jedwabne: Moczymy w roztworze 1 łyżeczkę do herbaty kwasu winnego



Dobrze!

Pod materję poplamioną należy podkładać białe ręczniki!

na 1 l wody przez 24 godziny, a potem pierzemy w letniej wodzie.

Plamy z trawy.

Materje lniane pierzemy w gorącej wodzie lub w mydlinach i sodzie albo stosujemy rozcieńczony amoniak.

Materje wełniane czyścimy ściereczką zamoczoną w alkoholu lub w rozcieńczonym amoniaku.

Materje jedwabne czyścimy ostrożnie roztworem chlorku cynkowego, a potem płuczemy w wodzie.

Plamy z tytoniu.

Czyścimy mieszaniną z równych części eteru, amoniaku, spirytusu mydlanego i wody.

Plamy z wapna.

Materje lniane: Pierzemy w wodzie, poczem wycieramy plamy szmatką zamoczoną w occie.

Materje wełniane i jedwabne:

1. Zdrapujemy resztki wapna ostrożnie, a potem wycieramy sokiem cytrynowym.
2. Zapomocą lnianej ściereczki pokrywamy miejsca splamione roztworem z 1 części ałunu i 2 części wody i stawiamy na nie gorące żelazko.
3. Najpierw zwilżamy plamy, a potem nakładamy końcem palca nieco silnie rozcieńczonego kwasu cytrynowego.

Plamy z wina czerwonego.

Materje lniane:

1. Świeże plamy należy natychmiast posypać grubo solą kuchenną, a potem wyprać w letniej wodzie.
2. Poddać działaniu najpierw wody utlenionej, a potem rozcieńczonego chlorku, wreszcie należy je przepłukać.

Materje wełniane i jedwabne: Wywabiamy ostrożnie jak z lnianych pod 2.

Plamy z wina szampańskiego.

Rozgotować mydło w miękkiej wodzie, pomazać niem miejsce poplamione i posypać sproszkowanym potażem. Po jednym lub po dwóch dniach, usuwamy papkę i spłukujemy miejsce wodą.

Plamy wyświecone.

1. Zwilżamy parę razy płamę ściereczką umoczoną w benzynie, potem odprasowujemy na gorąco między wilgotnymi ręcznikami.
2. Wycieramy plamy ściereczką, zamoczoną w mieszaninie alkoholu, amoniaku i wody w równej ilości, a potem trzymamy splamione miejsce nad parą wodną.
3. Czarne materiały jedwabne wycieramy w miejscach wyświeconych czarną ściereczką wełnianą, zamoczoną w czarnej kawie (lub w mieszaninie amoniaku i wody 1:10), a potem odprasowujemy na gorąco po odwrotnej stronie.

4. Plamy wyświecone na spodniach zwilżamy octem miodu i prasujemy je wilgotne na ręczniku.

Plamy z wosku.

Materje lniane: Zwilżamy płamę zimną wodą, usuwamy resztki wosku mechanicznie (zdrapując), poczem prasujemy gorącym żelazkiem przez bibułę.

Materje wełniane: Po mechanicznem usunięciu wosku, czyścimy alkoholem.

Materje jedwabne: Posypujemy sproszkowanym talkiem i prasujemy na gorąco przez bibułę.

Plamy od zleżenia.

Materje lniane: Czyścimy octem lub rozcieńczonym amoniakiem albo roztworem wody utlenionej z wodą (1:20) lub wreszcie roztworem soli szczawikowej i wody (soli na koniec noża na dziesiątą część litra wody), poczem płuczemy w letniej wodzie.

Materje jedwabne: Zwilżamy mieszaniną chlorku i alkoholu (1:6), potem pierzemy w letniej wodzie. Czarny jedwab czyścimy tą mieszaniną, potem zwilżamy odwrotną stronę mieszaniną octu i wody miętowej (1:3), wreszcie prasujemy między ręcznikami.

Plamy z żywicy

na materjach lnianych: Usuwamy olejkim terpentynowym, potem prasujemy po dłuższym czasie gorącym żelazkiem przez bibułę, wreszcie pierzemy w gorących mydlinach.

na wełnianych: Pomazujemy miejsca poplamione smalcem lub niesolonem masłem, zamydłamy i po jakimś czasie przepłukujemy naprzemian w olejku terpentynowym i w gorącej wodzie.

na jedwabnych materjach: Zwilżamy najpierw wodą, potem zwilżamy mieszaniną eteru i chloroformu, posypujemy białą gliną i odprasowujemy na gorąco przez bibułę.

Plamy niewiadomego pochodzenia.

Pierzemy w mydlinach.

Materje lniane i wełniane czyścimy mieszaniną równych części alkoholu, eteru i benzyny, materje jedwabne czyścimy ostrożnie eterem.

Kwestja drażliwa.

Tępienie owadów.

Walka z robactwem to nietylko postulat czystości, ale przede wszystkim nakaz higieny, bo jak wszystkim wiadomo, przyczynia się ono głównie do roznoszenia chorób zakaźnych. Ustrzeżemy się przed niem, przestrzegając jak najskrupulatniej porządku w domu, wietrząc codziennie całe mieszkanie i stale tępiąc, gdy się co gdzie okaże. Gdy się jednak gdzie zagnieździło, musimy użyć najradkalniejszych środków do walki z niem. Podajemy tutaj najważniejsze.

Mrówki.

Stawiamy płaski talerz z mieszaniną ługu i cukru albo boraksu z cukrem. Odpędzamy je również zapachem kamfory lub nafty.

Muchy.

Należy dbać o największą czystość i o dobre przewietrzanie mieszkania. Stawiać muchołapki, najlepiej używane powszechnie skrawki papieru pergaminowego, powleczone klejem, wieszać w górze na przedmiotach świecących.

Pchły.

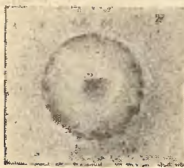
Dbać o największą czystość. Ponieważ znoszą jajka w śmiecach, w szczelinach podłogi, myjemy ją roztworem lyzolu lub naftą. Podłogi



Plamka od much
stanowiąca brunatnawo wyschnięte
wydzieliny muchy.

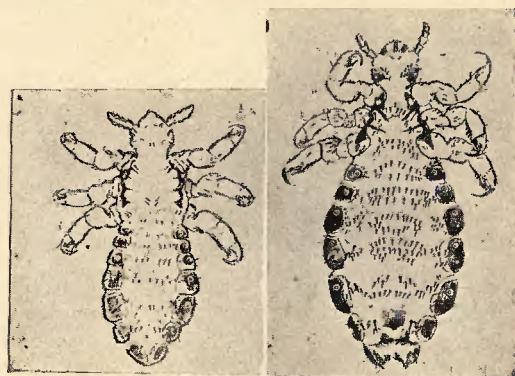


Plamka wargowa
powstała przez dotknięcie rykiem



Plamka ssania
wywołana ślinką wytwarzającą się
przy akcji ssania.

Mucha jest nader niebezpieczną
roznosicielką chorób!



Wesz głowowa i odzieżowa
przy równym powiększeniu.

parkietowe posypujemy po wymyciu proszkiem przeciw owadom.

Świerzb.

Nacieramy ciało balsamem peruwiańskim lub myjemy szarem mydłem. Należy się jednak zwrócić do lekarza!

Wszy.

Przy włosach krótkich smarujemy głowę szarą maścią i czesemy dokładnie włosy. Długie włosy moczymy spirytusem sabadylowym, poczem obwiązujemy głowę na noc; rano myjemy głowę mydłem i czesemy gęstym grzebieniem.

Wszy odzieżowe usuwamy, przeprowadzając gruntowne odwszenie odzieży (wygotowanie w mydlinach).

Myszy i szczury.

Nastawiamy łapki ze słoniną, z chlebem przyrumienionym w smalcu, serem i t. p., dziury mysie napełniamy gipsem i skorupami szklanymi. Na szczury używamy większych łapek i środków dla ich wytępienia, które można wszędzie dostać.

Mole.

Nie dopuścimy do zagnieźdżenia się moli, często trzepiąc i wietrząc odzież, futra, rzeczy wełniane i wyściełane meble. Przez lato przechowujemy futra i materiały wełniane w papierze gazetowym lub lnianych ręcznikach, zamykamy je w szczelnie zamykających się

kufrach lub skrzyniach, posypawszy je kamforą, naftaliną i innemi środkami przeciw molom, jak np. Globol. Na latające mole urządzamy stale polowanie.

Szwaby, karakony.

Polewamy ich kryjówki często wodą chlorową. Stawiamy głębokie miednice z piwem i opieramy o nie patyki. Wieczór posypujemy boraks i cukier.

Cukrzyki.

Powinniśmy zapasy w spiżarni przechowywać, o ile możliwości w zamkniętych naczyniach,

które trzeba często myć i od czasu do czasu posypywać proszkiem na owady.

Pluskwy.

Łóżka trzeba często rozbierać i polewać kwasem octowym, karbolem, naftą, albo odwarem tytoniu wszystkie szpary i zagłębienia, albo używać do tego odpowiedniej tynktury. Po kilku godzinach należy wszystkie części wymyć wodą chlorową lub ługiem z mydła szarego. W podobny sposób postępujemy z szafkami nocnymi, ramami i t. p. Przy zapluskwieniu mieszkania przeprowadzamy dezynfekcję, paląc siarkę, najlepiej jednak zdać tę sprawę fachowcowi. Tapety w zapluskwionem mieszkaniu musimy bezwarunkowo usunąć.



Jedna mucha zabita w ziemie to tyle, co tysiące much w lecie!
Szkłana łapka na muchy, skrawek z klejem i inne mechaniczne środki do walki z muchami.



VIKTOR
LEYREK

Najważniejsze gatunki mięsa.

1. Boczek wieprzowy. 2. Ćwiartka wieprzowa. 3. Szczególnie dobra wołowina na rosół. 4. Rumpsteak (wołowy). 5. Mostek cielęcy. 6. Pieczeń nerkowa (z cielęcą).

Księga IV.

Jak należy rozumieć dobre odżywianie.

Pokarm jest odnową materji!

Przyszłość należy do tych narodów,
które zdołają wysnuć najkorzystniej-
sze wnioski z nauki o odżywianiu.

(Prof. v. Wendt, Helsingfors).

Doświadczenia wiedzy lekarskiej i populary-
zowanie tychże doświadczeń prowadzi coraz
więcej do przekonania, że odżywianie oznacza
odnowę materji, że pokarm zastępuje zużyte
siły, że organizmowi należy dawać te sub-
stancje, które konieczne mu są do sprawnego
funkcjonowania jego organów. Dlatego też go-
towanie stało się pewnego rodzaju sztuką,
która narazie dosięgła szczytu w nieukończon-
nem dotąd badaniu nieznanym lub już zapom-
nianym substancyj pożywnych, witamin.

Nasze artystki sztuki kulinarnej winny prze-
dewszystkiem baczyć na to, by ludzkość otrzy-
mywała pokarm, który wszystko to zawiera,
co organizmowi służy, a w poszczególnych wy-
padkach wszystko wyklucza, co choremu orga-
nizmowi szkodzić by mogło. Zaznaczyć należy,
że „zdrowy pokarm” nie wyklucza „smacznego
jedzenia”, przeciwnie: co organizmowi służy,
powinno też dobrze smakować. Także potrawy
ze surowych jarzyn i roślin nie powinny od-
straszać naszych gospodyń. Nie oznacza to
bowiem „pełnego powrotu do natury” w spo-
sobie odżywiania, lecz przeciwnie jest dalszym
postępem na drodze do celu, by odżywianie
uczynić rzeczywistym faktorem do utrzymania
zdrowia. Staraniem naszych gospodyń powinno
być, by przy żadnym obiedzie nie brakło sa-
łaty (więc niegotowanych jarzyn), świeżych
(więc nieduszonych) owoców, ponieważ te
środki zawierają tak wiele witamin jak żadne
inne. Jednakże same witaminy człowiekowi
nie wystarczą. Potrzeba mu bowiem dobrego
i smacznego jedzenia, co jest rzeczą naszych
artystek sztuki kulinarnej.

Jak należy dokonywać zakupów?

Sztuki gotowania należy się uczyć. Jest ona
ważna zarówno dla zdrowia jak i kieszeni.
Dobra gospodyni powinna umieć:

Celowo zakupywać!

Towar należyście przygotować!

Czyścić, moczyć, podzielić, niestrawne części
usunąć i t. d.!

Strawność i smak poprawić

przez staranny dobór przyprawy, jednak bez
uszczerbku dla wartości pożywnej!

Zestawić racjonalny spis potraw
dostatecznie urozmaicony, przy zastosowaniu
odpowiedniej mieszanki środków spożyw-
czych!

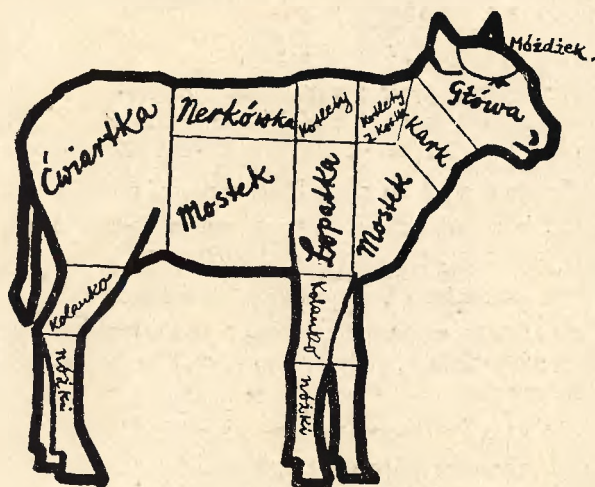
Stół apetycznie zastawić!

Zacznijmy więc od 1-ego punktu: Na co na-
leży zważać przy zakupach?

Jest to nader ważna kwestja, od której wiele
zależy, zwłaszcza w gospodarstwie domowym,
gdzie dobry i tani zakup stanowi podstawę ra-
cjonalnego utrzymania domu. Nie wystarczy
bowiem tylko dobrze ugotować i przyprawić,
lecz przedewszystkiem zważyć należy, co użyć.
Cóż pomogą najwyszukańsze dodatki, jeżeli
mięso jest łykowate, jarzyna nie świeża, a
tłuszcz nie bez zarzutu?

Zasadniczo należy się wystrzegać zbyt tanich
zakupów, bo słusznie powiada przysłowie: „co
tanie, to drogie”. Pełnowartość towaru odpo-
wiada zawsze swej cenie. Towar droższy jest
bowiem dobry, wydatny i przez to samo o-
szczędny. Nie chcemy przez to powiedzieć, że
należy zakupywać tylko towary drogie, lecz
nie należy się dać skusić niską ceną, gdyż po
uwzględnieniu nieużytków wychodzi się drożej
na tem. Weźmy na przykład szpinak. Kupując
piękny, świeży, gdzie każdy listek używać
można, mamy o wiele więcej, aniżeli byśmy za-
kupili cały kosz nieświeżego, z którego po
uciążliwym sortowaniu nie wybierzemy nawet
tyle, ile nam potrzeba. Dlatego jarzyny kupo-
wać tylko najlepszej jakości. Także przy za-
kupie owoców zważać na to, by nie były nad-
psute, nawet gdyby chodziło o natychmiastowe
użycie, a tembardziej, gdy chodzi o przecho-
wanie ich. Na „Puree”, powidła lub sosy
można też spokojnie użyć jabłek, gruszek,

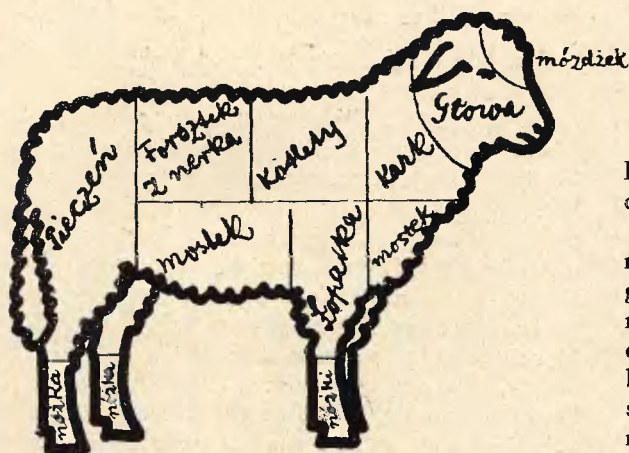
winogron pomidorów i t. p. nieco uszkodzonych przez transport, należy jednak uważać, by uszkodzenia te nie pochodziły z rozkładu lub zgnilizny.



Jak należy rozebrać cielę.

Cielęcina jest włóknista, delikatna, tak że nawet kości są miękkie i chrząstkowate. Pieczona głowa i nóżki cielęce uchodzą we wielu krajach za przysmak.

Przy zakupie mięsa wiedzieć należy, które części do przyrządzenia poszczególnych po-

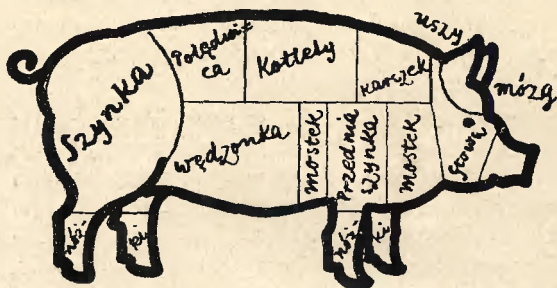


Jak należy rozebrać barana.

Baranina jest nadzwyczaj pożywna i lekko strawna. Oczywiście posiada jakiś szczególny smak. Tłuszczu baraniny użyć można do niewielu tylko potraw.

traw nadają się najlepiej. Przy wołowinie różni się dokładnie: mięso rosołowe, mięso do

duszenia i pieczeni. Nieznajomość powyższego
 może być niekiedy skutkiem niemiłych rozczarowań! Bo jakież rosół dałby nam naprzykład
 befszyk lub na odwrót. Wołowinę należy za-
 wsze nieco powiesić, gdyż całkiem świeża nie
 jest nigdy dostatecznie krucha. Nie powinna
 też być zbyt stara bo traci niemiłe i szkodzi
 też zdrowiu. Dobre mięso wołowe powinno
 być ciemnoczerwone i tłuszczem przerastane.
 Tłuszcz powinien być twardy i jędrny, kości
 białe, a nigdy żółte, ponieważ wówczas są
 stare, o czem najlepiej świadczy szpik, który
 w takich wypadkach jest miękki i żółtawy.
 Jeżeli szpik jest naprawdę świeży, to musi być
 twardy i białawoczerwony. Wnętrznosci na-
 leży dokładnie co do świeżości zbadać — dobry
 węch jest tu bardzo ważny.



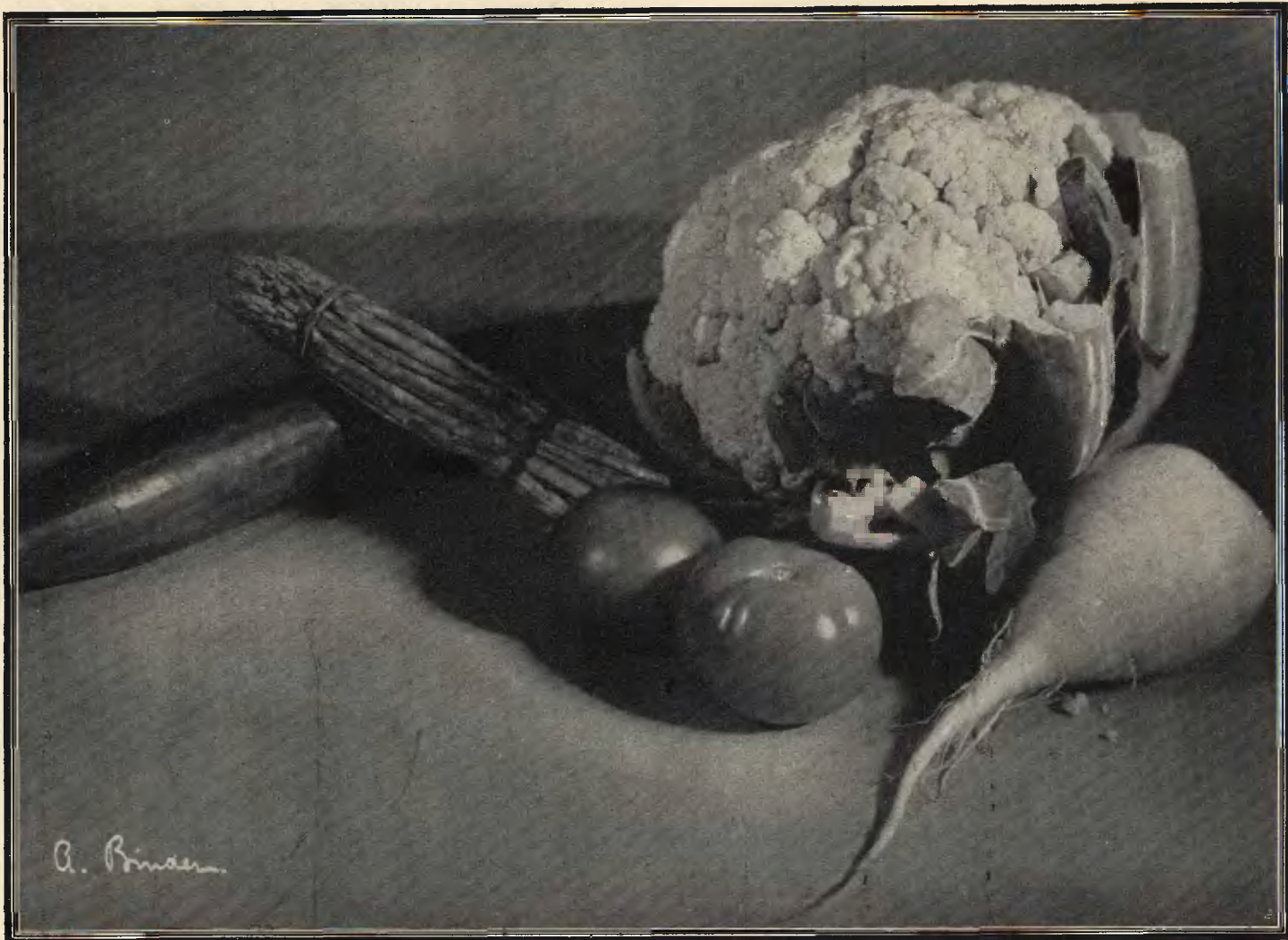
• Jak należy rozebrać wieprza.

Wieprzowina jest bardzo kaloryczna, a zatem pożywna. Pieczę się we własnym tłuszczu, tylko do chudej polędwicy dodaje się nieco tłuszczu.

Cielęcina musi być jasnoróżowa i jędrna. I przy cielecieniu uważać których części użyć do przyrządzenia poszczególnych potraw.

Baranina bywa kwestjonowana. Dla jednych przysmakiem, dla innych niemożliwa, gdyż posiada zapach, który nie każdy znieść może. Mięso barana powinno być ciemnoczerwone, nie grubowłókniste, tłuszcz zbity i białawy. Mięso jagnięcia musi być bardzo świeże i delikatne. 3-miesięczne jagnięta są najsmaczniejsze.

Wieprzowina powinna być jasnoczerwona i stosownie do użytku tłusta lub chudsza. Przy zakupie uważać, by skórka słoniny nie była za gruba, gdyż w tym wypadku świnia była już stara. Świeżo bita wieprzowina jest najlepsza. I tu należy pamiętać, których części użyć do pieczenia, gotowania i peklowania. Sa



Jarzyny powinny być świeże! Łupina pomidorów wypreżona, kalafiory zbite i ziarniste. Szparagi, młode ogórki, rzodkiew powinny być delikatne, a nie drzewiaste.

to łatwe sposoby, których młoda dziewczyna nauczyć się może, pomagając swojej matce przy gospodarstwie domowym i których też młoda, zawodowo pracująca inteligentna kobieta łatwo nabędzie przy pomocy dobrej książki kucharskiej. I ryby stanowią ważną kwestję. Jeżeli idzie o ryby rzeczne to najpewniejsze są ryby żywe, które należy bić dopiero w kuchni. Kupując rybę w kawałku, należy zważać na to, czy mięso pod skrzelami jest świeżoczerwone i czy jest ono wogóle jeszcze jędrne i twarde. Należy też baczyć na to, by oczy nie były zapadnięte. Za świeżość ryb morskich odpowiada niejako transport. W tym wypadku należy być ostrożnym w wyborze źródeł zakupu i wskazanem jest nieco więcej zapłacić, a mieć pewność co do jakości towaru. Nienaganny stan ryb morskich można stwierdzić w ten sam sposób jak przy rybach rzecznych.

Ryby, raki i ostrygi należy jaknajprędzej gotować, a nie przechowywać w stanie surowym. Gotowaną rybę w marynacie z octu i oliwy można przechowywać nieco dłużej w chłodnym miejscu, wystrzegać się jednak zbyt długiego przetrzymywania.

Drób: Jeżeli się kupuje drób żywy, to uważać na to, by oczy były lśniące, a nie mętne, upierzenie gładkie, a nie rozskubane, a u kogutów grzebień czerwony. Przy bitym drobiu musi być skóra gładka i biało-żółtawa, a nie pomarszczona i niebieskawa. To ostatnie byłoby bowiem dowodem, że ptak już dłuższy czas jest nieżywy. Przez lekkie naciśnięcie dziuba i kości piersiowej można się przekonać, czy mamy młodego ptaka, którego mięso jest soczyste, czy też starego gada. Cienkie, niesekate szpony u kur są najlepszym dowodem, że ptak jest młody. Stare kury nadają się najlepiej na rosół. Nie powinny być jednak zbyt chude.

Zwierzynę należy — podobnie jak wołowinę — na pewien czas powiesić, aby otrzymała właściwy smak i kruchość. Naturalnie nie zadługo — przynajmniej nie dla wszystkich. Są smakosze, którzy właśnie ten „haut goût” szczególnie lubią, poleca się jednak dziczyznę, która niezbyt traci. Jeżeli dziczyznę zakupiło się świeżą, powiesić ją w skórce na 3 tygodnie w czasie zimna, przy cieplejszej zaś temperaturze nie dłużej jak na 10 dni. Młode kuro-

patwy poznać można po żółtawych nóżkach i jasnej głowce. U starych ptaków kolory są ciemniejsze. Dzikie ptactwo należy przed powieszeniem wypatroszyć.

Gęsi na pieczeń powinny być zawsze młode, ponieważ mięso starych i tłustszych nie jest już tak kruche i miękkie i musi być zupełnie inaczej traktowane. Młoda gęś poznać najlepiej po jasnej miękkiej nóżce, którą łatwo nadedrzeć można. Także przez naciśnięcie gardła można wiek skonstatować. Tłuściel, którego wątroba jest bardzo pożądana, powinien być żółty, zaś gęś na pieczeń jasnorożowa. Kupując gęsi lub kaczki w pierzach należy dokładnie oglądać ich nogi, dziuby i górne zewnętrzne skrzydła. U starych bowiem zwierząt znajdują się na samym końcu lotek małe karby, które podobnie jak słoje u drzewa, pomnażają się z każdym rokiem. Świeżo bite gęsi i kaczki można w zimie do 8-miu dni przechowywać.

Dobre mleko powinno być żółtawe. Po ugotowaniu tworzy się na powierzchni żółtawo-tłusty kożuszek. Dla jednych okropny, jest on dla drugich przysmakiem. bez którego nie mogą sobie wyobrazić filiżanki kawy. Jeśli mleko jest niebieskawe, to dowód, że dolano wody. Tosamo dotyczy słodkiej i kwaśnej śmietany.

Jajka nie dadzą się niestety osądzić przy zakupie. Badanie co do ich świeżości przeprowadzić można najlepiej w domu. A zatem zakup jaj jest rzeczą zaufania. Jeżeli się kupuje jajka w mniejszych ilościach, to należy w pewnych wypadkach żądać jajek do gotowania na miękko, które wprowadzie są droższe, za które jednak sprzedawca odpowiada. Chcąc zbadać świeżość jajka, należy je potrząść. Przy jajku nieświeżem zauważyć można pewnego rodzaju bulgotanie. Prześwietlając jajka można też skonstatować, że świeże są przezroczyste, natomiast zepsute plamiste. Zresztą opadają świeże jaja w słonej wodzie na dno, podczas gdy zepsute wypłyną na powierzchnię.

Masło powinno być żółtawo-żółte, mieć łagodny, lekko migdałowy smak, właściwy tylko niesfałszowanemu masłu.

Smalec wieprzowy musi być czysto-biały i bez najmniejszej zawartości wody, o czym się łatwo można przekonać przez lekkie naciśnięcie.

Mąka musi być czysto-biała, luźna, a nie bryłowata.

Żytnia mąka jest nieco grubsza i żółtsza niż pszeniczna. Czysta mąka kartoflana, jakoteż i mąka ryżowa, jest bardzo mielutka i zupełnie biała, natomiast mąka owsiana żółtawa.

Konserwy w puszkach kupować należy u pewnych źródeł. Przy otwieraniu puszki trzeba zważać na to, czy zawartość jest czysta, ewentualny płyn przeźroczysty i o dobrym smaku. Jeśli zawartość jest mętna, lub też zamknięta jeszcze puszka przez to podejrzana że wczeczko się zwypukliło, natenczas należy zaniechać użycia tej konserwy, gdyż łatwo można się nabawić niebezpiecznego zatrucia. Wskazaniem też jest otwarte konserwy puszkowe zużyć możliwie jaknajprędzej. Lepiej zatem jest, mniejsze ilości zakupywać. Gospodynie nasze powinny, konserwując jarzyny lub owoce, w miarę zapotrzebowania użyć takich naczyń, których zawartość wystarczylaby każdorazowo prawie na jeden obiad.

Buchalteria gospodyni domu.

Są panie, które z poruszeniem ramion powiadają: „Pocóż zapisywać! Co potrzeba, to potrzeba! To, że się ma czarne na białem, jak drogiem jest życie, człowiekowi nie ulży, a więcej, jak się ma, spotrzebować też nie można”. Inne natomiast codziennie każdy wydatek zapisują, by wieczór, po zliczeniu skonstatować, czy rachunek im się zgadza. Te powiadają, że ograniczają swoje wydatki codzienne do pewnej kwoty, a wieczór przeprowadzają kontrolę jedynie dla własnego uspokojenia. Trzecia kategoria zaś słusznie prowadzi księgę wydatków, co zdaniem naszym uczynić powinna każda dobra gospodyni domu. Nie wystarczy, jeśli gospodyni zanotuje tylko to, co sama wydaje. Powinna ona książkować każdy, nawet najmniejszy wydatek, by wiedzieć, co ją na ogół i detalicznie kosztuje utrzymanie domu. Bo tylko w ten sposób gospodyni jest w stanie osądzić, w czym mogłaby się ewentualnie ograniczyć, które wydatki dałyby się ominąć, by „przychód i rozchód” jakoś pogodzić. Przyznajemy, że jest to w obecnych czasach kryzysu gospodarczego niezbyt łatwe. Jak więc powinna wyglądać buchalteria gospodyni domu? Przedewszystkiem powinna ona sobie kupić jedną z tych tak starannie opracowanych i zręcznie podzielonych ksiąg gospodarskich, t. zw. księgę główną dla gospodyń, która jest dla niej taksamo niezbędna jak dla buchaltera

każdego przedsiębiorstwa. Księgi te podzielone są kalendarzowo na miesiące i zawierają tabele, które gospodyni pozwalają każdej chwili się orjentować, jaki jest właściwy stan rzeczy. Są tabele na bieżące wydatki, podzielone na rubryki dla artykułów spożywczych i innych domowych wydatków, jak: bielizna, środki do czyszczenia, naprawy i różne inne zakupy dla gospodarstwa domowego. Oprócz tego jest rubryka na nadzwyczajne wydatki i osobiste potrzeby. Naturalnie są też osobne rubryki na czynsz mieszkaniowy, opał i oświetlenie. Wszystkie te rubryki winny być z końcem każdego tygodnia zamknięte, ogólna suma wydatków zliczona i na osobnej tabeli dla poszczególnych tygodni umieszczona, tak że z końcem miesiąca wystarczy te kilka pozycji dodać, by otrzymać ogólną sumę całomiesięcznych wydatków. Buchalterję tę możemy wszystkim gospodyniom najgoręcej polecić, jako najlepszy środek do uspakajania nerwów! Bo przecież zazwyczaj coś się nie zgadza! Gospodyni łamie sobie głowę nad tem, jak to możliwe, że właśnie w tym tygodniu tyle wydała pieniędzy! Lub ta niepewność, czy przypadkiem pieniędzy jakich nie zgubiła, a może jej przy zakupach kupiec zamało wydał, albo w końcu to okropne przypuszczenie: czy jej ktoś nie okradł przypadkiem! Wszystko to można sobie oszczędzić przez systematyczne prowadzenie buchalterji gospodarskiej. Naturalnie należy się od samego początku zabrać do ścisłego księgowania dziennych wydatków, a nie pracę tę do jutra odkładać, bo z tego powstanie tylko bałagan, w którym sama nawet gospodyni później się zorjentować nie może. A więc, kochana gosposiu, wszystko regularnie i w porządku zapisywać, bo i to należy do obowiązków, których zaniedbywać nie wolno!

Bądź samodzielną!

Recepta w praktyce.

Spotykamy często w gospodarstwie i kuchni naiwne nowicjuszeki, które poprostu kurczowo trzymają się każdej recepty i formalnie się obawiają zmienić cośkolwiek z własnej inicjatywy. W ogólności należy się do przepisów stosować, nie zaszkodzi jednak użyć zamiast przepisanych 8 jaj tylko 6 bez uszczerbku dla tortu lub też placka. Należy tylko w tym wy-

padku zmniejszyć nieco ilość cukru i mąki, przez co otrzyma się nieco mniejszy placek lub tort. Różnica jest jednak bardzo nieznaczna.

Jeśli w receptcie podane są migdały, można zupełnie spokojnie zamiast nich użyć orzechów. Przepisuje recepta dodania rodzynków, a gospodyni woli koryntki, niechaj te ostatnie weźmie.

Można też zupełnie spokojnie zaniechać użycia przepisanych przypraw, zwłaszcza do jarzyn i mięsa, jeśli nam one nie odpowiadają. Naturalnie nie można przyrządzić zupy lub pieczeni pomidorowej bez pomidorów. Kto więc pomidorów nie lubi lub ich ze względów djetetycznych (przy skłonnościach reumatycznych) jeść nie może, musi tę potrawę wykluczyć. Gdy natomiast przepisane są goździki, muszkata, czosnek i t. d., a przyprawy te naszemu smakowi nie odpowiadają, to można je dowolnie zastąpić kminkiem, pieprzem, papryką i t. d. Także solić i słodzić można potrawy według woli i smaku. Zamiast śmietany — jeżeli nie chodzi o śmietanę bitą — można spokojnie użyć dobrego mleka, zamiast masła — o ile się nie jest zbyt wybrednym — bierze się we wielu wypadkach margarynę lub inny tłuszcz roślinny. Nie musimy chyłta nadmienić, że kakao może czekoladę wielokrotnie zastąpić. Samo przez się się rozumie, że do posypywania nie koniecznie musi się wziąć cynamonu, jeśli się go nie lubi, i że zamiast przepisanego w receptcie białego pieprzu można użyć czarnego!

Bez względu na to, że recepta przepisuje ciasto domowe, można użyć ciasta kupnego. Sposób przyrządzenia pozostaje tensam, chociaż i w tym wypadku rozstrzyga osobisty smak. Wielu ludzi, szczególnie w Austrii, twierdzi, że kupne ciasta nigdy tak dobrze nie smakują jak domowe. Jest to rzecz zapatrywania, która jednak niekoniecznie odpowiada faktom. Wiele modnych, a szczególnie zawodowo pracujących gospodyń domowych uważa możliwość nabycia gotowego ciasta za dobrodziejstwo, pozwalające na dużą oszczędność czasu. Różnica między w domu przyrządzonym, a kupionem ciastem jest ta, że podczas gdy ciasto domowe można bezpośrednio w rosole gotować, należy ciasta kupne ugotować w osolonej wodzie i wodę odlać, inaczej bowiem rosół stałby się mętny. Gotując ciasto w domu

robione można spokojnie wodę tę użyć na-
zajutrz do zupy lub jarzyn. Natomiast
wody pozostałej po ugotowaniu ciasta kupnego
nie! Należy bacznie zważać na to, jak długo
gotować się muszą poszczególne ciasta, gdyż
zależy to najczęściej od gatunku. A więc pro-
blem ten musi być rozstrzygnięty przez wy-
próbowanie.

Nie zapominajcie starego przysłowia, które
powiada: „Próbować znaczy więcej niż stu-
djować!” — a szczególnie w kuchni!

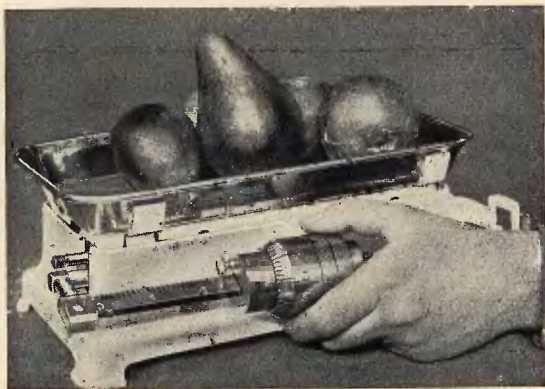
O niewolniczym „bierze się . . .”

Miary i wagi.

Prawie we wszystkich książkach kucharskich
podane są recepty na 3—4 ech umiarkowanie
jedzących osób. Cóż jednak należy rozumieć
pod słowem „umiarkowany”. Bo prawie w tym
wypadku, jeśli idzie o jedzenie, zapatrywania
są bardzo względne. Apetyt ludzi żyjących na
wsi, różni się znacznie od apetytu mieszczan.
Tosamo odnosi się do ludzi pracujących w róż-
nych zawodach. A przecież każdy uważa
siebie za normalnie jedzącego: tak człowiek
zdrowy, od młodości do dużych porcji przy-
zwyczajony, jak i człowiek słabszy, choć nie-
cierpiący, który predko jest syty i woli jeść
mniej a częściej. O chorych w tem miejscu
narazie nie wspominamy, bo jak należy cho-
rych odżywiać, wie chyba każda inteligentna
gospodyni domu. W jednym z poprzednich
rozdziałów nadmieniliśmy już, że nie należy
się nigdy niewolniczo trzymać przepisów.
Można tych lub owych przypraw zaniechać i
inne dodać, które bardziej odpowiadają na-
szemu smakowi, według własnego widzimisie.
Tosamo odnosi się do podanych w receptcie
ilości. Doświadczona gospodyni, czytając re-
ceptę, natychmiast sobie powie: „to zamało
wzgl. za dużo dla nas” i w miarę potrzeby do-
datki pomniejszy lub też powiększy. Jeśli
recepta przepisuje do pewnej ilości jaj tyle a
tyle cukru, tyle mąki i t. d., to należy podzielić,
jeśli chcemy mieć mniej, lub też pomnożyć,
chcąc otrzymać więcej. — Jak więc widzimy,
jest to tylko małe zadanie rachunkowe.

Niedoświadczona kucharka lub nowicjuszka
pierwszy raz zastosuje się ściśle do recepty,
a z czasem doświadczenie ją nauczy, jak to
lub owo w razie potrzeby zmienić.

Równocześnie należy nadmienić, że niektóre doświadczone kucharki uważają to wprost za obrazę, jeśli się od nich wymaga, by przy przyrządzaniu potraw, które dobrze znają, odważyły dokładnie dodatki i na zegarze kontrolowały czas trwania ucierania, pieczenia i t. d. Naturalnie ma to pewne uzasadnienie. Jeśli ktoś wieloletnią posiada praktykę ciągle się w tem kole obraca, to odmierzanie i odważanie staje się zbytecznem, oczywista, jeśli ktoś posiada tak zwaną miarę w oku. Tak — jeśli ją posiada! Ale przecież istnieją ludzie, którzy tego nie mają i nigdy mieć nie będą. Jest to najczęściej wrodzonym, chociaż dodać należy, że i przez wprawę można „dobre oko”



Nowy model wagi kuchennej, która na gram dokładnie waży, a którą się reguluje, zamiast zwykłymi ważkami, ciężarkiem do przesuwania.

osiągnąć. Ludziom, którzy miary w oku nie mają, zdarzają się często małe nieszczęścia, „w zamało lub za dużo” i wtedy pojąć nie mogą, jak się im to „prawie dziś” przydarzyć mogło. A co dopiero kucharki niedoświadczone! Muszą one każdą swą najmniejszą czynność kontrolować, jak naprzykład: ile należy wziąć tłuszczu na zaprawkę do zupy lub sosu, ile mąki na łazanki lub makaron i t. d. Jeżeli idzie o ucieranie tortu, a nie wiedzą, kiedy właściwy stopień pulchności jest osiągnięty, powinny sobie nastawić zegar i stosować się do przepisanego czasu. Przy pieczeniu powinny dokładnie kontrolować, jak długo należy ogrzewać rurę przed wsadzeniem ciasta (tylko przy piecach gazowych), jak długo ciasto bez przerwy w piecu zostawić, by się od dołu upiekło, i nie zapadło, i jak

długo należy je piec na podstawce i silniejszym płomieniu, aby się ładnie zarumieniło. Istnieją już dzisiaj termometry do pieczenia, które znacznie upraszczają kontrolę. Nie posiadając tych wszystkich modnych urządzeń, musi gospodyni sama wszystkiego doglądać i dopilnować. Z dobrze idącym zegarem na ścianie lub ręce można łatwo usunąć wszelkie większe lub mniejsze przeszkody. W ogólności należy się stosować do przepisanego czasu gotowania i pieczenia. Zwłaszcza przy mięsie i jarzynach, gdzie zakrótke lub zadługie gotowanie może mieć tesame przykre skutki. Najpiękniejsze nawet mięso traci na wartości i smaku, jeżeli się twarde podaje do stołu i nie lepiej też smakuje i wygląda rozgotowana jarzyna. A więc: zegar kuchenny, waga kuchenna — niezbędne!

W krótkości jeszcze: zapamiętać należy, że równa normalna łyżka stołowa obejmuje 16 do 17 g cukru lub mąki; łyżka kawowa połowę tego. Szklanka na wino zawiera $\frac{1}{2}$ ltr. płynu. Do powyższych danych można się zastosować!

Czy i jak należy się zaprowiantować?

Na pytanie to nie można odpowiedzieć zwyczajnem „tak” lub „nie”, chociażby się здаwać mogło, że to słowo „nie” w tym wypadku wcale nie wchodzi w rachubę. A jednak są wyjątki, gdzie „nie” jest wprost wskazaniem. W ogólności poleca się składanie zapasów, gdyż przy zakupie większych ilości ceny są zazwyczaj niższe, zresztą i towar jest lepszy. Weźmy naprzykład mięso. Przy większym zakupie otrzymuje się ładny, wydajny kawał, podczas gdy, kupując codziennie pewną małą ilość, zdany jest na uprzejmość rzeźnika, który przez odcinanie mniejszych porcji więcej ma odpadków.

Jednakowoż gra tu wielką rolę kwestja pieniężna. Jeżeli ktoś jest w stanie kupować na zapas, a nie czyni tego, traci możność korzystnego zakupu. Drugą niemniej ważną kwestją jest odpowiednie miejsce na przechowanie zapasów, by nie uległy zepsuciu. Nie stety w rzadkich tylko wypadkach biorą to nasze gospodynie pod uwagę, a przecież, nie można im tego dosyć często powtarzać: Zważcie na to dobrze, nasze panie, przed robieniem zakupów, czy macie możność odpowiedniego przechowywania ich!”

Jak więc należy przechowywać artykuły spożywcze na dłuższy okres czasu? Stosownie do rodzaju — więc różnie!

Jarzyny i kartofle muszą mieć przewiewną, lecz niezbyt zimną piwnicę. Jabłka we większych ilościach można również przechowywać w piwnicy, należy je jednak rozłożyć na sztalugach wyścielanych słomą. Miejsce na przechowywanie powinno stać w pewnym stosunku do złożonych w niem zapasów, tak by one nie leżały jedno na drugim.

Makę, grysik, owoce strączkowe, także mialki cukier, kakao i t. d. muszą być przechowywane w miejscach suchych i dających się łatwo przewietrzyć, inaczej bowiem stają się wilgotne i stęchłe. Jeżeli się nie posiada własnej spiżarni lub miejsca w mieszkaniu, któreby odpowiadało stawianym wymaganiom, to



Chleb przechowywać w miejscu suchym, lecz nie zamkniętym!

lepiej zrezygnować z większych zakupów maki lub grysiku. Bo podczas gdy małe uszkodzenia, powstałe przy różnych artykułach żywnościowych, dadzą się niekiedy łatwo usunąć lub naprawić, to jest to przy mące i grysiku zupełnie wykluczone. Serowce można z maki usunąć przez przesianie. Natomiast mąka stęchła lub spleśniała jest zupełnie nieużyteczna, można z niej najwyżej zrobić krochmal lub klajster, które się też niekiedy przydać mogą w każdym gospodarstwie domowym.

Mięso i wędliny, które przy ciepłej temperaturze łatwo ulegają zepsuciu, należy przechowywać w miejscach chłodnych, lecz zupełnie suchych. Tosamo odnosi się do jajek, jak również i do wszystkich konserw jarzynowych

i owocowych, bez względu na to, czy są one kupne czy domowe.

Suszone jarzyny, szczególnie zaś grzyby, przechowuje się, jak wiadomo, we woreczkach muślinowych w miejscach niezbyt gorących ani też wilgotnych.

Nie należy przechowywać artykułów spożywczych o jakimś charakterystycznym zapachu, razem z innemi, któreby tym zapachem przesiąknąć mogły, przez co straciłyby własny aromat. Wrażliwa jest naprzykład palona kawa, którą zresztą poleca się palić w małych ilościach, gdyż inaczej traci ona na smaku.

Nie wolno naprzykład przechowywać w jednej ciasnej spiżarni marynowanych śledzi, cebuli, kiszonej kapusty, obok maki, grysiku, ryżu, kawy i t. p., gdyż artykuły te przesiąkają tym ostrym zapachem, co oczywiście nie polepsza ich smaku.

Większe zapasy surowego mięsa można przechowywać tylko w zimie podczas wielkich mrozów, lub w lecie, trzymając je stałe na lodzie. Natomiast można mięso doskonale zakonserwować przez wędzenie lub peklowanie w solance. Ale i w tym wypadku, chcąc uniknąć przykrych niespodzianek, nie należy konserw przechowywać w miejscach wilgotnych, dusznych ani ciepłych.

Jak przyrządza się konserwy z jarzyn?

Fasola w occie.

Fasolę obciąża się z bocznych włókien, kraje w ukośne małe kawałki, dusi nad parą lub zagotowuje w solonej wodzie i układa w słojach. Następnie zalewa się ją zagotowanym octem winnym (także rozcieńczonym), dodając parę ziarenek pieprzu. Słoje szczelnie zawiązane przechowuje się w chłodnym miejscu.

Fasola w soli.

Fasolę oczyścić i w słonej wodzie zagotować, a po ocieknięciu poukładać w słojach. Następnie ugotować na 5 kg fasoli 50 dkg soli w 1-nym litrze wody. Ostudzonym nieco roztworem zalać fasolę, słoje szczelnie zamknąć i gotować jeszcze przez pół godziny w parze.

Kiszone ogórki do natychmiastowego użytku.

Większe ogórki czyści się szczotką w bieżącej wodzie i układa tak, by ociekły. Następnie kładzie się na dno słoja kawałek zakwasu owinięty w liść winogrona i dodaje nieco

kopru, liści winogronowych i liści wiśniowych. Na to kładzie się warstwę ogórków, następnie znowu warstwę liści i znowu ogórki, tak długo aż naczynie jest pełne. Na wierzch można też położyć chleba. W ten sposób ułożone ogórki zalewa się roztworem solnym (na 1 litr wody 1 łyżka soli) i stawia na słońce. Po 3—4-rech dniach są gotowe do użytku. O ile się utworzyła piana, zbiera się ją.

Kiszenie ogórków — sałatka ogórkowa.

Zielone młode ogórki się obiera i szatkuje. Na dno słoja, w którym mają być zakonserwowane, kładzie się 2—3 cm grubą warstwę soli, następnie taksamo grubą warstwę szatkowanych i silnie wyciśniętych ogórków, znowu warstwę soli i znowu ogórki, tak długo, aż słoje jest pełny. Po 2—3 dniach odlewa się wodę, która się w słoju wytworzyła, a powstała w ten sposób wolna przestrzeń zapełnić podobnie jak powyżej, solą i ogórkami. W ten sposób konserwowane ogórki smakują zupełnie jak świeże, należy je jednak przed użyciem dobrze wymoczyć.

Konserwa ta poleca się już choćby z tego powodu, że ogórki w lecie są bardzo tanie.

Korniszony.

Małe twarde ogórki dobrze oczyścić, wymyć i mokrą solą posypać. Po 24-rech godzinach wytrzeć, ułożyć w garnku glinianym i zagotowanym, nieco wystygłym octem zalać, lecz tak, by ogórki były nim całkiem pokryte. Naza-jutrz ocet odlać, zagotować i znowu zalać nim ogórki. Trzeciego zaś dnia ogórki w occie zagotować, i poukładać warstwami w słojach, dodając nieco ziarenek pieprzu, liści bobkowych, szczypioru i liści estragonu. To wszystko zalać octem na dwa palce powyżej. Słoje szczelnie zawiązać.

Ogórki w occie z gorczycą.

Duże i mięsiste ogórki obrać z łupy, przekroić na połówki, wyskrobać jądro i pestki ze środka, pokrajać w podłużne pasy i, posoliwszy, zostawić je na 24 godziny w chłodnym miejscu. Następnie ułożyć ogórki warstwami w słojach, dać na to: pieprz, imbir, goździki, kwiat muskatołowy, liście bobkowe, i ziarenka gorczyczne. Z wszystkiego po 1—2 ziarenko. Zaparzyć to wszystko wrzącym rozcieńczonym octem winnym i na 2 dni odstawić, poczem ocet odlać, przegotować i powtórnie nim

ogórki zaparzyć. Po wystygnięciu obwiązać pęcherzem.

Pieczarki lub borowiki w słojach.

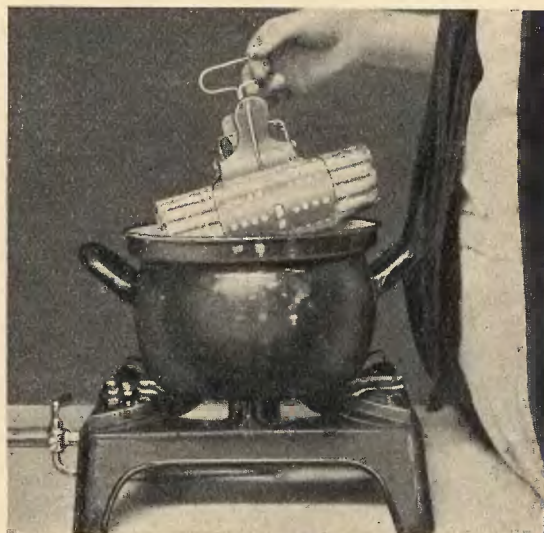
Na konserwy bierze się całkiem małe, zbite grzyby. Oczyszcza się je i zostawia w całości. U pieczarek ściąga się skórkę z czapeczki, gotuje w zimnej wodzie, a następnie przecedza. Podczas gdy woda z nich ścieka, gotuje się trochę octu winnego, dodając nieco białego pieprzu, kwiatu muskatołowego i liści bobkowych. Po przestygnięciu należy zalać octem tym ułożone w słojach grzyby. Po paru dniach dolewa się nieco rozpuszczonego tłuszczu lub oliwy, poczem się słoje szczelnie zawiązuje i przechowuje w chłodnym miejscu.

Salatę,

której nie można natychmiast zużyć, daje się do kosza lub miski głabami do góry, nakrywa całkiem mokrą ściereką i przechowuje w miejscu chłodnym. Świeże jarzyny wogóle się najlepiej trzymają, jeżeli się je owinie mokremi ścierekami, oczywiście tylko z jednego dnia na drugi.

Szparagi

można oskrobać lub też ostrożnie nożem cienko obrać, nie uszkadzając łebków. Obrane gotuje się 5 minut w słonej wodzie, dodając parę kropel soku cytrynowego. Następnie



Praktyczna klamra
do wyjmowania ugotowanych szparagów.

układa się je w słojach i zalewa zagotowaną słoną wodą (na 50 dkg jarzyny 1 łyżka stołowa soli) na wysokość 2-ch palców ponad szparagi, bacząc na to, by taka sama wolna przestrzeń pozostała w słoju. Słoje się szczelnie zamyka

i gotuje w parze stosownie do grubości szparagów, najwyżej godzinę.

Szparagi młody zielony groszek cukrowy i kalafiory — można konserwować w parze bez wszystkiego lub też w occie.

Wskazówki dla bezradnych.

Doświadczenia w dziedzinie kucharskiej.

Blach do pieczenia

nie należy obmywać po każdorazowym użyciu, wystarczy je wytrzeć suchym, czystym papierem, gdyż inaczej ciasta łatwo do nich przelegają.

Budyń

gotuje się na parze. Formę z masą budyniową zamknąć szczelnie, wstawić w naczynie z gorącą wodą, przykryć i gotować, dolewając po trochu wody gdy się wygotuje. Formy nie napełniać aż po brzegi gdyż budyń w gotowaniu narasta. Wieczko tłuszczem nasmarować, by narastająca masa do niego nie przylgnęła. Budynie, „Auflauf“ i t. d. podaje się natychmiast po przyrządzeniu, gdyż łatwo zapadają.

Chateau

bez względu na to, czy przyrządzane z wina, mleka lub soku owocowego, gotować nie na otwartym ogniu, lecz w naczyniu z wodą, bijąc mocno trzepaczką, aż zgęstnieje. W ten sposób „zwarzenie“ jest wykluczone.

Ciasta maślane

powinno się jak najmniej rękoma urabiać, ponieważ tłuszcz w cieście topnieje i przyjmuje przez to więcej mąki. Wszystkie kruche ciasta muszą mieć piec gorący, aby się od dołu dobrze upiekły. Zażadto kruche lub miękkie ciasta smakują niekiedy jak słodka zaprażka, ponieważ się w ustach żadadto roztopiają. Blach do pieczenia tłustych ciast nie potrzeba natłuszczać. Przy ciastach francuskich zwilża się blachy wodą, zaś przy pieczywie migdałowym, makaronikach i t. d. smaruje się je woskiem. Najlepiej ciastka zdejmować z blachy, gdy są jeszcze nieco ciepłe. Gorące pieczywo łatwo zapada, zaś całkiem wystygnięte łatwo do blachy przelega. Zdarza się często, że placek do blachy lub formy tak przylegnie, że go bez uszkodzenia wyjąć nie można. W takim wypadku należy formę przewrócić i zamoczoną

w zimnej wodzie i dobrze wykręconą ściereczkę położyć na to, a za chwilę placek z formy sam wypadnie.

Nie wszystkie gospodynie wiedzą o tem, że dwuwęglan sody,

użyty w małych ilościach, jest bardzo dobrym środkiem pomocniczym w kuchni. Wystarczy dać na końcu noża trochę sody do mięsa lub owoców strączkowych, a znacznie szybciej miękna. Dla ludzi, którzy cierpią na wzdęcia i dlatego nie jadają kapusty, należy takową przed przyrządzeniem we wodzie ze sodą przepłukać. Skutek jest zdumiewający. Szpinak zachowuje przez dodanie małej ilości sody swój ładny zielony kolor. Wiadomem jest powszechnie, że dwuwęglan sody posiada tę samą właściwość, co proszek do pieczywa, dlatego też można przy pieczeniu keksów i lekkich ciastek dodać na koniuszku noża nieco sody, przez co ciasto staje się lżejsze.

Jeżeli krem śmietankowy

(waniljowy) lub szodo z wina się zawarżyło — nie rozpaczać! Odstawić do wystygnięcia, następnie zarobić masłem lub margaryną, odpowiednio do masy dwoma lub trzema żółtkami i cukrem i dodać tartych migdałów, orzechów włoskich lub laskowych, o ile za wolne, nieco mąki lub tartej bułki, tego ubitej pianki i pół proszku do pieczywa. To wszystko razem zmieszane piec na wolnym ogniu. W ten sposób powstały przymusowo placek smakuje tak wyśmienicie, że każdego zachwyci, ktokolwiek go tylko skosztuje. Nikt też nie przypuści, że smakołyk ten zawdzięcza przykremu zdarzeniu w kuchni. Także pieczony w tortownicy i podany z bitą śmietanką jest znakomity. O miarze i wadze dodatków zadecydować musi kucharka, albowiem zależą one od ilości szodo, którym mają być zarobione. Masa do przyrządzenia powyżej opisanego placaka powinna odpowiadać tęgości ciasta tortowego.

Jeżeli się placek nie udał.

Ambitne artystki sztuki kulinarnej, które chętnie się wtracają do rzemiosła cukierniczego, stoją często przed przykrą zagadką: placek przyrządzony ściśle według przepisów, tort z taką starannością utarty nie udał się! Dlaczegoż właściwie? Najczęściej trudno znaleźć na to odpowiedź. Może pomogą naszym gospodyniom podane niżej wskazówki do wyjaśnienia niektórych błędów.

Przy wszystkich pieczywach jest dobór dodatków bardzo ważny. Można tylko użyć materiałów pierwszorzędnych. Nie znaczy to, że nie wolno wziąć margaryny zamiast masła, ale musi to być d o b r a margaryna. Mąkę i cukier należy przesiać. Jest to napozór drobnostką, której jednak nie powinno się lekceważyć. Nie zapominać i tego, że najpierw uciera się masło z cukrem, a następnie zaciąga żółtkami. Nie musi się utartym zwyczajem ucierać całą godzinę, należy to tylko uczynić gruntownie, by wszystkie dodatki dobrze wymieszać. To samo odnosi się do pianki z białek. Zarówno do ucierania jak też i bicia pianki istnieją różne praktyczne środki pomocnicze, które tę czynność znacznie ułatwiają i ukrócają.

Bardzo ważnem jest też pieczenie! Łatwo tu popełnić jakiś błąd, gdyż objaśnienia i wskazówki, znajdujące się w różnych przepisach kucharskich, są zazwyczaj krótkie i ogólnikowe, podczas gdy należałoby wziąć pod uwagę odrębność każdego wypadku. Każdy piec jest inny i posiada swoje właściwości, które muszą być uwzględnione. Także piec gazowy należy wypróbować, jak najlepiej otrzymać odpowiednią temperaturę, aby się ciasto od góry ładnie zarumieniło, a od dołu nie przypaliło, jak długo to lub owo w piecu zostawić, aby się należycie upiekło i t. d. Są to większe lub mniejsze zagadnienia, które rozwiązać można tylko przez największą ostrożność i dostateczne doświadczenie. Dlatego też poleca się najpierw małą próbę, piekąc placek lub tort w miniaturze. Z ewentualnego fiaska wyciąga się naukę na przyszłość. Przedewszystkiem nie należy się zniechęcać, bo co raz niecałkiem gładko poszło, może się drugim razem tem lepiej udać. O ile placek zapadnie, to pokrajać go cienko i przypiec w rurze. Sucharki te, posypane cukrem waniliowym, smakują do herbaty doskonale. Gościom się tego naturalnie nie podaje. Także nieudane placki drożdżowe i kruche ciasta

można użyć na t. zw. „grzybki” i „stosiki”. Pokrajane, maczane w mleku i jajach, następnie w rurze pieczone, smakują wybornie. Cóż począć z nieudanym tortem? Jeżeli za miękki, zmieszać go bitą śmietanką i poukładać na duszonych owocach. Podany na zimno, smakuje tak wyśmienicie, że każdy z gości poprosi z pewnością o receptę na ten znakomity krem. O ile natomiast zanadto wysechł, rozmoczyć go w rumie, nadziać tą masą biszkopty i legumina ponczowa gotowa! No tak — ale jeżeli się zanadto przypiekł? To przypalone miejsca odkroić, ubrać ładnie bitą śmietanką lub kremem waniliowym i w ten sposób sfabrykować „ze starego coś nowego”. Pewnie, ale gdy się coś bardzo przypaliło — cóż wtedy? Przepadło! Na przyszłość lepiej uważać i lepiej też zrobić — ale się zbytnio tem nie przejmować, bo raz jeden każdemu się to przydarzyć może.

Konserwowanie masła.

Masło trzyma się najlepiej w kamiennym garnku; musi być mocno ubite i posolone. Masło zjełczałe należy kilkakrotnie w zimnej wodzie przerobić. Jeżeli to nie pomogło, przegotować je ostrożnie i usunąć dokładnie szumowiny. Można je zupełnie spokojnie zużyć do gotowania i pieczenia.

Mięsa

nie zostawiać w papierze lub na desce, bo przez to traci ono swój sok. Prędko je wymyć, a nie pozostawiać zadługo w wodzie. Mięso na pieczeń wystarczy nawet wytrzeć czystą ściereczką. Kotlet, beefsteak, rumpsteak i roastbeef i sznycel naturalny mają znacznie ładniejszy kolor, jeżeli są tylko wytarte, a nie wymyte. Soli się też mięso na krótko przed użyciem, ponieważ i sól wyciąga soki mięsne.

Ocet

jest w każdym gospodarstwie domowym wprost niezbędny. Używa się go nie tylko do sałaty i zaprawiania różnych potraw, ale także we wielu innych wypadkach. Nowoczesna nauka o odżywianiu poleca do sałaty, zamiast octu, soku cytrynowego, jako mniej szkodliwego. Jednak materiały kolorowe, przeprane w wodzie z domieszką octu, zachowują swój świeży kolor. Mięso bejcowane w occie konserwuje się bardzo długo. Jeżeli mleko wykopiało, można przez wylanie paru kropel octu na blachę usunąć przykry zapach. O ile na po-

wierzchni marmelady utworzyła się pleśń, należy ją starannie usunąć, dodać parę łyżek cukru i nieco octu, wszystko razem przegotować i zupełnie spokojnie marmeladę tę zużyć, nie przetrzymując jej zbyt długo.

„Odgrzewanie.“

Osobną kwestję w kuchni stanowi odgrzewanie niektórych potraw. Naprzykład pieczone w tłuszczu leguminy i panierowane mięso, o ile nie jest już zbyt zarumienione, jeszcze raz w tłuszczu przesmarzyć lub wstawić do gorącego pieca. Nie można ich jednak nigdy odgrzewać w parze lub zamkniętym naczyniu, ponieważ stają się mdłe i niesmaczne. Natomiast potrawy mączne, duszony ryż, a przede wszystkim kawę stawia się do zimnej wody i powoli odgrzewa. Szczególnie kawy nie należy zbyt szybko odgrzewać, gdyż traci aromat i nie smakuje. Świeżą kawę zaparza się porcjami wrzącą wodą, naturalnie jeśli się nie posiada tej tak praktycznej nowoczesnej maszynki.

O ile przy otwieraniu ryby

zółć pękła, natychmiast dać rybę do wrzącej solonej wody, lecz tylko na chwilę, a wszystko jest w największym porządku. Lepiej jednak jest taką rybę zaprawić ostrym sosem, niż gotowaną podać do stołu.

Ostrożnie z ogniem!

Co należy uczynić i jak się zachowywać przy silnem oparzeniu? Przedewszystkiem zachować spokój, zęby zaciąć i oparzone miejsce trzymać przez chwilę nad silnie rozpaloną blachą. Następnie nasmarować czystym tłuszczem, najlepiej olejem lnianym. W ten sposób nie powstaną żadne pęcherze i ból szybko ustanie. Małe oparzenia naciera się mydłem, białkiem od jajka lub wilgotną solą. Jeżeli przy smażeniu wybuchł w patelni z tłuszczem płomień, nie należy nigdy wlewać na to wody. Prędko patelnię odsunąć od ognia, nakryć wielkim wieczkiem i poczekać, aż płomień sam w sobie się zdusi. Tosamo odnosi się do spirytusu i nafty. Nigdy nie próbować gasić wodą! Można mokre ścierki zarzucić lub też płomień ugasić popiołem lub piaskiem. Pierwszą jednak zasadą, jak już powyżej wspomnieliśmy, jest: głowy nie tracić i spokój zachować, tak przy małych jak i większych wypadkach, które się raz zdarzyć mogą w każdej kuchni.

Pianka z jaj

znacznie szybciej tężeje, jeżeli się doda parę kropel soku cytrynowego. Z początku bije się powoli, dopiero, gdy nieco stężeje, szybciej. Jeżeli piana ma być zarabiana mąką, należy ją lekko z nią rozmieszać.

Chcąc wypróbować czy piec

ma odpowiednią temperaturę, wkłada się do rury, przed wsunięciem ciasta, kawałek papieru. O ile się takowy prędko zarumieni, to temperatura do pieczenia ciast maślanych i drożdżowych jest w sam raz. Należy jednak zważać na to, by piec był umiarkowany, gdyż przy zbyt silnym płomieniu ciasto zwierzcze prędko się przypala, a od dołu jest nieupieczone. Przykrywa się je więc papierem wysmarowanym masłem, i o ile jest od dołu dostatecznie upieczone, zostawia się je na cegle lub podstawce przez pewien czas w piecu.

Przykrywać garnki.

Gosposie, które chcą oszczędzać na czasie, powinny gotować w odpowiednich garnkach, t. zn. nie brać naczyń za dużych ani za małych. Garnki powinny być przykryte, gdyż w ten sposób proces gotowania jest krótszy, a potrawy gotowane we własnym sosie znacznie lepiej smakują. Nie można tego naturalnie stosować do wszystkich potraw. Naprzykład zielone jarzyny gotuje się nieprzykryte, wówczas zachowują kolor świeższy i ładniejszy. Także przy gotowaniu knedli lub makaronu nie przykrywa się garnków, gdyż w ten sposób można najlepiej kontrolować, kiedy na wierzchu wypłyną, co jest oznaką, że są gotowe. Przykryte mogłyby się łatwo przegotować lub wykipieć.

„Przypalone!“

Jeżeli potrawa, bądź to jarzyna, bądź mięso zaczyna się przypalać, należy ją natychmiast przełożyć do innego naczynia, nie zabierając przypalonych części.

Rosół,

który ma być podany bez ryżu, grysiku lub krupek, powinien być czysty. Zdarza się niekiedy, że rosół mętnieje, czemu winne są zawieszają kości. Chcąc otrzymać rosół czysty, bije się parę łyżek wystygniętego rosołu z biał-

kiem, wlewa z powrotem do garnka i po przygotowaniu cedzi się przez czystą płócienną ściereczkę.

Ryby

przed oczyszczeniem zamoczyć na chwilę we wrzącej wodzie, poczem łuski prawie że same odpadają.

Do „smarowania” (natłuszczania)

blach używa się zwykle piór. Przy delikatnych kremach i zimnych budyniach bierze się oliwę migdałową do natłuszczania form. Przy delikatnych pieczywach posypuje się natłuszczoną formę mialkim cukrem, a przy placzkach mąką lub drobno tartą bułką. Przy słodkich galaretkach lub aszpykach z mięsa zwilża się formy zimną wodą. Przy wyjmo-



Patelnie i formy najlepiej nasmarować pendzelkiem sporządzonym z gęsich piór.

waniu zimnych potraw z form należy najpierw brzegi odłączyć nożem od formy, następnie formę przewrócić i, w przeciwieństwie do placków, owinąć formę gorącą ściereczką. Wszystkie kremy i mrożone leguminy wysłizgują się najłatwiej w ten sposób z formy.

O ile

sosy lub zupy z zaprażką

są za rzadkie, nie potrzeba dodawać zaprażki, wystarczy bowiem wziąć łyżeczkę kawową mąki, utrzeć w zimnej wodzie i zmieszaną paru łyżkami zupy lub sosu, powoli z resztą zupy zamieszać, lecz uważać, aby się nie utworzyły żadne grudki.

Sól

znalazła w zwolennikach nowoczesnego odżywiania wielu przeciwników, a przecież jest ona

w kuchni prawie niezbędną. Owoce strączkowe soli się dopiero, gdy są już miękkie, a naprzykład wątróbkę i nerki cielece dopiero przy stole, gdyż zachodzi obawa, że stwardnieją. Fałszywym jest twierdzenie, jakoby potrawy słodkie, jak „Auflauf”, potrawy mleczne, a nawet ciasta tortowe zupełnie się obeszły bez soli. Mała szczypta soli poprawia smak słodzonych nawet potraw mącznych, podczas gdy zupełnie niesolone smakują mdło. Często nie zdajemy sobie sprawy z tego, dlaczego budynie, grzybki i t. d. w restauracji nie smakują. A przecież najczęściej powodem tego jest zupełny brak soli. Nawet powszechnie uznane zimne budynie Oetkera smakują lepiej, jeżeli do mleka, którem mają być zarobione, przed wysypianiem proszku dodamy szczyptę soli. Chcąc ryby przez noc przechować, naciera się je wewnątrz i zewnątrz solą zmieszaną mialkim cukrem. Nieprzyprawianych ryb nie powinno się dłużej jak przez jedną noc bez lodu przechowywać. Może i o tem nie wiedzą wszystkie gospodynie, że pęknięte jajka, zawinięte w natłuszczoną bibułę i gotowane w solonej wodzie nie wyciekają. Ta tak bardzo użyteczna sól jest też często powodem wielkich kłopotów. Bo pomyśleć tylko — przesolona zupa lub inna potrawa — co za rozpacz! O ile nie przesolone z nadto, to da się to ostatecznie jeszcze naprawić przez dolanie wody i zagotowanie z surowym pokrajanym ziemniakiem. Zmarznęte jaja topnieją w solonej wodzie, muszą jednak być natychmiast zużyte. Żelazne patelnie, które przez mycie łatwo rdzewieją, można czyścić ciepłą solą. Jeśli utworzyły się w świeżym obrusie plamy z czerwonego wina, owoców lub kawy, należy natychmiast posypać grubą warstwą soli, a następnie przeprać w wodzie. Nie pozostaną potem żadne żółte plamy. Przy używanych obecnie ogniotrwałych naczyniach jest pęknięcie w rurze wprost wykluczone, jeżeli się, przed wstawieniem naczynia, rurę posypało solą. Jak więc widzimy, jest sól wszystkim, tak i tu miarę zachować, bo biada, jeśli się było z nadto „zakochanym”, jak się to w takim wypadku mówi.

Starszy drób

szybciej mięknieje, jeżeli się go po oskubaniu natrze wewnątrz i zewnątrz mialkim cukrem. Po paru minutach wymyć, posolić i jak zwykle upiec lub ugotować.

Torty,

nadziewane placki i małe pieczywa wymagają średniej temperatury pieca, — a zatem jako próba powoli się rumieniący papier! Przy pieczywach piankowych i ciastach migdałowych wystarczy chłodniejszy piec, muszą się one raczej suszyć.

Wędliny

muszą być przechowywane w miejscu suchym i chłodnym. Jeżeli chodzi o kiełbasy nadkrojone, to miejsca te należy pokryć cynfolią inaczej one nieapetycznie szarzeją.

Wypiekane

w tłuszczu leguminy i ciastka, jak na przykład, czeskie ciasteczka, ptysie, ciasteczka bawarskie, t. zw. „kule śnieżne”, i pączki wciągają w siebie znacznie mniej tłuszczu, jeżeli się doda do ciasta — stosownie do ilości — 1 do 2 łyżek rumu. Również do tłuszczu można wlać parę łyżek rumu. Polecamy nie zapominać tego.

Zaprażkę

przyrządza się następująco: do rozpuszczonego tłuszczu dać mąkę i mieszać tak długo, aż się dostatecznie zarumieni. Następnie zalewać powoli wodą i mieszać ciągle drugą ręką, aż się zagotuje.

Zbyt zarumieniony tłuszcz do pieczenia

silnie zagotować filiżanką wody i na kilka godzin odstawić. Osiadły na powierzchni czysty tłuszcz zużyć można na zaprażki. Pożostałości się odlewa.

Żelatynę

plucze się najpierw w zimnej wodzie a następnie rozpuszcza na ciepłej kuchni. Dodaje się tylko płyn zimny, najlepiej herbatę. Dolewając do potraw, cedzi się ją przez sitko. Kawałki żelatyny w kremie psują smak.

Zwarzone mleko

użyć można do wielu potraw jak: omlety, t. zw. czeskie ciasteczka, a także do placków drożdżowych, które przez to niemniej dobrze smakują. Nadaje się ono doskonale do zarabiania masy orzechowej lub makowej.

Co można zrobić ze skórek cytrynowych?

Młode gosposie zwracają się do nas częściej z tem zapytaniem. Naszem zdaniem znajdzie wszystko, co jakkolwiek wartość posiada, zastosowanie w kuchni. Skórki pomarańczowe zużyć można na przyrządzenie „jam'u”, ocukrzone jako „Arancini”. Samych skórek cytrynowych na ten cel użyć nie można; można natomiast zupełnie spokojnie, przy przyrządzaniu „jam'u” ze skórek pomarańczowych dodać parę skórek cytrynowych. Cóż więc można zrobić ze skórek cytrynowych? Cukier z głowy, porąbany w kawałki, otrzeć silnie o skórkę cytryny, potem utłuc w moździerzu i przechować w słoju. Jest on smaczną przyprawą do legumin. Albo można je też całkiem starannie odkroić, tak ażeby tylko wierzchnia żółta skóreczka została, drobniutko posiekać i suszone przez kilka dni na powietrzu. przechować w zamkniętym słoju, a otrzyma się bardzo smaczną przyprawkę do różnych potraw mięsnych, do zwierzyny, cielęciny marynowanej, a także do sosu pomidorowego, sosu polskiego i t. d. Naturalnie poleca się wpierw upewnić, czy przyprawa ta nie znajdzie między gośćmi jakiegось przeciwnika, gdyż dużo jest osób, które smaku cytryny nie lubią. I tutaj, jak przy wszystkich innych ostrych przyprawkach, należy zachować miarę, a nigdy nie dawać za wiele, ponieważ zaduża dawka psuje smak potrawy.

Przy przyrządzaniu różnych likierów, a przede wszystkim likieru pomarańczowego, można także użyć skórek cytrynowych.

Oszczędzać — także i w kuchni!**Więcej fantazji przy użyciu resztek z potraw!**

Nawet i wtedy, kiedy oszczędność zdaje się być konieczną, trzeba uważać na to, by nic nie poszło na marne. Wymaga tego od nas obecny stan gospodarczy. W małym gospodarstwie domowym, gdzie przy gotowaniu nie da się wszystko tak dokładnie udzielić i po-

dzielić, to lub owo pozostanie z obiadu, — wszystko zużyć można. Zależy to od tego, jak to uczynić. Powiedzmy, że zostało trochę zupy, jarzyny, kawałek mięsa, jest tam jeszcze gdzieś kawałek kiełbasy, zamało, aby każdą z tych potraw jeść osobno, zresztą wiadomo,

że częste powtarzanie się tych samych potraw nie przyczynia się bynajmniej do poprawienia apetytu. Więc czemu nie przyrządzić z tych wszystkich resztek jakąś nową smaczną potrawę? Tak, ale to trzeba umieć!

Resztki jarzyny utarte żółtkami, masłem, pianką z białek i tartą bułką, gotowe dają znakomity

budyń,

pieczone

„Auflauf“,

który lepiej jeszcze smakuje o ile się doda nieco drobno krajanej wędliny. Można nią zresztą wiele innych podobnych, choć nie ściśle jarskich, potraw zaprawić, naturalnie tylko dla tych, którzy nie odżywiają się wyłącznie potrawami bezmięsnymi.

Zdarza się też często, że pozostała tylko łyżka szpinaku, kiedyindziej zaś nieco marchewki lub kapusty i t. p. Natenczas urobić ciasto jak na knedelki do zupy, zarobić je z pozostałą jarzyną, dodając odpowiednią ilość mąki albo grysiku lub tartej bułki, odstawić, by nieco narosło, i ugotować na próbę jeden knedelek, aby się przekonać, czy spójność jest odpowiednia. O ile za twarde, to dodać łyżkę zupy, gdy zaś za miękkie, dodać trochę mąki lub tartej bułki i nieco masła. Pierożki można nadziewać, zamiast mięsem, jarzyną, a o ile nie wystarczy, dodać trochę drobno siekanej kiełbasy. Także fałszywy „Lungenstrudel“, można przyrządzić z resztek jarzyny, dając zamiast mięsa nadziankę z jarzyny. Ugotowany lub upieczony kraje się w kawałki i podaje do zupy. Każda kucharka, posiadająca nieco fantazji idąc za powyższymi wskazówkami, znajdzie wiele sposobów do użytkowania pozostałych resztek żywnościowych.

Resztki babki kartoflanej

zmielone w maszynce i zarobione mąką i żółtkiem, dają wyborny kotlet do sosu z resztek dziczyzny. Zaś zmieszane resztkami mięso, panierowane w tartej bułce i na rumiano smażone smakują wyśmienicie do jarzyny lub sałatki.

Suche resztki biszkoptu

pokrajać, nadziać marmeladą i, złożywszy dwa kawałki razem, poukładać na szklanym półmisku, a następnie zalać szodem lub kremem waniliowym. Albo też suszyć w piecu jak

sucharki, lub pokropić rumem i likierem, dać na to warstwę bitej śmietanki i przestudzić.

By przekrojone

cytryny

uchronić od zapleśnienia, daje się nieco octu do puharka i kładzie na to nadkrojoną część cytryny.

Duszoną kapustę,

o ile nie jest za słodka, układać warstwami z gotowanymi kartoflami, ewentualnie ze siekanymi resztkami mięsa i piec w rondlu jako pasztet. Na wierzch dać trochę kwaśnej śmietanki i rozpuszczonego tłuszczu.

Z duszonego ryżu

przyrządza się paru kostkami „Maggiego“ dobrą zupę; może również być zużyty jako babka kartoflana. Do resztek grysiku lub ryżu gotowanego w mleku dodać nieco bitej śmietanki i soku malinowego, a otrzyma się wyborną leguminę. Albo o ile została dostateczna ilość przyrządzić „Auflauf“, dodając jajek, masła i cukru. Lub też, jeżeli zupełnie stężeje, można z niego uformować małe kiełbaski, usmażyć na smalcu i gorące toczyć na tartej czekoladzie — legumina szczególnie przez dzieci chętnie jadana.

Resztki jarzyny jako dodatki do zupy.

Dla wielu jest ważniejszem to, co jest w zupie, niż zupa sama. Dziś, gdzie przy każdym prawie obiedzie podaje się jarzyny w tej lub owej formie, nie zaszkodzi zapoznać się z różnymi wskazówkami, odnośnie do zużytkowania najmniejszych nawet resztek. Zostanie więcej jarzyny to każda doświadczona gospodyni wie, że, dodając parę kostek Maggiego i nieco zaprażki, otrzyma wyborną zupę na obiad lub kolację. Przez dodanie gotowanych kartofli, duszonego ryżu lub grzybków, gotowanych łazanek lub makaronu otrzymać można **sznyceł jarzynowy.**

Kartofle,

jeżeli tylko gotowane, dadzą się użyć do wszystkich ciast kartoflanych, jakoteż do przyrządzania herbatników z kruchego ciasta kartoflanego jak: t. zw. solo — drążków kminowych lub rożków nadziewanych szynką, do czego się bierze w równej mierze zimnych tartych kartofli, masła, mąki i nieco proszku do pieczenia

Resztki makaronu

użyć można na przyrządzenie pieczonego „Auflauf” dodając migdałów, orzechów, twarogu lub powidła ze śliwek.

Resztki mięsa,

zużyte na befszytk siekany, jako „hachée” z jajami sadzonemi, z duszonymi grzybkami — daje wyborną kolację. Także drobno siekane, jako nadzianka do pierożków do zupy i nadzianka do krokietów, nadaje się też do przyrządzenia „fałszywego” ryżu z szynką lub kartofli szynkowych, przyczem dosiekana serwolatka uzupełnia jeszcze złudzenie. Wreszcie można siekaną tę użyć zupełnie spokojnie na łazanki z szynką.

Mięso na prędkie pieczenie,

także panierowane, smażyć na rozpalonym tłuszczu, przez co przeziwniki się ściągają, mięso pozostaje kruche i rumieni się szybciej. O ile dodamy do tłuszczu trochę zielonego groszku lub białej fasolki, nie przypala ono się tak szybko.

Salatę z kapusty

można zaprzyścić na ciepłą jarzynę.

Resztki sałatki kartoflanej

użyć można na kartofle zaprażane, które przyrządza się najczęściej kwaskowato, przez co bardzo pikantnie smakuja.

Różne**resztki pieczywa i okruschy**

maczać w rumie. Z 5-ciu żółtek, 12 dkg cukru, ½ cytryny, soku i skórki utrzeć lekką masę, dodać równocześnie z pianką ubitą z białek 10 dkg mąki i ½ proszku do pieczywa, wszystko razem dobrze na jedną masę utrzeć i dać do wysmarowanej masłem formy. Po upieczeniu i przestudzeniu przekroić, przełożyć masą rumową (przyrządzoną z powyżej wspomnianych resztek pieczywa), polukrować różowym lukrem malinowym — i gotowy jest najwspanialszy tort ponczowy.

Szpinak,

doskonały jako nadzianka do krokietów i naleśników lub zamiast mięsa zmieszany z ryżem, jako budyń podawany z zarumienionym masłem.

Każdej resztki zupy

użyć można do przyrządzenia innej zupełnie zupy przez dodanie jakiejkolwiek zaprawki, lub do przyrządzenia jakiegoś sosu. Są to wprawdzie sposoby znane powszechnie, które przytaczamy tylko dla przypomnienia.

Bardzo ważnem jest odpowiednie przechowanie na dłuższy okres czasu resztek

wędlin

i sera. Twardy ser, jak szwajcarski i t. d. zapakować w papier pergaminowy i zakryć wilgotną ściereczką, wówczas nie schnie i pozostaje soczysty.

Prędką kuchnia: Weekend i wakacje.

Chorujemy wszyscy na brak czasu. Każda praca obdarzona gospodynią, a zwłaszcza ta, która poza pracą zawodową musi się także gospodarstwem zajmować, wdzięczną nam chyba będzie, jeśli jej damy kilka wskazówek, dotyczących pożywnego i racjonalnego zastawienia stołu, bez nadzwyczajnego nadwężania się i zaniedbywania przytem innych obowiązków. Zwłaszcza podczas wakacyj, wyjeżdżając częstokroć z dziećmi na wypoczynek, powinna każda gospodyni urządzić się w ten sposób, aby czas gotowania ograniczyć do minimum, zresztą należy wziąć pod uwagę, że jadąc na letnisko zabiera się ze sobą najczęściej maszynkę spirytusową, by sobie na niej to lub owo przyrządzić, a nie być zmu-

szonym jadać stale w restauracjach. Wskazówki niżej podane umożliwiają przyrządzanie całego szeregu pożywnych i „prędkich” potraw, które można gotować na spirytusie i które nie wymagają zbyt wiele pracy i naczyń. Kto posiada nowoczesny dwupłomienny piecyk spirytusowy, może wygodnie ugotować na nim cały obiad. Płomienie można dowolnie regulować na duże lub małe. Stawianie jednego naczynia na drugie umożliwia gotowanie jednej potrawy, utrzymanie drugiej ciepłą i przygotowanie potrzebnej gorącej wody. I w tym wypadku robią doświadczenie i wprawa z naszych gospodyń mistrzyni! Ważnem jest: do zup użyć przypraw, które w tak wielkim wyborze otrzymać można w każdym niemal skła-

dzie spożywczym, w formie kostek. Należycie przyrządzone, z dodatkiem makaronu, ryżu, łazanek i t. d., smakują znakomicie i wymagają niewiele czasu i pracy. Także i rosół przyrządzać można z kostek, co się też wielce przyczynia do urozmaicenia kuchni.

Poleca się również wykorzystywanie świeżych owoców na kompot, który da się prędko przyrządzić. Jest on przyjemnem zakończeniem obiadu, albo spożyty z chlebem, daje dobrą i pożywną kolację.

Także ciasto drożdżowe robić można na zapas, a blacha do pieczenia da się chyba w kufrze ułożyć. W ten sposób można mieć kilka legumin, które musi się naturalnie piec u piekarza. A teraz przystawki jak mięso i jarzyny. Zbytecznem jest codzienne spożywanie mięsa! Najlepsza zatem świeża jarzyna. Bo czemużby w lecie nie korzystać z możliwości odżywiania się jarzynami, które zawierają w sobie więcej witamin niż inne środki odżywcze, zwłaszcza, że są w lecie tak bardzo tanie, a w zimie i tak z nich musimy zrezygnować. I właśnie niektóre z nich odpowiednio przyrządzone stanowią prędką, dobrą i pożywną strawę. Weźmy na przykład gotowaną sałatę przyprawianą zazwyczaj zaprawką

i zielonym groszkiem! Jako „prędką jarzynę” sieka się ją surową na drobno, dusi w maśle lub margarynie i wodzie, która po wymyciu na niej pozostała, dodając soli i, jeżeli się chce, nieco pieprzu, a gdy po paru minutach jest już miękka (oczywiście bierze się tylko młodą sałatę), posypuje się lekko łyżką maki, zalewa nieco i z paru jajami w koszulkach ma się doskonałą przystawkę. Również dobrze smakuje załata gotowana w solonej wodzie (odlaną wodę użyć do przyrządzenia zupy z kostek), którą po ocieknięciu podaje się z zarumienionem masłem i tartą bułką. Do tego plasterek szynki, wędzonki lub kiełbasy — a mamy prędką i smaczną potrawę. Przedtem jeszcze zupa z kostek, i w ciągu pół godziny gotowy jest kompletny obiad. Niedrogi, nietrudny i niewiele jest naczyń do obmywania. „Ale też nie syty!” mruczy naturalnie parę przyganiaczy! A przecież można dać do zupy nieco więcej dodatków, albowiem w tym dniu zamiast kompotu podać ciastka drożdżowe, a nasyci się największy nawet jadacz. Zresztą przedpołudniem i popołudniem do kawy zjeść spory kawałek chleba z masłem — to uzupełnia! W końcu to my wszyscy za dużo jadamy!

O zastawianiu i zachowaniu się przy stole.

Jak powinien wyglądać stół.

Anglik, który całem swoim zachowaniem się w ogólności jak też i w poszczególnych wypadkach, służyć może za wzór, żyje według zasady, że każdy kulturalny człowiek powinien mieć na wszystko czas, i ma go też, jeżeli potrafi należycie podzielić swój dzień. Ponieważ czas, który człowiek cywilizowany spędza przy stole, poświęcony jest tak ważnej funkcji, jedzeniu, a zatem odnowie materji, więc powinien i na to znaleźć czas.

Nie należy zapominać, że jedzenie, które oznacza „odbudowę wiecznie zużywającego się organizmu”, wymaga pewnej koncentracji: „jak jem, to jem!” Nie myśleć zatem o niczem, coby nas denerwować mogło, a przede wszystkim jeść bez jakiegokolwiek pośpiechu. Zżucie twardszych potraw wymaga czasu i cierpliwości. Tej ważnej czynności nie można wykonać w kilku minutach lub sekundach. Człowiek rozsądny wie także, że wrzUCA zupa musi najpierw na talerzu przestygnąć,

jeśli spożycie jej ma mu nie zaszkodzić. Wiedza lekarska bowiem stwierdziła, że spożywanie gorącej zupy przyczynia się w wysokim stopniu do rozwoju raka. Co się przy zupie sprawdza, albo powiedzmy ostrzej, sprawdzić może, sprawdza się też przy wszystkich innych gorąco spożytych potrawach. Mamy na to trafne, choć obce przysłowie: „Festina lente”, co zastosowane do jedzenia znaczyłoby: „przy jedzeniu nie guzdrać się, ale też za nic w świecie się nie śpieszyć! Raczej porę jedzenia odłożyć na czas odpowiedniejszy, aniżeli w pośpiechu spożywać ze szkodą dla zdrowia.

Zatem pierwsze przykazanie brzmi: Miej czas do jedzenia!

Czas spędzany przy stole powinien być wypoczynkiem. Jest to tylko wtedy możliwem, jeśli gospodyni potrafi wytworzyć odpowiedni nastrój, a ten panować może tylko przy starannie i schludnie zastawionym stole, a



Hołdując starej zasadzie: „Lepiej serwis skromny, a jednolity“, należy się przy zakupie tegoż upewnić, czy poszczególne części są też pojedynczo do nabycia.

nigdy przy stole, na którym panuje nieład. Pierwszym warunkiem to czysty obrus. Dzięki nowoczesnemu wynalazkowi mamy już dzisiaj trwałe obrusy, których od tkanych prawie odróżnić nie można, a które wystarczy wytrzeć po każdorazowym użyciu mokrą ściereczką. Na codzień takie chyba wystarczą. Ale serwetek tkanych lub przynajmniej papierowych nie powinno brakować na żadnym stole, taksamo jak i dobrego nakrycia, pięknej solniczki i tacki z chlebem i ostrym nożem. I jeszcze pewna drobnostka: flakonik z kwiatami. W lecie wystarczą nawet zbierane kwiaty polne, które nic nie kosztują i dlatego często zmieniać je można.

Dlatego też drugim przykazaniem jest: staranne zastawienie stołu odpowiednio do stanu, gdyż tylko w ten sposób wytworzyć można miły nastrój.

Dalej. Nie należałoby dopiero o tem mówić, a przecież musimy nadmienić: Każdy człowiek powinien o tem wiedzieć, że nietylko ze względów higienicznych nie powinien zasilać do stołu w temsamem ubraniu, co do pracy, z niemytymi rękoma, jak również pamiętać o tem, że po jedzeniu należy zęby oczyścić i usta wypłukać, bo tylko tym spo-

sobem jesteśmy w stanie, utrzymać w porządku nasze uzębienie, które przecież jest najważniejszym narzędziem przy przyjmowaniu pokarmów. Dobrze zżute jest już na pół strawione!

Po wymienieniu trzech najgłówniejszych przykazań, które mają służyć za podstawę do dalszego opracowania naszego tematu, należy wziąć pod uwagę, że dni powszednie ani także dni świąteczne, ze swemi specjalnemi przyjemnościami kulinarnemi i podniosłym nastrojem nie są wszystkim, co należałoby uwzględnić. Bo urządza się naprzykład domowe popołudniowe zebranie pań (herbatki), partje bridżowe z przekąską, a także wieczorowe zebrania panów i zabawy towarzyskie, na które zaprasza się tylko znajome rodziny. Zdarza się od czasu do czasu, że urządza się większą jakąś uroczystość jak: wesela (srebrne i złote), jubileusze, zabawy karnawałowe, a także, gdy się prowadzi otwarty dom, późne herbatki, naprzykład po teatrze lub późniejsze jeszcze po zabawach tanecznych, które bywają bardzo mile widziane, jako przyjemne zakończenie. Przy takich okazjach, gdzie zabawa jest w najlepszym toku, nie zapominać też o podniebieniu i żołądku. Jak więc powinna się za-

chować w takich wypadkach pani domu? Naturalnie, że w pierwszym rzędzie rozstrzyga stan materialny. Każdy, kto pragnie swych przyjaciół u siebie przyjąć, wie najlepiej, w jakich granicach może sobie na to pozwolić.

Przejdźmy kilka takich wypadków!

Herbatka dla pań.

Jest to coś, na co sobie pozwolić może każda pani domu, która ceni życie towarzyskie (a cenić je powinna). Co jest koniecznem do urządzenia takiej herbatki? Przedewszystkiem barwność, ponieważ żywe, wesołe kolory wywołują radosny nastrój. A zatem modne kolorowe nakrycie ze stosowną zastawą, którą dziś już otrzymać można we wszystkich kolorach.

Podaje się kawę lub herbatę, jeżeli skromnie, to świeże pieczywo, w każdym razie z masłem, miodem albo marmeladą, do herbaty „Sandwich” (wynalazek Johna Montague hrabiego von Sandwich który żył w r. 1718 do 1792 i po którym nazwano też chodzące reklamy „Sandwich-men”).

Chcąc być szczodrym, można potem podać tort lub małe ciasteczka, albo też krem z bitą śmietanką. A zawsze przytem świeże owoce. Ponieważ mało jest dziś pań stroniących od napojów alkoholowych — zatem także wszelkiego rodzaju likiery. Podawanie likierów i ewentualnie papierosów zależy od poszczególnych wypadków. Zajmowanie się pań przy takiej okazji robotkami ręcznymi, nie jest wprawdzie przyjętem, ale też żadną uwłaczającą czynnością. Nie musi się prawie skarpetek robić, jakto było zwyczajem naszych prababek na podobnych zebraniach! W ogólności jest rozrywka i wymiana myśli właściwym celem tych zebrań, które mogą także być urozmaicone muzyką. Nie na miejscu jednak jest obmawianie nieobecnych przyjaciółek, jak wogóle rozmowy o osobach, które się bronić nie mogą. To specyficzne: „słyszała już pani?” „Wie pani już, co o tej lub owej mówią?” „jak wszystko zresztą, co bajczarstwem pachnie, powinno być wykluczone. Istnieje już nawet w Londynie „Towarzystwo do obrony i odparcia przeciw w wielu wypadkach niesłusznej obmowie”. Zasługuje ono na naśladownictwo. Uprzejmym uśmiechem można niekiedy cudownie uchylić rozpoczętą rozmowę ubliżającą komuś nieobecnemu. Jest

przecież tyle zajmujących tematów, że panie nasze naprawdę nie są zmuszone do uciekania się do tak niskiej rozrywki czymś kosztem.

Jeżeli przy takich domowych zebraniach popołudniowych pań lub pań i panów chodzi o

bridż,

(lub mniej wyczerpujące Rummy) albo inne gry w karty, wtedy gospodarz lub gospodyni domu powinna dbać o to, by sposób podania przekąsek nie przeszkadzał w grze. W tym celu stawia się obok każdego partnera gry odpowiedni mały stolik, wyższy nieco od stołu do gry, który zastawia się przekąskami, dającymi się łatwo spożyć w czasie gry. Do tego jakiś napój orzeźwiający lub wino.

Na przyjęciach dla panów

piwem, w Niemczech zwanych zazwyczaj „Bierabende”, jest gospodyni domu wprawdzie obecną, gdyż musi dbać o cielesne potrzeby gości, lecz nie bierze w nich czynnego udziału. Wita gości swego męża, podaje lub też nadzoruje podawanie przez pomocnicę, i pozostawiając towarzystwu swobodę, opuszcza je. Bo chociaż panowie zachowują się do pewnego stopnia poprawnie (młode małżonki mogą być spokojne o swoich mężów), to przecież paść może to lub cwo słowo które obraziłoby mogło drażliwe uszko pań. Co się podaje na takich przyjęciach? Naturalnie coś dla mężczyzn odpowiedniego! Wielkiem wzięciem cieszą się t. zw. wieczory gulaszowe. Do gulaszu należy też piwo. Potem podaje się różne przekąski z serem. Jeżeli zebrało się większe towarzystwo, powiedzmy ponad 6 osób, to natenczas poleca się wstawić małą beczułkę piwa do gabinetu pana i zostawić towarzystwu do dyspozycji. Każdy dla siebie podczaszmy! Z innych potraw można podać półmisek mieszaniny i różnej sałaty, albo sałatkę ze śledzi z twardymi jajami. Ale nigdy bez piwa. Jeżeli chodzi o uroczyste przyjęcie z okazji awansu, dekoracji i t. p., albo o

przyjęcie winem,

natenczas podaje się ciepłą kolację z przekąskami, z pieczenią, sałatą i leguminą. Naprzykład paszteciki, roastbeef z różnymi sałatami (każdą na innym półmisku, ponieważ na przykład sałatę pomidorową nie każdy lubi). Jako ciepłą leguminę jakiegokolwiek „Auflauf”. Na zakończenie trochę sera, owoców i czarną kawę.

Rzeczą pana domu jest, pamiętać o papierosach i cygarach różnego gatunku. Tytoń fajkowy nie wchodzi tutaj chyba w rachubę, ponieważ palenie fajek nie jest obecnie w modzie.

O ile pan domu sam jest niepalący, to przecież powinien wziąć pod uwagę, że dla tych gości, którzy palą, przyjemność byłaby niepełną, gdyby po sutej i dobrej kolacji nie mogli zapalić papierosa lub cygara. Jak wykazuje statystyka stale się powiększającej konsumpcji tytoniu, istnieje większość mężczyzn, którzy, wyrażając się nieco przesadnie, tylko dlatego jedzą, że im potem papieros najlepiej smakuje. Wskazaniem byłoby zatem, by pan domu, należący do niepalących, przy wyborze cygar i papierosów zasięgnął rady miarodajnego rzeczoznawcy. Bliższych szczegółów, co do odpowiednich napojów dla odnośnych przyjęć, należy szukać w osobnym rozdziale, w którym wyłącznie jest mowa o napojach podawanych przy różnych okazjach. Zdarza się często, że przyjęcie dla panów winem urządzonem zostało jedynie dlatego, że pan domu szczęśliwym trafem stał się posiadaczem beczułki wina lub baterji flaszek. W tym wypadku posiadanie dało powód do urządzania przyjęcia.

Uroczyscie zastawiony stół.

Biesiada weselna.

Najuroczyściej i najdoskonalej zastawia się stół na ucztę weselną, toteż bierzmy z niego częstokroć wzór przy urządzaniu biesiad w innych okolicznościach. Chcąc wykwintnie wystąpić, urządza się biesiadę weselną przeważnie w domu, gdyż za ucztę urządzoną w lokalu hotelowym lub restauracyjnym (co obecnie z powodu ciasnych mieszkań częściej niestety się zdarza), pani domu nie odpowiada.

Na uroczystość, na którą zaproszenia rozeszło się już na całe tygodnie przedtem, wyjmuję się tak starannie przechowywane nakrycia adamaszkowe z czasów prababci i dekoruje się je gałązkami mirtu. Serwetki składa się zupełnie gładko. Jak przy wszystkich zresztą innych uroczystościach, tak i przy uczcie weselnej, wskazuje się biletami miejsca panom i ich damom. Formę ustawienia stółów służy się do mieszkania, do ilości gości i

zresztą według własnego upodobania. O ile zaproszonych jest wiele osób ustawia się stoły w podkowę albo w dwa równoległe rzędy. Goście przybywają w strojach, w których byli na ślubie. W Austrii, która hołduje międzynarodowym zwyczajom, nosi się Cut do spodni w paski (taksamo jak narzeczony), podczas gdy w Niemczech frak jeszcze dziś uchodzi za najuroczystszy strój. Nad porządkiem miejsc przy stole nie trzeba sobie zbyt łamać głowy, gdyż żyjemy w czasach demokratyzacji, gdzie godności i stanowiska nie podkreśla się z taką skrupulatnością, dobiera się raczej osoby, odpowiadające sobie bardziej pod względem intelektualnym niż zajmowanego stanowiska. Młodą parę sadza się po prawej stronie wzdłuż stołu. Obok narzeczonej siedzi matka narzeczonego, zaś obok narzeczonego matka narzeczonej z ojcem narzeczonego. Dalsze miejsca wskazuje się gościom za uwzględnieniem krewnych młodej pary. Młodzież, a zatem też družbów umieszcza się na obu końcach stołu. Często jednak przyłączają się do niej osoby poważniejsze, chcąc korzystać z wesołości beztrudnej młodzieży.

Jeżeli ojciec lub matka nie żyją, powinien ich zastąpić najbliższy z krewnych, a zatem wujek lub ciotka, albo, o ile takowych niema, najbliższy przyjaciel rodziców narzeczonej lub narzeczonego.

Biesiadę rozpoczyna się zakąską lub jakąś niezwykłą zupą, poczem podaje się rybę, pieczeń, drób, mrożone, ciastka, ser i czarną kawę. Przyjętem jest, że po pierwszym daniu osoba, stojąca w bliskich stosunkach do młodej pary, podnosi toast. Zależy od wymowności reszty gości, czy następują jeszcze jakieś toasty i uroczyste mowy. Jakiś dowcipniś powiedział, że toasty są najlepszą sposobnością do wychylenia kieliszka.

Podobnie jak biesiadę weselną, urządza się inne uroczystości domowe, naturalnie z małemi zmianami, odpowiednio do okoliczności. Jako główna osoba w rodzinie, powinna pani domu dbać przede wszystkim o to, aby się nie przemęczyła przygotowaniami, nad którymi przynajmniej nadzór do niej należy. Powinna być w stanie, wziąć czynny udział w uroczystości i być ośrodkiem zabawy towarzyskiej, dbając o to, by goście odnieśli jak najkorzystniejsze wrażenie.

Najlepiej zimny bufet!

Jest to najrozsądniejszy wynik obrad, odbywających się zazwyczaj przed każdą zabawą karnawałową lub innymi uroczystościami. Rodzice, których córki kilkakrotnie były zapraszane, pragnęliby się zrewanżować, urządzając mały wieczór taneczny, któryby też naturalnie nie obciążył zbytnio ich budżetu miesięcznego. Zresztą chciałaby pani domu zająć się swoimi gośćmi i sama się też zabawić. Najlepiej da się to umożliwić przez zastawienie zimnego bufetu. Zestawienie takiego bufetu zależy w pierwszym rzędzie od tego, czego użyć można na to, a także od upodobań poszczególnych gości. Kilka półmisek z przekąskami, które można przyrządzić tanio i smacznie, zimne pieczenie, także — cieszące się obecnie wielkim wzięciem — sałatki w tej lub owej formie, zimny drób i sery. Ze słodkich potraw, zimne kremy, budynie, sałatki owocowe, ciasteczka i torty. Z wszystkiego nieco mniej lub więcej, stosownie do ilości proszonych gości, i to, co urządzający uważają za stosowne. Dla ilustrowania powyższego tematu, podaję poniżej kilka recept.

Drażki orzechowe,

(także z orzechów laskowych). Z 8 dkg mąki, tyleż cukru, masła i drobno posiekanych orzechów urobić z 2-ma żółtkami gładkie ciasto, wywałkować, uformować z niego małe drażki, posmarować je białkiem i tarzać w grubo siekanych migdałach lub orzechach i cukrze i piec na blasze wysmarowanej woskiem. Można też do ciasta dać czekoladę lub też drażki tarzać w tartej czekoladzie. Są trwałe i smaczne.

Galaretką z jabłek.

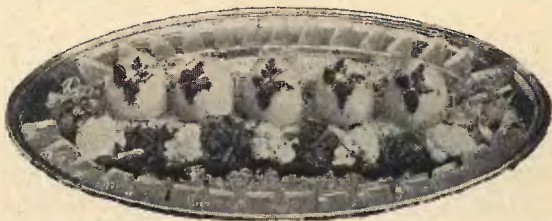
1 kg obranych starannie jabłek pokrajać w kawałki i zalać wodą, ale tylko tyle, żeby je nakryła. Rozgotowane dobrze utrzeć lub przecedzić. Dodać sok i skórkę z jednej cytryny, 5 dkg sparzonych, drobno siekanych migdałów, wlać całą masę do formy nasmarowanej oliwą i zamrozić na lodzie. Galaretkę tę można przyrządzić w dzień przed użyciem, gdyż łatwiej ją wyjąć z formy. Ubrać gęstym kremem waniliowym, (który przyrządzić można prędko z gotowych proszków) i pięknymi białymi plasterkami duszonych gruszek.

Krem orzechowy.

$\frac{1}{2}$ kg masła utrzeć z 5-ciu żółtkami, dodać $\frac{1}{2}$ kg (grubo tartych!) orzechów, nieco tartej skórki cytrynowej i zmieszać z pianką ubitą z białek. Całą tę masę włożyć do formy wysmarowanej masłem, wstawić następnie w drugie naczynie z wrzącą wodą i gotować na parze. Po wystygnięciu poobkładać boki budynia bitą śmietanką, słodzoną cukrem waniliowym i ubrać ładnie duszonymi owocami.

Krem pomarańczowy.

Utrzeć 5 żółtek z 20 dkg cukru otartego o skórki pomarańczy, dodać przecedzony sok z 4 rech pomarańczy i 2 g żelatyny rozpuszczonej w małej ilości płynu, a gdy masa zaczyna tężeć, piankę ubitą z białek. Wymieszać wszystko razem i odstawić do wystygnięcia. Następnie ubrać bitą śmietanką i ociekłymi duszonymi owocami.



Wielkiem wzięciem cieszą się przekąski z jajek ubrane różnymi sałatami i kawałkami rolmopsów.

Mieszana sałatka ze śledzi.

Drobno pokrajane śledzie marynowane zmieszać z kilku sardelkami, korniszonami, twarogiem jajami, resztkami pieczenia, paru obranymi jabłkami, sałatą kartoflaną zaprawianą francuską musztardą, siekanymi kaparami, drobno pokrajaną cebulą, pieprzem i zaprawką Maggiego. Następnie ubrać plasterkami ogórka, kawałkami rolmopsa, sosem majonezowym i odstawić na 1—2 godzin.

Ryba w galarecie.

Przygotowaną jak powyżej, rybę pokrajać, zamiast wina dolać do wody dobrego octu i

oprócz zaprawki „Maggiego” dodać cebuli, liści bobkowych, parę ziarenek pieprzu i kilka plasterków ogórka. Ułożyć rybę na głębokim półmisku i zalać przygotowanym silnym smakiem, zmieszanym paru listkami rozpuszczonej żelatyny, a następnie odstawić do wystygnięcia. Ubrać gotową rybę można według własnego upodobania.

Zimna ryba.

Oczyszczyć jedną z ryb rzecznych, posolić i ugotować w smaku z jarzyn i korzeni, dodając szklankę wina i łyżkę przyprawki „Maggiego”. Wystygniętą położyć na półmisku grzbietem do góry i posmarować całą gęstym sosem majonezowym. Po wierzchu ubrać całą rybę pokrajanymi piklami, plasterkami ogórka, rzodkiewkami, kaparami i krążkami z szynki lub ozora. Po bokach półmiska można ułożyć trochę zielonej sałatki, zaprawianej osobno sosem octowym, oliwą i cukrem.

Salata jarska.

Miękko ugotowaną białą fasolę, czerwone buraki, zieloną fasolę (ewentualnie suchą, wymoczoną i gotowaną w słonej wodzie!) kartofle krajane jak makaron, taksamo krajane jabłka marynować w oliwie, soku cytrynowym, soli i pieprzu, dodać pełną rękę siekanych orzechów i siekanej cebuli. Można też wziąć do marynaty musztardy lub mięszo pomidorowego, krajanych ogórków i siekanej pietruszki lub szczypiorku, a zamiast fasoli soczewicy. Sałatę tę można ubrać gotowanymi plasterkami marchewki lub różyczkami kalafioru, ugotowanymi je poprzednio w słonej wodzie i zakropiwszy sokiem cytrynowym.

Coś dla spragnionych.

Poruszyliśmy już w poprzednich rozdziałach kwestję kulturalnego jedzenia, stosownego zastawiania stołu, porządku miejsc przy stole w różnych okolicznościach, należałoby więc powiedzieć także coś nieco o napojach. Dopuszczalne są wszystkie napoje alkoholowe, do najcięższego wina i najdroższego szampana, naturalnie w pewnych granicach, wykluczających przebranie miary, co już niekiedy było powodem przykrych następstw. Na skromnych przyjęciach, obok piwa, które jest napojem uprzywilejowanym dla wielu gości gra też wino

Tort likierowy.

10 dkg sparzonych tartych migdałów utrzeć z łyżką likieru waniljowego (może być inny słodki likier lub rum!) na gęstą masę. 2 żółtka, 12 dkg cukru, 1 łyżkę olejku różanego, sok i skórkę z pół cytryny utrzeć na białą, dodać piankę, 7 dkg maki, 5 dkg drobno posiekanego cytronatu, zmieszać dobrze z masą migdałową i piec na wolnym ogniu. Po wystygnięciu przekroić, nadziać bitą śmietanką i polukrować lukrem z bitej śmietanki, 1 łyżki likieru i cukru waniljowego, podać całkiem na zimno. Można też pojedyncze plastry nadziać marmeladą, a po wierzchu oblać glazurą likierową. Do tego bierze się 25 dkg mączki cukru, parę łyżek rumu lub użytego do tortu likieru i uciera się przez 15 minut. Powstała w ten sposób gęsta masa cukrową oblewa się tort i suszy na powietrzu.

Tort-Sandwich.

Z tego samego ciasta, z którego robimy bułki sandwichowe, można przyrządzić tort. Ciasto musi być upieczone na dzień przedtem w tortownicy, ponieważ świeże źle się kraje. Pokrajać je zatem na kilka cienkich plasterów i posmarować każdy z nich inaczej smakującą masą, o różnym kolorze na przykład: masłem, serem, sardynkami, sardelkami, łososiem, homarem, siekanymi jajami, także kawiozem, który zmieszać można z sardynkami. Plastry ułożyć jeden na drugim i obciążyć deszczułką. Po wystygnięciu posmarować po wierzchu grubą warstwą sosu majonezowego i ubrać aszpikiem. Przed podaniem pokrajać w małe kawałki. Tort taki można też nadziewać samymi, jednak różnymi serami.

swoją rolę; bądź wina austriackie, bądź mozelskie. Do pieczenia podaje się wina czerwone, najlepiej — jeśli na to pozwalają stosunki finansowe pana domu — czerwone Bordeaux. Z wyjątkiem szampana, (który się mrozi na lodzie) wino nie powinno być zbyt zimne, zwłaszcza wina czerwone musi mieć temperaturę umiarkowaną. Piwo, o ile nie jest całkiem świeże, nie smakuje. Przed rozpoczęciem biesiady smakuje wybornie kieliszek Sherry lub podobny jakiś szlachetny napój i jest miłym wstępem. Przed czarną kawą podaje się jeden



Kruszony podaje się w szklanych wazach.
(Wykonanie: Lobmeyer.)

z tych wielu doskonałych likierów, w mrożonych kielichach szampańskich lub małych kieliszkach likierowych. Zaś na zakończenie zimną wodę do picia. Wskazaniem jest to szczególnie w zimie, przed wyjściem na ulicę z ciepłego mieszkania.

Kilka słów o kruszonach.

Pierwsze kruszony rozpoczynają się już wczesną wiosną t. zw. kruszonem marzankowym. Później następuje kruszon truskawkowy, brzoskwiniowy, ananasowy i t. d.

Małe uroczystości, na których podaje się kruszony, odbywają się zazwyczaj podczas pięknej pory roku na wolnym powietrzu. Przez długi czas było przyrządzanie kruszonu czynnością wyłącznie męczyzn. Jednak i w tym wypadku stosujemy dziś dewizę: równe prawa dla kobiet i męczyzn. Do czynności tej musi się kobieta zabrać z odpowiednim namaszczeniem, gdyż przyrządzanie kruszonu jest dla wytrawnych smakoszy sprawą „świętą”. Poniżej kilka wskazówek:

Bardziej skomplikowany jest
kruszon ananasowy.

Starannie oczyszczony świeży owoc pokrajać w cienkie plasterki, dobrze pocukrować (5 do 6 dkg cukru), zalać szklanką madery, ułożyć we wazie i przykryć. Po 24 godzinach wlać wino i szampan. Przy użyciu ananasu z konserw, który już jest pokrajany, wystarczy wlać wino w 3 godziny przed użyciem, dodając sok z konserwy. Można też w sposób całkiem wyrafinowany zagotować sok ananasowy z cukrem i wanilią i pozostawić w tym soku plasterki ananasu przez kwadrans, aby nim prześiały, zanim się je zaleje winem. Do wszystkich tych kruszonów użyć można zarówno wina białego jak i czerwonego. Najważniejszą rzeczą jest, by kruszon był odpowiednio zamrożony. Dlatego: pamiętać o lodzie!

Powyższemi kruszonami repertuar nie jest jeszcze wcale wyczerpany; podaliśmy tylko główny zarys ich przyrządzania. Są między męczyznami smakosze, którzy wolą kruszon z ogórków lub selerów niż każdy inny. Nad Renem cieszy się wielkim wzięciem kruszon z kwiatu winogronowego przyrządzany podobnie jak z marzanki. W Berlinie przyrządzają nawet kruszon z t. zw. białego piwa (Weissbier), dodając trochę soku cytrynowego i cukru.

Kruszon brzoskwiniowy

przyrządza się podobnie jak powyższy. Owoc się obiera, wyjmuje pestkę (wraz z wyściółką, ponieważ jest gorzka). kraje w plasterki, które posypawszy grubo cukrem, zostawia się w naczyniu zamkniętem, dodając nieco wody. Daje się przeważnie jeden owoc na każdą osobę. Nakoniec dolewa się szampana. Po 2—3 godzinach jest kruszon gotowy.

Kruszon marzankowy.

Do tego bierze się białe stołowe wina (mozelskiego lub austriackiego) szampana, który bez ujemy dla smaku zastąpić można szampanem z jabłek, parę kawałków starannie okrojonej pomarańczy, 10 dkg cukru w kostki na każdą flaszkę wina, i 1 pęczek marzanki, lecz jeszcze nie rozkwitniętej, którą się przez jeden dzień suszy, przez co zapach się wzmacnia.

Wina powinny być zimne, a nalewa się je do wazy dopiero potem, gdy się już dało do niej odpowiednią ilość cukru. Na kruszon nadają się najlepiej naczynia kamienne lub metalowe, w których umieszczone są szklane wazy. Między szkło a naczynie zewnętrzne kładzie się drobny lód na wysokość zawartości wazy. Następnie kładzie się cienką laseczkę na poprzek naczynia i przywiązuje do niej, za pomocą nitki, pęk marzanki, tak aby końce pęku były w winie zamaczane, i to przez pół godziny. Szampan już przedtem zamrożony dolewa się w ostatniej chwili przed podaniem. Jeśli kruszon jest za silny, można dolać wody sodowej lub zwykłej wody do picia (nigdy wody mineralnej).

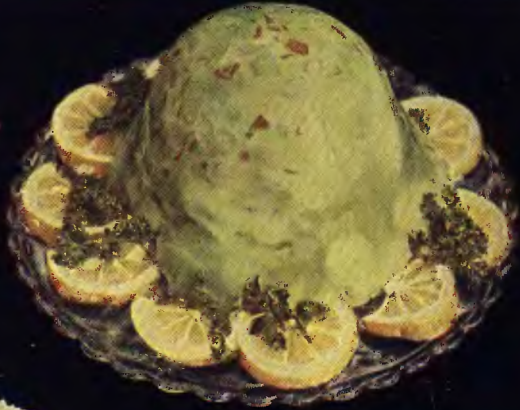
Kruszon truskawkowy.

50 dkg truskawek posypać cukrem i, dodając trochę wody, wsypać do naczynia, w którym kruszon ma być przyrządzony. Przykryte odstawia się na 2—3 godzin, poczem zalewa się winem i szampanem.

Między różnemi napojami orzeźwiającemi

należałoby też wymienić różnego rodzaju lemoniady. Oranżadę, lemoniadę cytrynową, lemoniadę z wina (2 części wody, 1 część białego wina i cukier). Także polewka winna jest ulubionym napojem orzeźwiającym. 2 świeże żółtka utrzeć z cukrem i muszkatem i dolewać powoli białego lub czerwonego wina. W Berlinie istnieje napój zwany „Kalte Ente”. Do

Salatka francuska z majonezem. Ubranie: plasterki cytryny i pietruszka.



Gęsia wątróbka przybrana truflami. Ubranie: zwitki ze szynki i zielona sałata.



Zimna ryba w dzwonka ze sosem majonezowym. Ubranie: pomidory i plasterki cytryny.



Przekąski bridżowe w formie „Petit four“ z łososia, rolmopsów, sera i t. d.



Takie przekąski radują oko i podniebienie!

Przekąski powinny pobudzać apetyt i być godnym wstępem do dalszych uciech kulinarnych.

tego bierze się: jedną lub — według zapotrzebowania — więcej flaszek białego wina, 5—10 kostek cukru, kilka plasterków cytryny (na 1 flaszkę 2—3), sok z pół cytryny, na każdą flaszkę wina 3 krople Angostura i jedną flaszkę wody sodowej lub mineralnej.

Gorące napoje

podaje się przeważnie na przyjęciach wieczornych w zimie. Przedewszystkiem poncz. Dobra i prosta recepta jest następująca: 40 dkg cukru zagotować z sokiem z 3-ch małych cytryn i nieco wody. Po wystygnięciu zalać $\frac{3}{4}$ flaszką araku lub rumu i rozcieńczyć wrzącą wodą.

Można też przyrządzić

poncz z wina czerwonego,

biorąc 1 część (1 flaszkę) wina czerwonego, 2 części wody i $1\frac{1}{2}$ części araku. Wino silnie rozgrzać (bez zagotowania) z 10-oma dkg cukru, dolać najpierw wrzącą wodę, następnie arak, a w końcu sok z 1 cytryny.

Poncz sylwestrowy

przyrządzić następująco: 1 kg cukru, sok i skórkę z pół cytryny zagotować i wyszumać. Tym wrzącym płynem zalać przygotowany sok z 4-ch pomarańcz, dolać 1 flaszkę wina czerwonego i $\frac{1}{2}$ flaszki araku, a poncz jest gotowy.

Dobry jest również

zimny poncz.

Dla większego towarzystwa rozpuścić 1 kg cukru porąbanego w kawałki w $1\frac{1}{2}$ litra wody, dolać 1 flaszkę wina portowego, 2 flaszki wina białego (różnego gatunku), 1 flaszkę Bordeaux, $\frac{1}{4}$ ltr. koniaku i mniej więcej $\frac{1}{2}$ szklanki likieru maraschino. Na krótko przed użyciem dolać 1 flaszkę szampana.

Poncz „Romain” (poncz rzymski)

podaje się na zimno w filiżankach. Sklarować $\frac{1}{2}$ kg cukru w $\frac{3}{4}$ litra wody i dodać skórki z 2-ch cytryn. Po przestygnięciu dolać sok z 3-ch cytryn. To wszystko zamrozić i mieszając ustawicznie, dolewać do puszki obłożonej lodem $\frac{1}{4}$ litra araku i 1 flaszkę szampana. Przed podaniem wymieszać z pianką z 4-ch białek.

Także

bar

ze wszystkimi napojami i miksturami można sobie urządzić w domu. Konieczne do tego sprzęty, jak stół do „mixowania”, specjalne, wysokie krzesła i t. d. można nabyć gotowe lub na zamówienie. Chodzi tu jeszcze o wyuczenie się sztuki „mixowania”. Pomijając już to, że daje ona wielu osobom możliwość zarobkowania, to przecież jest wiele młodych ludzi, którym rola „Mixer'a” wielką sprawia przyjemność. Że „Mixer'em” może też być „Mixerka”, nie potrzeba chyba osobno nadmieniać w dzisiejszych czasach równouprawnienia. Podkreślić należy, że w takim barze domowym można też przyrządzać cały szereg napojów bezalkoholowych, co ze względu na damy na szczególną zasługuje uwagę.

Każda matka, która idzie z prądem czasu, zrozumie i wie, że może ona dzieciom swoim dać w domu niejedną rozrywkę, — której dotąd poza domem szukały, — przez co węzły rodzinne bardziej się zacieśniają, a pobyt w domu staje się dla młodzieży przyjemnością. Przedewszystkiem powinni rodzice, a szczególnie matka, biorąc udział w tych domowych rozrywkach, starać się o to, by niepsuć młodzieży przyjemności przez zbyt ostre, częstokroć przesadne ograniczenia. Wystarczy, jeżeli młodzież w swej wesołości nie przekracza zasad dobrego wychowania.

Jak należy przyrządzać dobrą kawę i silną herbatę?

W rozdziale tym mówić będziemy o kawie i herbatce jako napojach codziennych, przyjętych na całym świecie. Napoje te tak się na całym świecie przyjęły, że należałoby przypuszczać, iż przyrządzenie ich żadnych nie sprawia trudności. A przecież tak być musi, kiedy nam tak często podają złą kawę lub też herbatę, którą na domiar złego musimy jeszcze przez uprzejmość wypić. Mimo to przyrządzenie

kawy i herbaty jest tak proste. Trzeba tylko trochę uważać. Nawet bez tej sławnej wiedeńskiej maszynki i bez belgijskiego filtra można przyrządzić doskonałą kawę, choćby tylko w kuchennym dzbanku składającym się z dwóch części, t. j. górnej i dolnej. Do dolnej porcelanowej części przecieka powoli gotowa kawa z górnej części, która jest zazwyczaj z blachy.



A więc gotujemy kawę!

Najpierw musimy zakupić ziarna kawy. Prawdziwy smakosz kupuje kawę niepaloną i sam ją sobie pali w specjalnej, zamkniętej maszynce; ponieważ wie, że najlepiej smakuje kawa świeżo palona, więc kupuje tylko małe ilości i to w najlepszym gatunku. Przy zakupie kawy należy uwzględnić codzienną ilość osób. Na 5 filiżanek liczyć można 2½—3 dkg kawy. Na tej podstawie łatwo wyliczyć, ile mniej więcej kawy potrzeba na 3 dni. Kupując kawę surową, pali się ją, jak już powyżej wspomnieliśmy, w specjalnej maszynce lub na patelni, tylko na ten cel przeznaczonej, obracając wzgl. mieszając ją ciągle, a następnie wysypuje się ją do szklanego lub przynajmniej glazurowanego naczynia, które się hermetycznie zamyka, aby aromat nie uleciał. Przy wyjmowaniu kawy z puszkii nie pozostawiać jej zbyt długo otwartej. Dobrą kawę przyrządza się bez względu na to, czy na jednej z nowoczesnych maszynek, czy też nie, z dodatkiem lub bez — następująco: ziarna kawy miele się całkiem drobno na młynku i sypie do górnej części maszynki. W międzyczasie wrze, na kuchni lub na piecyku gazowym lub elektrycznym, woda w rondelku z trzonkiem. Wodą tą zalewa się powoli zmieloną kawę i to małemi ilościami i w krótkich odstępach, stawiając każdorazowo rondel z powrotem na płomień, aby woda nie przestała wrzeć.

A wtedy kawa będzie naprawdę dobra. Można kawę pić czarną, nieco jaśniejszą, lub wreszcie całkiem jasną, zależnie od smaku pijącego i ilości dodanego (dobrego!) mleka. Taksamo jest to rzeczą gustu, czy się pije kawę w filiżance z czubkiem z bitej śmietanki, czy też z kożuszką, który się wytwarza na powierzchni tłustego gotowanego mleka. Są też bardzo „wrażliwi”, nie znoszący w kawie najmniejszego nawet kawałka kożuszka. Ten sposób przyrządzania zmienia

Dobra kawa.

1. Główny warunek: porządny gatunek kawy ziarnistej, którą musi się tak przechowywać, aby aromat nie uleciał.
2. Ważnem jest również należyte mielenie kawy; nasza rycina wskazuje miejsce, w którym się reguluje maszynkę do mielenia kawy.
3. Tak zwana „Wiedeńska maszynka do gotowania kawy”, przez którą woda powoli ścieka na mieloną kawę i która daje wysmienitą, silną kawę.

się niekiedy przez dodanie nieco kawy figowej, która organizmowi bezsprzecznie lepiej służy.

W niektórych krajach, szczególnie w Polsce, Angli i Rosji, pije się więcej herbaty aniżeli kawy. W środkowej Europie pije się herbatę najczęściej wieczorem lub przy szczególnych sposobnościach, jak herbatki popołudniowe i t. p. Również przy herbacie gra najważniejszą rolę gatunek. Do przyrządzenia średnio silnej herbaty poleca się mieszaninę (herbaty powinno się zawsze mieszać) z chińskiej i angielskiej herbaty. Trudno podać w tym wypadku jakąkolwiek receptę, gdyż każdy gatunek inaczej zabarwia i różnego czasu wymaga do naciągnięcia. Uważać należy, by się rosyjska herbata nie zagotowała, gdyż wówczas smakuje cierpko i gorzko. Do gotującej wody wsypuje się herbatę lub też odwrotnie, zalewa się znajdującą się w czajniczku herbatę wrzącą wodą. Dopuścić do tego, by herbata się zagotowała, jest wprost barbarzyństwem. Do czajniczka (lub t. zw. jajka) daje się małą łyżeczkę herbaty i zalewa chochelką wrzącej wody. Szczególny smak posiada herbata przyrządzona na rosyjskim samowarze węglowym.

Herbatę przechowywać należy w szczelnie zamkniętych puszkach lub słojach w miejscach suchych. A zatem nigdy w kuchni, a nawet nie w szufladzie, albowiem zapach kuchenny wszędzie się przedostaje.

Zarówno kawę jakoteż i herbatę przyrządzać zawsze świeżo. W najgorszym wypadku można kawę odgrzewać w gorącej wodzie, natomiast herbatę musi się każdorazowo świeżo zaparzyć, gdyż inaczej traci swój naturalny aromat.



Karlsbadzka maszynka do przyrządzania kawy, która również dostarcza znakomitej kawy.

Ryba jako środek odżywczy.

„Ogień i ryba umożliwiły człowiekowi rozpowszechnienie się po całej ziemi.” Zdanie to autora starożytnego podkreśla dobitnie znaczenie ryby jako jednego z najstarszych środków odżywczych. Współczesna nauka ponownie zwraca uwagę ogólną na wysoką wartość odżywczą ryb, starożytność zaś i średniowiecze skutecznie propagowały spożywanie ryb, gdyż ryba niejednokrotnie przybrała znaczenie symboliczne (potrawy postne, symbol błogosławieństwa, chrześcijaństwa).

Ryba żyje w morzu jak i w wodach słodkich. Na morzu połowy odbywają się przy pomocy dużych sieci i średnich parowców rybackich, które ciągną sieci za sobą. W ten sposób łowi się ryby morskie, jak n. p. wążusze, molmy, witlinki, łupacze, okonie, płaszczy i t. d. Śledzie łowi się t. zw. trawlem w kształcie worka, który jest podobny do powyższych sieci, lub przy pomocy dużych pionowo do wody spuszczonej sieci do zastawiania. Śledzie soli się natychmiast na pokładzie, o ile nie przechodzą do handlu jako świeże śledzie

niesolone. Przeważną część śledzi tych przerabia przemysł rybi na wyroby wędzone lub marynowane. Sprzęty rybołówstwa pobrzeżnego są różnorakie i naogół są podobne do sieci używanych przez rybaków śródlądowych, a więc na jeziorach lub rzekach. Podczas gdy rybołówstwo morskie ogranicza działalność człowieka wyłącznie do łowienia i przewożenia ryb, na wodach słodkich należy się oprócz tego zajmować racjonalną opieką nad rybostanem w miejscach, które się na to nadają. Tu wielką rolę odgrywa narybianie stawów. Najintensywniejszą formą tej gałęzi rybołówstwa śródlądowego jest gospodarstwo stawowe, które polega na narybianiu w porze wiosennej stawów wysokowartościowym materiałem oraz na wydobywaniu ryb z końcem roku. Zatem, jak w rolnictwie, wysiewy i zbiory!

Co do zawartości białka, to ryba wcale nie ustępuje zwierzętom ciepłokrwistym. Co do tłuszczu, to na przykład śledzie solone lub wędzone posiadają tę samą wartość co średnio-tłuste mięso wieprzowe, węgore nawet o wiele

większą. Oprócz tego mięso ryb zawiera stosunkowo duże ilości soli, zwłaszcza wapno w połączeniu z kwasem fosforowym. Ryby morskie zawierają poza tem nadzwyczajne ilości jodu, co stoi w związku z dużą ilością jodu w wodzie morskiej. Właściwość ta posiada wielkie znaczenie dla utrzymania zdrowia (wole). Mięso ryb obfituje także w witaminy. Przedewszystkiem ryby są bardzo łatwo strawne i nie obciążają zbytńo żołądka, co jest ich dalszą zaletą. Tem tłumaczy się, że po spożyciu potraw rybnych nie mamy zbytńiego poczucia sytości, oraz że poleca się dla chorych lub ludzi, pracujących fizycznie i umysłowo z szczególnem wyczerpaniem sił, ryby zamiast mięsa zwierząt ciepłokrwistych. Ponadto stanowią ryby bardzo przyjemne urozmaicenie jadłospisu naszego gospodarstwa domowego.

W ostatnich latach konsumcja świeżych oraz zaprawianych ryb nadzwyczajnie się podniosła. Ryba rzeczna oddawna odgrywa poważną rolę w naszym pożywieniu. Tańsze gatunki jak bleje, wzdregi, okonie, jazgarze i t. p. należą do najbardziej popularnych ryb, droższe gatunki jak szczupak, karp, węgorz cieszą się wielkiem wzięciem wśród średnich klas ludności, a pstrąg, łosoś, lin, sandacz i inne, do których można doliczyć także przednie gatunki raka, należą do najwykwintniejszych smakołyków produkcji krajowej. Ogólna konsumcja ryb wynosiła w Polsce w 1930 r. na osobę (w kilogramach):

świeże ryby (z wyjątkiem śledzi)	2,4 kg
świeże śledzie	2,8 „
śledzie solone	3,0 „
ryby rzeczne	2,3 „
	10,5 kg

Słusznie wymaga się w pierwszym rzędzie, żeby dostarczane przez handel ryby dostały się do rąk konsumenta w stanie bezwzględnie świeżym. Toteż dzisiejsza technika przewozu oraz opakowania ryb osiągnęła taki stopień doskonałości, że w zupełności potrafi sprostać wymaganiom konsumenta i że odpowiada jakości towaru. Natomiast pozostawia nasza sztuka kucharska pod względem przyrządzania ryb poniekąd do życzenia. Ryby morskie sprawiają naszym gospodom mniej kłopotów, ponieważ kupuje ja się przeważnie już w stanie przygotowanym, wypatroszone, bez głowy, w formie kotletów lub filetów i t. d. Natomiast ryby rzeczne należy zabijać, patroszyć i dzielić, co wymaga jednak doskonałej znajomości różnych szczegółów (usuwanie łuski, nieuszkodzenie żółci przy patroszeniu i t. p.). Ryba zarznięta nie powinna leżeć długo w wodzie; wystarczy krótkie płukanie. Tajemnica gotowania ryb polega na tem, że nie wolno ich gotować długo; krótko zagotować, następnie dać naciągać na małym ogniu. Pieczone ryby różnych gatunków są nadzwyczaj smaczne; sos pieczonych ryb posiada wielkie wartości odżywcze. W ostatnich czasach rozpowszechniło się także smażenie ryb w własnym soku. Oto jeszcze jedna tajemnica dla przyrządzenia ryb rzecznych: właściwy dobór poszczególnych gatunków daje najlepsze wyniki, n. p. karp i węgorz, szczupak i kilka wzdreg, ewentualnie rak, należą ściśle razem przy gotowaniu. — A ponieważ wzrok odgrywa w sprawach smaku ważną rolę, należy rybę przy pomocy kilku tanich dodatków gustownie podać do stołu. Konsumując ryby, służy my nie tylko własnemu zdrowiu, ale popieramy równocześnie przemysł oraz gospodarstwo krajowe.

Moja książka kucharska.

Wstęp, który należy przeczytać.

Tylko zupełny brak rozsądku w kuchni jest powodem, iż rozwój człowieka tak małe robił postępy. Nietzsche.

Nasza książka kucharska postawiła sobie dwa główne zadania. Zadania, które nie polegają na tem, aby cały szereg istniejących już grubych ksiąg kucharskich wzbogacić jeszcze o jedną, któraby w końcu, z małemi tylko zmianami, zawierała najróżnorodniejsze przepisy kucharskie; bo jeśli nie chodzi o specjalny rodzaj księgi kucharskiej, to przepisy gotowania i pieczenia obracają się prawie wszystkie około jednego tematu — co zresztą leży w naturze materji.

Nasza książka ma być niejako pionierem uprawiającym politykę gastronomiczną, która w pierwszym rzędzie ma na celu zapoznać nasze panie z kuchnią międzynarodową.

Drugie zadanie, jakie sobie postawiliśmy, ma rozwiązać problem wcale niełatwy. Jak już na wstępie wspomnieliśmy, to prawie wszystkie książki kucharskie są tylko lepszą lub gorszą odmianą starych, wypróbowanych książek, któremi się posługiwały nasze matki i prababki, tylko oczywista odpowiednio zmodernizowanych. A przecież zbudowane są wszystkie na podstawie ustalonych norm, które tylko przez małą zmianę przypraw, miar i zestawienia zostają odpowiednio indywidualnie i modnie przekształcone. I w tym wypadku można zastosować słowa Ben Akiby: „wszystko już raz było”. Nowa jest tylko forma w której się stare powtarza; nowi są przedewszystkiem ci, którzy tę nową formę tworzą i tę formę stosują! I dlatego też każda nowa książka kucharska rośnie w

swej objętości. Przecież tyle przychodzi nowego i tyle dałoby się jeszcze powiedzieć, że najobszerniejsza książka kucharska nie działa wyczerpująco, bo zawsze jeszcze to lub owo zostało, coby należało powiedzieć. Gdyby nawet na setki „jeżeli” odpowiedziano, to znajdzie się z pewnością cały szereg mędrkujących pań, ze swoim „a jeżeli”! Leży to już w naturze rzeczy. Wychodząc więc z założenia, że nie idzie głównie o niewyczerpaną ilość przepisów kucharskich, ale że należałoby w pierwszym rzędzie zapoznać nasze gospodynie z ekstraktem tego, co dla nich jest najważniejszem, ograniczyliśmy się przy wydaniu naszej książki do skromnej tylko objętości; mamy jednak nadzieję, że da ona naszym paniom więcej niż książka o objętości 500 lub więcej nawet stronic! Że także gotowanie wymaga inteligencji, jest chyba rzeczą wiadomą. Nieinteligentnej kucharki nie nauczy najobszerniejsza nawet książka kucharska, gdyż w najlepszym wypadku trzyma się ona niewolniczo wszystkich przepisów, co wcale nie jest pożądanym celem, przeciwnie: tylko gospodyni, która podane w recepcie wskazówki potrafi indywidualnie i według upodobania zastosować, pojęła właściwe znaczenie recepty. Trzeba wiedzieć, jak to lub owo zmienić, trzeba zrozumieć, o co chodzi w danym wypadku, zarówno przy wyborze dodatków, jakoteż przy zestawieniu potraw. Ale — i własna fantazja powinna swoje zrobić; jeżeli zachodzi potrzeba, umiejętnie to lub owo zmienić — gdyż, jak wiadomo, nie wszystko jest dla wszystkich odpowiedniem — należy to tak zrobić, aby całość na tem nie ucierpiała.

Najpierw dobra zupa!

Fałszywe zupy.

Tak nazywają zupy gęste, ponieważ dawniej uważano tylko zupę wołową jako pełnowartościową. Nazwa „zupa gęsta” nie jest właściwa, gdyż nie odpowiada ona każdemu smakowi tak, że należałoby uwzględnić indywidualny smak, mianowicie czy użyć więcej tłuszczu wzgl. mąki. Istnieje bowiem wiele

osób, które, jak się to mówi, „można gęstą zupą zapędzić na koniec świata”, podczas gdy inni rozkoszują się tylko w zupie tak gęstej, że aż łyżka w niej stanie.

Oprócz zup gęstych, przyprawianych zaprawką, istnieją oczywiście zupy, które przyprawiają na gęsto przez dodanie artykułów pożywnych, które w zupie pęcznieją i takową

zցęszczają jak: krupniki, zupy ryżowe, grysi-kowe, grochowe, kałafiorowe, kapuśniak i t. d.; należy przedewszystkiem baczyć na to, aby zupy były zupełnie bez grudek. Na zaprażkę bierze się najlepiej suchej mąki grysikowej, smaży na dowolnym tłuszczu, maśle lub margarynie — zależnie od przyzwyczajenia i środków materialnych — na więcej lub mniej rumiano, od czego zależy potem, czy zupa będzie jaśniejsza czy ciemniejsza. Zaprażkę zalewa się zimnym płynem czy to wodą, czy rosółem lub też smakiem z jarzyn, w każdym razie koniecznie na zimno, bo w przeciwnym razie zaprażka zbyt szybko gęstnieje i utrudnia utarcie.

Zresztą istnieje uproszczony sposób przyrządzania gęstych zup za pomocą kostek n. p. Maggiego. Rozumie się, że każdą fałszywą zupę można jeszcze ukraścić dowolnym jakimś dodatkiem.

Oszczędnym i praktycznym gospodyniom zaleca się przepłukiwanie wszystkich garneków, w których się znajdował tłuszcz, gorącą wodą, jakoteż zużycie wszystkich resztek jarzyn, gdyż za dodaniem zaprażki lub kostek Maggiego otrzymać można materjał do przyrządzenia zupy na wieczór czy też na dzień następny, przyczem wyzyskano wszystkie resztki pożywne, które dawniej bezmyślnie marnowano. Udowodnionem jest statystycznie, że do zle-wów uchodzi majątek w tłuszczach używal-nych; istnieje cały szereg dobrych zup gęstych, t. zw. fałszywych, które są bardzo pożywne i których recepty podane są szczegółowo w książkach kucharskich. Znając zasady przyrządzania zup, może każda gospodyni receptę dowolnie zmienić przez dodanie różnych przypraw. Dzisiaj używa się do tych celów niemal wszystkich jarzyn, i tak znamy naprzykład zupę z marchwi, szpinaku, kapusty a także zupy z wszystkich tych jarzyn razem.

O dodatkach do zupy.

Dodatki przyrządzane w domu można bezpośrednio w zupie gotować. Lepiej tego jednak nie czynić, gdyż zdarza się, że zupa przez to mętnieje, jeżeli idzie o makaron, łazanki i t. d. Natomiast dodatki zawierające tłuszcz lub inne części składowe, któreby wyzyskać należało, poleca się gotować w zupie z jednej lub więcej kostek (zawsze miarę zachować!), którą zużyć można do przyrządzenia innej jakiejś gęstej

zupy lub jarzyn. Potraw z mąki nie gotować zbyt międko i nie pozostawiać zadługo we wodzie, gdyż pęcznieją i tracą na wyglądzie i smaku. Pewne dodatki jak: wypiekany groch, biszkopty podać osobno do stołu gdyż i one wiele tracą przez zbyt długie moczenie w zupie. Poniżej podajemy receptę, według której przyrządzić można bardzo smaczny dodatek do zupy:



Sito

z 4-ema różnemi wkładkami, między które-mi znajduje się delikatne sitko druciane do przesiewania mąki. Trzech dalszych części używa się do przed-czadzania i przecierania kluseczek i innych mącz-nych dodatków do zupy.

Potrawa ze śledziony.

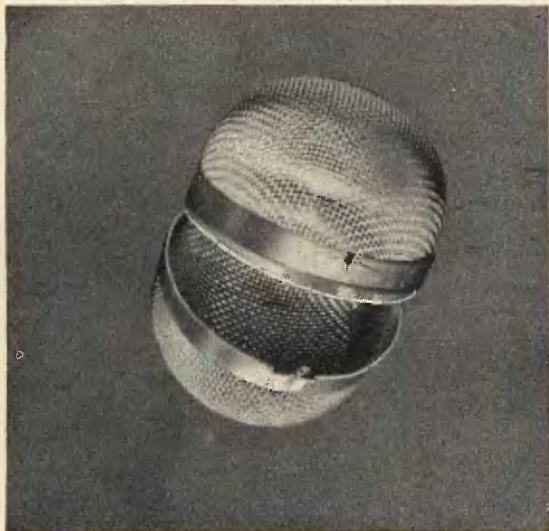
Nieco masła utrzeć z jednym jajkiem. Śle-dzionę (mniej więcej 10 dkg) drobnitko po-siekać, usmażyć z siekaną cebulką, solą, pie-przem, muszkątem i zieloną pietruszką. Po przestygnięciu zmieszać z utartem masłem i po-smarować tym farszem kromeczki bułki, ułożyć takowe posmarowaną stroną na patelni z roz-palonym tłuszczem i upiec na chrupiąco. Go-rące jeszcze, podać do zupy.

Przy przetrzymywaniu zupy w mieszkaniu, gdzie niema lodowni lub przynajmniej bardzo chłodnego miejsca, zachodzi obawa, że zupa skwaśnieje. Przedewszystkiem zaleca się nie przykrywać zbyt szczelnie naczynia, w którym się znajduje, i zamiast wieczka, które powietrza nie przepuszcza, wziąć sitko.

Poniżej kilka recept na zupy, które mało jeszcze są znane, a przecież uznane jako faktycznie dobre.

Zupa z drobiu.

Żołądek, główkę, nóżki i skrzydełka z kur, gołębi, a także indyka ugotować na miękko w wodzie, dodać włoszczyzny, kawałek cebuli, kilka grzybków, nieco tłuszczu i soli. Dla nadania rosółowi ładnego złocistego koloru robi



Aby zapobiec przypalaniu się ryżu, gotuje się go w powyżej ilustrowanej siatce.

się zwykle t. zw. rumiane, dając trochę masła pokrajane odpowiednio podróbka, kalafioru i kilka zielonych groszków. Włoszczyznę pokrajając w cienkie talarki. Do zupy tej można podać dowolnie knedle z szpiku lub też z tartej bułki.

Zupa z mleczka cielęcego.

Sparzyć mleczek cielęcy w słonej wodzie, oczyścić z błon i żył, udusić na maśle na złocisto, dodając parę plasterków cebuli i marchewki, oprószyć mąką, zalać smakiem i dobrze podgotować. Pokrajane mleczka i w kostki pokrajana bułeczka zaprażona w tłuszczu na chrupiąco, dają smaczny i pożywny dodatek do zupy.

Zupa z ogonów wołowych (oxtail).

Jeden ogon wołowy oczyścić i ugotować na rosół dodając dużo włoszczyzny; 100 gr wą-

troby usmażyć na 80 g tłuszczu lub masła na rumiano, oprószyć 2 łyżkami mąki i zagotować razem z zupą z ogona wołowego. Gdy ogon jest zupełnie miękki, wyjąć, pokrajać i dać go do wazy, a zupę zaprawioną szklanką madery, szczyptą pieprzu i dwoma liśćmi bobkowemi zagotować, przecedzić i po dokładnem zebraniu tłuszczu wlać do wazy, w której się znajduje ogon wołowy. Oprócz ogona wołowego i pokrajanych w wąskie paski korzeni nie daje się do tej zupy żadnych innych dodatków.

Chcąc otrzymać czystą zupę, należy dać zamiast madery, przyprawki Maggiego lub kostek do zupy, a smażonej wątróbki, pokrajanej w kostki, nie oprószać mąką.

Zupa rybna.

Udusić pokrajane w cienkie plasterki korzenie na 3 łyżkach tłuszczu wołowego lub masła. Do zebranego tłuszczu wsypać łyżkę mąki, mieszać tak długo, aż się zarumieni, i zalać następująco przyrządzonym odwarem: wypłukane we wodzie wnętrzności gotować przez kwadrans po usunięciu żółci w 1,5 litrze wody zmieszanej do $\frac{1}{3}$ części z octem i łyżką kawową soli; po wyjęciu pokrajając w równe kawałki i gotować odwar przez dalsze 15 minut dodawszy cebuli 10 ziarenek pieprzu, 10 goź-



Ryż wątrobiany do zupy.
Ciasto przeciera się do gotującej zupy przez cedzidło.

dzików, ćwiartkę skórki cytrynowej, starannie odkrojonej (tak, że pozostała tylko wierzchnia żółta skóreczka) i jeden liść bobkowy. Następnie zmieszać wszystko z uduszonymi korzeniami i gotować razem blisko godzinę. Przekaziwszy starannie, podać na gorąco.

Zupa szparagowa z ryżem.

Ryż ugotować na miękko w rosole wołowym i dodać do tego odkrojone łebki z 25 dkg szparagów ugotowanych w słonej wodzie, trochę soli, pieprzu, drobno siekanej pietruszki, resztę

przetartych przez cedzidło szparagów i jedną kopiatą łyżkę tartego parmezanu.

Zupa z ryżem wątrobianym.

Zemleć 100 g wątroby wołowej, dodać umoczoną bułeczkę, całe jajko, nieco soli, pieprzu, drobno siekanej cebulki i tyle tartej bułki, aby ciasto nie było za wolne. Gdy się zupa gotuje, przetrzeć ciasto wątrobiane łyżką drewnianą przez cedzidło, jak wskazuje umieszczona obok rycina. Zupę wraz z dodatkiem raz jeden podgotować i podać.

Różne przekąski.

Barwny stosik.

Pokrajać cienkie plastry z zimnej pieczeni wołowej, cielęcej, wieprzowej, szynki, ozora i t. d. (przyprawy stosować według upodobania; mogą być całkiem skromne lub też wyszukane), posmarować każdy z nich cienko masłem i układać jeden na drugim, ale tak, aby odmienność kolorów uwidocznili. Na ostatni nieposmarowany plaster położyć deszczułkę, obciążyć ją ciężarkiem i odstawić na kilka godzin w chłodne miejsce. Następnie pokrajać te plastry na większe na długość palca i na mniejsze o 3 centymetry i układać na półmisku w formie stosu drzewa. Poobkładać go majonezem i ubrać auszpikiem, zimnemi twardymi jajami, ogórkami, rzodkiewkami albo sałatami w różnej formie i zestawieniu lub też delikatną jarzynką, groszkiem, szparagami, kalafiolem — w każdym wypadku otrzymuje się smaczną, ładną i niedrogą przekąskę.

Budyń z szynki.

Posiekać całkiem drobne szynki lub wędzonki, dodając ewentualnie kawałek surowej cielęciny. Umoczoną w mleku bułeczkę bez skórki gotować na mleku, mieszając ustawicznie tak długo, aż się zupełnie rozgotuje. Po wystygnięciu wymieszać ją z szynką, posolić, opieprzyć, dodać 2 łyżki masła, nieco drobno siekanej pietruszki, 2 żółtka (jeżeli więcej aniżeli 400 g, odpowiednio więcej jajek) i piankę ubitą z białek. Następnie dać tę masę do dobrze wysmarowanej formy i gotować całą godzinę na parze. Podać z sosem pieczarkowym.

Djablotki z gęśią wątróbką.

Małą gęsią wątróbkę i 15 dkg wieprzowiny zemleć w maszynce, dodać łyżkę siekanej cebuli, pieprzu, soli, kminku, jajko, i wszystko razem starannie wyrobić. Następnie pokrajać kruchą bułkę w cienkie plasterki, posmarować powyższym farszem, złożyć po dwa razem i umaczane w rozbitym jajku i tartej bułce piec w tłuszczu na chrupiąco. Smakują wybornie, także do szpinaku i puree z kartofli i jest jako potrawa świąteczna wcale niedroga.

Gęsia wątróbka z pieczarkami.

Uduścić na maśle, za dodaniem nieco mleka i lekkiego białego wina, ładną, białą gęsią wątróbkę. Gdy już miękka, dodać drobno siekanych pieczarek i $\frac{1}{2}$ litra kwaśnej śmietanki, utartej mąką. Dobrze uduszony sos zmieszać z małą ilością przyprawki Maggiego i podać na gorąco z smażonymi kartoflami lub fasolką cukrową.

Krokiety z łososia z puszeki.

Zasmażyć w tłuszczu cebulę na biało, dodać maki i zrobić z tego zaprażkę, posolić, opieprzyć i zalać $\frac{1}{2}$ litrem mleka. Utrzeć zawartość półkilowej puszeki łososia z dwoma żółtkami i odstawić w chłodne miejsce. Ze stężałej masy uformować małe kielbaski i maczane w białku wypiekać na smaku.

Krokiety z szynką.

Przyrządzić sos beszamelowy z masła i maki, zalać mlekiem, utrzeć z 3 żółtkami, posolić i wymieszać starannie z siekaną szynką lub wędzonką. Uformować małe podłużone krokiety, utarzać je w tartej bułce i upiec w tłuszczu na kolor złotawy. Bardzo smaczne do młodego groszku cukrowego lub szpinaku.

Makaron z szynką.

500 g cienkiego makaronu włoskiego połamanego w kawałki ugotować w słonej wodzie i przecedzić. Po ocieknięciu dać makaron na patelnię z rozpalonym masłem i mieszać z drobno pokrajaną szynką. Zalać to wszystko $\frac{1}{2}$ litrem śmietany lub mleka, a przed podaniem posypać makaron tartym serem.

Ragout fin.

Ugotować na miękko w słonej wodzie mleczko cielęce, kawałek cielęciny albo jeszcze lepiej kury, dodając nieco soku cytrynowego. Ugotowane pokrajać w kawałki. Usmażyć osobno zaprażkę, dodać do tego kilka krajanych pieczarek, parę siekanych sardелеk, siekanej pietruszki, kaparków, mleczka cielęcego, mięso i podgotować wszystko razem. Ragout takie podać można gustownie ubrane, z małymi kluseczkami z szpiku lub użyć do nadziewania pasztecików.

Ragout innego rodzaju.

Ugotowany na miękko ozór cielęcy lub wołowy pokrajać w drobne kostki. Zielony groszek, marchewkę, szparagi i młodą kalarepę, każde według smaku i zapasu, ugotować osobno w słonej wodzie. Następnie usmażyć z 3 łyżek masła i nieco maki ładnie zarumienioną zaprażkę (o ile jest więcej niż funt ozora i jarzyn, zrobić więcej zaprażki), zalać białym winem, posolić, opieprzyć białym pieprzem, dodać nieco przyправки Maggiego i drobno siekanej zielonej pietruszki, ostrożnie to wszystko mieszać z jarzyną i ozorem, podgotować nieco i zaprawione sokiem cytrynowym, ubrane ładnie pasztecikami z kruchego ciasta, podać na gorąco.

Smaczne muszelki.

Usmażyć na lekko drobno siekaną cebulkę w 60 g masła, mieszać dwiema łyżkami maki, zalać chochelką rosółu i taką samą ilością mleka i utrzyć ten sos beszamelowy na gładko. Dodać do tego 3 oczyszczone i drobno pokrajane sardelki, parę łyżek również drobno krajanej pieczeni wołowej lub mięsa z kury, duszonych grzybków, kilka kawałków gotowanego mleczka cielęcego i 2 łyżki przyправки Maggiego, naturalnie też nieco soli, pieprzu i siekanej drobno pietruszki. Masa ta powinna smakować dość ostro. Muszelki wysmarować masłem, posypać tartą bułką i parmezanem,

napełnić je powyższą masą, zakropić takową rozpuszczonym masłem, posypać po wierzchu parmezanem i piec przez 10 minut w ciepłym piecu. Przyprawki mogą być dowolnie prostsze lub też wyszukańsze. Można też przyrządzić muszelki jarskie, biorąc zamiast mięsa jarzyny, które się poprzednio gotuje w słonej wodzie, a podgotowuje tylko w sosie beszamelowym.



Praktyczne kleszcze, które umożliwiają wygodne wyjmowanie jaj z wrzącej wody.

Suflet z sera.

Utrzyć 50 g masła na piankę, dodać 3 żółtka, nieco soli, 30 g parmezanu, piankę z 2 białek i 10 g maki. Dobrze utartą masę upiec na patelni w rurze i nadziać ten suflet sardynkami.

Zwitki dla smakoszy z soli lub ozorowca.

Pokrajane filety z soli lub ozorowca posolić, opieprzyć i posypać drobno siekaną cebulką i zieloną pietruszką, zwinąć, a przekłuwszy patyczkiem, aby się trzymały, zalać zupą i białym winem i dusić przez krótki czas.

Jaja jako przekąski.

Najważniejszą niemal rolę w gospodarstwie domowym grają jaja, ponieważ używa się ich do przyrządzenia prawie że każdej potrawy. Ale na przekąski użyć ich można całkiem „solo” i podawać w różnych postaciach. Wielkiem wzięciem cieszą się jaja „po rosyjsku”, które gotuje się na twardo, kraje na połówki, zalewa sosem majonezowym i ubiera kawioorem lub drobno posiekanymi sardelkami. Szczególnie kanapki można bardzo

ładnie ubrać jajami. Na przekrojoną bułeczkę dać plasterek szynki, ozora lub pieczonej słoniny i ubrane sałatką twarde jajko, krajane ewentualnie w plasterki.

Jaja po polsku są również bardzo smaczną przekąską. Twarde jajka przekroić na połówki wzdłuż razem ze skorupką, uważając, aby się

nie zepsuła. Wybrać jajka starannie łyżeczką. Białka drobno posiekać, mieszać z rozartem żółtkami, dodać drobnutko siekanego śledzia, szczypiorku, nieco musztardy i kwaśnej śmietanki. W ten sposób przyrządzony farsz nałożyć napowrót w skorupki i smażyć w rozpalonym maśle, aż się zrumienią.

Świeże ryby!

Ryby są pożywne, smaczne i stanowią pożądaną odmianę w odżywianiu. Mięso ryb zawiera tyle białka, co mięso zwierząt o ciepłej krwi zaś co do zawartości fosforu, jodu, witamin, lipidów i soli mineralnych, bogatsze są od nich, zwłaszcza ryby morskie. Spożywanie ryb morskich przyczynia się szczególnie do rozwoju kości, substancji nerwów i mózgowych. Zaleca się szczególnie do odżywiania młodzieży dorastającej. Ryby morskie są łatwo strawne i dlatego też zawarte w nich substancje udzielają się łatwo organizmowi. Niektóre chude ryby morskie nie sycą z powodu lekkiej strawności, co jednak nie wpływa na ich wartość odżywczą — ponieważ brak ten uzupełnić można, dodając odpowiednie przystawki (kartofli, jarzyn, ryżu i t. d.). Ryby morskie można prędko i łatwo przyrządzić. Wstręt wielu gospodyń do użycia ich jest zupełnie bezpodstawny. Są one do nabycia w każdej hali ryb już wypatroszone i oczyszczone, a nawet pokrajane w karbonadle i filety (rybne) tak, że gospodyni może je bez wszelkich wstępnych przygotowań smażyć lub gotować. Największym wzięciem cieszą się one u pań pracujących zawodowo. Wielką zaletą większej części ryb morskich jest brak drobnych ości.

Łatwa strawność ryb morskich w związku z zawartymi w nich wysokowartościowymi substancjami pożywnymi czyni je najodpowiedniejszym pokarmem dla chorych i sportowców. Mięso ryb nie utrudnia przemiany materii żadnymi częściami niestrawnymi, a szczególnie nie wytwarza kwasu moczowego. Dlatego też zalecają lekarze coraz częściej dietę rybną przy artretyzmie, cukrzycy, chorobach nerkowych, astmie, zwapnieniu arterji, cierpieniach żołądkowych i wielu innych chorobach. Szczególną wartość odżywczą posiadają ryby morskie, w przeciwieństwie do mięsa białego, wskutek zawartości witamin i jodu, a zwłaszcza

witamin A które ważne są dla rozwoju ogólnego i seksualnego. Znaczna zawartość jodu, jakiej nie wykazują żadne inne artykuły spożywcze, zapobiega przy regularnym spożywaniu zwierząt morskich szkodliwemu brakowi jodu w organizmie ludzkim. Dlatego stosuje się odżywianie rybami morskimi do zwalczania wola i niedomagań gruczołu tarczycowego. Wszystkie posty obowiązujące w kościele katolickim a temsamem zakaz spożywania mięsa, przy równoczesnym pozwoleniu spożywania ryb, znajdują uzasadnienie swoje w nowoczesnej hygienie.

Potrawy przyrządzane z ryb morskich umożliwiają bogate urozmaicenie w odżywianiu; przedewszystkiem istnieje wiele gatunków ryb morskich o różnym smaku, które można przyrządzać w najróżnorodniejszy sposób. Gospodyni powinna kupować nie tylko drogie i znane gatunki ryb jak: sola, skarp, kulbaka, łupacz (wątlusz) gdyż niemniejszą wartość odżywczą posiadają mniej znane i tańsze gatunki, jak: kabliau, dorsz, szczupak morski, łosoś morski, włosopław, jaskółka ryba, ostrygi, płaszczka, flądra (płastruga), makrela.

Z ryb morskich można przyrządzić potrawy wszelkiego rodzaju jak z mięsa białego. Są one na ogół tanie. Chcąc nasycić się gotowaną rybą, należy wziąć większą porcję, aniżeli by się wzięło mięsa zwykłego, dodając przystawkę z kartofli ryżu, jarzyny i t. p., których przyrządzenie jest łatwe i szybkie i może być najrozmaitsze; wystarczy jednak garnek, patelnia, sól, cebula, tłuszcz i mąka. Całe ryby gotuje się z rozpuszczonym masłem, kartoflami, jarzyną, kwaszoną kapustą, ryżem lub owocami strączkowymi. Drobniejsze ryby, karbonadle, filety smaży się w tłuszczu i podaje na stół ze sałatką kartoflaną lub wyżej wymienionymi przystawkami. Ryby można szpikować i przerabiać na rulady, gulasz, klopsy, budynie,

kluski pieczone i t. d. Pieczone ryby są szczególnie pożywne i sycące. Maczane w płynnym cieście smaży się w rozpalonym tłuszczu. W miejscowościach, gdzie istnieją specjalne kuchnie, sprzedające ryby smażone, może sobie gospodyni pracę tę zaoszczędzić, a rybę tam zakupioną tylko odgrzać. Do gotowania nastawia się wszystkie gatunki ryb zimną wodą. Gdy woda zakipi, należy płomień zmniejszyć lub garnek od ognia odsunąć aby ryba naciągnęła. Ryby morskie nadają się też do duszenia w piecu na ruszcie, w małej ilości wody. Gotowane we własnym soku, dają bardzo smaczną potrawę.

Wody, w której się ryba gotowała, nie należy odlewać. Zawiera ona pewną część substancji odżywczych i nadaje się znakomicie do przyrządzenia zupy rybnej.

Poniżej podajemy kilka może mniej znanych, ale wypróbowanych sposobów przyrządzania różnych gatunków ryb, także ryb morskich. Dla ryb żyjących w wodach słodkich, szczególnie dla karpia, są specjalne recepty.

Karp po francusku.

Oczyszczonego karpia rozplatać na dwoje i marynować przez godzinę w soli, pieprzu, cebuli, liściach bobkowych, macierzance, pietruszce i occie, i następnie, maczając w mące, smażyć na maśle. Ubranego smażoną pietruszką podać z sałatką.

Karp po włosku.

Oczyszczonego i nasolonego karpia średniej wielkości zalać rozpaloną oliwą i piec w rurze na półmiętko. Na pół godziny przed podaniem posypać tartym parmezanem, zakropić gęstą śmietanką i dobrą oliwą i piec na wolnym ogniu na rumiano. Kto oliwy nie lubi, może spokojnie użyć margaryny.

Karp z pieprzem.

Oczyszczonego karpia pokrajać we większe kawałki, nasolić i odstawić. Wyciekniętą z ryby krew, jakoteż tę, która się podczas stania zebrała, zlać ostrożnie do filizanki i utrzyć z mąką na gładką zaprażkę. Ugotować na półmiętko włoszczyzny, dodając cebuli, ziarenek pieprzu i soli, ułożyć na tem karpia i postawić na gorącym miejscu do naciągnięcia. Gdy naleyście naciągnął, ułożyć go na gorącym półmisku. Do zaprażki przyrządzonej z krwi i mąki dodać nieco smaku i pieprzu

na końcu noża i zagotować wszystko razem. Jedną częścią tego sosu zalać rybę, resztę zaś podać osobno. Rybę przed zalaniem posypać gęsto siekanymi orzechami.

Pieczone pasztety z ryb.

Rybę jak zwykle oczyszczoną pokrajać w kawałki, posolić i odstawić. Obrane kartofle pokrajać w talarki i ułożyć do dobrze natłuszczonej formy na odmianę jedną warstwę ryby i warstwę talarek kartofli. Usmażyć na rumiano pokrajaną w drobne kostki słoninę i zrumienić na maśle posiekaną drobno cebulkę, dodając nieco siekanej pietruszki. Na warstwę ryby dać smażonej słoniny, zaś na kartofle cebulki, pieprzu, soli i kminku. Na wierzchu powinna być warstwa kartofli. Wszystko to zalać dobrą śmietanką ubitą z 3 żółtkami, dać kilka kawałków masła posypać tartym parmezanem i piec przez pół godziny w ciepłym piecu.

Ryba z jarzyną.

Sprawioną rybę usmażyć na maśle. Zielony groszek, parę marchewek, szparagi — wybór i miarę zastosować dowolnie — ugotować w słonej wodzie na miękko. Ugotowaną jarzynę dać do podłużnej brytfany i ułożyć na niej rybę, zalewając ją masłem, w którym się smażyła. Z sardelek ułożyć na rybie ładne kratki. Ze smaku z jarzyn przyrządzić krem biorąc na $\frac{1}{4}$ litra smaku 3 żółtka, łyżeczkę kawową maki, trochę białego pieprzu i soli. Wszystko razem mieszać i ubijać na parze gęsty krem, mieszając po odstawieniu go tak długo, aż zupełnie wystygnie. Następnie dodać do tego piankę z białek, ubrać tem jarzynę i rybę, posypać parmezanem (co też zaniechać można) i również piec w ciepłej rurze.

Ryba pieczona na szpinaku.

Przygotowaną jak powyżej rybę jednak nie smażyć, lecz gotowaną, ułożyć na rondlu wyłożonym sparzonymi liśćmi szpinaku, dać na to trochę masła i pieprzu, nie ubierając ryby sardelkami. Pozatem postąpić jak z rybą, przyrządzoną z jarzynami.

Raki jako przekąski.

Ragout pieczony z raków.

Gotować raki w czystej słonej wodzie lub wodzie zmieszanej z winem tak długo, aż otrzymają ładny czerwony kolor. Obrąć szyjki

i łapki, a skorupki utłuc w móżdzierzu na miazgę. Rozpuścić masło — stosownie do ilości osób — a więc na 2 tuziny raków 250 g masła, dać w nie utłuczone skorupki, dolać dwie filiżanki wody, zagotować silnie i odstawić do wystygnięcia. Zebrać potem osiadłe na powierzchni masło i mieszać pozostałą wodę z (zupą) odwarem, w której się raki gotowały. Następnie usmażyć zaprażkę, zalać ją zupą rakową, dodać białego pieprzu, zielonej pietruszki, szczypiorku i dać do tego sosu mięso z raków, aby naciągnęło. W międzyczasie udusić na maśle kilka pieczarek, usmażyć pół móżdżku lub też mleczka i nieco ozora wołowego, pokrajanego w podłużne paski, albo też kilka szparagów ugotowanych na miękko, grochu cukrowego i kalafioru. Wszystko to mieszać z masą z raków, dać do starannie natłuszczonej formy, zakropić rospalonem masłem i upiec w piecu na rumiano.

Salatka z raków.

Zmieszać sałatkę kartoflaną z twardymi jajami i łapkami z raków i ubrać zieloną sałatą. Salatka kartoflana nie powinna być zanadto kwaśna. Oliwy nie szczędzić. Można też użyć do przyrządzenia nieco musztardy.

Majonezy.

Majonez.

Dać do miski połowę tyle żółtek, ile osób ma zasiąść do stołu, nieco soli, pieprzu i łyżecę octu na 2 żółtka. To wszystko razem ucierać, dodając kroplami oliwy i trzeć tak długo, aż się utworzy gęsta masa. O ile za gęsto, rozcieńczyć octem i dodać dowolnie łyżkę musztardy. Majoneż ucierać na lodzie.

Tani majonez.

Utrzeć 6 dkg masła z taką ilością maki, ile ono obejmie zalewać zupą, mieszając ustawicznie i gotować tak długo, aż stężeje. Gdy

się przestanie gotować, dodać, dopóki jeszcze gorące, 2 żółtka, mieszając szybko i bezustannie, aby się nie zwarzyły, a mianowicie tak długo, aż wystygnie. Następnie dodać 1 żółtko, 4 łyżki oliwy, 2 łyżki octu, a w końcu nieco jasnego auszpiku. Stawiając na lód, można w ten sposób przyrządzony majonez przetrzymać przez parę dni.

Majonez innego rodzaju

(na 10 osób).

4 żółtka, 3 całe jajka, nieco octu, 6 łyżek oliwy, trochę soku cytrynowego i soli mieszać nad parą, podobnie jak szodo, tak długo aż stężeje, a następnie mieszać dalej, aż wystygnie. Może być natychmiast użyty. W ten sposób przyrządzany majonezem ubiera się gotowane zimne ryby lub też podaje do homarów i t. d.



Nowoczesna trzepaczka do majonezu.
Przez mały lejek wkrapia się oliwę do wazy.

Grzyby są pożywne!

Zdarza się niestety ciągle jeszcze, że nieświadomi zbieracze i niesumienni handlarze grzybów sprzedają grzyby niejadalne, a nawet trujące; z tej przyczyny panuje między ludnością nieuzasadniona obawa spożywania grzybów wogóle, a niektóre rodziny całkiem je wyłączały ze swojego stołu.

Grzyby jadalne są jednak pożywieniem, które, pomijając ich obfitość czynników odżywczych, stanowią pożądaną odmianę w codziennym wyborze i zestawieniu potraw.

Gospodyni, która zajmuje się sama przyrządzaniem grzybów, ich zakupem, lub też tych czynności dogląda, znajdzie w niniejszym

najważniejsze wskazówki, dotyczące zbierania lub zakupu najważniejszych ich gatunków.

Niektórzy ludzie zbierają grzyby z zamiłowania, dla sportu, co wymaga dokładnego znawstwa grzybów jadalnych. Istnieje u nas z górą 2000 gatunków grzybów, z której to liczby nadaje się do spożycia 150 gatunków.

Z cyfr tych wynika, że nie jest bardzo łatwo, rozróżniać grzyby jadalne od trujących, do czego koniecznym jest długoletnie doświadczenie i poważne studjum. Początkującemu zalecamy ograniczyć się w poznawaniu kilku tylko gatunków dla człowieka stanowczo nieszkodliwych. (Patrz ryc. kolorowa.)

Należy więc zbierać tylko takie grzyby, które znane nam są jako jadalne lub zostały jako takie uznane przez miarodajnego rzeczoznawcę; oczywiście, i z grzybów jadalnych nie wolno używać zepsutych, nadgniłych, cuchnących i robaczkliwych. Wybierać zawsze tylko sztuki świeże! Nie należy też brać grzybów, które na deszczu mocno przemokły.

Nie powinno się obcinać grzybów równo z poziomem ziemi, lecz należy je wykręcić z ziemi, w przeciwnym razie, t. j. gdy grzyba obciąłszy, trzeba korzeń jego nakryć ziemią, aby nie zmarniał. Grzyb znaleziony należy natychmiast ogarnąć z nieczystości, gatunki, które dadzą się ołupić, jak na przykład maślaki, trzeba natychmiast uwolnić od ich lepkiej powłoki.

Zbierane grzyby natychmiast w domu oczyścić; nie wolno ich bowiem pozostawiać do następnego dnia w stanie nieczyszczonym.

Kupując grzyby na targu, należy również brać tylko te, które znane nam są niezawodnie z doświadczenia lub też zostały uznane jako jadalne przez miarodajnych znawców.

Nie należy jednak być w tym kierunku zbyt trwożliwym, gdyż władze do tego powołane czuwają nad tem, aby na targu znajdowały się tylko grzyby jadalne. Mimoto trzeba na wszelki wypadek samemu każdy grzyb oglądając przy czyszczeniu i rozkręcaniu i odrzucać sztuki podejrzanę. Osobliwie wskazana jest wielka ostrożność, gdy kupujemy grzyby u domokrajców przez nikogo nie kontrolowanych, lub na wsi od osób nieznaną, zbierających grzyby nie zawodowo, lecz okazynie.

Najważniejsze grzyby jadalne.

A) Grzyby listkowe.

Grzyby te posiadają na spodniej części kapelusza cienkie listki lub t. zw. blaszki.

1. Pieczarka.

Kapelusz: kształtu kopulastego, jednak z biegiem czasu przechodzi w formę prawie płaską. Skórka kapelusza jest biała, żółtawa, w końcu brunatna, dosyć gruba, sucha i gładka, czasami nieco łuskowata, zdziera się łatwo. Ma ona trzon jędrny, mięsisty, z kołnierzem błoniastym. Przy przełamaniu grzyb nieraz nabiera koloru różowego. Blaszki mają kolor bladoróżowy, później brązowo-różowy, a w końcu brunatny.

Trzonek: cienki, biały, jędrny.

Zapach: migdałowy, orzechowy lub anyżowy.

Smak: bardzo przyjemny.

Występuje: od maja do października na łąkach, pastwiskach, polach, w ogrodach, piwnicach i w specjalnych pieczarach.

Jest jednym z najlepszych grzybów, który też bywa hodowany w inspektach.

Posiada niebezpiecznego sobowtóra: „muchomór bulwiasty”.

2. Pieprznik jadalny.

Kapelusz: z początku wypukły, później płaski z zwiniętym, wystrzępionym brzegiem, w końcu wklęsły lejkowato. Z wierzchu bez połysku, koloru jednostajnego, od białego do żółtego, wewnątrz jędrne, dzielące się na włókna. Blaszki grube i sztywne, ku trzonowi opadające; przy naciśnięciu brunatnieją.

Trzon: gładki i jędrny, ku dołowy cieńszy.

Zapach: bardzo przyjemny.

Smak: z początku łagodny, później ostry jak pieprz.

Występuje: od czerwca do października we wszystkich lasach liściastych i szpilkowych.

Najczęściej na targach napotykaną, choć się nie zalicza do najlepszych grzybów jadalnych.

Sobowtór: pieprznik fałszywy, bardziej czerwony, o wnętrzu czerwonym, blaszkach cieńszych, jaskrawo-czerwonych i cieńszym miękkim trzonie. Jest bezwonny o smaku mdłym, wprawdzie jadalny, ale mniej wartościowy.

3. Mleczaj.

Kapelusz: początkowo o brzegach zawiniętych, później płaski lub w środku wklęsły. Wierzchnia skórka czerwono-żółta, czerwono-brunatna lub cynobrowa, cienka, nieściągalna, sucha i gładka. Wnętrze grube i jędrne, wydziela przy przełamaniu białe albo żółtawe mleko, które ma smak łagodny i słodki. Blaszkki żółtawe, zabarwiają się przy naciśnięciu na brunatno i łatwo się kruszą.

Trzon: jędrny, pełny, dosyć gruby, również mleko wydzielający. O kolorze tym samym co kapelusz, ku górze jaśniejszy.

Zapach: przyjemny, podobny do zapachu kwiatów dzikich owoców, w dojrzałym stanie traci tranem.

Występuje: od czerwca do października w lasach liściastych i szpilkowych.

Wyborny grzyb jadalny.

4. Rydz smaczny.

Kapelusz: kolor rozmaity, zależnie od miejsca, na którym wyrasta — a więc: czerwono-ceglasty, pomarańczowy, zielonkawy i nawet białawo-różowawy. Po wierzchu kapelusza występują ciemniejsze smugi w kształcie kół koncentrycznych. Blaszkki zawsze barwy czerwono-ceglastej, o delikatnym, jedwabistym odcieniu. Trzon różnej wysokości i grubości, zwykle jednak dość gruby i niski w stosunku do wielkości grzyba. Po przełamaniu trzona występuje w nim wyraźny pierścień czerwony, z którego sączy się mleko czerwono-ceglaste. Takie same mleko sączy naćlamany kapelusz, lub blaszki. Po chwili miejsca naćlamane zielenieją.

Trzon: dosyć niski, najpierw pełny, później pusty. Kolor i mleko jak u kapelusza.

Zapach: przyjemny, korzenny.

Smak: łagodny, niekiedy ostry i gorzki.

Występuje: od czerwca do października w zagajnikach sosnowych i świerkowych, rzadziej w lasach liściastych.

Jeden z najlepszych grzybów jadalnych.

5. Opieńka miodowa.

Kapelusz: żółtawo-brunatny, barwy miodu, gęsto włoskowatymi łuskami pokryty. — Blaszkki, u młodych egzemplarzy białawe — później brunatnawe — przyrastają do trzona

i nieco po nim zbiegają. Trzon zwykle lekko skrzywiony, włóknisto-łuszczynowaty, z odstającym poniżej kapelusza, a niekiedy obwisłym, kołnierzem.

Trzon: podłużny, lekko skrzywiony, o obwisłym kołnierzu.

Zapach: przyjemny, słodkawy.

Smak: przyjemny, czasami kwaskawy.

Występuje: grupami w ogrodach i lasach, głównie na wiosnę.

Dobry grzyb jadalny.

Oprócz wymienionych powyżej istnieje jeszcze cały szereg grzybów jadalnych jak na przykład grzyby gołąbki (o kapeluszach czerwonych, czerwono-brunatnych, zielonych i żółtych). Z licznej rodziny gołąbków mają prawie wszystkie, nawet w stanie surowym bardzo łagodny smak.

Z grzybów niejadalnych i trujących wymienimy następujące:

a) Muchomór.

Kapelusz: tworzy początkowo wraz z trzonem, za pomocą białej skórki, bulwę. Skoro skórka pęknie, jest wypukły, później płaski z brzegami wydrążonemi; wierzchnia jego skóra jest jaskrawo-czerwona, pokryta białymi brodawkami. Wnętrze pod skórą koloru cytrynowego, zresztą białe. Blaszkki białe aż do żółtych.

Trzon: z początku pełny, później pusty, bardzo wysoki z obwisłym kołnierzem.

Smak: miły, z przykrym posmakiem.

Zapach: przyjemny.

Występuje od czerwca do października, w lasach liściastych, szpilkowych i wrzosi-wiskach.

Znany i łatwo rozpoznawany grzyb trujący!

b) Szatań.

Jest podobny do borowika i szęsto za niego brany. Różnice jednak między szatanem a borowikiem są tak znaczne, że człowiek, choć cokolwiek obeznany z grzybami, rzadko zostanie wprowadzony w błąd.

Kapelusz: blade-orzechowy.

Trzon: karminowo-czerwony.

Wewnątrz: siniejący.

Groźny grzyb trujący!



Ryż z grzybkami. Grzyby się szatkuje. (Patrz str. 149.)

c) Bedłka sromotna

(czyli muchomór żółtawy).

Podobna bardzo do pieczarki, jest bedłka sromotna najjadowitsza z bedłek polskich. Spowodowała więcej wypadków śmierci, niż wszystkie inne gatunki razem. Szczególnie groźną jest dlatego, że smak ma bardzo przyjemny — a objawy zatrucia nią występują zazwyczaj dopiero po 24 godzinach, kiedy jad w krew wejdzie, a wszelki ratunek jest już spóźniony.

Występuje w trzech postaciach: w zielonej, żółtawej i białej. — Ta ostatnia jest szczególnie niebezpieczna, gdyż wyrasta czasami w ogrodach obok pieczarki ogrodowej.

Trzon: gięty.

Zapach: bez woni.

Blaszki: niezmiennie białe.

Skóra kapelusza: nie da się zdjąć.

Najniebezpieczniejszy z grzybów trujących!

d) Bedłka żółtawa.

Podobna do bedłki brzoźowej, jest koloru żółtawego, raczej brunatnego. Blaszki zielonkawe.

Trzon: gładki, pusty, żółty.

Zapach: przykry.

Smak: gorzki.

Występuje: od maja do listopada na pniach drzewnych i zgniłym drzewie, także na wszelkiego rodzaju drzewach.

Grzyb niejadalny, uważany był dawniej za trujący. Niedoświadczeni zbieracze brali go często za opieńkę miodową.

Smaczne potrawy z grzybów.**Budyń z grzybów.**

Uszatkować drobno głęboki talerz grzybów, posolić, opieprzyć, udusić je z cebulką na maśle, dodawszy dwie łyżki śmietany. Osobno rozbić $\frac{1}{2}$ litra mleka z dwiema kopiatami łyżkami mąki, wlać do rondelka z rozpuszczonym masłem (jedna duża łyżka) i mieszać na ogniu tak długo, aż sos zgęstnieje i zacznie od dna odstawać. Wtedy go zjąć z ognia, przestudzić, ubić cztery żółtka, wsypać dwie łyżki tartego parmezanu, wymieszać z grzybami, a gdy masa zupełnie zimna, dodać piankę z pozostałych białek, $\frac{1}{2}$ łyżeczki przyprawki Maggiego, nałożyć do formy wysmarowanej masłem i posypanej przesianą tartą bułką i upiec w piecu lub ugotować na parze. Przed wyjęciem spróbować pałyczkiem, czy gotowy. Podać z zrumienionym masłem lub sosem buljonowym.

Gulasz z grzybów.

Opieńki miodowe i inne grzyby oczyścić, poszatkować i pozostawić krótki czas w soli. Potem zrumienić na tłuszczu cebulkę, posypać papryką i mieszać z grzybami. Bez wszelkich dalszych dodatków smażyć we własnym soku i w końcu oprószyć mąką.

Omlet z grzybami.

Urobić ciasto na omlet, biorąc na osobę jedno żółtko i po łyżce mąki, mleka i pianki.

Garść grzybów drobno poszatkowanych wymieszać z ciastem i upiec cienkie omlety. Podać do sałaty.

Placek z grzybami.

Poszatkowane grzyby ugotować w słonej wodzie. Do nasmarowanej formy ułożyć warstwę cienkich kromeczek bułki zwilżonych mlekiem, na to warstwę grzybów, zmieszanych siekaną cebulką, pieprzem, solą i siekaną pietruszką, na to znów, jak powyżej, warstwę bułki, która też ma stanowić wierzch. Pokropić wszystko tłuszczem i piec w piecu na rumiano.

Ryż z grzybami.

Duszony ryż ze smażonymi na maśle z dodatkiem zupy, szatkowanymi grzybami stanowi wyborną przystawkę do potraw mięsnych, lub też może być użyta jako nadzianka do rulad cielęcych lub wołowych. Jajko i nieco cebuli potęgują smak.

Sznyce z grzybów.

Większe grzyby pokrajać na talarki, gotować przez 5 minut w lekko słonej wodzie, i ułożyć na ściereczce, aby woda odciekła. Następnie wymieszać z jajkiem i tartą bułką i usmażyć na maśle z obydwu stron.



Grzyb jadalny i trujący.

1. Pieczarka bedłka: Znakomity grzyb jadalny.
2. Muchomór bulwiasty: Najniebezpieczniejszy z grzybów trujących †!
3. Mleczaj smaczny: Wyborny grzyb jadalny.
4. Grzyb prawdziwy (borowik): Najbardziej ceniony i wyśmienity grzyb jadalny.
5. Sorojeszka gorzkówka: Z powodu gorzkiego smaku niejadalna.
6. Opieńka miodowa: Dobry i ulubiony grzyb jadalny.
7. Pieprznik prawdziwy: Pojawia się na targu w największych ilościach, chociaż się nie zalicza do najlepszych grzybów jadalnych.
8. Pieprznik fałszywy: Wystrzegać się go, chociaż nie jest on trujący.
9. Muchomór: Trujący! Łatwy do poznania.

Więcej jarzyn!

Ulubione potrawy z jarzyn.

Budyń jarzynowy.

Dodatki: trochę korzeni, kapusty, zielonego groszku, kalafioru i t. d., 60 g masła, 60 g mąki, $\frac{1}{2}$ litra mleka, 3 jajka i nieco soli. Korzenie pokrajać na małe kostki kapustę

Duszone rzodkiewki.

Młodą białą rzodkiewkę ostrugać, pokrajać na dwie połowy i ugotować na miękko w słonej wodzie. Zrobić zaprażkę, dodając soli, pieprzu i sporo zielonej pietruszki i pozostawić w niej rzodkiewkę przez kwadrans, aby naciągnęła. Podać na gorąco.

Fasolka zielona po angielsku.

Fasolkę ugotować w słonej wodzie, odcedzić, posypać zieloną pietruszką i pieprzem i dodać kawałek masła deserowego.

Fasolka zielona ze śmietaną.

Ugotowaną na półmiękko fasolkę w słonej wodzie, dusić w śmietanie i masle, posolić, opieprzyć i przeciągnąć jajkiem. Można też zrobić zaprażkę z masła, dać do tego uduszoną w śmietanie fasolkę i, dodawszy trochę tartą skórkę cytrynowej, trochę soku cytrynowego, kilka kropel przyprawki Maggi'ego, poddusić wszystko razem.

Kartofle z kiełbasą smażoną.

Kiełbasę usmażyć na rumiano w masle z pokrajaną drobno cebulką, dodać łyżkę mąki,



Bęben do obierania kartofli.

Kartofle daje się do bębna. Przez kręcenie korby łupina się zupełnie ściera.

w podłużne paseczki jak makaron, kalafior podzielić na małe różyczki, a każde z nich gotować osobno w słonej wodzie na miękko i dać na cedzidło, aby odciekło.

Z masła, mąki i mleka zrobić gęsty sos beszamelowy i zmieszać z żółtkami, wystygniętymi jarzynami i pianką z trzech białek, posoliwszy odpowiednio. Masę tę dać do formy budyniowej i gotować przez 3 kwadransy w parze.



Przyrząd do krajania kartofli.

Nadaje się również do krajania marchwi i brukwi.

nieco rosółu, soli i pieprzu. Następnie pokrajać w talarki gotowane w łupinie kartofle i smażyć razem z kiełbasą. Do formy nasmarowanej masłem i posypanej tartą bułką ułożyć warstwę kartofli, na to pokrajaną w podłużne kawałki kiełbasę i znowu warstwę



Garnek z dającą się regulować wkładką. Zapomocą małej tylko ilości wody można ugotować w parze kartofle i t. d.

kartofli. Posypać to tartą bułką, dać nieco masła i piec w piecu blisko 3 kwadranse, lub tak długo, aż otrzyma rumianą, chrupiącą skórkę. Następnie wyrzucić na półmisek i podać ra gorąco.

Nadziewany kalafior.

Ugotować kalafior w słonej wodzie; przyrządzić z resztek mięsa — lub też kawałka świeżego mięsa — odpowiednio do wielkości kalafioru i ilości osób — dobry farsz. siekając mięso i zaprawiając je tłuszczem, cebulką, pieprzem, solą, pieprzem, muszkatem i utrzyć wszystko razem z jajkiem i kwaśną śmietanką. W kalafiorze wydrążyć zagłębienie, napęlić je powyższym farszem z mięsa i pokryć znowu odkrajonemi częściami. Następnie postawić na ciepłą blachę i zalać sosem z masła. Tak przyrządzony kalafior może służyć jako przystawka przy uroczystościach lub jako główne danie (z kartoflami).

Szparagi.

Ugotowane w słonej wodzie szparagi pokrajać w kawałki, zrobić jasną zaprażkę, zalać

mlekiem, przeciągnąć 2 żółtkami, dodać nieco soli, białego pieprzu, soku i skórki z cytryny i łebki ze szparagów. Postawić wszystko w ciepłe miejsce (uważając, aby się nie zagotowało, boby się jajka zwarzyły) i zaprawić włoszczyzną. Można również dodać ugotowanego osobno groszku cukrowego, marchewki lub też kalafioru.

Potrawy ze szpinaku są lekarstwem.

Najlepiej jest gotować szpinak w niezbyt wielkiej ilości wody, ponieważ zawarte w nim składniki mineralne we wodzie się rozpuszczają i idą na marne z odcedzoną wodą. Właśnie owe składniki mineralne czynią szpinak potrawą bardzo cenną, dlatego też należy baczyć na to, aby tych wysokowartościowych substancji odżywczych nie marnować przez nieumiejętne gotowanie. Szpinak należy i musi być nastawiany do gotowania tylko we wodzie, która po wymyciu na listkach pozostała. Gotować powinien się na wolnym ogniu. Ponieważ zawiera w sobie dużo wody, może się gotować we własnym soku. Po ugotowaniu przezasować wraz z smakiem, gotować przez krótki czas na silniejszym ogniu, aż zgęstnieje i zużyć dowolnie. Jesteśmy przekonani, że, jeżeli nasze szanowne czytelniczki raz jeden zastosują nasz sposób gotowania szpinaku, nigdy nie powrócą do starego i nierozsądnego gotowania go w pełnym garnku wody. Przy



Przyrząd do ugniatania kartofli, który oszczędza czasu, pracy i naczyń.

dzisiejszej drożyznie trzeba każdą nawet najmniejszą wartość wyzyskać.

Djabetycy zastosują podany przez nas sposób gotowania szpinaku, przeciągając go jajkiem i dodając kawałek niekwaszonego auszpiku, aby osiągnąć pożądaną spójność.

Placek ze szpinaku.

Posiekać 25 dkg szpinaku surowego i udusić na maśle. Potem posolić, utrzeć 2 jajami, i $\frac{1}{16}$ litra śmietany i nalać do patelni, nasmarowanej masłem. W ten sposób otrzymujemy omlet, który należy pokrajać w dwa równe czworoboki i nadziać siekaną, krakowską kiełbasą. Można też na wierzch posypać trochę siekanej kiełbasy.

Suflet ze szpinaku.

Oczyścić i ugotować $\frac{1}{2}$ funta szpinaku. Utrzeć 20 g masła z 1 żółtkiem, pianką z 2 białek i 2 dkg tartego parmezanu; dać tę masę na wystygnięty szpinak, wstawić do gorącego pieca i natychmiast po upieczeniu podać.

Szpinak z jajami ra twardo.

Przygotowany jak powyżej szpinak, gotowany, cedzony, posolony i opieprzony, napełnić w ogniotrwałe foremki; kilka jaj ugotować na twardo, podzielić na ćwiartki, ułożyć na szpinaku, wszystko to razem zalać $\frac{1}{8}$ litra śmietany przeciągniętej 2-ma żółtkami, wstawić do pieca, aby się zrumieniło, i podać na gorąco.

Dobre potrawy mięsne.

Bitki cielęce faszerowane.

Przepuścić mięso przez maszynkę, wymieszać z masą utworzoną z namoczonej w mleku i dobrze wyciśniętej bułki (na 70 ckg mięsa 1 bułka), 2 jaj, soli, pieprzu, skórki cytrynowej, siekanej cebulki i 1 łyżki tłuszczu. Wszystko to dobrze wyrobić, uformować okrągłą kulę, naszpikować słoniną i piec w piecu. W końcu zalać śmietanką i dodać siekanych kaparków i sardelek.

Dominiques.

Wziąć równą ilość mięsa białego i ciemnego, mogą też być resztki pieczeni i pokrajać w plastry grubości 1 cm. Z tartej bułki, tartego parmezanu, siekanych kaparków, pietruszki, sardelek, soli, pieprzu i 1—2 jaj, urobić gładki farsz; rondel wysmarować masłem, układać do niego naprzemian jasne i ciemne plastry obok siebie, dać na to farsz i znowu mięso, ale tak, ażeby jasne plastry leżały na ciemnych i na odwrót, aż do wyczerpania zapasu. Plastry muszą silnie przylegać. Na sam wierzch dać mięso, a nie farsz. Pokroić wszystko gorącym masłem, trochę czerwonym winem i szczelnie nakryć. Jeżeli chodzi o mięso pieczone, to wystarczy je silnie podgrzać. W przeciwnym razie, gdy mięso jest surowe, dusi się na rosole.

Fricassée z cielęciny.

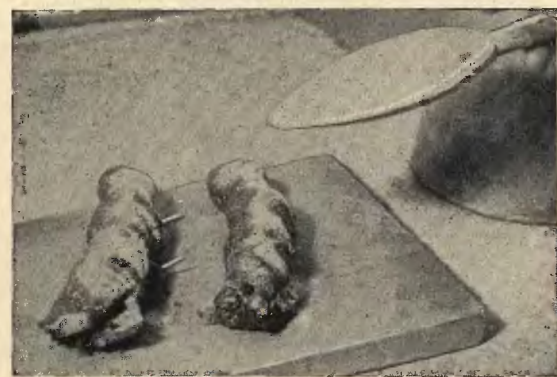
Przyrządzić 1 kg sznyceli cielęcych, posolić i naszpikować w całości. Pokrajać drobno

włoszczyzny (marchew, pietruszkę, seler, po jednej sztuce), zrumienić jasno na słoninie i piec na tem mięso w piecu, zalewając je ustawicznie. Udusić osobno pieczarki lub grzybki prawdziwe z zieloną pietruszką na maśle. Gdy mięso jest już dostatecznie miękkie, rozprowadzić smak włoszczyzny z 2 żółtkami, dodać trochę mleka, nieco białego pieprzu, posolić i wcisnąć trochę soku cytrynowego. Następnie pokrajać mięso na zgrabne



Rulady nadziewane.

Farsz smaruje się na papier pergaminowy.



Rulady nadziewane. Przygotowanie:

1. Rulady się zbija pałką. 2. Do środka daje się kielbasę. Spina się rulady cienkimi patyczkami. W końcu zaprasza się je mąką.

plastry, zalać sosem, przełożyć grzybkami i ubrać fasolką. Podać to fricassée z duszonym ryżem lub knedelkami.

Rulada.

Zrobić farsz z siekanego mięsa najrozmaitszych gatunków i zmieszać z szatkowanymi grzybami; można także dodać gotowanych w słonej wodzie strączków, albo też użyć samego tylko mięsa, bez wszelkich innych dodatków. Farsz ten smaruje się w stanie surowym na papier pergaminowy, zwiija i piecze w papierze. Po upieczeniu ściągnąć ostrożnie papier, pokrajać rulady w zgrabne plastry i podać do stołu.

Rulady nadziewane.

Pokrajać bardzo kruche mięso w plastry, zbić dobrze i przekładać drobno siekanymi sardelkami. Dać na to słoniny pokrajanej w podłużne paseczki, a na słoninę kaparków i pokrajanych korniszonów. (Można jeszcze dodać siekaną kiełbasę.) To wszystko spiąć cienkimi patyczkami, najpierw z brzegu, potem w środku. Tarzać ruladę w mące, posypać nieco papryką i piec szybko na rozpalonym tłuszczu. Gdy się dostatecznie zrumieni, zalać wodą, lepiej jeszcze rosołem (który może być przyrządzony z kostek), przykryć następnie naczynie i obracając często, dusić powoli przez pół godziny. Zostawić mało tylko gęstego sosu, polać nim mięso i podać do stołu.

Rozbratle duszone z kartoflami.

10 dkg słoniny przysmażyć lekko na patelni z cebulką, ułożyć do tego zbity dobrze, posolony rozbratel, aby się szybko zrumienił. Potem się mięso wyjmuje, a do słoniny i cebuli daje się kilka łyżek rosołu i śmietany i podgotowuje razem. W międzyczasie dać do rondla blaszanego kilka kartofli krajanych w talarki, dodać nieco wody, ułożyć na tym rozbratel i zalać go sosem z pierwszej patelni. Rondel szczelnie zamknąć. Za pół godziny, gdy kartofle są ugotowane, jest rozbratel miękki. Podaje się do stołu w rondlu (maszynie).

Rozbratel szpikowany.

Pokrajać mięso na grube rozbratle, naszpikować słoniną, tarzaną w soli, pieprzu i zielonej pietruszce i piec w rondlu, w którym

usmażono poprzednio na tłuszczu cebulę i pieczarki. Podlać to winem, zupą lub wodą i udusić na miękko. Po wyjęciu rozbratła można sos zagotować z $\frac{1}{2}$ litra śmietany i zalać nim mięso przed podaniem do stołu.

„Stufiato” (wołowina po włosku).

Odležałe mięso wołowe zbić mocno pałąk, naszpikować, posolić i opieprzyć. Do rondla dać liści bobkowych, wielką cebulę naszpikowaną goździkami, kawałek pokrajanego seleru, 2 sardelki, trochę pieprzu i kminku. Dać do tego mięso, dodać 2 łyżki stołowe tłuszczu, wszystko razem udusić i zalać szklanką wina czerwonego, ale dopiero, gdy się zacznie rumienić. Mięso należy zalewać rosółem, a nie wodą, gdy wino się już zagotowało, a mięso nie jest jeszcze dość miękkie. Sos musi być gęsty. Podać do tego makaron z parmezanem.

Sznycel z musztardą.

Zbite, posolone, opieprzone i mąką oprószone sznycele wieprzowe smażyć szybko w tłuszczu. Gdy się zrumienią, podlać rosółem, octem, francuską musztardą, śmietaną, podgotować i podać do stołu w tym ostrym sosie.

Wątróbka smażona.

Pokrajać wymytą wątróbkę na małe plasterki. Zrumienić cebulkę, ułożyć na niej wątróbkę i smażyć, obracając ciągle. Do sosu dodać nieco majeranu i pieprzu, a posolić dopiero na krótko przed podaniem! Bardzo ważne: nigdy wątróbki wcześniej nie solić, gdyż twardnieje!

Wątróbkę na kwaśno

przyrządzić jak powyżej, a przed podaniem do stołu oprószyć łyżką mąki, pokropić octem i zalać zupą.

Zraziki cielece na prędcie.

Pokrajać podłużne zrazy z pieczeni cielecej, zbić lekko pałąk, posolić i kłaść w rondel na rozpalone masło, aby się zrumieniły. Potem wcisnąć trochę soku z cytryny, wsypać łyżkę tartą bułki, zasmażyć razem, a w końcu włożyć dla delikatności kawałek masła deserowego. odstawić zrazy na bok, przykryć rondel, a gdy się masło rozpuści i wyparuje, wydać na stół.

Wypróbowane recepty na przyrządzenie ozora.

Ozór szpikowany.

Ugotowany ozór obciągnąć ze skórki, pokrajać w ukośne plastry na grubość palca, naszpikować słoniną i sardelkami, a w międzyczasie rozpuścić w brytfanie 8 dkg masła. Plastry ułożyć na rozpalone masło i piec w rurze, polewając pilnie sosem. Gdy się słonina zrumieniła, ułożyć plasterki ozora na półmisku, zalać przecedzonym sosem i ubrać jak poprzednio. Można też osobno podać kilka ćwiartek cytryny.

Ozór świeży smażony.

Ugotować ozór wołowy, obciągnąć ze skórki, a gdy wystygnie, pokrajać w ukośne plastry, umaczać w rozbitym jajku, posypać tartą bułką, i smażyć na rozpalonym masle, aż się ładnie zrumieni. Do tego rodzaju przyrządzania nadaje się również pozostały kawałek ozora.

„Skrzydlate” rozkosze.

Ze względu na ich najróżnorodniejszą użyteczność cieszą się kury w kuchniach wielkim popytem. Spożywa się je od najwcześniejszej wiosny, już jako pieczone kurczęta, kiedyto stanowią ozdobę każdego spisu potraw, aż do późnej jesieni kiedy jako wyrosłe kury dają znakomitą pularę. Sposoby przyrządzania są najrozmaitsze: pieczone, jako kura w rosole, smażone lub duszone, podawane na zimno lub na gorąco. Zawsze stanowią pożądaną odmianę.

Rozbieranie drobiu.

Zabić kurę podrznięciem szyi tuż pod głową. Oskubać na sucho lub zanurzyć na kilka minut w gorącej wodzie, trzymając kurę za nogi. Pierze da się wówczas łatwo wyskubać, a z pozostałych puszek opalić nad płomieniem lampki spirytusowej lub płonącym papierem. Obsuszyć, poobcinać nóżki w kolanach, wykluć oczy i odciąć koniec dzioba; położyć kurę na grzbiecie, otworzyć ją od dołu aż do mostka ostrożnie nożem, tak aby

wnętrznosci nie pokaleczyć. U góry od głowy zsunąć skórę i odciąć główkę wraz z szyjką. Przez otwór zrobiony nożem wyciągnąć wnętrznosci wraz z żołądkiem sercem i wątróbką. Z wątroby usunąć żółć, żołądek przekroić, zawartość wyrzucić i oderwać żółtą skórę, w żołądku się znajdującą. Następnie wymyć kurę wewnątrz i zewnątrz, zmieniając wodę 2—3 razy. Pozostawić, by odciekła, i położyć na lodzie lub chłodnem miejscu na 2—3 dni. Gdy kura ma być pieczona wystarczy zostawić ją na kilka godzin.

Duszone kurczęta z cytryną.

Porządnie oczyszczone i przysposobione kurczęta posolić wewnątrz i zewnątrz, skropić sokiem cytrynowym, obłożyć cienkimi plasterkami słoniny i ułożyć do rondla z rozpalonem masłem. Wcisnąć soku z pół cytryny, dolać trochę gorącej zupy lub wody i dusić, aż będą miękkie, obracając kilkakrotnie, aby do rondla nie przyłgnęły. Gdy kurczęta są już miękkie, zaproszyć sos kopiałą łyżką maki i zalać zupą.

Gołębie

przyrządza i piecze się taksamo jak kurczęta.

Kurczęta z pomidorami

ugotować jak powyżej. Przyrządzić potem sos maślany, wcisnąć ostrożnie (aby pestki nie wpadły) sok z pół cytryny i dodać 2 kostki cukru, otarte o skórę cytryny. Dobry smak i ładny kolor nadają temu sosowi 3 dojrzałe przefasowane pomidory średniej wielkości. Duszone kurczęta ułożyć na środku półmiska, ubrać i zalać tym smacznym sosem.

Ragout z drobiu.

Dowolne mięso z drobiu, mleczo, podróbka albo grzebienie kogucie, wątróbki z drobiu, zielony groszek i pieczarki ugotować na miękko — naturalnie każde z osobna — zrobić ciemniejszy lub jaśniejszy sos, zaprawiony zieloną pietruszką, skórą i sokiem z pół cytryny i włoszczyzną, zalać rosołem z drobiu, ale tyle tylko, ażeby był dosyć gęsty. Wszystko razem podgotować. Włożywszy na półmisku, ubrać ryżem, półksiężycami z kruchego ciasta lub krokietami. Wykwintne ragout można też podawać w muszelkach, zapiekając je poprzednio nieco w rurze.

Zwierzyna w kuchni.

Zwierzyna i dzikie ptactwo.

Bajca z octu do dziczyzny.

$\frac{1}{2}$ marchwi tyleż pietruszki i pasternaku, małą główkę seleru i większą cebulę, pokrajać w cienkie płatki i dodać 1 liść bobkowy, 2 pęczki tymianku, 5 ziarenek jałowca, 5 ziarenek goździków, 10 ziarenek pieprzu, zmieszać to z $\frac{7}{10}$ litra wody, $\frac{3}{10}$ litra octu i zagotować wszystko razem podając nieco mniej niż łyżeczkę kawową soli.

Bażant,

gdy młody, piec w cienkich plastrach słoniny. Jeżeli starszy, kładzie się go przed pieczeniem do bajcy. Nadzwyczaj smaczny jest bażant w galarecie: przygotować jak na pieczeń; wątróbkę z bażanta, kawałek wątroby cielecej, o ile przypadkowo jest, także gęsią wątróbkę usmażyć na słoninie, posiekać wraz z paru kawałkami słoniny, paru oczyszczonemi sardelkami, dodać $\frac{1}{2}$ bułki, maczanej w mleku, trochę soli, pieprzu, drobno siekanej cebulki,

zielonej pietruszki i kminku i wszystko razem dobrze wymieszać.

Filety z bażanta.

Z skruszałego bażanta wyciąć ostrożnie mięso z piersi, pokrajać na ładne filety, posolić i odstawić, dodając rozpuszczonego masła, ubrawszy kilkoma truflami, pieczarkami i kawałkami ozora. Przyrządzić farsz z udek, żołądka, wątróbki i słoniny i piec w formie nasmarowanej dobrze masłem. Filety również lekko przysmażyć przełożyć je wyrzuconym z formy farszem i oblać dzikim sosem.

Bekasy.

Zrumienić nieco na słoninie dość dużo włoszczyzny, dodać kilka ziarenek pieprzu, kilka krajanych grzybów (pieczarek lub trufl), podusić cośkolwiek, ułożyć na tem przygotowane bekasy, podlać rosołem (z kostek Maggiego) i dusić w rurze, polewając ustawicznie. Następnie bekasy podzielić, skórę

ściągnąć, przyprawić lekkim winem czerwonym lub maderą. Dobrze wszystko podgotować, odstawić i zostawić kawałki bekasa w sosie, aby naciągnęły.

Comber zajęczy, pieczony.

Comber wyżyłować, naszpikować i piec w rurze na maśle, zalać filizanką gęstej kwaśnej śmietany. Gdy się sos zarumienił, dodać trochę mąki rozbitej w wodzie, siekanych kaparków, wcisnąć trochę soku cytrynowego, następnie pokrajać comber w zgrabne kawałki i zalać sosem.

Dzikie kaczki.

Należyście oczyszczone i przysposobione młode, skruszałe, dzikie kaczki (skóra na brzuchu musi być biała i twarda), natrzeć solą, pieprzem, sokiem i skórą cytrynową wewnątrz i zewnątrz i piec na słoninie lub maśle w rurze. Starsze ptaki muszą kilka dni przedtem leżeć w bajcy.

Dzikie gołębie

przyprawia się taksamo jak dzikie kaczki i dzikie gęsi.

Filety z sarny i jelenia.

Kawałek dobrze skruszałej połównicy pokrajać na ładne filety, zbić pałką, posolić odpowiednio i piec szybko na słoninie lub maśle. Drobną pokrajaną włoszczyznę (także kilka talarków cebuli) podsmażyć nieco na maśle, oprószyć mąką, dodać trochę siekanej zielonej pietruszki, szczyptę pieprzu, skórki cytrynowej, podlać zupą i gotować tak długo, aż włoszczyzna będzie całkiem miękka. Sos ten precedzić, dodać dowolnie kilka łyżek przyprawki Maggiego i trochę czerwonego wina i oblać tym sosem pieczone filety. W ten sposób można również przyrządzić mięso z kozicy, tylko że musi ono przedtem leżeć przez kilka dni w bajcy, aby było dostatecznie kruche. Szynce gienzowe natrzeć jałowcem i tymiankiem tłuczonym, a sos podlać zamiast winem, dobrą kwaśną śmietanką.

Kotlety z dzika.

Oczyścić najpierw skórę, potem krajać cienkie szynce, jak taksamo jak wieprzowe, posypać soli, pieprzu, papryki i smażyć — jak zwykłe kotlety — szybko na maśle. Podać je można z rozmaitemi ostre sosami, jak: musztardowy, głógowy, pomidorowy i t. d. Chcąc przyrządzić pieczeń z dzika, należy uważać na to, by zwierzę było młode (musi mieć mniej niż 2 lata). Ponieważ ma nieprzyjemny odór, więc musi leżeć w bajcy przez 4—5 dni. Do bajcy najlepiej dać zamiast octu czerwonego wina, dodawszy jałowca i tymianku. Bitka z dzika musi się piec przeszło 3 godziny, comber przeszło 2 godziny.

Kuropatwa w majonezie.

Młode, delikatne kuropatwy owinać plasterami słoniny, upiec, a po wystygnięciu uwolnić od kości i podzielić na zgrabne nie za małe kawałki. Skórę ściągnąć, mięso zakropić sokiem cytrynowym i oliwą, posolić, opieprzyć, potem przykryć i odstawić na godzinę. W międzyczasie przyrządzić dobry, gęsty majonez z jaj, poukładać kawałki kuropatwy na półmisku, polać majonezem, poobkładać brzegi półmiska auszpikiem i ozdobić dowolnie korniszonami, rzodkiewkami, twardymi jajami i t. d. W podobny sposób można również przyrządzić inną dziczyznę, baczając jednak na to, aby była delikatnie i krucho upieczona.

Kuropatwy z grzybami lub szampionami.

Upiec delikatne kuropatwy na maśle. Obłożyć je następnie duszonemi na maśle i pietruszce grzybami dowolnego gatunku, polać smakiem z grzybów i wstawić przykryte do pieca, aby się poddużyły. Podzielić kuropatwy, dolać do gęstego sosu kilka łyżek śmietany i polać tym sosem (do którego dodano też parę łyżek przyprawki Maggiego) kuropatwy. W ten sposób przyrządzić można gołębie lub inne gatunki drobiu, używanego do pieczenia.

Sos poprawia smak.

Zimne sosy z oliwą.

Sos biały z jaj i oliwy.

4 surowe żółtka ubijać na parze z 2 łyżkami octu, 1 łyżką oliwy, 2 łyżkami wody

i białym pieprzem, aż zgęstnieje i ucierać na gładko, aż wystygnie. Białko z 2 jaj ugotowanych na twardo posiekać drobnutko i dodać do sosu.

Sos ogórkowy.

Ugotowane 5 żółtka rozetrzeć, pokrajać na kawałki 2 korniszony i 2 szalotki, mieszać z żółtkami i dodać soli, pieprzu, octu i oliwy.

Sos musztardowy bez jaj.

Utrzeć 2 łyżki musztardy estragonowej, dolewając kroplami oliwy, na gęsto i dodać trochę cukru, soli i octu.

Sos musztardowy.

Rozetrzeć żółtka ugotowane na twardo, dodać oliwy, musztardy, octu, pieprzu, soli i nieco cukru i ucierać wszystko razem przez 10 minut. Przed podaniem do stołu posypać wystygnięty sos szczypiorkiem.

Sos pomidorowy na zimno.

Utrzeć 3 żółtka, dolewając kroplami oliwy. Gdy masa zaczyna tężeć, dodać soku cytrynowego, trochę soli, łyżkę musztardy i na końcu noża pieprzu. Do tego łyżkę dobrych pomidorów, łyżeczkę kawową cukru i tyleż octu, ażeby sos otrzymał smak kwaskawo-słodki.

Sos „Remoulade”.

Do zwykłego sosu majonezowego dodać kilka dobrze oczyszczonych i posiekanych sardelek, kaparków, cebuli, zielonej pietruszki, szczypiorku, trochę kawioru i kilka na twardo ugotowanych, przetartych przez sitko, żółtek.

Sos sardelowy.

Rozetrzeć 3 oczyszczone sardelki z bułką namoczoną w wodzie i 3 twardymi żółtkami, dodać soli, octu i oliwy, pieprzu i dowolnie cukru, utrzeć wszystko razem na gęsty sos i odstawić na chłodne miejsce, aż do chwili podania do stołu.

Sos szczypiorkowy.

Ugotować 3 jaja na twardo, żółtka rozetrzeć z oliwą i octem, aż się utworzy gęsty sos. Następnie posolić i dodać garść drobno usiekanego szczypiorku. Chcąc otrzymać sos wy-

datniejszy, można także dodać $\frac{1}{2}$ obranej ze skórki i namoczonej bułeczki i posiekanego drobno białka.

Ciepłe sosy.**Kartofle z sosem z majeranu.**

Rumianą zaprażkę z 8 dkg tłuszczu i tyleż mąki rozprowadzić odwarem z obranych kartofli, dodać na końcu noża majeranu, ząbek czosnku, szczyptę pieprzu i trochę tłuczonego imbiru. Wszystko razem zagotować dobrze z krawanami w cienkie talarki kartoflami (mniej więcej 75 dkg).

Sos cebulkowy.

2 drobno pokrajane cebule udusić na maśle na miękko, dodać 2 łyżki zaprażki, nieco soli i soku cytrynowego, zagotować dobrze i przecedzić. Podać do kartofli lub knedli.

Sos grzybowy.

$\frac{1}{2}$ kg grzybów wymyć, pokrajać w płateczki, udusić na maśle, zaproszyć 2 łyżkami mąki, posolić i podgotować. Przed wydaniem można go zaciągnąć 1 jajkiem.

Można również dodać parę łyżek śmietanki.

Sos kaparowy.

5 dkg cebuli krajanych w plasterki udusić na maśle, zalać wrzącą wodą i gotować przez kwadrans. Potem przecedzić, rozprowadzić 2 łyżkami zaprażki, dodać 2 dkg grubo siekanych kaparków, 1 łyżkę śmietanki, nieco soli i podgotować wszystko razem.

Sos szparagowy.

Zrobić jasną zaprażkę, rozprowadzić smakiem ze szparagów i podgotować dobrze. Przed wydaniem włożyć do sosu ugotowane na miękko kawałki szparagów.

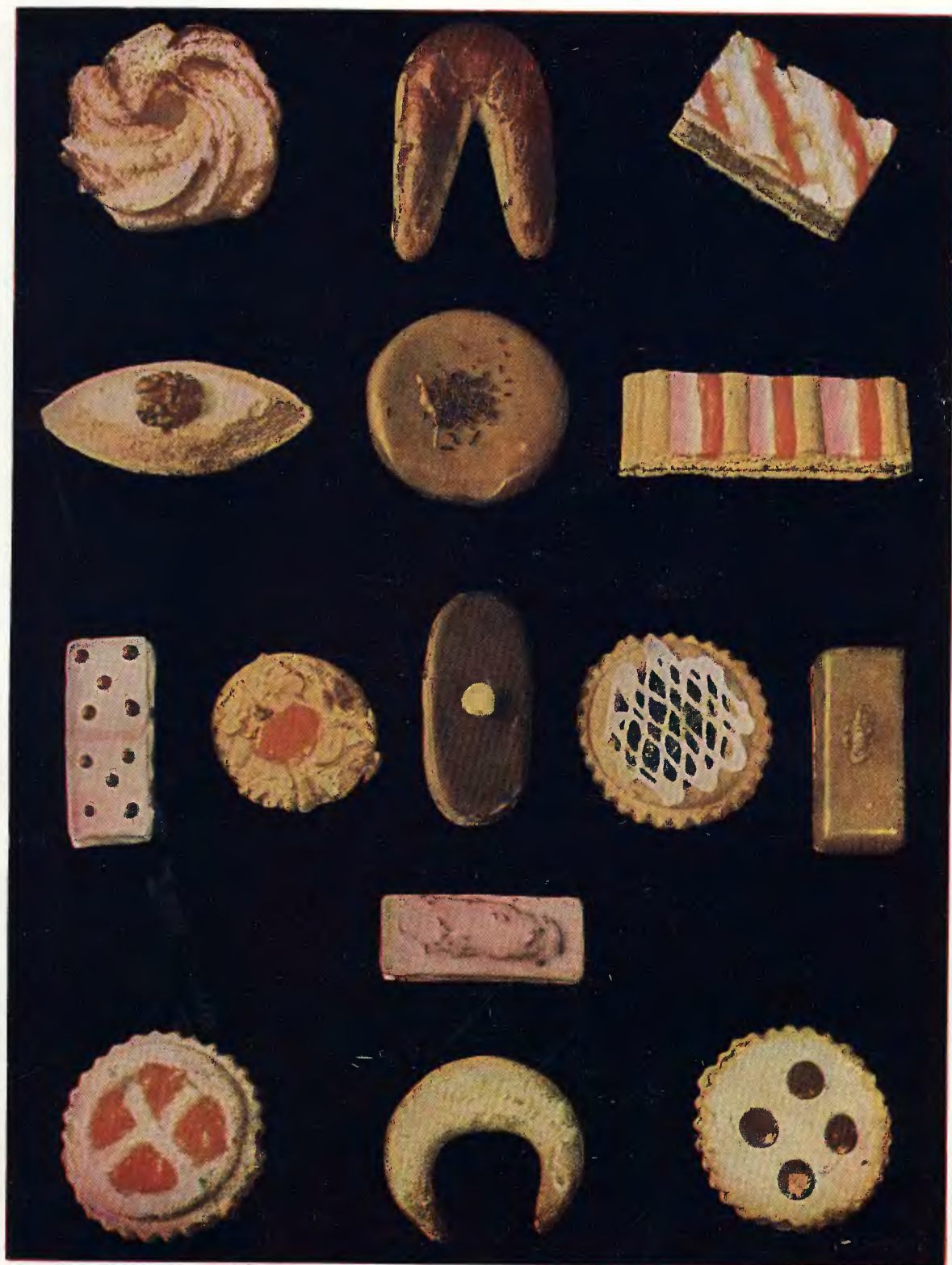
Sos zaprażkowy

przyrządzić taksamo jak zupę zaprażkową, tylko znacznie gęściej.

Bez sałaty няма jedzenia!**Salata z kalafiorów i szparagów jako sałata wykwińska.**

Z 3 całych jaj, 3 łyżek oliwy, 4 łyżek octu, odpowiedniej ilości soli i pieprzu ubić na parze tęgi krem, mieszać z pokrajaną i ugotowaną jaryzną, można również dodać gotowanej ryby

morskiej, lub krajanych śledzi, gotowanego zielonego groszku, drobno krajanej marchewki, drobno krajanego ozora, kwaśnego jabłka i oczywiście odpowiednio do tego jeszcze trochę octu i oliwy i także pokrajanych w drobne kostki kartofli, jeżeli sałata ma być wydaj-



Gdy się spodziewamy gości.
„Petits fours” herbatniki z ciasta kruchego, dające się przyrządzić w najróżnorodniejszym
ukształtowaniu.
(Dokładne przepisy w księdze V.)

niejsza. Ubrać tę wyśmienitą sałatę auszpikiem, twardemi jajami i korkami sardelkowemi. Daje ona znakomitą przystawkę, a nawet sutą wieczerzę. Można tę sałatę podać w muszelkach, ubrać ładnie auszpikiem, podłużnemi kawałkami homara lub łososia, a zamiast kawioru dać parę krajanych kaparków! Można też użyć prawdziwego kawioru!

Salata z kapusty wyrostkowej, zielonej fasoli, szparagów.

Każdą z tych jarzyn ugotować osobno w słonej wodzie, zaprawić i marynować w occie i oliwie. Sałaty te można podać osobno, jako sałatę mieszaną, lub użyć do ubrania półmiseków z zimnem mięsem.

Salata z pomidorów.

Parzyć pomidory przez 5 minut w gotującej się wodzie, następnie obrać je z łupy, pestki o ile możności usunąć, pokrajać w plasterki, ułożyć na salaterce, posypać drobno siekanym

szczypiorkiem i polać po wierzchu suto oliwą, skropić cytryną lub octem i podać na stół.

Salata z soczewicy i fasoli.

50 dkg soczewicy lub fasoli ugotować na miękko, a po wystygnięciu wymieszać z octem, solą, oliwą i drobno krajaną cebulką. Odstawić tę sałatę na chwilę, następnie ułożyć na salaterce i posypać przed podaniem szczypiorkiem.

Salata włoska.

Zieloną fasolkę pokrajać w podłużne kawałki i zielone strączki ugotować w słonej wodzie, taksamo pokrajać 3 jabłka i kawałek marynowanego węgorka. Utrzeć 2 surowe i 3 ugotowane na twardo żółtka z 2 łyżkami musztardy, $\frac{1}{2}$ litra oliwy i zmieszać z sokiem z jednej cytryny; następnie dodać nieco białego pieprzu, soli i do smaku octu. Ułożyć sałatę na salaterce, poukładać dokoła listkami sałaty głowiastej i w końcu ubrać korkami (piersieniami) z sardelek i kaparkami.

Potrawy mączne dla tych, którzy nie dbają o smukłą linję.

Jak się przyrządza ciasto drożdżowe?

Ażeby się ciasto drożdżowe udało, należy najpierw ogrzać wszystkie dodatki, jakie mają być użyte. Mąkę się przesiewa, zakrywa ściereczką i stawia w ciepłe miejsce, tłuszcz lub masło rozpuścić na łaćnio, mleko nieco podgrzać i rozprowadzić niem jają, które należy dać najpierw do ciepłej wody. Powtórnie należy dbać o to, aby drożdże były świeże, o czym najłatwiej się przekonać, rozczyniając je z 2 łyżkami letniego mleka, cukrem i mąką i przykrywszy odstawić w ciepłe miejsce. O ile masa narosła, to dowód, że drożdże są dobre i mogą być użyte. — Najpierw zmieszać i utrzeć dobrze wszystkie płyny, a potem dopiero dodać odpowiednią ilość mąki i tak długo ciasto urabiać, aż się utworzą pęcherzyki i ciasto od łyżki odstaje. Cięższe ciasta, a mianowicie takie, do których się daje więcej tłuszczu, wymagają też więcej drożdży. Dodaje się też 1—2 łyżek rumu, co się zaleca przy ciastach, do których dodajemy smalec. Na jeden kilogram mąki liczy się 3—4 dkg drożdży. Dobrze wyrobione ciasto przykrywa się i stawia

w ciepłe miejsce aby narosło, uważając, by przeciągu nie było. Gdy ciasto narosło (mniej więcej go jeszcze raz tyle przybyło), uformować z niego na stolnicy, posypanej letnią mąką, ciastka lub rożki, ułożyć na blasze (jeśli idzie o placki lub babki, to do formy) wysmarowanej masłem i pozostawić, aby jeszcze nieco narosły, a następnie piec w średnim piecu. Po wyjęciu z rury zostawić jeszcze pieczywo na blasze wzgl. w formie, aż nieco przestygnie. Dobroć pieczywa zależy od ilości jaj i masła. Jeżeli idzie o babki, to daje się ciasto po wyrobieniu wprost do formy, aby tam narosło.

Jak przyrządzić kruche ciasto?

Ciasto kruche wymaga wielkiej dokładności przyrządzania, jeżeli się ma udać. 50 dkg masła, 50 dkg mąki, trochę soli, trochę octu i trochę rumu. Oto główne składniki ciasta. Masło należy tak wycisnąć, aby w niem nic wody nie pozostało. Urobić (ugnieść) z tego masła, za dodaniem nieco mąki, niezbyt wysoką cegiełkę, poobkrawać ostrym nożem boki i odstawić na lód. Przyrządzić ciasto zimną



Knedel w serwetce dać do gorącej wody . . .



. . . i gotować przez ½ godziny.

wodą, dodając skrawki pozostałe z gotowej cegiełki — podobnie jak ciasto strudlowe, lecz cokolwiek tęższe — i pozostawić nakryte przez ½ godziny w chłodnym miejscu. Następnie rozwałkować je do takich rozmiarów, ażeby stwardniała w międzyczasie cegiełka z masła mogła się w niem pomieścić. Zawinać tak, jak się zawija paczkę, dając jednak jeden koniec na wierzch, drugi na spód. Masło rozmieścić w cieście bezwzględnie równomiernie. Następnie wałkować ciasto na stolnicy wzdłuż, równomiernie, na grubość małego palca, złożyć na 3 równe części i znów wałkować wzdłuż, składając go teraz na 4 części, tak ażeby otrzymał kształt książki. Teraz położyć to ciasto znowu na pół godziny na lód. Po upływie ½ godziny powtórzyć proceder wałkowania, składając ciasto najpierw na 3, a potem znowu na 4 części. Po ponownym odstawieniu ciasta, aby wypoczęło, jest ono gotowe do użytku na najrozmaitsze cele. Naprzykład na paszty, które podaje się z nadzianką z ragout, z jarzyn i t. d. Do ciastek z jabłkami lub innymi owocami (jabłka w szlafroku), także do strudla z jabłkami, bierze się ciasto kruche, zamiast ciasta „wyciąganego”. Zamiast jabłek można użyć do strudla orzechów, maku lub sera. Z dobrego kruchego ciasta można piec najrozmaitsze ciastka i torty z kremem. Możliwości użycia go są najróżnorodniejsze.

Przepisy na ciasta drożdżowe.

Ciasto drożdżowe na zimno.

Wymieszać dobrze 10 dkg rozpuszczonego letniego masła, $\frac{3}{10}$ litra gotowanego, przestygniętego mleka, 3—4 żółtka, 4 dkg cukru, troszkę rumu i 1 dkg drożdży, dodać do tego 1 liter mąki i urobić miękkie ciasto na wieczór przed użyciem i odstawić w chłodne miejsce. Rano ciasto to jeszcze raz wyrobić, postawić koło pieca, aby narosło i piec w średnim piecu. Chcąc się przekonać, czy ciasto jest upieczone, przebija się je patyczkiem; jeżeli do patyczka nie przyległo, można je z rury wyjąć.

Knedel gotowany w serwetce

jest potrawą bardzo popularną. Nadziać lekkie ciasto drożdżowe makiem lub nadzianką z orzechów, można też użyć marmelady ze śliwek. W tym celu należy narosnięte ciasto cienko rozwałkować, przełożyć nadziankę, zwinać i skrócić na ślimaka. Posypać serwetkę mąką, dać do niej ciasto i związać lekko. Przez sznurek przeciągnąć warzęchę i położyć na poprzek garnka, tak ażeby serwetka z knedlem była w gotującej się wodzie zanurzona. Knedel taki z funta mąki musi się gotować dobre pół godziny. Po ugotowaniu wyjąć z serwetki, pokrajać w plastry i polawszy zrumienionem masłem, podać na gorąco. Spożyć go należy na świeżo.



Jak powstaje strudel z serem. (Patrz str. 165.)

1. Rozciągnąć ciasto strudlowe i zostawić na obrusie. Nadziankę rozdzielić nożem równomiernie.
2. Przez podniesienie obrusa z jednej strony ciasto się zwija i otrzymuje pożądaną formę. 3. Zbieramy obrus na końcach, przez co strudel w kłęb się zwija i układamy do rondla. 4. Ostatni okres: Polewanie strudla masłem, co mu dodaje smaku.

Strudel drezdeński.

Z 75 dkg mąki, 4 dkg drożdży, $\frac{1}{8}$ kg masła (margaryny), $\frac{1}{8}$ kg tłuszczu, nieco soli, 10 dkg cukru i odpowiedniej ilości letniego mleka, urobić w wilgę dnia tęgie ciasto, aby przez noc

narosło. Nazajutrz dodać do ciasta 20 dkg dużych rodzyneków, 5 dkg sparzonych, drobno siekanych migdałów, 6 dkg cytrynaty, tyleż arancini, cynamonu i cukru, i wszystko razem wyrobić porządnie. Następnie uformować po-

dłużny, spiczasty strudel i ułożyć na dobrze nasmarowanej blasze, aby jeszcze narósł. Przed wstawieniem do ciepłego pieca posmarować rozpuszczonym masłem i piec powoli, a gdy się nieco zrumieni, posmarować go po raz drugi. Krajać dopiero, gdy jest całkiem zimny i najlepiej następnego dnia.

Strucle świąteczne.

Z 50 dkg mąki, nieco soli, 10 dkg masła, 3 całych jajek, 5 dkg cukru, nieco skórki cytrynowej i garści rodzynek, urobić z 2 dkg drożdży gładkie, tęgie ciasto, uformować z niego na stolnicy podłużny strudel, posmarować go białkiem, posypać sparzonemi, pokrajanemi migdałami, a gdy dobrze narosło, upiec w średnim piecu na rumiano.

Zwyczajne ciasto drożdżowe.

$\frac{1}{10}$ litra letniego mleka ubić 10 dkg rozpuszczonego masła i 2—3 żółtkami i urobić ciasto, dodając stopniowo 1 kg mąki przesianej. Następnie dodać rozczyń drożdżowy z 4 dkg drożdży i tak długo miesić, aż ciasto jest gładkie i pęcherzykowate. Potem przykryć i odstawić w ciepłe miejsce, a gdy dostatecznie narosło, zużyć dowolnie.

Przepisy na ciasta makaronowe.

Do przyrządzania najrozmaitszych potraw z makaronu, najlepiej jest użyć makaronu, który dopiero przez różne dodatki i przyprawki otrzymuje właściwy charakter. Sposób przyrządzania jest zawsze ten sam, innem jest tylko zestawienie dodatków i „ufryzowanie”. Pokrajany makaron wsypać do gotującej się wody, po ugotowaniu przecedzić, zalać zimną wodą, a po ocieknięciu przyrządzić.

Makaron z tartą bułką.

Tak jak z grysikiem, tylko że z smażoną tartą bułką.

Makaron z grysikiem.

Dać makaron do smażonego grysiku.

Makaron z orzechami.

Makaron omaścić masłem i posypać tłuczonymi orzechami.

Makaron z makiem.

Przelany zimną wodą makaron dać do rozpalonego masła, w którym usmażono tarty mak i cukier.

Makaron z serem

można przyrządzić na słodko, lub podobnie jak łazanki z serem, z smażoną słoniną i kwaśną śmietanką. Chcąc go mieć na słodko, należy utrzeć masło, ser, nieco śmietanki z cukrem, dać do tego makaron i wstawić na chwilę do gorącego pieca. Z słoniną: dać makaron do rozpalonego tłuszczu, posypać tartym serem, oblać śmietanką i dać na to skwarki z słoniny.

Przepisy na kruche ciasta.

Austrjackie „Linzerschnitten”.

Ciasto cienko rozwałkować, podzielić na 2 części, a gdy upieczone, przekładać marmeladą lub nadzianką z orzechów i złożyć razem. Pokrajać ostrym nożem na kawałki szerokości 3 palców. Zrobić lukier z cukru (przepis już podaliśmy), jedną połowę pozostawić białą, do drugiej dodać kilka kropel czerwonego soku owocowego. Wystygnięte ciastka polukrować najpierw białym lukrem, a gdy przysechł, porobić z czerwonego lukru linje lub kratki, jak wskazuje nasza rycina. Można też użyć innego lukru, jak na przykład czekoladowego lub kawowego; zresztą można też uformować inne ciasteczka. Można też zrobić rożki i dowolnie takowe nadziać. Bo prawie to proste, niedrogi ciasto, które, im starsze, tem jest smaczniejsze, umożliwia kucharce, przy nieco fantazji przyrządzanie pieczywa w najróżnorodniejszych odmianach.

„Karty” migdałowe.

Nieco grubiej rozwałkowane ciasto pokrajać w czworoboki i piec szybko. Następnie przyrządzić lukier, biorąc 25 dkg cukru i tyle tylko soku cytrynowego, rumu i wody, aby masa była dosyć gęsta. Masą tą polukrować czworoboki i poukładać na tem przepołowione migdały w ten sposób, aby czworoboki wyglądały jak karty do gry. O ile lukier był odpowiednio gęsty, to przyschnie najwyżej za godzinę.

Strudel z czereśniami.

Urobić i rozciągnąć ciasto jak powyżej. 1 kg czereśni wydrylować z pestek. 2 tarte bułeczki przysmażyć na masle. Cukier wymieszać z miłym cynamonem. Połowę rozciągniętego ciasta nakładać czereśniami i posypać tartą bułeczką, cukrem i cynamonem (kto cynamonu

nie lubi, może go zaniechać). Drugą połowę ciasta, na której czereśni niema również posypać tartą bułeczką, cukrem i cynamonem i zakropić rozpuszczonym masłem. Zwinąć, nasmarować masłem i wstawić do gorącego pieca, aby się szybko upiekł. Posypać cukrem, pokrajać i podać.

Zamiast czereśni można użyć ładnych ciemnych wiśni, które wymagają oczywiście więcej cukru.

W ten sam sposób przyrządzić można strudel z śliwek lub w jesieni z ładnych ciemnych winogron.

Poniższe 3 przepisy są objaśnieniem naszej kolorowej ryciny „Gdy się spodziewamy gości”.

Strudel z jabłkami.

Do ciasta na strudel wziąć suchej mąki, 1 jajko, nieco soli i smalcu zamiast masła. Rozczynione letnią wodą ciasto miesić tak długo, aż od ręki odстане, przykryć i odstawić na $\frac{1}{2}$ godziny, a można być pewnym, że da się ono na obrusie posypanym mąką tak rozciągnąć, że będzie cienkie jak bibułka. Posypać przysmażonej na maśle tartej bułeczki, ponakładać cienko krajanych jabłek, zmieszanych cukrem, mielonym cynamonem i rodzynekami, zwinąć, posmarować po wierzchu masłem i piec przez 3 kwadranse w średnim piecu. Taki

strudel, podany na gorąco, przywróci humor najgorzej nawet usposobionemu małżonkowi.

Strudel z serem.

Na strudel z serem przygotować ciasto jak powyżej. 12 dkg masła utrzeć na biało z 4 żółtkami, 7 dkg cukru, dodać przefasowane przez sito 30 dkg słodkiego sera, nieco tartej skórki cytrynowej i wanilii. Następnie domieszać do tego $\frac{1}{16}$ litra śmietanki i piankę ubitą z 4 białek. W ten sposób przyrządzoną nadziankę przełożyć na rozciągnięte ciasto, posypać rodzynekami, zwinąć strudel i piec przez 3 kwadranse w ciepłym piecu. Gdy strudel jest na pół upieczony, zalać go nieco mlekiem. Podać z kremem waniliowym, który się ubija nad parą z mleka, cukru i żółtek, za dodaniem nieco wanilii, podobnie jak szodo z winą.

Torciki (po austriacku).

Utrzeć 12 dkg masła z 2 żółtkami ugotowanymi na twardo, dodać 6 dkg tartych migdałów, 12 dkg mąki, nieco tartej skórki cytrynowej, trochę soku cytrynowego, 1 łyżkę rumu i 5 dkg cukru. Ciasto to cienko rozwałkować na posypanej mąką stolnicy, wyciąć foremką okrągłe ciasteczka, poobciągać boki krążkiem (wałeczkiem) z tego samego ciasta, środek napęlić marmeladą, na wierzchu zaś zrobić kratkę z ciasta.

Dobra nadzianka do ciasta drożdżowego, kruchego i z tartej bułki.

Nadzianka z jabłek.

10 jabłek średniej wielkości obrać z łupy i pestek i pokrajać w cienkie plasterki. Zagotować otarty o skórkę cytrynową cukier, licząc 2—3 kostki na każde jabłko, w paru łyżkach wody lub lepiej jeszcze w białym winie, dać do tego pokrajane jabłka i kilka rodzyneków i udusić na miękko; wszystek płyn musi wyparować.

Nadzianka makowa.

12 dkg cukru utłuczonego z kawałkiem wanilii, zagotować w $\frac{3}{10}$ litra wody lub mleka i zmieszać z mielonym na młynku kawowym, a potem tłuczonym makiem, tak aby powstała tęga masa, którą należy zagotować. Zamiast cukru można użyć miodu, można też dodać sparzonych tartych migdałów, słodkich i gorzkich, z każdego po 2—3 dkg.

Nadzianka orzechowa.

21 dkg starannie obranych jąder orzechowych przepuścić przez maszynkę lub utłuc w moździerzu. Następnie zagotować 14 dkg cukru otartego o skórkę cytrynową lub pomarańczową w $\frac{1}{10}$ litra wody, zmieszać z orzechami, a po wystygnięciu użyć.

Nadzianka orzechowa innego rodzaju.

Do powyższych przyprawek dodać na końcu noża miało tłuczonego cynamonu lub lepiej jeszcze zagotować laseczkę wanilii z cukrem.

Nadzianka z sera.

Przefasować 25 dkg sera (twarogu) i ustrzeć na gęstą masę, dodawszy 4 żółtka, 14 dkg utłuczonego na miało cukru otartego o skórki cytrynowe (lub tyleż cukru waniliowego), 2 garście oczyszczonych rodzyneków, 1 łyżkę drobno siekanej cykuty, i 3 dkg sparzonych tłuczonych migdałów, między którymi powinno się znajdować parę gorzkich.

Różne potrawy z ryżu.

Krokiety z ryżu.

14 dkg ryżu ugotować na słodzone mleku na gęstą masę, rozsmarować na blasze dobrze natłuszczonej i odstawić do wystygnięcia. Następnie odgrzać tylko od spodu na letnim piecu, pokrajać w równe czworoboki, dać na każdy z nich wydrylowaną z pestki wiśnię i tarzając w przesianej tartej bułce, formować kapsułki, kulki lub kielbaski. Potem umaczać je w rozbitym jajku, tarzać w tartej bułce i piec na maśle, obrumieniając ze wszystkich stron. Posypać cukrem i cynamonem ułożyć na półmisku (w pagórek).

Ryż z morelami.

Ugotować na mleku niezbyt tęgi ryż, osłodzić do smaku i domieszać bitej śmietanki. Ułożyć na półmisku warstwę ryżu, a na to

warstwę marmelady morelowej (truskawkowej lub malinowej) i ubrać wierzchnią warstwę ryżu konfiturami. Odstawić w chłodne miejsce (zamrozić).

Ryż z pomarańczami.

Sparzyć ryż, czyli zblanżerować ukropem, ugotować na miękko na winie z cukrem i skórkami pomarańczowymi, domieszać 3 dkg rozpuszczonej żelatyny. Następnie ułożyć go do formy, zamrozić na lodzie, a potem ubrać zmazonymi cząsteczkami pomarańczy i bitą śmietanką. Można ten ryż także następująco przyrządzić: Obrane ze skórki pomarańcze, pokrajać w cienkie plasterki, osłodzić, zalać likierem i odstawić, aby naciągły. Potem ułożyć warstwami ryż i pomarańcze i odstawić w bardzo zimne miejsce. Po wyrzuceniu z formy zalać sokiem pomarańczowym i ubrać bitą śmietanką.

Słodkie potrawy dla smakoszy.

Budyń czekoladowy.

Utrzeć na biało 9 dkg masła z taką samą ilością cukru, dodać 7 dkg tartej czekolady i 4 żółtka i wymieszać wszystko razem. Następnie domieszać piankę z 2 białek i 5 dkg tartej bułki. Ułożyć tę masę do formy posmarowanej masłem i gotować w parze przez godzinę. Można ten budyń podać z bitą śmietanką, lub też upiec i podać ze szodem czekoladowym.

Wykwintne bofesy.

Zagotować $\frac{3}{10}$ litra czerwonego wina z 6 dkg cukru, otartego o skórki cytryny, kawałkiem cynamonu na długość palca i kilkoma goździkami. W międzyczasie posmarować kilka kromeczek bułki marmeladą, złożyć po dwie razem i umaczać takowe w czerwonym winie, zapomocą dużych widelców. Ukończyć proceder, jak już raz opisaliśmy, i skropić gorącym winem lub podać wino osobno.

Koch beszamelowy.

6 dkg rozpuszczonego masła utrzeć z 6 dkg mąki i $\frac{1}{2}$ litra wrzącego mleka i mieszać tak długo, aż wystygnie. Następnie dodać 4 żółtka, piankę z białek i cukru do smaku, wlać tę masę do formy dobrze masłem wysmarowanej i gotować przez $\frac{1}{2}$ godziny w parze.

Koch z pianki.

2 kopiate łyżki stołowe marmelady morelowej, malinowej lub głógowej ucierać przez całą godzinę z 2 łyżkami stołowymi miążkiego cukru i 4 białkami. Całą tę pianistą masę dać do rondla, zrobić na wierzchu głęboki karb w formie krzyża i piec, aż się lekko zrumieni.



Piankę ubija się z przegubu ręki — ilustrowane na rycinie sztywne trzymanie trzepaczki jest nieprawidłowe.

Krem pomarańczowy.

Wycisnąć sok z 6—8 pomarańcz i ubijać na zimno z 20 dkg cukru i 4 żółtkami. Rozpuścić w małej ilości ciepłej wody 8—10 listków żelatyny (10 listków, jeżeli się daje krem do formy). Masę pomarańczową ubijać nad parą tak długo, aż się zagotuje; wtedy dopiero dodać żelatynę, zdjąć naczynie z blachy, postawić w chłodne miejsce i ubijać tak długo, aż masa zupełnie wystygnie; zmieszać ją z tęgą pianką z 4 białek lub bitą śmietanką, dać do formy, szczelnie zamknąć i zamrozić na 3 do 4 godzin w lodzie.

Pianka truskawkowa.

Umaczać cukier w wodzie i odstawić, aż się na gęstą masę roztopi. Potem dodać 50 dkg oczyszczonych i wymytych truskawek, parę razy zagotować i odstawić do wystygnięcia. Ubić śmietankę, wymieszać, naklaść do formy, szczelnie zamknąć i zamrozić na parę godzin w lodzie. Wyrzuconą z formy ubrać bitą śmietanką i podać.

Rurki z pianką.

Na rurki urobić ciasto francuskie, rozwałkować cienko, podzielić na czworoboki, pokrajać w długie paski i, jak wskazuje rycina, owijać je dookoła foremki. Upiec je w gorącym piecu i zesunąć ostrożnie z foremek. Następnie napęlić rurki, szprycą papierową lub płócienną, tęgą słodzoną śmietanką lub pianką z białek, słodzoną cukrem waniliowym.

Śliwki w szlafrokach.

Z 20 dkg mąki, 2 całych jajek, 5 dkg cukru, $\frac{1}{4}$ litra mleka, nieco soli i jednej łyżeczki proszku do pieczenia urobić lane ciasto. Dojrzałe, wielkie, lecz nie miękkie śliwki, maczać w tem cieście i smażyć równomiernie w małym naczyniu, w którym rozpalono większą ilość tłuszczu. Przed podaniem posypać cukrem i cynamonem.

Zimny koch z jabłek.

Upiec i przefasować 8 dużych jabłek. 15 dkg cukru, 1 białko, 2 łyżki stołowe marmelady malinowej i przefasowane jabłka ucierać tak długo, aż masa całkiem zgęstnieje. Ułożyć na szklanym półmisku, zamrozić, ubrać makaronikami i podać.

Wyborne torty.**Najpierw lukier i krem.**

Zaczynamy od lukrów. W każdej książce kucharskiej piszą: „bierze się”, ale skąd wziąć, tego nie piszą. A więc proszę, bierzemy: 25 dkg cukru w kostki, dajemy go do rondla, wlewamy tylko troszkę wody i odstawiamy, aż się cukier rozpuści. W międzyczasie wstawiamy 12 dkg czekolady na talerzu do pieca, aby zmiękła. Potem stawiamy rozpuszczony cukier do zagotowania, poczem zdejmujemy z blachy, stawiamy na stół, dajemy do cukru zmiekczoną czekoladę i ubijamy tak długo, aż się utworzy lukier mniej więcej tak gęsty, jak sos zaprażkowy. Przez ubijanie lukier stężał i stał się leśni, a więc gotowy do użytku. Część tortu, która ma być lukrowana, należy posmarować cienko marmeladą, gdyż w ten sposób lukier wylany na tort i obgładzony otrzymuje ładny połysk.

Ciemny tort kasztanowy.

28 dkg cukru utrzeć na białą z 8 żółtkami, domieszać 14 dkg tartej czekolady, tęgą piankę z 8 białek, i w końcu 28 dkg ugotowanych i przefasowanych kasztanów. Upieczony w tortownicy i wystygnięty tort, przekroić i przekładać marmeladą lub odpowiednią nadzianką kasztanową, (polukrować) ubrać mrożoną czekoladą lub posypać tylko cukrem waniliowym. Ten niezwykle smaczny tort można też ubrać lukrowanymi kasztanami.

Lukry cukrowe.

Istnieją dwa sposoby przyrządzania lukrów na torty. Gotować naprzykład gęsty syrop z 1 kg cukru i $\frac{1}{4}$ litra wody, tak długo, aż się utworzą grube, ciągnące się nici. Zdjąć z ognia i wstawić do zimnej wody i ucierać tak długo, aż masa zupełnie stężeje. Lukier taki można przyrządzać na zapas i każdorazowo do lukrowania tortów użyć. Do jednego tortu z 6 jaj zrobić lukier z czwartej części, t. zn. 25 dkg cukru. Rozpuścić go w wodzie, rozprzewadzić barwikiem roślinnym — stosownie do tego, jakiego koloru i smaku lukier jest potrzebny — (można też otrzymać gotowe, lecz użyć w małych tylko ilościach), posmarować nim tort wystygnięty, i spływający po bokach lukier wygładzić dużym nożem, umaczanym w gorącej wodzie, uważając, aby nie uszkodzić



wierzchniej glazury. Lukry te polecamy szczególnie tam, gdzie się często piecze torty. Dla małego gospodarstwa domowego istnieje bardzo prosty i pewny rodzaj lukrów. Bierze się na tort z 4—6 jaj, 25 dkg miążkiego suchego cukru i dolewa kroplami tyle wody i płynu, który ma nadać lukrowi smak i barwę, ile potrzeba, aby się utworzyła tęga masa, która dałaby się wygodnie tylko mieszać. Tylko nie zrobić za rzadki, bo musiałoby się cukru dodać! Powinien być tak gęsty, aby tylko z trudnością z łyżki sciekał. Lukier ten ucierać 15 do 20 minut i polukrować nim tort, jak powyżej. Schnie on bardzo szybko. W ten sam sposób przyrządzić można

Lukier kawowy,

dodając do cukru kilka kropel czarnej kawy i odpowiednią ilość wody, zabarwiając na różowo kilkoma kroplami soku malinowego lub porzeczkowego; na biało rumem, sokiem cytrynowym lub pomarańczowym.

Krem czekoladowy.

Chcąc przyrządzić krem czekoladowy, należy wziąć 3 żółtka, słabe $\frac{1}{4}$ litra mleka, 3 łyżki stołowe kakao lub czekolady, trochę cukru i ubijać wszystko razem — podobnie jak szodo z wina — w kociołku nad parą, aż zgęstnieje, dodać 2 lub 3 listki żelatyny rozpuszczonej w wodzie i odstawić w zimne miejsce, aż zupełnie stężeje. Następnie ubić 15 dkg masła na piankę i mieszać z wystygniętym kremem. Nie można nigdy dawać masła do kremu niecałkiem zimnego, boby się wszystko zwarzyło. Gdyby się to jednak stało, to postawić kociołek na chwilę na ogień a krem da się znowu utrzyć na gładko. Teraz następują recepty.

Tort czekoladowy.

Zachwył dzieci wywołuje prawie zawsze tort, zaopatrzony lukrem czekoladowym. Według następującej recepty przyrządzić można dobry i niedrogi tort czekoladowy: 14 dkg masła utrzyć na białą z 10 dkg cukru, dodając częściami 14 dkg zmiekczonej w rurze i przestudzonej czekolady i 6 żółtek. Domieszać 14 dkg

Krokiety z ryżu I. (Patrz str. 166.)

Ryż ugotować na słodzonej mleku na gęstą masę. Rozsmarować na grubość palca na desce. Wystygniętą masę pokrajać w równe czworoboki i dać na każdy z nich wydrylowaną z pestki wiśnię.



Dla smakoszy.

Tort pomarańczowy; kawałki kandyzowanej pomarańczy, ubrane kremem malinowym. Tort ananasowy, obrany pianką hiszpańską. Tort z kremu kawowego, ubrany smażonemi migdałami i rurkami czekoladowymi.
(Dokładne przepisy w księdze V.)

mąki i piankę z 6 białek, ubitą z 4 dkg cukru. Dać masę tę do tortownicy i piec powoli przez $\frac{3}{4}$ —1 godziny. Gdy tort obrócono, zamknąć szczelnie drzwiczki rury. O ile tego nie uczyniono, może się zdarzyć, że tort zanadto wyrośnie i będzie w środku pusty. Wyjawszy tort z pieca, oprószyć go lekko mąką, wyrzucić na stolnicę, tak, że spód przyjdzie na wierzch. Robi się to dlatego, ażeby nasz wytwór miał kształt ładny i gładki, a nie garbaty. Tort oblać po wierzchu lukrem czekoladowym.

Przyrządzanie nienagannego lukru czekoladowego przyprawia nasze panie często o bicie serca i łamanie głowy. Stosując się jednak do naszych przepisów, przyrządzi go każda gospodyni z pewnością tak, że nawet najbardziej wymagający nie znajdą żadnego zarzutu.

Tort z kremem kawowym.

Upiec placek biszkoptowy podobnie jak do tortu ananasowego i podzielić go na dwie części. Ubić nad parą gęstą masę z 5 żółtek, 12 dkg cukru i 3 łyżek mąki i mieszać potem tak długo, aż wystygnie. Do $\frac{1}{2}$ kg masła deserowego, utartego na białło, domieszać krem kawowy, nadziać i posmarować nim tort po wierzchu. Zamiast masła można użyć bitej śmietanki. Zrumienić na ogniu 15 dkg cukru, dodać 10 dkg oparzonych, lecz suszonych, siekanych migdałów i smażyć, mieszając tak długo, aż się migdały całkiem zrumienią. Następnie utłuc je niezbyt drobno i ułożyć warstwę na kremie kawowym. Chcąc naszą rycinę kopjować, należy się wystarać o małe rurki puste lub nadziewane czekoladą i ubrać nimi wyborny i pięknie wyglądający tort, który się przed podaniem zamraża.

Tort pigwowy.

Obrać i pokrajać w kostki 50 dkg jabłek i taką samą ilość jabłek pigwowych, ugotować je niezbyt miękko i przefasować. Umaczany tylko w wodzie cukier odstawić, aż się roztopi, dodać potem ugotowane i przefasowane owoce, 5 dkg pokrajanej cykaty, tyleż krajanych migdałów i rodzyneków, sok i skórkę z jednej cytryny i gotować wszystko razem tak długo, aż się sok zupełnie wygotuje. Tortownicę wypłukać zimną wodą, posypać miałkim cukrem

Krokiety z ryżu II. (Patrz str. 166.)

Formować kule lub kielbaski. Następnie maczać w tartej bułeczce, piec, aż się całkiem zrumienią, posypać dowolnie cukrem i podawać na świeżo.



i utłoczyć w niej masę owocową. Po paru godzinach zdjąć obręcz i odstawić tort pigwowy, aby przysechł. Można też podłożyć opłatki karlsbadzkie.

Tort niepieczony.

Roztopić 18 dkg cukru (umaczawszy go tylko w wodzie), utrzeć takowy z 18 dkg czekolady, 15 dkg tartych nieobrzanych migdałów, 7 dkg drobno siekanego arancini, 10 dkg wydrylowanych z pestek i drobno krajanych daktyli i tyleż rodzynek, a gdy masa jest już gładka (o ile za gęsta, dolać kilka kropel likieru), dać do wysmarowanej najlepszą oliwą formy. Odstawić tort na cały dzień w zimne miejsce, najlepiej do lodowni, dopiero na krótko przed użyciem zdjąć obręcz tortownicy, ubrać tort bitą śmietanką, konfiturami lub kandyzowanymi owocami.

Poniżej podajemy trzy recepty na torty umieszczone na naszej kolorowej ilustracji.

Tort pomarańczowy.

15 dkg cukru w kawałkach otrzeć o skórkę z 2 pomarańcz, utłuc i ucierać z 5 żółtkami, sokiem z tych 2 pomarańcz i $\frac{1}{2}$ kg sparzonych, tartych migdałów. Do tej pulchnej masy dodać tęgą piankę z białek, 8 dkg tartej bułeczki zwilżonej rumem, wlać tę masę do tortownicy nasmarowanej masłem i piec powoli. Nazajutrz przekroić, nadziać marmeladą i

ubrać lodami pomarańczowymi [25 dkg mialkiego cukru zmieszać z sokiem 1 pomarańczy i dodać tyle tylko rumu, aby masę przez 15 minut ucierać można]. Masy tej nie rozcierać na całej powierzchni, lecz ubrać nią tylko brzegi. Kilka kawałków pomarańczy umaczać w lukrze cukrowym, a gdy ten pocznie przysychać, ułożyć go na torcie. Jeżeli lukier był odpowiednio przyrządzony, to po dwóch godzinach jest gładki lśniący. Tort można spokojnie w kuchni zostawić, aż lukier przyschnie.

Tort z pianką ananasową.

Upiec w tortownicy placek biszkoptowy z 5 żółtek, 12 dkg cukru, soku i skórki z pół cytryny, 5 dkg sparzonych i drobno tartych migdałów i 9 dkg mąki, domieszawszy lekko piankę z białek. $\frac{1}{4}$ litra soku z wygotowanego ananasu, 4 żółtka i 8 dkg cukru ubijać nad parą, aż masa stężeje, dodać następnie 1 dkg żelatyny rozpuszczonej w małej ilości ciepłej herbaty, $\frac{1}{4}$ litra tego ubitej śmietanki, 2 łyżki pokrajanego w kawałki ananasu i dobrze wszystko razem wymieszać. Przełożyć tą masą ciasto biszkoptowe i odstawić na lód. Można tort ten ubrać bitą śmietanką i ananase lub, jak to wskazuje nasza rycina, porobić wzory z kremu przyrządzonego z pianki i 30 dkg cukru i wstawić tort do chłodnego pieca, aby krem tylko przysechł.

Owoce — i znowu owoce!

Człowiek rozsądny nie pominie żadnych jadalnych owoców. Korzysta on ze wszystkiego, co nam właśnie nastercza pora roku, poczynsz od wczesnej czereśni, aż do jabłka zimowego i owoców południowych, fig, daktyli, nie zapominając bananów — stosując się oczywiście do przepisanych przez lekarza ograniczeń — spożywając te owoce przeważnie na surowo. Skorzystać też z owoców leśnych, gdyż są one jeszcze pożywniejsze i aromatyczniejsze. Jeżeli idzie o jeżynę, borówkę lub poziomkę leśną a owoce hodowane, to pierwszeństwo bezsprzecznie przysługuje owym. Nie zalecamy jednakowoż odżywiania się tylko lub przeważnie owocami, dlatego nie koniecznem jest roztrząsanie kwestji, czy spożywanie owoców i jarzyn da się pogodzić, lub też czy pokarmy mączne z owocami nie są szkodliwe. Chcielibyśmy tylko nadmienić, że owoce zawierają wi-



Podawać na stół tylko owoce wymyte, ażeby je można spożyć ze skórką, która zawiera najwięcej kwasu owocowego.

taminy i substancje odżywcze, których koniecznie należy udzielić organizmowi ludzkiemu. Witaminy i składniki odżywcze zawarte są we wszystkich owocach, najwięcej jednakowoż w cytrynach, pomidorach, bananach i pomarańczach.

Smaczne potrawy z owoców.

Jabłka, które przez cały rok, latem i zimą, stoją do naszej dyspozycji, dają nam wiele możliwości zużytkowania ich w kuchni, a temsamem możność bogatego urozmaicenia spisu potraw. Poniżej kilka recept na potrawy z jabłek, mniej może popularnych.

„Auflauf“ z jabłek.

8 jabłek średniej wielkości obrać, pokrajać, dusić w małej ilości wody i cukrze i prześasować. Utrzeć dobrze 3 żółtka z 10 dkg cukru, trochę skórki i soku cytrynowego, dodać prześasowane puree z jabłek, które nie powinno być za rzadkie, 3 dkg pokrajanych w podłużne kawałki migdałów lub grubo siekanych orzechów, krajanej cykaty, garść rodzynek, można też dowolnie dodać parę pokrajanych daktyli i fig, i w końcu tęgą piankę z białek i 6 dkg tartych sucharków. Masę tę ułożyć do dobrze nasmarowanego rondla i piec przez 3 kwadransy. Zresztą można wszystkie owoce, stosownie do pory roku, użyć w podobny sposób.

Bomba owocowa.

10 do 12 dużych soczystych jabłek obrać, pokrajać i ugotować, jak powyżej, całkiem na miękko, w małej ilości wody, dodać następnie 30 dkg cukru, blisko $\frac{1}{2}$ litra wody i 20 dkg marmelady malinowej. Wszystko razem dobrze wygotować, aż mocno stężeje, i prześasować. Gdy masa zupełnie wystygła, dać takową do maszynki na lody. Do na pół zamrożonej masy z jabłek dodać 10 dkg rodzynek, 6 dkg cykaty (całkiem drobno krajanej) i $\frac{1}{2}$ litra tego ubitej śmietanki, słodzonej cukrem waniliowym. Formę wyłożyć odciśniętymi, duszonymi owocami, napełnić masą i zamrozić w lodzie na parę godzin. Smakuje wyśmienicie.

Jabłka w sposób normandzki.

50 dkg jabłek ugotować z 30 dkg cukru, umazanego w wodzie lub rozcieńczonym winie. Dodać trochę tartej skórki pomarańczowej, lub też soku i skórki z pół cytryny. Gdy kawałki jabłek stają się szkliste i przezroczyste, do-

mieszać 3 dkg czerwonej żelatyny, rozpuszczonej w wodzie, wlać masę do formy przepłukanej zimną wodą i zamrozić na lodzie. Gdy zupełnie stężała, wyrzucić z formy i ubrać przed podaniem słodzoną bitą śmietanką lub zimnym kremem waniliowym.

Ale także z wielu innych owoców przyrządzić można bardzo smaczne słodkie potrawy.

Naprzekład tort owocowy.

Utrzeć na biało 7 dkg masła z 3 żółtkami i 5 dkg cukru, rozczynić 1 dkg drożdży w 2 łyżkach mleka, zmieszać razem, dodać 14 dkg mąki i tyle letniego mleka, aby móc ciasto, odpowiednio posolone, dobrze wyrobić. Następnie nakładać ciasto do formy, a gdy dostatecznie narosło, wstawić do pieca. Po wyjęciu z pieca, pokropić gorące jeszcze dowolnym likierem lub rumem i odstawić do wystygnięcia. Teraz posypać cukrem truskawki lub maliny, przykryć i odstawić na godzinę, a potem napełnić niemi wydrążony środek tortu i ubrać bitą śmietanką.

Placek czereśniowy.

10 dkg masła utrzeć z 3 żółtkami, 10 dkg cukru, sokiem i tartą skórką z $\frac{1}{2}$ cytryny. 8 dkg nieobrzanych migdałów zemiać i zmieszać z 8 dkg mąki i tęgą pianką z 3 białek. Masę tę rozsmarować na blasze nasmarowanej masłem na grubość małego palca, ponakładać gęsto czereśni i posypać po wierzchu grubo siekanymi migdałami i grubo tłuczonym cukrem.

Placek z agrestem.

Upiec placek jak poprzednio i nadziać go agrestem ugotowanym na gęsto w cukrze. Podać ze słodzoną bitą śmietanką.

Savarin z owocami.

Utrzeć na biało 8 dkg masła z 3 żółtkami, 3 dkg cukru z szczyptą soli. Rozczynić 1 dkg drożdży w małej ilości mleka i zmieszać razem, dodawszy 12 dkg mąki i trochę letniego mleka, tak aby się ciasto dało wygodnie wyrobić. Formę dobrze masłem nasmarować, dać do niej ciasto i upiec na rumiano. Wyjęty z pieca placek oblać esencją ponczową, rumem lub maraschinem, odstawić, a gdy wystygnie, polukrować lukrem pomarańczowym. Do środka dać można konfitury z truskawek lub malin, albo też ocukrzzone brzoskwinie lub całkiem dojrzałe morele.



Jak obierać pomarańcze.
Nowoczesny, bardzo praktyczny i higieniczny nożyk
do obierania pomarańcz.
Wykroić najpierw pasemko z środka.



Tępy koniec nożyka odłączyć skórkę
od pomarańczy.



Skórki się nie zdziera. Przez obrócenie bardzo
łatwo schodzi.

Lepiej jest zostawić owoce, przez pewien czas przed użyciem, w cukrze zakropionym rumem, a gdy już dostatecznie naciągły, nadziać nimi placek.

Torciki z winogronami.

O równych ilościach mąkę, masło i twaróg (ser) urobić na ciasto i, posoliwszy odpowiednio, odstawić na 1½ godziny. Następnie rozwałkować na grubość ½ centimetra, wykrawać



Nieuszkodzone skórki pomarańczowe można napę-
nić kremem lub pianką owocową.



„Różyczki” ze skórek pomarańczowych.

foremką okrągłą ciastka, otoczyć je ciekim wałeczkiem z ciasta i piec na wolnym ogniu, aby się tylko lekko zrumieniły. Oczyścić i wymyć słodkie winogrona, ułożyć na ciastkach w kształcie piramidy, dając słodzoną cukrem waniliowym piankę z białek. Torciki te wstawić jeszcze raz do gorącego pieca, aby się pianka przyrumieniła. Podać, gdy są jeszcze nieco ciepłe. Torciki z 14 dkg mąki, masła, twarogu i ½ kg winogron, wystarczą na 4 osoby.

Panie wyróżniają „Jam”.

Angielski sposób przyrządzania konserw, bez fasowania przez sito, tak się przyjął w ostatnich latach i u nas, że „Jam'u” owocowego używa się już nie tylko do herbaty lub kawy, do posmarowania na chleb, ale także do legumin, że „Jam” ruguje powoli marmelady z użycia. Ponieważ „Jam” nie wygotowuje się tak silnie i nie fasuje, przeto pozostaje mu świeży smak, który bywa szczególnie ceniony. Posiada nie tylko tę zaletę. Ponieważ marmelady muszą być silnie wygotowane i fasowane, więc ubywa na ilości. „Jam” przyrządzony z całych owoców jest też znacznie wydatniejszy. Sposób przyrządzania jest zupełnie prosty. Przedewszystkiem zważać troskliwie na czystość, więc owoc myć, a u jagód wszystkie szypułki liście, a także niepewne sztuki wyłączyć z materiału do konserwowania. Naturalnie wszystkie pestkowce z pestek wydrylować. Im silniej „Jam” wygotujemy, tem mniej, a zatem oszczędniej możemy użyć cukru. Oczywiście zależy to od gatunku owocu. Jako miarę przyjąć możemy, że do jagód, jak poziomki, maliny jeżyna (które zawsze powinny być dojrzałe), należy użyć około 70—80 dkg cukru na 1 kg owoców. Przy bardzo dojrzałych owocach nie dolewa się zupełnie wody, można natomiast dać trochę więcej cukru. Smak „Jam'u” poprawić jeszcze można, dając zamiast wody soku owocowego, na przykład malinowego lub jabłczanego. Soku porzeczkowego użyć można do „Jam'u” z czereśni, truskawek lub malin. Natomiast „Jam” morelowy i brzoskwiniowy, a zatem jasny, należałoby zagotować z sokiem jabłczanym lub agrestowym, przez co uzyskuje się piękną barwę i wykwintny smak. Na 1 kg owocu bierze się zwykle $\frac{1}{4}$ litra wody lub też soku owocowego. Wiśnie wymagają więcej

cukru, zatem na 1 kg owocu damy 90 dkg cukru, zato jednak nie dodamy ani wody ani soku, czyli, że gotujemy je tylko na cukrze. Przyrządzanie „Jam'u” nie wymaga też żadnego szczególnego aparatu, jest więc całkiem proste. Gotuje się odważony cukier z odmierzoną ilością płynu tak długo, aż sok zaczyna gęstnieć, przyczem należy tworzącą się piankę ostrożnie zbierać. (Użyć ją można do słodzenia świeżych kompotów, lecz z użyciem należy się spieszyć). Gotując wodę i cukier, należy odczekać, aż cukier zacznie szumieć i klarować się, nie tworząc dalej pianki. Teraz daje się owoce i gotuje się je, ostrożnie mieszając, tak długo, aż odpowiednio zgęstnieje. Naturalnie nie wolno używać ani naczyń ani łyżek, użytych kiedyś do tłuszczu. Do mieszania najlepiej jest posługiwać się łyżką porcelanową lub srebrną. Próbę przeprowadza się starym zwyczajem, dając łyżkę „Jam'u” na talerzyk i obserwując, czy zaczyna tężeć (gęstnieć). Jeżeli tak, to dowód, że można ukończyć gotowanie. „Jam” należy gotować szybko na dobrym ogniu, lecz ostrożnie, aby się nie przypalił.

Błędne jest mniemanie, że przyrządzanie „Jam'u” wymaga dużo czasu. Przeważnie potrzebuje „Jam” nie więcej jak $\frac{1}{2}$ godziny czasu do gotowania. Dojrzałe truskawki, maliny i t. d. potrzebują na 1 kg owocu 50 dkg cukru bez jakichkolwiek innych dodatków, lecz z tem zastrzeżeniem, że owoce muszą być całkiem dojrzałe i nienaganne, a wtedy wystarczy. Gotowy „jam” napełnić do słoików starannie wymytych i pozostawić odkryte tak długo, aż całkiem wystygną, tworząc na wierzchu lekki kożuszek. Potem zawiązać dobrze papierem pergaminowym, umaczanym w rumie, i gotować słoje przez 1 godzinę w parze.

Błogosławieństwo jesieni w słojach.

Doceniając znaczenie odżywiania jarzyną i owocami, starają się gospodynie, przez przyrządzanie konserw, zaopatrzyć się w owoce na czas zimowy, w którym natura nie daje nam tych owoców. A zatem konserwować jarzyny i owoce, ile się tylko da! Przytem pamiętać także o tych owocach, z których konserwowaniem gospodynie mniej są obeznane. O tem, że się konserwuje śliwki, gruszki, jabłka,

brzoskwinie, wogóle wszelki owoc jesienny, jak również wyborne truskawki, poziomki, czernice, pomidory i t. d. wspominać jest chyba zbylecznem.

Porówki w cukrze.

1 kg owocu, 75 dkg cukru, wymieszać ostrożnie, by jagód nie pognieść, postawić na wolnym ogniu i gotować do gęstości galarety.

Gdy jagody opadną, dać takowe na gorąco do słołów lub glinianych garnków, pozostawić przez 3 dni, zawiązać potem zwykłym, białym dziurkowanym papierem i przechować w możliwie chłodnym miejscu. Dla polepszenia smaku dodać przed podaniem na stół parę łyżek dobrego rumu lub wina, jednak można się obejść i bez tego, gdyż borówki smakuja doskonale i bez wszelkich dodatków.

Melon cukrowy,

jako kompot (konserwowy). Pokrajane w plastry i duszone melony mają ładny wygląd i dobry smak i dają doskonałą nadziankę; należy je w tym celu krajać w małe kawałki i gotować tak jak wiśnie lub czereśnie to znaczy całkiem gęsto, w takiej ilości cukru, ile waży obrany owoc. Dodane goździki i sok cytrynowy do cukru poprawiają smak. Należy przeznaczone na konserwy plastry melonu posypać

na noc cukrem, a nazajutrz wygotować z cukrem do gęstości marmelady. Na gorąco napęlić do słołów i zawiązać po wystygnięciu.

Winogrona w cukrze.

Szczególnie dobra jest następująca recepta:

Na 1 kg winogron daje się więcej niż 1 kg cukru. Cukier wodą tylko zwilżyć i roztopić na gęsto. Jagody (grona) obrać, wypłukać i zostawić, by dobrze ociekły, a następnie dać do cukru i gotować, aż zgłarecieją wzgl. przyjmą wygląd szklisty. Przy mieszaniu uważać, by (jagód) winogron nie pognieść. Grona mają raczej naciągnąć niż gotować się. Gdy kropla syropu owocowego, dana na talerzyk, stygnąć tężeje, jak to było przy próbie z marmeladą, to dowód, że można ją już do słołów napęlniać. Zupełnie wystygniętą zawiązać i przechowywać w chłodnym miejscu.

Pikantne konserwy owocowe na musztardzie, occie i rumie.

Gruszki na musztardzie.

Piękne, twarde gruszki obrać z łupy, przekroić na połowę i wykroić wyściółkę; następnie zalać wrzącą wodą, parę razy zagotować i prze-fasować. Taką samą ilość cukru, ile było owoców, w smaku z gruszek roztopić, dać do tego gruszki, parę razy zagotować, dać do słoja i zalać, jeszcze bardziej przez gotowanie stężalym cukrem. Czynność tę powtórzyć dwa razy. Następnie zmieszać 20—25 dkg mączki gorczyczej z zimną wodą, zagotować, a gdy osiągnie stan kleisty, nałożyć na zimno na owoce, pokrywając je tym sposobem. Słoje papierem pergaminowym zawiązać dobrze i przechować.

Melony w occie.

Melony obrane zagotować chwilkę w wodzie i przesuszyć na sicie. Na każdy 1 kg owocu wziąć 75 dkg cukru i zagotować z $\frac{1}{8}$ litra wody, aż do gęstości cienkiej nitki. Ułożyć na porcelanowej misce melony, zalać powyższym sokiem. Nazajutrz odlać cukier, zagotować go ponownie na gęsto i znowu nim tesame owoce zalać. Czynność tę powtórzyć przez 3—4 dni. Potem owoce pokrajać, napęlić do słołów, zalać stężalym cukrem, zawiązać słoje szczelnie i przegotować w parze. W ten

sposób przyrządzony melon wygląda bardzo ładnie, szczególnie w swem czerwonym zabarwieniu. Można również użyć każdego innego gatunku melonu.

Owoce w rumie (z surowych owoców).

Starannie przebrane truskawki, nie przejrzałe, odważyć i układać warstwami, przesypując mączką cukrową w takiej samej ilości, w garnku kamiennym, który musi mieć dobrą, szczelną pokrywę. Całość polać najlepszym rumem, w stosunku $\frac{1}{4}$ litra rumu na każdy 1 kg owoców i tyleż cukru. Taksamo postępuje się — stosownie do pory roku — z porzeczkami, malinami, agrestem obranymi i przepołowionymi morelami, brzoskwiniami, gruszkami, czarnymi wiśniami, rengłotami i śliwkami. Wymienione powyżej 4 gatunki pestkowców należy najpierw z pestek wydrylować, a po wymoczeniu przez 10 minut w słodzonej wodzie układać do garnka. By uniknąć osadzenia się cukru na dnie naczynia, należy owoce w garnku zamieszać, i to częściej. Prawie wszystkie gatunki owoców można w ten sposób konserwować, i to w stosunku 1 kg cukru i $\frac{1}{4}$ litra rumu, co daje znakomity kompot, dający się w chłodnym miejscu dłużej przetrzymać.

Śliwki w occie.

Na 5 kg śliwek wziąć 1½ kg cukru i ¾ litra niezbyt mocnego octu. Śliwki wypłukać i osuszyć na sicie. Wytarte na sucho dać do cukru, zagotowanego poprzednio w occie. Dać właściwie tylko część śliwek do gotującego się cukru, w którym zagotowano też parę goździków i kawałek cynamonu, zawiązanego w szmatkę. Gdy śliwki popękały, należy je wyjąć i napełnić słoje aż po brzegi, zalać śliwki cukrem i odstawić na 8 dni. Po upływie tego czasu cukier znowu odlać, zmieszać z pozostałym ewentualnie sokiem, jeszcze raz zagotować i zalać nim owoce. Słoje zawiązać papierem pergaminowym i przechować w chłodnym miejscu.

Wiśnie i czereśnie w occie.

Bardzo smaczny kompot do dziczyzny.

Najlepiej nadają się na ten cel duże hiszpańskie wiśnie. Liczy się na 1 kg owoców, 75 dkg cukru i ¼ litra winnego octu. Szypułki u owoców poobcinać na krótko. Wiśnie nakładać do słoików i zalewać w odstępach roztworem cukrowym. W końcu wlać ocet. Bierze się na ten cel większe słoje. Owoce zostawia się w tym roztworze przez 5—6 dni na słońcu, poczem się go odlewa, przegotowuje do gęstości ciężkich kropel i znowu się zalewa nim owoce, zostawia przez 24 godzin i zawiązuje później.

Mrożone (lody).

Rozróżniamy wiele gatunków mrożonego (lodów): mrożoną śmietankę, lody śmietankowe i kremowe, owocowe lub lód wodny i na pół mrożone. Mamy jeszcze pośrednie, a mianowicie: bomby mrożone, mrożone budynie i różne mrożone napoje.

Lody śmietankowe przyrządza się z surowych jaj i mleka, które najlepiej jest ubijać w wodzie na krem, nie obawiając się zważenia. Na otwartym ogniu może się to łatwo zdarzyć. Krem ten przerabia się w maszynce na podatny lód, który w wielu wypadkach prasuje się w różne formy. (Maszynki do lodów są tak niskie w cenie, że prawie każde gospodarstwo domowe może sobie na ten wydatek pozwolić!). Im mniej się bierze cukru i jaj, tem tęższy otrzyma się lód. Przeciętnie bierze się na 1 litr śmietany 15—20 dkg cukru i 10—16 żółtek.

Lody kremowe.**Lody owocowe z całych owoców lub z kawałków.**

Porzeczki, poziomki, maliny, także przepołowione, lecz bardzo dojrzałe morele lub brzoskwinie (obrane z łupy) posypać cukrem i postawić na lód. Jako miara niech posłuży: 1 szklanka na wodę owoców całych, a 2 szklanki przefasowanych. Przefasowane owoce zmieszać z 20 dkg mączki cukrowej, z sokiem 1 pomarańczy lub cytryny, 1 szklanką wina białego lub czerwonego i resztą całych owoców. Masę tę napełnić do okrągłej formy,

wysmarowanej oliwą i zostawić przez parę godzin na lodzie. Wyrzuciwszy z formy, ubrać bitą śmietanką i świeżymi owocami.

Mrożone banany.

7 obranych bananów udusić z troszką wina, sokiem cytrynowym i cukrem, przefasować, wystudzić i zmieszać z kremem z jaj.

Lody kawowe.

15 dkg świeżo mielonej kawy zagotować mlekiem zamiast wodą, zaparzyć prosto mlekiem, i pozostawić przykrytą, aby naciągnęła. Z tego mleka kawowego ubić jak zwykle krem.

Lody malinowe.

Zamiast bananów użyć do kremu masy malinowej.

Lody truskawkowe (poziomkowe).

Do kremu dać masę poziomkową (truskawkową).

Lody migdałowe.

5 dkg sparzonych migdałów posiekać drobno, zagotować w 1 litrze mleka, przefasować, odstawić, by wystygły i ubić z tego mleka z 7 żółtkami na parze krem. Wystygnięty wymieszać z skórką pomarańczową i esencją kwiatu pomarańczowego i zamrozić w maszynce.

Lody z orzechów laskowych.

Przyrządzić jak powyżej, lecz zamiast migdałów użyć 10 dkg orzechów laskowych (przypiec i obrać z łupki).

Lody orzechowe (inre).

Taksamo jak powyżej, tylko 10 dkg orzechów włoskich zamiast laskowych.

Lody pomarańczowe.

Krem z jaj wymieszać z utartą skórką i sokiem z 2 pomarańcz. Ubijać aż do zgęstnienia.

Lody waniljowe.

Mleko zagotować z wanilią.

Lody na wodzie.**Lody czereśniowe.**

$\frac{1}{2}$ litra świeżych, kwaśnych czereśni zetrzeć z pestkami zalać $\frac{1}{2}$ litrem sklarowanego cukru i zostawić na godzinę do naciągnięcia. Następnie przefasować, dodać sok z 1 cytryny i $\frac{1}{2}$ litra wody i zamrozić.

Lody malinowe.

40 dkg świeżych malin utrzeć z 50 dkg cukru sklarowanego z 1 litrem wody i sokiem z 2 cytryn. Przy użyciu soku malinowego zamiast świeżych owoców, postąpić należy jak przy poziomkach. W ten sam sposób przyrządzić można wszelkiego rodzaju lody, z puree uzyskanego z świeżych owoców i odpowiednio sklarowanego cukru.

Lody morelowe.

Ugotować puree z 10 obranych moreli, 50 dkg cukru i $\frac{1}{4}$ litra wody i przefasować. Przykryte zostawić, aż wystygną. Dodać następnie trochę soku cytrynowego, $\frac{1}{2}$ litra wody, wlać wszystko razem do maszynki i zamrozić.

Lody poziomkowe.

Przefasować 1 kg poziomek, dodać sok z 2 cytryn i 50 dkg cukru sklarowanego 1 litrem wody i zamrozić. Chcąc zamiast świeżych owoców użyć soku (syropu) poziomkowego, należy ten odpowiednio rozcieńczyć i wymieszać z sokiem cytrynowym.

Leguminy z lodami.**Banany z lodami.**

Obrane banany pokrajać w plasterki, posypać cukrem, pokropić likierem waniljowym i odstawić w zimne miejsce. Dać dowolne lody na szklany półmisek, ułożyć na takowych po-

krajane banany, polać wszystko kremem waniljowym. Dać na to bitą śmietankę, do której domieszano tarte orzechy lub migdały.

Czekolada mrożona.

Z 20 dkg rozpuszczonej w małej ilości wody czekolady, 6 żółtek, 12 dkg cukru i 1 litra śmietanki ubić, jak zwykle, nad parą krem, zamrozić nieco, napełnić do szklanek i dać na wierzch bitą śmietankę.

Gruszki lub brzoskwinie à la Melba.

Duże gruszki lub brzoskwinie obrać, wydrążyć ostrożnie łyżką i ugotować na miękko w cukrze waniljowym. Przygotować krążki biszkoptowe i podać na nich owoce. Miękkie, ociekłe owoce napełnić lodami owocowymi i pokryć puree poziomkowym, które zamieszałyśmy poprzednio śmietanką.

Można też owoce z lodami układać warstwami, polać masą malinową lub poziomkową i ubrać bitą śmietanką.

Kielich lodu z czereśniami.

Napełnić kielich na pół lodami morelowymi, na pół malinowymi. Na to dać łyżkę świeżych owoców, ocukrzonych i zakropionych likierem. Na wierzch naturalnie śmietankę.

Mrożone jabłka.

Do tego nadają się najlepiej „Calville” — lub do nich podobne szlachetne jabłka. Nieobrane owoce wydrążyć i postawić na lód. Z jabłek ugotować puree, zmieszać je z bitą słodzoną śmietanką, dodawszy powolnie pokrajane plastry ananasu, makaroniki, orzechy, obrane migdały, lub — stosownie do pory roku — truskawki lub maliny. Masę tę zamrozić i napełnić nią jabłka.

Mrożone owoce.

Przyrządzić niegotowany kompot z wszystkich owoców, jakie tylko na targu otrzymać można — wymieszać owoce tylko obrane i oczyszczone — postawić na zimno, polać gęstym roztopionym cukrem i jakimkolwiek likierem, także rumem, koniakiem lub sokiem czereśniowym. Zostawić ten kompot przez dłuższy czas na lodzie, odlewając tworzący się sok. Owoc ułożyć w szklanej wazie na dowolnych lodach, dać na to słodzoną bitą śmietankę, którą dla ozdoby pokropić można odlanym sokiem owocowym.

Omlet „surprise“.

Cienko przekrojone ciasto biszkoptowe przełożyć mrożonem, pokryć omlette-souflé-masą i piec na wysokim ruszcie w gorącym piecu przez parę minut.

Sorbet à la Cardinal.

Do litra wina czerwonego dać skórki z 4 pomarańcz, 50 dkg klarowanego cukru, sok z 4 pomarańcz, 1 kieliszek koniaku i 1 flaszkę szampana. Przecedzony zamrozić tylko lekko, ponieważ sorbet podaje się na pół płynny.

Najlepsze potrawy z różnych krajów.**Dobra kuchnia międzynarodowa.**

Przytaczamy w załączeniu skromny wybór mniej lub więcej znanych recept na „specjały”, które stały się własnością narodową poszczególnych krajów.

Anglja.**Angielskie „Whips“.**

20 dkg otartego o skórki 2 cytryn i 3 pomarańcz cukru wymieszać z wyciśniętym sokiem tychże owoców. Dać do miski 6 żółtek, dolać 10 łyżek białego wina wraz z cukrem rozpuszczonym w soku pomarańczowym, ubijać nad parą, aż stężeje, i odstawić mieszając tak długo, aż wystygnie. Teraz dodać tęgą piankę z białek, 3 łyżki araku lub silnego rumu, 2 dkg rozpuszczonej żelatyny i albo parę łyżek ananasu w kostki, albo też konfitur truskawkowych. Whips ten napełnić do okrągłej formy wysmarowanej najlepszą oliwą stołową, zostawić przez parę godzin na lodzie, a później z formy wyrzucić.

Irish Stew (mięso baranie).

Łopatkę lub kotlety pokrajać w plastry, zbić pałką, posolić i opieprzyć. Na dnie rondla ułożyć pokrajaną w talarki cebulę, na to dać warstwę mięsa, na mięso zaś warstwę obranych i pokrajanych w talarki kartofli, posoliwszy je odpowiednio. Teraz znowu cebulę, na to mięso, później kartofle i t. d., tak długo, jak zapasu starczy. Następnie nalać wody na grubość palca powyżej mięsa i dusić powoli przez 2 godziny. Potem dodać jeszcze parę surowych kartofli i dusić dalsze ½ godziny. Potrawę tę podać na gorąco.

Austrja.**„Kaiserschöberl“.**

Utrzeć 3 łyżki stołowe mleka z 50 g masła. Dodać potem 3 żółtka, piankę z 3 białek i 80 g maki. Ciasto to piec w gorącym piecu

w foremce posypanej mąką. Po wyrzuceniu z formy pokrajać „Schöberl” w kostki i zalać w garnku gorącą zupą.

Kaiserschmarren.

Do 120 g maki, rozczynionej z ¾ litra mleka, dodać soli, 3 łyżki stołowe cukru, 6 żółtek i piankę z 6 białek. Ciasto to wlać do rondla, w którym rozpuszczono 120 g masła. Następnie upiec je w piecu na rumiano, pokrajać w małe kawałki, posypać cukrem waniliowym i podać z kompotem lub sokiem owocowym.

„Kalbsvögerln“ (Ptaszki cielęce).

6 sznyceli cielęcych zbić cienko pałką, posolić, nadziać, zwinąć i związać nitkami i przysmażyć na rozpalonym maśle. Następnie zalać je zupą, dusić, oprószyć sok 1½ łyżki maki, dolać ¾ litra kwaśnej śmietanki i zagotować silnie ten sos. Te tak zwane „Vögerln” (ptaszki) podaje się na stół w sosie do duszonego ryżu lub makaronu.

Nadziankę przyrządzić następująco: 30 g słoniny i 100 g cielęciny przepuścić przez maszynkę, dodać 1 żółtko, 30 g namoczonej bułeczki, soli, pieprzu i skórki cytrynowej na końcu noża. Domieszać również trochę pietruszki, drobno szatkowanej cebulki i 2 szampjony.

„Kalbsbeuschel“ (płucka cielęce).

Płucka cielęce pokrajać na trzy części, dać do garnka z wodą (muszą być wodą zakryte), dodać octu, soli, 2 goździki, 6 ziarenek pieprzu, 1 liść bobkowy, 1 ząbek czosnku, cebuli i gotować wszystko razem. Po wystygnięciu usunąć chrząstki i pokrajać płucka na makaron, przyrządzić zaprażkę, zaprawić ten sos skórką cytrynową i zagotować jeszcze raz. Dla poprawienia smaku można dodać ¼ litra kwaśnej śmietanki. Płucka te podaje się z knedlkami z bułek lub strudlem grysikowym.

„Wuchteln“ (ciasto drożdżowe).

Rozpuścić 160 g masła, dodać 1 jajko, 3 żółtka, 60 g cukru, 30 g drożdży, 560 g mąki i $\frac{1}{4}$ litra mleka, wyrobić dobrze ciasto i odstawić, by narosło. Ubierać łyżką kawałki ciasta wielkości jajka, spłaszczyć je na namazanej stolnicy, i nadziewać powidłem, czereśniami, makiem lub serem. Następnie je lekko kulić i ułożyć je do brytfany, w której rozpuszczono 120 g masła. Gdy nieco narosły, piec je przez pół godziny w piecu, a po wyrzuceniu posypać cukrem waniliowym.

Czecho-Słowacja.**Czerwona kapusta z jabłkami.**

Kapustę po oczyszczeniu pokrajać lub poszatkować, nastawić na zimno w $1\frac{1}{2}$ litrze wody solonej i zagotować. Po zagotowaniu wyrzucić na cedzidło i przelać zimną wodą. W międzyczasie pokrajać 5 kwaskowatych jabłek, najlepiej renet złotych, w cieniutkie plasterki, obrawszy je poprzednio i usunąwszy wyściółkę. Kapustę wycisnąć, zmieszać z jabłkami i dać do 10 kg rozpalonego tłuszczu, w którym usmażono 2 drobno siekane cebule. Dodać szczyptę mielonego pieprzu, kopiałą łyżkę mączki cukrowej, 1 chochelkę rosółu wołowego i kielich czerwonego wina. Udużoną na miękko kapustę podać na półmisku.

Czeskie knedle.

Utrzeć 5 dkg masła na gładko, dać do tego 3 jajka, 1 szklankę wody lub mleka. 50 dkg mąki i urabiać tę masę warzącą tak długo, aż poczną się tworzyć pęcherze. Następnie wymieszać z 5 wielkimi bułeczkami, pokrajając w kostki i zapiekanymi na 2 łyżkach masła; teraz formować kluski lub ubierać ciasto łyżką, gotować w słonej wodzie przez pół godziny i, polawszy tłuszczem, podać do stołu. Śliwiankę podaje się osobno.

Czeskie kołaczki z powidłem.

10 dkg miękkiego masła utrzeć z 2 żółtkami, skórką cytrynową i 1 łyżką rumu, dodać 50 dkg mąki, 3 dkg rozczynionych drożdży, nieco soli i tyle mleka, by urobić lekkie ciasto. Ciasto to wyrabiać tak długo, aż pocznie od łyżki odstawać. Gdy nieco narosło, formować małe okrągłe placki, i układać je na blasze posmarowanej masłem. Po upieczeniu posmaro-

wać słodżonem powidłem i posypać słodżonym, tartym piernikiem.

Czeska zupa kartoflana.

50 dkg obranych kartofli ugotować na miękko w $\frac{1}{2}$ litrze solonej wody i przezasować. Z 3 dkg tłuszczu i 3 dkg mąki zrobić jasną zaprażkę, zalać $\frac{1}{8}$ litra mleka, dolać wodę, w której ugotowano 10 dkg wędzonki, zużyć też wodę kartoflaną, której nie należy dlatego zbyt solić, i zagotować wszystko razem dobrze. Przypiec teraz 2 bułeczki, pokrajane w kostki, również mięso w drobne kostki pokrajać i zalać zupą zaprawianą korzeniami. Można też dowolnie dać do zupy gotowanej kaszy jęczmiennej lub grubszych krulek.

Knedle drożdżowe na parze.

Z 25 dkg mąki, szczypty soli, 1 dkg drożdży rozpuszczonych w letniej wodzie cukrowej lub słodżonem mleku, i 1 żółtka urobić w misce dość tęgie ciasto, które się pozostawia przez $1\frac{1}{2}$ godziny, aby narosło. Z ciasta tego formować następnie knedle i nadziewać takowe. Jak potem postąpić, wskazuje nasza rycina.

Francja.**„Lapin sauté“.**

Oczyszczonego porządnie królika dać na dwa dni do ostrego ukropu. Po wyjęciu obsuszyć i pokrajać w większe kawałki. W międzyczasie usmażyć trochę słoniny i ułożyć w niej kawałki mięsa, aby się szybko przysmażyły, oprószyć je mąką, zalać czerwonym winem, dodać kilka małych cebulek, krajanych szampjonów i soli. Dusić to tak długo, aż mięso od kości odstaje, ale się nie rozpada. Krew z królika, zebraną przy otwieraniu go, zmieszać z octem. Mięso po usunięciu kości ułożyć na półmisku, a krew dolać do sosu, którego się jednak więcej nie gotuje.

Nie chcąc, jak to Francuzi czynią, jeść „Lapin sauté“ tylko z chlebem, podaje się smażone kartofelki, krajane w talarki lub knedelki kartoflane.

„Petite marmite“.

Kawał soczystego mięsa wołowego i pół kury dać do rondla, dodać pokrajaną w 4 części kapustę, 3 tyczki poru, 3 skrobane marchewki, 2 brukwie, 3 kalarepy, 1 główkę kalafioru, $\frac{1}{8}$ litra zielonego groszku. 2 pomidory i 1 główkę seleru i dusić wszystko razem

w takiej ilości wody, ile się pragnie mieć zupy. Najpierw daje się mięso, potem brukiew, kalarepę, 3 kawałki cukru, sól, 2 goździki, 1 liść bobkowy, i 1 ząbek czosnku, po półtorej godzinie grubszą jarzynę, zaś po dalszej pół godzinie jarzynę, która się szybciej gotuje, jak: zielony groszek i t. d. Wszystko to razem gotować teraz przez 3—4 godziny na wolnym ogniu i podać — w tem samym naczyniu, w którym się gotowało — do grzanek posmarowanych szpikiem i posypanych parmezanem.

„Pot-au-feu“.

1 kg chudego mięsa gotować przez 4 godziny na wolnym ogniu, dodając tych samych domieszek, co powyżej, lecz bez tych wielu jarzyn biorąc tylko nieco więcej poru, marchwi i czosnku. Mięso pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku i, ubrawszy półmisek gotowaną jarzyną, podać na stół.

Hiszpanja.

„Arroz Valenciano“.

Zagotować w glinianym naczyniu oliwę, dodać ryżu, potem mięsa (mięsa cielecego, wieprzowego lub koziego). Następnie napełnić naczynie aż po brzegi, tak że na jedną część ryżu przychodzą dwie części wody, dodać papryki i nieco szafranku i przykryć naczynie (wieczkiem) pokrywką. Można „Arroz“ przyrządzić nie tylko mięsem, ale także rakami, rybami, muszlami i kurami. Bardzo smaczny jest „Arroz“ z krabów i omułek jadalnych. Niektórzy dodają też parę pomidorów.

„Empanado de Jamon“.

Przełożyć dwie kromki chleba, umaczane w sherry, plasterkiem szynki, umaczać w rozbitych żółtkach i piec je w nich.

Gazpacho.

Wymieszać dobrze sałatę, kawałki ryby, pomidory, ogórki, oliwę, ocet i czosnek. Następnie dodać wody i wkroić kilka kromek chleba. Postawić na lód i podać zamrożone.

Huevos à la Flamenca.

Gotować w oliwie kartofle, zielone szparagi, zieloną fasolkę, cebulę, czosnek, szynkę i pomidory, a gdy mieszanina ta jest dostatecznie gorąca, wbić parę jajek. Potrawę tę spożywa się możliwie na gorąco.

„Puchero“.

Namoczyć przez noc żółty groszek w słonej wodzie. Nazajutrz dodać kawał mięsa, kawał słoniny, kawał kiełbasy, kartofli i jarzyn, jakich tylko dostać można. Gotować wszystko razem 5 godzin, szumując starannie. Można tę potrawę przyrządzić i ubrać wykwintniej lub też skromniej, można podać jako jedno danie lub osobno jako zupę i mięso z jarzyną.

„Torrija“.

Umaczane w winie kromki chleba piec na oliwie i posmarować miodem.

Niemcy.

„Auflauf“ z ryb.

Zagotować dowolną rybę morską (lub kawałek ryby morskiej) w wodzie z solą, 1 liściem bobkowym, włoszczyzną, ziarnkami pieprzu i 1 łyżką stołową octu, przez parę tylko minut i odstawić na bok (na blasze), aby nieco naciągnęła. Po wystygnięciu ściągnąć skórkę, uwolnić od ości i podzielić na równe kawałki. 1—1½ kg ugotowanych w łupinach kartofli, obrać po wystygnięciu z łupin, pokrajać w talarki. Utrzeć na wolnym ogniu sos z maki, musztardy, tartej cebuli, mleka i soli, z tłuszczem i małą tylko ilością wody. Następnie nasmarować dobrze tłuszczem formę, nałożyć do niej warstwę krajanych kartofli, następnie warstwę krajanej ryby, polać ją tym gęstym sosem i dać na to znowu warstwę kartofli, którą zakropić należy rozpuszczonym tłuszczem i posypać tartą bułeczką. Wstawić ten „Auflauf“ do pieca i piec przez godzinę.

Duszone mięso z zupy.

Ugotowane i wystudzone mięso pokrajać na plastry. Do zrumienionego nieco tłuszczu dać krajanej w drobne kostki cebulki, dodać 2—3 łyżek maki i mieszać tak długo, aż się zaprażka zrumieni, zagotować ją z ¼—½ litra wody i z 1—2 kostkami na zupę, zaprawić 1 liściem bobkowym, 2—3 goździkami, solą, pieprzem, dodać trochę mleka (może być nawet nieco skwaszone), ułożyć w tym smacznie przyprawionym sosie plastry mięsa, aby przez 20—25 minut naciągnęły. Potrawę tę przyrządzić też można nieco na kwaskowo, dodając trochę łagodnego octu lub soku cytrynowego.

Jasna jarzyna z seleru.

Obraną główkę seleru ugotować na miękko, pokrajać i dać do gotowego sosu. Do sosu przyrządzić z mąki i tłuszczu jasną zaprażkę, zagotować ze smakiem z seleru, dodać 1 lub 2 kostki na zupę, trochę soli, trochę soku cytrynowego, i cukru, można też sos rozprowadzić 1 jajkiem. Plasterki seleru muszą się w tym sosie dobrze podgrzać (nie gotować).

Kluski szparagowe.

Aby się niecałkiem smaku szparagów pozbawić, ale pozostać przytem oszczędnym, zrobmy raz próbę z kluskami szparagowymi. Łupę ze szparagów wygotować w solonej wodzie, odwar ten odcedzić i zostawić do gotowania w nim klusek. Pokrajane szparagi ugotować w tej samej wodzie prawie na miękko i wyjąć. — Ciasto na kluski przyrządzić jak zwykłe ciasto na kluski z mąki kartoflanej lub zwykłej, dodawszy do wyrobionego już kawałki szparagów. Z ciasta z mąki kartoflanej formować kluski, zaś z mąki zwykłej ubierać kawałki łyżką, dawać do kipiącego smaku z szparagów i ugotować wzgl. pozostawić w gorącym odwarze tak długo, aż będą gotowe. Ułożyć kluski na ogrzonym półmisku, polać rozpuszczonym tłuszczem lub sosem szparagowym, przyrządzonym z zaprażki i części smaku z szparagów, i zaprawionym siekaną pietruszką i szczyptą cukru.

Nadreńska grochówka z uszkami i rykiem wieprzowym.

Namoczyć na noc 25 dkg grochu, ugotować na miękko z włoszczyzną i przefasować. Równocześnie ugotować na miękko uszka i ryjek wieprzowy, pokrajać drobno. Zrobić zaprażkę do grochu, zalać zupą wieprzową (ostrożnie, jeżeli za słona, dolać wody!), podgotować wszystko razem i podać z grzankami.

Paszтет z włoskiej kapusty.

Zaparzoną kapustę włoską pokrajać w kawałki i gotować w solonej wodzie na miękko. Ubić w wodzie krem z ¼ litra mleka i żółtek, wystudzić, wymieszać następnie z 5 dkg margaryny, szczyptą soli, szczyptą muszkatu i białym pieprzem i dodać piankę z 3 białek. Do posmarowanego tłuszczem rondla nakłść najpierw (warstwę) kapusty, następnie cielecego lub wołowego ozora, także krajanej szynki lub

wędzonki, w końcu dać na to krem nieco posolony i piec ten paszтет w piecu na kolor złotyżółty (rumiano).

Pieczona kwaśna kapusta.

Wypłukaną kwaśną kapustę ugotować na miękko w małej tylko ilości wody, dodawszy odrobinę cukru, kminku i soli. Wystudzoną wymieszać sosem, przyrządzonym z mąki i kwaśnego mleka lub mleka z sokiem cytrynowym. Masę tę dać do wysmarowanej tłuszczem formy, na wierzchu ułożyć kilka płatków tłuszczu i stosownie do smaku posypać serem. Potrawę tę piec przez 3 kwadranse.

Pikantne kartofle z ziołami.

Ugotować kartofle w łupinach, odcedzić i odkryć, aby wyparowały. W międzyczasie rozpuścić masło w misce nad parą (2—3 łyżek na funt). Następnie obrać i usiekać drobno ziółek kuchennych jak: pietruszkę, cząbr ogrodowy, trybulkę, zielony seler (trochę kopru i estragonu) zieloną cebulkę lub szczypiórek, dać do miski i postawić na niezbyt gorącej blasze, bo straciłyby aromat. Odparowane kartofle obrać szybko i dać do gorącego masła, dodać podgrzanych ziółek kuchennych, posolić do smaku i wymieszać dobrze. Kto chce, może też dodać trochę musztardy.

Potrąwka z wątróbki.

Namoczyć dowolną wątróbkę w serwatce lub w najgorszym wypadku w wodzie, usunąć błonę i żyły, ugotować je w małej ilości wody, a wątróbkę skrobać. Usmażyć tartą cebulkę na tłuszczu, namoczyć w wodzie kilka starych bułeczek bez skórki. Wymoczone i przecięnięte przez ściereczkę bułki wymieszać z tartą cebulką, skrobaną wątróbką, siekanym majeraniem, siekaną zieloną pietruszką, mlekiem, mąką i tartą starą bułeczką. Ciasto to nałożyć do nasmarowanej tłuszczem formy budyniowej lub zwykłej. Jeżeli idzie o budyń, to należy go gotować w wodzie przez godzinę. W zwykłej formie piec przez godzinę w piecu. Sos przyrządzić z zaprażki, zalewając takową smakiem z błony i żył z wątróbki i zaprawiając ją odpowiednio. Można ewentualnie dodać nieco soku cytrynowego lub octu.

Ryż z szparagami.

Średniej wielkości szparagi ostrugać, pokrajać i ugotować we większej ilości słonej

wody. Ugotowane wyjąć i dać do innego naczynia, uważając na to, aby pozostały ciepłe. W międzyczasie ugotować ryż na półmiętko, dodać smaku z szparagów, zaprawić, o ile potrzeba, dodać trochę soli, dogotować na miękko, w końcu dodać kawałki szparagów i trochę świeżego masła.

Salata kartoflana z chrzanem.

Na 2—3 talerzy krajanych w talarki kartofli (kartofle ugotować w łupinach, gdy jeszcze ciepłe, obrać i pokrajać w talarki), wziąć kawałek chrzanu długości palca, ostrugać i utrzeć na tarle. Wymieszać kartofle z chrzanem i zaprawić tę salate oliwą, łagodnym octem lub sokiem cytrynowym, cukrem i solą.

Śledzie zapiekane.

Zielone (świeże lub niesolone) śledzie, nie zaduże, oczyścić porządnie i usunąć głowy. Następnie posolić, a gdy nieco przeschły, oprószyć mąką, dać na płaską patelnię ze smalcem i piec na silnym ogniu z obydwu stron; śledzi nie można powoli piec, ponieważ się łatwo rozpadają. Podać je do kartofli z musztardą. Chcąc mieć zapiekane śledzie na zimno, należy ułożyć je do podłużnej miski, dodać parę liści bobkowych, i ziarenek korzennych i zalać łagodnym octem. Jeżeli ocet jest rozcieńczony wodą, należy go najpierw zagotować i przestudzić. Po dwóch dniach są śledzie gotowe do spożycia.

Świeże śledzie w sosie koperkowym.

Porządnie oczyszczone świeże śledzie dać do kipiącej wody, do której dodano poprzednio 1 cebulę, ziarenka korzenne, parę kropli octu i 1 liść bobkowy. Gdy tylko woda zafaluje, śledzie wyjąć. Przyrządzić zaprażkę, zalać odwarem rybnym, i dodać odpowiednią ilość siekanej pietruszki i koperku, co sosowi nadaje dopiero właściwy charakter. Śledzie ułożyć na kilka minut w tym sosie, aby nabrały smaku.

Zupa jabłczana.

Ugotować na miękko pokrajane w małe kawałki kwaśne jabłka ze sparzonym ryżem, przezasować, zaprawić cukrem, cynamonem, skórką cytrynową i szczyptą soli, jeszcze raz zagotować i zmieszać żółtkiem.

Zupa ogórkowa.

Można użyć dowolnie rosołu z kości (rosół wołowy) lub przyrządzony z 1 lub 2 kostek

na rosół i wody. 2 ogórki, (w najgorszym wypadku 1 duży ogórek), obrać, usunąć szpik i pestki i poszatkować drobno. Następnie uduzić w małej ilości rozpuszczonego tłuszczu z 2 łyżkami mąki, dolać rosół (w razie potrzeby wodę), ugotować w nim ogórek na miękko, przezasować przez sito, zaprawić solą, gałką muszkatulową lub siekanym koperkiem i podaje się zupełną z grzankami.

Zupa śliwkowa ze suszonych śliwek.

Suszone śliwki wymyć dobrze, zaparzyć i gotować w wodzie z skórką cytrynową i kawałkiem bułki na miękko. Następnie przezasować, zaprawić cukrem, cynamonem i winem i jeszcze raz podgotować.

Zupa truskawkowa lub malinowa na zimno.

Posypane cukrem maliny lub truskawki zostawić przykryte w wazie przez godzinę; następnie dodać białego wina, wody cukrowej i soku cytrynowego. Można też połowę jagód (owoców) przezasować przez sito.

Polska.

Bliny polskie z śmietaną.

W $\frac{1}{2}$ litra letniego mleka rozpuścić 5 dkg drożdży i rozkłócić z funtem mąki pszennej i $\frac{1}{2}$ funtem mąki hreczanej; wlać w to ciasto 5 żółtek, $\frac{1}{2}$ szklanki sklarowanego masła, trochę soli, wybić doskonale, i w końcu dodać pianę z pozostałych białek i postawić w niezbyt ciepłym miejscu na 3—4 godzin. Ciasto powinno być gęściejsze niż na naleśniki. Przed użyciem należy je zamieszać. Do smażenia trzeba mieć kilka jednakowych małych patelni, wielkości dna od deserowego talerzyka. Na każdą z nich nalać małą łyżeczkę roztopionego masła, rozpalić patelnię a następnie nalać cienką warstwę ciasta i uważać, aby się bliny równo rumieniły. Gdy z jednej strony są usmażone, przewrócić na drugą; gotowe kłaść na gorący półmisek. Oddzielnie podać kwaśną śmietaną. Kto nie lubi z śmietaną, może jeść z masłem, które należy podać w sosjerce. Wybornie smakują posmarowane kawiozem.

Jesiotr po polsku w śmietanie.

Dwa kilo jesiotra sparzyć wrzącą wodą, aby odór nieprzyjemny stracił, zdjąć skórę, która jest bardzo gruba, nasolić na godzinę wcześniej i dusić na maśle w parze, podlewając smakiem z jarzyn i cebuli. Gdy już jest miękki, zalać

kwaterką śmietany, w której rozbić $\frac{1}{2}$ łyżeczki mąki i usypać garść siekanego kopru. Jesiotra pokrajać w cienkie plastry jak sztukę mięsa, ułożyć na półmisku, obłożyć kartoflami gotowanymi i połać sosem.

Kaszka krakowska na grzybkowym smaku.

Ugotować garść suszonych grzybów, posiekać drobno, a na kipiącym smaku grzybowym dodawszy łyżkę masła, zasypać pół litra, zatartej wprzód jajem, kaszki krakowskiej. Niech się wolno gotuje pod przykryciem 10 minut, potem wyrzucić na miskę, wymieszać z grzybami, a włożywszy do kamiennej rynki, przykryć i wstawić na ruszcie na godzinę do pieca, aby się dobrze wypiekła.

Krupnik polski.

Nastawić kości i gorsze kawałki mięsa, jak zwykle na rosół, wrzucić parę korzeni, grzybków i kilka dużych fasoli. Osobno ugotować w kamiennym garnuszku $\frac{1}{4}$ funta krupiek perłowych lub kaszy orkiszowej, zalewając po trochu pozłotą z rosółu, aby się dobrze rozkleiły. Gdy już krupki miękkie i dobrze rozklejone, dodać pół łyżki masła, rozetrzeć mocno łyżką, zalać rosółem, rozkłócić i zagotować. Na wydaniu wsypać do wazy drobno posiekanej pietruszki a lepsze kawałki mięsa pokrajać w kostki. Kto lubi, może dać trochę poszatkowanej i duszonej w maśle jarzyny, oraz kilka pokrajanych w kostki i ugotowanych kartofli.

Kuropatwy w polskim sosie.

Oczyszczone kuropatwy posolić, naszpikować słoniną, lub obłożyć plasterkami słoniny i dusić w rondlu pod przykryciem, skrapiając rozpuszczonym buljonem. Gdy się obrumienia, obsypać 2 łyżkami tartej bułki, skropić cytryną i podlać kilkoma łyżkami rosółu.

Kutja wigilijna.

$\frac{1}{4}$ litra omielonej pszenicy, którą dostaje się na targu, sparzyć wrzącą wodą, a gdy się parę razy zagotuje, odlać i gotować dalej w kamiennym garnku tak długo, aż będzie zupełnie miękka i gęsta. Uważać, by się nie przypaliła, więc najlepiej, gdy na wpół ugotowana, wstawić ją na ruszcie do pieca i często mieszać. Potem odstawić, aby wyziębla. Przygotować mak jak do łamańców, dodać do niego mniej cukru, a za to 3—4 łyżki miodu, $\frac{1}{4}$ funta oparzonych z łupy i utartych na maszynie mig-

dałów, $\frac{1}{4}$ funta rodzynków sułtańskich, ugotowaną pszenicę, rozrobić gęstą słodką śmietankę, nałożyć do salaterki i przed podaniem postawić w zimnem miejscu na kilka godzin.

Pierogi krakowskie.

Szklankę drobnej kaszki krakowskiej sparzyć wrzącem mlekiem, tyle, aby była zupełnie zakryta. Niech tak postoi do wystygnięcia. Potem ucierać ją wałkiem w donicy wbijając po jednemu 5 żółtek, kwaterkę gęstej śmietany, łyżkę masła i trochę soli. Gdy masa zupełnie gładka, robić z niej pierożki, nadziewane serem, układać na blasze wysmarowanej masłem i upiec w piecu. Osobno podać kwaśną śmietankę.

Węgry.

Duszona kapusta po węgiersku.

2 małe, lecz mocno ubite główki kapusty oczyścić, poszatковать, lub pokrajać jak makaron. W międzyczasie pokrajać 12 dkg słoniny w małe kostki i zrumienić je; następnie posypać na to 1 łyżkę stołową mialko tłuczonego cukru, a gdy się zrumienił, dodać 1 łyżkę stołową drobno siekanej cebulki i szczyptę papryki. Dać na to kapustę i, mieszając ustawicznie, udusić na rumiano. Później to wszystko oprószyć 1 łyżką stołową mąki, a gdy się ta za chwilę zrumieniła, zalać taką ilością wody lub zupy z kostek, aby kapusta płynem tym była pokryta i dusić dalej, aż będzie zupełnie miękka. Ponieważ kapusta ta powinna mieć smak słodkawy-kwaskawy, więc można ją zaprawić 2 łyżkami winnego octu, sokiem z pół cytryny lub też szklanką dobrego, białego wina.

„Esterhazy“-pieczeń.

Dodatki: 6 rozbratli, 1 marchew, 1 pietruszka, seler, cebula. 1 grzyb, kilka kaparków, 4 dkg masła, $\frac{1}{4}$ litra śmietany, 4 dkg tłuszczu, trochę mąki, soli i pieprzu. Rozbratle posolić, opieprzyć i upiec na rozpalonym tłuszczu. Następnie dodać kilka łyżek zupy i udusić na miękko. Włoszczyznę pokrajać jak makaron i wraz z kaparkami usmażyć na maśle na miękko. Rozbić śmietankę łyżeczką mąki, dolać do rozbratli, podgotować razem i domieszać włoszczyzny.

Fasola po węgiersku.

Fasolę gotować przepisowo jak groszek, lecz nastawić z 1 liściem bobkowym, a gdy jest już prawie miękka, posolić ją 1 łyżką kawową soli. 7—8 dkg słoniny pokrajać w drobne kostki. Taksamo 1 cebulę średniej wielkości. Gdy kostki słoniny stały się nieco przezroczyste, wtenczas dodać cebulę, a gdy się ta nieco zrumieniła, domieszać większą szczyptę papryki. Podusić wszystko razem i mieszać z ugotowaną fasolką. Podać na głębokim półmisku z przysmażonymi plasterkami cebuli, plasterkami pieczonej słoniny i pieczonemi kiełbaskami.

Gulyas-zupa.

Pokrajać w kostki odkrawki poledwicy lub mięsa wołowego. W międzyczasie udusić na rumiano 10 dkg słoniny, również pokrajanej w kostki lub inny dowolny tłuszcz z 2 dużemi grubo krawanemi cebulkami, dodać do tego mięso, szczyptę kminku, łyżkę kawową soli i tyleż papryki i smażyć, obracając często, tak długo, aż się całkiem zrumieni, dolewając od czasu do czasu łyżkę wody. Oprószyć to 2 łyżkami mąki, a gdy się zrumieniło, dolać 2 litry wody. Przykryte gotować, aż mięso jest półmiękkie, poczem wkrajać 6 kartofli w kostki i podgotować razem. Zamiast kartofli można też dać małe kluseczki. Zupa taka jest bardzo smaczna i pożywna i może zastąpić obiad.

Rajska kapusta (północno-węgierska).

1 większa lub 2 mniejsze główki białej kapusty oczyścić, pokrajać lub poszatkować i mieszać z 2 pełnemi łyżeczkami kawowemi soli. W międzyczasie usmażyć na 10 dkg rozpalonego tłuszczu drobno posiekaną cebulkę. Na przysmażonej cebulce dusić kapustę tak długo, aż się zrumieniło i z poszatkowanej ilości prawie że połowa została. Oprószyć to teraz kąpiatą łyżką mąki, dodać przezasowanych 5 dojrzałych pomidorów i zalać $\frac{1}{2}$ litrem lekkiej zupy wołowej lub wody. W ten sposób udusić kapustę do miękkości mieszając ciągle i dolewając od czasu do czasu trochę płynu, o ile takowy się wygotował. Nie należy jednak dawać dużo płynu naraz, gdyż potrawa ta ma być gęsta, a nie płynna. Na kilka minut przed podaniem domieszać 3 do 4 łyżek kwaśnej śmietany i 1 lub 2 łyżki stołowe mialkiego cukru.

„Szekely“-gulasz.

Jak powyżej: Teraz wymyć kwaśną kapustę, a gdy pokrajane w kostki rozbratle są już półmiękkie, dodać do gulaszu, zalać śmietanką i udusić na miękko.

Węgierski kapuśniak.

10 dkg smalcu: utrzyć z 2 łyżkami stołowemi mąki, gdy się nieco dusiło, lecz jeszcze nie zrumieniło, dolać $1\frac{1}{2}$ litra wody z kwaszonej kapusty, zagotować to z łyżeczką kawową soli i jedną chochlą kapusty kwaszonej i domieszać przed podaniem z 4 łyżkami stołowemi śmietany. Wkrajane kostki pieczonej kiełbasy poprawiają znacznie smak tej zupy, którą w Budapeszcie spożywają najczęściej po balach, aby się pozbyć następstw alkoholu.

Węgierska zupa fasolowa.

Wygotować kości cielęce. 25 dkg białej fasoli ugotować na miękko z 25 dkg wędzonki, Zrobić jasną zaprażkę, zrumienić w niej nieco drobno siekanej cebulki, dodać na końcu noża papryki i zalać zupą z kości cielęcych. Mięso pokrajać w małe kostki, fasolkę przezasować, mieszać wszystko razem, przegotować i dodać w końcu filiżankę kwaśnej śmietanki, nie zagotować, tylko domieszać na krótko przed podaniem.

Włochy.**Fasola po włosku.**

Fasolkę oczyszczoną z włókien ugotować w słonej wodzie na półmiękko. Dać do rondla oliwy, soli, drobno szatkowanej cebuli i odcedzonej fasolki i dusić wszystko razem w małej ilości wody tak długo, aż fasolka będzie miękka.

„Fritto misto“.

Potrzeba do tego wątróbki, a mianowicie cielęcej lub z drobiu, potem ryby, najlepiej resztki ryb, pozostałe z obiadu, oprócz tego jarzyn wszelkiego rodzaju, stosownie do smaku i pory roku. Jarzyny najpierw ugotować, wątróbkę usmażyć, taksamo mózdzek cielęcy lub mleczko, rybę też ugotować. Teraz przyrządzić lane ciasto (ubić filiżankę mleka z niepełną filiżanką mąki, 2 jajami i odrobiną soli), umaczać w niem nie zamałe kawałki jarzyny i inne dodatki i piec na chrupiąco. Mięso, wątróbkę, rybę i jarzynę wymieszać na półmisku.

„Minestra“ (włoska zupa z ryżem).

Wątróbki z drobiu (z kur przepołować, z indyczek lub gęsi pokrajać w plasterki), taksamo żóładki, skrzydełka udusić na miękko w 3 dkg rozpalonego tłuszczu lub masła, posoliwszy je przedtem odpowiednio. Taksamo udusić na tłuszczu lub maśle pokrajaną na makaron marchewkę, tyleż pietruszki, $\frac{1}{2}$ główki kapusty, 2 łyżki stołowe młodego, zielonego groszku i 2 kartofle pokrajane w kostki. Zielony groszek dać wtedy dopiero, gdy wszystkie jarzyny będą już prawie miękkie, ponieważ się zanadto skurczy. W końcu daje się 4 słabe łyżki ryżu, smaży go również, mieszając ustawicznie i zalewa $1\frac{1}{2}$ litra rosółu wołowego. Gdy ryż jest już miękki, można domieszać 2 łyżki stołowe tartego parmezanu i dowolnie 1 łyżkę marmelady pomidorowej. Można jednak tych ostat-

nich dwóch domieszek zaniechać, albo jeszcze lepiej podać osobno.

„Spaghetti“ w sosie pomidorowym.

8 dkg „spaghetti“ na osobę ugotować na miękko w słonej wodzie, przelać zimną wodą i odstawić, aby odciekły. W międzyczasie przyrządzić następujący sos: usmażyć 25 dkg cebuli posiekanej całkiem drobno w oliwie (mniej więcej 3 łyżki stołowe) i w kawałku masła wielkości orzecha, dodać soli i trochę pieprzu i zalać szklaną marmeladą pomidorowej. Dodać również mały kawałek cukru (ale sos nie śmie być słodki), 10 dkg drobno krajanej szynki, trochę wina i zagotować wszystko razem, dać do tego „spaghetti“ i wszystko razem na ogniu wymieszać dobrze. Na półmisku posypać je dostatecznie parmezanem.

Międzynarodowe przysmaki dla smakoszy.

Frankiurckie „brenten“.

25 dkg migdałów obrać z łupy i przepuścić przez maszynkę. Taką samą ilość cukru zagotować w różanej wodzie (drogerja) i, mieszając ciągle, smażyć migdały, aż do suchości i odstawić, aby wystygły (można więc na wieczór przedtem już wszystko przygotować!). Po wystygnięciu wymieszać je z 1 białkiem i 4 dkg mąki, wyrobić dobrze to ciasto, rozwałkować cienko na namączonej stolnicy i wyciąć różne figurki. Ciasteczka te ułożyć na blasze wysmarowanej i zostawić przez noc w letnim, a nigdy gorącym, piecu, aby przyschły.

Kluski z czereśniami.

Dowolną ilość wydrylowanych z pestek czereśni udusić z cukrem na miękko, przecedzić i zostawić na cedzidle, aż woda z nich zupełnie ocieknie. Trochę mąki kartoflanej rozbić z małą ilością wody, zagotować z odcięknętym sokiem czereśniowym i przyrządzić z tego po wystudzeniu sos do klusek. Ciasto na kluski urobić z 1 kg kartofli ugotowanych na dzień przedtem i ugniecionych w prasie, 40—50 dkg mąki, 1—2 łyżek tłuszczu, 1 jajka, szczypty soli i dowolnie cukru i tartej starej bułeczki. Z ciasta, które powinno mieć odpowiednią spójność, formować okrągłe kluski, wydrążyć w nich trzonkiem łyżeczki kawowej otwór, przecisnąć przez takowy 2—3 czereśni, otwór znowu zamknąć, dać kluski do kipiącej lekko solonej wody, gotować przez 12—14 minut,

wyjąć łyżką do szumowania i ułożyć na półmisku. Podać kluski ze zrumienionym tłuszczem lub masłem.

Konfitury pomarańczowe.

$\frac{1}{2}$ funta cukru umoczonego w wodzie gotować w soku wyciśniętym z 2 pomarańcz, szumując ciągle, aż się utworzą nitki (mniej więcej 10 minut), domieszać łyżkę masła i pozostawić, aż się zupełnie roztopi. Następnie wylać tę masę na porcelanowy talerz nasmarowany masłem, a gdy stężeje, pokrajać ją w czworoboki, ułożyć na każdym pół obranego z łupy migdała i zostawić konfitury, aby na powietrzu przyschły. Konfekt taki, zapakowany w papier pergaminowy, można bardzo długo przechowywać i użyć przy różnych okolicznościach.

Kwiaty z ciasta kruchego.

Mniej więcej 14 dkg masła (margaryny) i tyleż tłuszczu uciarać z 21 dkg cukru przez pół godziny. Następnie ubić 1 jajko, jeżeli możliwe, dodać kieliszek dobrego likieru, dalej tartą skórkę z pół cytryny, według smaku trochę cynamonu, i w końcu $\frac{3}{4}$ kg przedniej mąki. Z tego wszystkiego wyrobić na stolnicy dobre, gładkie ciasto, przykryć i zostawić przez pół godziny. Po upływie tego czasu rozwałkować tę masę na wysypanej mąką stolnicy, na grubość tylca noża. Następnie wykrawać blaszanymi foremkami różne kwiaty (lub inne kształty), układać na blasze posmarowanej cienko smalcem, posmarować te ciasteczka

rozbitem żółtkiem, posypać cukrem i piec na wolnym ogniu. Aby pozostały białe, należy je właściwie więcej suszyć niż piec, w przeciwnym razie tracą także na smaku.

Morelowa lub brzoskwiniowa pianka, (także z truskawek lub malin).

Przefasować 1 funt surowych owoców przez sito. Z 4 białek ubić piankę, wymieszać ją z 15 dkg cukru i przefasowanymi owocami i ubijać dalej tak długo, aż piana zupełnie stężeje. Podaje się z małymi makaronikami.

Pączki.

Z 50 dkg mąki, $\frac{1}{2}$ litra letniego mleka, 2 dkg rozczynionych drożdży, $\frac{1}{2}$ kg masła (margaryny), 7 dkg cukru, soli, 2 jajek, 2 łyżek różnej wody (drogerja), soku i skórki z $\frac{1}{2}$ cytryny urobić gładkie ciasto i odstawić, aby o drugie tyle narosło. Następnie rozwałkować na grubość pół palca, wykrawać pączki, poukładać na wysmarowanej masłem blasze, odstawić, aby jeszcze raz narosły, posmarować białkiem i posypać gęsto ziarnkami cukrowymi i pokrajanymi podłużnie migdałami.

Placek berliński.

20 dkg masła ucierać lekko przez $\frac{1}{2}$ godziny, dodawać i rozcierać pojedynczo z 4 żółtkami i domieszać po łyżce 20 dkg mąki tuczonego cukru. Z pozostałych 4 białek ubić piankę, dodać do niej 6 dkg krochmalu i 6 dkg zwykłej mąki i wymieszać razem z masą. Dodać dowolnie pokrajane drobno skórki cytrynowe i piec ten placek przez godzinę.

Skromne bazylejskie smakołyki (Leckerli).

Zagotować raz $\frac{1}{2}$ litra miodu z przeszło 50 dkg cukru, dodać potem 3 dkg cynamonu, 1 dkg tartych goździków, skórki z 1 cytryny, 25 dkg sparzonych, tartych migdałów i 75 dkg mąki. Wszystko razem dobrze wyrobić, rozwałkować, wykrawać różne ciasteczka i piec na natłuszczonej blasze na rumiano.

Strudel porzeczkowy.

Z 25 dkg mąki, 10 dkg margaryny, 5 dkg cukru, $\frac{1}{2}$ proszku do pieczywa, troszkę soli, 1 jajka, i 1—2 łyżek mleka urobić dobrze kruche ciasto i odstawić na $\frac{1}{2}$ godziny. Następnie rozwałkować na grubość tylca noża, posmarować wygotowanymi w cukrze na gęsto porzeczkami (lub innymi na gęsto wygotowanymi owocami: czereśniami, także talarkami gruszek), zwinąć i piec tak, aby się strudel tylko lekko zrumienił.

Torciki z jagodami.

Rozczynić 2 dkg drożdży w letnim mleku; 25 dkg mąki, 15 dkg margaryny, 1 jajko, i 10 dkg cukru zagnieść dobrze, dodać drożdży i nieco soli (i o ile potrzeba, dolać trochę mleka) i wyrobić lekko ciasto, które się na $\frac{1}{2}$ godziny stawia w ciepłe miejsce. Potem ciasto rozwałkować na grubość tylca noża, wykrawać okrągłe torciki, porobić w nich lekkie zagłębienia, nakładać do nich jagody, wygotowane w cukrze całkiem na gęsto, i piec te torciki całkiem ostrożnie. Można je najpierw piec, a dopiero później nadziewać.

Torciki z morelami lub brzoskwiniami.

10 dkg cukru utrzeć, do białości z 2 żółtkami, dodać 14 dkg mąki, $\frac{1}{2}$ litra mleka i $\frac{1}{2}$ proszku do pieczywa, urobić masę, posmarować ją na natłuszczonej blasze na grubość palca i wstawić do pieca aby się lekko zrumieniła. Następnie wykrawać okrągłe torciki, posmarować je dowolną marmeladą i dać na każdy nacukrzoną (kandyzowaną) połówkę moreli lub brzoskwini.

Zimna potrawa z twarogu.

1 funt świeżego (nie kwaśnego) twarogu wymieszać dobrze z mlekiem, cukrem, możliwie i sokiem cytrynowym i 2 żółtkami. Z białek ubić piankę i zmieszać z masą. W końcu dodać 5 listków żelatyny rozpuszczonej w troszce ciepłej wody, nałożyć tę masę do formy i postawić w zimne miejsce (zamrozić).

Księga VI.

Co ożywia mieszkanie?

Rośliny w pokoju.

Celowe umieszczenie.

Pierwsze pytanie narzuca się, gdzie umieścić rośliny? Odpowiedź na to pytanie zależy od gatunku rośliny; pełne światło dobre jest dla wszystkich roślin; w półmroku czują się dobrze tylko niektóre z nich, te zaś, wystawione w lecie na ostre działanie promieni słonecznych, mogą ucierpieć, a nawet poschnąć.

Naogół jednak stwierdzić należy, że rośliny potrzebują dużo światła; gdy jest mało, wypuszcza roślina długie pędy i zwraca je w poszukiwaniu światła w tę stronę, skąd go najwięcej otrzymuje; zjawisko to nazywamy heliotropizmem; owe w poszukiwaniu światła wydłużone pędy odznaczają się liśćmi koloru jasno zielonego, aż do żółtego, który to kolor powstaje z powodu braku zielonego barwika zwanego chlorofilem, wytwarzającego się pod wpływem światła. Roślinę stawiamy dlatego przy oknie.

Ustawwszy rośliny na miejscu odpowiednim, musimy je aklimatyzować; roślina przybywszy od ogrodnika, który przechowywał ją w wilgotnym miejscu, w inspektach, znalazła się obecnie w pokoju, a więc w powietrzu

nie zwiędła; podlewamy ją więc troskliwie, prosząc ją też rozpylaczem, a na kaloryferach lub piecach stawiamy w naczyniach wodę, aby parowała, przez co powietrze nasycamy wilgocią.

W zimie nie należy stawiać roślin blisko pieca. ani też w lecie na działanie promieni słońca południowego, aby rośliny nie zwiędły. Rośliny przywykają z czasem do zmienionych warunków wegetacji; gdy z początku nosiły znamiona choroby, nabierają one z czasem świeżości i wypuszczają nowe silne pędy.

Dlaczego musimy podlewać rośliny?

Najważniejszym zadaniem hodowcy jest podlewanie roślin. Kiedy i jak często podlewać? Nie da się to określić ogólnikowo, gdyż zależy to od gatunku rośliny; chcąc czynność tę poznać, trzeba znać działanie wody na organizm rośliny.

Pierwszym zadaniem podyktowanym przez naturę każdemu organizmowi jest jego rozwój i zachowanie wzgl. rozkrzewianie gatunku.

Ażeby to było możliwem, musi każdy organizm otrzymywać pożywienie. Rośliny posia-

<i>Śłońce znoszą:</i>	<i>Nie znoszą w lecie słońca południowego:</i>	<i>Znoszą ciemność:</i>
Amaryllis Aucuba Kaktusy Mirty Pelargonie Rozmaryn	Alettris Araukarja Asparagus Begonie Dracaena Paproc Ficus Fuksje Palmy	Aspidista Clivia Paproc Fikus elastyczny Palmy Tradescantia

suchem, wskutek czego zasób wody w roślinie uległ zmianie, dlatego pęka i paruje powierzchnia dolna liści. W miejscu wilgotnym proces ten odbywa się powoli, podczas gdy w powietrzu suchem dzieje się to o wiele prędzej.

Ponieważ ani korzonki ani przewody w roślinie naglej tej zmiany znieść nie mogą, przeto stosujemy środki zapobiegawcze, aby roślina

dają szczególną zdolność przyswajania sobie nieograniczonych cząstek pożywienia, które istnieją w rozpuszczonym stanie, a to za pomocą włoskowatego rozgałęzienia swych korzeni; woda zaś przenosząc je w listeczki wyparowuje i buduje tak szkielet komórek. Badania wykazały, że roślina pochłania 200 do 400 gramów wody, aby utworzyć 1 gram

materii stałej. Lecz woda spełnia w życiu rośliny jeszcze jedną funkcję; mianowicie posiada tylko barwik zielony, zwany chlorofilem, własność wytwarzania substancji organicznych w formie krochmalu, cukru i celulozy, z wody i kwasu węglowego, czerpanego z powietrza, przy równoczesnem działaniu światła słonecznego. Jakkolwiek proces ten mógłby w pierwszej chwili zdawać się drugorzędnej wagi, to jednak żywiołowa ważność tego zjawiska wynika jasno z faktu, że tak ludzie jak i zwierzęta mogą żywić się tylko substancją organiczną.

Jak już wspomnieliśmy wyżej, przyjmuje roślina wodę włoskami korzeni, które działają jak membrana. Włoski a raczej włókienka te są nadzwyczaj czułe i wrażliwe, dlatego wolno podlewać rośliny wodą nie zimną, lecz odstłą.

Co do ilości wody potrzebnej każdej roślinie, nie można jej określić cyfrowo; odgrywa tu rolę znajomość rzeczy i świadomość, czego roślinie potrzeba. Roślina oddycha całą swoją powierzchnią, tak jak ludzie oddychają płucami i przeziwnikami, znajdującymi się w skórze. Roślina oddycha więc i korzeniami, co jednak jest tylko możliwem, jak długo do nich ma przystęp powietrze; gdy dostęp ten jest uniemożliwiony na dłuższy czas, wtedy roślina zginie przez uduszenie. Jeżeli zatem lejemy do wazonika za dużo wody, wtedy wypełnia ona wszystkie wklęsłości jego, w których znajdowało się powietrze, co działa na roślinę tem szkodliwiej, im mniej chłonne są jej korzenie i im więcej mokra jest ziemia w wazoniku.

Temu niedomaganiu zapobiega dobry gliniany wazonik, który jest porowaty i posiada na dnie otwór, przez który odpływa nadmiar wody; otwór ten przykrywamy skorupkami, aby nie zatykała go ziemia. Wazonik gliniany posiada jeszcze tę zaletę, że opukiwany palcem zdradza głuchym tonem, gdy nasiąknięty jest wodą, co oznacza, że rośliny podlewać nie trzeba.

Mylną więc jest zasada podlewania wazoników codziennie; natomiast należy podlewać je w miarę, jak woda wyparowuje. Gdy roślina stoi na słońcu, na wietrze, lub w ciepłej ubikacji, wtedy wysycha w wazoniku prędkiej, a roślina potrzebuje więcej wody.

Podlewanie roślin nie ma na celu utrzymania ziemi w ciągłej wilgoci, gdyż stała wilgoć powoduje gnicie roślinnych korzeni. Wskazaniem jest pozostawiać je przez krótki czas w suchej ziemi, zanurzać je potem w naczyniu z wodą na kilka godzin, aby się prędko odświeżyły. To samo należy uczynić, gdy kwiaty przez naszą nieuwagę więdną.

Także rośliny pragną odpoczynku.

W okresie odpoczywania rośliny należy ograniczyć podlewanie jej do minimum.

Każda kilkoletnia roślina przeżywa okres wypoczynku, w którym nie rośnie, nie puszcza pędów i nie kwitnie, a popada niejako w sen zimowy; jest to stan dobrze nam znany z życia roślin na wolności, który nie podpada u roślin w pokoju, bo te są zawsze zielone. Podleając więc rośliny pokojowe stale, osłabiamy je, powodując przedwczesny ich rozwój. Oprócz tego kwaśnieje ziemia, ponieważ korzenie nie przyjmuje w tym czasie pożywienia; w następstwie gniją korzonki, roślina więdnie powoli i usycha w końcu, o ile nie zastosujemy następującego zabiegu: roślinę z wazonika wyjąć, płucać polewając wodą, oczyścić z ziemi całą wraz z korzonkami, korzonki poprzycinać, usunąć miejsca schorzone na roślinie i poprzycinać pędy; następnie przesadzić ją do mniejszego wazonika. Zdarza się — najczęściej w zimie, że rośliny przechowujemy w mieszkaniach o temperaturze za wysokiej, gdy dla tych roślin wystarczałaby ciepłota 4—8° C. Pokój, w którym są kwiaty, można wietrzyć tylko, gdy zewnętrzna temperatura jest powyżej 0°. Wynosząc na wiosnę rośliny do ogrodu z wazonikami, lub wsadzając je do gruntu bez wazoników, będą one w jesieni odporniejsze, zdrowsze i stwierdzimy, że podrosły; przytem mieliśmy przez całe lato z nimi mniej zacho-
dów, zyskując równocześnie na więcej estetycznym wyglądzie ogrodu. Nie wszystkie rośliny można wystawiać na działanie słońca, lecz należy stosować do podanej poprzednio tabeli. Na pytanie, czy rośliny przestawiać należy do ogrodu w wazonikach lub bez, możemy odpowiedzieć, że dla amatora ogrodu, wygodniej jest pozostawić rośliny w wazonikach, ponieważ ominie go w jesieni wsadzanie roślin do wazoników, chociaż z drugiej strony musi on podlewać całe lato każdy wazonik z osobna.

Utrzymywanie roślin w czystości jest ważną rzeczą.

Bardzo ważną jest rzeczą zwalczanie pasożytów zwierzęcych i roślinnych, jakoteż osadzającego się na roślinach kurzu. Kurz zatyka liściom i łodygom przewodniki, które, pełniąc funkcję organów oddechowych rośliny, ograniczone w swej czynności, mogą spowodować jej chorobę, a nawet zupełne uschnięcie. Dlatego koniecznym jest częste obcieranie roślin, do czego używamy mokrej gąbki, lub mokrej welnianej szmatki.

W lecie można sobie pracę tę ułatwić, wystawiając rośliny na ciepły deszcz. W oranżeryjach skrapia się je letnią wodą, czego naturalnie w mieszkaniach nie można czynić.

Mszyce, są to zwierzątka bezskrzydłe koloru żółtego lub zielonego, które żerują całymi kolonjami na pędach i odwrotnych stronach



Kurz szkodzi roślinie. Należy ją zmywać letnią wodą.

liści. Zwalczamy je, czyszcząc rośliny ekstraktem tytoniowym, który rozczyňniamy z mydłem mazistem $1\frac{1}{2} + 1\frac{1}{2}$ na 100 wody. Do zwalczania tych pasożytów istnieją i inne środki, które otrzymać można w drogerjach.

Koszenieła zjawia się w kształcie różnorodnych łusek na pędach, liściach i łodygach roślin, żeruje na ich tkaninie, wysysając soki zapomocą ssawek w kształcie drobniotekich

włosków. Zwalczamy ją tak jak mszyce, lub obcierając osobną szczoteczką. Środkiem zapobiegawczym jest zwilżanie roślin.

Pajęczki drobne pokrywają liście pajęczyną i zdradzają obecność swoją białymi plamami na liściach. W pajęczynie tej mieszkają drobniotkie te pasożyty masowo. Zwalczamy je tak jak koszeniełę.

Dżdżownice zjawiają się w wazonikach jako szkodniki, żerując na włóknach korzeni roślinnych, lub szkodzą, zatykając otwór na dnie wazonika; można je usunąć bez trudności, gdyż wyłazą one na wierzch, gdy polejemy wazonik letnią wodą, lub odwarem z dzikich kasztanów.

Rdza jest grzybem, który powoduje schorzenie rośliny i objawia się na łodygach i liściach rośliny w formie plam brunatnoczerwonych; zwalcza się ją, skrapiając odwarem 1% wapianu miedzi, lub odwarem siarczanu wapiennego.

Przesadzenie.

Zabieg konieczny dla rozwoju rośliny, aby dać jej świeże, nieużyte środki żywności zawarte w świeżej ziemi i w świeżym wazoniku.

Amatorzy kwiatów popadają przy tej czynności często w błąd i przesadzają roślinę w wazonik za duży, wskutek czego kłęb korzeni nie jest w stanie przeniknąć dość szybko otaczającej go ziemi; soki ziemne rozkładają się i tworzą kwas ziemny, czyli jak ogrodnik mówi, „ziemia kwaśnieje“, i dlatego gnią korzenie. Zasadniczo przesadzamy przeto rośliny do wazoników większych o 2 do 3 cm niż były poprzednie; co do jakości wazoników, to należy je używać gliniane lub drewniane a więc z materji porowatej. Glinka glazurowana nie jest porowata tak samo, jak glinka posmarowana tłuszczem. Chcąc pogodzić zalety fizjologiczne wazonika zwykłego z jego wyglądem estetycznym, można przesadzić roślinę do wazonika ozdobnego.

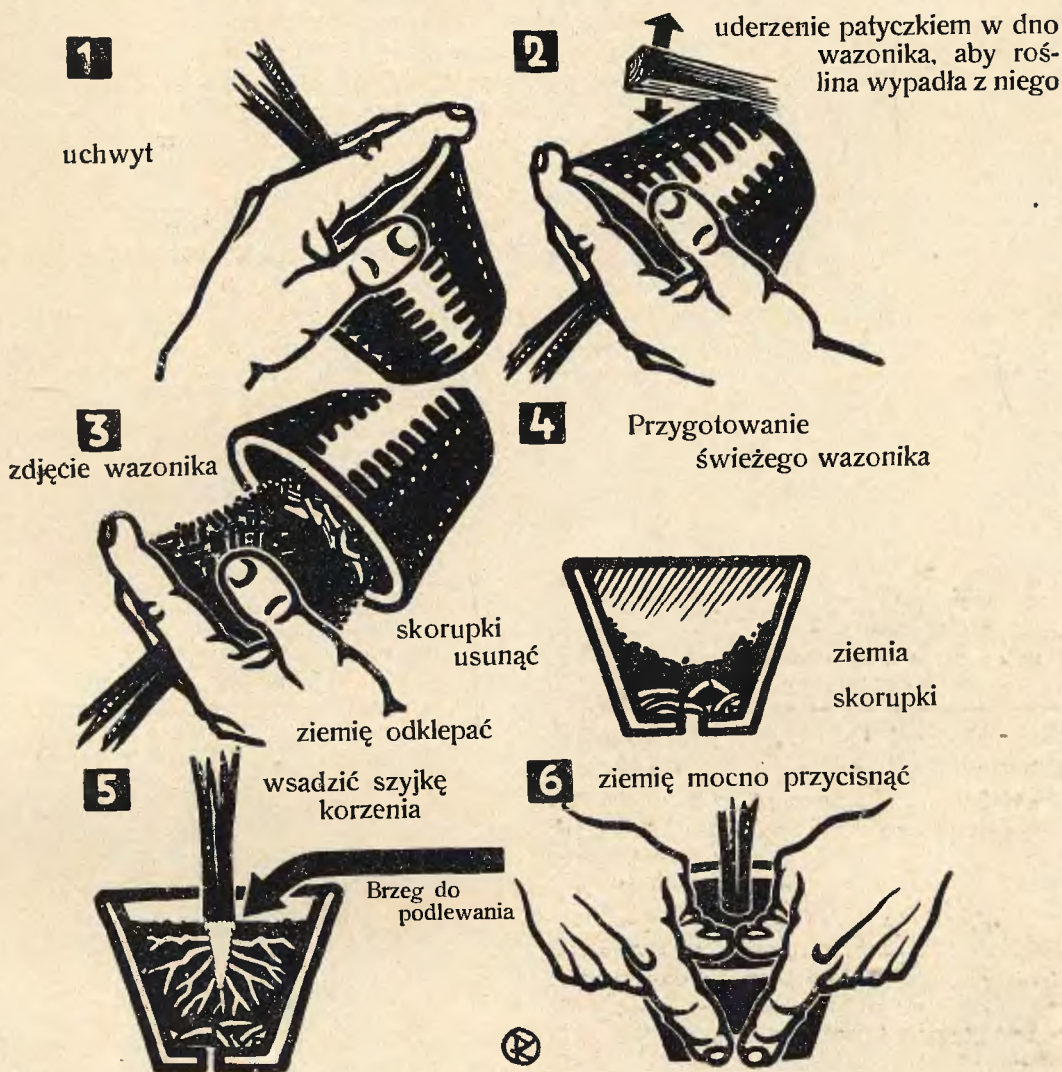


dobra ziemia

piasek
kamyczki

Jak napełnić wazonik.

P r z e s a d z e n i e



Z powyższego wynika, że zależnie od szybkiego lub powolnego rozwoju rośliny, trzeba ją przesadzać w krótszych lub dłuższych odstępach czasu; zazwyczaj czynimy to raz do roku; wyjątek stanowią palmy i inne większe rośliny, hodowane w kubłach, którym jest najlepiej w naczyniach małych stosunkowo, i które przesadzać należy tylko co drugi lub co trzeci rok. Nie jest też obojętne, czy przesadzić roślinę w czasie jej wypoczynku, czy też, gdy ona wypuszcza pędy; otóż najlepiej jest przesadzić ją na wiosnę, w kwietniu

lub maju, to jest w czasie, gdy roślina zaczyna rozwijać się w dalszym ciągu; wypuszcza ona wtedy nowe korzenie, również dlatego najlepiej jest, wtedy ją przesadzić; zasady tej nie można przestrzegać w każdym wypadku; cebulki kwiatowe wsadzamy bowiem do ziemi późną jesienią; o ile mamy więc do czynienia z rośliną kilkoletnią rosnącą pomału, to najlepiej jest stosować zasady wyżej podane, których przestrzeganie u roślin jednorocznych, rosnących prędko, byłoby błędem. Rośliny więc kilkoletnie przesadzać należy najpóźniej

wtedy, gdy na ścianach wazonika utworzyła się już gęsta pleśń z korzenia, którą przy przesadzaniu trzeba usunąć.

Najpierw wyszukać trzeba odpowiedni wazonik nowy, który zanurzamy na kilka godzin w wodzie, aby dobrze naciągnął wilgocią i zabierał wody roślinie przesadzonej co dopiero. Jeżeli używamy do przesadzenia wazonika starego, to musimy go najpierw dokładnie wytrzeć. Do wazonika wkładamy najpierw kilka skorupki, które umożliwiają przepływ wody przez otwór znajdujący się w dnie wazonika; na te skorupki sypiemy warstwę ziemi dla rośliny przeznaczonej; następnie chwytamy roślinę ze starego wazonika między palec wskazujący i palec środkowy, wkładamy w dłoń kłębki korzeni, — odwracamy roślinę i uderzamy patyczkiem w brzeg odwróconego dna, aby roślina łatwiej wypadła z wazonika. Przylegające czasem jeszcze do korzeni skorupki zdejmujemy przedewszystkiem; następnie wkładamy roślinę do przysposobionego wa-

zonika w odpowiednią głębokość, aby z wierzchu zostało miejsce wolne do polewania na 1 cm; teraz sypiemy ziemię między kłębki korzeni i ścianę wazonika i ugniatamy ją kciukiem lub odpowiednim patyczkiem, aby wypełnić próżnię, w których marniałyby korzenie.

Wybrać dobrą ziemię!

Chcąc, aby roślina dobrze się czuła, ważnem jest dać jej dobrej ziemi, odpowiedniej dla danej rośliny. Ogólnikowo zauważamy, że ziemi należy użyć zleżałej, która dłuższy czas była wystawiona na działania atmosferyczne; ziemię przerabiamy z piaskiem, którego dodajemy 15—25%. Nie wolno używać do przesadzania roślin ziemi ze starego wazonika a świeżej ziemi nie wolno przechowywać w naczyniach zamkniętych. Najlepiej jest kupić świeżej ziemi u ogrodnika podając mu, dla jakiego gatunku rośliny ona jest przeznaczona.

<i>Ziemia z zagonów nawożonych z małą domieszką gliny</i>	<i>Ziemia z zagonów nawożonych mieszana pół na pół z ziemią z pod drzew liściastych</i>	<i>Ziemia z zagonów nawożonych</i>
Calla Wawrzyn Oleander Róże	Amaryllis Aralia Sieboldi „ moseri Aspidistra elatior Dracaena Zyklame	Fuksja Pelargonja Primula obconica „ chinensis Wszystkie rośliny cebulkowe Wanilja
<i>Ziemia z nawozem przerabiana i mieszana z ziemią z pod drzew liściastych</i>	<i>Ziemia z nawozem i ziemia bagnista</i>	
Araucarja Begonja, zawsze kwitnąca „ lorraine Ficus elastica	Asparagus plumosus i asparagus sprengeri Begonia rex „ cebulkowa Clivia Hortensja Gloxinia Phylodendron	
<i>Ziemia bagnista z ziemią z pod drzew liściastych</i>	<i>Ziemia bagnista z wrzosowiskiem</i>	
Adiantum Camelia (2/3 ziemi bagn. 1/3 ziemi z pod drzew liściastych) Palmy	Azalea Erika Rhododendron	

Rozróżniamy ziemię lekką, ciężką i pół-ciężką; nie odnosi się to do wagi, lecz do łatwości przerabiania ziemi. Do ziemi lekkiej zaliczamy bagnistą, wrzosowatą i ziemię z pod drzew liściastych. Ziemia ciężka, to z roli lub z ogrodu; półciężka: z zagonów nawożonych lub przerabiana z nawozem. Krańcową przedstawicielką ziemi ciężkiej jest glina czysta, odznaczająca się spoistością, która zatrzymuje wodę i nie przepuszcza jej. Własności ziemi lekkiej wskazuje najlepiej ziemia piaszczysta, bo łatwo przepuszcza wodę, nie nasiąka łatwo, lecz prędko wysycha i brak jej spoistości, wskutek czego łatwa jest do przerabiania.

Następująca tablica wskazuje, w jakiej ziemi chowają się najlepiej rośliny pokojowe, względnie jakiej użyć ziemi do ich przesadzania:

Kielkowanie roślin cebulkowych i bulwiastych.

Zakupujemy raz cebulki i wsadzamy do wazonika; chcąc, aby zakwitły na Boże Narodzenie, musimy zakupić gatunki wczesne i wsadzić je w sierpniu; wsadzone zaś w połowie października kwitną w lutym lub w marcu.

Ziemię do wazoników dajemy piaszczystą, mieszaną z nawożoną, lub przerobioną z nawozem. Cebulki wsadzamy tak, aby sięgały szyjką brzegu wazonika a cebulka nakryta była całkowicie ziemią. Sprószamy następnie mocno wodą i zakopujemy wraz z wazonikiem na 20 do 30 cm w ogrodzie. Jeżeli w ogrodzie są myszy, to lepiej jest, wazoniki z cebulkami zakopać w piwnicy do piasku i nakryć również warstwą piasku lub ziemi, na to, aby cebulki wypuszczając korzenie, nie dźwignęły się z wazonika. Warstwę ziemi, którą nakryliśmy cebulki, zwilżamy regularnie.

Po upływie 8iu tygodni cebulki zakorzeniły się już i mogą zacząć kielkować. Obchodzenie się z pojedynczymi gatunkami musimy omówić z osobna.

H i a c y n t y: Wsadzamy każdą cebulkę do osobnego wazonika na 10 cm głęboko i wstawiamy między okna podwójne, gdzie mają temperaturę jednostajnie chłodną. Można je też ustawić w pokoju jednostajnie łagodnie ogrzanym, lecz jest to mniej dobrze, ponieważ pozabawione są dostatecznej ilości światła, które na ich rozwój działa podniecająco.

Na wszystkie gatunki działa dobrze powolne podnoszenie temperatury i wzmacnianie wilgocci; jednak ciepłota nie może przekraczać 8—12° R. Przykrywamy równocześnie cebulkę próżnym drugim wazonikiem, którego otwór w dnie zatykamy, lub zwiniętym odpowiednio papierem, przechowując wazonik w ciemności tak długo, aż hiacynt wyrośnie na 5 cm. Celem tego zabiegu jest, aby rósł prędzej i rozwijał się silnie.

Tulipany wsadzamy do wazonika takiej samej wielkości, można jednak wsadzać razem 3 lub 4 sztuki; zresztą kielkowanie następuje podobnie jak u hiacyntów.

Narcyze i tarczety kielkują w pokoju chłodniejszym (6—10° R), a gdy się okażą

korzenie rzepy



wazoniki wysokie



korzenie krzaczaste



wazoniki niskie



pączki, przenosimy je w cieplejsze miejsce. Wazoników używamy dla nich większych i wsadzamy do jednego wazonika większych cebulek 3, mniejszych 5, lecz głębiej niż tulipany i hiacynty.

Snieżyczki i krokusy wsadza się 5 do 6 sztuk do jednego wazonika i kielkują tak jak narcyze. Wskazaniem jest nakryć je wazonikiem lub papierem jak hiacynty i pozostawić w ciemności, aż się ukazą.

Wspomnieć wypada, że i lilje nadają się do kielkowania w podobny sposób, a to: liljum

lancifoljum i liljum auratum. Cebulki ich wsadzamy do wazoników na 15—20 cm; wazoniki wypełniamy ziemią do połowy tak, aby cebulka wypadała 5 cm od wierzchniego brzegu wazonika; cebulkę nakrywamy ziemią na 1 cm.

Dopiero stopniowo dosypujemy ziemi do pełna. Rośliny stawiamy następnie w miejscu bezpiecznym od mrozu jednak chłodnym i przewiewnym i polewamy po brzegach wazonika, aby cebulek nie moczyć, boby pogniły. Gdy się zakorzenia i pędy dochodzą do



Cereus peruvianus; trzy zrosnięte egzemplarze; kwiat zielony lub brązowy z listkami ochronnymi koloru brunatno-czerwonego. Jest to jedna z najstarszych odmian.

5—6 cm, wtedy przestawiamy rośliny w styczniu lub w lutym na okno chłodnego pokoju.

Najważniejszym czynnikiem, na który wskazujemy ze szczególnym naciskiem jest utrzymywanie podanej temperatury; podlewając kwiaty te z uwagą, można być pewnym dobrych wyników.

Tak łatwa jest hodowla kaktusów.

Kaktusy! Hodując je, stajemy się już ogrodnikami z amatorów; hodujemy je bowiem z nasienia, sami przysposabiamy szczepki, czyli

robimy rzeczy, które zazwyczaj załatwia uczony ogrodnik.

Na wiosnę, w miesiącach marcu, kwietniu i maju, sieje hodowca kaktusy do porowatych naczyń płaskich o wysokości 6 cm; naczynia te wypełnione są do $\frac{1}{3}$ drobno tłuczonymi skorupkami, na które wsypuje ziemię mieszaną z wrzosowiską, grubego piasku i ziemi z pod drzew liściastych. Nasienie kaktusów potrzebuje ziemi wilgotnej, lecz nie mokrej; mokra ziemia chłodzi i nie dopuszcza powietrza; dlatego używamy właśnie naczyń porowatych, zaopatrzonych jeszcze w otwory dla odpływu wody; również podłożone skorupki i domieszka piasku przyczyniają się do uchylecia nadmiernej wilgoci i dopływu powietrza; chcąc zapobiec gniciu, dodajemy też tłuczonego węgla drzewnego. Utłoczywszy przerobioną ziemię gładkiem drewnem, siejemy nasienie równomiernie i przykrywamy cieniutką warstwą ziemi przesianej przez sito; warstwa tej przykrywką nie może przekraczać grubości ziarenek nasienia. Utłaczamy następnie deszczulką ziemię tak, aby od wierzchu wazonika do powierzchni ziemi utłuczonej w niej pozostało jeszcze wolne miejsce na 1 cm, zwilżamy polewaczką, lub wstawiamy całe naczynie do połowy w letnią wodę i pozostawiamy w niej tak długo, aż ziemia na powierzchni w wazoniku będzie wilgotna.

Naczynia z zasianymi kaktusami przykrywamy następnie szybkami czyli szkiełkami i baczmy, aby miały dosyć światła, ciepła i wody, a wszystkiego w mierze dla kaktusów odpowiedniej. O ile naczynia wyschły, należy je codziennie zwilżać. Chcąc zapobiec szybkiemu ich wysychaniu, można ustawić je w pierwszych dniach w cieniu.

Naczynia z nasieniem kaktusów wstawiamy na noc do szklanej szafki, chroniąc je w ten sposób przed nadmiernym oziębieniem; wolne miejsca w wazoniku wypełniamy namulęm torfjastym lub trocinami, przez co osiągamy wewnętrzną temperaturę do 20° C.

Czas kiełkowania pojedynczych gatunków kaktusów jest rozmaity; *Mamillarie* i *Echino* kiełkują już po kilka dniach; *Opuntia*, *Cereus* i *Pilocereus* potrzebują na to dłuższego czasu. Jednostajna ciepłota i dostateczna wilgoć przyspieszają kiełkowanie; nie trzeba tracić cierpliwości; niektóre nasiona kiełkują dopiero po



Kilka wdzięcznych odmian kaktusów.

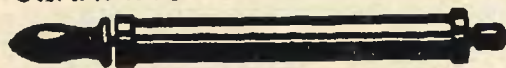
1. *Echinocereus pectinatus* reg. 2. *Echinopsis aurea*. 3. *Opuntia vulgaris*. 4. *Mesembryanthemum Mundtii*. 5. *Astrophytum asterias*. 6. *Stapelia grandiflora*.

PIELĘGNOWANIE KAKTUSÓW

W MIESIĄCU :

STYCZ.	LUTY	MARZ.	KWIEC.	MAJ	CZERW.	LIPIEC	SIERP.	WRZES.	PAŹDZ.	LISTOP.	GRUDZ.
--------	------	-------	--------	-----	--------	--------	--------	--------	--------	---------	--------

ROŚLINA ROŚNIE
ROŚLINA SPOCZYWA
Powietrze stonice
umiarkowanego ciepła 14°C
POŻĄDANY STAN WILGOCI ZIEMI

POLEWANIE
WZMACNIAĆ
ZMNIEJSZAĆ
W DNIA PORZE
RANO
WIECZÓR
RANO
W POŁUDNIE
WILGOĆ POWIETRZA
SKRAPIAĆ OPRÓSZAĆ

ZWALCZAĆ, NISZCZYĆ PASOŻYTY
PRZESADZAĆ
MŁODSZE OKAZY RAZ W ROKU

Do powyższego szematu zawsze się stosować!

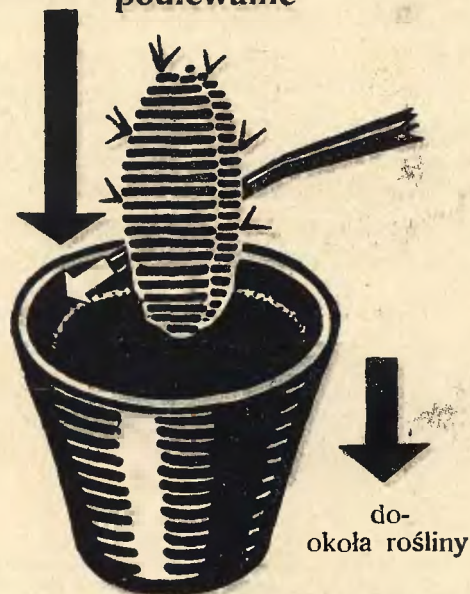
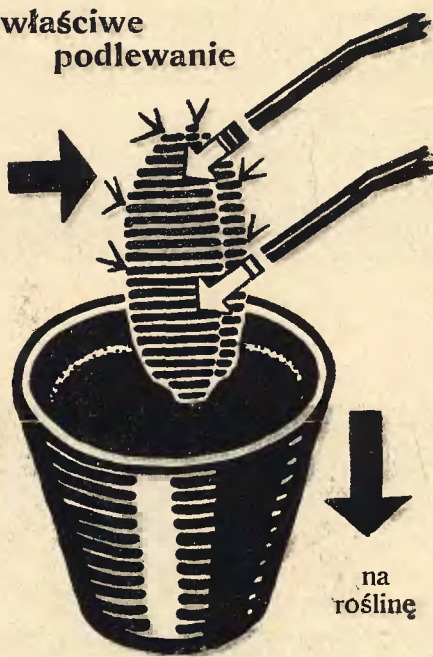
kilku miesiącach, gdy się poczują w wygodnym otoczeniu.

W dwa lub trzy tygodnie po wzejściu nasion przesadzamy drobne sadzonki do innych naczyń napełnionych taką samą ziemią. Rozsadkę tak należy wykonać, aby sadzonki nie były narażone na ucisk, boby w miejscu naciśnięciem zaczęły gnić. Dlatego posługujemy się przy tej czynności dwoma patyczkami grubości ołówka, z których jednemu nadajemy kształt widelczyka.

Widelczykami temi wyważamy młode roślinki z ziemi, gdzie kiełkowały i wsadzamy

w otwory porobione w nowym naczyniu patyczkiem drugim ostro zakończonym; tymże patyczkiem otlaczamy korzonki ziemią tak, aby listki roślinki zostały na wierzchu. Roślinki zostawiamy w oddaleniu 1 cm od siebie. W dniu dokonanego przesadzenia zwilżamy naczynie z sadzonkami, wstawiamy je do szafki w cieniu, a gdy jest pogoda ciepła, przewietrzamy je.

Po kilku tygodniach, gdy rośliny już tak podrosły, że się omal już dotykają, przesadzamy je ponownie, przez co wzmacniamy i wzbogacamy rośliny w korzonki. W marcu i paź-

**właściwe
podlewanie****niewłaściwe
podlewanie**

Od prawidłowego podlewania dużo zależy.

dzienniku nie należy przesadzać, gdyż jest to czas wypoczynku zimowego rośliny.

Wodorosty i grzyby są najczęstszymi chorobami kaktusów; grzyb tworzy się z nadmiaru wilgoci, której unikamy, polewając rośliny w miarę, aby miały zawsze właściwą i równomierną wilgoć.

Dla zwalczania wodorostów najlepiej jest przesadzić roślinę i stawiać ją w jasnym, ciepłym i słonecznym miejscu. Hodowca-amator stawia naczynia z posianymi kaktusami zawsze ku oknu, zwrócone w kierunku południowym.

Jak się obchodzić z wyrosłymi kaktusami?

Stawiać je należy na jasne, słoneczne miejsca, a w zimie chronić przed temperaturą poniżej 5 ° C, podlewać co 14 dni, w lecie podczas posuchy codziennie, skoro ziemia w wazoniku bieleje.

Hodowla aloesów, agaw, gasterji.

Są to gatunki, które i w cieniu istnieć mogą; hodowla tych gatunków wskazane jest dla

amatorów, którzy nie dysponują miejscem słonecznym dla roślin.

Nie wszystkie kaktusy znoszą jaskrawe promienie słońca; wszystkie gatunki zielone i liściaste należy chronić przed słońcem jaskrawym.

Gdy roślina zaczyna gnić, jest to dowodem, że miała nadmiar wilgoci; należy odkroić miejsce nagięte, osuszyć przez kilka dni na słońcu, wsadzić następnie roślinę do piasku suchego i trzymać tak, aż wypuści korzonki; w podobny sposób powstają sadzonki.

Od czasów mistrza niemieckiego Spitzwega, który unieśmiertelnił się jako amator kaktusów, nie poświęcano już tyle uwagi tym pięknym kwiatom.

Stosując się do podanych wyżej wskazówek sumiennie, można się spodziewać, że rośliny te, doczekawszy się ponownego ogólnego zainteresowania, dadzą amatorom najlepsze wyniki.

Hodowla i pielęgnowanie ptaków pokojowych.

Tysiące a tysiące ptaków wszelkiego gatunku, upierzenia i kształtu przebywa u ludności w klatkach.

Fakt ten jest niewątpliwie pocieszający, gdyż zamiłowanie do ptaków śpiewających świadczy o dobrym sercu i poczciwości ama-

tora. Grzeszy on jednak często w doborze umieszczenia dla ptaka, a szczególnie w pielęgnowaniu go; znaczna liczba osób sądzi, że wystarczy wsadzić ptaka do jakiegokolwiek klatki, dać mu wody i sypać wciąż to samo pożywienie.

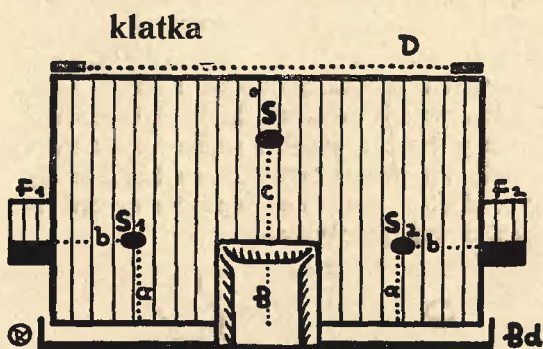
Wielki to jest błąd; prowadząc żywot tak jednostajny, marnieje ptak powoli, lecz pewnie; wyjątkiem tu jest kanarek, który przywykł do niewoli przez szereg generacji i stał się odpornym na wszelkie niewygody. Dzikie nasz osadzone w klatce, na bytowaniu tak uproszczonym i jednostajnym, przestaje śpiewać wkrótce, oczka tracą połysk, żwawość i uciecha z życia zanika, ptak smutnieje, jego gładkie i żywo zabarwione upierzenie traci połysk, najeży się; z najeżonym upierzeniem siada on na grzędzie, często niewygodnej, lub na podłodze klatki, nie przyjmuje żadnego pożywienia, az pewnego dnia ujrzymy go w klatce nieżywego.

Widzimy więc, że nie wystarcza podawać dziecku natury wodę i paszę, aby się dobrze czuło w niewoli, lecz że hodowla ptaków wymaga pewnego doświadczenia. Dlatego podajemy w niniejszem amatorom ptaków wskazówki pouczające, jak należy pielegnować skrzydlatych naszych przyjaciół, aby się dobrze czuli i pozostali im nadługo miłymi i wiernymi towarzyszami.

Posiadając ptaka, musimy przedewszystkiem baczyć na jakość przeznaczoną dla niego klatki. Dawniej używane klatki w kształcie wieży, krytych balkonów, zameczków i t. p., zarzucone na jakiś czas, zjawiają się u handlarzy ponownie; tego rodzaju klatki są dla ptaków szkodliwe i nie należy ich używać.

Poniżej podajemy typ klatki, który okazał się we wszystkich wypadkach najlepszym. Klatka tego rodzaju wyrabiana bywa w 4 typach czyli wielkościach i nadaje się dla wszystkich pokojowych ptaków. Typ I nadaje się dla szpaków, kosów, drozdów i t. p. rozmiary tej klatki wynoszą: długość 60—80 cm, szerokość 30 cm, wysok. 35—40 cm. Grzęda środkowa umieszczona jest na wysokości 25—30 cm od dna klatki; boczne patyczki (grzędy) oddalone od siebie na 14 cm i tyleż od dna i bocznych ścian klatki.

Klatka typu II dla szarych słowików i t. p. ma długości 45—50 cm, szer. 25 cm, wysokości



Klatka o rozmiarach prawidłowych.

D = nakrywa, ramy drewniane z drucianą siatką. S = grzęda, S₁ S₂ = patyczki boczne; F₁ F₂ = naczynka na pożywienie. B = kąpiel, Bd = dno klatki z pościółką, 1/3 piasku, 2/3 przesiany popiół.

Rozmiary 4 typów $\left\{ \begin{array}{l} d = \text{długość} \\ s = \text{szerokość} \\ w = \text{wysokość} \end{array} \right\}$ klatek

	d	s	w
wielkość typu I	60—80	30	35—40
" " II	45—50	20—25	30—35
" " III	40	19	32
" " IV	35	15—20	25

30—35 cm. Grzęda jest umieszczona 20 cm wysoko od dna klatki; boczne patyczki 9 do 12 cm od dna i ścian bocznych klatki.

Typ III dla ptaków średniej wielkości i dla parok; długość 40 cm, szer. 19 cm, wysok. 32 cm. Odległość patyczków: grzęda 26 cm od dna, boczne patyczki 9—10 od dna i ścian bocznych klatki.

Typ IV dla ptaszków najmniejszych ma długość 35 cm, szer. 15—20 cm, wysok. 25 cm; grzęda 15 cm od dna, boczne patyczki 8 cm od dna i boków klatki.

Wszystkie te klatki mają nakrywy z drewnianych ramek z siatką drucianą; ramki te dadzą się wyjąć, aby czyszczenie klatki było ułatwione. Klatki takiej używa się dla ptaków ziarnożernych; zaś dla ptaków owadożernych używa się klatki podobnej, tylko wierzchni nakrywa nie może być z drutu, lecz z naciągniętej organtyny lub płótna, gdyż owadożerne ptaki podlatują, zwłaszcza w cza-

sie wędrowniki swoich współplemiennych towarzyszy, będących na wolności, mogłyby sobie uszkodzić główkę o twardą nakrywę.

Opisana tu klatka sporządzona jest z drzewa i drutu, pomalowana na białą lub zielono. Można ją jeszcze ozdobić pozłacaną listewką; ostatnio spotykamy tego rodzaju klatki z blachy i drutu; jest ona odpowiedniejsza, bo chroni przed pasożytami.



Przekrój grzędy; dłuższa średnica ① ma dług. $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ cm.

Następnie zwracać musimy uwagę naszą na grzędy, które zrobione często nieprawidłowo, powodują u ptaków chorobę nówek.

Prawidłowe grzędy powinny mieć przekrój owalny, zrobione z drzewa miękkiego, nie powinny być ani za gładkie ani za szorstkie, lecz takie, jakie otrzymujemy po wytarciu szkłem.

Patyczki w klatce umieszczamy szerszą płaszczyzną w górę po jednej przed naczyniami z paszą i jedną wyżej (grzędę) na listewkach poprzecznych klatki. Grubość grzęd przystosowana być winna do nóżki ptaka tak, aby odległość między szponikiem przedniego palca średniego a tylnym wynosiła u większych ptaków $\frac{1}{2}$ cm, u mniejszych $\frac{1}{4}$ cm.

Pożywienie dla ptaków ziarnożernych

składa się głównie z rzepaku, kanaru, prosa, łuszczonego owsa, konopnego i lnianego siewienia, maku, słoneczników, ziarn z dyni i z różnych nasion leśnych i polnych. Do paszy ziarnistej dodajemy świeżyzny zielonej jak: sałaty, kapusty, końskiego zębu, szpinaku, rzeżuchy.

Pasza dla ptaków owadożernych.

Musimy ją przyrządzać w sposób możliwie zbliżony do paszy, jaką znajdują w przyrodzie; ponieważ w przyrodzie ptaki te pożerają przeważnie owady, których w żywym stanie nie można nigdy otrzymać w dostatecznej ilości, przeto robimy namiastkę, która równa się pod względem odżywczym w zupełności pożywieniu tych ptaków na wolności; składa się ona więc ze świeżych czyli zielonych jaj mrówczych i mączników. Amatorzy ptaków owadożernych karmią ptaki te na wiosnę i w lecie jajami mrówczemi, które pobudzają je świetnie do śpiewu. Można jednak dawać tylko takie poczwarki mrówcze, które są całkiem świeże i dlatego koloru białozółtego. Poczwarek koloru ciemnego, niebieskiego, albo wogóle cuchnących, poczerniałych lub napleśniałych nie wolno ptakom podawać, boby zachorowały na żołądek i kiszeczki.

Nie wolno również dawać im tylko mączników samych, gdyż te są zanadto odżywcze i działają na ptaka podniecająco. Dajemy je przeto tylko jako przysmak; poniżej podamy, w jakiej ilości mączniki są dla ptaków nieszkodliwe.

Właściwa namiastka, którą w jesieni i w zimie musimy podawać, składa się z marchwi utartej, suszonych mączników, mrówczych jaj, suszonych jagód, kleszczów i raczyńców utartych.

Doświadczenie uczy, że do wyżywienia ptaków owadożernych wystarczają 4 gatunki mieszanek.

Pierwszy gatunek przeznaczony dla najdelikatniejszych ptaszków owadożernych, jak dla mysikrólików i t. p. składa się: z dwóch części poczwarek mrówczych, 1 mączników, 1 surowej utartej marchwi i $\frac{1}{2}$ raczków mielonych.

Mieszanek II dla ptaków śpiewających.

Pożywienie najlepsze składa się w równych częściach, z mącznika, raczków mielonych, tartej marchwi, mrówczych jaj i kleszczy. Mieszanek III najlepsza dla wszystkich gajówek składa się z 1 części mrówczych jaj, dwóch części raczków mielonych, dwóch części mącznika, dwóch części marchwi tartej, jednej części jagód bzu i jednej części kleszczów. W końcu mieszanek IV dla śpiewaków większych jak kosów, drozdów, szpaków i t. p. składa się z jednej części mącznika, trzech

części otrębów pszennych, dwóch części tartej marchwi i po jednej części kleszczy i białej suszonej tartej bułki. Do wszystkich wymienionych mieszanek można dodać jeszcze wołowe serce gotowane i suchy twaróg, który nie może być użyty w stanie kwaśnym, lecz całkiem świeży. Sposób przyrządzenia tych mieszanek jest następujący: Marchewkę utrzeć na tarełku; mącznika i kleszcza potłuc w moździerzu na mączkę i wszystko zmieszać. Do tej mieszaniny można według potrzeby lub ochoty dodać mrówcze jaja, jagody, utarte serce wołowe i utarty twaróg. Cała mieszanina musi dać pulchną masę; o ileby zaś była za nadto sucha, dolać trochę wody lub gotowanego mleka. Mrówcze jaja suche mogą napęcznić w wodzie i należy je później dobrze wycisnąć, aby były miękkie. Pożywienie nie może być za mokre, ani bryłowate, boby ptaki zachorowały na żołądek. Skoro pożywienie jest już w ten sposób przygotowane, można jeszcze dodać kilka mączników, a otrzymamy pokarm dla ptaków owadożernych bardzo pożywny, chętnie przez te ptaki zjadany przez cały rok; w ten sposób można obejść się bez mrówczych świeżych jaj, które są drogie.

Kilka tygodni przed i podczas linienia się owadożerców zaleca się dodawać do pokarmu dziennie, zależnie od wielkości ptaka, raz do trzech razy na końcu noża (szczypty) na proszek utartej łuski sepii, aby pomóc pierzeniu się ptaka. Podczas pierzenia się nie śpiewają ptaki owadożerne, ani też ziarnożerne; są one w tym czasie bardzo wrażliwe i należy szczególnie w tej porze chronić je przed przeciągiem, nagłą zmianą temperatury, jakoteż zmianą pożywienia. Zmiana pożywienia miękkiego na mrówcze jaja i t. p. winna nastąpić tylko stopniowo w ten sposób, że wymienia się tygodniowo $\frac{1}{3}$ część pożywienia dotychczasowego na zmienione; tak cała zmiana dokonana będzie w 3 tygodniach.

Ptaki wszystkie — a więc owado- i ziarnożerne winny otrzymywać pożywienie jak i wodę zawsze w dostatecznej ilości, przyczem woda musi być odstała; pożywienie dla owadożerców przyrządzać zawsze świeżo codziennie rano, aby nie było skwaśniałe. Klatkę trzymać stale czysto, aby nie zaległy się pasożyty; chcąc zapobiec temu, sypiemy do klatki na podłogę $\frac{3}{4}$ drzewnego dobrze przesianego popiołu i $\frac{1}{4}$ drobnutkiego rzeczno- go piasku na

grubość ołówka. Wszystkim ptakom należy umożliwić kąpanie się w szklanym obszernym naczyniu.

Przystępujemy do ptaków pokojowych swoich, które najczęściej przechowujemy w klatkach.

Jak już wyżej wspomniano, dzielimy je na ziarnożerne i owadożerne; pierwsze z nich są odporniejsze i do chowu łatwiejsze, dlatego częściej spotykane, gdy drugie wymagają droższego pożywienia i marnieją łatwo w niewoli. Kto więc nie ma dostatecznego doświadczenia w pielęgnowaniu ptaków owadożernych, ominię dużo przykrości, gdy sobie będzie chował w klatce ptaka ziarnożerne.

Ptaki ziarnożerne.

Zięba żyje w Europie środkowej i Azji środkowej w lasach liściastych, na polach i ogrodach. Długość jej wynosi 17—18 cm, upierzenie b. piękne, śpiewa dość ładnie. Wsadzamy ją do klatki III-ciej wielkości i żywimy mieszaniną ziarn, do której używamy rzepak, kanar, proso w równych ilościach, dodając $\frac{1}{2}$ części siemienia lnianego, murzynkę i owies łuszczone. Do tego mieszamy trochę łopianu, maku i siemienia konopnego. Zięba lubi zieloną kapustę, osobiwie owoce. Oprócz wymienionych ziarn należy dawać jej połowę pożywienia miękkiego, najlepiej mrówczych jaj lub mieszaniny miękkiej I lub II i codzień 3 do 4 mączniki. Kąpie się chętnie; pierzy się z końcem lata, a śpiewa od kwietnia do lipca.

Zięba skalna zamieszkuje skandynawskie lasy szpilkowe i liściaste; oprócz w Szwecji i Norwegii spotykamy ją często w lasach szpilkowych Rosji i wschodniej Polski. Rzadko zdarza się w stronach południowych, a bardzo rzadko, tylko od czasu do czasu, spędza u nas zimę. Jest ona 17 cm długa, pięknie upierzona, koloru przeważnie rdzawo-brązowego. Śpiew jej dosyć marny, dlatego chowana bywa tylko dla ozdoby; wsadzamy ją do klatki typu II i żywimy tak, jak naszą ziębę, dając jej jednak tylko po 2 mączniki na dzień; kąpie się chętnie i pierzy się z końcem lata.

Szczegół zamieszkuje całą Europę i znachodzi się wszędzie u nas w przerzedzonych lasach, na łąkach górskich i t. p.; ma on 13 cm długości, a upierzenie nieomal najbarwniejsze

ze wszystkich swojskich owadożerców. Śpiew jego jest nadzwyczajnie dzwiczny i jest ptakiem bardzo miłym. Dajemy go do klatki typu III i żywimy mieszanką z równych części rzepaku, owsa i prosa i po połowie siemienia lnianego, kanaru, ostu i po dwie części łopuchu, konopnego siemienia, nasion sałaty z małym dodatkiem maku i nasion brzożowych i olszowych. Chętnie zje dziennie jednego mącznika a w lecie częściej trochę mrówczych świeżych jaj. Lubi bardzo świeżą zieleninę i owoce i bardzo się chętnie kąpie. Pierzy się pod koniec lata a śpiewa od wiosny do czasu linienia się.

Czyżyk olszowy, najwięcej lubiany z wszystkich czyżyków, przebywa w gęstych cienistych lasach jodłowych i liściastych w całej Europie i Azji; jest on 13 cm długi; upierzenie skromne, lecz piękne, śpiew b. miły i melodyjny. Dajemy mu klatkę typu III, a ponieważ bardzo lubi towarzystwo, przeto umieszczamy go w klatce wraz ze samiczką. Pożywienie składamy mu z równych części siemienia konopnego, łuszczonego owsa, kanaru i prosa, $\frac{1}{2}$ części siemienia lnianego i po szczypcie nasion: ostu, maku, sałaty i olszy. Czasami dodać mu nasion brzozy, świerka, sosny i jodły, za co odwdzięczy się czyżyk pilnym śpiewem i żwawością. Lubi też zieleninę i owoce, jakoteż dziennie jednego mącznika. W lecie należy dawać mu oprócz ziarna także sporo mrówczych jaj świeżych. Czyżyk śpiewa przez cały rok; zamilka tylko w czasie pierzenia się, to jest w lipcu i sierpniu.

Makolągwa zamieszkuje w gajach, polach i ogrodach całej Europy; długość jej 14 cm, upierzenie zależnie od wieku jej i od pory roku, albo skromne, albo pstre. Śpiewa niezwykle melodyjnie od marca do sierpnia. Klatka typu III jest dla niej najodpowiedniejsza, a pożywienie: mieszanka z równych części kanaru, nasion olszy, po pół części prosa, rzepaku, łuszc. owsa, lnianego siemienia i konopnego z dodatkiem dwóch mączników na dzień; w lecie dawać mrówcze jaja. Lubi bardzo owoce, trawkę zieloną i sepię. Bardzo też lubi, gdy jej do piasku wsypać troszkę soli gruboziarnistej. Pierzy się z końcem lata i wtedy też zamilka.

Zielonka żyje w umiarkowanej strefie Europy, częściowo w Afryce północno-zachod-

niej i w Azji północno-zachodniej na skrajach lasów. Długości 13 cm, jest on skromnie upierzony i śpiewa marnie. Temu bezpretensjonalnemu i wdzięcznemu ptaszkowi leśnemu należy dać klatkę typu II i pożywienie składające się z mieszanki ziarn w równych częściach: rzepaku, konopi, siemienia lnianego, murzynki, po pół części kanaru, prosa, łopuchu, olszy łuszc. owsa i słonecznika jakoteż dziennie 2 do 4 mączników. Lubi w lecie oprócz ziarna świeże jaja mrówcze, dużo owoców i zielonej kapusty. Pierzy się z końcem lata i śpiewa od kwietnia do końca czerwca.

Kanarek leśny żyje w Europie południowej i zachodniej, a u nas zjawia się jako ptak przelotny na polach, łąkach, ogrodach i na krańcach lasów. Mierzy 12 do 13 cm o skromnym upierzeniu, śpiewa średniawo. Należy mu dać klatkę typu II lub III i możliwie umieścić go z samiczką. Dawać mu mieszankę z równych części murzynki, rzepaku, prosa, kanaru, po pół części łuszc. owsa, nasion sałaty i siemienia lnianego; dziennie po dwa mączniki, a w lecie sporo świeżych jaj mrówczych. Dawać mu też obficie owoce i zielenizny. Pierzy się z końcem lata, a śpiewa cały rok, z wyjątkiem czasu pierzenia się.

Gil zamieszkuje całą Europę, najchętniej w lasach liściastych; długość jego wynosi 14 do 15 cm, upierzenie bardzo piękne, natomiast śpiew monotonny kwiczący jak kółko u taczek. Wsadzić go należy do klatki typu III i karmić mieszanką z równych części rzepaku, kanaru, prosa, słonecznika, po połowie łuszczonego owsa, konopi, jagód leśnych, siemienia maku, murzynki i nasion leśnych na przysmak. W lecie dawać mu dużo owoców, zielonej kapusty, pączków z drzew, świeżych mrówczych jaj i dziennie dwa mączniki. Pierzy się z końcem lata i wtedy też zamilka, gdy zresztą przez cały rok popisuje się swojemi skromnemi pieśniami.

Krzywonos przebywa w lasach północnej Rosji i Skandynawji, w górach szwajcarskich, w Tyrolu i u nas. Długość jego wynosi 17 cm, upierzenie barwne, śpiewa ładnie, podobnie jak zięby, przez cały rok z wyjątkiem okresu pierzenia się, które wypada z końcem lata. Najlepiej odpowiada mu klatka typu II jednak cała z metalu, gdyż drzewianą klatkę zniszczyłby, ponieważ ją ciągle dziubie i szarpie. Najchętniej karmi się mieszanką z 5 części

nasion smreczyny, jednej części innych nasion leśnych, jak sosny, jodły, olszy, jednej części konopi, po jednej części słonecznika, owsa łuszczonego, dyni, pineli, kanaru i jagód. Do klatki dać mu kawałek drzewa miękkiego, np. jodły, świerka lub sosny, aby sobie obcierał dziubek i aby miał zabawkę.

Trz n a d e l znachodzi się w całej Europie i żyje w gęstwinach, na łąkach i polach. Długi na 17 cm, upierzenie jasno złotawe i śpiewa dość ładnie. Im większą otrzyma klatkę, tem lepiej się chowa, ponieważ jest bardzo żwawy; dlatego zaleca się umieścić go samego w klatce typu I. Pożywienie jest dla niego odpowiednie z następującej mieszanki: z równych części prosa i kanaru, po połowie rzepaku, łuszczonego owsa, jagłów, nasion sałaty i murzynki. Do mieszanki tej podawać mu od kwietnia do września trzecią część pożywienia miękkiego najlepiej mieszanki II i po 3 mączniki dziennie.

Ptaki owadożerne.

Sł ow i k żyje w lasach liściastych podszytych krzakami, nad wodami od środkowej Skandynawji do północnej Europy. Długi na 17 cm o bardzo skromnem upierzeniu, a śpiew jego zalicza się do najwspanialszych ze wszystkich ptasich śpiewów. Odpowiada mu najlepiej klatka Nr. II. Dawać mu mieszankę Nr. II i dwa do 3 mączniki dziennie, zaś od października jeszcze w tygodniu jednego, tak aby od połowy grudnia do stycznia, t. j. w czasie, kiedy śpiewać zaczyna, miał dziennie 15 mączników. Pierzy się w lipcu, i wtedy słowik jest nadzwyczaj wrażliwy. Po wypierzeniu redukuje się mu ilość mączników tak, aby z pożywieniem zwykłym otrzymywał tylko dziennie 3—4 sztuki. Śpiewa do początku czerwca.

R u d z i k (ludarka) zamieszkuje lasy liściaste i gęstwiny całej Europy; długi na 13 cm o upierzeniu skromnem, lecz mimo to ładnem, śpiewa bardzo miło. Dla tego ptaka odpowiada klatka II i pożywienie III z dodatkiem dziennym 4 do 6 mączników, których liczbę zwiększać należy w okresie śpiewu aż do 12. Pierzy się z końcem lata, a pierzenie kończy się bardzo szybko, gdy mu się dodaje świeżych mrówczych jaj. Dobrze pielęgnowany śpiewa przez cały rok z przerwą podczas pierzenia się.

P l i s z k a żyje w okolicach wodnistych i bagnistych całej Europy, zwłaszcza na północy.

Długość jej 13 cm, upierzenie pstre, śpiew bardzo piękny. Nadaje się dla niej klatka III. wielkości, a na pożywienie mieszanka II z 6 lub 7-miu mącznikami dziennie; śpiewa od września do czerwca i pierzy się w lipcu.

P i e g ż a czarnogłowa, najczęściej z wszystkich tego gatunku spotykana w klatce ptaków. Żyje w lasach liściastych i ogrodach całej Europy. Długa na 14 cm, o upierzeniu skromnem, śpiewa bardzo pięknie i dźwięcznie. Dać jej należy klatkę II i jako pożywienie mieszankę III z dodatkiem dziennym 5—7 mączników. Śpiewa przez cały rok z wyjątkiem okresu pierzenia się, który wypada na lipiec i sierpień.

S i k o r a należy do śpiewaków swego gatunku dobrych i spotykamy ją w klatkach bardzo często; żyje w całej Europie, Afryce i północnej Azji w lasach liściastych i szpilkowych; mierzy na długość 14—15 cm, ma piękne upierzenie i śpiewa melodyjnie, lecz nie nadzwyczajnie. Klatkę winna otrzymać typu III i jako pożywienie mieszankę Nr. II z dodatkiem 8—14 mączników dziennie. Śpiewa nieomal przez cały rok i zamilka tylko w czasie pierzenia się, t. j. w lipcu i sierpniu. Sikora jest awanturnikiem, dlatego powinna pozostać w klatce tylko sama.

K a n a r e k.

Po łacinie *Fringilla canaria*, naturalizowany Europejczyk, którego praojczyzną są wyspy kanaryjskie: Teneriffa, Palma, Gomera, Ferro i Madejra, a kolebką miejscowość Góra św. Andrzeja w Harcu; spotykany w klatkach całego świata cywilizowanego. Podczas gdy jego praojciec, czyli kanarek dziki, ma upierzenie jednolitego koloru oliwkowego lub szarozielonego, zmienia on, hodowany w klatkach zabarwienie upierzenia w różnorodny sposób; także w wyglądzie zmienił on się tak dalece niejednokrotnie, że znachodzi się on w rozmaitych gatunkach. Rozróżniają trzy grupy główne kanarków:

- a) kanarek niemiecki,
- b) „ holenderski,
- c) „ angielski.

Do grupy a należą śpiewaki zwykłe i śpiewaki szlachetne. Śpiewaki zwyczajne hodowane są przez licznych miłośników mniej dla śpiewu, niż dla hodowli. Znamy wszyscy kanarki zaliczane do śpiewaków szlachetnych znanych u

nas pod nazwą kanarków harceńskich. Jest to produkt tych hodowli, które kładą największą wagę na śpiew szlachetny tego ptaka.

Do grupy b) należą następujące gatunki:

1. Bossu,
2. Frisé z Roubaix,
3. Monachijski holandczyk,
4. Paryski trembacz,
5. Szwajcarski holandczyk,
6. Wiedeński holandczyk.

W końcu do grupy c należą następujące:

1. Border Fancy,
2. Scotch Fancy,
3. Crested Norwich,
4. Lancashire lub Manchester,
5. Lizard,
6. Norwich Plainhead (gładkogłówek),
7. Yorkshire.

Kanarek pospolity; ponieważ go najczęściej spotykamy, przeto ograniczymy się na nim w rozprawie naszej. Ważną jest rzeczą dobór klatki dla niego. Samczykom, których trzeba trzymać w klatkach samotnie, należy dać klatkę typu III, dla samiczek typu I, ponieważ można trzymać je w klatce po 8 sztuk razem. Samców z zamiezkami wspólnie chować w klatce nie można bo samce nie będą śpiewały, a samiczki będą zaniedbywały swoje obowiązki macierzyńskie. Śpiew kanarka zależy od hodowli jest bardzo piękny lub marny. Pożywieniem dla obydwu rodzajów jest mieszanka ziarna składająca się z 7 części rzepaku, 3 części kanaru i 1 części maku.

Można też dodać im 3 części nasion sałaty. Kanarek lubi bardzo owoce i zieloną kapustę; zalecamy z owoców figi maczane w mleku ciepłym, daktylę, winogrona, brzoskwinie, jabłka, morele i czereśnie. Z roślin: kapustę, sałatę, szpinak, babkę, rzeżuchę.

Ptaki pokojowe egzotyczne.

Tak jak ptaki krajowe, dzielimy też ptaki egzotyczne na owado- i ziarnożerne. Ptaki domowe zagraniczne ziarnożerne dzielimy znów na dwie grupy mianowicie: na ziarnożerne ogólne i na papugi. Z grupy ogólnej najwięcej nadają się do klatki ptaki, należące do rodziny zięb. Ponieważ ptaki zagraniczne bardzo bujne mają upierzenie, przeto ptaki na-

leżące do rodziny zięb, nazywają ziębami pstremi (ozdobnymi).

Co do chowu tych gatunków odnoszą się wskazówki podane dla naszych ptaków ziarnożernych z tą tylko różnicą, że ptaki egzotyczne należy w klatce chować parami, w przeciwnym razie zmarnieją z tęsknoty. —

Dla amatorów tych zięb nadają się do chowu przeważnie: krasowłosa Amadina, Amaran, Astrild szary, Astrild żółtozielony, zięba brodata, zięba kroplowana, najrozmaitsze sroczki, Gouldsamandyny, Helena i Malabarfa, różne mewki, zięba muszkatka, zakonnice, złotolice, papużki amandyny, bażanciki srebrzyste, zięba prądkowana i t. p., jak n. p. zięby paskowate.

Ptakom tym dać należy klatkę typu II lub III i podawać, jak wszystkim ptakom egzotycznym, mieszankę złożoną z 4 części prosa, jednej części jagłów czerwonych, jagłów sene-galskich jedną część i 2 części kanaru. Ziębie ryżowej dodajemy jeszcze 3 części niełuszczonego ryżu.

Tak jak nasza zięba, lubią także egzotyczne zięby owady, dlatego mieszamy do opisanego pożywienia ziarnistego $\frac{1}{4}$ część pożywienia miękkiego, a więc świeże jaja mrówcze, o ile można je otrzymać; w przeciwnym razie dodać mieszankę miękką I zaleconą dla ptaków owadożernych. Ptakom tym smakują szczególnie trawy następujące: liście sałaty i kłosa nasienne babki; nie wolno też zapominać, żeby zawsze miały sepię, drobną, potłuczoną i suszoną, łuskę z jaj kurzych, i drobnutkiemu piasku rzecznoego wsypać do klatki. Można im podać także zamoczony w gotowanym mleku biszkopcik i drobno posiekane, na twardo ugotowane kurze jaja. Wodę do picia i kąpiel, nie za zimną, również zawsze im przysposobić.

Papugi.

Są z ptaków egzotycznych najbardziej lubiane, jednak znacznie rzadziej chowane niż zięby ozdobne; istnieją w różnorodnych gatunkach a najczęściej w klatkach spotykamy: papugi szare, modroczoła czyli Rutbug, amazonka, amazonka kuba, żółtogłówek duża i mała, Arasy, papużki szlachetne, lorysy i kakađu. Większe gatunki chowane są w klatkach pojedynczo; klatki używane są z metalu tak dla większych jak i dla mniejszych papug.

Mniejsze papugi, jak n. p. papugi szare, chowa się w klatce parami.

Zdawałoby się, że pielęgnowanie papug jest rzeczą łatwą; niestety tak nie jest; trzeba się już dosyć dobrze na ptakach znać i być dość zręcznym, aby utrzymać papugę, zwłaszcza większą przy ciągłym zdrowiu. Odpowiednie pożywienie w dobrym gatunku, czysta klatka, ciepłe pokoje i utrzymanie ptaka w czystości — oto podstawowe warunki zdrowia jego.

Gdyby się zjawiły pasożyty, trzeba zniszczyć je natychmiast, najlepiej sprószywszy dobrze ptaka i klatkę flitem. Papudze większej należy przysposabiać codziennie kąpiel na płytkiej miednicy lub misce, mniejszym postawić przed klatką łazienkę szklaną.

Pożywienie dla papugi winno odpowiadać jej skłonnościom i podawane starannie i summiennie. Najlepsza dla niej mieszanka jest następująca:

Dla papugi szarej 2 części prosa, 1 część kanaru, 1 część łuszczonego owsa, 2 części kukurudzy, 1 część ryżu niełuszczonego, 1 część konopi, 3 części orzechów limbowych czyli pineli i 5 części słoneczników. Dodać jagód, owoców, orzechów oraz kapusty zielonej.

Dla modrogłówni, żółtogłówni i amazonki z Kuby:

z 2 części prosa, 2 części kanaru, 1 część łuszczonego owsa, 2 kukurudzy, 1 części niełuszczonego ryżu, 1 części konopi, 3 części pineli i 5 części słoneczników; dodać jagód,

owoców, zielonej kapusty i bułki maczanej w mleku.

Dla wszystkich gatunków Arasów: z 3 części konopi, 2 części słonecznika, 1 części owsa 2 części kukurudzy, 3 części prosa, 3 części kanaru i 3 części pineli; dodawać im dużo owoców, biszkoptów maczanych w mleku, dużo sałaty i trochę tartej marchwi.

Dla gatunków papużek szlachetnych:

z 4 części prosa, 2 części kanaru, 1 części łuszczonego owsa, 2 części słoneczników, 1 części niełuszczonego ryżu, 2 części kukurudzy i 3 części pineli. Dodawać dużo zieleniny, jaje na twardo i biszkopt maczany w mleku.

Dla lorysów:

2 części kanaru, 3 części prosa, 1 część łuszczonego owsa i 1 część konopi; dodawać dosyć dużo ryżu gotowanego z troszką cukru, bułkę maczaną w mleku, odmocone i świeże mrówcze jaja, dużo owoców i sałaty.

Dla gatunków Kakadu:

3 części konopi 2 części słonecznika, 1 część owsa łuszczonego, 2 części pineli, 1 część kukurudzy, 3 części kanaru i 2 części prosa; dodawać gotowanej kukurudzy, dużo zieleniny, rozmaitych orzechów, owoców, tartej marchwi, często bułeczki maczanej w mleku i maczanych biszkoptów.

Dla wszystkich gatunków papug jako owoce podawać głównie banany łupione. —

Ponieważ owadożerne ptaki egzotyczne nie bywają w klatkach chowane, przeto o pożywieniu dla nich mówić nie będziemy.

Akwarjum.

Pierwsze początki chowu ryb ozdobnych sięgają czasów rzymskich. Akwarjum przedstawia najdoskonalszy wykrój z natury i działa nie tylko wychowawczo, lecz jest ono również uspokajającym czynnikiem na nerwy i usposobienie. Jest ono niewysychającym źródłem i pomocą dla ciągłych badań natury i daje nam możliwość wglądania w jej najgłębsze tajemniki. Gdy się tylko o walorach akwarjum przekonamy, to już obejść się bez niego nie będziemy mogli.

Przed przystąpieniem do opisu akwarjum zaznaczyć musimy, że rozróżniamy akwarja z

wodą słodką i także z wodą morską. Akwarjami z wodą morską nie będziemy się zajmować, ponieważ są one kosztowne i dlatego rzadko lub wcale nie urządzone.

Akwarjum z wodą słodką.

urządzamy najlepiej z żelaznej czterokątnej stalugi, na której czterech bokach dajemy szklane ściany; ustawiamy je w miejscu nie bardzo ciemnym, o ile możliwe, na wewnętrznej parapecie okna lub na osobnym stoliku postawionym możliwie najbliżej okna. Pożądany jest dostęp częściowy promieni sło-

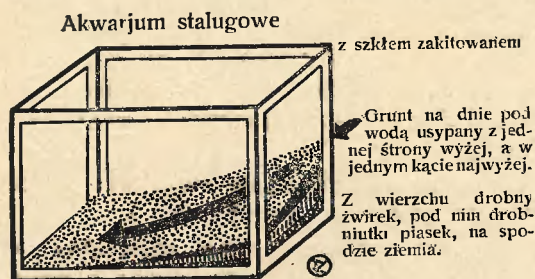
necznych, a z nadto jaskrawe oświetlenie zasłoniemy papierem bibułkowym zielonego koloru.

Zbiornik

nie może być za szczupły i musi mieć najmniej $25 \times 18 \times 20$ cm (długość $\times$ szerokość $\times$ wysokość). Większe akwarja są możliwe, lecz nie mogą zawierać więcej wody jak 50 cm wysokości od dna, w przeciwnym razie marniałyby roślinki, które w wodzie rosnąc nie wytrzymują większego ciśnienia, co znów szkodziłoby rybkom.

Dno

winno być odpowiednie do wielkości akwarjum i stosownie do rozmiaru basenu ma wynosić 4–10 cm ewent. i więcej. Stosunek żwirku do piasku i do ziemi = 2 : 2 : 1. Ziemi nie dawać z gatunku jednego, lecz z mieszanki składającej się: z wrzosowiny, gliny, ziemi z pod drzew liściastych i z grządek nawożonych po równej części i z 2 części drobnego ostrego piasku rzecznoego. Ziemię tę należy trochę ubić, tak samo drobny żwirek, poczem można przy-



Sposób usypiania gruntu pod wodę.

stąpić do sadzenia roślinek oczyszczonych z wszelkich pożytkłych i zgniłych części ostrymi nożyczkami. Przedtem jeszcze włożyć rośliny do roztworu kali hypermanganicum na 5–15 minut; roztwór ten składa się z 10–15 litrów wody i 1 grama kali. Zabieg ten konieczny jest, aby zniszczyć ewentualnie na roślinach mikroby.

Sadzenie roślin wodnych

odbywa się w ten sposób, że wytłaczamy patyczkiem w gruncie otwory, wsadzamy do nich korzenie roślin i przysypujemy je trochę piaskiem. Rośliny sadzimy tylko po stronie zwróconej ku światłu, zazwyczaj po stronie

podłużnej, aby rybkom nie przeszkadzać w ich ruchach. Skoro rośliny posadziliśmy, przysypujemy grunt ostrożnie trzecią warstwą, t. j. żwirkiem wymytym dokładnie, który będzie teraz leżał na znajdującym się już w akwarjum piasku drobnym. Teraz podciągamy roślinki za listeczki ostrożnie w górę tak, aby znalazły się pod górną warstwą żwiru. Warstwę całą usypujemy w sposób podany na rycinie tak, aby leżała pochyło i w jednym kącie miała punkt najwyższy, a to w tym celu, aby można łatwo usuwać odchody rybne; teraz wlewamy do akwarjum wodę odstałą, a więc nie za zimną, czystą. Celem uniknięcia zburzenia świeżej warstwy ziemi, na dnie się znajdującej, lejemy wodę na papier gruby, trzymany nad roślinami dopiero co wsadzonemi. Woda będzie ściekała bez znacniejszego ciśnienia i nie zamąci wody, ani zburzy ułożonej warstwy ziemi.

Dopiero po 3 tygodniach można włożyć ryby do akwarjum, przygotowanego w sposób opisany, ponieważ rośliny muszą zapuścić przedtem korzenie.

Rośliny pływające,

o ile są w akwarjum niezbędne, nie mogą w żadnym razie zakrywać więcej niż połowę powierzchni wody i mogą być następujące:

1. rodzime: wszystkie gatunki soczewicy wodnej i Riccia.
2. zagraniczne: paproć wodna i hiacynty wodne.

Rośliny wodne

dzieli się na dwie grupy główne: pływające i zanurzone wodorosty.

Wodorosty zanurzone

niezbędne są dla każdego akwarjum i dlatego odgrywają główną w niem rolę. Zaleca się następujące gatunki:

1. rodzime: mech wodny, tysiąclistik, zamulnica, stowrzód.
2. zagraniczne: zamulnica, trawy morskie, tysiącznik, pływająca uszyca.

Wszystkie wymienione rośliny są bardzo odporne i nie zawodzą.

Ryby wód słodkich.

dzielimy na 2 grupy główne, mianowicie na ryby żyjące w wodzie zimnej i żyjące w wo-

dzie ciepłej. Mówić będziemy o rybach żyjących w wodzie zimnej, ponieważ te przede wszystkim nadają się do akwarjum wobec trudności, jakie przedstawia hodowanie w akwarjum ryb żyjących w wodzie ciepłej, a które to trudności zwalczać może tylko dobrze z tą pracą obyty amator. Ryby wód słodkich żyjące w wodzie zimnej zarówno jak te, które żyją w wodach ciepłych, dzielą się znów na dwie grupy, mianowicie na ryby spokojne i drapieżniki. Obydwu gatunków nie można trzymać w jednym akwarjum; nawet drapieżników różnego gatunku nie można razem umieszczać, gdyż są one nadzwyczaj niezgodliwe. Wskazanem jest przeto rozdzielać je według gatunków i umieszczać w osobnych akwariach.

Ryby spokojne

rodzime i egzotyczne są następujące: Siekierka, leszcz, brzanka, sardela, złota rybka, złote liny, karasie, karpie, płotka, czerwionka (ostatnie dwa gatunki można chować tylko w młodości, gdyż starsze egzemplarze zjadają trawki i roślinki), piskorz błotny, liny, kosa.

Ryby drapieżne

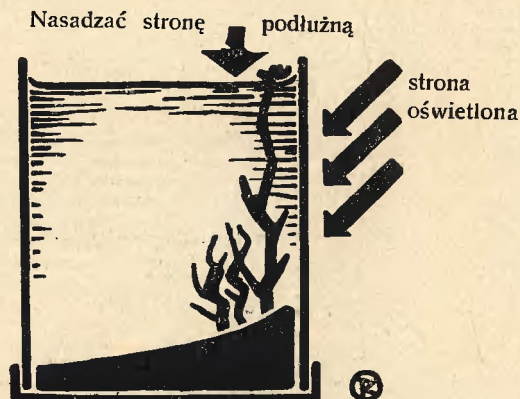
pochodzenia rodzimego i zagraniczne: węgorz, okoń dyamentowy, okoń rzeczny, okoń pstrążek, szczupak, okoń kaliko, jazgarz, pawie oczko, tarczyc, sandacz, makrela, pospolita, makrela długoucha, okoń skalny, sum karłowaty.

Pożywienie.

Dajemy, o ile możliwości, obydwu gatunkom ryb pożywienie naturalne, do którego nadają się przede wszystkim zwierzątka rakowate (cyclopy i daphnie), znane pod nazwami pcheł wodnych i skoczaków; następnie wszystkie poczwarki komarów. Bardzo pożywnym kąskiem połykanym chciwie przez wszystkie ryby jest dżdżownica podawana rydom w stanie pociętym na drobne kąski, które ryba może bez trudności wziąć w pyszczek. Wszystkie wymienione gatunki, służące rydom jako pożywienie, można nabyć nie drogo w sklepach, sprzedających ryby ozdobne.

Rydom nie można dawać żarcia za dużo na raz, lecz należy dawać im 3 razy dziennie, i tyl-

ko tyle, ile mogą zjeść; w przeciwnym razie pożywienie niszczy, a akwarjum się zanie-



Sadzić rośliny na stronie zwróconej do światła. Narzędzia potrzebne dla akwarjum.

czyszcza i wydziela w końcu woń zgnilizny. Wskazanem też jest dawać rydom zawsze pożywienie w to samo miejsce i o tej samej porze dnia. Osiadłe resztki pożywienia na dnie, którego rybki już jeść nie chcą, jakoteż odchody rybne, należy od czasu do czasu wybierać i wysłamować odpowiednimi widelkami (patrz rycina).

W każdym akwarjum tworzą się na szkle po pewnym czasie glony (wodorosty). Celem zniszczenia ich wsadza się do akwarjum 2 do 6 ślimaków stosownie do rozmiarów tego naczynia.

Zabieg ten można jednak stosować tylko w akwariach, w których nie mieszkają ryby drapieżne, gdyż te pożerają niemal wszystkie gatunki ślimaków. Akwarjum takie oczyszczamy tedy najlepiej szczoteczką (rycina).

No koniec kilka uwag odnośnie do

zaopatrzenia akwarjum

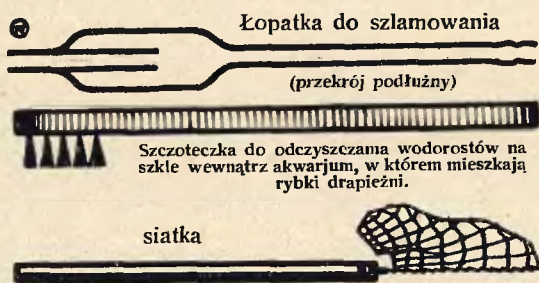
rybami. —

Wielu amatorów sądzi, że można do akwarjum wkładać dowolną ilość ryb; jest to notoryczny błąd, który mści się na nieświadomych amatorach w ten sposób, że im wielka ilość ryb marnieje. Ponieważ rośliny, woda i ryby muszą znajdować się w odpowiednim stosunku, a istnienie ich zależy od wzajemnego uzupełniania się, przeto nie wolno na 1 litr wody

liczyć więcej nad 1 rybę, która nie jest większa nad 3—5 cm; o ile znajdują się ryby większe, liczymy 1 rybę na 2 litry wody.

Urządzone według podanych wskazówek akwarjum może istnieć kilka lat bez zmiany wody, roślin lub ziemi na dnie i będzie zawsze

sprawiało nam uciechę. Woda w niem się znajdującą może zawsze być zmieniona na świeżą, lecz odstałą; ryb dotykać rękami nie wolno, lecz w razie potrzeby delikatną siateczką; przestrzegając tych przepisów, można być pewnym, że rzadko jakieś zwierzątko zmarnieje.



Narzędzia potrzebne dla akwarjum.

Skuteczna hodowla drobiu.

I. Hodowla kur.

Ze zwierząt domowych najwięcej rozpowszechniona jest kura, bo też żadne z nich nie jest w stanie rozmnożyć się w tak krótkim czasie, jak ona. Oprócz tego żadne zwierzę nie jest w stanie jak kura dojść do takiej doskonałości w swej wydajności, oczywiście o ile jest racjonalnie i umiejętnie przez człowieka hodowana.

Niestety! U ludu uchodzi hodowla kur za nieopłatną, a przyczyną tego jest fakt, że hodowcy kładą większą wagę na dochówek zamiast na wydajność kury.

Cyfry równie martwe jak wymowne wykazują, jakie nieocenione wartości rocznie marnieją w gospodarstwie społecznym; dziwić się trzeba, że hodowla drobiu użytecznego tak jest zanedbywana, mimo że zbyt na produkty drobiu zapewniony jest bezwzględnie na długie lata; uwzględnić też należy, że osobiwie w miastach wzrasta się popyt o towar jakościowo lepszy, mianowicie o jaja do picia, jak wogóle o szlachetne gatunki jaj.

Gatunki takie nie istnieją jednak w chłodniach, bo przebywają one tam w składach przez dłuższy czas; taksamo wytrzymać muszą dłuższy czas przewozu, który trwa czasem tygodnie, gdy tymczasem jaja pożądane powinny być w stanie całkiem świeżym. Stan ten daję rękojmię, że produkcja jaj w kraju musi bezwzględnie być intratną.

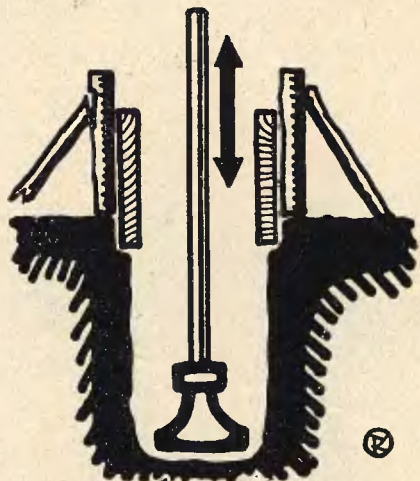
Rodzina nasza hodowla choruje na brak zainteresowania dla wydajności drobiu. Wieśniak nasz, który jest przedstawicielem naszych hodowców w 90%, nie zajmuje się produkcją jaj na sprzedaż w tej mierze, jak to byłoby mu możliwem, lecz hoduje drób przedewszystkiem dla potrzeb własnych, twierdząc, że mu się to nie opłaci; jest temu winien handel licznych pośredników, którzy zagarniają lwią część wartości produktu dla siebie; jest to niedomaganiem społecznem, wskutek którego producent otrzymuje za towar tak mało, że mu na wyżywienie drobiu nie wystarcza.

Hodowla drobiu, a szczególnie kur, uprawiana rzeczowo, musi każdemu hodowcy przynosić doskonały dochód.

Zdrowe dla drobiu pomieszczenie, rozumne pielęgnowanie i karmienie, trafny dobór roz-

plodników, i znajomość właściwego czasu wylęgu, oto warunki podstawowe racjonalnej hodowli drobiu.

Wykopać rów i utłoczyć ziemię



Układanie desek na formę dla betonu.

Rycina przedstawia sposób wybudowania kurnika

Betonowanie pali I.

Nie mamy tu miejsca, aby podać wszystko szczegółowo, na co hodowca drobiu powinien zawsze uważać, lecz stosując się do podanych poniżej wskazówek dla pielęgnowania i wylęgu poszczególnych gatunków drobiu, uzyska on bardzo dobre wyniki.

Ponieważ najważniejszym gatunkiem drobiu są kury, więc zajmiemy się bliżej niemi.

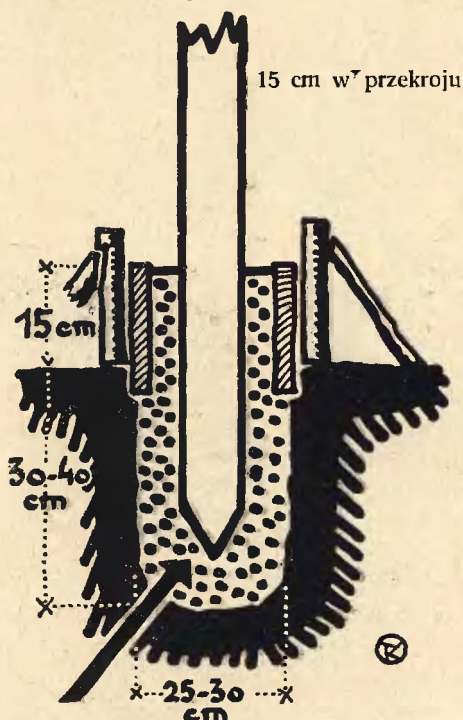
Kurnik.

Najważnijszem jest baczyć na to, aby, jak każde zwierzę domowe, i kury miały dobre pomieszczenie.

Kurnik, w którym zwierzęta przebywają wielką część swego życia, powinien być pod każdym względem odpowiedni. Gdzie można, buduje się go w ten sposób, aby okna zwrócone były ku stronie południowej lub południowo-wschodniej. Wchód dla drobiu i drzwi dla hodowcy buduje się po bokach kurnika; dla drobiu kładziemy nie za stromo deskę, po

której do kurnika wchodzi. Kurnik winien być z materiału trwałego i na działania atmosferyczne odporny; najlepiej dać mu podmurowanie betonowe, podłogę z cegieł, a ściany drewniane. Rozmiary odpowiednie do ilości

Zapuszczanie pali



Beton: 4 części żwiru
3 „ gliny i piasku
1 „ Portland-cementu
+ woda

Betonowanie pali. II.

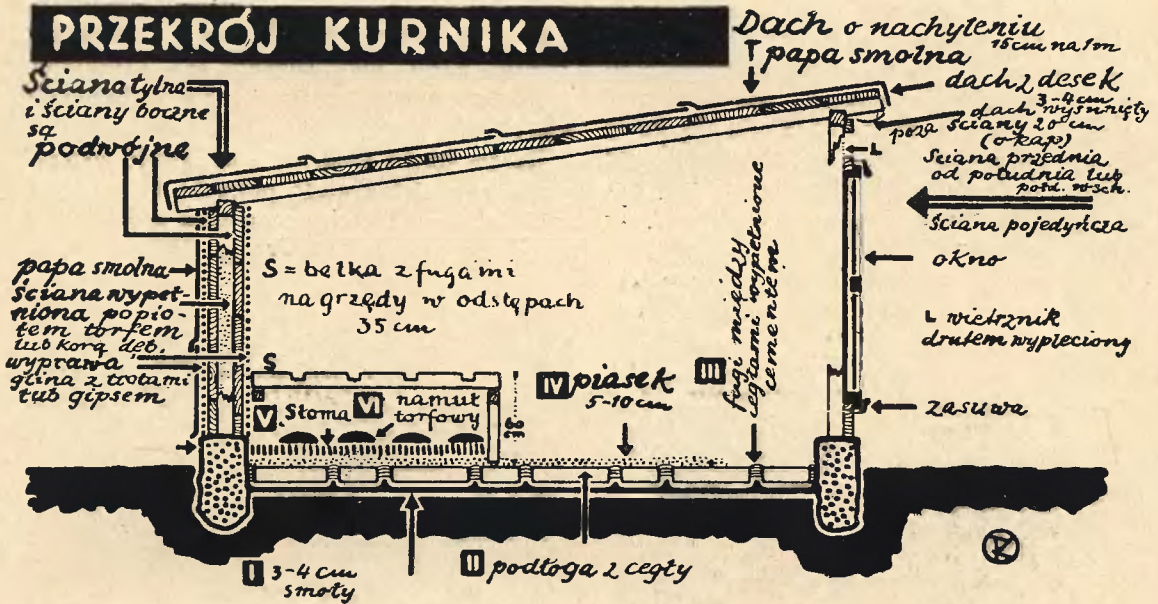
drobiu winny być tak obliczone, aby wypadł na 3 kury 1 m² gruntu. Kształt kurnika winien być zbliżony do formy kwadratu. Dach drewniany w kształcie pulpitu winien opadać w tył (pochyłość 15 cm na 1 m). Pierwszą pracą przy budowie kurnika jest wykopanie rowu pod betonowe murowanie na wyznaczonym miejscu. W rowie tym utłaczamy następnie ziemię i wypełniamy deskami ze sobą złączonymi po obu stronach i przysposabiamy beton; na beton bierzemy jedną część dobrego cementu, trzy części gliny i czystego piasku jakoteż cztery części żwiru. Mieszanke tę dobrze przerobić, odpowiednio namoczyć i wylać natychmiast między deski do wykopanego

rowu i ubić. Fundament winien sięgać w ziemię najmniej 30—40 cm, a 15 cm sterczeć nad ziemią. Szerokość fundamentu zależy od rozmiarów kurnika i można ją przyjąć z 25—30 cm. Gdy beton jeszcze jest miękki, wbijamy na wszystkich 4 rogach pale o objętości najmniej 15 cm, które otaczamy ze wszystkich stron betonem. Pale te wbijamy głęboko do fundamentu kurnika, jednak tak, aby pod nimi była jeszcze warstwa betonu na 5 cm. Gdy beton dobrze wysychł, wyjmujemy deski, które



Betonowanie pali. III.

tworzyły formę, a w otwory, które po nich zostały, wtłaczamy ziemię; następnie kładziemy belki grubości 15×15 cm do 20×20 cm wzdłuż na fundament betonowy i łączymy z palami wmurowanymi w betonie; takie same belki używane są do wiązania pali u góry. Skoro tej pracy dokonaliśmy, wtedy przystępujemy do przyrządzania desek na budowę ścian, które układamy na obydwu stronach belek tak, aby na tylnej lewej i prawej stronie kurnika powstała ściana podwójna. Między te deski, a więc do tej podwójnej ściany sypie my popiół, korę dębową albo namul torfowy;



Jak należy budować kurnik.

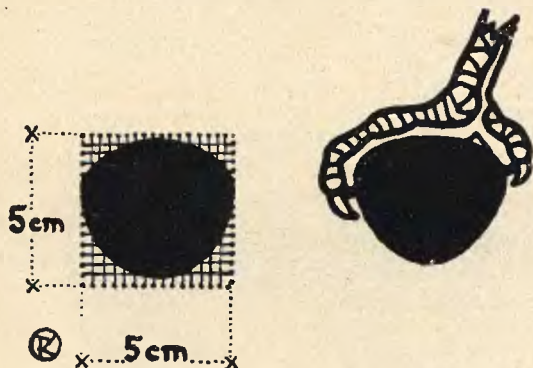
Rysunek przedstawia wymiary i materiał.

inny materiał sypany w to miejsce jak liście, trociny, słoma i t. p. daje schronienie pasożytom. Przednią ścianę najlepiej jest zbudować z pojedynczych desek; wyciąć dosyć duże okno, ażeby dosyć światła było i ażeby było dobrze oświetlone całą wnętrze kurnika. W oknie zrobić dwa małe lufciki. Ściany wewnętrzne kurnika muszą być wyprawione całkiem na gładko; każde zarysowanie, fuga i t. p. należy załepić gipsem alabastrowym, lub mieszaną z kleju i trocin, a to, aby chronić ściany przed robactwem. Teraz brak jeszcze dachu, o którego kształtach już, tak jak o jego wyglądzie, pisaliśmy. Najlepszy jest dach z desek 3—4 cm grubych z okapem wokoło, zależnie od rozmiarów kurnika 10—25 cm. Na deski dajemy w dobrym gatunku papy dachowej (papa smołna) i przybijamy gwoździami w ten sposób, aby pojedyncze płyty częściowo się nakrywały w kierunku nachylenia, aby woda pod papę nie zaciekała. Ażeby dach był odporniejszy, można połączyć go płynną smołą. Następnie wyprawiamy budynek zewnętrznie; a więc pozalepiać rysy i fugi jak wewnątrz i pokryć papą z góry w dół przybijając. Otwory wentylacyjne zabezpieczyć od wewnątrz gęstą siatką drucianą, przed drapieżnikami; taksamo zabezpieczyć okno od środka.

Okno przymocowane jest do kurnika ryglami. Na lato wyjmujemy okno i zakładamy je dopiero na zimę. Szyby dajemy nie ze szkła prawdziwego, lecz z celofanu. Jest to bardzo cienka tkanina z drutu polana lakiem przezroczystym, który przepuszcza promienie ultrafioletowe lepiej niż szkło zwyczajne i dlatego stajenkę lepiej ogrzewa; oprócz tego można szkło takie przykrawać nożycami i zaoszczędzić koszty na szklarza. Podłogę wyłożyć najlepiej czerwoną cegłą i wybrać w tym celu ziemię na grubość tej cegły, ziemię ubić mocno i połączyć smołą na 1—3 cm; cegłę do tej smoły włączać, a fugi między cegłami wypełnić rzadkim cementem i posypać w końcu warstwą piasku grubego na 5—10 cm całą posadzkę. Na piasek ścieli się słomę długości 10—15 cm. Innego sposobu wyścielenia podłogi nie zaleca się, bo wyścielona n. p. mułem torfowym lub drobnym piaskiem kurzy się i może powodować schorzenia narządów oddechowych drobiu.

Urządzenie wewnętrzne kurnika powinno być proste, lecz celowe i łatwe do czyszczenia. Chodzi tu jedynie o gniazda dla kur, w których znosić mają jaja, i o grzędę. Grzędę umieścić należy przy tylnej ścianie kurnika na wysokości 60 cm i oddalone od siebie o 35 cm. Najlepiej jest w tym celu umieścić belkę po każdej

stronie kurnika, powyciosywać w niej fugi, do których dopasowuje się łaty na grzędę. Łaty te o grubości 4 do 5 cm czworograniaste, winny mieć kształt odpowiadający budowie nóżki ptaka, t. j. należy przyciosać je tak, aby miały z jednej strony formę owalną, z drugiej formę kulistą. (patrz rycina). W razie potrzeby należy grzędę podeprzeć. Na 1 metr grzędę liczymy 5—6 kur.

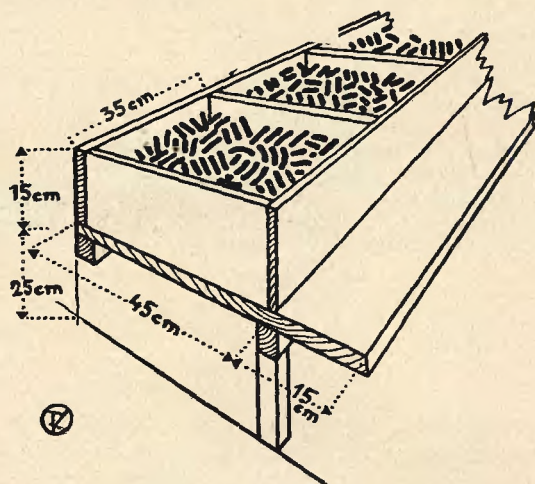


Rycina przedstawia przekrój grzędę i właściwe obejmowanie jej nóżką ptaka.

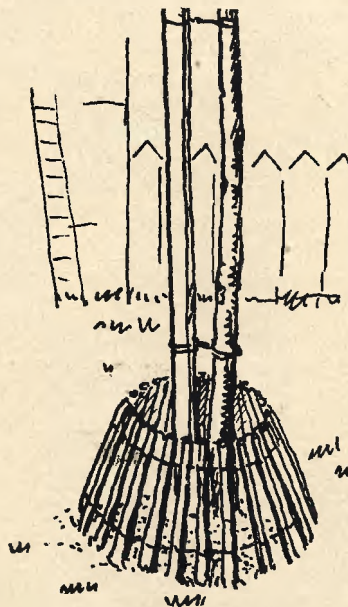
Gniazda dla kur umieszczamy zwykle po prawej lub lewej stronie naprzeciw drzwi wejściowych na wysokości 25 cm przy ścianie. Gniazdo składa się z odpowiednio długiej, lecz nie za wysokiej skrzyni podzielonej ściankami na przegródki, oddalone od siebie na 30—35 cm. Szerokość skrzyni musi być najmniej na 45 cm. Wysokość boków całego gniazda powyżej na 15 cm; przed wszystkie gniazda rozciągnąć deskę długą jednolitą 15 cm szerokości. Pod grzędą wyścielić warstwę namułu torfiastego, do którego zagrzebuje się codziennie ekskrementy ptaków. Warstwa taka może niezmienną pozostać do 3 miesięcy, nie zanieczyszczając powietrza. Na 6 kur liczymy 1 gniazdo; tam gdzie gniazda są wspólne, wypełnia się je krótką słomą do $\frac{3}{4}$ wysokości; słomę wymieniać trzeba przynajmniej 2 razy w roku. W kurniku potrzeba jeszcze naczyń na wodę i żłobków na pożywienie lub automaty żywnościowe. Chcąc zapobiec zaśmiecaniu wody i żywności piaskiem i słomą, montujemy naczynia te 15 do 20 cm nad podłogą, wzgl. na schodkach o takiejże wysokości. Zalecamy automatyczne naczynia do pojenia i do karmienia drobiu, gdyż są one dla hodowcy jak i dla drobiu bardzo korzystne. Dwa razy

do roku przeprowadzamy odkażanie kurnika, bieląc go wewnątrz wapnem z dodatkiem troszki kleju lub mleka, zaś urządzenie czyszcząc odpowiednim środkiem desynfekcyjnym.

Kurom trzeba koniecznie umożliwić wylatywanie ze stajni; dlatego potrzeba im większej łąki, lub kawałka zielonego pola odpowiednio do ilości hodowanego drobiu. Pole to wzgl.



Wykonanie gniazd dla kur.



Zwykła krata z polan i drutu, chroniąca młode drzewka przed grzebaniem kur.

łakę otaczamy kratą drucianą i 2—3 m wysoką. Kury muszą i podczas słoły na powietrze wychodzić, dlatego dobrze jest wysypać blisko kurnika odpowiednią płaszczyznę piaskiem, wbić 4 pale i nakryć dachem, aby drób chroniony był przed słołą.

Stajnię należy oczywiście utrzymywać we wzorowej czystości, chcąc, aby drób nie chorował.

W zimnej porze roku nie opalamy kurnika, lecz zamykamy przeciwnie otwory okienkami i wprawiamy okno właściwe. Otwór, którym kury wylatują, otwieramy rano codziennie nawet przy słońcu, także wentylację trzeba od czasu do czasu otwierać. Podczas i po śnieżycy należy usunąć śnieg dobrze, aby ułatwić kurom wylot z kurnika.

Najodpowiedniejsze do chowu rasy,

obiegujące największą wydajność i dobry wygląd, są:

Białe amerykańskie (leghorn)

Przybyły one przez Włochy z Ameryki do Europy przed mniej więcej 20 laty; hodowcy specjaliści zapewniają, że wydajność tych kur wynosi rocznie 300 jaj na jedną kurę.

Białe Wyandoty

pochodzą również z Ameryki; do nas przybyły przed 50 laty i osiągnięto tu z niemi doskonałe wyniki; wytrzymują jak Rhodelandery słołę, znoszą jaja w zimie, a przeciętnie rocznie sztuk 185. Uważając, że wyliczone gatunki należą do najlepszych, nie będziemy dla braku miejsca tu wyliczać wielkiej ilości mniej lub więcej hodowanych wzgl. zalecenia godnych ras.

Czerwone Rhodelandery.

Przybyły do nas z Ameryki przed 28 laty, wzięły nazwę swą od nazwy półn. amerykańskiego kraju Rhode Island, gdzie najpierw były hodowane. Rasę tę można uczynić łatwo i bardzo użyteczną, jest ona wytrzymała na słołę i znosi jaja licznie w zimie. Ogólnie w środkowej Europie znosi rocznie 250 sztuk jaj.

Kury włoskie,

osobliwie z gatunku o upierzeniu kuropatwy, zyskują sobie u nas co raz większe wzięcie; hodowane były najpierw w Ameryce, skąd przy-

szły do Europy. Są one bardzo odporne i można je doprowadzić łatwo do lepszej wydajności, nawet do 290 jaj rocznie. Wartość ich polega głównie na ich własności polegającej na tem że znoszą jaja pilnie w zimie.

Pożywienie dla drobiu.

Musimy zapoznać się z własnościami odżywczych artykułów żywnościowych dla drobiu i poznać potrzeby zwierząt, aby nie dobierać bezcelowo i bez planu dla nich pożywienia; dokonawszy tego, zdołamy dopiero wyzyskać zalety dobrej rasy; żywność będzie oczywiście inna dla pisklęcia, inna dla kurczęcia, a inna dla kury w lecie, inna dla niej w końcu na zimę. Nadarza się tu dla hodowcy szerokie pole do działania w kierunku doboru pożywienia dla drobiu, gdyż długie doświadczenie wskaże mu dopiero, jakie i w jakiej mieszance okaże się celowym pożywienie podawane drobiu.

Podczas chowu dobra będzie dowolna mieszanka, byle kury się nie zapasły, gdyż tłuste zanałto kury jak i koguty nie wypełniają nigdy swego obowiązku. Nie należy im przeto dawać słoneczników ani lnianego siemienia, natomiast doprowadzać im do organizmu węglowodany i białko, nie wykluczając jednak w zupełności pożywienia tłuszczonośnego.

Istnieje bardzo wielka ilość gatunków pożywienia dla kur i dawać im można wszystkie z wyjątkiem mączki rybiej, której wolno tylko bardzo mało jako paszę dla nich używać.

Dla kur dobre są następujące mieszanki:

Mieszanka I: (dziennie dla jednej kury): 10 gr suchych drożdży, 10 gr mączki mięsnej, 5 gr mączki rybiej, 30 gr otrębów pszennych, 25 kaszy jęczmiennej, 4 gr węgla drzewnego, 10 gr kukurudzy, 10 gr pszenicy i 20 gr owsa.

Mieszanka II: 7 jednostek płatków kartoflanych, 15 otrębów pszennych, 10 krup pszennych, 10 maki pszennej, 5 kielkującego jęczmienia, 10 maki rybiej i 10 suchych drożdży.

Tej mieszanki dajemy każdej kurze dziennie 70 gramów dodając do niej 20 gr pszenicy, 20 owsa i 20 gr kukurudzy.

Mieszanka III: 5 jednostek fasolowej mączki, 5 otrębów, 5 krup owsianych, 5 mączki mięsnej, 1 soli.

Prócz tego dodajemy trochę kukurudzy.

Mieszanka IV: 3 jednostki otrębów, 3 mąki owsianej, 2 krup jęczmiennych i 2 mączki rybiej.

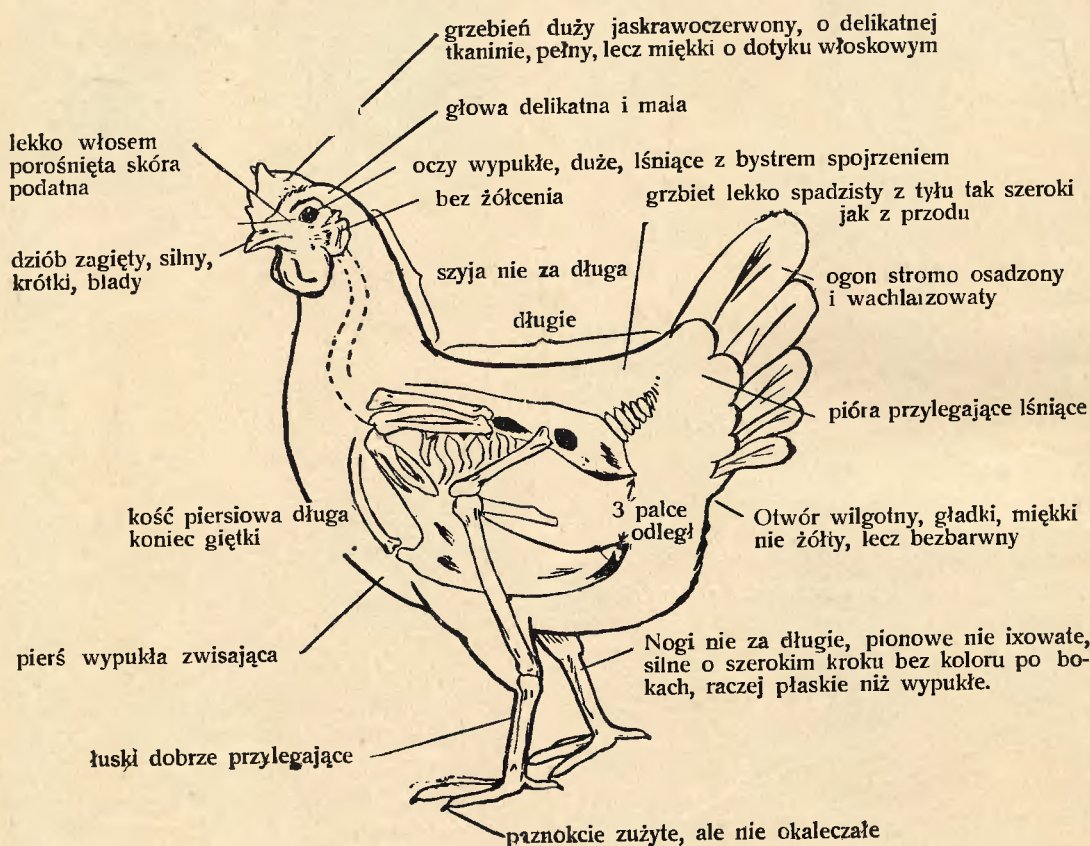
Z tej mieszanki dać każdej kurze 70 gramów z dodatkiem 60 gr ziarna, składającego się z 2 jednostek jęczmienia, 2 części kielkującego owsa i 2 kukurudzy.

Mieszanka V: jedna jednostka otrębów, 1 mąki owsianej, 1 mąki kukurudzianej, 1 raczków mielonych, 1 owsa kielkującego, 1 mączki krwawej.

w zimie siana; w zimie jeszcze dodawać każdej kurze do wymienionych porcji po 10 g pszenicy i kukurudzy.

Kura potrzebuje także substancji mineralnych dla rozwoju szkieletu i porostu upierzenia, dla trawienia i produkcji skorup do jaj. Substancje te daje się kurom w kształcie mielonych skorup z ostryg, drobnych kawałków węgla drewnianego lub drobnutkiego żwirku; materje te podawać im trzeba codziennie.

Oczywiście może kura dostać również różne odpadki kuchenne i ogrodowe w stanie nie-



Zewnętrzne znamiona dobrze niosącej się kury.

Z mieszanki tej dać każdej kurze 70 g dziennie i dodać 10 g ziarna: 1 jednostkę kukurudzy, 1 pszenicy, 1 ryżu.

Każdą z wymienionych mieszanek zwilżyć dobrze wodą, maślaną i t. p. i przerobić na pulchną masę, lecz nie zanadto rzadką, aby kury nie dostały biegunki. Do wszystkich mieszanek dodawać obficie paszy zielonej,

zepsutym, niezależnie od należącej się jej porcji. Skorup z jaj nie wolno podawać w wilgotnym stanie, lecz należy je wysuszyć i na grysik potłuc. Świeżej wody kury muszą zawsze mieć podostatkim.

Dobór rozplodników

jest bardzo ważnym czynnikiem dla hodowcy drobiu użytkowego i wymaga bardzo dokładne-

go wyboru i doświadczenia. Bez dokładnej znajomości prawa dziedzictwa nie może być mowy o hodowli wydajnej. Teoria nie pomoże, rzecz wymaga doświadczenia; od tego zależy właśnie hodowla wydajna, podczas gdy bez tych uzdolnień następuje hodowla dzika.

Dobierając rozpłodniki, musimy baczyć nie tylko na ilość jaj zniesionych w roku, lecz ważne są następujące zagadnienia: 1. Ponieważ kura nośna nie powinna produkować dłużej niż 3 lata, przeto pytanie zachodzi, ile zniosła w 1-szym i w 2 roku? 2. Jaka jest waga wszystkich jaj, które zniosła kura w ciągu roku i jaka jest proporcja wagi tej do własnej wagi danego zwierzęcia? 3. Ile kosztuje wyżywienie kury przez cały rok? 4. Ile wynosi ilość roczna wylęgu?

Nie jest to więc tak łatwą rzeczą wszystko wybadać, a zadanie takie jest bardzo trudne do rozwiązania. oto też przyczyny, dla których wieśniak czasu tracić nie chce, obarczony i tak całodzienną pracą; lecz święci garnków nie lepią, a każda gałąź gospodarstwa domowego jest sztuką dla niewtajemniczonego; dlaczegóż miałyby się rzecz z hodowlą drobiu mieć inaczej? Gdyby sprawa była tak łatwa jak sobie przedstawiają laicy, to produkcja jaj rodzima stałaby o wiele wyżej. Lecz wszystko wymaga nauki i doświadczenia, każdy zawód i każda sztuka, uprawa roli jak gotowanie w kuchni lub w końcu jak hodowla drobiu.

Wybierając rozpłodniki trzymajmy się jednej zasady: Tylko najlepsze kury i koguty do bremini są rozpłodnikami.

Wylęg

Mówić będziemy tylko o wylęgu naturalnym. Do wylęgu używać będziemy przede wszystkim tych kur, które kwoczą w kwietniu lub w maju, ponieważ otrzymamy w ten sposób kury niosące jaja w zimie, co jest korzystniejszym. Kury, które wcześniej nasadzić można, są jednak rzadkie, dlatego nie chcąc zrezygnować z korzystnego wczesnego wylęgu, zmuszeni będziemy sprawić sobie wylęgarnię sztuczną, lub wysłać jaja do sztucznej wylęgarni.

Jaja do wylęgu muszą być świeże, t. zn. nie starsze niż 10 dni, których kura jedna zdoła wylęgnąć sztuk 12 do 14. Pisklęta wykluwają się w 21. dniu. Kwoka musi mieć zupełny spokój, dlatego umieścić ją tak musimy, aby jej

inne zwierzęta nie niepokoiły. Pożywienie należy kłaść dla niej w pobliżu.

Wychowanie piskląt, które wylęły się sztucznie, jest o wiele trudniejsze, lecz korzystniejsze; dla nich trzeba obcej kwoki lub klatkę specjalną do chowu piskląt; otrzymać ją można w różnych wielkościach na 70 do 200 piskląt i okazały się one praktycznymi, dlatego zalecamy je każdemu hodowcy.

Ochowanie.

Jest zawsze w jednaki sposób prowadzone a, dokładając nieco staranności, wcale nie trudne, obojętnie czy przy wylęgu sztucznym czy naturalnym. W pierwszych 48 godzinach pisklę nie potrzebuje pożywienia, lecz tylko spokoju i ciepła; dopiero po upływie tego czasu, należy karmić je kilka razy dziennie, w umiarkowanych ilościach podawaną świeżą mieszanką następującą.

Utarty sucharek przerabiamy z mlekiem i jajem surowym na pulchną masę; oprócz tego dajemy suszone płatki owsiane i grubą kaszę pszenną. Po kilku dniach można dawać piskletom drobno posiekanej zieleniny, najlepiej pokrzywy; bardzo jest dobrze podawać do pokarmu po 3—5 kropli na każde pisklę tranu wątrobianego w mieszance. Po dwu tygodniach dodać można do mieszanki grubych otrębów i sypać im oprócz grysu pszenne i płatki owsiane także łuszczone jagłów.

Trzeci tydzień jest dla piskląt krytyczny, ponieważ zaczynają porastać piórkami. W okresie tym dajemy zamiast wyżej opisanej mieszanki z jajem, mieszankę z otrębów pszennych, kaszy drobnej kukurudzianej, dobrej mączki mięsnej i krwawej i przerabiamy ją wodą lub maślanką na pulchną masę. Po krytycznym tygodniu dajemy mieszankę z 3 jednostek kaszy jęczmiennej, 1 mączki mięsnej, 2 mąki owsianej, 3 grysiku kukurudzanego, 3 otrębów pszennych, do której mieszamy po 8—10 kropli na 1 kurczątko tranu wątrobianego.

Po 8 dalszych tygodniach przechodzimy do zwykłej paszy, jaką otrzymują starsze pokolenia, i dajemy po trochu całego ziarna.

Najdokładniejsza czystość zawsze i wszędzie, dużo światła i dobrego powietrza, to warunki, których przestrzegając, można być pewnym powodzenia w chowie drobiu w ogólności, a kur w szczególności. —

II. Hodowla gęsi.

Jakkolwiek gęsi chowają się najlepiej w okolicach bagnistych, wzgl. obfitujących w wodę, zaznaczamy, że i w suchych okolicach chów gęsi może być wydajny. Mały zbiornik na wodę wszędzie da się urządzić, wobec tego wszędzie też można je hodować.

Gęś jest bardzo skromna w swoich wymaganiach, dlatego ważnym jest ona czynnikiem w gospodarstwie wiejskiem.

Stajnia.

Musi chronić drób przed przeciągami, wilgocią i zimnem, a budujemy ją taksamo jak kurnik. Wewnętrzne urządzenia muszą jednak być obszerniejsze i zawierać większe gniazdo, w ilości odpowiadającej liczbie hodowanych gęsi, któreto gniazdo umieszczamy na podłodze. Wyściółkę dajemy na podłogę obfitszą; stajnia może być trochę niższa niż kurnik i liczymy 2 m² powierzchni na 3 gęsi.

Wyściółkę zmieniać częściej, gdyż ekskrementy gęsi cuchną, a przewietrzać należy stajnię taksamo jak kurnik. Stajnia musi mieć dużo światła, dlatego trzeba urządzić odpowiednią ilość okien. Hodując gęsi, musimy dbać o to, aby one miały kawałek łąki i umożliwiony wylot ze stajni obszerny. Kto nie posiada kawałka łąki, nie powinien chować gęsi.

Najodpowiedniejsze rasy.

Należy tu przedewszystkiem gęś

Emdeńska

pochodzenia niemieckiego i jedną z najlepszych gatunków. Niektóre z nich wyrastają do olbrzymich rozmiarów; jest ona bardzo odporna na słotę, nie wrażliwa, pilnie znosi jaja i dobrą jest matką, jakkolwiek rzadko chce siedzieć na nich. Upierzenie o czystej bieli. Składa rocznie przeciętnie 35 jaj po 160—200 g wagi przy własnej wadze 7—8 kg, a odpowiednio tuczona waży do 14 kg.

Gęś z Pomeranii

jest również znakomitą gatunkiem dla hodowli; bardzo silna i odporna, dobrze się chowa nawet w klimacie ostrym. Upierzenie przeważnie szarego koloru, znosi rocznie do 20 jaj i dochodzi do wagi własnej 6—8 kg; odpo-

wiednio tuczona do 12 kg. Zalicza się do najlepszych wylęgarek.

Gęś tuluzka

jest pochodzenia francuskiego, należy do najlepszych ras, jakkolwiek ostrego klimatu nie znosi. Upierzenie przeważnie szare; składa rocznie do 40 jaj i dochodzi do 5—6 kg wagi własnej, tuczona odpowiednio do 16 kg. Jako wylęgarka i matka nie cieszy się dobrą opinią.

Pożywienie

dla gęsi można łatwo nabyć, gdyż zwierzęta te wcale nie są wybredne. Większą część pożywienia ich składa się z paszy zielonej; w braku tejże chorują i marnieją. Zieloną paszę znajdują na łące, gdy łąki nie ma, trzeba im zieloną paszę dawać, a dajemy ją w kształcie wszelakich roślin polnych i ogrodowych; nawet posiekane buraki chętnie przyjmują, a buraki stanowią dla nich znakomitą paszę zieloną.

Oprócz paszy zielonej podajemy gęsiom paszę miękką, z dodatkiem ziarna.

Znakomitą mieszankę dla gęsi tworzymy następująco: 5 jednostek gotowanych poduszonych ziemniaków, 2 otrębów (których gatunek zmieniać), 1 kielkującego owsa; oprócz tego każdej gęsi dziennie 60 g ziarna, mianowicie po 1 części kukurudzy, pszenicy i owsa.

Dobra też jest mieszanka następująca: 4 jednostki kartofli gotowanych duszonych, 1 otrębów, 2 kukurudzianych krup, 1 mączki mięsnej i dla każdej gęsi dziennie 50 g ziarna: ½ pszenicy, ½ ryżu lub owsa.

Paszę miękką należy dobrze przerobić, o ile byłaby zanadto sucha, dolewamy wody, maślanek lub coś podobnego i przerabiamy, aż całość utworzy pulchną masę. Pasza miękka może być trochę więcej wilgotna, lecz nie może być płynna.

Ziarno dobrze jest podawać moczzone, lecz dwa razy w tygodniu dawać należy ziarno suche i podawać osobno, a więc nie równocześnie z paszą miękką.

Gęsi muszą otrzymać również drobnego żwiru, tłuczonego węgla drzewnego, wapna z muszli gruboziarnistego lub rumowiska.

Bez obawy można im też dawać niezależnie od ich regularnych porcyj, różne odpadki kuchenne, jak n. p. łupiny z ziemniaków, strączki, suche utłuczone łupy z jaj i t. p.

Dobór rozplodników

jest taksamo od wielu czynników zależny jak u kur. Co do gęsi, należy wybierać takie, które mają ponad 2 lata, dobrze rozwinięte, duże, i zależnie od tego, ile jaj gęś składała. Gęsiora wybierać takiego, który jest rośli i chętnie skacze do rozplodu.

Wylęganie

powierzamy jednej lub kilku kurom, ponieważ gęsi źle wylęgają i źle prowadzą młode. Z wymienionych ras nadaje się jednak dobrze gęś z Pomeranii, której możemy pracę tę spokojnie powierzyć. Jeżeli mamy rasę inną, to możemy powierzyć jej przedstawicielce tylko kilka jaj; skoro okaże się wynik dobry, wtedy można na drugi raz podłożyć jaj więcej.

Naogół podkładamy gęsi 12 do 15 jaj, bo tyle ich ona może wygrzewać; oczywiście musi ona mieć zupełny spokój i ciszę, którą stwarzamy, ogradzając jej gniazdo płotem i wstawiając jej wodę i paszę pilnie.

Zagroda taka dla wylęgającej gęsi musi być zrobiona w stajni; gęś siedzi na jajach 28 do

33 dni, a w czasie tym przyćmić musimy stajnię, zasłaniając okna białym bibułkowym papierem. W stajni stwarzamy więc na cały czas wylęgu półmrok tak, aby jednak gęś zobaczyć mogła swoją paszę.

O ile gęś wylęguje i wylęgną się młode, należy natychmiast zabierać je, włożyć do skrzyneczki wyścielonej słomą, wełnianymi szmatkami i t. p. i postawić koło pieca, aby im było ciepło i oprócz tego je nakryć. Gdy się już wszystkie pisklęta wylęgły, wtedy oddajemy wszystkie matce pod opiekę do chowu, którego doglądać musimy.

W pierwszych 48 godzinach gąski nie otrzymują pożywienia; po upływie tego czasu zaczynają one się o nie upominać, a wtedy podajemy im mieszanke następną: 2 jednostki zamoczonej w mleku bułeczki lub okruszek chleba, 1 utartego świeżego słodkiego sera. Po 10 dniach dodajemy do tej mieszanki drobno posiekanych pokrzywek, sałaty lub szpinaku. Gdy zaczynają porastać w pierze, możemy im już dawać paszę jak dorosłym gęsiom. Młodym gąskom dajemy zawsze podostatkiem wody, która nie może być za zimna.

Chcąc mieć jeszcze korzyść z upierzenia, hodując gęsi, to musimy je mieć w rasie czysto białej.

III. Hodowla kaczek.

Podczas gdy hodowla kaczek jest dla miłośników miast niedorecznością, może one dla wieśniaka przedstawiać znaczne źródło dochodu, tem bardziej, gdy rozporządza on odpowiednim pastwiskiem i zbiornikami płytkiej wody. Kaczki pożerają pilnie owady i pilnie chodzą za żerem, co dla chowu jest bardzo ważnym czynnikiem.

Stajnia

zbudowana być winna analogicznie jak dla gęsi, chroniona przed wichrami, zawsze dokładnie czyszczona i wietrzona. Całą podłogę jak i gniazda, również na podłodze umieszczone, wyścielić słomą dobrze.

Najodpowiedniejsze rasy

nadające się dla hodowli handlowej:

Kaczki francuskie,

z których najwięcej widać białych, uchodzą

za najlepszą rasę. Wydają one rocznie 180 jaj, z których każde waży 60 do 80 g. Kaczki te dobrze się pasą, są niewymagające, bardzo płodne i odporne, dlatego łatwe do chowu.

Kaczki japońskie,

w kształcie i wzroście podobne do poprzednich, również bardzo użyteczne; produkują rocznie 100 do 120 jaj, z których każde waży około 70 g. Upierzenie podobne do upierzenia dzikich kaczek, tylko cokolwiek jaśniejsze. Są one bardzo miłe, dobrze się pasą i dość nieczułe na słoć.

Pekingi,

z których zalecamy amerykańskie, są również bardzo użyteczne i dobre do chowu. Rocznie wydają około 100 do 120 jaj; mięso ich jest bardzo smaczne, dochówek bardzo łatwy, ponieważ są odporne.

Pasza

jak dla gęsi; podawać trzy razy na dzień: rano, w południe i wieczór, zawsze dawać tylko tyle, ile zdołają zjeść na jeden raz; pasza dla kaczek składa się głównie z zielenizny, następnie z otrębów, mąki i ziarna. Jako pasza miękka nadają się szczególnie następujące mieszanki:

Mieszanka I: 4 jednostki gotowanych miętych ziemniaków, 2 otrębów pszennych, 1 krup, 1 mączki mięsnej lub rybiej, oprócz tego dajemy każdej kaczce dziennie 70 g ziarna, a to: $\frac{1}{3}$ kukurudzy, $\frac{1}{2}$ owsa, $\frac{1}{3}$ pszenicy.

Mieszanka II: 1 jednostka mączki rybiej, 2 mączki krwawej, 2 mączki mięsnej, 2 soji, 3 krup jęczmiennych, 3 krup kukurudzianych, 3 krup pszennych i 4 grysu pszennego. Oprócz tej mieszanki dajemy każdej kaczce na dzień: 40 g ziarna, $\frac{1}{2}$ kukurudzy, $\frac{1}{2}$ pszenicy.

Mieszanka III: 1 jednostka raczków mielonych, 2 mączki krwawej, 2 mączki mięsnej, 4 krup kukurudzianych, 2 krup owsianych, 3 krup jęczmiennych, 6 otrębów pszennych. Oprócz tej mieszanki, na głowę po 40 g kukurudzy.

Mieszanka IV: 1 jednostkę raczków mielonych, 1 krup owsianych, 2 kielkującego owsa, 4 mączki mięsnej, 4 otrębów pszennych, 4 krup jęczmiennych, 6 krup kukurudzianych. Oprócz tej mieszanki dla każdej kaczki dziennie 60 g kukurudzy.

Mieszanka V: którą skutecznie podajemy kaczkom, aby się niosły: 2 jednostki otrębów

pszennych, 2 mączki rybiej, 1 raczków mielonych, 1 mączki krwawej; dzienna porcja ziarna oprócz mieszanki, na głowę 30 g kukurudzy i 10 g pszenicy.

Każdą z wymienionych mieszanek przetwarzamy dodatkiem wody, maślanki i t. p. na pulchną masę, która nie może nigdy być za nadto rzadka. Należącą się kaczkom porcję ziarna dajemy kaczkom w całości wieczorem, gdy zamierzają już pójść siedzieć.

Kaczkom potrzebny jest również ostry żwirek, tłuczony węgiel drzewny i wapno z muszli — w dostatecznej ilości.

Dobór rozródników

dokonyuje się jak u gęsi; poleca się częstą zmianę krwi.

Wylęg i chów.

Wszystkie niemal rasy kaczek zatraciły instynkt macierzyński, dlatego rzadko spotykamy kaczkę siedzącą na jajach; nie będziemy przeto liczyć na nie do wylęgu, lecz upatrzmy sobie na ten cel zawczasu jedną, ewentualnie kilka kur.

Wylęg udaje się w takim razie bez trudności; pisklętom podajemy paszę taksamo, jak pisklętom gęsim.

Kaczki podrastają bardzo prędko, są dość odporne, jeżeli się je chroni przed wilgocią i przeciągami.

IV. Hodowla gołębi.

Gołębie hodowane bywają dosyć rzadko, a wieśniak nie chce wogóle nic o nich wiedzieć.

Dokładne badania treści podgardlicy u różnych gołębi krajowych wykazały zdumiewający wynik taki, że ptaki te pożerają masowo szkodniki polne i nasiona chwastów najrozmaitsze, gdy szlachetnego ziarna znaleziono bardzo małą ilość. Wynika z tego, że gołąb polując na szkodniki i zjadając nasiona chwastów oddaje gospodarstwu rolnemu nie byle jakie usługi.

Co do rentowności hodowli gołębi należy stwierdzić, że prowadzona racjonalnie hodowla ta stanowczo zaliczoną być może do źródeł dochodu gospodarza.

Przedewszystkiem gołębie są zupełnie niewymagające, odporne i bardzo łatwe do chowu. Przed zakupem gołębi musimy jednak pomyśleć o ich pomieszczeniu.

Jako

miejsce dla spoczynku i wylęgu

najlepiej przeznaczyć dla nich wolne miejsce na strychu, gdzie niema przeciągu.

Na takim strychu umieszczamy na 1 m wysokości od podłogi skrzyneczki na gniazda zaopatrzone deszczułkami do przylotu. Skrzyneczki te przybijamy do ściany. Podłogę strychu pokrywamy namulęm torfjastym i kładziemy na środku strychu wąską deskę łączącą ją z okienkiem prowadzącą na wolne po-

wietrze. Naczynia na paszę i wodę ustawiamy na podłodze.

Skrzyneczki na gniazda robimy ze zwykłych desek: Zbijamy najpierw mniejszą skrzynię długości 35 cm, szerokości 30 cm a wysokości 28 cm. Skrzynię tę przymocowujemy dnem do ściany strychu i zaopatrujemy dolny jej otwór deszczułką długości 35 cm, szerokości 8 cm na to, aby nie wypadały jaja lub pisklęta i aby gniazda miały oparcie. Wylot urządzamy w kierunku południowym lub południowo-wschodnim.

Najodpowiedniejsze rasy są:

gołąb polny pospolity, koburski, listonosz, czerwony i niebieski ulicznik i ryś.

Nie mamy zamiaru wyliczać tu wszystkich ras i gatunków, których rozróżniamy setki, gdyż celem naszym jest zająć się hodowlą tych ras i gatunków, które nie wymagają wielkiego zachodu, a może z nich być pożytek.

Paszę sypie się gołębiom dwa razy dziennie, t. j. rano i popołudniu na podwórze, lub do ogrodu, a przysposabia z dwojakich mieszanek:

Mieszanka I, dobra na wiosnę i w lecie, składa się z 1 jednostki pszenicy, 1 okruszków ryżowych, 1 wyki i 7 jęczmienia.

Mieszanka II, na jesień i zimę, 3 jednostki kukurudzy, 1 pszenicy, 5 jęczmienia.

Podczas srogiej obfitej w śniegi pory dajemy gołębiom 3 razy dziennie paszę, rano, w południe i wieczorem; w lecie i na wiosnę żywią się one przeważnie na polach same.

Dobór rozplodników

odbywa się według wydajności i urody pojedynczych gatunków.

Wylęg.

O ile nam chodzi o gołębie na sprzedaż, zważać będziemy na wylęg zimowy, jakkolwiek gołębie lęgną się przez cały rok; młode gołębie są w zimie bowiem droższe.

Gołębica znosi po 2—3 jaj sześć do dziewięciu razy w roku i wylęguje je, siedząc na przemian na nich z gołębiem przez 16 do 17 dni.

Hodowanie.

Młode gołębie hodowane są przez rodziców miazgą ziarna, którą stare gołębie wytwarzają w podgarlicy. Nie zważając na pisklęta, trzeba więc dawać gołębiom ziarno jak zwykle i chronić je podczas wylęgu i podczas hodowania młodych przed hałasem, zapewniając możliwie największy spokój.

Zupełnie świeże



Jaja spożywać tylko w stanie świeżym!

Hodowla królików, kóz, owiec i świń.

Istnieje ścisła łączność między rolnictwem i ogrodnictwem z jednej strony i hodowlą powyższych zwierząt domowych z drugiej; stanowi ona bowiem ważną dziedzinę rolnictwa. Nieraz jednak zaniedbuje się na wsi właśnie tę główną część działalności rolniczej, i hodowcy skarżą się na to, że się nie kalkuluje, nie zdając sobie sprawy z właściwych przyczyn takiego stanu rzeczy. Często winę ponoszą czynniki jak fatalne pomieszczenie zwierząt, niewłaściwe odżywianie, brak troski o dobór rasy i t. d., wobec czego nie należy się dziwić, jeśli uważa się hodowlę większej części drobnych zwierząt domowych za nieopłatną. Tu

należy jak najsilniej podkreślić, że pierwszym warunkiem każdej hodowli jest jej racjonalizacja. Kto zamierza hodować zwierzęta dla zysku, powinien dobierać przedewszystkiem zwierzęta rasowe, a to najlepsze, odżywiać je odpowiednio i dobrze oraz zorientować się dokładnie co do właściwości i potrzeb poszczególnych gatunków w mniejszym zakresie. Dopiero takie metodyczne postępowanie umożliwia hodowlę racjonalną na wielką skalę bez większych szkód, co może stać się ważnym czynnikiem dla ulepszenia i popierania gospodarstwa krajowego. Jest to ważne zadanie, zwłaszcza w dzisiejszych czasach. W ramach

tej pracy nie można niestety wchodzić w najdrobniejsze szczegóły hodowli zwierząt, ale przy ścisłym przestrzeganiu następnych wska-

zówek hodowca odniesie z pewnością wrażenie, że są potrzebne i celowe, i z biegiem czasu uzupełni je własnym doświadczeniem.

I. Hodowla królików.

cieszy się w ostatnich latach coraz większym powodzeniem; tłumaczy się to tem, że dawniejsza niechęć do mięsa króliczego stale maleje. Kto zamierza rozpocząć hodowanie, powinien przede wszystkim postarać się nasamprzód o pomieszczenie zwierząt. W tym celu używano dotychczas często starych beczek, chlewów, strychów, piwnic i t. p. To wcale nie jest wskazane, jeśli bowiem hodowla ma przynieść korzyści, zwierzęta należy zaopatrzyć w naturalne i zdrowe pomieszczenie oraz oddzielić je od innych zwierząt.

Najlepszym wyjściem jest w tym wypadku urządzenie królikarni na podwórzu przy jakiejś ścianie domu i t. p. To ma tę zaletę, że zahartowanie zwierząt jest większe, sierść staje się gęstsza i że rzadziej występują choroby niż u takich zwierząt, które są trzymane w zamkniętych ubikacjach jak chlewach, stajniach, oborach i t. p. Wartość skórek takich jest naturalnie większa, wskutek tego pomieszczenie zwierząt na podwórzu przynosi rzeczywiście większe korzyści.

Do urządzenia chlewików na króliki nadają się już ze względów ekonomicznych stare skrzynie z cukru i t. p., które można nabyć za parę groszy w sklepach, lub deski o grubości 12 mm conajmniej. Jeśli używamy skrzyń, to należy najpierw skonstruować rusztowanie z desek, które się składa z 2 bocznych desek, z dachu o nachyleniu 1:5 i kilku półek, węższych o ½ od ścian bocznych. Ściany boczne powinny zatem być szersze o ½ niż właściwe chlewiki królicze, dach zaś wystawać nad ścianami bocznymi z przodu o ⅓—¼. Celem zapobiegania gniciu należy ściany boczne jak i ewentualną ścianę tylną rusztowania zaopatrzyć w fundament z cegieł lub też tylko nasmarować gorącą smołą aż do wysokości 10 cm nad ziemią. Najniższa półka pozioma, łącząca ściany boczne, powinna się znajdować 25 cm nad ziemią. Półki należy tak poukładać, że na ścianach bocznych pozostaje z tyłu i z przodu wolne miejsce na ⅓ szerokości tychże, tak, że półki zajmować będą tylko ⅓ całej szerokości ścian bocznych. O ile nie można

wybudować rusztowania przy ścianie domu lub innego budynku, to konieczna jest ściana tylna z desek, pryncem dach może być nachylony w tył i wystawać po obu stronach o ⅓ swojej szerokości. Ściany boczne i tylną jak i dach należy zabezpieczyć przed niepogodą zapomocą smoły, gumatectu lub tektury dachowej. Skrzynie, mające służyć na umieszczenie królików, należy najpierw przygotować. Ich pomiary powinny się obracać w stosunku 100:75:60 cm. Ponieważ jednak skrzynie rzadko są tego rodzaju, trzeba nieraz połączyć 2—3 skrzyń na jedną, co można skutecznie w ten sposób, że usuwamy dno jednej skrzynki i ramy pozostałe przyłączamy do drugiej skrzyni zapomocą listw i gwoździ.

Jeśli więc mamy do dyspozycji 2 skrzynie o wielkości 90 × 29 × 41 cm, to usuwamy dno jednej z nich, wkładamy otrzymane ramy na drugą skrzynię, zbijamy je razem przy pomocy listw po 2 lub 4 stronach i otrzymamy w ten sposób prymitywny chlewik króliczy mniej więcej o powyższej wielkości 90 × 82 × 58 cm.

Nie zaleca się wcale stosowanie pomieszczeń mniejszych, jak n. p. 60 × 30 × 28 cm; chociaż bowiem hodujemy rasy średnie lub mniejsze, to mimo wszystko zwierzęta te potrzebują więcej miejsca, gdyż naogół są żywsze od dużych. Duże zwierzęta zaś wymagają jeszcze więcej miejsca, chociaż są naogół leniwe — co skłania nieraz hodowcę do przygotowania szczupłych pomieszczeń —, gdyż po karmieniu i w czasie upałów lubią się porządnie wyciągnąć. Dla zwierząt mniejszych ras wysokość może ulec zmniejszeniu, nigdy jednak poniżej 40 cm.

Po połączeniu 2—3 skrzyń na jedną należy wzdłuż całej tylnej strony, która dotychczas stanowiła dno skrzynki, u dołu, a zatem tam, gdzie dno chlewika dotykać będzie tylnej ściany rusztowania, wyciąć szczelinę o szerokości 2 cm, przez którą mogą odpływać nieczystości zwierząt. Skrzynię teraz należy wewnątrz starannie wygładzić i powyższą szczelinę obić drobną siatką drucianą, gdyż inaczej wypadałaby przez otwór ten ściółka razem z nieczystościami zwierząt. Następnie należy uszczelnić ściany chlewika

kitem szklarskim, najlepiej jednak gumatektem, zewnątrz i wewnątrz; wnętrze należy wybielić gęstem mlekiem wapiennym (z wapna niegaszonego i wody), do którego celem trwałej dezynfekcji można dodać na 1 litr po 50 gr lizolu, formaliny lub kwasu karbolowego. Dno skrzyni wykłada się tekturą dachową w ten sposób, że tektura po obu bokach pokrywa w dodatku 10 cm ściany, poczem tekturę trzeba również dezynfekować wapnem. Drzwiczki mogą składać się z ram drewnianych, pokrytych na zewnątrz drobną siatką drucianą, najpraktyczniej jednak całkowicie z części metalowych, z ram żelaznych, które można sporządzić z cienkiego żelaza, i siatki drucianej; po prawej stronie skrzyni przybija się zawiasy, po lewej należy drzwi zaopatrzyć w rygiel lub zamek.

Na podściółkę bierze się najlepiej krótką słomę (o długości skrzyni) lub suche liście; w lecie należy odnawiać co tydzień w zimie co dwa tygodnie. Grubość ściółki ma wynosić mniej więcej 8—10 cm.

Wewnątrz należy przymocować po prawej stronie w wysokości głowy zwierząt emalowaną drabinkę do zakładania paszy (lub z białej blachy). Oprócz tego należy wstawić naczynia na paszę oraz wodę, najpraktyczniej ciężkie fajansowe naczynia, których brzegi są wygięte do wnętrza, aby zwierzęta nie wyrzucały paszę. Dla pojedynczych zwierząt bierze się okrągłe, dla kilku podłużne naczynia. Należy je postawić zawsze po prawej stronie, a więc pod drabinką na paszę.

Skrzynie tak wyposażone ustawia się następnie na poszczególnych półkach rusztowania w ten sposób, że będą nieco nachylone w tył celem umożliwienia odpływu nieczystości zwierząt, co łatwo uskutecznia się przy pomocy podłożonych klinów.

Do skrzyń należy następnie jeszcze przymocować rynny na odpływ nieczystości oraz opadów. Na ten cel bierze się kawałki z blachy cynkowej o szerokości 15 cm, nieco krótsze od półek rusztowania. Blaszę nadaje się formę litery V lub półkola i przybija się powstałą w ten sposób rynnę do skrzyni tak, że odpływ płynów jest możliwy. Rynny te powinny być coraz dłuższe, im niżej są położone. Do ziemi należy wkopać większe naczynie do przyjmowania płynów, które razem z wodą po należytem wywietrzeniu stanowią znakomity nawóz. W po-

dobny sposób przymocowuje się rynnę dachową, biorąc blachę o 5 cm szerszą, którą to część przybija się do krawędzi dachu zapomocą gwoździ.

Jeśli buduje się chlewiki z desek, to również wskazane jest przygotowanie rusztowania, które musi oczywiście posiadać tylną ścianę. Poszczególne chlewiki wbudować należy wprost do rusztowania tak, że ściana należec będzie równocześnie do dwu chlewików; taksamo dno jednego przedziału będzie jednocześnie pokryciem drugiego. Urządzenie odpływów byłoby w tym wypadku zbyt skomplikowane; można obejść się bez nich, używając podściółki wchłaniającej płyny — mieszanki z gipsu i torfu (1 część gipsu na 8 części torfu) — którą przykrywa się słomą lub liśćmi.

Oba rodzaje pomieszczeń są dostosowane do warunków hodowli królików, gdyż są obszerne, suche, pozwalają na dostateczny ruch, nie dopuszczają przeciągu i posiadają wiele świeżego powietrza i światła. Każdy chlewik powinien być położony wejściem ku wschodowi lub południowi, jednak słońce, zresztą tak potrzebne dla rozwoju każdej istoty żyjącej, nie powinno znowu dokuczać zwierzętom. Dla przystąpienia chlewików wystarczy krzew lub drzewo stojące w pobliżu, jak n. p. bez lub kasztan, które najprędzej rosną. Można także w czasie największych upałów, około południa, zasłonić chlewiki jasnym materiałem w odległości około 10 cm od wejścia. Strona zachodnia, zachodnio-północna lub wschodnio-północna nadaje się również na budowanie chlewików króliczych, natomiast strona północna nigdy, o ileby zwierzęta nie mogły większej części dnia przebywać na wolności i korzystać z słońca.

Po załatwieniu kwestji pomieszczenia można przystąpić do wyboru zwierząt rasowych. Zwierzęta o jednolitem zabarwieniu sierści są korzystniejsze, gdyż cena ich skórek jest o wiele wyższa niż cena skórek różnobarwnych.

Rasy królików.

Istnieje niezmiernie duża ilość ras; omawiamy jednak tylko te, których chów jest dobrze przeprowadzony, a zatem zwierzęta o wielkiej płodności (rocznie 4 pomioty po 5—10 młodych), nie wymagające co do karmienia i chodowania, o jednolitej barwie, mięsiste, które mimo silnej budowy ciała i dobrej wagi posiadają delikatne kości, zatem nie dają wiele od-

padków. Na pierwszym miejscu należy tu wymienić

niebieskie króliki wiedeńskie,

które posiadają niebieską, bardzo gęstą, podrośniętą sierść o jednolitym kolorze, nadzwyczajnej miękkości i cudownym połysku; ich kształt jest nieco podłużny, zaokrąglony, uszy stojące i średniej długości, oczy niebieskawoszare. Zwierzęta osiągają przeciętną wagę 4 do 5 kg, rosną szybko, muszą jednak być chronione przed zbyt dużym słońcem, gdyż inaczej sierść łatwo traci swój kolor.

Srebrzyste króliki francuskie.

Jest to rasa, która posiada podobne kształty co poprzednia i wcale nie jest gorsza od niej. Futerko jest gęste, nadzwyczaj miękkie i lśniące, o kolorze jasno-niebieskawym, znane jest ogólnie z swojej jakości i służy oddawna do wyrabiania francuskich imitacji futer. Średnia waga zwierzęcia wynosi 4—6 kg, chów jest bardzo łatwy, mięso najlepsze z wszystkich. Młode są najpierw czarne i przybierają, jak wszystkie króliki srebrzyste, dopiero po pewnym czasie swój właściwy kolor.

Białe wiedeńskie

zalicza się obok wyżej wymienionych dwu ras do najlepszych królików, i to pod każdym względem. Kształt odpowiada w zupełności niebieskim wiedeńskim, oczy są koloru stali, futro koloru czysto białego, gęste, miękkie i nadzwyczaj piękne. Używa się go do prawie wszystkich imitacji i do farbowania wogóle, przewyższa wszelkie futerka królicze pod względem swej użyteczności. Waga zwierzęcia wynosi przeciętnie 4—5 kg, jego płodność jest znakomita, jego hodowla łatwa; mimo tych zalet rzadko kto hoduje tę rasę, raczej napotyka się na zwykłe białe króliki domowe o czerwonych oczach, które, wcale niesłusznie, są bardzo rozpowszechnione. Czystość chlewika i częste szczotkowanie zwierząt jest konieczne, jeśli futerko ma pozostać miękkie i czyste.

Do najkorzystniejszych ras należą również

marburskie króliki popielate,

Co do kształtu są one podobne do wiedeńskich niebieskich, są jednak nieco mniejsze i ważą najwyżej 3—4½ kg, zatem znacznie mniej niż wyżej wymienione rasy. Wzamian za to posiada rasa ta uroczy kolor futerka, który po-

dobny jest do koloru popielicy syberyjskiej. Sierść nadzwyczaj miękka i niebieskawo-popielata jest na powierzchni częściowo szarawo-brunatna, częściowo biała, co wywołuje całkiem osobliwy efekt perlisty. Ponieważ chodzi o jedną z najnowszych odmian hodowli, rasa ta jest jeszcze mało rozpowszechniona względnie prawie nieznaną; zasługuje jednak w wysokim stopniu na uwzględnienie, gdyż przy odpowiednich warunkach hodowli futro królików marburskich prawdopodobnie osiągnie najwyższe ceny. Głowa tej nowej rasy jest nieraz jeszcze brunatna, co jednak nie obniża wartości futra, gdyż ta część dla kuśnierza nie wchodzi w rachubę.

Hodowanie

królika domowego jest bardzo łatwe. Zwierzęta do chowu należy umieścić osobno; każdy samiec i każda samica powinna posiadać własny chlewik. Zwierzęta rzeźne lub młode można ulokować po 6 sztuk w jednej skrzyni o wielkości wyżej opisanej (p. ustęp o królikarni), lecz podzielone według płci.

Codziennie należy usuwać nawóz zwierzęcia, który znajduje się zazwyczaj w tym samym kącie skrzyni, oraz pobrudzoną podściółkę, którą należy uzupełnić.

W zimie należy zwierzęta chronić przed nadmiernie niską temperaturą, oraz śnieżycami, jednak bez straty światła i świeżego powietrza dla zwierząt.

Królikom należy dawać celem zaspokojenia potrzeby gryzienia często twardy chleb, kukurydzą, gałązki i t. p.

Co tydzień zaleca się badać wszystkie zwierzęta na ewentualne choroby, jak n. p. parchy, krosty w uszach i t. p.; króliki, które zachorowały, należy natychmiast odosobnić, chlewik dotychczasowy jak i wszystkie inne mlekiem wapiennym z domieszką lizolu wybielić starannie, jak wogóle co pół roku całą królikarnię poddać dezynfekcji lub bieleniu.

Chwytać nie należy królików za uszy, lecz zawsze za sierść karku, przyczem drugą ręką podtrzymuje się tył zwierzęcia. Tu można jeszcze nadmienić, że wogóle nie zaleca się dotykania zwierząt, co przedewszystkiem odnosi się do brzemiennych.

Zawsze należy traktować zwierzęta starannie i po przyjacielsku; nie należy ich niepokoić, do czego skłonne są zwłaszcza dzieci, gdyż drażnienie często wytwarza zwierzęta złośliwe,

kóre się nie nadają do chowu. Bezwarunkowo należy wszystkie króliki codziennie na kilka godzin wypuścić na podwórze, lecz osobno według płci, a więc na przykład przedpołudniem samice, popołudniem samce, lub odwrotnie.

Karmienie

odbywa się dwa razy dziennie, rano i wieczorem. Jako pasza nadają się dla królików domowych wszelkiego rodzaju odpadki kuchenne, wszystkie rośliny rosnące na łące i polu, z wyjątkiem roślin cebulkowych, roślin jadowitych (jak n. p. tojad, nać kartoflana, mleczek i t. p.) i młodych pędów drzew owocowych (pestkowych). Także większa część paszy sprzedawanej w składach stanowi dobrą paszę dodatkową, oprócz tego otręby, makuchy i t. p. Podczas gdy w lecie główną część paszy stanowić powinna pasza zielona, należy w zimie zamiast niej podawać siano, włoszczyznę i paszę miękką, co jednak nie wyklucza podawania siana i paszy miękkiej także w lecie. Do należytego odżywiania królików podaje się także paszy ziarnistej w niedużych ilościach, po garści 3 razy na tydzień w lecie i 6 razy w zimie. Zwierzęta należy zawsze zaopatrzyć w napoje; tu wchodzi w rachubę: woda, mleko (zwłaszcza dla zwierząt brzemiennych, ssących i młodych), odwar z ryżu, z knedli, makaronu i t. p. Przejście z paszy zimowej do letniej i odwrotnie należy powoli przeprowadzić, gdyż inaczej występują rozmaite choroby jak biegunka, wzdęcia i t. p. Nie nadają się na paszę rośliny zbyt mokre i zepsuta lub zmarznięta pasza. Na zimę należy przygotować i składać różne jarzyny jak rzepę, buraki i t. p., które można także latem dawać. Paszę miękką przyrządza się z duszonych (nie gotowanych) ziemniaków nieobronionych, z suchego pieczywa (chleb, bułki i t. p.), które się moczy w wodzie lub mleku i później wyciska, z śrutu jęczmieniowego, otrąb pszenicznych i rozmaitych innych odpadków, jak n. p. wywary piwne, słodowiny, łupiny z owoców, makuchy, odpadki buraczane, mączka z makuchów i t. p. Zbyt suchą mieszanekę należy zwilżyć mlekiem, odwarem z makaronu i t. p. lub wodą i dobrze przetrzeć ręką, aż wytworzy się miękka, krusząca się masa. Naturalnie chleba nasyczonego mlekiem lub wodą nie potrzebuje się wyciskać przed mieszaniem go z paszą, o ile masa nie stanie się zbyt płynną. Pasza nigdy nie powinna być

podawana w formie gęstej papki, gdyż mogłaby zaszkodzić zwierzętom; do takiej paszy można dodać suchych substancji jak otrąb lub śrutu. Samicom brzemiennym, karmiącym lub młodym zwierzętom można dodać do paszy na dzień i sztukę 5—10 gr. mielonego fosforytu i ewentualnie 5 gr. tranu rybiego. W zimie należy paszę nieco przygrzać lub domieszać płynów ciepłych. Napoje powinny przed podawaniem odstać się. Zwierzętom przeznaczonym do chowu nie podaje się w lecie zbyt dużo miękkiej paszy, gdyż ona jest nie tylko paszą wzmacniającą, lecz raczej tuczającą.

Paszę ziarnistą, którą należy dawać częściej i która jest bardzo pożyteczna, stanowi przede wszystkim jęczmień, owies, kukurydza, ziarna słonecznika i siemię; to ostatnie ma szczególnie znaczenie w czasie linienia się zwierząt, wytwarza bowiem ładny połysk sierci.

Daje się zawsze tylko tyle paszy, ile wystarczy do następnego karmienia; wieczorem należy brać pod uwagę, że króliki lubią także w nocy przyjmować paszę. Podanie ilości paszy jest o tyle niemożliwe, że zależy ona od pogody, wieku, zdrowia i rasy zwierząt; własne doświadczenie tu powinno być decydujące. Urozmaicenie paszy jest bardzo ważne, gdyż pobudza i podtrzymuje apetyt zwierząt.

Czyszczenie naczyń powinno nastąpić przynajmniej co 3 dni, najlepiej gorącą wodą; można dodać nieco sody. Po wyczyszczeniu należy naczynia w świeżej i czystej wodzie wewnątrz i zewnątrz starannie płukać.

Chów królików

naogół nie przedstawia trudności, zwłaszcza gdy chodzi o zwierzęta rasowe, gdyż nie naraża hodowcy na niespodzianki. Chów zaczyna się najpraktyczniej w marcu, jednak należy zwierzęta nowo zakupione pozostawić conajmniej przez 1 miesiąc w nowej królikarni, aż się do niej przyzwyczają. Następnie przenosi się samicę do chlewika samca i czeka się na akt zapłodnienia; zwykle wystarczy jeden, po czym samica wraca do swego chlewika, gdzie pozostaje w zupełnym spokoju. Po upływie 10 do 14 dni łączy się ją znowu z samcem. Jeśli nie dopuszcza go do siebie, to zapłodnienie zwykle już nastąpiło. Młode można oczekiwać za 30—31 dni. Kilka dni przedtem czyści się królikarnię gruntownie, daje się podściółkę oraz dobrą paszę. Dzień później należy zbadać

pomiot, czy między młodem nie ma martwych zwierząt, które należy natychmiast usunąć. Samicę należy teraz dobrze odżywiać i jej oraz młodym zapewnić spokój.

Gdy młode dorastają i wykazują należyty apetyt, co następuje zwykle po upływie około 7 tygodni, to należy je odebrać samicy, umieścić osobno i po dalszych 4—5 tygodniach rozdzielić według płci.

W ósmym tygodniu może nastąpić ponowne zapłodnienie samicy. W ten sposób osiąga się naprawdę tylko 3 pomioty w roku, ale za to zwierzęta przeznaczone do chowu pozostają silne i zdrowe, i młode odpowiednio się rozwijają.

Dobre zwierzęta do chowu są łagodne, ale nie apatyczne, posiadają kształt wysmukły, wąską głowę, szeroką miednicę, żywe oczy, zdrową, lśniąca sierć i powinny mieć conajmniej 8 miesięcy (samice), czyli 10 miesięcy (samce).

Prawo dziedziczności odgrywa decydującą rolę przy zestawianiu par. Podobne zwierzęta tej samej rasy dają podobne młode, to znaczy: parzenie zwierząt o podobnej sierci, n. p. samicy o jasnej sierci z samcem o takiej samej, daje pomiot także koloru jasnego, o ile chodzi o dobre zwierzęta rasowe. Pary o tych samych właściwościach — złośliwe, krzywonogie i t. p. — mają młode, które wykazują po większej części podobne właściwości. Z tego wynika: ciemna samica i jasny samiec lub odwrotnie mają ciemne, jasne lub średniokolorowe młode, pary o jednolitej sierci młode o takiej samej sierci, krzywonogie pary takie same młode, między tem może kilka młodych o prostych nóżkach, o ile para nie była rezultatem kilku generacji o krzywych łapkach. Kto chce wyeliminować krzywe łapki zwierząt przeznaczonych do chowu, powinien łączyć je z samcami o prostych łapkach. Pomiot wykaże młode, które będą posiadały częściowo proste, częściowo krzywe łapki. Parzenie tych ostatnich z zwierzętami o prostych łapkach daje pomiot, wśród którego jednostki o krzywych łapkach będą już nieliczne. Kontynuowanie tego postępowania wyeliminuje w niedługim czasie krzywe łapki w zupełności, tak że ostatecznie osiągniemy zamierzony typ o prostych łapkach. Taksamo rzecz się ma z kolorem i właściwo-

ściami futra, co szczególnie powinien uwzględnić hodowca królików.

Nie należy używać do chowu zwierząt, które są chore, wycieńczone, linią się lub przekroczyły 5 rok.

Samców nie wolno używać jak tylko raz w przeciągu 3 dni, gdyż inaczej tracą na sile.

Bicie

królików odbywa się w ten sposób, że chwytając się zwierzę, siedzące na ziemi, lewą ręką za uszy tak, że tylko tylne łapki dotykają ziemi, następnie uderza się z całą siłą o tył głowy, tuż za uszami, kanciastą kłódą z twardego drzewa (o długości około 50 cm). Naogół śmierć następuje natychmiast, przynajmniej jednak zwierzę po kilku konwulsjach staje się nieprzytomne, poczem można bez wszelkiego trudu zapomocą ostrego noża przeciąć szyję aż po kręgosłup. Krew można zużyć przy przyrządzaniu mięsa.

Ściągnięcie skóry

powinien wykonać po raz pierwszy człowiek posiadający odpowiednie doświadczenie, któremu należy się przypatrzyć, gdyż najdokładniejszy opis nie potrafi wyjaśnić tej czynności w sposób wystarczający dla praktyki. W każdym wypadku należy uważać, by futra wzgl. skóry nie uszkodzić w żadnym miejscu. Kuśnierz bowiem kupuje tylko nieuszkodzone skórki.

Po ściągnięciu należy skórkę natychmiast starannie rozpiąć, a to w ten sposób, że kładzie się stronę zewnętrzną na deskę, do której przybija się skórkę średnio długimi ćwiekami, zaczynając od głowy i wbijając ćwieki raz po prawej, raz po lewej stronie w odległościach około 7 cm. Napięcie skóry powinno być luźne, aby po wyschnięciu nie pękała. Ćwieków nie wbija się całkowicie do deski, lecz tylko do takiej głębokości, żeby przytrzymywały skórkę. Na końcu przesuwamy skórkę po ćwiekach do góry, aż sierć nie będzie dotykać więcej deski.

Skórkę tak przygotowaną przenosi się teraz na suche i przewiewne miejsce, gdzie nie jest narażona na promienie słoneczne ani na żar ze strony pieca, najlepiej na strych, gdzie wysycha przy dobrej pogodzie w ciągu 8—10 dni.

Następnie zdejmuje się ją ostrożnie i owija w papier z gazet celem chronienia jej przed molami.

Jeśli skórki nie mają być sprzedane, to należy je dać wyprawić przez białoskórniką i później oddać kuśnierzowi.

II. Hodowla kóz.

należy do najbardziej popłatnych zajęć hodowcy zwierząt domowych. Niekiedy natrafiamy na wręcz przeciwne zdanie, chociaż koza odznacza się wśród innych zwierząt domowych różnemi zaletami. Zdrowa koza daje o wiele więcej mleka — w stosunku do swej wielkości i spotrzebowanej paszy — niż krowa; kozie mleko przewyższa prawie wszystkie inne gatunki mleka co do swej wartości odżywczej i dorównuje prawie mleku matki. Nieraz twierdzenie, że hodowanie się nie kalkuluje, jest słuszne, ale wina leży zawsze po stronie hodowcy samego, gdyż brak systematyczności daje się we znaki specjalnie przy hodowli kóz; często nie zważa się wcale na to, czy zwierzę posiada te lub owe złe właściwości, czy budowa ciała jest należyta czy nie, czy koza daje 2 czy 4 litry mleka dziennie i t. d. Wystarczy, że posiada się kozy, które dają mleko. Z tak niewłaściwym sposobem hodowania łączą się nieraz błędy popełnione pod względem umieszczenia oraz odżywiania zwierząt; nic dziwnego, że uważa się wobec takiego stanu rzeczy hodowlę kóz za nieopłatną.

Koziarnia

powinna być budowana z kamieni, stać osobno i być wolna od przeciągu. Ściany koziarni drewnianej powinny zawsze być podwójne, jak ściany kurnika, żeby temperatura wewnątrz w zimie nigdy nie spadała poniżej 10° C, gdyż żadna koza nie wytrzyma zimna bez szkody dla zdrowia. Podwójne drzwi są także konieczne, żeby w zimie nie wpuszczać zbyt dużo zimnego powietrza do obory przez otwieranie i aby nie dopuszczać przeciągu, na który kozy specjalnie silnie reagują. Fundament powinien być wbudowany do ziemi na głębokość 60 cm, mury należy izolować ze względu na wilgoć ziemi; podłoga jest z cegieł i z betonu i posiada nachylenie 1:10, które prowadzi do rynny odpływowej, kończącej się zewnątrz obory. Cała budowla powinna się znajdować na takim miejscu podwyższonem, żeby opady spływające z okolicznych terenów nie przedostały się aż do fundamentów koziarni.

Wysokość koziarni powinna wynosić co najmniej 2,50 m, każdy przedział, zawierający tylko jedno zwierzę, zaś posiadać 1,20 m szerokości i 2 m długości oraz 2 duże okna, które należy tak umieścić, żeby światło nie wpadało zwierzętom w oczy. Jeśli można sobie pozwolić na dach szklany (zedra lub jubar), to okna są wogóle zbędne.

Każdą oborę należy najpierw gruntownie dezynfekcjonować zapomocą karbolineum, tak samo przyrzady po wprowadzeniu ich do niej.

Do urządzenia należą:

podłoga z łąt czyli łąty, przybite w odległości $\frac{1}{2}$ —1 cm do desek z twardego drzewa,

drabinki do zakładania siana, które można łatwo zrobić z drzewa lub sztab żelaznych, oraz

żłoby.

Podłogi z łąt należy wykonać o szerokości 1,20 m i o długości 1,50 m. One służą do wyrównania pochyłości podłogi, poczynawszy od rynny odpływowej na $\frac{1}{4}$ całej powierzchni w tym celu, aby zwierzęta miały zawsze suchy grunt pod nogami.

Drabinki do zakładania siana należy przymocować w wysokości głowy zwierząt; powinny być zawsze czyste, co się odnosi także do żłobów, które umieszcza się najlepiej pod drabinkami. Jako podściółkę bierze się czystą słomę w takiej ilości, żeby zwierzęta nie leżały twardo; odnawiać należy podściółkę co tydzień.

Rasy.

Istnieje wielka ilość ras, z których wymieniamy następujące jako najkorzystniejsze:

Rasa szwajcarska (saaneńska), zwykle tak nazwana według okolicy pochodzenia (Saanen), położonej na granicy kantonów berneńskiego i walskiego, jest najlepszą z wszystkich obecnie istniejących ras, osiąga wysokość około 80—90 cm i wagę 60—80 kg. Daje rocznie przeciętnie 700—900 litrów mleka. Jest białego koloru, zachodzą jednak także

zwierzęta z odmianami. Koza ta nie posiada zwykle rogów, ma zwisające nieco uszy średniej długości, łagodne, jasne oczy o białych rzęsach, długą szyję i nadzwyczaj duże wymię. Istnieją zwierzęta o długiej i o krótkiej sierci; bardziej rozpowszechnione są ostatnie, gdyż nie wymagają tak częstego czyszczenia jak zwierzęta o długiej sierci.

Szlachetna rasa starkenburska, pochodząca od powyższej rasy szwajcarskiej, jest niemiecką odmianą kozy saaneńskiej i dorównuje tejże pod każdym względem (budowa, kolor, właściwości, ilość mleka, wysokość, waga). W porównaniu z rasą szwajcarską ma jeszcze tę dodatkową zaletę, że jest odporna na wpływ pogody.

Koza togenburska

jest nadzwyczaj skromną, nie wymagającą rasą o wielkich zaletach. Osiąga wysokość 70—80 cm i wagę 55—65 kg. Kolor jej jest przeważnie brunatny, zachodzą jednak zwierzęta ciemnokolorowe z białymi odmianami. Jest najlepszą rasą pod względem zużytkowania paszy i daje rocznie około 700—800 litrów mleka, nawet więcej.

Koza harceńska

hodowana jest przede wszystkim w górach harceńskich oraz dolinach tej okolicy i można ją już uważać za osobną rasę. Kolor tego bardzo skromnego w wymaganiach zwierzęcia jest różny, przeważa jednak białawo-szary i czerwono-brunatny z czarnym paskiem na grzbiecie. Spotyka się także zwierzęta czarne lub brunatne. Rasa ta przeważnie jest bez rogów, silnie zbudowana, o średnio długiej sierci, osiąga wysokość 65—75 cm, wagę 60 do 70 kg i daje rocznie 500—700 litrów mleka.

Hodowanie

wszelkiego gatunku kóz jest bardzo proste. Wymagania zwierząt są skromne: częste czesanie oraz szczotkowanie, zwłaszcza w czasie linienia się, ochrona przed przeciągiem, pielęgnowanie wymienia i racic, to jest mniej więcej wszystko.

Wymię powinno się codziennie czyścić letnią lub ciepłą wodą i miękką gąbką i następnie wytrzeć dobrą ścierką. Raz w tygodniu czyszczenie wymienia powinno nastąpić zapomocą ciepłej wody i mydła.

Racice należy często czyścić szczotką i wodą i — co odnosi się zwłaszcza do zwierząt trzymanyh w koziarniach — od czasu do czasu ostrym nożem lub nożycami poobcinać.

Ruch na świeżem powietrzu jest bardzo pożyteczny, gdyż tylko wtedy można osiągnąć najlepsze wyniki.

Zaleca się przegrodzić poszczególne oddziały w koziarni przy pomocy krat i nie przywiązywać zwierząt. Jeśli to jednak jest konieczne, to należy używać szerokich pasków na szyję z przędzy lnianej i dla każdej kozy osobnego łańcucha, który nie powinien być zbyt długi, aby zwierzęta się nie poplątały. Praktycznem jest przeciągnięcie łańcucha przez pierścień metalowy, przyczem należy jeden koniec obciążyć.

Karmienie

odbywa się 3 razy dziennie, rano, około południa i wieczorem. Jako pasza wchodzi w rachubę latem wszelka zieleń, jak n. p. trawa, koniczyna, zielsko i t. p., która ma stanowić główną jej część, oraz siano, kukurydza, owies i wszelkie zboże śrutowane. Zimą podaje się przeważnie siano, buraka, marchew, prócz tego odpadki jak makuchy i t. p. oraz zboże, śrut i otręby.

Oprócz tej paszy należy podawać świeżą, czystą wodę, zimą wystawiać w której rozmiesza się makuchy i otręby. Wskazane jest także dawanie jednej łyżki soli kuchennej codziennie i — co ważne jest zwłaszcza dla zwierząt trzymanyh w koziarni, kotnych i młodych — sproszkowanego wapna zawierającego kwas fosforowy (1 łyżkę do wody). Poić należy zawsze po karmieniu.

Przeciętnie liczy się na dorosłe zwierzę dziennie:

w lecie: 5 kg paszy zielonej, 1 kg siana, 1 kg otrąb, 250 gr owsa i tyleż buraków lub chleba (także suchego);

w zimie: 3 kg buraków, 2 kg siana, 1½ kg otrąb, 250 gr owsa, 250 gr śrutowanego zboża (jęczmienia, kukurydzy i t. p.) oraz 250 gr odpadków lub 600 gr słomy jęczmiennej.

Albo

w lecie: 7 kg paszy zielonej, 1 kg siana i 500 gr owsa;

w zimie: 3 kg buraków, $1\frac{1}{2}$ kg duszonych kartofli mieszanych z 500 gr otrąb, 1 kg słomy jęczmiennej lub suszonych liści i 500 gr zboża.

Koza lubi urozmaicenie w odżywieniu; wskutek tego należy według możliwości zmieniać paszę, co pobudza apetyt zwierząt i zwiększa zatem ilość otrzymanego mleka.

Latem należy codziennie kozy wypuszczać na pastwisko celem utrzymania zwierząt przy zdrowiu. Zaleca się zatem wydzierżawienie lub zakupienie pola z koniczyną lub odpowiedniej łąki, co leży w interesie hodowcy i zwierząt. Tam należy pozostawić kozy, o ile możliwe, przez cały dzień; w tym wypadku koza otrzymuje tylko wieczorem około 250 gr owsa i 300 gr otrąb.

Na pastwisku zwierzęta powinny być przywiązane, aby nie uciekały lub zmuszały do nadzoru. To można najlepiej skutecznie w następujący sposób: Do powrozu konopnianego lub drucianego przywiązuje się na jednym końcu kołek, który wbijamy do ziemi na miejscu o 2 metry oddalonem od końca pastwiska. Drugi kołek wbijamy na przeciwnym końcu łąki w ten sam sposób i przywiązujemy drugi koniec liny do niego. Drugi powróż konopniany o długości $1-1\frac{1}{2}$ m służy do przywiązania zwierzęcia i posiada na obu końcach po jednym toku. Jeden z nich należy zahaczyć na obroży, drugi na linie rozpiętej na ziemi. W ten sposób umożliwiamy zwierzęciu chodzenie po dużej połaci pastwiska w jednym i drugim kierunku. Zwierzę ma wiele wolności i dużo ruchu i, jeśli warunki pozwalają na przywiązanie liny do jakiegoś drzewa, to w czasie wielkiego upału lub deszczów może schronić się pod drzewo. Toki powinny być ruchome, aby zapobiec zaplątaniu się zwierząt.

Dojenie

odbywa się latem 3 razy dziennie (o 6 godz. rano, o 12—1 godz. południa i między 6 i 7 godz. wieczorem), w zimie tylko rano i wieczorem, a to w ten sposób, że chwytą się

cycki rękoma tuż przy wymieniu. Najpierw obejmuje się je kciukiem i palcem wskazującym, poczem następuje reszta palców z lekkim przyciśnięciem oraz pociągnięciem. Doi się naprzemian jeden i drugi cycek z pewną regularnością. Naczynie trzyma się siedząc między kolanami. Wymię należy często głaskać i lekko potrać, podobnie jak to czynią kozięta ssące. Doić należy z boku i zawsze przez tę samą osobę, gdyż inaczej zwierzę utrudnia dojenie. Spokój i łagodne traktowanie zwierząt przy dojeniu, jak zresztą zawsze, jest podstawą dobrych wyników hodowli.

Chów

należy przeprowadzić tylko z zwierzętami, które przekroczyły pełny rok. Czas właściwy odznacza się niepokojem, częstszem beczeniem oraz czerwienieniem i nabrzmieniem pochwy. W drugim dniu należy zaprowadzić zwierzę do kozła, poczem pozostawia się kozę najlepiej w koziarni. Dojenie ustaje na 10—6 tygodni przed kocieniem się kozy. Czas kotności wynosi przeciętnie 154 dni, jednak już na kilka dni przed okocieniem się należy wyczyścić koziańnię i dać świeżą, miękką, nie zbyt długą podściółkę.

Jeśli termin jest przekroczony, co się rzadko zdarza, to należy posłać po weterynarza. Poplód usuwa się po ukazaniu się i pozostawia się zwierzęta w spokoju. Kozie daje się dla wzmocnienia lepszą paszę i trochę chleba w mleku oraz letniej, nieco słonej wody z otrębami.

Kozięta pozostawia się przez 6—10 tygodni przy matce, poczem je się umieszcza osobno. Najprzód daje się im trochę mleka z wodą i otrębami i przechodzi się powoli do normalnej paszy.

Bicie

należy pozostawić fachowcowi, żeby zwierząt nie męczyć.

Skórki

suszy się w ten sam sposób co skórki królika.

III. Hodowla owiec.

jest niemożliwa w mniejszych gospodarstwach, gdyż owce potrzebują koniecznie dużych pastwisk. Hodowla ta jest bardzo popłatna, zwierzęta bowiem dają nam nie tylko mleka,

futer i skóry, lecz także cenną wełnę.

Owczarnia

jest podobna do koziarni, ale mniej ciepła. Wystarczy zatem owczarnia z drzewa, zbudowa-

wana na fundamencie z kamieni lub betonu, tylko musi być wolna od przeciągu, a więc uszczelniona. Przedziały są zbyteczne z wyjątkiem dla zwierząt do chowu, kotnych i barana.

Rasy

istnieją w wielkiej ilości; najskromniejsze i jednocześnie najkorzystniejsze z nich są:

Owca stepowa (Heidschnucke), mała rasa, niewymagająca, pochodząca z stepów, leżących w okolicy Bremy (Niemcy), posiada rogi i jest koloru białego, szarego, brunatnego, czarnego lub z odmianami. Owca ta osiąga wagę przeciętną 15—30 kg, może przebywać na pastwiskach zimą i latem, daje przy każdym strzyżeniu około 7 kg wełny oraz wyśmienite, smaczne mięso, przypominające w smaku mięso sarny. Owca ta posiada niestety tę wadę, że daje mało mleka. Mimo to hodowla tej rasy jest nadzwyczaj korzystna.

Owca fryzyjska

stanowi rasę pochodzącą z ziem bagnistych oraz dolin, którą można uważać za bezspiecznie najlepszą z wszystkich. Jest dosyć zahartowana, nie wrażliwa na zimno, osiąga wagę 80—160 kg zależnie od chowu, pielęgnowania, klimatu, paszy i t. p., bez rogów, kolorów białego, szarego, brunatnego lub z odmianami i należy do największych ras owczych. Fryzyjska owca daje przy każdym strzyżeniu 3 do 6 kg wełny i 400—500 litrów mleka rocznie, które zawiera nieco więcej tłuszczu niż kozie mleko. Wielką zaletą jest także, że owca ta bardzo szybko rośnie, o ile dostaje dobrą i obfitą paszę.

IV. Hodowla nierogacizny

jest wskazana dla rolników, którzy posiadają własną paszę, podściółkę i wszystkie warunki racjonalnej hodowli nierogacizny. Hodowla i chów nierogacizny wymaga także stosunkowo wielkiego kapitału inwestycyjnego, tak że drobni gospodarze nie mogą pomyśleć o hodowli na większą skalę. W każdym razie tylko w większych majątkach racjonalna hodowla nierogacizny jest możliwa.

Chlew,

podobnie jak koziarnia, powinien być zbudowany z kamieni. Można kilka zwierząt razem

Hodowla

jest nader prosta, o ile pastwiska są obszerne. Od maja do października należy pozostawiać owce na pastwiskach, co zaleca się także zimą, o ile nie ma wiele śniegu. W razie dużych opadów trzodę należy ulokować pod dachem i dać nieco suchej paszy (siana lub słomy jęczmiennej). Mokre łąki nie nadają się jako pastwiska dla owiec, gdyż często występuje motyllica wątrobiania. Czysta woda powinna być zawsze pod ręką, także naczynie z soloną wodą (500 gr soli kuchennej na 1 litr wody).

Pasza.

Latem wystarczy trawa, koniczyna lub irne rośliny, zimą daje się tylko siana i słomy. Marchew i pasza jak u kóz nie jest potrzebna, może jednak być w mniejszych ilościach dawana.

Wapno proszkowane, zawierające kwas fosforowy, (na tydzień 25 gr na sztukę), wmieszane w wodę do picia, oraz nieco tranu rybiego (20 gr na tydzień i sztukę), dodanego do siana lub wmixowanego w otręby, jest pożyteczne dla jagniąt i w zimie dla starszych zwierząt.

Chów

jest podobny do chowu kóz. Czas kotności wynosi przeciętnie 152 dni. Do chowu nadają się zwierzęta, które przekroczyły drugi rok życia. Barany powinny być jeszcze starsze (około 30 miesięcy).

Owce kotną należy umieścić w owczarni osobno. Dopuszczyć do trzody można ją z jagniętami dopiero po upływie 5 tygodni. Młodym owcom daje się codziennie nieco owsa, zwłaszcza w zimie około 200 gr.

umieścić; chlewy należy zaopatrzyć w kraty, aby zwierzęta nie mogły wybiegać. Drewniane podłogi z łąt, napuszczone karbolineum, są także potrzebne; oprócz tego koryta na paszę z betonu, żelaza lanego, gliny i t. p.

Jako podściółkę bierze się słomę, którą należy często odnawiać. Dwa razy do roku bieli się cały chlew z całym urządzeniem.

Rasy.

Z punktu widzenia rentowności należy wymienić następujące:

Rasa Yorkshire,

jedna z największych ras, biała szczecina, jasno-różowa skóra, silna budowa, stojące uszy, prosty, normalny ryj; nadaje się znakomicie do tuczenia, osiąga w ciągu jednego roku nieraz wagę 150 kg, po tuczeniu 450 kg.

Niemiecka rasa szlachetna,

która jest właściwie krzyżowaniem ras niemieckiej i Yorkshire, istnieje obecnie jako rasa samodzielna; jest silniejsza i bardziej odporna niż angielska, której zresztą dorównuje, gdyż jest właściwie tylko odmianą tejże.

Rasa bakonyi czyli Mangalicz

jest rasą węgierską; kolory: jasno-żółty, brązowy i czarny, czasem i z odmianami, w którym to wypadku chodzi o krzyżowanie z rasą angielską. Rasa ta jest krótka, silna, posiada prosty ryj, zwisające uszy i nadaje się najlepiej z wszystkich obecnie istniejących świń rasowych na tuczenie. Niestety rośnie dosyć powoli, dorasta właściwie dopiero po ukończeniu drugiego roku życia, i wtedy dopiero można rozpocząć z tuczeniem, poczem zwykle szybko osiąga wagę 260 kg. O ile pasza nie naraza na wielkie koszty i do dyspozycji stoją obszerne pastwiska, to hodowla tej rasy jest nadzwyczaj korzystna.

Hodowanie

jest stosunkowo proste. Wypuszcza się zwierzęta codziennie na pastwisko, co jest tem bardziej wskazane dlatego, że, jak wiadomo, świnia lubi ryć w ziemi. Świeża zieleń i dobre powietrze są dla rozwoju zwierząt także konieczne; z tych powodów hodowca nierogaczyny nie może się obejść bez dużych pastwisk.

Zaleca się urządzić płytki basen do kąpania z dnem nieco pochylonem dla zwierząt, prócz tego żerdź poziomą, przymocowaną na dwóch kołkach w wysokości 60 cm, o którą świnie mogłyby się ocierać.

Częste mycie świń wodą i mydłem, do której można dodać na 1 litr 2 gr formaliny (40%), jest konieczne ze względu na możliwość zagnieżdżenia się robactwa i ze względu na czystość zwierząt.

Pasza

składa się z wszelkiego rodzaju odpadków kuchennych; prócz tego daje się różne śruto-

wane zboża (jęczmień, owies, pszenicę, kukurydzę, groch, żyto), marchew, kartofle duszone, otręby, śrut, buraki, makuchy i t. p. oraz mleko, maczkę rybią, mięsna, z krwi i t. p.

Otręby, śrutowane zboże i inne odpadki można mieszać z zbieranem mlekiem lub wodą, tak że powstaje miękka masa.

Poić należy dopiero po każdym karmieniu, które odbywa się 3—4 razy dziennie.

Urozmaicenie paszy jest wskazane ze względu na apetyt i trawienie zwierząt, także codzienne dodanie 8 gr na sztukę soli kuchennej i 15 gr wapna fosforowego (mielonego).

Co 2 tygodnie daje się każdemu zwierzęciu około 10—15 sztuk węgla w wielkości orzechów, co skutecznie dezynfekuje przewód pokarmowy zwierząt.

Chów

należy przeprowadzać jedynie z takimi zwierzętami które przekroczyły pierwszy rok życia. Właściwy czas poznajemy po tem, że świnia nadmiernie krzaka, bezustannie ryje w ziemi i jest niespokojna. Czas prośności wynosi przeciętnie 118 dni, w którym należy karmić zwierzę dobrą paszą, nie tworzącą jednak zbyt wiele tłuszczu. Dawki wapna należy podnieść o 100 procent.

Prosięta pozostają przez 6—8 tygodni przy maciorze, poczem je się powoli odzwyczajają.

W tym okresie należy dawać maciorze wiele napoju z mąką celem pobudzenia tworzenia się mleka.

Bicie świń

oddaje się zawsze w ręce fachowca. Przy biciu w własnym gospodarstwie wiąże się tylko nogi zwierzęcia i uderza tęą częścią siekiery z tyłu o głowę całą siłą, a mianowicie w miejscu, gdzie krzyżowałyby się linie prowadzące od lewego oka do prawego ucha i od prawego oka do lewego ucha. Po takim uderzeniu świnia traci natychmiast przytomność, poczem zapomocą ostrego, szpiczastego noża należy przeciąć szyję i tętnicę.

Okresy wylęgania.

Poniżej podajemy przeciętny okres wylęgania każdego zwierzęcia, w nawiasach zaś dzień najwcześniejszy i najpóźniejszy. Okres czyli

trwanie wylęgania zależy od najrozmaitszych czynników, jak n. p. od temperatury danego zwierzęcia, od świeżości jaj, wilgoci powietrza, temperatury dziennej i t. p. Podczas gdy na przykład okres wylęgania świeżych jaj kurzych, podłożonych pod pełnowartościową kwokę w lecie, trwa tylko 19 dni, gdyż kwoka jaja rzadko opuszcza, a to tylko na krótki czas, to w wczesnej wiosnie lub w późnej jesieni pisklęta wykluwają się nieraz dopiero w 23 lub 24 dniu, nawet dopiero w 25, jeśli w dodatku jaja nie były zupełnie świeże.

Bazant:	25 dni (24—27) czyli 3½ tyg.
gęś:	30 „ (28—33) „ 4½ „
gołąb:	18 „ (17—19) „ 2½ „
indyk:	28 „ (26—29) „ 4 „
kaczka:	28 „ (27—32) „ 4 „
k. piżmowa:	35 „ (33—37) „ 5 „
kanarek:	12 „ (11—13) „ 1½ „
kura:	21 „ (19—24) „ 3 „
łabędź:	45 „ (44—46) „ 6½ „
papuga:	18 „ (17—19) „ 2½ „
paw:	30 „ (26—29) „ 4 „
perłowka:	26 „ (25—28) „ 3½ „

Okresy brzemienności zwierząt.

Okresy brzemienności zwierząt ssących ulegają podobnie jak okresy wylęgania ptactwa, pewnym wahaniom, które mogą nieraz być dość znaczne. Czynniki, które tu odgrywają główną rolę, skracając lub też przedłużając znacznie okresy brzemienności, są następujące: stan zdrowia, budowa ciała, pasza, pielęgnowanie, przeżycia podniecające, strach, rasa, płeć płodu i t. p. Przeciętne okresy brzemienności wzgl. najkrótsze i najdłuższe są następujące:

borsuk:	152 dni (140—168) czyli 21⅔ tyg.
jeleń:	284 „ (280—287) „ 4½ „
koń:	340 „ (307—412) „ 48½ „
kot:	58 „ (46— 60) „ 8 „
koza:	154 „ (146—157) „ 22 „
kozica:	142 „ (140—150) „ 20½ „
krowa:	285 „ (210—231) „ 40½ „
królik:	30 „ (28— 33) „ 4⅓ „
kuna:	66 „ (60— 69) „ 9½ „
lis trój-	
kolorowy:	51 „ (50— 54) „ 7⅓ „
łasica ka-	
nadyjska:	44 „ (40— 50) „ 6⅓ „

mysz:	30 dni (28— 32) czyli 4½ tyg.
niedźwiedź:	64 „ (62— 65) „ 9 „
osieł:	365 „ (340—400) „ 52½ „
owca:	152 „ (148—155) „ 21⅓ „
pies:	64 „ (63— 65) „ 9 „
piżmowiec:	24 „ (22— 25) „ 3½ „
sarna:	280 „ (274—286) „ 40 „
świnia:	118 „ (112—120) „ 17 „
świńka	
morska:	63 „ (61— 65) „ 9 „
zając:	30 „ (28— 32) „ 4⅓ „

Ile samic liczy się na jednego samca?

To pytanie często nasuwa się w praktyce rolnika, lecz dotychczas nie można było dostać zadawalających informacji w tym kierunku. Nie potrzeba tutaj podkreślać, że wynik chowu zależy w wysokim stopniu od rozwiązania tej kwestji. Poniżej podajemy kilka dokładnych danych. Pierwsza liczba oznacza ilość samic, którą z całą pewnością można liczyć na jednego zdrowego, fizycznie rozwiniętego samca, druga liczba zaś za kreską oznacza największą ilość. Co leży między temi liczbami, należy uważać za niepewne, zatem zaleca się tego nie stosować. Co leży ponad ilością maksymalną, to bywa tylko częściowo, i to niedostatecznie zapłodnione, jeśli akt zapłodnienia wogóle nastąpił.

bazant	3— 6
gęś	6— 8
gołąb	1
indyk	8—12
kaczka	4— 6
kanarek	1— 4
koń	20—40
koza	30—60
krowa	40—70
królik	20—60
kura	8—20
lis trój-	
kolorowy	1— 2
łasica	1— 4
niedźwiedź	1— 3
owca	30—80
papuga	1— 2
paw	3— 5
perłowka	1
świnia	20—50

Księga VIII.

Własny ogród.

Któżby nie zaznał pewnego rodzaju twórczej rozkoszy, gdy posiada własny ogródek, który może według własnego upodobania założyć, hodować i uprawiać? Jarzyna z własnego ogrodu, owoce własnego zbioru smakują lepiej niż nabyte w drodze kupna a kto w dodatku jest w stanie ozdobić mieszkanie swoje kwiatami własnej hodowli, ten odczuje nieocenianą radość i zadowolenie. Praca w ogrodzie nie jest tak łatwą, jakby się to zdawać mogło. Pielęgnowanie ogrodu wymaga wiele przezorności, cierpliwości, a przede wszystkim zamięłowania. Lecz ogród w swej pełnej krasie kwiatów lub też dojrzewających owoców, wynagradza nam tysiąckrotnie nasze troski i pracę. Nawet mieszkaniec wielkiego miasta, który zatracił poczucie spokoju, jakie nam daje natura, odzyska w swym ogrodzie część utraconego raju. Światło, powietrze i słońce należą do wszystkich, lecz nigdzie nie działają

tak harmonijnie, uszczęśliwiająco, jak właśnie we własnym ogrodzie.

Planowanie ogrodu.

Czego wymaga się od nowoczesnego ogrodu? Celowości i piękna.

Pierwszemu warunkowi odpowiada tylko wtedy, gdy wszystko to w nim rośnie, czego właściciel potrzebować może; pięknym zaś jest ogród wtedy, gdy pomieszczone na tej małej przestrzeni jednostki tworzą jedną harmonijną i estetyczną całość. Dlatego należałoby przed założeniem ogrodu przemyśleć i wypracować dokładny plan, bo w przeciwnym razie ogród mimo naszych trudów i usiłowań nie będzie piękny. Założony ogród według obmyślanego systemu wzbudzi ogólny podziw i uznanie.

Istotne części ogrodu.

Ścieżki w ogrodzie.

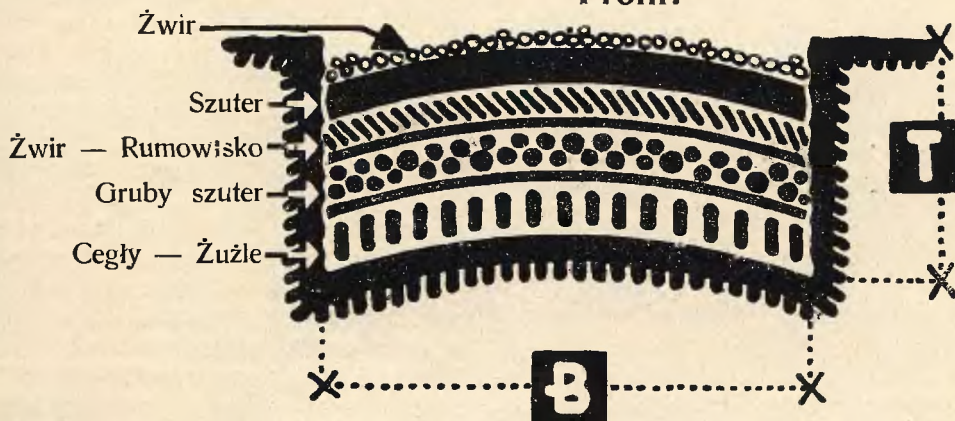
Przedewszystkiem buduje się ścieżki tam, gdzie są rzeczywiście konieczne, ze względu na koszty zakładania i utrzymania. Szerokość i budowę stosować do potrzeby. Podczas gdy drogi do przejazdu mają przeciętnie szerokość

3,80 metrów, to drogi ogrodowe mają od 1,50 do 1,80 metra szerokości, a ścieżki boczne 0,80 metr.

Także głębokość budowy zastosować należy do celu, jakiemu ma służyć dana droga. Dla pieszych należy ziemię zebrać na głębokość

Budowa dróg ogrodowych

Profil:



Szczególnie ważna jest wypukłość spodniej warstwy.

tylko 20 cm zaś dla pojazdów na głębokość 40 cm. Powstały rów wypełnia się warstwami. Na sam spód daje się warstwę grubego materiału, jak kawałki cegły, tłuczone kamienie, albo grube żużle. Na to kładzie się 5 cm grubą warstwę grubszego żwiru lub rumowiska. Następnie równie grubą warstwę sianego rumowiska z drobnym żużlem. Każdą poszczególną warstwę należy po zlanii wodą wyrównać walcem. W końcu posypuje się wyrównaną drogę drobnym piaskiem.

Krzewy.

Krzewy służą na żywopłoty, które nie tylko ogradzają ogród, lecz, nie zajmując zbyt wiele miejsca, nadają się doskonale do zakładania szpalerów, klombów i t. d. Sadzenia ich dokonuje się w jesieni (październik do listopada) lub na wiosnę (w marcu). Przytem ziemia nie powinna być zbyt wilgotna, gdyż w tym wypadku zasmarowalibyśmy korzenie, wskutek czego po przeschnięciu ziemi musiałyby zmarnieć. Jeżeli chodzi o wcale nie przygotowaną ziemię, to należy wykopać dół dosyć głęboki, zaś w przekopanej ziemi na głębokość 60 do 70 cm, wystarczy wyrzucić takie doły, w których korzenie znajdą dosyć miejsca. Przygotowanie rośliny ograniczy się do przycięcia korzeni i korony, której to czynności należy dokonać bezpośrednio przed sadzeniem. Przy zasypywaniu zważać na to, aby krzewu nie zasadzić zbyt głęboko, wobec czego należy daną roślinę trzymać w ten sposób, by szyjka znajdowała się 5 cm ponad poziomem wyrzuconej ziemi.

Świeżo sadzone krzewy należy dobrze podlewać, a także następnego lata częściej zapatrywać wodą.

Rozróżniamy trzy gatunki krzewów, zależnie od celu, do jakiego mają służyć, a mianowicie: krzewy pojedyncze (solitery), krzewy kryjące i krzewy nadające się na obsadzenie planu pierwszego.

Krzewy pojedyncze (solitery) winny mieć piękny wzrost, kwiat i liść. Do takich zaliczamy:

Malus baccata, *Malus floribunda*, *Prunus tri-bola*, *Prunus mume*, *Magnolia*, *Rhododendron*, *Azalea*, *Viburnum*, *Deutzia gracilis*, *Forsythja*, *Hibiscus*, *Cydonia japonica*.

Przy sadzeniu krzewów grupami, daje się do tyłu jako tło krzewy wysokorosnące (kryjące), zaś mniejsze, mające służyć jako zakończenie, daje się do przodu.

Krzewy kryjące: *Cornus sanguineus*, *C. alba*, mäs., *Citrus laburnum*, *Syringa vulgaris*, *Deutzia crenata*, *Crataegus*, *Liguster vulgaris*, *Evonymus*, *Philadelphus*.

Krzewy, nadające się na obsadzenie pierwszego planu: *Spirea van Houttei*, *Spirea opulifolia*, *Veigelia rosea*, *Hydrangea*, *Lonicera*, *Kerria japonica*, *Philadelphus coronarius*.

Żywopłoty: *Acer campestre*, *Carpinus betulus*, *Ligustrum vulgaris*; zimozielne żywopłoty są: wiecznie zielone rodzaje *Ligustrum*, *Buxus*, *Taxus baccata*.

Przycinanie krzewów:

Przycinania dokonuje się w tym celu, by umożliwić tworzenie się nowych gałązek dla uzupełnienia marniejących, by spotęgować pełnię rozkwitu, a w końcu, by zapobiec zbyt niemu zagęszczaniu się krzewów. Przycina się krzewy z reguły na zimę. Wyjątek stanowią krzewy kwitnące na wiosnę, które przycina się po przekwitnięciu. Wycinanie wzgl. usuwanie całych gałązek jest w jesieni dozwolone; zaniechać należałoby wycinania poszczególnych gałązek, które pokryły się w lecie pączkami.

Trawnik.

Przy zakładaniu trawnika, które następuje zwykle w miesiącu kwietniu i maju, należy przedewszystkiem przekopać ziemię, wyrównać następnie grabiami i powybierać starannie wszystkie kamienie. Teraz zasiewa się gęsto trawę. Używa się zwykle t. zw. „mieszanki dla parków miejskich”; dla miejsc cienistych użyć specjalnej mieszanki, licząc na metr kwadratowy 6—10 dkg nasion. Przy pracy posługujemy się deskami, by wyrównanej ziemi nie podeptać. Stojąc na nich, wysiewa się nasiona, zagrabuje je grabiami i ubija ziemię, następnie się deski przesuwają i powtarza powyższy proceder. Po zasięwie skrapia się grządkę wodą, co należy też powtarzać kilka razy dziennie przez następne parę tygodni. Po upływie 2 tygodni zaczynają nasiona kiełkować, a powierzchnia zazielenia się. Gdy trawa wzrosła do wysokości 5 cm, kosí się ją poraz pierwszy, a później już co 2 do 3 tygodni. Ażeby ziemię

umocnić, walcuje się ją po pierwszym koszeniu lekkim walcem. Jednoroczne chwasty niszczy się już przez koszenie, przez co nie wydają nasion. Natomiast trwałe chwasty, jak: wielka babka, brodawnik i stokrótka muszą być pojedynczo wyrwane. Przeciw silnemu zachwaszczeniu używa się z dobrym skutkiem popiołu drzewnego, posypując nim trawnik w jesieni. Ubożą ziemię, na której trawa nie



Altana ogrodowa.
Powinna nam udzielać pięknego widoku,
nie stojąc w drodze.

chce rość, trzeba koniecznie nawozić. Posypuje się trawnik w jesieni mączką Thomasa, w lecie daje się rozpuszczonego w wodzie karbamidu. Nie zapominać i o tem, że należy z końcem jesieni trawnik wygrabić z opadłych liści, ponieważ trawa pod nimi łatwo ulega gnicciu.

Ławki i altany.

Gdzie jest najodpowiedniejsze miejsce na ławkę ogrodową? Tam, gdzie nie psuje całokształtu obrazu, gdzie znajduje uzasadnienie,

a więc w cieniściej kątce ogrodu lub tam, gdzie nam daje swobodny widok na piękną grupę kwiatów. Zaś altana ogrodowa powinna wielkością i wykonaniem odpowiadać ogólnemu obrazowi ogrodu, nie narzucając się zbyt wzrokowi. W ogrodzie domowym stawia się zwykle altanę w pobliżu domu tak, że tworzy ona niejako uzupełnienie mieszkania. Oczywiście znajdzie też ustawienie altany w innym miejscu ogrodu swoje architektoniczne i estetyczne uzasadnienie, lecz w żadnym wypadku nie należy stawiać altany na samym środku ogrodu.

Fontanna.

Stare prowincjonalne stawy ustąpiły obecnie miejsca fontanom, wykonanym gustownie i artystycznie, według wszelkich reguł modnej architektury. Spełnia ona zresztą podwójny cel. Służy jako kąpiel wzgl., gdzie znajdują się dzieci, jako miednica do płukania, a umieszczona gdzieś w malowniczym kącie, otoczona krzewami, tworzy mały osobny ogródek, albowiem otoczona liljami wodnymi i irysami spełnia tylko swój estetyczny cel; wówczas powinna się znajdować na środku ogrodu lub parku.

Sielanka ogrodowa.

Porosłe liśmi pergole, pogodne łuki różane, schody i mury stanowią sielankę nowoczesnego ogrodu. Pergole muszą mieć jakiś cel, jeżeli mają odpowiadać wymogom estetycznym. Należy ich zatem użyć jako czynnik łączący, powiedzmy na przykład między domem i bramą ogrodową, tarasą i pawilonem lub miejscem odpoczynku i fontanną, a to w formie alei liściastej. Schody i mury porosłe zielenią działają nadzwyczaj uroczco. Jest to już prawie przyjętym zwyczajem, że wzdłuż murów sadi się rośliny krzewiste i sieje powój, który się po nich wspina.

Ogród kwiatowy.

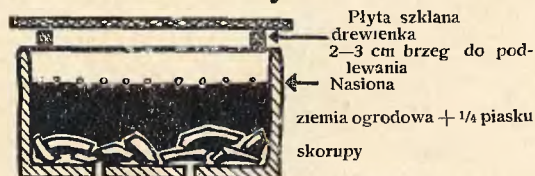
Kwiaty letnie mają krótki żywot!

Wielką ilość kwiatów, rosnących w naszych ogrodach, zaliczamy do kwiatów letnich. Są to rośliny krótkotrwale, które musimy rok rocznie na nowo zasiewać. Kwiaty te dzielimy na trzy grupy, stosownie do rodzaju i czasu zasiewu.

Przy grupie pierwszej następuje zasiew w lecie na wolnym polu. Po wzejściu zasiewu należy go porozdzielać, gdyż stojąc zbyt gęsto obok siebie, często marnieje. Rośliny te można w jesieni przesadzić, albowiem przez zimę zostawić na temsamym miejscu, gdzie też kwitną na przyszłą wiosnę. Kwiaty te zowią się dla-

tego kwiatami dwuletniemi. Do tej grupy należą: dzwonki (*Campanula*), lewkonia żółta (*Cheiranthus*), *Silene*, bławatki (*Viola tricolor*), niezapominajki (*Myosotis*).

Wazon drewniany drzewo — ziemia



Wazon drewniany umożliwia wczesny wysiew wrażliwych kwiatów letnich.

Do grupy drugiej zaliczamy te kwiaty, które zasiane na wiosnę na miejscu, muszą być po wzejściu zasiewu tak porozdzielane, aby rośliny stały oddalone od siebie w odległości 10 do 20 cm, stosownie do gatunku. Zasiew i nadzór jak przy jarzynie. Tu należy wymienić: wyczyńnice (*Amarantus*), mak ogrodowy (*Papaver*), dzwonki (*Campanula*), reseda, miesięczek (*Calendula*), brunatek polny (*Delphinium*), azalea letnia (*Godetia*), słonecznik (*Helianthus*), wyka (*Satyrus*).

Trzecia grupa obejmuje wszystkie te kwiaty letnie, zasiane na wiosnę (luty, marzec) w wazonach drewnianych i glinianych inspektach. Dla amatora wchodzi w rachubę tylko zasiew w pokoju. Do wazonu daje się najpierw warstwę skorup z naczyń glinianych, następnie dobrą ziemię ogrodową wymieszaną z $\frac{1}{4}$ części piasku. Napełnia się wazon w ten sposób, by u góry pozostała wolna przestrzeń na wysokość 2—3 cm dla podlewania kwiatów.

Teraz sieje się nasiona możliwie rzadko i wciska lekko w ziemię zapomocą deszczułki. Po starannem skropieniu wodą, przykryć wazon z zasiewem szklaną płytą i postawić w ciepłym pokoju na oknie ku słońcu. Płyta szklana służy do utrzymania wilgotnego powietrza, dla lepszego kiełkowania. Przy podlewaniu należy zawsze uwzględnić małość nasion. Przy użyciu zwykłych środków, na przykład polewaczki lub natrysku można nasiona łatwo zamulić, dlatego też poleca się użycie rozpylacza lub szczotki.

Gdy roślinki stoją za gęsto, należy je miejscami powyrywać, przez co się przerzedzą i wyrosną bujniej. Po upływie 2—3 tygodni

przesadza się rośliny pojedynczo do wazonów i zahartowuje je stopniowo, wystawiając przez dzień na wolne powietrze. Szczepi się od połowy do końca maja. Przy sadzeniu mniejszych roślin robi się odstępy na 20—30 cm, przy większych 40—50 cm.

Najważniejsze do tej grupy należące kwiaty są: astry, balsaminy, lewkonje (*Cheiranthus*), *Cosmea* hybr., wyżliny (*Antirrhinum*), petunje, floksy, (*Cabliopsis*), goździki letnie (*Dianthus*), nieśmiertelniki (*Acrolinium*), goździki tureckie (*Tagetes*), (*Chrysanthemum*), cynje.



Commelina coelestis, kwitnąca niebiesko, jednoroczna roślina, którą łatwo wyhodować z nasienia, dosięga wysokości 15 cm.

Krzewy ogrodowe są wdzięczne.

Grzędy krzewów są najtańszą ozdobą ogrodu. Utrzymanie tychże wymaga zarówno mało czasu jak i pieniędzy. Ich wzięcie zrozumiemy, gdy weźmiemy pod uwagę ich kwiatostan, odporność liści i pędów.

Co to są właściwie krzewy?

Są to rośliny, których pędy nadziemne corocznie w jesieni obumierają, a których trwałe i na zimno odporny korzeń wypuszcza na wiosnę nowe pędy i tak w nieskończoność. Krzewy te, napotkane w dawnych czasach grupami, wzięto by raczej za trwałe chwasty, zwłaszcza, że są dosyć niepozorne. Są najtań-

szym kwiatem dlatego właśnie, że niepotrzeba ich corocznie zakupywać i sadzić.

A teraz sadzenie. Może nastąpić na wiosnę lub w jesieni. Ponieważ krzewy pozostają przez wiele lat na jednej i tej samej grzędzie, przeto ziemię, na której mają być sadzone, musimy nawozić dobrze przegniłym nawozem stajennym lub kompostem. Przy sadzeniu musimy zważać na to, by pojedyncze rośliny zasadzić przynajmniej tak głęboko, jak przedtem stały, przy płytszym bowiem sadzeniu zachodzi obawa uschnięcia rośliny. Sadząc roślinę na wiosnę, w czasie od lutego do końca kwietnia, należy ją dobrze podlewać i to także przez całe następne lato.

Hodowla krzewów nie wymaga prawie żadnych zabiegów. W początkach wzrastania roślin, kiedy jest jeszcze nieco miejsca około nich, okopuje się je czę-



Primula denticulata. Pochodzący z gór Azji, kilkoletni kwiat, sięgający wysokości 15 cm.

ściej. Później jest to zbyt, ponieważ pod cieniem liści ziemia nie wysycha tak bardzo i nie tworzy brył. To samo odnosi się do chwastów, t. zn. z początku tępić je skrupu-

latnie, później poradzą sobie rośliny same. Podlewanie konieczne jest tylko w czasie posuchy. Nawozić można na wiosnę, rozpuszczoną w wodzie nitrophoską III, która zawiera w sobie wszystkie konieczne składniki odżywcze. Aby otrzymać możliwie zupełny roztwór soli, należy ją na 1—2 dni przed podlewaniem dać do wody, licząc 25 do 40 g na każdy metr kwadratowy. Ostrzega się przed nawożeniem gnojówką jak również przed innymi nawozami azotowymi, gdyż w tym wypadku liście rozwijają się kosztem kwiatów.

Przekwitłe kwiaty należy obciąć, aby roślina nie wysilała się na tworzenie nasion, lecz raczej użyła swych soków na wytwarzanie nowych kwiatów. To samo odnosi się do liści. Wysoko-rośnące słabe krzewy należy zawczasu wiązać, a nie dopiero wtedy, gdy już leżą na ziemi. Późną jesienią przykrywa się wrażliwe gatunki gałązkami jodłowymi, aby je uchronić od mrozu.

Co należy wiedzieć o poszczególnych krzewach przed sadzeniem?

By zapobiec uduszeniu niższych krzewów przez wyższe, sadi się wysoko-rośnące do tyłu, zaś najmniejsze na samym przodzie. Należy też zapewnić każdej roślinie dostateczną ilość światła. Zbytecznym byłoby nadmienić, że równie korzystnie zasadzić można pojedynczo, w odpowiednich odstępach, kilka drzewek szpilkowych, a ponieważ wczesną wiosną mało krzewów kwitnie, także kilka krzewów bulwiastych, jak krokus i śnieżyczkę do przodu, a wcześniej kwitnące krzewy, jak ozdobne śliwy, jabłka, czereśnie, forsytje i japońską pigwę więcej do tyłu, jako tło. Krzewy posadzić małymi grupkami, zawsze po 10 do 20 sztuk jednego gatunku, zależnie od wielkości i miejsca.

Krzewy pnące sadi się 10—25 sztuk na jeden metr kwadratowy. Stosuje się je w ogrodach kamiennych i jako oprawę. Ajuga kwiecień-maj, Anthyllis czerwiec-lipiec, Arabis kwiecień-maj, Artemisia lipiec, Aubrietia marzec-maj, Bellis maj, Campanula, Cerastium kwiecień-maj, Epilobium lipiec-sierpień, Gentiana maj-czerwiec, Gypsophila lipiec, Helichrysum lipiec-sierpień, Iberis kwiecień-maj, Leontopodium lipiec, Linaria czerwiec-wrzesień, Lychnis alpina marzec-kwiecień, Phlox kwiecień-czerwiec, Pyrethrum czerwiec-sier-

pień, *Saponaria* czerwiec, *Spergula* czerwiec, *Thymus* czerwiec-lipiec, *Valeriana* maj, *Veronica* maj-czerwiec, *Viola* maj-październik.

Niskie krzewy, dosięgające wysokości 30 cm, sadi się również 10—25 sztuk na jeden metr kwadratowy w ogrodach kamiennych i jako oprawę grzęd krzewistych. *Achillea* 15 cm czerwiec, *Allium* 15—20 cm lipiec-sierpień, *Alyssum* 30 cm lipiec, *Anemona* 15—25 cm czerwiec, *Anemona Pulsatilla* 15 cm marzec-kwiecień, *Arnica* 30—40 cm czerwiec, *Asperula* 5—15 cm maj-czerwiec, *Campanula* 25—30 cm kwiecień-maj, *Calceolaria* 10—15 cm czerwiec-lipiec, *Cardamine* 30 cm czerwiec-lipiec, *Corydalis* 10—25 cm kwiecień, *Dianthus caesius* 15 do 20 cm maj-czerwiec, *Dielytra* 30 cm kwiecień-lipiec, *Heuchera* 30—50 cm czerwiec-lipiec, *Iris pumila* hybr. 15 cm maj, *Mimulus* 25—40 cm maj-sierpień, *Oenothera missour.* 30 cm lipiec-wrzesień, *Papaver* 15—30 cm lato, *Plumbago* 20—30 cm lipiec-wrzesień, *Potentilla* 10—20 cm czerwiec, *Primula* 15—40 cm marzec-kwiecień, *Scabiosa* 10 cm lipiec-sierpień, *Stachys* 30 cm lato, *Viola* 15—20 cm maj-październik, *Wulfenia* 20—30 cm czerwiec-lipiec.

Krzewy średnie, dosięgające wysokości 30—80 cm można sadić 4—10 sztuk na jeden metr kwadratowy, na grzędach krzewistych. *Achillea millefolium* 30—40 cm czerwiec-lipiec, *Achillea Eupatorium* 70—80 cm lipiec-sierpień, *Achillea ptarmica* fl. pl. 50—70 cm lipiec-sierpień, *Achillea mongolica* 50 cm czerwiec-lipiec, *Anchusa myosotidiflora* 40—50 cm kwiecień-maj, *Anemone japonica* 50—80 cm sierpień-październik, *Anemone sylvestris* 40 cm maj-czerwiec, *Aquilegia* 40—80 cm maj-czerwiec, *Asclepias* 50—60 cm lipiec-sierpień, *Aster diplostephioides* 50 cm maj-czerwiec, *Aster subcoeruleus* 40 cm maj-czerwiec, *Aster himalaicus* 40 cm maj-czerwiec, *Aster amellus* 40—60 cm sierpień-październik, *Astry* jesienne 60—80 cm wrzesień-październik, *Astilbe* 70—80 cm lipiec-sierpień, *Campanula* 50—80 cm czerwiec-lipiec, *Centaurea* 50—60 cm maj do jesieni, *Chelone* 80 cm lipiec-sierpień, *Chrysanthemum* 50 do 80 cm sierpień-listopad, *Clematis* 50—80 cm lipiec, *Coreopsis* 60—70 cm lipiec-wrzesień, *Delphinium* *Belladonna*-gatunki 80 cm czerwiec-lipiec, *Dielytra* 60—80 cm maj-czerwiec, *Doronicum* 40—70 cm kwiecień, *Erigeron* 40 do 70 cm maj-czerwiec, *Eryngium* 60—80 cm czerwiec-lipiec, *Funkia* 30—60 cm lipiec-sierpień,

Gaillardia 50—60 cm maj-październik, *Gypsophila* 75 cm czerwiec-lipiec, *Helenium pum. magn.* 50—70 cm czerwiec-lipiec, *Helenium Bigelowi* 80 cm czerwiec-lipiec, *Helenium Hoopesi* 60 cm maj-czerwiec, *Helleborus* 30 do 40 cm grudzień-luty, *Hermerocallis* 40—80 cm maj-sierpień, *Hesperis* 60 cm maj-lipiec, *Heuchera* 40—50 cm czerwiec-lipiec, *Iris interregna* 40—50 cm maj, *Iris germanica* 50—80 cm maj-czerwiec, *Iris Kaempferi* 60—70 cm czerwiec-lipiec, *Iris różne* 60—80 cm czerwiec-lipiec, *Leucanthemum* 40—50 cm maj-czerwiec, *Lupinus* 60—100 cm czerwiec-sierpień, *Lychnis* 50—60 cm czerwiec-lipiec, *Monarda* 70—100 cm lipiec-sierpień, *Oenothera* 40—50 cm czerwiec-lipiec, *Paeonia* 80 cm czerwiec, *Papaver* 100 cm maj-czerwiec, *Penstemon* 80 cm czerwiec-wrzesień, *Phlox Arendsi* 30 do 60 cm maj-czerwiec, *Phlox suffruticosa* 60 do



Gaillardia grandiflora maxima.
Kilkoletni krzew, dosięgający wysokości 30 cm.

70 cm czerwiec-październik, *Phlox decussata* 60—80 cm lipiec-październik, *Physalis* 60 do 80 cm sierpień-październik, *Physostegia* 80 cm czerwiec-sierpień, *Potentilla* 30—40 cm czerwiec-sierpień, *Pyrethrum* 60 cm maj-czerwiec, *Ranunculus* 40—60 cm maj-czerwiec, *Rudbeckia flava* 60 cm lipiec-wrzesień, *Rudbeckia fulgida* 60 cm lipiec-wrzesień, *Rudbeckia Neumannii* 60 cm lipiec-wrzesień, *Salvia* 60—80 cm lipiec-wrzesień, *Saponaria* 60 cm lipiec-sier-

pień, *Scabiosa* 50—70 cm lipiec-wrzesień, *Silene* 40 cm maj-czerwiec, *Solidago virg. nana* 40 cm sierpień-wrzesień *Statice* 40—60 cm lipiec-sierpień, *Tritoma Rufa* 60—80 cm maj-



Niezwykle pięknie zarysowany kształt kosańca ogrodowego, *Iris germanica*.

czerwiec, *Trollius* 40—80 cm maj-czerwiec, *Veronica* 40—70 cm maj-czerwiec, *Verbascum phoenicium* 70—80 cm lipiec-sierpień.

Krzewy wysokie, sięgające wysokości 80—150 cm, można sadzić tylko 3 lub 4 sztuki na jeden metr kwadratowy. Znajdują zastosowanie jako okazy pojedyncze lub na szerszych grzędach. *Achillea Eupat. Parkers Var.* 80—100 cm lipiec-sierpień, *Aconitum lycoctonum* 100 cm lipiec-sierpień, *Aconitum Napellus* 100—120 cm lipiec-sierpień, *Aconitum Fisheri* 80—100 cm lipiec-sierpień, *Aconitum Sparks Var.* 100—120 cm lipiec-sierpień, An-

chusa *italica* 120 cm czerwiec-lipiec, *Asiry jesienne* 100—150 cm wrzesień-październik, *Delphinium* 120—150 cm czerwiec-lipiec, *Digitalis* 100—150 cm czerwiec, *Echinops Ritro* 100 cm sierpień-wrzesień, *Eryngium planum* 100 do 120 cm maj-czerwiec, *Helianthus* 150 cm wrzesień, *Helenium autumn.* 100—150 cm lipiec-jesień, *Monarda* 70—100 cm lipiec-sierpień, *Phlox decussata* 80—100 cm sierpień-wrzesień, *Rudbeckia purpurea* 100—120 cm lipiec-wrzesień, *Rudbeckia subtomentosa* 120 cm lipiec-wrzesień, *Senecio* 120—150 cm sierpień-wrzesień, *Solidago* 100—150 cm czerwiec, *Spiraea* 100—150 cm czerwiec, *Thalictrum dipterocarp.* 100—150 cm lipiec-sierpień, *Tritoma* 80 do 120 cm sierpień, *Verbascum* 80—150 cm lipiec-sierpień, *Yucca* 80—120 cm lipiec-sierpień.

Najwyższe krzewy, sięgające wysokości 150—250 cm, potrzebują przestrzeni od pół do całego metra kwadratowego. Stanowią one pojedynczo lub w krótkich rzędach, tło



Iris i *Iberis* są przeciw upałowi szczególnie odporne.

dla szerokich grzęd. *Aconitum Wilsoni* 150 cm wrzesień-październik, *Althaea* 150—200 cm lipiec-wrzesień, *Artemisia lactiflora* 150 do 200 cm jesień, *Bocconia* 100—200 cm sierpień, *Crambe* 200 cm czerwiec, *Eremurus* 150 do 200 cm czerwiec, *Heracleum Mantegazzianum* 200 cm lipiec, *Helianthus* 150—200 cm wrzesień, *Leucanthemum uliginosum* 180 cm sierpień-wrzesień, *Rudbeckia laciniata fl. pl.* 180 do 200 cm lipiec-wrzesień, *Rudbeckia nitida* 200 cm lipiec-wrzesień, *Solidago* 150—200 cm sierpień-wrzesień, *Verbascum* 150—200 cm lipiec-wrzesień.

Na miejscach suchych i upalnych można sadzić tylko krzewy szczególnie odporne.

a) Krzewy pnące: *Acarna* lipiec-sierpień, *Alsine* lipiec-sierpień, *Antennaria* maj-czerwiec, *Artemisia* lipiec, *Campanula* *Cerastium* lipiec, *Draba* czerwiec, *Gypsophila* lipiec, *Sedum* lipiec-sierpień, *Sempervivum* czerwiec-sierpień, *Thymus* czerwiec-lipiec, *Tumica* czerwiec-sierpień.

b) Krzewy niskie do 30 cm wysokości. *Geum* 20—25 cm maj-czerwiec, *Iris pumila* hybr. 15 cm maj *Papaver* 15—30 cm w lecie.

c) Krzewy średnie od 30—80 cm wysokości. *Achillea* 30—40 cm czerwiec-lipiec, *Anthemis* 50 cm przez całe lato, *Centaurea* 50—60 cm maj do jesieni, *Coreopsis* 60—70 cm lipiec-wrzesień, *Erigeron* 40—70 cm maj-czerwiec, *Helenium* 50—70 cm czerwiec-lipiec, *Heuchera* 40—50 cm czerwiec-lipiec. *Incarvillea* 40 do 70 cm maj-czerwiec, *Iris germanica* 50—80 cm maj-czerwiec, *Oenothera* 40—50 cm czerwiec-lipiec, *Papaver* 100 cm maj-czerwiec, *Physalis* 60—80 cm sierpień-wrzesień, *Rudbeckia* 60 cm lipiec-wrzesień, *Sedum fabaria* 30—40 cm wrzesień, *Sedum spectabile* 50 cm wrzesień-

październik, *Statice* 40—60 cm lipiec-sierpień, *Veronica* 40—70 cm maj-czerwiec.

W miejscach bardzo cienistych dojrzewa niewiele tylko krzewów: *Asarum europaeum*, *Asperula*, *Astrantia*, *Epimedium*, *Hepatica*.

A najpiękniejsze są róże!

Róże znajdują w ogrodach domowych najróżnorodniejsze zastosowanie; róże pnące opasują altany, pergole i łuki różane, pną się po ścianach i pojedynczo stojących drzewach; róże krzewiaste sadi się na grzędach, zaś róże wysokopienne wzdłuż drogi. Chcąc róże sadzić, kupuje się je najlepiej na wiosnę w szkole ogrodniczej i zasadza w marcu. Miejsce sadzenia okopano już w jesieni i nawieziono nawozem stałym, dodając na jeden metr kwadratowy 200—300 g wapna. Ponieważ różom najlepiej służy ziemia gliniasta, przeto daje się do „ciężkiej” ziemi gliniastej nawozu końskiego, piasku, a także kompostu, przez co się ziemię znacznie ulepsza. Gliny, próchnicy i nawozu krowiego użyć wtedy, gdy ziemia jest „za lekka”, piaszczysta. Nie należy nigdy równocześnie nawozić i sadzić, ponieważ korzenie w tym wypadku ulegają łatwo gniciu.

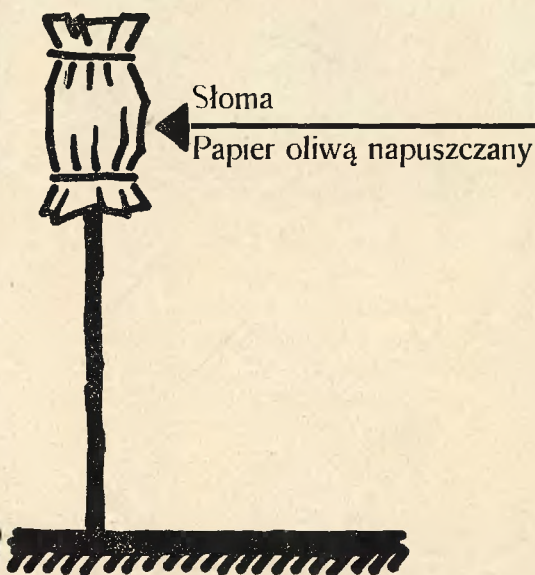
Ochrona przed mrozem

Silniejsze krzewy różane

Niskie róże okopać ziemią



Drzewka różane zasypać



Jak delikatne róże najlepiej przetrwają zimę.

Po wykopaniu dołu do sadzenia, przycina się korzenie i macza je w rozpuszczonej gęstej glinie, wymieszanej nawozem krowim. Przy sadzeniu róż krzewiastych zważać na to, by miejsce uszlachetnienia (szczepienia) znajdowało się na 3 cm pod ziemią. Przycinania dokonuje się równocześnie z sadzeniem, przycząc przycina się zdrowe pędy do 3—4 oczek, zaś słabe usuwa się zupełnie. Aż do wzrostu rośliny, a więc mniej więcej do połowy maja, podlewa się ją przy suchej pogodzie kilka razy dziennie. Od czasu rozkwitu daje się co tydzień rozcieńczoną gnojówkę. Wdrużej połowie sierpnia, należy podlewania gnojówką zaniechać, ponieważ zima zaskoczyłaby drzewo niedojrzałe, a więc na mrozy wrażliwe.

Uprawa letnia obejmuje częste polewanie i przekopywanie ziemi, przycinanie przekwitniętych pędów do 3—4 oczek i do usuwania dzikich pędów, wyrastających poniżej miejsca uszlachetnienia (szczepienia).

Delikatne róże należy chronić przed mrozem.

Niskie róże okopać ziemią, a powstałe otwory wypełnić nawozem. Drzewka różane ugina się płasko ku ziemi, przymocowuje drewnianą kluczką i zasypuje ziemią. Silniejsze krzaki różane, których ugiąć nie można, owija się słomą lub papierem napuszczanym oliwą.

Róże należy ciąć na wiosnę.

Słabe, krótko rosnące róże przycina się bardziej niż silne rośliny o długich pędach:

słabe, jałowe pędy całkowicie się usuwa, zdrowe pędy przycina się do 3—4 oczek. Wszystko, co uschnięte, jałowe, zupełnie odciąć. Róże pnące przycina się tylko bardzo mało lub wcale nie. Tylko suche lub całkiem słabe gałązki się usuwa, a wycina się rośliny zanadto krzaczyste.

Przeciw owadom szkodliwym należy energicznie postąpić; inaczej zniszczyć mogą w krótkim czasie cały drzewostan. Przeciw szronowi zabezpiecza się róże przez rozpylanie kwiatu siarczanego, za pomocą rozpylacza. Przeciw mszycy roślinnej i czarnuszce pomaga skropienie mieszaną z 200 g szarego mydła, 10 g kwasu salicylowego, 0,5 litra spirytusu do palenia i 10 litrów wody. Rdza różana — małe żółtawo-brunatne plamy na liściach — znika najczęściej przy skropieniu 2% cieczą bordoską bez wszelkich innych zabiegów.

Rośliny bulwiaste i cebulkowate.

Tu rozróżniamy odporne i wrażliwe na mrozy. Pierwsze sadi się już w jesieni (krokuse, narcyze, śnieżyczki, kosańce, liliowce, tulipany), zaś drugie (georginie, gladijole, canna, begonie bulwiaste i montbretie) dopiero na wiosnę. Sadi się cebule lub bulwy tak głęboko do ziemi, jak są wysokie. Dalsza praca koło nich ogranicza się aż do jesieni do polewania i ochronienia ich przed chwastami. Wrażliwe na zimno gatunki wyjmuje się przed

N a z w a	Czas kwitnienia	Wysokość cm	Stanowisko
Canna	VII. — X.	100	słoneczne
Georginia	VII. — X.	50—150	słoneczne-półcieniste
Gladijola	VII. — X.	60	słoneczne-półcieniste
Begonia bulwiasta	VII. — X.	20	słoneczne
Krokus	II. — III.	15	słoneczne
Montbretie	VIII. — IX.	40	słoneczne
Narcyza	III. — IV.	40	półcieniste
Śnieżyczka	IV. — VI.	20	półcieniste
Kosaciec	V. — VI.	60—100	półcieniste
Liliowiec	VII — VIII.	80	półcieniste
Tulipan	V. — VI.	40	słoneczne-półcieniste
Hjacynt	V.	30	

wielkimi mrozami z ziemi, umieszcza w miejscu przed mrozem zabezpieczonem, a gdy przeszły, obcina się łodygi tuż koło cebuli. Gładzole i montbretie rozmnażają się bardzo łatwo, a to dzięki młodym bulwom, które w jesieni do bulw macierzystych przyglęły. Canna, kosańce i liliowce rozmnażają się przez dzielenie korzeni. Śnieżyczki krokusy, narcyze, tulipany i begonie bulwiaste jest najlepiej kupować zawsze nowe. Jedynie georginie można rozmnożyć przez odkłady. W tym celu sadzi się bulwy georgini już w lutym w ciepłych pokojach do wazonów, aby wyrosły. Gdy

młode pędy dosięgły długości 6—8 cm, obcina się je, zostawia przez jeden dzień na wolnym powietrzu w cieniu, następnie zasadza się je do skrzyneczek, w których znajduje się mieszanka z $\frac{2}{4}$ części śmieciska torfowego, $\frac{1}{4}$ części piasku i $\frac{1}{4}$ części ziemi z zagonka gnojowego. Po 2—3 tygodniach daje się dobrze rozkorzenione odkłady do wazonów 6—8 cm, przyzwyczajają się je stopniowo do wolnego powietrza, a w połowie maja sadzi się je w ogrodzie na odległość 1 metra.

Najważniejsze rośliny bulwiaste i cebulkowate:

Malowniczy ogród kamienny.

Naturalny czyli nierówny ogród kamienny znajdziemy najczęściej u miłośnika roślin, w przeciwieństwie do miłośnika ogrodów. Roślina jest dla niego najważniejszym czynnikiem i do niej stosuje całą konstrukcję takiego ogrodu kamiennego. Pierwszym warunkiem do założenia takiego ogrodu jest przede wszystkim znajomość materjału roślinnego. Miłośnik roślin alpejskich

znajdzie zawsze odpowiednie miejsce (ziemię i światło) dla każdego gatunku, posiadając tyle pocucia estetycznego, by pożyteczne z pięknem połączyć. Ukształtuje on swój ogród kamienny w ten sposób, że będzie się stosował zarówno do domu jak i otoczenia, omijając wszystko, coby razić mogło. Do założenia takiego ogrodu należałoby użyć kamieni tylko jednego gatunku, jak to ma miejsce w naturze.



Kwitnący mur.
Uroczy kątek w ogrodzie kamiennym.



Jak się przedstawia ogród kamienny.

Droga i fontanna z ułożonych dowolnie płyt kamiennych. — Motyw założonego naturalnego ogrodu kamiennego. *Semperivivum* w murze z łamanego kamienia.

Małe braki można później przez zręczne zasadzenie załagodzić. Kamieni wapiennych należy użyć odpowiednio do ich naturalnego uwarstwienia, zaś kamieni zwyczajnych w ten sposób, jakoby z ziemi wyrastały. Dla uroz-

maicenia zasadzić można tu i ówdzie kilka pięknie kwitnących drzewek karłowatych, odpowiadających oczywiście charakterowi roślin ogrodu kamiennego. Dla większego efektu zasadza się małe rośliny grupami.

Regularny czyli architektoniczny ogród kamienny jest nabytkiem nowoczesnym. I on, podobnie jak ogród naturalny, wymaga położenia wolnego i jasnego, a więc słońca i powietrza, gdyż prawie



Świat alpejski w miniaturze.

wszystkie rośliny alpejskie są dziećmi słońca, używającemi w górach podwójnie silnego światła. Modny ogród kamienny ze swemi ta-

rasami, grządkami tarasowemi, swemi murami podporowemi, zamienia najmniejszy kawałek ziemi na ogród o największej różnorodności, bogactwie kwiatów i wytrzymałości. I właśnie tam, gdzie ziemia jest odporna, znajdzie regularny ogród kamienny najlepsze i najodpowiedniejsze zastosowanie. Ze spoin murów, spajanych nie zaprawą wapienną, lecz ziemią, wyrasta bez przerwy, przez cały rok, codziennie nową błogosławieństwo kwiatów. Tutaj chodzi raczej o krasę kwiatów niż o zbiór roślin, dlatego sadi się rośliny skromne w swych wymaganiach, a bogate w kwiaty. I także do założenia takiego ogrodu należy użyć kamieni tylko jednego gatunku i to nie rżniętych, lecz ciosanych i nieregularnych w swej wielkości. Dla roślin w ogrodach kamiennych najodpowiedniejszą jest ziemia czarna (próchnica). Unikać należy stanowczo tłustego kompostu lub innej zbyt pożywnej gleby, ponieważ na niej roślina rozkrzewiłaby się tylko, dając mało kwiatów. Zresztą rośliny takie są mniej odporne. Jeżeli rośliny z biegiem czasu w wzroście i rozkwicie ustają, należy je przesadzić. W ogólności nie powinny rośliny w ogrodach kamiennych otrzymywać zawiele wilgoci, gdyż łatwo ulegają gniciu. Zazwyczaj są jednak mniej wymagające, niżby przypuszczać można. Na zimę zaleca się lekka ochrona z gałązek sosnowych, nie przeciw mrozowi — gdyż wszystkie te rośliny są na mrozy odporne — lecz przeciw słońcu zimowemu, które jest dla tych roślin bardzo szkodliwe.

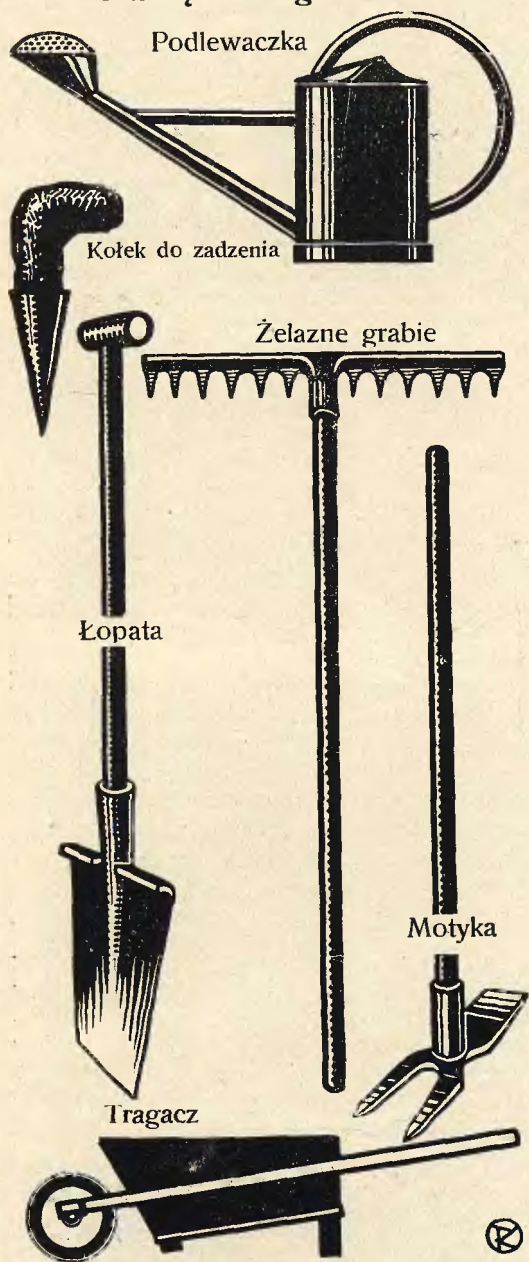
Ogród warzyny.

Określenie „hodowla roślin” obejmuje w sobie wszelkie czynności, wykonane przez człowieka w celu ukształtowania rośliny według własnych życzeń i zapotrzebowań. Mówi się o ogólnym ulepszeniu rośliny, zapominając o tem, że „ulepszenia” te nie zawsze odpowiadają warunkom życia rośliny. Weźmy na przykład bujną, wysokopięnną różę; pod troskliwą opieką ogrodnika, chroniona przed zimnem i szkodnikami, rozwija się w całym swym przepychu, podczas gdy, przesadzona na skraj szosy, marnieje.

Jak długo pamięć ludzka sięga, jak długo człowiek ziemię uprawia, to zawsze już, z początku instynktownie, później systematycznie zdążył on do „ulepszenia”. Już biblijne „oczyść

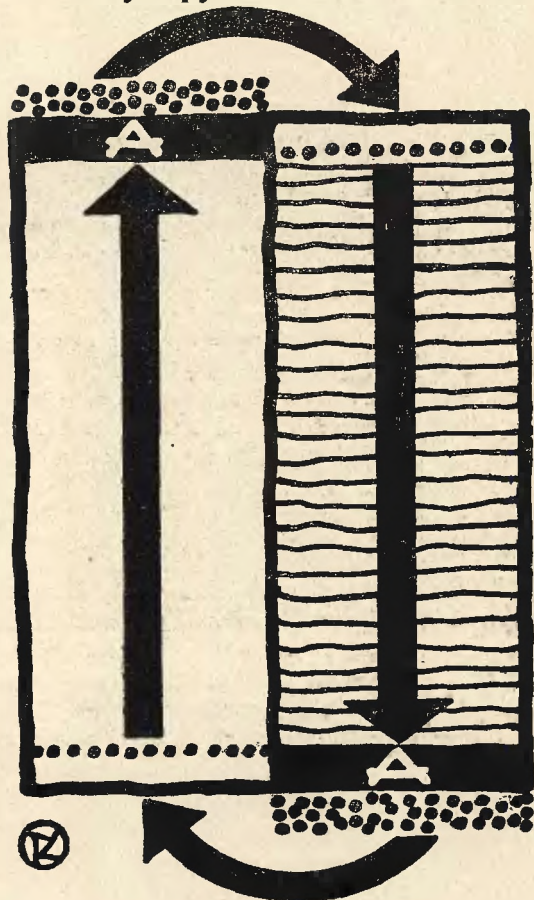
zboże z plew” nie ma na myśli usunięcie właściwych tylko plew, ale także złe rozwinięte, lekkie i uszkodzone ziarna, których do wysiewu użyć nie należy. Przekonał się bowiem człowiek, że przez odpowiednią uprawę dadzą się dobre właściwości roślin od generacji do generacji potęgować. Zauważono — jako „wybryk natury” — nagle ten lub ów nowotwór, niewidziany dotąd — „samorodną warjacje” lub „multacje” — i rozmnażano te nowotwory osobno dalej. W ten sposób powstały różne rasy jednego i tego samego rodzaju. Taksamo jak istnieją różne rasy koni i psów, tak też istnieją różne gatunki pszenicy, żyta, ziemniaków, kapusty, grochu, jabłek i t. d. Oczywiście nie potrafił oko laika tych od-

Narzędzia ogrodnicze



Czego ogrodnikowi potrzeba do pracy.

Wykopywanie odcieków



A przedstawia kawał ziemi szerokości około 60 cm, wykopany na głębokość 45 cm. Wykopyje się w sposób następujący:

prób doświadczalnych, naprzykład uodpornienie niektórych gatunków ziemniaków przeciw ich najgorszej chorobie, rakowi ziemniaczanemu.

Najważniejszymi środkami do ulepszenia są: dobór i sztuczne krzyżowanie, stosowane już od blisko 100 lat.

Istnieje cały szereg szkółek ogrodniczych stosujących przy hodowli roślin nowoczesną metodę krzyżowania, polegającą na tem, że krzyżuje się dwie odmienne rośliny, t. zn. zapładnia się znamię jednej rośliny, po usunięciu naczyń pyłkowych, pyłkiem drugiej, przez co otrzymuje się nowy produkt z nasionami posiadającymi kombinowane skłonności dziedziczne, stanowiące podstawę nowej

mian rasowych rozróżnić; polegają one często na wewnętrznych właściwościach jak n. p. żółto- i białomięsne kartofle. O tem, że niektóre rasy posiadają właściwości, których inne nie mają, dowiadujemy się na podstawie



Czynność I: Wykopuje się pas ziemi A; wykopaną ziemię wyrzucić na stronę lewą. Czynność II: Pas ziemi B przekopać na głębokość 1 łopaty. Wykopaną ziemię wrzucić na dno rowu. Czynność III: Pas ziemi B wykopać aż do spodu i napełnić ziemią wykopaną z dołu A.

odmiany. Potomstwo nowych nasion rozszczepia się, począwszy od drugiej generacji, t. zn. że rośliny, wyrosłe z tych nasion, nie są jednakowe, lecz różnorodne.

Przygotowanie ziemi do uprawy.

Wykopywanie odcieków jest pierwszą czynnością wykonaną na kawałku ziemi, przeznaczonym na ogród warzywny. Dzieli się przede wszystkim grunt na kawałki szerokości 60 cm, wykopuje się pierwszy kawałek ziemi na głębokość 45 cm (dwóch łopat) i wyrzuca na tę stronę, która nie jest przeznaczoną do uprawy, a więc też nie będzie wykopywana. Następnie wykopuje się drugi kawałek ziemi i wrzuca wykopaną ziemię do pierwszego przekopu, a to w ten sposób, że ziemia od spodu przychodzi na wierzch. W ten sam

sposób postępuje się aż do ostatniego kawałka ziemi, który napełnia się ziemią z pierwszego przekopu. Wykopywanie odcieków rozluźnia i przewietrza ziemię, co bardzo dodatnio wpływa na rozwój roślin. Jeżeli pod cienką warstwą ziemi próchnicowej napotkamy na ciężką glinę lub żwir, to lepiej zaniechać kopania, gdyż inaczej utracimy jeszcze i ten okrusz ziemi i zamiast grunt polepszyć, pogorszymy go tylko.

Przekopywanie ziemi jest czynnością, której bezwarunkowo zaniedbywać nie wolno, a to zarówno przed zasiewem i sadzeniem, jakoteż przed nadejściem zimy, po ukończeniu wszelkich czynności w ogrodzie warzywnym. Przy przekopywaniu należy przede wszystkim wyryć długą bruzdę po jednej stronie gruntu. Wzdłuż tej bruzdy przekopuje się ziemię za

Przekopywanie



Najważniejsze czynności przed wysiewem i zasadzeniem.



Malowniczy ogród.

Doronicum. Istnieje kilka rodzajów, które dosięgają różnej wysokości — 40—80 cm —, jednak kwitną wszystkie w kwietniu i maju. *Doronicum* sadi się w słonecznym miejscu ogrodu. Róże wodne były i będą zawsze najpiękniejszą sielanką ogrodu. Potrzeba im dużo, bardzo dużo słońca. Cynje są od czerwca aż do późnej jesieni najwdzięczniejszymi kwiatami ciętymi. Sadzi się tę jednoroczną roślinę na słonecznych rabatach. Georginie wyszły już prawie z mody, a miejsce ich zajęły wielokrotnie rabaty krzewiste. Jednak jako kwiaty uprawne są one jeszcze klejnotami naszych ogrodów.

pomocą odpowiedniego obrócenia łopaty w ten sposób, że wierzchnia warstwa ziemi przychodzi na spód. Wszystkie kamienie, części gałęzi i korzeni należy powybierać, a bryły ziemi rozbić, a to zapomocą łopaty. Chcąc nawozić nawozem stajennym, należy takowy rozrzucić równomiernie na polu.

Jeżeli chodzi o uprawę jesienną, to pozostawia się pole w tym stanie przez zimę; gdy

zaś chodzi o zasiew wzgl. zasadzenie grządek, to należy bryły ziemi porozbijać grabiami, pole dobrze wyrównać, a następnie przy pomocy sznura podzielić na grządki szerokości 1,20 m w odstępach 30 cm. Udeptawszy starannie powstałe ścieżki, można przystąpić do zasiewu wzgl. sadzenia.

Nawożenie przed uprawą.

Nawóz stajenny zawiera w sobie wszystkie składniki pokarmowe, konieczne do należytego wzrostu jarzyn, a oprócz tego wytwarza próchnicę, której cenne właściwości zawarte są w substancjach, wywierających nader dodatni wpływ na strukturę ziemi. Ciężką ziemię gliniastą najlepiej jest nawozić słomistym końskim nawozem; jeżeli zaś chodzi o ziemię lekką (piaszczystą), to należy użyć nawozu bydlęcego, który dobrze jest mieszać z dwuletnim nawozem świńskim, o ile jest do dyspozycji. Nawozi się ziemię najlepiej co trzeci rok, przyczem należy przy przekopywaniu pokryć nawóz ziemią. Corocznego nawożenia nie poleca się ze względów gospodarczych, po pierwsze już dlatego, że nawóz kosztuje, po wtóre zabiera nawożenie sporo czasu, a w końcu wyzyskują niektóre rośliny nawóz dostatecznie, podczas gdy inne nie dają mimo to odpowiednio większego plonu.

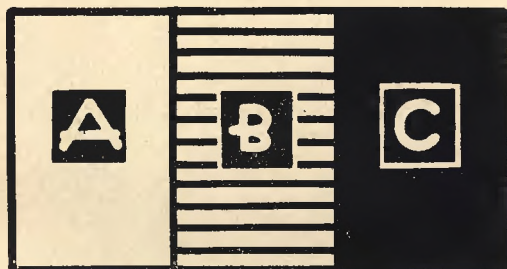
Nawóz kompostowy jest pożądanym środkiem ulepszenia ziemi, mającym tę zaletę, że nic nie kosztuje, gdyż otrzymuje się go z rozkładu odpadków kuchennych i ogrodowych. Celem przyspieszenia rozkładu odpadków przekłada się je ziemią, mieszaną z nawozem stajennym, i polewa gnojówką. Dalsze zabiegi ograniczają się do obrócenia kompostu 1 lub 2 razy do roku. Po 3 latach otrzymaliśmy cenny czarnoziem (próchnicę), którego po jednorazowym przesianiu można użyć. Corocznie składa się nową kupę, tak, że zawsze cztery kupy kompostu stoją do dyspozycji. Popiołu węglowego nie wyrzucać na kupę kompostu, natomiast dodać można popiołu drzewnego w małych ilościach.

Gnojówka jest dobrym i szybko działającym środkiem nawozowym, zarówno w jesieni, użyta w stanie rozcieńczonym, jak również na wiosnę, rozpuszczona wodą dwu- lub trzykrotnie, aby roślin nie popalić.

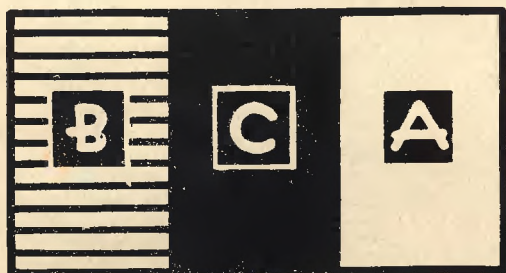
Lekkiej ziemi, ubogiej w wapno, należy dodać co 3-ci rok na 100 m² po 25—40 kg

Plan sadzenia jarzyn

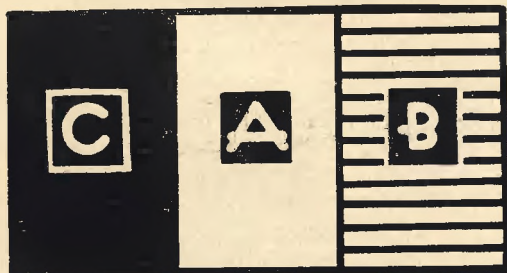
1. rok



2. rok



3. rok



1 pole



2 pole



3 pole

I. pole: nawóz: stajenny. Gatunki: pomidory, seler, sałata, kapusty. II. pole: gatunki: jarzyny korzenne (marchew, rzodkiew, rzodkiewki), cebula, szpinak.
III. pole: gatunki: owoce strączkowe.

wapna zawierającego kwas węglowy (CaCO_3), zaś wapno żrące (CaO) jest dobrym środkiem rozluźniającym ciężką ziemię.

Sztuczne nawozy patrz ogród owocowy.

Plan porządkowy uprawy roślin.

Kolejność w uprawie roślin, t. zn. płodozmian w następujących po sobie latach, jest rzeczą konieczną, ponieważ uprawa tych samych roślin na tej samej grzędzie, spowodowałoby pomniejszenie się plonu. Dlatego dzieli się grunt (600—700 m², któryto obszar kryje zapotrzebowania jednej rodziny) na 3 pola A, B i C. W pierwszym roku nawozi się pole A i uprawia na niem takie rośliny, które na nawóz stajenny najbardziej reagują. Do tych należą: pomidory, seler, sałata i wszelka kapusta. W następnym roku nawozi się pole B i sadi na niem powyższe rośliny, zaś pole A, znajdujące się w drugim pokroju, zasadza się jarzyną korzenną jak: marchew, rzodkiew, cebula i szpinak. W trzecim, t. j. ostatnim roku płodozmianu otrzymuje pole C nawóz stajenny i obsadę pierwszego pola, zaś pole A, stojące w trzecim pokroju, uprawia się owocami strączkowymi które mogą się obejść bez nawozu stajennego.

Plan sadzenia musi przede wszystkim odpowiadać czasowemu następstwu plonów. Oprócz tego należałoby przy doborze rodzajów jarzyn wziąć pod uwagę także i praktyczną stronę i uprawiać te rośliny, które stoją wysoko w cenie, a więc jarzynę wiosenną i zimową, cebulę i jarzynę korzenną. Niewłaściwym byłoby sadzić na wiosnę całe masy sałaty, którą można otrzymać na targu za bezcen. Również i kapusty nie oplaca się zbyt obficie uprawiać. Natomiast można w planie uprawy uwzględnić międzyplon. Ażeby pole lepiej wykorzystywać, sadi się między powoli rosnące rośliny, szybko rosnące, które wnet zbierać można. Do tego nadaje się naprzykład sałata, rzodkiewka, kalarepa. Zasadziwszy jarzynę, którą się w krótkim czasie zbiera, jak rzodkiewka, sałata, kalarepa wiedeńska, szpinak i groch, można w czerwcu lub lipcu, te same grządki zasadzić poraz drugi, a to brukwią fasolą, endywią, kapustą wypustkową (różyczkową), kapustą włoską (zimową) lub też selerem. W tym wypadku mówi się o przedplonie i poplonie.

Wysiew.

Potrzebne do wysiewu nasiona powinno się kupować tylko w składach, znanych z jakości ich towarów, bo oszustwo nigdzie nie jest tak łatwe, jak w handlu nasionami. Konieczną do wysiewu ilość nasion, najlepiej jest obliczyć na podstawie następujących cyfr, przyczem na 100 nasion spodziewać się można 60—70 gotowych roślin. 1 g nasion zawiera przeciętnie:

1. Kapusta: biała, czerwona, wypustkowa, kalafior mniej więcej 300—500 nasion.
2. Sałata: głowiasta, letnia i zimowa endywia 650—800 nasion.
3. Szpinak: 100—120 nasion.
4. Jarzyny cebulowe: cebula 250, czosnek 400, szczypiorek 300—350 nasion.
5. Jarzyny korzenne: rzodkiewka i rzodkiew 2500, pietruszka 600 nasion.
6. Owoce strączkowe: groch 3—4, fasola 2 nasiona.

Stosownie do rodzaju jarzyny wysiewa się ją na miejscu lub też na grzędach pod zasiew, skąd się później młodą roślinę przesadza. Na miejscu wysiewa się szpinak, marchew, rzodkiewkę, rzodkiew, sałatę, sałatę głowiastą, groch i fasolę, pietruszkę korzenną i liściastą. Na grzędach sieje się i przesadza po 4 lub 6 tygodniach wszystkie rodzaje kapusty, następnie czosnek, sałatę, cebulę i seler. Chcąc hodować wczesną jarzynę, należy ją uprawić możliwie wcześnie, t. j. w czasie, kiedy młoda roślina musi być zabezpieczona przed zmarznięciem.

W tym celu stoi ogrodnikowi do dyspozycji inspekt, właścicielom małych ogrodów nie polecamy zakładania inspektów, ponieważ ciągły nadzór wymaga dużo czasu i zabiegów, a najmniejszy błąd może pociągnąć za sobą przykre skutki. Najkorzystniejszym jest w tym wypadku zakup potrzebnych roślinek u ogrodnika. Zresztą można ciepłe inspekty zastąpić inspektami zimnymi. Umożliwiają one uprawę jarzyn i kwiatów już w połowie marca, przez co otrzymuje się rośliny zdadne do przesadzania już na 2 lub 3 tygodnie wcześniej niż przy uprawie na wolnym polu. W tym celu wybiera się w ogrodzie słoneczne miejsce, zabezpieczone od wiatrów, zapuszcza ramę z desek do połowy w ziemię, lecz tak, aby pochylona była nieco ku południowi. W ten

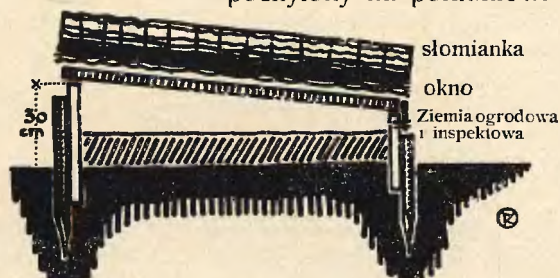
sposób otrzymujemy t. zw. „zimną skrzynię”. Teraz napelnia się ją dobrą ziemią ogrodową, wymieszaną ziemią inspektową, sieje wzgl. sadi i zabezpiecza przed zimnem nocy oknami, deskami lub słomiankami. Przykrywa się (grzędę) inspekt dopiero na wieczór, po opadnięciu temperatury. W dni zimne lub deszczowe pozostawia się inspekt nakryty.

Zimny inspekt — zimna skrzynia.

Wysiewu w zimnym inspekcie należy dokonać ręką, szerokim rzutem. Sieje się możliwie jaknajrzadziej, ponieważ zbyt gęsty wy-

Inspekt zimny (zimna skrzynia)

pochylony ku południowi



Założenia i wymiary zimnego inspektu

siew nie wydaje użytecznych sadzonek. Po dokonany wysiewie należy grzędę posypać równomiernie drobnutką ziemią, zapomocą imażu emistaw eobławylpod lqde 'obłezam n 'eajis nie przewyższając grubości nasion. W końcu naciska się lekko ziemię deską i zrasza polewaczką. W ten sposób dokonuje się uprawy wszelkiego rodzaju wczesnej kapusty, sałaty głowiastej, seleru i cebuli. Jeżeli chodzi o pomidory, to najlepiej dać po 3 nasiona do wazonów i zakopać je w inspekcie ciepłym.

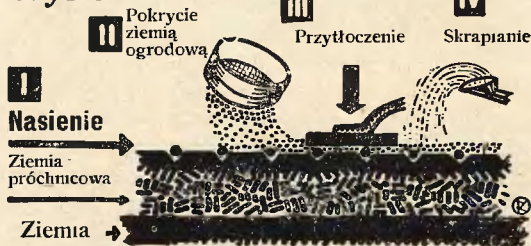
Szpinak i szczypiorek sieje się na wolnym polu szerokorzutnie, zakopując lekko grabiami. Tutaj, podobnie jak przy wysiewie w zimnym inspekcie, poleca się wymieszać nasiona piaskiem, jeżeli chodzi o tłustą, ciężką ziemię zaś próchnicą, gdy chodzi o ziemię gliniastą. Wszystkich innych czynności, jak udeptania ziemi, polewania dokonuje się jak przy wysiewie w inspekcie zimnym. Istnieje jeszcze inny sposób wysiewu, t. j. wysiew rzędem. Wzdłuż wyciągniętego sznura wydrąża się rowek na głębokość 1,5 cm, dla owoców strączkowych 3 cm. sieje się i pokrywa rzędy ziemią, którą się odwrotną stroną grabi silnie zbija.

Siejac bądźto w polu, bądź w zimnym inspekcie, rzędem lub szeroko, niepowinno się nigdy siać jednego tylko rodzaju jarzyny. Wszak każdy pragnie zaopatrzyć się w świeżą jarzynę na możliwie długi okres czasu, a nie mieć naraz olbrzymi zbiór i być zmuszonym przedtem i potem zakupywać jarzynę. Dlatego właśnie dokonuje się kilku zasiewów w odstępach 3—4 tygodniowych.

„Pikowanie” sadzonek, oznacza przesadzanie roślin, hodowanych w zimnych inspektach lub grzędach w całkiem młodym stanie. Zbyt gęsto wyrosłe sadzonki otrzymują w ten sposób więcej przestrzeni do rozwoju, stają się silniejsze i jędrniejsze i wykazują znacznie lepszy rozwój korzeni. Pikuje się dopiero wtedy, gdy młode roślinki wytworzyły drugą parę listków. Postępuje się w takich wypadkach w ten sposób, że rozluźnia się ręką ziemię dookoła roślinki, ażeby ją móc łatwiej z ziemi wyciągnąć. Teraz skracą się nieco paznokciem korzonki i zasadza w odstępach 4—5 cm, wydrążwszy poprzednio w grządce odpowiednie dołki, kołkiem drewnianym.

Po paru tygodniach następuje przesadzenie na stałe miejsce. Ażeby rośliny dobrze dojrzały, należy przesadzenia dokonywać tylko pod wieczór. Chcąc ułatwić wyjmowanie młodych roślin z ziemi, należy ją na parę godzin przedtem silnie polewać. Po dostatecznym przygotowaniu grządki i podzieleniu jej na równe rzędy za pomocą sznura ogrodowego, można przystąpić do wydobywania młodych roślin z ziemi posługując się przytem drewnia-

Wysiew



Jak dokonać wysiewu w inspektach.

nem spiczastem kołkiem. Wydobyte roślinki ułożyć do zwilżonej skrzynki (przykryć ewentualnie mokrą ściereczką) i przenieść na miejsce, gdzie mają być zasadzone. Sadi się w ten sposób, że wydrąża się kołkiem dołek,

wsadza prawą ręką roślinkę i zasypuje korzenie ziemią za pomocą kołka, obciskując ją lekko dookoła rośliny. Następnie polewa się każdą roślinkę z osobna silnie wodą (bez użycia sitka u polewaczki), a całą grzędę zrasza się potem polewaczką z sitkiem. Aż do zbioru polega dalsza czynność w ogrodzie warzywnym tylko na okopywaniu i polewaniu.

Okopywanie, czyli rozluźnianie wierzchniej warstwy ziemi, spełnia trzykrotny cel. Po pierwsze niszczy się przez to chwasty, po drugie przewietrza ziemię, a po trzecie zmniejsza się przez to wyparowanie zawartej w ziemi wody. Płony z ziemi regularnie okopywanej są też odpowiednio do tego większe.

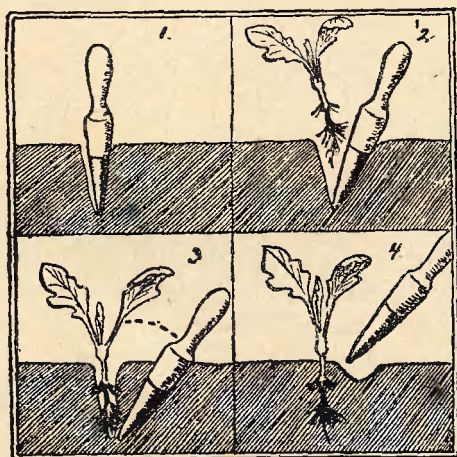
W początkach należy okopywać co 2 do 3 tygodni albo przynajmniej zawsze wtedy, gdy ziemia zeskorupała. Stosownie do grubości skorupy kopie się płytko lub głębiej, a mianowicie tak, ażeby ziemię do roślin przygarnąć, a nic odgarnywać. W ten sposób pow-

ażeby liści ziemią nie pokryć. Weźmy n. p. sałatę, której liście do ziemi przylegają.

Polewać należy tak, ażeby ziemia na większą głębokość przeszła wilgocią. Lepiej jest co drugi dzień, a dobrze polewać, niż codziennie małymi ilościami wody, która za ledwie zwilża wierzchnią warstwę ziemi i szybko wyparowuje, nie przynosząc roślinom prawie żadnej korzyści. Polewa się najlepiej wieczorem, przez co strata na wodzie przez wyparowanie jest mniejsza niż podczas dnia, i to wodą przestłą, ogrzaną na słońcu, przy czem poleca się — szczególnie przy wodzie studziennej — ustawienie beczek i kadzi, w których powinna się zawsze znajdować przegrzana woda do polewania. Młode nie rozkorzenione dostatecznie rośliny polewa się codziennie.

Składanie jarzyn na zapas zimowy.

Tylko nienaganną jarzynę daje się na skład. Miejsce, w którem ma być przechowana, powinno mieć temperaturę między 0—4° C, nie powinno być zbyt jasne, natomiast przewiewne. Przechowuje się jarzynę w piwnicy, w dołach lub zimnym inspekcie. Przeznaczoną do przechowania jarzynę wykopuje się z ziemi wraz z korzeniami i zagrzebuje w piasku, ułożwszy je rzędami w małych odstępach. (Ułożone za ciasno, ulegają łatwo gniciu). Przy zagrzebywaniu jarzyn uważać, aby „serce” jarzyn korzennych pozostało wolne. Zagrzebywanie w dołach poleca się tylko, gdy ziemia jest sucha i, ażeby jarzynę od mrozu uchronić, należy ją pokryć deskami i słomiankami lub liśćmi. W dni pogodne należy przewietrzać, aby zapobiec gniciu. Przechowuje się następujące jarzyny: kalafior, kapustę brukselską, czerwoną, głowiastą i włoską, kalarepę, pietruszkę korzenną, marchew i seler. Na miejscu, t. zn. w inspektach zimnych, przezimować mogą: endywia, kalafior i kapusta brukselska.



Przebieg sadzenia.

staje nieznaczne skupienie ziemi, które chroni grunt dookoła korzeni przed zbyt szybkim wyschnięciem. Zważać przytem jednak należy,

Najważniejsze gatunki jarzyn.

Uprawa kapusty.

Kapustę uprawia się na głębokiej, wilgotnej i świeżej glebie. Wszelką kapustę uprawia się na grzędzie, natomiast jarzynę wczesną w inspektach ciepłych lub zimnych. Po 3 do 4 tygodni, t. j. po ukazaniu się trzeciego listka.

pikuje się ją i przesadza mniej więcej w 6 tygodni po wysiewie na przeznaczone miejsce. Pierwszym warunkiem jest pilne polewanie jarzyny w czasie jej wrastania. Okopywanie w okresie tworzenia główek jest wskazane. Polewanie od czasu do czasu rozcieńczoną

gnojówką przyczynia się znacznie do powiększenia plonu.

Szkodniki:

Pchła ziemna, ukazuje się w maju, zjada młodziutkie listki. Tępi się ją przez częste skrapianie.

Hernja, narośl wywołana przez pewien rodzaj grzyba, powoduje przedwczesne więdnienie i obumieranie rośliny. W tym wypadku należy zaniechać uprawiania kapusty na takim gruncie na przeciąg 3 lat, a dany kawałek ziemi nawozić wapnem.

Mucha kapuściana, powoduje również więdnienie i obumieranie rośliny w czerwcu, znosząc w szyjce korzenia jajeczka, z których wylęgają się gąsienice, niszczące korzenie. Przy ukazaniu się tej muchy nie powinno się dawać kapusty na świeżo nawożony grunt. Należy natomiast usunąć wszystkie napadnięte rośliny wraz z korzeniami aby zapobiec dalszemu rozszerzeniu się owadów.

Bielinek (motyl) znosi w sierpniu swe jajeczka na spodniej stronie liści, a wylęgłe z nich gąsienice zjadają całą kapustę, pozostawiając tylko szkielet. Zwalcza się tylko przez chwytanie motyli, zginiatanie jajek i zbieranie gąsienic.

1. Kalarepa.

Wczesna uprawa: z początkiem marca, w zimnym inspekcie, 5 g nasion na 1 m² jak wszystkie rodzaje kapusty. Przesadza się aż do połowy kwietnia, w odstępach 20—30 cm. Dalsze wysiewy następują w odstępach 3-tygodniowych.

Gatunki: Delikatna czyli Erfurcka biała, Wiedeńska biała, Dreienbrunnen.

Późne: Wysiew na wolnym polu z końcem czerwca. Zbiór w październiku, z 1 m² 4 do 5 kg.

Gatunki: Goliat, angielska modra.

2. Kapusta włoska.

Wczesna: Wysiew z początkiem marca w zimnym inspekcie, przesadzenie w połowie kwietnia w odstępach 30—40 cm. Zbiór na 1 m² 250—3 kg, w lipcu-sierpniu. Kilka wysiewów.

Gatunki: Ulmska, żelazogłowa, Wiedeńska fryzowana. Vertus.

Późna: Wysiew z końcem czerwca, przesadzenie z początkiem sierpnia.

Gatunki: Vertus, zielonożółta zimowa.

3. Kapusta zimowa (brunatna).

Wysiew od początku do połowy czerwca; sadzenie 6 tygodni później w odstępach 30 do 35 cm. Zbiór po pierwszym mrozie, na 1 m² 12—14 kg.

Gatunki: Dreienbrunnen.

4. Kapusta biała.

Tu zastosować należy wskazówki dotyczące kapusty włoskiej, tylko, że kapusta biała dojrzewa jakie 2 tygodnie później. Sadzi się w odstępach 40—60 cm, zbiór na 1 m² 4—8 kg.

Gatunki wczesne: Ekspres, Wiedeńska wczesna i Erfurcka wczesna, Warszawska Wolska, Warszawska wczesna.

Gatunki średnie: Sława z Enkhuizenu, Ditmarska.

Gatunki późne: Brunświcka, Amager, Holenderska biała, Zeleźniak Śląski.

5. Kapusta czerwona.

Wczesna uprawa: wysiew z początkiem kwietnia na wolnym polu, sadzenie w połowie maja w odstępach 40 cm, zbiór w sierpniu-wrześniu.

Gatunki: Haco-Wiktoria, Erfurcka, Holenderska średnia.

6. Kapusta brukselska.

Wysiew na wolnym polu od początku do połowy maja w odstępach 50 cm. Zbiór od października do wiosny, na 1 m² 0,5 kg na miejscu lub w zimnych inspektach, gdzie rośliny z końcem października przesadzono.

Gatunki: Herkules, Wiedeńska wysoka, Erfurcka.

7. Kalafiory.

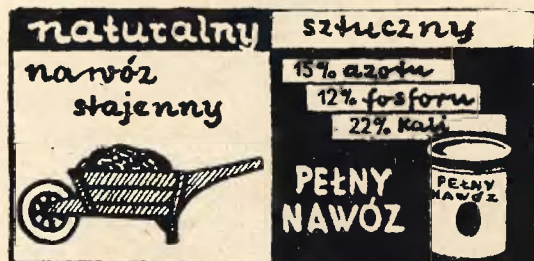
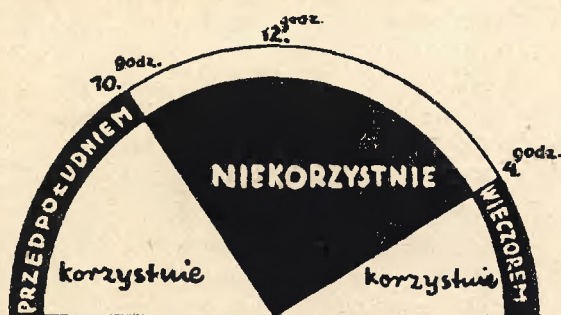
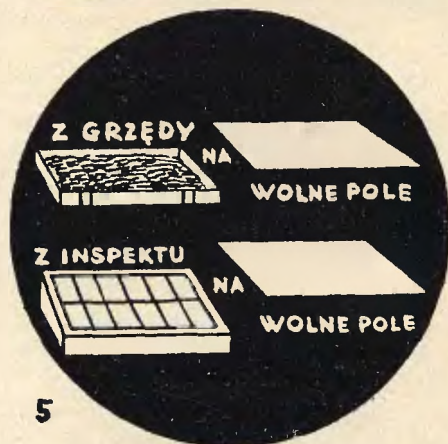
Wczesna uprawa: Wysiew z końcem sierpnia, z początkiem września, pikowanie do zimnego inspektu; zabezpieczyć na zimę słomiankami i oknami, przesadzić do skrzyń od połowy do końca marca w odstępach 50 do 60 cm, zabezpieczyć przed przymrozkami. Gdy różyczka się rozwinie, zagiąć jeden lub dwa listki, aby była biała, czysta i zbita. Zbiór od połowy lipca.

Gatunki: Erfurckie wczesne, Haage'go wczesne.



STYCZ.	
LUTY	
MARZ.	NIE POLEWAĆ
KWIEC.	
MAJ	
CZERW.	
LIPIEC	POLEWAĆ-SKRAPIAĆ
SIERP.	
WRZES.	
PAŹDZ.	
LISTOP.	NIE POLEWAĆ
GRUDZ.	

2



1. Czynności, przypadające na różne pory roku, wymagają odpowiednich narzędzi.
2. W miesiącach, które na tabeli pozostały białe, t. zn. od początku maja do końca września, polewa się naturalnie pilnie.
3. Aby zapobiec odpływaniu wody na ścieżki, należy brzegi grzedy podwyższyć.
4. Chcąc na mniej dobrym gruncie uzyskać dobre wyniki, należy napełnić doły dobrą ziemią.
5. Zimne i ciepłe inspekty umożliwiają ogrodnikowi dokonywać zasiewu 2 wzgl. 4 tygodnie wcześniej, przesadzać gotowe już roślinki na wolne pola.
6. Czynności w ogrodzie, szczególnie sadzenia, dokonuje się najlepiej w porze dnia mniej upalnej.
7. Nawóz może być naturalny lub sztuczny; przy ostatnim należy baczyć na odpowiednie zestawienie (mieszanie).

Późna uprawa: Wysiew z końcem marca, przesadzenie w połowie lipca, zbiór od początku do połowy września — nadaje się do zagrzebania w piwnicy, gdzie dopiero tworzą się różyczki.

Gatunki: Wiedeńskie olbrzymie, Frankfurckie późne, azjatyckie.

Uprawa sałaty.

Sałata wymaga świeżo nawożonego gruntu, dużo wody i gnojówki w czasie rozwoju. Przesadza się w 4 tygodnie po zasiewie.

Szkodniki:

Wężownice, które sadzonki zupełnie ogolają; grządkę polać po brzegach wapnem żrącym, przez co zapobiega się rozszerzeniu się owadów. Zbierać je można tylko w nocy.

Drutowiec; sztywna, żółta poczwarka tego owada wbija się w szyjkę korzenia sałaty. Wyrывая całą roślinę z korzeniem można robaki znaleźć i zabić.

1. Sałata głowiasta:

uprawiana jako sałata letnia, jesienna i zimowa.

Sałata zimowa: wysiew we wrześniu na grzędzie lub wolnym polu. Chroni się przed mrozem przez przykrycie chróstem. Zbiór od połowy kwietnia do maja.

Gatunki: Żółta twardogłowa, Nansen.

Sałata letnia: pierwszy zasiew w zimnym inspekcie w marcu. Przesadzenie w odstępach 20—25 cm z początkiem kwietnia. Zbiór od maja.

Gatunki: Królowa majowa.

3. Endywja zimowa:

Zasiewy w odstępach 3-ch-tygodniowych od czerwca do pierwszej połowy sierpnia, tylko 1 g na 1 m². Przesadzenia w oddaleniu 25 cm. Po 8 tygodniach wiązuje się rośliny razem podczas suchej pogody, wykopuje się je i zagrzebuje w zimnym inspekcie lub piwnicy.

Gatunki: Eskariol żółty, Endywja mchowa zielona, Zielona szerokolistna.

Uprawa szpinaku.

Szpinak nie wymaga tylu zabiegów jak sałaty i kapusty i nie uprawia się go też na

świeżo nawożonym gruncie. Jest on rośliną drugiego pola.

Szpinak ogrodowy:

Zasiew jesienny: dokonuje się go na miejscu, t. zn. bez przesadzania, od początku sierpnia do końca września. 4—5 g na 1 m². Zasiew w sierpniu daje zbiór jeszcze w jesieni, natomiast zasiew w wrześniu dopiero w kwietniu.

Zasiew wiosenny powinien pokryć zapotrzebowanie całej wiosny.

Sieje się od marca w odstępach 14-to-dniowych, mniej więcej 3 razy.

Gatunki: Późno wyrastający (wiosenny), Juljana, Gaudry (jesienny), Eskimos olbrzymi, Viroflay (zimowy).

Szpinak nowozelandzki.

Zastępuje on szpinak ogrodowy, który w tym czasie wydaje nasiona. Sadzi się po 3 nasiona w doniczkach i pozostawia je w pokoju. Sadzonki wysadza się w połowie maja w odstępach 40 cm. 10—20 roślin pokrywa zapotrzebowanie jednej rodziny. Zrywać można aż do jesieni, jednak należy rośliny w wrześniu workami przykrywać, ażeby je przed mrozem uchronić.

Uprawa jarzyn cebulkowatych.

Rośliny cebulkowate uprawia się na drugim polu, nie należy jednak gleby pod nie zbyt nawozić, gdyż tracą na wytrzymałości.

Cebula.

Zasiewu dokonuje się z początkiem marca w zimnym inspekcie, a mianowicie bierze się 8—9 g na 1 m². Przesadza się w połowie maja w odstępach 10—15 cm, po uprzednim uszczknięciu liści i korzonków. Czas zbioru nadszedł wtedy, gdy szczypiór zasycha, co staje się zazwyczaj pod koniec sierpnia. Teraz wykopuje się cebule, pozostawiając szczypiór, i przechowuje się je na strychu. Na 1 m² liczyć można 1,5—2,5 kg zbioru.

Gatunki: Żytawska żółta, Holenderska jasnożółta.

Ażeby móc wziąć cebulę w użytek już w czerwcu, kupuje się wysadki cebulowe, które się sadzi pod koniec kwietnia.

Szczypiorek

rozmnaża się najlepiej przez rozdzielanie kłaczów w październiku lub lutym. Należy go przesadzać co drugi rok. Chcąc mieć szczypiorek także w zimie, wykopuje się późną jesienią kłacze z ziemi i przesadza do doniczek, które się trzyma w ciepłym pokoju.

Czosnek:

Kupuje się małe cebulki (zw. „zabkami”) i sadzi je w 10 cm odstępach. Zbioru, który następuje w sierpniu, dokonuje się jak przy cebulach.

Gatunki: ogrodowy, węgierski.

Uprawa jarzyn korzennych.

Jarzyny korzenne uprawia się na drugim polu, ponieważ na gruncie świeżo nawożonym stają się korzenie plamiste, robaczywe i grubo-mięsne. Dawka dobrze przeleżałego (starego) kompostu, działa dodatnio. Wszystkie jarzyny korzenne, prócz seleru, który się przesadza, sadzi się na miejscu.

Czerwone buraki:

Zasiew w połowie marca; 1 g na 1 m².

Gatunki: Egipskie okrągłe, Non plus ultra.

Rzodkiewki:

Zasiew od marca w 14-to dniowych odstępach. Na 1 m² 2—3 g nasion. Od maja uprawia się, zamiast rzodkiewek, rzodkiew.

Gatunki: Okrągła saska wczesna, Würzburgska olbrzymia, sople lodowe (podłużna), Dreienbrunnen.

Karoty:

Zasiew rzędami od końca lutego; 6—7 g na 10 m². Pierwszy zasiew Paryską lub Amsterdamską; drugi zasiew — cztery tygodnie później — Nantejską ulepszoną. W kwietniu sieje się Brunświcką i St. Valery, na zapotrzebowanie zimowe. Zbiór na 1 m² 2—6 kg, zależnie od gatunku.

Pietruszka:

Zasiew w marcu. W październiku robi się zapasy na zimę. Potrzebne do użytku na wiosnę korzenie pozostawia się w ziemi i zabezpiecza od mrozu przez przykrycie suchymi liśćmi.

Gatunki: Krótka wczesna cukrowa, późna długa.

Selery

są jedyną jarzyną korzenną, którą się sadzi na świeżo nawożonym gruncie. W połowie maja kupuje się u ogrodnika sadzonki, które wysadza się, po uszczknięciu listków i korzeni, w odstępach 20—30 cm. W sierpniu obcina się boczne korzonki, przez co główka seleru pozostaje gładka. Zbiór: wrzesień—października.

Gatunki: Praskie olbrzymy, Imperator, Jabłkowe, Śnieżna kula.

Pomidory:

I w tym wypadku najlepiej jest kupić sadzonki u ogrodnika i zasadzić je w połowie maja, w odstępach 50 cm, w miejscach słonecznych, na świeżo nawożonym gruncie. Wyrastające boczne pędy należy bezwarunkowo obrywać. Poleca się polewanie gnojówką. Zbiór: 4—5 kg na roślinę.

Gatunki: Lukullus, Duńskie Eksport, Tockswood, Kondine Red, Heterosis.

Uprawa owoców strączkowych.

Uprawia się je na trzecim polu. Polecamy nawozić wapnem, tomasówką i superfosfatem, natomiast odradzamy od nawozów azotowych i stajennych.

Fasola.

Zasiew co cztery tygodnie od początku maja do końca lipca. Najlepszy jest zasiew rzędami. Odstępy między rzędami 25 cm, w rzędzie 5 cm. Okopuje się dopiero, gdy fasola dosięgła wysokości 20 cm.

Gatunki: A: Fasola niska: Hinricha olbrzymia, Woskowa, Flecikowa paryska. Flecikowa woskowa, Olbrzymia biała, Mont d'or. B: Fasola tyczkowa: Lipcowa najwcześniejsza plenna, Szablaska olbrzymia Avantgarda, Meisterstück, Rzymska.

Groch.

Zasiewu dokonuje się dwa razy, z początkiem marca i z początkiem kwietnia. Rozróżniamy groch niski i wysokie gatunki. Dla tych drugich ubija się w ziemię tyczki służące im za podporę.

Gatunki: Majowy najwcześniejszy, Folgera kaparowy, Szablak, Sznabel ulepszony, Daisy, Saxa i Telefon.

SZEMAT WZROSTU

Jednoroczny kwiat letni
Pierwiosnek



Dwuletni kwiat letni
Goździk



KRZEWY

1. ROK



Małgorzatkki

Kwiecień

Lipiec

Kwiec.

Wrzesień

Październik
Przewimowanie
Marzec

2. ROK



Jak kwiat rośnie,

Szematyczny opis rozwoju jedno- i dwurocznych roślin.

Ogród owocowy.

Założenie ogrodu owocowego.

1. Dobór gatunków owoców.

Poszczególne odmiany stawiają różne wymagania odnośnie do gruntu i klimatu, które — nie chcąc doznać niepowodzenia — bezwzględnie należy wziąć pod uwagę.

Wymagany grunt.

Na gruncie piaszczystym dadzą oczekiwany zbiór czereśnia, brzoskwinia, morela i porzeczki; na gruncie ciężkim, a więc gliniastym: jabłoni i śliwa. Na gruncie wapnistym najlepiej jest sadzić czereśnię i jabłoni. Unikać należy sadzenia drzew głęboko się rozkorzeniających, jak gruszę, orzech włoski i czereśnię na gruncie płytkim i takim, którego podziemny wodostan jest wysoki. Najlepiej się tu udadzą morele, brzoskwinie i śliwka węgierka. Dla wszystkich odmian owoców jest średnia ziemia gliniasta najodpowiedniejsza.

Odpowiedni klimat.

Najwięcej ciepła wymagają morele, brzoskwinie, orzechy włoskie i kasztany (marony); najmniej wiśnia i czereśnia. Zapotrzebowanie wody poszczególnych odmian owoców wzrasta w następującym porządku: wiśnia, czereśnia, kasztan, orzech włoski, grusza, śliwa, brzoskwinia, morela, jabłoni. Tylko grusza, jabłoni i śliwa znoszą wylewy trwające ponad dwa dni.

2. Dobór gatunków owoców.

Dobrawszy rodzaje owoców stosownie do gruntu i klimatu, należałoby też zastanowić się nad doбором gatunków. W ogrodzie małym sadi się zazwyczaj najlepsze owoce stołowe, dalej gatunki znane ze swej wydajności, a w końcu owoce zimowe.

Polecenia godne gatunki jabłek:

Letnie: Papierówka letnia czyli oliwka żółta, Chałmowski, Borowiczki.

Jesiennie: Cesarz Aleksander, Gravenstein, Antonówka jesienna, Kardynał płomienisty, Gliniak śląski.

Zimowe: Reneta Landsberska, żółta Bellefleur, Reneta złota. Reneta nowozelandska, Reneta Koksa, Pomarańczowa, Reneta Baumann, Reneta Szampańska.

Polecenia godne gatunki gruszy:

Letnie: Nagowitz, Magdaleńka letnia, Lipcówka pstra, Faworytka Klapp'a, Bonkreta Williamsa.

Jesiennie: Dobra Ludwika z Avranche, Biała jesienna bera, Bera Bosa.

Zimowe: Plebanka, Bera Diela Esperens Jaśniepańska, Olivier de Serre, Bera Charnen, Esperens Bergamotte.

Czereśnie: Koburska Majowa, Kassina wczesna, Wederowska wczesna, Fromma, Hedelfinska Czarna najlepsza, Książęca duża, Schneidera późna Chrupka, Czarna duża Chrupka.

Wiśnie: Amarela królewska, Królowa Hortensja, Łotówka cienista.

Brzoskwinie: Amsden, Wczesny Aleksander, Pruszkowska, Żelazny Kanclerz, Mignon duża.

Morele: Węgierska morela, Morele z Nancy albo brzoskwiniowa.

Śliwy: Węgierka zwykła, Wczesna z Bühlertal, Zimmera wczesna, Renkloda wielka zielona, Mirabella z Nancy, Węgierka włoska.

Główne wymagania odmian jabłoni i gruszy.

Zacisznego miejsca wymagają:

Jabłonie: Cesarz Aleksander, Żółta Bellefleur.

Grusze: Esperes Jaśniepańska, Faworytka Klapp'a, Diela Bera, Olivier de Serre.

Przewiewne położenie znoszą:

Jabłoni: Reneta Landsberska, Reneta żółta, Reneta szampańska.

Grusza: Nagowitz, Dobra Ludwika z Avranche, Bera Bosa, Biała jesienna Bera.

Wilgotne miejsce znoszą:

Jabłoni: Reneta Landsberska Żółta Reneta, Reneta Koksa Pomarańczowa.

Grusze: Bera Bosa, Plebanka, Bera Diela.

Suche miejsce znoszą:

Jabłoni: Cesarz Aleksander, Kardynał płomienisty.

Grusza: Nagowitz, Magdaleńka letnia.

Ostre położenie znoszą:

Jabłoń: Cesarz Aleksander, Kairdynał płomienisty, Reneta szampańska.

Grusze: Nagowitz, Dobra Ludwika z Av-ranche.

Ciepłe położenie znoszą:

Jabłoń: Żółta Bellefleur, Reneta Bat-manna.

Grusze: Faworyta Klapp'a, Bera biała je-sienna, Olivier de Serre, Bera Charneu.

3. Sprowadzenie i ocena materiału do sadzenia

Im większa jest różnica klimatu i gruntu między szkółką a mającym być założonym ogrodem, im dalsza odległość, tem większe jest ryzyko, tem trudniej wzrasta i rozwija się sadzonka. Najlepiej byłoby sprowadzić towar wyrosły na tym samym gruncie. Bezwarunkowo unikać przesadzania roślin z ciepłego klimatu do ostrego, z ziemi wilgotnej do suchej. Najstosowniejszą porą do zamówień jest późne lato, ponieważ w głównym sezonie (jesień i wiosna) zmuszonym jest się niekiedy zadowolić się mniej dobrym, a często nawet niezamówionym gatunkiem. Wysyłanie wczesną jesienią wyklucza zresztą zmarznięcie rośliny. Jeżeli szkółka nie ma żądanych odmian, to należy żądać odwrotnych propozycji, odmawiając jednak już w zamówieniu przyjęcia jakiegokolwiek odmiany uzupełniającej, ponieważ otrzymać można gatunek nie odpowiadający zupełnie danym stosunkom miejscowym.

Postępowanie przy odbiorze przesyłki.

Bezpośrednio po nadejściu przesyłki w dobrym stanie należy roślinę zagrzebać w bezpiecznym miejscu i to w ten sposób, ażeby drzewka stały prostopadle a korzenie były zupełnie ziemią pokryte. Nakrywania słomą lub nawozem nie poleca się, ponieważ myszy mogłyby się zagnieżdżyć. Jeżeli przesyłka nadeszła podczas mrozu, należy ją zostawić przez 2 dni w średnio ciepłym miejscu, ażeby roślina odtajała. Jeśli nadeszła ratomiast roślina w stanie zwiędniętym, to przycina się nieco korzenie i wstawia się roślinę na 24 godziny do wody.

Ocena jakości otrzymanego ze szkółki towaru.

Im lepszy towar, tem wcześniejszy plon. Dobry towar jest najtańszym towarem. Po-

winień być silnie rosnący, bogaty w korzenie i posiadać bujną koronę. Silnie rosnące drzewo ma odpowiednio gruby, conajmniej 30 cm długi roczny przyrost. „Dobrze okorzenione” są te drzewa, których korzenie są równomiernie silnie rozgałęzione. Korzenie grubsze niż palec i całkiem delikatne nie przyczyniają się zupełnie do wzrostu rośliny. Najważniejsze są korzenie począwszy od grubości słomy do grubości ołówka. Drzewa wysokopienne, dobrej jakości powinny w pierwszym roku tworzenia korony mieć objętość pnia 7—8 cm (mierząc na jeden metr ponad poziomem ziemi), w następujących latach powinny wykazywać rocznie o 1 cm więcej. W małych ogródkach sadi się zazwyczaj drzewa krzewiaste szczepione na podkładce drzew karłowych. Na jabłoń bierze się Doucin, na gruszę pigwę i głóg pospolity, na wiśnię i czereśnię *Prunus mahaleb*. Od drzew krzewiastych wymaga się korony, składającej się conajmniej z pięciu gałęzi włącznie z pędem głównym.

4. Praca około sadzenia.

Odstępy przy sadzeniu roślin bywają różne, ponieważ muszą być zastosowane odpowiednio do drzewa i podkładki. Zbyt gęste sadzenie drzew owocowych jest błędem, który daje się niebawem odczuć w małym plonie i szybkim szerzeniu się szkodników. Dla wysokopiennej jabłoni i gruszy (podkładka: grusza leśna), wskazany jest odstęp 8 m. Dla czereśni, orzecha włoskiego i kasztana 15 m. Dla jabłoni na podkładce Doucin 5 m. W tych odstępach wykopuje się doły na drzewa już w jesieni, wyrzucając wierzchnią warstwę próchnicy na jedną, zaś surową glebę na drugą stronę, poczem przekopuje się nieco grunt w dole. Im dłużej dół stoi otwarty, tem lepiej ziemia się otwiera i tem więcej składników pokarmowych stoi do dyspozycji młodego drzewka. Sadzenie samo może nastąpić po opadnięciu liści lub wczesną wiosną. W ciepłych okolicach, na pulchnym gruncie, poleca się sadzenie w jesieni, natomiast w klimacie ostrzejszym i na ziemi cięższej na wiosnę. Owocowe pestkowe należy przy niekorzystnym położeniu sadzić bezwarunkowo na wiosnę. Na 1—2 tygodni przed sadzeniem napełnia się dół najpierw ziemią lepszą, t. j. wierzchnią warstwą, a następnie od dołu, wbija się pal aż na sam spód dołu, a motyką

przygotowuje się miejsce do sadzenia. Dopiero teraz, bezpośrednio przed sadzeniem, przycina się korzenie. Cięć podłużnych nie należy robić. Rany cięte powinny być możliwie małe, dłuższe korzenie skraca się do 30 cm, a wszystkie obumarłe części obcina się. Każde cięcie powinno mieć mniej więcej kształt koła.

A teraz wsadza się drzewko do ziemi, rozkłada korzenie na wszystkie strony, pokrywa je ziemią, a następnie należy ją silnie dookoła pnia udeptać. Sadząc na wiosnę, należy drzewka należycie podlewać, przy sadzeniu w jesieni jest to zbędne. Nim dół całkiem napelniono, można dać warstwę nawozu stałennego.

W końcu przymocowuje się drzewo do pala zapomocą przeciętej starej sikawki gumowej lub kawałka zgrzeblęgo płótna. Przymocowanie musi być całkiem luźne, gdyż inaczej, po nieuniknionem osadzeniu się ziemi, drzewo wisiałoby w powietrzu. Wielkim błędem jest zbyt głębokie sadzenie. Należy uważać na to, aby szyjka korzenia znajdowała się przy sadzeniu 10 cm ponad poziomem ziemi. Kto tego nie przestrzega, może być przygotowany na to, że drzewo owoców nie wyda i że zmuszony będzie je przesadzić.

Pielęgnowanie ogrodu owocowego.

1. Pielęgnowanie gleby.

(Uprawa i nawożenie gruntu.)

Celem uprawy gruntu jest jego przewietrzenie. Po pierwsze zawarty w powietrzu tlen konieczny jest korzeniom do lżejszego oddychania; po drugie przyczyni się on do przemiany zawartych w ziemi substancji pokarmowych w roztwory łatwiej przez rośliny przyjmowane. Okopywanie ziemi jest więc, jak widzimy, pierwszym warunkiem dla rozwoju i wzrostu drzew. Okopywania dokonuje się na 1.5 m w okrag drzewa, w jesieni lub na wiosnę. Okopując w jesieni, można dodać trochę nawozu stałennego. Czyni się to w ten sposób, że co trzeci rok kładzie się warstwę zwietrzałego nawozu na kręgi drzew i wkopuje się je w ziemię za pomocą widel. Przy ziemi piaszczystej nie zaszkodzi wkopać nawóz nieco głębiej w ziemię, ponieważ konieczny do rozkładu tlen znajduje się także w większej głębokości. Natomiast przy ziemi gliniastej nie należy nawozu zbyt głęboko wkopywać, gdyż on gnije.

Oprócz swych wysokowartościowych właściwości nawozowych, przyczyniających się do większego, a przy młodych roślinach wcześniejszego zbioru, posiada nawóz stałenny wiele stron dodatnich, które żadne inne nawozy pochwalić się nie mogą. Zawarta bowiem w nim próchnica nadaje się zarówno do rozluźnienia ciężkiej gleby gliniastej, jak do wzmocnienia lekkiej ziemi piaszczystej.

Nawożenie sztucznymi nawozami, celem osiągnięcia dużych plonów, poleca się bezwzględnie. Polecamy następujące sztuczne nawozy:

Nawozy azotowe:

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| 1. Wapnamon | 16—20% N, 50—60% Ca |
| 2. Siarczan amonu | 20.5% N |
| 3. Saletra chilijska | 16% N |
| (Chorzowska sal. sodowa) | |
| 4. Saletra wapienna | 15.5% N, 28% Ca |
| 5. Azotniak | 19—23% N |
| 6. Nitrofos | 15.5% N, 15.5% P |

Nawozy fosforowe:

- | | |
|-------------------------|------------------|
| 1. Superfosfat | 14—20% P |
| 2. Tomasówka | 18—20% P, 50% Ca |
| 3. Mączka kostna | 28—30% P |
| (odklejona) | |
| 4. Fosforyty rachowskie | 15—20% P |

Nawozy potasowe:

- | | |
|-----------------|----------|
| 1. Sól potasowa | 20% K |
| 2. Sól potasowa | 40% K |
| 3. Kainit | 10—12% K |
| 4. Syliwinit | 18—35% K |

Nawozy mieszane:

1. „Chorzów” (mieszanek ogrodów uniwersalna)
2. „Plantogen” (Spiess i Syn, Warszawa) pod warzywa
3. „Fructogen” (Spiess i Syn, Warszawa) pod drzewa owocowe
4. „Rosogen” (Spiess i Syn, Warszawa) pod róże.

Nawozi się w jesieni i na wiosnę, za wyjątkiem szybko działających nawozów saletowych i natychmiastowo działających płynnych nawozów, które daje się w dwóch dawkach podczas wiosny, najpóźniej do połowy maja; późniejsze nawożenie opóźnia dojrzałość drzewa i powiększa niebezpieczeństwo zmarznięcia rośliny. Nawozy sztuczne wkopuje się

po wysiewie w ziemię, albo robi się rozczyń 1—2% (10 do 30 dkg na 10 l wody), który się wlewa w rowek 10 cm głęboki, wydrążony na szerokość korony, dookoła drzewa. Zamiast rowka można wykopać małe dolki w tej samej odległości i napełnić je rozczyнем.

2. Pielęgnowanie drzew.

(Pielęgnowanie pnia i korony.)

Pielęgnowanie pnia odnosi się w szczególności do utrzymania kory, której tkanki przewodzą soki z korony do korzeni. Kora, a temsamem cyrkulacja soków zagrożona jest przez mrozy, które powodują pęknięcie kory, przez co niektóre części drzewa są obnażone. Zdarza się często, że całe części kory od pnia odstają i odłączone od warstwy pokarmowej usychają, co łatwo poznać można po ich szarawo-czarnym kolorze i głębokich wklęsłościach. Następstwem tych szkód, spowodowanych mrozem, w połączeniu z złą cyrkulacją soków, jest słaby wzrost i mniejsza odporność przeciw chorobom. W samo zranione miejsce dostają się łatwo szkodniki, jak niebezpieczny rak, szkodzące bardzo zdrowiu drzewa. Środki zaradcze przeciw szkodom spowodowanym mrozem, są: pomalowanie pnia na jesień wapnem — ponieważ biała farba nie dopuszcza zbyt silnego ogrzania się kory — i niezbyt duże dawki azotu, gdyż zmniejszają one odporność tkanek. Dobrem natomiast jest nawożenie minerałami, jak wapno, potas i kwas fosforowy. Jeżeli drzewa doznały już odmrożenia, to należy brzożgi ran gładko przyciąć i posmarować ranę mazią lub woskiem ogrodniczym, przez co przyspiesza się tworzenie nowych tkanek. Zimny płynny wosk ogrodniczy sporządzi się z 1 kg żywicy, 80 g wosku pszczełnego, 200 g spirytusu do palenia i 1 łyżki stołowej oleju lnianego, zaś ciepły płynny z wosku pszczełnego, żywicy i gęstej terpentyny w równych ilościach. Dalsza pielęgnacja polega na oskrobywaniu pnia z mchu i porostnic, które zatykają w korze otwory oddechowe, a które zresztą są dla szkodników pożądanym miejscem do przezi-mowania. Zeskrobywanie następuje w jesieni, po opadnięciu liści, za pomocą specjalnych przyrządów. Wszystko, co się zeskrobuje, spada na rozciągnięte na ziemi płachty i najlepiej jest to wszystko spalić. Na drzewach pest-

kowych ukazuje się często gumowa żywica; wycieka ona z pewnego rodzaju guza, który się utworzył na korze i ma kolor żółtawo-brunatny. Zwalcza się najlepiej nawozami mineralnymi, szczególnie wapiennymi, unikając azotów, a zwłaszcza gnojówki. W ten sposób wstrzymuje się chorobę wywołaną niekiedy nieodpowiednimi warunkami odżywienia.

Pielęgnowanie korony dokonuje się następująco: aby otrzymać ładne i zdrowe owoce, muszą wszystkie części korony być wystawione na działanie powietrza i słońca. W tym celu należy usunąć wszystkie zbędne gałęzie, mianowicie te, które stoją tak gęsto, że drzewo owoconośne nie może się rozwinąć, dalej te gałęzie, które się krzyżują i ku wnętrzu rosną, w końcu wszystkie chore i uschnięte gałęzie. Obcina się na obrączkę, bez pozostałości, ponieważ takowe wysychają i powodują wydrążenie się gałęzi i pnia. Wszystkie cięte rany należy nożem gładko przyciąć i posmarować woskiem ogrodniczym lub mazią, pozostawiając brzożgi rany nie posmarowane, ażeby nie przeszkodzić tworzeniu się tkanek nowych, które zakrywają ranę. Przy odpiłowaniu gałęzi nie należy zapominać o nadpiłowaniu przeciwległej strony cięcia, gdyż w przeciwnym razie spadająca gałąź zadarłaby mniejszą lub większą część kory i pnia. Powierzchnia cięta powinna być możliwie mała. Regularne cięcie drzew krzewiastych nie jest ani celowe ani konieczne. Jako dowód służyć mogą ogrody owocowe w Bawarii (Marchfeld), których przez cały czas istnienia ani razu nie przycinano, a które mimo to tworzyły przepiękne korony i dają bogaty plon. Szczególnie ważnem jest to dla ogrodu domowego, gdzie nieumiejętne cięcie może spowodować pomniejszenie się plonu i pociągnąć za sobą szkodliwe skutki. Cięcie drzew formowanych, które oczywiście jest koniecznem, najlepiej jest powierzyć ogrodnikowi, który za tani pieniądz dostarczy nienaganną pracę.

3. Środki do zwalczania nieplodności drzew owocowych.

Często spotyka się drzewa o pięknym wzroście, których plodność jednak nie zadowala. Dzieje się to przez złe funkcjonowanie prądu asymilacyjnego, który, jak wiadomo, tworząc się w liściach, umożliwia wzrost i rozwój organów wegetacyjnych (korzeni, pnia

i korony) i owocodajnych (kwiatów i owoców). Zdarza się więc, że drzewo wszystkie w liściach tworzące się substancje kieruje ku dołowi, przez co powoduje silny rozwój korzeni, co zaś pociąga za sobą nadmierny rozwój drwa. Jak więc z rzeczy samej wynika, musi na tem ucierpieć rozwój owoców, a to z powodu nie dostatecznego odżywienia. Chodzi więc o to, aby przez pewne urządzenia zapobiec częściowo odpływowi soków zawartych w korze. W tym celu opasuje się pięć wczesną wiosną opaską zmuszającą drzewo do owocowania, ściskając, przy wzroście drzewa na grubość, przewody sokowe i kierując tem samem soki ku górze. Opaskę tę robi się z kawałka blachy cynkowej grubości 2—3 cm z cięciami po obu podłużnych stronach, uniemożliwiającemi zarastanie. Przymocowuje się ją do pnia za pomocą drutu. Środek ten powoduje lepsze owocowanie i przyspiesza dojrzewanie, gdyż pędy krótkie (na których tworzy się owoc) rozwijają się kosztem pędów długich, co zaś powoduje zmniejszenie się wzrostu drzewa. To ostatnie jest wówczas korzystne, gdy chodzi o drzewa gęsto obok siebie stojące. natomiast szkodliwe, gdy chodzi o drzewka młode, stojące w rozwoju, które przez to pozostaną małe i nie wydadzą pożądanego plonu. W wielu wypadkach poleca się tu przesadzenie. Często bowiem sadi się tak głęboko, że nabrzmienie w miejscu szczepienia znajduje się pod ziemią. Na pniu i na miejscu szczepienia otoczonych ziemią, tworzą się niepożądane korzenie, powodujące bardzo silny wzrost drwa. Przesadzenia dokonuje się lepiej w jesieni niż na wiosnę i może ono nastąpić w przeciągu 8—10 lat po sadzeniu. Środkiem słabiej działającym, lecz łatwiejszym do wykonania, jest obcięcie korzeni w odległości $\frac{2}{3}$ szerokości korony. Jeżeli więc korona wykazuje średnicę 6 m, to przycina się korzenie na odległość 2 m od pnia. Robi się to najlepiej z początkiem wiosny, napełniając równocześnie krąg drzewa dobrą ziemią i nawozem mineralnym.

Hodowla pszczoł poleca się w każdym ogrodzie owocowym. Pszczoły bowiem wpływają bardzo dodatnio na plon, ponieważ to one często dokonują zapładniania pojedynczych kwiatów i w ten sposób umożliwiają rozwój owoców.

Stoimy często w ogrodach owocowych wobec zjawiska, które się znamionuje przez powolny wzrost, pędzenie niewielu małych listków i zupełny brak silnych pędów. W takich wypadkach ma się do czynienia z stwardnieniem kory, które, przy wzroście drzewa na grubość, powoduje naprężenie między korą a drzewem, wstrzymuje upływ soków ku dołowi, przez co odbiera korzeniom pożywienie i możliwość wzrostu. Środkiem zaradczym są cięcia podłużne, dokonane w maju drugiego lub trzeciego roku po sadzeniu. Robi się to w ten sposób, że przecina się korę jednym lub paru cięciami, od gałęzi aż do korzeni. W naciętem miejscu tworzy się młoda, elastyczna kora, soki mają wolne ujście, następuje wzmocnienie słabego dotąd pnia i tworzenie silnych pędów drzewnych. Jedynym zastrzeżeniem przed podjęciem cięcia jest dobre nawożenie drzewa, gdyż w przeciwnym razie zużyte przy gojeniu ran siły mogłyby drzewu w innych jego częściach zabraknąć.

4. Tępienie szkodników.

Odporność drzew przeciw szkodnikom jest tem większa, im więcej ulepszyliśmy warunki vegetacji przez dobre nawożenie i odpowiednie pielęgnowanie drzewa. Oprócz wyżej wymienionych czynności zapobiegawczych, istnieje cały szereg środków do bezpośredniego tępienia szkodników, które jednak znajdują tylko wtedy gospodarcze uzasadnienie, gdy chodzi o silny napad przez szkodników a powiększony zbiór powetuje spowodowane koszty.

Tępienie szkodników w stanie bezlistnym.

W październiku i listopadzie skrapia się drzewa owocowe 10—15 % karbolineum sadowniczym, a to przeciw mszycy krwistej, mszycy listnej, tarczówce, rakowi i grzybkowi czarnemu. Często stosuje się zamiast karbolineum 2—3% ciecz bordoską przeciw grzybkowi czarnemu i plamistości liści, ciecz kalifornijską przeciw tarczówce, mszycy listnej, mączniakowi jabłkowemu i agrestowemu. Rozcieńcza się tę ostatnią do 10—20%, jeżeli chodzi o mszycę listną 20—50%. Kupując skrapiacze, należy przedewszystkiem baczyć na to, aby umożliwiała jak najdrobniejsze rozpylanie roztworów. Można szkodniki zwał-

czać także przez zbieranie i spalanie zgniłych, ewentualnie wiszących jeszcze na drzewie owoców, jak również liści i opadających przy czyszczeniu pnia mchów. Przez to tępi się zarodki szkodników grzybowych, zwalczą monilię, grzybek czarny i zapobiega się tworzeniu się torbieli przy śliwie. Przez smarowanie ran u drzew zapobiega się również zagnieżdżaniu się pasożytów przyranych (raka), zaś przez okopywanie kręgu drzewa wbija się poczwarki trześniówki i motacza śliwkowego tak głęboko w ziemię, że wylęgłe z nich muchy nie mogą się na wiosnę wydobyć na światło dzienne. Z początkiem października umieszcza się na pniach pierścienie lepowe, celem wyłapania bezskrzydłych samicek pędzików, przedzimaków i opaski chwytnie, służące kwiecieńcowi jabłkowemu za schronisko, które się w lutym zdejmuje, aby wytępić znajdujące się w nich chrząszcze. Zwalczanie szkodników u drzew pokrytych liśćmi.

Kędzierzawkę i grzybek czarny u liści i owoców brzoskwini, plamistość liści u gruszy, brzoskwini, moreli i czereśni zwalczą się przez trzykrotne skrapianie 1.5% cieczą bordoską. Pierwszy raz skrapia się bezpośrednio przed kwitnięciem, drugi raz po kwitnięciu, trzeci raz przy silnym napadzie przez szkodniki w ciągu lata. Przeciw silnemu napadnięciu przez mączniak jabłkowy rozpyła się proszek siarczany. Z wielkim skutkiem stosuje się przeciw mszycy krwistej 1—2% ekstraktu tytoniowego z domieszką szarego mydła. Owoce robaczywe i nadgniłe należy z drzew strząść wzgl. zbierać i spalić, taksamo uwalnia się drzewa od chrząszczy, kwiecieńca, jabłkowca i gruszkowca, strząsając je na rozpostarte na ziemi płachty i spalając je następnie. Przeciw kwiecieńcowi, jabłkowcowi i gruszkowcowi zakłada się na pniu pierścienie lepowe.

Sporządzanie lepu na gąsienice: Stapia się 2 części szałwii wieprzowego i 5 części kalafoni, dodając następnie 1 część terpentyny i 2 części oleju stearynowego. Przez częste nasmarowanie powierzchni lepem, mamy możliwość wytępienia gąsienic aż do późnej zimy.

Sporządzanie cieczy bordoskiej: 1 kg krystalicznego siarczynu miedzi daje się do woreczka płóciennego i wiesza przez noc do kadzi, napełnionej 50 litrami wody. W dru-

giem naczyniu gasi się 0,75 kg wapna i rozcieńcza na 50 litrów mleka wapiennego. Po zupełnym roztopieniu się siarczynu miedzi wlewa się go cienkim promieniem do mleka wapiennego (nigdy odwrotnie) i miesza silnie. Roztwór ten nie śmie być kwaśny, ponieważ może spowodować szkody na drzewach przez popalenie. Czy roztwór jest kwaśny, poznać wtedy, jeżeli niebieski papier lakmusowy zabarwi się na czerwono. W takim wypadku należy dodać jeszcze tyle mleka wapiennego, aż się osiągnie neutralność roztworu.

Jagody.

Do jagód należą wszystkie krzaki owocowe, porzeczką, agrest, maliną i jeżyną, które małe stawiają wymogi a dają pewny plon i jako obramowanie ścieżek spełniają także cel architektoniczny.

Krzew porzeczkowy

stawia skromne wymagania odnośnie do gleby i dojrzewa nawet w cieniu. Sadzi się w jesieni w odstępach 1—1.5 m przy równoczesnym przycinaniu pędów. Aby otrzymać silne rośliny, sadzi się w dole szerokości 50 cm 3—5 sadzonek. Przygotowanie ziemi polega na okopywaniu z równoczesnym wkopywaniu nawozu stajennego w jesieni i częstym okopywaniu na wiosnę.

Częste polewanie gnojówką w lecie wpływa bardzo dodatnio na rozwój jagód. Przy przycinaniu krzaków usuwa się stare martwe gałązki, zostawia słabe, zaś silne młode gałązki przycina się na 3—4 oczka. Białe gatunki: Białe Holenderskie, Białe Wersalskie. Czerwone gatunki: Czerwone Holenderskie i Czerwone Wersalskie.

Krzak agrestowy.

Uprawia się taksamo jak porzeczkę. Gatunki: Wczesny z Neuwied, Czerwony Tryumf (Whinams Industry), Siewka Maurera, Śliwkowy Częstochowski, Olbrzymi zielony.

Krzak malinowy

jest, podobnie jak jeżyna, półkrzewem, t. j. rośliną, której prątki po 2 latach usychają, tak, że musi się ciągle nowe prątki owocowe hodować. Ponieważ wymaga dużo pokarmu i wody, nie sadzi go się tak często jako międzyplon w ogrodach owocowych. Przy skromnych wymaganiach, odnośnie do gruntu, sadzi się

w jesieni lub na wiosnę silne wypustki w odstępach 1 m, które przycina się na 3—4 oczek. Pielęgnowanie w pierwszym roku ogranicza się do okopywania w lecie i obkopywania w jesieni. Na wiosnę drugiego roku przycina się krzewy na wysokość 1 m, a odmiany słabego wzrostu podpira się drążkami. W następnych latach obcina się podczas lata przy okopywaniu ogrodu tyle latorośli, ażeby 5—6 sztuk na każdym krzaku pozostało. Polewanie gnojówką w maju poleca się. Gatunki: Malborough, Powtarzające z Feldbrunnen, Superlatywy, Magnum bonum, Belgijskie żółte.

Krzak jeżynowy.

Uprawia się jak malinę, tylko że jeżyna wymaga słonecznego położenia i sporządzenia szpalerów drucianych, gdyż w innym wypadku leżałyby pręciki na ziemi. Gatunki: Wilsons Junior, Lukrecja, Taylor.

Truskawki.

Znoszą półcień drzew i mogą zatem być sadzone jako międzyplon. Wymagają glebę piaszczysto-gliniastą, przygotowaną dobrze przez nawożenie i okopywanie. Dobrze okorzenione latorośle sadi się w odstępach 40 cm, w średnim położeniu w jesieni, sierpień do września; w położeniu ostrym poleca się sadzić na wiosnę przed rozpoczęciem kwitnienia. Dalsze pielęgnowanie obejmuje okopywanie, przy równoczesnem usunięciu zbędnych latorośli, które roślinie macierzystej tylko szkodzą, dalej na gnojeniu przed i po kwitnięciu (kwiecień, maj). Aby zapobiec zbrudzeniu i gniciu jagód, kładzie się pod rośliny w czasie dojrzewania szkła, skorupy garnków lub też wełnę drzewną. Po zbiorze, który następuje w maju i czerwcu, czyści się krzewy i okopuje grunt.

W jesieni okopuje się lekko ziemię i przykrywa warstwą nawozu stajennego, który się wczesną wiosną w ziemię wkopuje. Gleba pozostaje przez 3—4 lat wydajna. Gatunki: Laxtons Noble, Zwycięzca (Sieger), Garteninspektor Adam Koch, Król Albert Saski (na cięższe gleby), Górny Śląsk, Późna z Leopoldhall, Madame Moutôt, Lucida perfecta Cud z Gotha.

Zbiór i składanie owoców.

Owoce pestkowe i jagody zbiera się wtedy, gdy są możliwie całkiem dojrzałe. Nie-

wszystkie owoce pestkowe, które osiągnęły dojrzałość na drzewie, są też dojrzałe do spożycia. Wprawdzie jabłka i gruszki letnie osiągnęły już na drzewie swój pełny aromat ale przecież są jeszcze mączne i suche. Owoce letnie zbiera się na 8—10 dni przed użyciem. Pora do zbioru owoców zimowych jest bardzo ważna, gdyż od tego zależy smak i trwałość owoców.

Odpowiednią porę do zbioru owoców letnich i jesiennych poznać najlepiej po zabarwieniu się owoców z koloru zielonego na żółtawy lub żółtawo-zielonawy, a zresztą są o tym czasie owoce robaczywe dojrzałe do spożycia. Trudniej jest ustalić odpowiedni okres dojrzałości przy owocach zimowych. Tutaj poleca się możliwie późno zbierać, gdyż owoce szczególnie w ostatnich dniach najlepiej się rozwijają, przyjmują na wadze, dobroci i kolorze. Odpowiednia pora do zbioru wtedy nadeszła, gdy owoc przez lekkie obrócenie ręką odpada od sakwy owocowej. Od odpowiedniego miejsca na składanie owoców wymagamy: ażeby był wolny od mrozów, posiadał możliwie temperaturę 2—4° C, wilgotne powietrze, aby zapobiec zbytniemu wyparowaniu, w końcu dostateczną możność przewietrzania. Najlepiej jest umieścić w suficie i tuż nad podłogą w ścianach otwory, które umożliwiają ciągły przypływ świeżego powietrza. Urządzenie takiego składowiska owoców składa się oprócz odpowiednich miejsc na przechowanie owoców z termometra i wilgociomierza, który służy do tego, aby nie pozwolić wilgoci przekroczyć 70%, ponieważ zbyt wiele wody zawartej w powietrzu przyczynia się do rozwoju grzyba. Najlepiej odpowiada stawianym wymagom dobra, chłodna piwnica. Przechowuje się tylko owoce zdrowe i całe, a nie uszkodzone. W pierwszych 10—14 dniach po złożeniu owoców należy często wietrzyć, ponieważ owoce z początku bardzo dużo wody wydzielają. Później wystarczy odświeżać powietrze tylko, gdy jest stęchłe, a konieczną wilgoć otrzymać można przez rozwieszenie mokrych ścierek. Miejsca do przechowywania owoców powinny być ciemne, gdyż możność wyparowania jest w ciemności mniejsza. Z początku należy częściej wybierać nadpsute owoce, aby zapobiec zarażeniu się zdrowych. Przy silnem szczeniu się zgnilizny należy siarkować.

Poradnik rolniczy.

Kompost i jego przygotowanie.

Kompost — jest to ziemisty nawóz mieszany — wyraz łaciński „compositum” znaczy „mieszany” —, który dla rolnika i ogrodnika jest nadzwyczaj ważny. Do jego przyrządzenia można użyć najrozmaitszych odpadków, pochodzących z ogrodów, pól, stajen, chlewów, kuchen jak n. p. nać, głąby, zielsko, kawałki trawnika, mchy, suche liście, szpilki drzew iglastych, drobne gałązki, trociny, łupy z kartofli, skorupki jaj, łupiny z ogorków, odpadki skór, mąka rogowa, krew, którą można tanio nabyć w rzeźniach lub u rzeźników, kości mielone, mniejsze kości rozdrobione, pierze, papier, popiół, zwłaszcza z drzewa i węgla, sadza z kominów i pieców i t. p. Kompost należy umieścić na miejscu możliwie cienistym, tylko na podwórzu, w kształcie prostokątnym o szerokości 2 metrów i takiej samej wysokości. Długość może być dowolna. Od czasu do czasu należy nagromadzony kompost przekładać; przerzuca się dolną warstwę do góry i odwrotnie, domiesza się trochę ziemi i wapna i pozostawia na jakiś czas, mniej więcej 1—3 miesiące. Domieszka ziemi ma na celu wchłonięcie części płynnych oraz nadanie całej masie pewnej spoistości. Znaczenie domieszki wapiennej jest całkiem inne; w pierwszym rzędzie wapno powinno składniki, które się tylko z trudem rozkładają, przemienić na inne, łatwo przyjmowane przez rośliny, z drugiej strony zapobiec tworzeniu i rozmnażaniu się szkodliwych bakterij. W tym celu można najlepiej użyć mączki wapiennej (wapno zawierające kwas węglowy) lub wapna palonego. Można naturalnie użyć jednego i drugiego razem. Domieszka wapna winna nastąpić trzy razy do roku i wynosić 200—500 gr. wapna na 1 metr kwadratowy. Prócz tego należy dodać gnojówki, co znacznie przyspiesza gnicie poszczególnych składników i co powiększa wartość nawozową gotowego kompostu. Zaleca się również domieszanie wszelkiego nawozu stajennego, który stoi do dyspozycji. Całość należy silnie ubić, oraz pokryć ziemią, przyczem boki powinny być nieco wyższe, aby móc dolewać gnojówki. W tym stanie pozostawia się kompost, dolewając od czasu do czasu gnojówki z ustępów, mydlin,

płynnego nawozu i t. p. W czasie wielkich upałów kompost winien być zawsze nieco wilgotny, wogóle nie zaleca się, żeby był zbyt suchy lub zbyt mokry. Zielska nie należy tolerować na kompoście, gdyż pozbawia go najlepszych soków odżywczych. Zimą należy także przekładać nagromadzony kompost, ponieważ przewietrzenie i przemarznięcie przyczynia się do ulepszenia jego jakości. Kompost taki posiada czysty i przyjemny zapach.

Kompost leży 2—3 lat, zanim jest zdalny do użycia, to znaczy zanim wytwarza się ziemia kompostowa. Ziemia taka, jak ziemia z grzęd wygnojonych, jest krucha i miętka i wolna od wstrętnego zapachu. Jeśli natomiast jest stęchła lub kwaskowata, to wskazuje na to, że wytworzyły się szkodliwe bakterje, które należy zniszczyć przed użyciem ziemi. W tym celu dodajemy czystego nawozu krowiego, gnojówki z ustępów oraz 500 gr. wapna na metr kwadratowy, przerabiamy ziemię starannie, ubijamy i pozostawiamy ją w nie zbyt wilgotnym stanie przez 4—5 tygodni; następnie należy ją ponownie przełożyć i znowu pozostawić przez kilka tygodni. W ten sposób każdy zepsuty kompost można przerobić na pierwszorzędny nawóz, co poznajemy najlepiej po jego zapachu.

Kompostu używamy przeważnie do nawożenia łąk i pastwisk, gdzie działa podobnie jak nawóz stajenny i gnojówka, nieraz nawet silniej. Dodaje ziemi nie tylko wszelkich dla roślin potrzebnych materiałów odżywczych, lecz także bakterje ziemne i ich pożywienie, które dla rozwoju roślin są niezbędne. Rozluźnia w wysokim stopniu ziemię i dlatego specjalnie w ogrodnictwie uchodzi kompost za może najważniejszy środek nawozowy. Najlepszy wpływ ma ziemia kompostowa na wszelkie rośliny odporne.

Ochrona drzew owocowych od wiatru.

Kto zamierza usunąć drzewa, budynki, stoły i t. p., które dotąd chroniły jego sad i drzewa owocowe, powinien postarać się na czas o inny sposób ochrony. Albowiem drzewa owocowe, które były przez dłuższy czas chronione w ten sposób i przyzwyczyły się do



Poznać go po jego owocach!

Reneta (Baumanna): Jabłko zimowe, odznaczające się bogatą urodzajnością i dojrzewające nawet w zimniejszym klimacie i na suchej ziemi. Czas dojrzałości: styczeń do maja. Włoska śliwa: Drzewo to wymaga położenia nieco cieplejszego. Doskonały ten owoc dojrzewa końcem września. Dynia (arbuź): Wielki zaborca soków ziemi i typowy wielbiciel słońca. Złota reneta zimowa. Sadzenie tego drzewa poleca się na ziemi średnio wilgotnej. Należy liczyć się z jego wrażliwością przeciw szkodnikom grzybowym i owadom. Czas dojrzałości: listopad do marca.

tego, reagują na usunięcie ochrony przez choroby, zmniejszoną wydajność i nawet usychanie.

Ziemia uboga w wapno.

Rozpoznanie tej właściwości ziemi jest dla rolnika ważną rzeczą. Brak wapna można stwierdzić, bez naukowego badania chemicznego, ponad wszelką wątpliwość po kilku zjawiskach zewnętrznych. Jeśli na polu ukazuje się szczaw, to ziemia z całą pewnością jest uboga w wapno. Sporek rolny i złocięń wskazują także na brak wapna. Jeśli przez łąki lub pola płynie woda w rowach lub znajduje się na nich woda stojąca, to również potrafimy stwierdzić ewentualny brak wapna przy pomocy obserwacji powierzchni wzgl. na podstawie wydzielin wody po brzegach. Jeśli powierzchnia jest naogół brunatna, ale przytem lśni się innymi kolorami, oraz jeśli woda wydziela po brzegach ochrę żelazną, to również jest dowodem, że ziemia jest uboga w wapno, taksamo, jeśli w ziemi znaleźć można ortyt lub żelaziak darniowy.

Woły narowiste

sprawiają rolnikowi nieraz wielkie kłopoty. przede wszystkim, gdy należy skłonić zwierzę do podniesienia się. Żadne środki nieraz nie pomagają. Parobki w takim wypadku biją zwierzęta nieposłusznie, mniemając, że to może. Ale i to zawodzi zazwyczaj, gdyż dane zwierzę mimo wszystko bardzo często nie da się skłonić do wstania. Istnieje na to zdumiewający prosty środek, który jest nieszkodliwy, nie sprawia bólu i wszędzie może być stosowany. Wkłada się zwierzęciu trochę ziemi do nozdrzy, co sprawia zwierzęciu pewnego rodzaju strach, tak że natychmiast wstaje i uwalnia się od owej ziemi zapomocą silnego parskania. Ten środek doprowadza zwierzę niekiedy tak daleko, że po pewnym czasie staje się posłusznem i wstaje nawet wtedy, gdy się ktoś tylko zbliża.

Tani środek przeciw rdzewieniu części żelaznych.

W stajniach znajdują się liczne części żelazne, jak n. p. dźwigary, słupy, ramy okien i t. p., które należy malować, aby nie rdzewiały. Znakomitym środkiem na ten cel jest mleko cementowe. Do jego przygotowania

należy tyle czystego cementu mieszać z wodą, ile potrzebujemy do malowania pędzlem części żelaznych; jednak nie należy dolewać wody do cementu, gdyż tworzą się łatwo bryłki, lecz dodajemy cement do wody. Wciąż mieszając, płyn pędzlem nakładamy na części żelazne, które mają być chronione; wskutek wilgotnego powietrza w stajni łączy się masa ściśle z żelazem i stanowi najtrwalszą i najtańszą ochronę przeciw rdzewieniu. Środek ten nadaje się także dla basenów i podobnych naczyń. Lakierowanie części żelaznych farbą olejną i t. p. nie jest tak trwałą ochroną, kosztuje o wiele więcej, odpada prócz tego po pewnym czasie, jak doświadczenie dowodzi, i musi być odnawiane. Jeśli kolor szary cementu nie odpowiada, to można dodać do mieszanki żółtej lub zielonej okry, brunatnej okry lub sadzy, zmieniając w ten sposób kolor dowolnie.

Drugim skutecznym i dobrym środkiem jest maść, składająca się z 60 gr. tłuszczu wieprzowego, 10 gr kamfory i 15 gr grafitu. Pierwsze dwa składniki rozpuszcza się w naczyniu na ogniu, poczem dodaje się trzeci, mieszając całość. Gdy wystygnie, wkłada się masę na oczyszczone uprzednio części żelazne, mające być chronione. Części te należy po upływie doby otrzeć miękką ścierką. W ten sposób metale, które łatwo rdzewieją, na okres 6 miesięcy są odporne na rdzewienie.

Sikory nie pożerają pszczoł.

Często skarżą się pszczelnicy, że różne gatunki sikory zimą wabią pszczoły z ula zapomocą stukania, aby je później zjadać. Jako dowód przytaczają, że znajdują zawsze resztki zabitych pszczoł na ziemi, gdy sikory opuściły okolicę. Dlatego, chcąc zbadać słuszność powyższych twierdzeń, podjąłem się kilku eksperymentów, na podstawie których stwierdziłem, że pszczoły pożera sikora tylko wtedy, jeżeli leżą martwe przed otworem ula, i to tylko zawartość klatki piersiowej, gdyż głowę i brzuch zawsze pozostawia na miejscu. Wogóle pożera pszczołki niechętnie, więc tylko w razie wielkiego głodu. Dlatego nie należy się obawiać, gdy w czasie ostrej zimy sikora zbliża się do ula i patrzy z wielkiem zainteresowaniem do jego wejścia. Raczej należy w pobliżu rozłożyć nieco ptasiego jądła, a sikora wcale nie będzie się interesowała ulem. Niektóre gatunki sikory, jak sikora niebieska,

jodłowa, ogoniasta i t. d. wogóle nigdy nie zbliżają się do ula; raczej umierają z głodu, zanimby dotknęły się pszczołki nawet martwej, nie mówiąc o żywych.

Zmarznięta pasza.

Nieraz podaje się zwierzętom zmarznięte odpadki, liście, zieleń i t.p. jako paszę. Należy zwrócić uwagę na to, że niektóre zwierzęta jak n. p. króliki i kozy chorują z tego powodu na biegunkę, wzdęcia, poronienia, niekiedy nawet zdychają. Najbardziej niebezpieczną jest zmarznięta pasza jest nie do użycia; należy ją wyrzucić na kompost, gdzie zaszkodzić nie może i po 2 latach zamienia się na znakomity nawóz.

Czystość kopyt źrebąt,

które nie mają dostatecznej możliwości ruchu, jest nader ważną rzeczą. Brud, gromadzący się pod kopytem, z biegiem czasu zaczyna gnić i może łatwo wywołać gnicie kopyta, co czyni zwierzę nieraz niezdatnym do pracy. Zaleca się więc wydrążyć dolną część kopyta ژیrebicia codziennie wieczorem czystą wodą i szczotką oczyścić i usunąć w ten sposób gruntownie wszelkie tam nagromadzone w ciągu dnia brudy. Prócz tego należy od czasu do czasu kopyta takich zwierząt przycinać, gdyż wskutek niedostatecznego ruchu takowe wyginają się na zewnątrz i mięśnie wewnętrzne kopyta dotykają ziemi przy poruszaniu się zwierzęcia, co wywołuje ból.

Wartość nawozowa popiołu

jest tak znaczna, że należy ją bezwarunkowo wykorzystać. 100 kg popiołu zawiera (w kilogramach): popiół z drzewa liściastego 30.0 wapna, 10.0 tlenka potasu, 3.5 kwasu fosforowego, 1.6 kwasu siarczanego, 2.5 tlenka sodowego i 6.0 tlenka magnezowego; popiół z drzewa iglastego: 35.0 wapna, 6.0 tlenka potasu, 2.5 kwasu fosforowego, 1.6 kwasu siarczanego, 2.0 tlenka sodowego i 6.0 tlenka magnezowego; popiół torfowy: 14.7—45.0 wapna, 1.0 tlenka potasu, 1.5 kwasu fosforowego, 4.0—16.0 kwasu siarczanego, 0.3 tlenka sodowego i 0.6 tlenka magnezowego; popiół z węgla brunatnego: 16.0 wapna, 0.7 tlenka potasu, 0.6 kg kwasu fosforowego, 10.4 kwasu siarczanego, 0.4 tlenka

sodowego i 1.9 tlenka magnezowego; popiół z węgla kamiennego: 8.5 wapna, 0.5 tlenka potasu, 0.8 kwasu fosforowego, 6.1 kwasu siarczanego, 0.0 tlenka sodowego i 1.6 tlenka magnezowego. Resztę składników tworzą kwas węglowy, kwas krzemowy, części piaskowe, gliniaste, żelazne, nieco chloru i wody. Najkorzystniejsze jest dołączenie popiołu do kompostu, gdzie powoduje jego przewietrzenie i temsamem przyspiesza jego dojrzewanie. Rozpowszechnione jest niekiedy zdanie, jak gdyby popioły szkodziły niektórym roślinom. To jest błędne, gdyż żaden gatunek popiołów nie zawiera składników szkodliwych dla roślin; popiół działa jedynie przez swoje bogactwo w materiały odżywcze. Nie zaleca się jednak wywożenie popiołu wprost z pieców na świeżą rolę, która ma być uprawiana, gdyż w tym wypadku kwasy zawarte w popiołach należy przed użyciem ich jako nawóz na świeżej roli poddać działaniu powietrza na przeciąg co najmniej 5 tygodni celem uwolnienia ich od kwasów. Jeśli mają być wywiezione wprost na pole, to należy to uczynić w jesieni, zaorać i pozostawić podczas zimy. W ten sposób nie mogą nigdy zaszkodzić. Najkorzystniej działa popiół na glebie ciężkiej i ubogiej w wapno. Rozluźnia bowiem ziemię, ułatwia dostęp powietrza i wilgoci i powiększa jej zawartość wapna znacznie, co jest nader korzystne dla rozwoju rośliny. Do lekkiej gleby piaszczystej popiół się stanowczo nie nadaje, gdyż ziemia stałaby się zbyt lekką i niezdatną do uprawy. W tym wypadku należy popiół jedynie użyć do kompostu.

Pompy zamarznięte.

Lód można rozpuścić szybko i łatwo, gotując około 250 gr. soli kuchennej w wodzie (pół wiadra) i wlewając roztwór do pompy, przyczem druga osoba powinna próbować poruszać drążkiem pompy. W krótkim czasie pompa zacznie funkcjonować normalnie.

Mączka z kości

jest wyłącznie paszą wzmacniającą. Jest to wyrób z mielonych kości, uprzednio dobrze suszonych, różnych zwierząt, które mają mniej więcej wygląd mączki mięsnej (biało-szarawy). Mączka z kości, zalana gorącą wodą, tworzy miękką masę, którą można łatwo domieszać

do każdej paszy i która służy jako uzupełnienie pożywienia przeważnie dla kurcząt, kur nośnych, gęsi, kaczek i kur. Zwłaszcza w zimie dodaje się mączki z kości do zwykłej paszy kurom nośnym w tym wypadku, gdy mają mało miejsca na podwórzu do dyspozycji. Należy jednak pamiętać, że mączka z kości jest wyłącznie pokarmem wzmacniającym, który uzupełnia tylko normalną paszę.

Sadzenie drzew i krzewów

nie powinno odbywać się wśród mrozów, zatem nie w miesiącach od listopada do lutego, gdyż mroźne powietrze szkodzi w wysokim stopniu korzeniom, zwłaszcza drzew owocowych, niszcząc je nieraz zupełnie. W zimie sadzenie dlatego nie jest wskazane, ponieważ rośliny w tej porze roku odpoczywają i obieg soków rozpoczyna się dopiero w marcu, co do zakorzenienia rośliny jest konieczne. Właściwą porą do sadzenia drzew lub krzewów, tak użytkowych jak ozdobnych, jest albo październik, gdy obieg soków, dobiegając końca, jest jeszcze dosyć silny, aby umożliwić połączenie korzeni z ziemią, albo marzec.

Nawożenie gleby wapnem

można skutecznie w miesiącach zimowych, o ile praca na roli jest wogóle możliwa. Jest to nawóz, który powoduje silny rozwój roślin, zwłaszcza zasadniczych ich części. Wapno przyjmowane bywa w rozmaitych formach, jako związek kwasu węglanego, siarkowego, fosforowego, saletrowego, próchnicowego. Wapno ma jeszcze szereg innych zadań do spełnienia, które są nader ważne dla uprawy roślin, mianowicie: unieszkodliwienie powstających w ziemi kwasów, zwłaszcza kwasu szczawikowego, który jest wytworem przemiany materii roślin; rozluźnienie gleby czyli przygotowanie materiałów odżywczych dla roślin i popieranie rozwoju bakterij. Nawożenie wapnem jest specjalnie korzystne dla uprawy produktów rolniczych jak koniczyna (wszystkie gatunki), owoce strączkowe, buraki, tytoń, wszystkie owoce pestkowe. Silne nawożenie wapnem jest tam wskazane, gdzie występują różne choroby roślinne lub szkodniki, jak bielinek (kapustnik, gnicie ziemniaków i t. p.), wreszcie i tam, gdzie uprawia się ciągle ten sam gatunek roślin. Nawożenie wapnem odbywa się

zwykle co 2—3 lat; wapno palone nadaje się na ciężką i średnią glebę, węglan na lżejszą. Wapna palonego bierze się 100—300 gr na metr kw., węglanu 300—500 gr. na metr kw. Wapno palone należy kupować w kawałkach (niegaszone), które się pozostawia na wolnym powietrzu (w cieniu) lub w piwnicy na dobrym podkładzie z drzewa lub blachy. W przeciągu kilku godzin lub dni, zależnie od wilgoci powietrza, rozpadają się kawałki na drobną mączkę. W tym stanie wywozi się wapno na pole, rozsiewa ręką lub maszyną do nawożenia, poczem się bronuje lub orze. Naturalnie można wykonać tę pracę także w jesieni, po ukończeniu zbiorów, w jesieni wczesnej, wapno bowiem najlepiej łączy się z glebą.

Walka z szkodnikami drzew i krzewów w zimie.

jest co najmniej tak ważna jak latem, gdyż nigdy nie wiadomo, jak lato następne wypadnie, to znaczy czy pogoda będzie nadawała się na skuteczne zwalczanie szkodników. Dlatego wskazane jest zwalczanie gąsienic, mszycy i podobnych chorób także w porze zimowej. W tym celu skrapia się drzewa naprzemian 10-procentowym karbolineum roślinnym i roztworem siarczka wapniowego (1 część roztworu normalnego na 3 części wody), i to w czasie od listopada aż do pączkowania, przynajmniej dwa razy na miesiąc w dniach wolnych od mrozu. Częste skrapianie niszczy także zarodki owadów, poczwarki i gąsienice wszelkich szkodników oraz zarodki rozmaitych grzybków. Nowym nadzwyczaj skutecznym środkiem do zwalczania wszelkiego rodzaju szkodników jest t. zw. dekalit „S”, który można stosować w ciągu całego roku. Środek ten nadaje się na niszczenie szkodników, jak n. p. mszyca, trześniówka, czerwiec, wszelkie gatunki gąsienic, szparagówka, grzybek pomidorowy, pchła ziemna, prządka-mniszka, przylępiec, mszyca chmielowa, mrówka, stonoga i t. p. Najlepszy jest stosunek 3:100, to zn. 3 części dekalitu „S” na 100 części wody. W każdym razie należy używać czystej, świeżej, zimnej wody wodociągowej lub źródlanej.

Przy sadzeniu drzew owocowych

należy uszkodzone korzenie przyciąć gładko zapomocą ostrego noża, tak że powierzchnia cięcia będzie możliwie mała i dostanie się

w ziemi na dół, gdyż w innym wypadku może nastąpić gnienie korzeni.

Łąki i pastwiska zarośnięte mchem

należy w zimie, o ile są wolne od śniegu, często obrabiać. Mech usuwa się przy pomocy grabi; miejsca uwolnione nawozi się wapnem. Zaleca się rozsianie mielonego wapna zawierającego kwas węglowy, 600 gr na metr kw. Można stosować także wapno palone, lecz nie więcej niż 200 gr na 1 metr kw.

Pożeranie łąjna przez świnię

jest nieraz wielką bolączką rolnika. Jako przyczynę podaje się ogólnie niewłaściwe pastwiska lub zupełny brak takowych. Doświadczenie jednak dowodzi, że mimo dostatecznej możliwości wybiegnięcia pożeranie łąjna nie zmniejsza się, wogóle nie ustaje. Na podstawie eksperymentów wyjaśniono tę sprawę obecnie o tyle, że wykazano związek zjawiska tego z karmieniem zwierząt, dokładniej mówiąc, gdy się karmi świnię zbożem niedostatecznie lub wcale nie śrutowanym. Karmi się dobrze śrutowanym zbożem, to pożeranie łąjna natychmiast ustaje, nawet gdyby pozostawiano je przez dłuższy czas w chlewie. Jeśli natomiast dodajemy grubo mielonego śrutu lub całych ziarn, to świnię prawie regularnie pożerają łąjno. To polega na tem, że w osatnim wypadku wśród kału znajdują się zawsze jeszcze niestrawione ziarenka lub cząstki pokarmu. Im lepiej śrutowane zboże, tem lepsze trawienie.

Tępienie szczurów w stajniach

sprawia nieraz kłopoty, gdyż wykładanie trucizny naraża na niebezpieczeństwo pożerania jej przez zwierzęta domowe. Dla tępienia szczurów istnieje znakomity środek, mianowicie smoła drzewna (dziegieć), która jest tania, zupełnie nieszkodliwa, i która tępi szczury niezawodnie. Wlewa się większe ilości gorącej smoły drzewnej do dziur szczurzych, wskutek czego szczury się duszą lub opuszczają dziury; ponieważ jednak są pokryte smolą, giną w krótkim czasie. Dobrym środkiem nowszej daty jest pasta „Zelio“, którą można dostać w handlu razem z wyjaśnieniem sposobu użycia. Jest w każdym

razie nadzwyczaj skuteczna, o ile nie dotykamy jej się ręką przy przyrządzeniu i wykładaniu, gdyż inaczej szczury jej nie przyjmują.

Przechowanie orzechów

jest nieraz połączone z kłopotami, gdyż mimo starannego suszenia tworzy się pleśń. Aby zapobiec temu, należy postąpić w następujący sposób: Po zbiorach wkłada się orzechy do naczyń z wodą, gdzie je należy dobrze wypłukać i wymyć celem usunięcia wszelkich resztek zielonej łupy oraz włókien; następnie ociera je się ścierką i rozpościera na suchym miejscu (strych, piwnica) celem ostatecznego wysuszenia. Przy pogodzie można je suszyć także na słońcu, jednak nigdy w rurze do pieczenia. W ten sposób orzechy nie będą nigdy pleśnieć.

Pleśń w piwnicy

usuwa się przez częste wietrzenie lub spalanie kilku lasek siarki przy zamkniętych oknach i drzwiach. Zawsze należałoby piwnicę starannie bielić wapnem, wskutek czego bardzo rzadko występuje pleśń. Gdy ściany okazują skłonność do tworzenia pleśni, to należy je napuścić roztworem z boraksu (12 kg boraksu na 100 litrów wody), taksamo znajdujące się w piwnicy narzędzia i przedmioty, jak garnki, beczki i t.p. Boraks niszczy pleśń. Jeśli jednak piwnica jest do tego stopnia mokra, że występuje woda, to skutecznym środkiem jest jedynie dostateczne wietrzenie lub impregnowanie ubikacji gumatektem. Dalszym znakomitą środkiem na błonogryb, który można stosować wszędzie i w każdej ubikacji, jest dobrze sproszkowany łojek (talk). Usuwa się pleśń widoczne i posypuje się miejsca te powyższym proszkiem. Na tych miejscach pleśń się więcej nie zjawia, gdyż łojek składa się z talku, który niszczy pleśń i wchłania wilgoć. Środek ten jest bardzo tani i łatwy do użycia, nawet w miejscach niedogodnych.

Sadzenie przy świetle księżyca

jest szczególnie korzystne i odznacza się wielką wydajnością przy zbiorach. Najwłaściwszą porą siewu jest okres, gdy księżyc wchodzi w trzecią fazę, aż do czasu, gdy zaczyna schodzić. Niestety prace naukowe dotyczące wpływu promieni księżyca na roślinność nie są jeszcze ukończone. Faktem jednak

jest i pozostaje, że zasiew w czasie pełni wydaje o wiele lepszy plon aniżeli w innych porach i że nie jest to zabobonem rozpowszechnionym wśród ogrodników. Przytaczam tutaj dla udowodnienia powyższych twierdzeń swoje eksperymenty z 1929 i 1930 roku:

Obsadziłem grządkę doświadczalną, nawozoną w jesieni nawozem krowim, kukurydzą, a to w czasie pełni księżyca. Tym samym gatunkiem kukurydzy obsadziłem drugą grządkę doświadczalną (ten sam gatunek gleby i ten sam nawóz), lecz 14 dni później w czasie ostatniej fazy księżyca. W lipcu kukurydza grządki I (obsadzenie w czasie pełni) miała przeciętną wysokość 190 cm, kukurydza grządki II 165 cm. Gdy zbierałem na grządce I, grządka II jeszcze dojrzewała. Zbiory na grządce II nastąpiły 16 dni później. Porównując plony, stwierdziłem następujący sensacyjny wynik: grządka I wydała przeciętnie na 1 roślinę po 5 kiści długości 35 cm, zaś grządka II tylko po 3 kiści długości 26 cm.

Gdyby uważano wynik ten jako przypadek, to eksperyment dalszy z roku 1930 dowodzi, że omyłka jest wykluczona.

Dodatni wpływ promieni księżyca na ogólny rozwój roślin i zatem na całe życie roślinne wskazuje na to, że wszelkie prace na polu oraz w ogrodach (nawożenie, przycinanie, przesadzanie i t. p.) powinny być wykonywane z ścisłym uwzględnieniem światła księżyca. Jak daleko wpływ ten sięga i jak określić dokładne terminy tych prac niestety nie da się ustalić z całą pewnością na podstawie obecnego stanu badań w tej dziedzinie, jednak istnieją pewne obliczenia uwzględniające daną fazę księżycową, które zapewniają poniekąd skuteczność i celowość pracy rolnika.

Dla łatwiejszego zrozumienia tej sprawy podaję poniżej kalendarzyk rolniczo-ogrodniczy na miesiące kwiecień do września 1931 r., który przyczynił się w niektórych wypadkach do osiągnięcia bardzo dobrych wyników. Kolumny pionowe zawierają u góry datę i stan księżycowy każdego dnia, poziome kolumny zaś poszczególne prace, w kwadratach pod datą, zapomocą znaków właściwą (*), neutralną (X) i niewłaściwą (=) porę.

Kasające zrebęta

nierzadko się spotyka tam, gdzie traktowanie zwierząt jest niewłaściwe. Często skłonność

do kasanía jest wadą wrodzoną, której nie można wogóle usunąć. Jeśli natomiast polega na niewłaściwym traktowaniu, to należy natychmiast zmienić metodę. Niewskazaniem jest drażnienie zwierzęcia, brutalność, straszenie, bawienie się i t. p. Bardzo często zwierzęta drażliwe, a zatem nerwowe, są skłonne do kasanía. Tu należy przede wszystkim zwalczać przyczynę; zwierzę należy traktować z pewną powagą, a nie brutalnie. To trzeba specjalnie silnie podkreślić, gdyż niektórzy właściciele, parobki i woźnicy są zdania, że zwierzęta kասające należy poskromić przy pomocy bicia. Takie postępowanie nie odpowiada nie tylko godności człowieka i świadczy o jego złym charakterze, lecz może spowodować, że zwierzę w swojej rozpaczce staje się jeszcze złośliwsze i niebezpieczniejsze. Wina leży często po stronie właścicieli samych, albowiem i zaniedbywanie i przesadne pobłażanie mija się z celem. Zwłaszcza młode zwierzęta należy traktować miłe i po przyjacielsku, bez przesady oczywiście, gdyż to źle działa na usposobienie zwierzęcia. Podawanie różnych smaków, które nie należą do paszy konia, wcale nie jest wskazane. Gdy się młode zwierzę do tego przyzwyczai, to z biegiem czasu staje się natrętne, zbliża się do człowieka, wacha, i to miłe „szukanie” zamienia się powoli na kasanie, zwłaszcza gdy nastąpi jakaś dotkliwa kara. Jeśli karanie jest niezbędne, — właściwie powinien człowiek zajmujący się zwierzęciem być karany —, to wystarczy lekkie lub średnie uderzenie biczem, nigdy natomiast nogą lub ręką. Kto stosuje tę podłą karę, zabija w zwierzęciu przywiązanie do człowieka doszczętnie, zwierzę staje się lęklive i z biegiem czasu niebezpiecznym. Wtedy niema żadnej nadziei, żeby nastąpiło polepszenie, gdyż dobroć pogarsza zło, a surowość nie skutkuje.

Żołędzie jako pasza,

zwłaszcza dla świń, krów owiec i ptactwa domowego, są znakomite i stanowią dodatkową paszę wielkiej wartości, którą należałoby w każdym razie odpowiednio wykorzystać. Świnom znajdującym się w chlewie podaje się żołędzie świeże po 1 kg na dzień i sztukę, świnom będącym na wolnym powietrzu po 3 kg. Krowy, owce i kozy można również karmić żołędziami świeżymi, ale zaleca się nie

podawać od razu większych ilości, lecz zwolna powiększać ilość żołądki o jakieś 250 do 500 gramów dziennie. Celem przechowywania żołądki powinny być suszone; najlepiej wyklada je się na słońce tak długo, aż będą zupełnie suche. Następnie młóci je się celem uwolnienia ich od bezwartościowej łupiny. Potem należy je ponownie suszyć. Suszenie może nastąpić także w średnio ogrzanej rurze do pieczenia lub w piecu piekarskim po wygaszeniu ognia. Owoce suszone należy przechowywać w ubikacji suchej, nie zawierającej żadnej wilgoci. Dla drobiu żołądki winny być śrutowane, zatem nie wolno podawać ich w stanie świeżym; prócz tego należy pozbawić je gorzkości, co osiąga się najlepiej przez wygniatanie dobrze suszonych i łuszczonek owoców i pozostawienie ich w naczyniu z wodą, którą należy 3—4 razy dziennie odnowić. Gorzkie soki rozpuszczają się w ten sposób w wodzie, tak że nie mogą więcej zaszkodzić. Następnie należy znowu suszyć i dobrze śrutować. Mączkę z żołądki dodaje się do paszy drobiu jako paszę wzmacniającą czyli dodatkową.

Owoce robaczywe,

które przedwcześnie spadają z drzew, należy pozbierać 2 razy dziennie, rano i wieczorem. Zwykle owoce te są ofiarami owadów, n. p. owocówki jabłecznej, gąsienicy 16-nogiej, lub grzybków jak pleśni owocowej lub czarnoplamistej. Owady niebawem opuszczają leżące na ziemi owoce i kryją się w ziemi, gdzie nastąpi zapoczwarczenie celem prezimowania, by w roku następnym znowu zaatakować owoce. Grzybki zaś odczepiają się od owoców; wiatr lub zwierzęta przenoszą je na inne miejsca, gdzie w następnym roku zaczynają się ponownie rozwijać. Przy zbieraniu owoców robaczywych należy lekko potrząść drzewem, by owoce napadnięte przez owady poopadały. W ten sposób owoce nie leżą długo na ziemi, co przeszkadza w wysokim stopniu rozwojowi szkodników. Owoce silnie zniszczone przez owady lub grzybki należy spalić; resztę można użyć jako paszę dla bydła lub w kuchni na przyrządzenie marmelady i t. p.

Zbieranie owoców

odbywa się najkorzystniej wczesnym rankiem, gdyż wtedy owoce, zwilżone rosą, są najbo-

gatsze w soki i najbardziej aromatyczne. Owoce zimowe zbiera się w porze południowej, ale nigdy w dniach dżdżystych. Wszelkie owoce, z wyjątkiem takich, które wymagają dłuższego przechowywania, smakują najlepiej 1 do 4 dni po zbiorze.

Plamy rdzawego koloru na liściach

wskazują na jednego z największych wrogów owoców pestkowych. Należy natychmiast skrapiać rozczyłem z wapna miedzanego, które można nabyć w handlu w oryginalnych pakunkach z objaśnieniem sposobu użycia, gdyż inaczej choroba przechodzi na owoce, hamuje ich rozwój, tak że marszczą i zarysowują się i twardnieją.

Zwalczanie mszycy

uprosiło się w ostatnim czasie, ponieważ posiadamy znakomity środek, wyrabiany pod nazwą „limitol” przez Chemiczne Zakłady Sp. Akc. (dawniej E. Schering), który należy uważać za najlepszy z pośród podobnych wyrobów. W przeciwieństwie do innych środków, przenika osłonę wełniastą mszycy i niszczy szkodniki natychmiast. Limitol pozostawia po sobie cieniutką błonkową powłokę, która uniemożliwia ponowne zagnieżdżenie się mszycy, nie szkodząc roślinie. Miejsca skrapiane wykazują prawidłowe i zdrowe zabliźnienie, przyczem nie dochodzi do tworzenia się typowych galasówek rakowatych. Dalszym skutecznym środkiem na zwalczanie mszycy jest „olanigan”.

Przyzwyczajanie i hodowla gołębi.

Należy w tym kierunku posiadać pewne doświadczenie, aby się nie narażać na straty pieniężne. Zakupione gołębie należy szybko przenieść na nowe miejsce, unikając wszelkiego niepokoju zwierząt. Miejsce to powinno być odpowiednio przygotowane (woda, pasza i t. p.). Poleca się skropić deskę gołębnika dla nowozakupionych zwierząt lekko olejkiem anyżowym, gdyż jego zapach jest dla gołębi bardzo przyjemny, co przyczynia się do przyzwyczajenia ich do nowych warunków. Co do hodowli wogóle, to należy trzymać się następujących 10 przykazań:

1. Gołębnik powinien być słoneczny i położony ku wschodowi.

2. Budowa jego powinna być możliwie prosta, aby czyszczenie nie było utrudnione.
3. Wysoko położony gołębnik jest dla zwierząt najodpowiedniejszy, gdyż gołąb lubi rozglądać się przed każdorazowym opuszczeniem gołębnika, czy nie grozi mu jakieś niebezpieczeństwo.
4. W czasie wylęgania gołąb szuka ciemnego miejsca.
5. Czysta i świeża woda jest pierwszym warunkiem zdrowia młodych i starszych zwierząt.
6. Nie dawać za dużo siemienia konopnego, gdyż ono szkodzi w wielkich ilościach. Gołąb lubi, gdy mu się podaje rozmaite ziarna i siemienia, jak wogóle lubi urozmaicenie paszy.
7. Nowonabyte gołębie przyzwyczajają się tylko wtedy łatwo do nowego gołębnika, gdy jego wejście znajduje się w tej samej wysokości, co otwór dotychczasowego.
8. Należy troszczyć się o zamknięcie gołębnika w nocy, gdy zachodzi możliwość wtargnięcia nieproszonych gości do niego, któreby mogły zwierzętom zaszkodzić.
9. Karmienie i t. p. powinna załatwiać, o ile możliwe, ta sama osoba.
10. Nie przestrzegając powyższych przepisów, można narazić się na niemiłe niespodzianki oraz na straty pieniężne.

Osa szkodzi nieraz drzewom owocowym.

Jak wiadomo, osy lubią słodczyce i z tego powodu chętnie rzucają się na dojrzewające owoce jak gruszki, winogrona, śliwki i t. d. Gdy występują w większych ilościach, wyrządzają znaczne szkody, gdyż napadają przeważnie na najpiękniejsze i najbardziej dojrzałe sztuki, które się później już nie nadają do sprzedaży. Aby się obronić przed masowym nawiedzaniem osy, należy wyłapać szkodniki zapomocą specjalnej szklanki, którą można sobie samemu sporządzić. Na ten cel najlepiej nadaje się słoik o szerokiej szyi, jak ich używamy do konserw, którego trzecią część należy napełnić wodą nasyconą słodczymi jak cukrem, syropem, sokiem malinowym i t. p. Słoik ten umieszcza się na wierzchołku drzewa lub wśród liści krzewów winnych. Osy wnet atakują pułapkę, wpadając do płynu, w którym giną. Zaleca się usunąć codziennie znaj-

dujące się w wodzie szkodniki. Kosztowniej- szym, ale za to bardzo skutecznym środkiem są zwykłe łapki na muchy w formie pasków, które się smaruje cienko obustronnie słodkim sokiem owocowym, w środku, z góry na dół. Paski wiesza się między gałęzie drzew lub między krzewy winne. Codziennie osy masowo przylepiają się do nich.

Lep na muchy

można sobie samemu sporządzić. W tym celu należy napełnić naczynie blaszane lub żelazne mieszkanką z 2 części mastyki, 70 części kalafonii i 32 części oleju rzepakowego. Naczynie to wstawia się do drugiego, napełnionego odpowiednio wodą, i w ten sposób zagotowuje się całość na piecu gorącym, ciągle mieszając patykiem. Gdy składniki powyższe rozpuściły i zmieszały się między sobą należycie, odstawia się do wystygnięcia. Tę masę lepłą należy wysmarować na różgi, paski papierowe, tutki i t. p.

Tuczenie gołębi

odbywa się w ten sposób, że umieszcza się zwierzęta w koszu wyścielonym sietką i t. p., który się wstawia w ciemne miejsce; podaje się zwierzętom jęczmienia, kukurydzy, grochu, wyki i wody. Chcąc gołębie upychać, to należy używać kukurydzy namoczonej, którą upycha się 4—5 razy dziennie. Nie należy jednak podawać za duże ilości, gdyż gołębie inaczej całą paszę zwracają. Gołębie należycie tuczone można po upływie 10 dni zabijać. W czasie tuczenia należy przestrzegać największą czystość, gdyż inaczej wynik jest wątpliwy.

Skuteczny środek przeciw komarom, bąkom i muchom,

które w lecie masowo występują, dokuczając w niesłychany sposób różnym zwierzętom domowym, przyrządza się w następujący sposób: Zbiera i suszy się zielone łupiny orzechowe, które w jesieni masowo opadają. Bierze się 1 kg na 2 litry wody i gotuje przez kwadrans, poczem przykryte naczynie z odwarem odstawia się do wystygnięcia. Wodę teraz należy odcedzić, łupiny wyciska się i do tego ekstraktu dodaje się 25 gr olejku goździkowego, 25 gr olejku laurowego i 50 gr skażonego spirytusu. Tym płynem należy zwierzęta skrapiać lub nacierać w poszczególnych miej-

scach. Środek trzyma się znakomicie przez dłuższy czas, o ile znajduje się w naczyniu zamkniętem. Należy zważać na to, by ekstraktem nie dotknąć miejsc zranionych lub oczu zwierząt.

Płynnego nawozu (zwierzęcego)

nie należy nigdy odrazu wywozić na pole, gdyż to jest niebezpieczne. Najlepiej zostawić nawóz ten tak długo, aż wyfermentuje, potem wywieźć go na pola, łąki, pastwiska i do ogrodów po deszczu.

Tran rybi dla zwierząt

nadaje się w pierwszym rzędzie dla młodych zwierząt wszelkiego gatunku jakoteż dla zwierząt upośledzonych w rozwoju, chorych na kruchosć lub miękkość kości, i ciężarnych. Dodaje się tranu do paszy zwierząt, zależnie od wielkości, dziennie 20—100 gr na sztukę, dobrze mieszając. Tran rybi zawiera różne sole, ważne dla rozwoju ciała, prócz tego jeszcze witaminę D (zawierającą wapno), która jest konieczna dla budowy kości. Podawanie tranu zwierzętom zdrowym lub celem tuczenia jest wyrzucaniem pieniędzy, gdyż koszt nie odpowiadałby wynikom. Wyjątek stanowią dojne krowy, którym tran w zimie może uzupełnić brak zielonej paszy lub siano ubogie w witaminy, które w latach dżdżystych uciepiało. Zapobiega także złym skutkom braku słońca i powiększa mlekodajność zwierząt. Tran rybi dla zwierząt jest do nabycia u wszystkich handlarzy paszą dla zwierząt pod rozmaitemi nazwami, jak „vegebol” i t. p. po niskich cenach. Prócz wyżej wymienionych zalet posiada on i tę, że pobudza apetyt i trawienie.

Pasożyt koniczyny,

który jest dla łąk i pól niebezpieczny, zwalcza się najskuteczniej zapomocą sproszkowanego wapna palonego. Po skoszeniu napadniętych przez pasożyty miejsc należy całą przestrzeń i graniczący na szerokość 1 metra pas posypać dobrze mielonym proszkiem z wapna palonego. Po pewnym czasie można miejsca te zaorać i ponownie posypać wapnem.

Nie zabijać żab!

Z początkiem wiosny zaczyna się rozlegać rzegot żab po mokrych łąkach i polach, na

trzęsawiskach i w ogrodach. Chociaż muzyka ta nam nieraz przeszkadza w nocy — zresztą można się przyzwyczaić i do tego —, to jednak jest obowiązkiem każdego dbać o to, żeby nie zabijano lub męczono tych zwierząt. Pożerają one bowiem bardzo chętnie owady i niszczą w ten sposób codziennie olbrzymie masy żywych owadów. Martwych natomiast nie przyjmują. Żaba jest zatem znakomitą pomocą dla rolnika i należy do szeregu owych pożytecznych niszczyli owad, które przyczyniają się do tego, by nas zaopatrzyć w pożywienie.

Ziemie darniową

wyrabia się z kawałków darni, które się wycina o przeciętnej grubości 15 cm i układa w stosy zielenią wdół; od czasu do czasu przekłada się stosy, skrapiając je obficie gnojówką lub nawozem płynnym z wychodków. Po upływie 1½—2 lat ziemia ta, bogata w korzonki i minerały i dlatego ważna dla ogrodnictwa i rolnictwa, jest gotowa do użytku.

Kruczek (turkuć, gryllotalpa vulgaris)

jest tak szkodliwy dla całego rolnictwa i ogrodnictwa, że potrafi zniszczyć doszczętnie całe pola roli. Jeden owad produkuje w roku kilkaset jajek, z których w lipcu wylęgają się szkodniki. Owady te żyją w ziemi, pożerają zdrowe korzenie wszelkiego rodzaju roślin i niszczą je w ten sposób. Gdy kruczek się pojawia na jakimś gruncie, to nie należy czekać, aż się rozmnoży, lecz zacząć natychmiast energiczną walkę przeciw owadom. Zaleca się napełnić każdy otwór w ziemi, roztworem siarczka węglowego (20 cm sześciennych). Skuteczny jest także 2% owy roztwór z mydła szarego lub 10% owe mleko wapienne. Napełnienie otworów wodą naftową (5 : 40) nie skutkuje, gdyż roztwór taki niszczy tylko poczwarki, nie szkodząc owadom samym. Można także z powodzeniem zakopać doniczki na parcelach napadniętych przez te owady, tak że brzegi naczyń równają się z powierzchnią ziemi. W nocy, gdy owady wylazą z swych dziur i czołgają się po ziemi, — o tej porze nie gardzą nawet temi częściami roślin, które się znajdują na powierzchni — wpadają do naczyń, z których się wydobyć nie mogą wskutek budowy ciała, i rano można je wyniszczyć. Nieraz urządza się na takich tere-

nach małe doły, napełnione nawozem krowim pomieszanym z ziemią, do których owady chętnie wchodzić celem przetrzymywania. Z końcem lutego wykopuje i niszczy je się.

Ziemie ubogą w próchnice (humus)

należy częściej nawozić wapnem niż grunt próchnicowy, który posiada tę właściwość, że zatrzymuje wapno, podczas gdy w ziemi ubogiej w próchnicę wapno w krótkim czasie znika i zatem dla rozwoju korzeni ginie. Z tego wynika, że grunt piaszczysty należy nawozić wapnem najczęściej. Próchnicę poznaje się po jej czarnym kolorze. Jest to najlepsza ziemia dla wszelkich roślin ogrodowych i polnych.

Dżdżownice ziemne są szkodliwe,

zwłaszcza gdy występują masowo, a to szczególnie dla zasiewów, ponieważ wciągają młode roślinki do ziemi, gdzie zaczynają gnić, stając się pokarmem dla robaka. Obfite nawożenie gruntu wapnem i saletrą potasową (w jesieni rozsiać po 600 gr węglanu wapna i 300 gr potasu 40%-owego i natychmiast zaorać) dziełkuje dżdżownice tak, że w krótkim czasie się je zupełnie wyniszczy.

Przycinanie drzew owocowych i przeredzanie gałęzi

należy załatwiać w czasie od późnej jesieni (opadanie liści) najwyżej do wczesnej wiosny (zanim soki zaczynają krążyć). Ostрым nożem ogrodniczym lub ostremi nożycami należy usunąć wszelkie zbyt gęsto rosnące lub suche gałęzie, także takie, które krzyżują się z innymi lub wrastają między inne drzewa. Wszelkie wodorosle oraz zarodki na korzeniach powinny także paść ofiarą noży.

Najlepszą ochroną przed wszelkimi chorobami roślin,

czy to są powodowane przez owady czy grzybki, jest wielokrotne i obfite nawożenie wapnem. Kto corocznie na 1 metr kwadratowy potrzebuje 200 gr wapna palonego lub 350 gr wapna zawierającego kwas węglowy (w jaskieni i zimie) i natychmiast orze, ten wogóle nie będzie miał robactwa czyli grzybów na swoim gruncie. Równocześnie z wapnem

należy jednak nawozić nawozem naturalnym, gdyż inaczej grunt traci swoje materiały odżywcze przez wapno, które wszystkie znajdujące się w ziemi sole odżywcze oddaje roślinom.

Dobre zwierzęta mlekodajne

są o wiele wrażliwsze niż inne, ponieważ duża produkcja mleka stanowi wielki wysiłek ciała, który osłabia jego odporność. Należy więc zapobiec wszystkiemu, co mogło zaszkodzić zdrowiu zwierząt, co się odnosi zwłaszcza do przeciągu, który łatwo powoduje reumatyzm. Czystość obory oraz częste odnowienie ściółki są ważne dla zdrowia krów dojnych jak wogóle dla wszystkich zwierząt domowych.

Środek do karczowania

w zakresie gospodarstwa własnego, który sprawia niewiele pracy i z pewnością prowadzi do celu, jest następujący: W środku pnia wierci się dziurę do głębokości 5—10 cm o dowolnej szerokości (2—5 cm), którą napełnia się do połowy kwasem siarkowym, resztę kwasem azotowym. Następnie należy zatkać dziurę kołkiem z drzewa dobrze przylegającym. Po upływie 4—8 tygodni pień rozpada się.

Owoce przechowywane

w zimie należy kontrolować co tydzień. Ubikacja powinna być chłodna, sucha i chroniona przed mrozem. Owoce należy przed składaniem oczyścić należycie wełnianą ścierką. Owoce nadgniłe usuwa się przy tygodniowym przeglądaniu, gdyż zaraziłyby resztę. Co rok należy ubikację wybielić i po złożeniu owoców często przewietrzyć, zwłaszcza w dniach słonecznych i suchych.

Pleśnienie wędlin

sprawia rolnikom niemałe troski, gdyż są nieraz zmuszeni do przechowywania w zimie wędlin. Aby zapobiec temu zjawisku, które można zauważyć zwłaszcza w wilgotnych ubikacjach, lub też celem usunięcia pleśni dolewa się tyle wody do naczynia napełnionego solą kuchenną, aż powstaje papka, którą należy napędzłować wędliny. Pleśń znika natychmiast. W przeciągu kilku dni pokrywają się wędliny drobnymi kryształami solnymi, które zapobiegają tworzeniu się pleśni.

Nawożenie drzew owocowych wapnem

jest nader korzystne i odbywa się najlepiej w jesieni i wczesną zimą. W tym celu wykopuje się ziemię wzdłuż obwodu korony drzewa w formie rowu (60×60 cm); ziemię wykopaną miesza się należycie z wapnem, gaszonem na sucho przy pomocy powietrza — 2—4 kg na drzewo średniej wielkości —, poczem się rów znowu zakopuje. Jeśli chodzi o nawożenie większej plantacji drzew owocowych, to postępuje się tak, że rozkopuje się ziemię dokoła każdego drzewa na odległości 2—3 metrów, licząc od pnia, a więc na szerokość 1 m, posypuje się wapnem, które się pokrywa ziemią. Konieczne jest nawożenie wapnem dla owoców pestkowych.

Nawożenie drzew owocowych (pestkowych) kwasem fosforowym

jest niezbędne. Kwas fosforowy stosuje się najlepiej wiosną, w formie nadfosfatu w połączeniu z wodorotlenkiem potasowym (40%); wkopuje się go wzdłuż obwodu korony drzewa. Liczy się na drzewo, zależnie od wielkości, 30—40 gr nadfosfatu (18%) i 40—50 gr wodorotlenka potasowego. Kwas fosforowy wspiera szybki i silny rozwój kwiecica, owoców i pestek oraz dojrzewanie drzewa. Jest zatem niezbędny dla wszystkich roślin, tworzących nasiona i pestki. Wodorotlenek potasowy w większych ilościach powoduje silny rozwój drzewa i przyspiesza wzrost materji roślinnej. Czyni rośliny odporne na wpływ zjawisk atmosferycznych (przymrozki, zimne i dżdżyste dni, wilgoć, gnicie) i wpływa dodatnio na wielkość i kolor kwiecica.

Drzewo obgryzione przez zające lub inną zwierzynę

należy natychmiast zasmarować — możliwie w stanie świeżym — gęstą papką glinianą, do której można domieszać trochę łąjna krowiego, wskutek czego staje się bardziej lepką. Następnie ranę należy owinać zgrzebnem płótnem, poczem zwykle się goi. Natomiast nie zaleca się rany takiej najpierw powycinać jak się to często praktykuje, gdyż to nic nie pomaga, a powiększa tylko zło.

Nawożenie sztucznych łąk

konieczne jest przede wszystkim w trzecim roku uprawy. Sztuczne łąki zakłada się

często tam, gdzie ilość paszy naturalnej jest za mała. Nawóz dostarczony łąkom sztucznym przy zakładaniu zużyje się w bardzo krótkim czasie wskutek obfitej roślinności osiągniętej przez zasiewy i musi być odpowiednio uzupełniony, gdyż inaczej zbiory maleją z roku na rok. Na ten cel nadaje się najlepiej gnojówka stajenna lub z ustępów (także świeża), którą się wywozi jesienią lub zimą. W wiośnie posypuje się przed rozpoczęciem kielkowania trawy, także później po każdym koszeniu, najlepiej przy suchej pogodzie około południa na 1 metr kwadratowy 50—75 gr następującej mieszanki: 20 części saletry chilijskiej, 28 części amoniaku siarkowego, 21 części nadfosfatu (18%) i 10% soli potasowej (40%).

Czyszczenie dachów porośniętych mchem

jak i czyszczenie domów, ścian, kamieni i drzew okrytych tą rośliną jest nieraz koniecznością, wobec której niejeden stoi bezradnie. Środków do niszczenia mchu posiadamy wiele. Najlepsze z nich są dwa następujące:

Do wiadra wlać 10 litrów wody, dodać 1 do 4 kg niegaszonego wapna, wymieszać aż do zupełnego rozpuszczenia się wapna; tem mlekiem wapiennem skropić lub polać miejsca okryte mchem. Następny deszcz oczyści dachy gruntownie, zmywając wyschnięty mech razem z innemi brudami; inne przedmioty (ściany i t. p.) należy kilka dni później słomianą miotłą gruntownie oczyścić. Gdyby powyższy proceder nie skutkował, co nieraz może się zdarzyć wskutek nadmiernej grubości lub gęstości mchu, wtedy dodaje się do powyższego płynu 1—4% witryolu żelaza. W tym wypadku skutek jest zapewniony.

Zielenienie kartofli

powodowane jest składaniem ich w ubikacjach jasnych. Wskutek tego wytwarza się w ziemniakach trujący solanin, dlatego nie jest wskazane podawać takie ziemniaki bydłu w stanie surowym. Należy je przedtem gotować. Wodę, do której przechodzą wszystkie trujące składniki gotowanych kartofli, należy wyrzucić, gdyż mogłaby zaszkodzić zwierzętom. Natomiast można kartofle zielone użyć do sadzenia.

Kamienie, zawierające minerały

ważne dla zwierząt domowych, które należałoby im stale podawać zwłaszcza w czasie pieczenia się, można sobie przyrządzić samemu. W tym celu bierze się po 1 części anyżu, kminku, konopi i zaprawy murarskiej, po 2 części dobrze potłuczonych skorup muszlowych (skorup ostrygi i t. p.) i śrutu kościanego, po 3 części potłuczonych skorup od jaj i drobnego, ostrego piasku rzecznego lub murarskiego, kukurydzy i świeżej gliny, oraz po 4 części śrutowanego węgla drzewnego. Wszystko to należy mieszać i następnie przy pomocy wody z solą (400 gr soli kuchennej na 1 litr wody) zamiesić na ciasto. Jeśli masa nie jest spoista, to można dodać tyle gliny, ile jest potrzebne, jednak nie należy zbyt przekroczyć wyżej podanej ilości (3 części). Z ciasta tego robi się płaskie placki, które się suszy na słońcu lub w rurze do pieczenia (nie piecze się!). Gotowe kamienie można przechowywać przez czas nieograniczony, tak, że można je spotrzebować dowolnie. Kamień kładzie się wprost na miejsce karmienia, gdzie zwierzęta zawsze mogą znaleźć minerały, potrzebne im do odżywiania. Nieraz chodowcy rozbijają kamienie na drobne kawałki, które podają zwierzętom w płaskich skrzyneczkach i t. p. Konopi i kukurydzy dodaje się dlatego, by zwrócić uwagę zwierząt na kamienie.

Znakomitą paszą dla koni

jest żółta marchew w stanie surowym, gdyż zwierzęta bardzo lubią ją z powodu przyjemnego smaku. Wskutek wielkiej zawartości cukru marchew jest nadzwyczaj pożywna, prócz tej zalety posiada ona jeszcze te właściwości, że czyści krew, pobudza trawienie, działa lekko przeczyszczająco i wywiera dodatni wpływ na połysk włosów. Z tego wynika, że marchew jest znakomitą środkami przeciw dolegliwościom związanym z trawieniem oraz w razie braku apetytu. Podana dziennie ilość nie powinna przekraczać 2½ kg na zwierzę.

Jemioła

jest wielkim wrogiem wszelkich drzew i wyrządza z biegiem czasu wielkie szkody. Zaleca się zatem przeglądać po opadnięciu liści przede wszystkim plantacje owocowe, czy pa-

sożyt ten występuje. Krzew jemioły jest, jak wiadomo, koloru zielonawo-żółtego, posiada małe, wąskie, szpiczaste liście, które stoją po obu stronach krokwiastych, widlastych gałązek. Wzrost krzewu jest krzaczysty, szeroki i niski. Usuwając jemiołę, należy ją wyciąć z korzeniami z gałęzi drzew, najlepiej ostrym nożem. Rany powstające przy tej sposobności zasmarowuje się natychmiast papką z gliny, a krzewy należy spalić.

Stęchlizna zboża

powstaje wskutek nadmiernej zawartości wody poszczególnych ziaren. Składowisko powinno być zupełnie suche i przewiewne i często wietrzone. Należy usunąć wszelki pył ze zboża oraz zapobiec przemarznięciu. W dniach wolnych od mrozu trzeba dobrze przewietrzać oraz przeszuflować zboże, gdyż tylko suche, czyste i świeże powietrze może usunąć jego stęchły zapach. W czasie mgły lub deszczu nie wolno ruszać zboża, ponieważ warstwa górna, przesiąknięta wilgocią powietrza, dostałaby się między zboże mniej wilgotne, co pogorszyłoby z pewnością stan złożonych zapasów.

Skuteczna ochrona drzew przeciw ogryzaniu przez zwierzęcą

jest potrzebna przede wszystkim w porze zimowej i polega na powleczeniu części drzew, dostępnych zwierzęcinie, mieszanką z równych części gnojówki stajennej, gnojówki z ustępów i mleka wapiennego. To należy wykonać kilkakrotnie w czasie niepogody. Wstrętny zapach, który powstaje zwłaszcza przy pogodzie słonecznej, odpędza wszelką zwierzęcą.

Najlepsza rzepa pastewna

znana jest obecnie pod nazwą „Kirszego idealna”. Posiada bowiem wszystkie zalety, które powinna posiadać pierwszorzędną rzepa pastewna: jest uboga w wodę i obfituje w substancję suchą oraz w cukier. Pasza ta daje dużo mleka, tłuszczów, co znowu przynosi pieniądze, nie jest wymagająca i przechowywanie jej aż do późnej wiosny w piwnicy lub szopie zabezpieczonej przed mrozami nie napotyka na żadne trudności ani na straty wskutek gnicia. Rzepa ta ma tylko mało korzeni drobnych; jej zbieranie zatem nie jest trudne i wogóle jest dla rolnika pod każdym względem

idealna. Często kupuje się nasiona lub roślinki rzepy bez względu na gatunek i wydajność. Takie postępowanie jest zwykle połączone z stratami, gdyż wiele gatunków rzepy sprzedawanych w składach, zawiera w stanie dojrzałym nadmierne ilości wody; przechowywanie ich w ziemi zatem sprawia skutek możliwości gnicia wielkie kłopoty; prócz tego stanowią kosztowną paszę, gdyż duża ilość wody zmniejsza zawartość substancji suchej oraz cukru w rzepie. Rzepę należy zatem kupować według gatunku i jakości.

Lucerna pastewna

stanowi skutek swego bogactwa w białko wysokowartościową paszę; roślina jest prócz tego odporna na wpływ klimatu. Znakomicie rośnie przede wszystkim w cieplejszych okolicach lub miejscach, gdy glebę nawozi się w jesieni każdego roku nawozem stajennym i wiosną gnojówką lub nawozem sztucznym. Naogół udaje się najlepiej tam, gdzie przeciętna ilość opadów leży poniżej 800 mm. W okolicach z większymi opadami przerasta często trawą.

Gumatect

jest nowym idealnym materiałem budowlanym o niedoścignionej jakości oraz o nieocenionej wartości dla każdego, zwłaszcza dla rolnika, ogrodnika, hodowcy bydła i właściciela domu. Jest to czarna, ciągnąca się masa podobna do gumy, wyrabiana w czterech gatunkach o różnych stopniach gęstości (jako pasta w formie kitu włóknistego, jako masa gęsta, średnia i płynna), która tworzy na danej powierzchni powłokę bez spoju lub śladu, która nie niszczy się przez dziesiątki lat. Masę tę stosować można do impregnowania przeciw gniciu, jest nadzwyczajnym środkiem izolacyjnym i uszczelniającym przeciw podnoszącej się i wpadającej wilgoci na ścianach, dachach i t. d. i nadaje się znakomicie do uszczelniania ścian stajennych (obojętnie z jakiego materiału), okien i t. p. Gumatect jest zatem środkiem uniwersalnym, który nie przepuszcza wilgoci ani wiatru, pozostaje zawsze elastyczny (podobny do gumy) posiada zatem nadzwyczajną odporność i trwałość — i prócz tych zalet jest odporny na działanie ługów, kwasów, gazów i ognia. Gumatect jest wskutek swej taniości i powyższych

właściwości najtańszym i najniezbędniejszym pomocniczym materiałem budowlanym, który może każdy stosować także z powodzeniem do wysmarowania ran na drzewach.

Paszę zieloną dla drobiu,

jak n. p. kur, gęsi, kaczek i t. d., tłucze się, o ile niema maszyny na sieczkę, żelaznym drażkiem. W ten sposób wytlacza się z zieleni bardzo wiele soków, które wskutek tego staną się dla zwierząt bezużyteczne. Zaleca się zatem krajanie zielonej paszy nożem, gdyż zwierzęta odnoszą większą korzyść chociaż praca ta pochłania więcej czasu.

Przedwczesne opadanie owoców

powodowane jest brakiem wody lub pożywienia albo brakiem obydwu. Jeśli zjawisko to występuje, to można pomóc przez natychmiastowe doprowadzenie wody lub nawożenie nadfosfatem i solą potasową. W tym celu wykopuje się wzdłuż obwołu korony drzewa rów o szerokości 25 cm i o głębokości 40—60 cm (zależnie od wieku drzew), który napełnia się 3 razy dziennie wodą (najlepiej wodą rzeczną lub stawową), do której się domiesza powyższe nawozy, a mianowicie na 1 litr wody 2 gr nadfosfatu (18%) i 3 gr soli potasowej (40%). Po trzech dniach przestaje się z nawożeniem i dostarcza się tylko wody według potrzeby.

Konie nie dające się podkuć

sprawiają właścicielom nieraz wielkie kłopoty i wydatki. Istnieje na to jednak środek niezawodny: przeciera się garść pietruszki z liśćmi i łodygami, tak że wygniata się soki i zapach staje się intensywny. Taką pietruszkę należy koniom nie dającym się podkuć trzymać przed nozdrzami. Efekt bywa zdumiewający, konie bowiem stoją zupełnie bez ruchu.

Przeciw muchom stajennym,

które, jak wiadomo, przenoszą bakterje w sposób niebezpieczny i nadto ciągle niepokoją bydło i narażają je na stratę krwi, tak że obniżają znacznie wydajność (mleko, tuczenie) naszych zwierząt domowych istnieje cudowny wprost środek nadzwyczaj łatwy do stosowania. Preparat nazywa się „Ehrco — środek ochronny dla zwierząt stajennych” — i składa

się z sznurka o długości 200 m, który jest impregnowany olejkami chemicznymi. Olejek można nabyć w blaszanych puszkach oryginalnych w handlu. Sznurek ten rozwiesza się pod pokładem stajni z jednego końca do drugiego, ewentualnie kilkakrotnie. Muchy zbierają się masowo dookoła sznurka preparowanego i rzucają się chciwie na olejek. Po 1—2 godzin muchy niezawodnie giną. Wysuszenie lub wyparowanie płynu jest wykluczone. Jeśli jednak po dłuższym czasie sznurek się wskutek ssania much i innych owadów wysuszy, to należy go zdjąć, włożyć do puszki z olejkami i następnie znowu rozwiesić. Dalsze puszki, zawierające tylko płyn, można także nabywać. Płyn nie zawiera żadnej trucizny, tak że jest zupełnie nieszkodliwy dla zwierząt i człowieka.

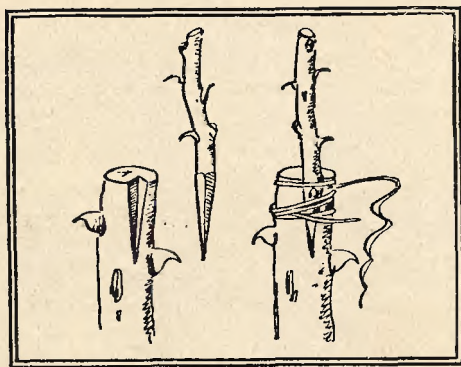
Mieszanie nawozów pomocniczych

nie należy dokonywać bezmyślnie i dowolnie, gdyż mogą nastąpić straty materiałów odżywczych. Sztuczny nawóz zawierający n. p. wapno palone jako składnik poboczny — tak n. p. tomasówka i t.d. — nie należy mieszać

z innymi nawozami łatwo rozpuszczalnymi (z wyjątkiem soli potasowej i saletry sodowej). Przedewszystkiem należy zwrócić uwagę, że nawozy zawierające wapno palone, mieszane z innymi zawierającymi azot w formie organicznej, należy natychmiast zaorać, gdyż inaczej zawartość amoniaku stopniowo maleje. Nawożenie nawozami pomocniczymi powinno odbywać się możliwie w dniu suchym i spokojnym, przyczem zaleca się pomieszać nawóz przedtem z ziemią celem racjonalniejszego rozmieszczenia go na roli.

Bydło łykawe (gryzanie)

sprawia wiele kłopotów. Nie chodzi tu o chorobę, lecz o nawyknięcie. Stosowanie kamieni do lizania dało bardzo dobre wyniki, gdyż odwraca to zwierzęta od tego rodzaju nawyknięcia. Przyczyną zła jest z początkiem brak soli mineralnych; jeśli nie podaje się zwierzęciu natychmiast po zauważeniu łykania kamienia do lizania, to zwierzę przyzwyczai się do tego, i późniejsze zabiegi zapomocą soli mineralnych, które wszystkie są zawarte w kamieniach do lizania, rzadko odnoszą pożądaną skuteczną.



Najprostszy sposób szczepienia.
Jeżeli podkładka jest za słaba, należy użyć
pręcika o cienkiej korze.

Sadzenie przy promieniach księżyca.

[illegible][illegible]

Kalendarz rolniczy i ogrodniczy na lipiec

☼ = właściwa pora

Białe pole = neutralna pora

☼ = niewłaściwa pora

Data	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Fazy księżyca	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	
Sadzić drzewa owocowe	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Sadzić sałatę późną, siać endywię	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Kosić siano, trawę, zboże	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Usuwać chwast	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Sadzić rzodkiew zimową, kalarepę, karotki	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Obcinać drzewa owocowe	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Wogóle	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	

Kalendarz rolniczy i ogrodniczy na sierpień

☼ = właściwa pora

Białe pole = neutralna pora

☼ = niewłaściwa pora

Data	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Fazy księżyca	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Siać rzepę, rzodkiewki, rzodkiew	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Siać trybulę, szpinak, trawę	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Kosić (zbiory)	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Usuwać chwast	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Kosić potraw (późną trawę)	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Sadzić kapustę różową, jarmuż	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Sadzić kalarepę	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Sadzić endywię, rumbarbarum	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Obcinać drzewa owocowe	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Wogóle	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	

Kalendarz rolniczy i ogrodniczy na wrzesień

☼ = właściwa pora

Białe pole = neutralna pora

☼ = niewłaściwa pora

Data	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Fazy księżyca			☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾	
Siać zboże ozime (jęczmień, żyto, pszenicę)	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	
Obcinać drzewa owocowe	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	
Sadzić jarmuż	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	
Usuwać chwast	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	
Siać rzodkiewki, rzepę, rzodkiew	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	
Siać szpinak, roszponkę, sałatę zimową, szczypiorek, pietruszkę (w doniczkach)	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	
Wogóle	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	✱	

Sposoby osiągnięcia piękności.

Skuteczna pielęgnacja ciała.

Jest rzeczą powszechnie wiadomą, ile trudu poświęcają ludzie, by zapewnić sobie w życiu powodzenie. Wiedza i zdolności są do tego nieodzownym warunkiem. Ale równie ważnym i decydującym jest to „coś nieuchwytnego”, ta nić sympatii, która nagle zawiązuje się między dwoma osobami, ważną też jest pewność i zaufanie we własne siły — krótko, oddziaływanie osobowości. W obecnej epoce pośpiechu pierwsze wrażenie, jakie człowiek

ciała wogóle, w szczególności zaś o budowie skóry.

Przedewszystkiem więc kilka słów dla rozszerzenia wiadomości o naszej skórze:

Skóra nie jest jedynie powłoką dla naszego ciała. Jest to organ o bardzo skomplikowanej budowie i niezmiernie ważny dla naszego życia.

Poprzeczny przekrój skóry wskazuje, że składa się ona z wielu różnorodnych komórek, leżących warstwami na sobie. W najniższej warstwie znajduje się barwik t. zw. pigment.

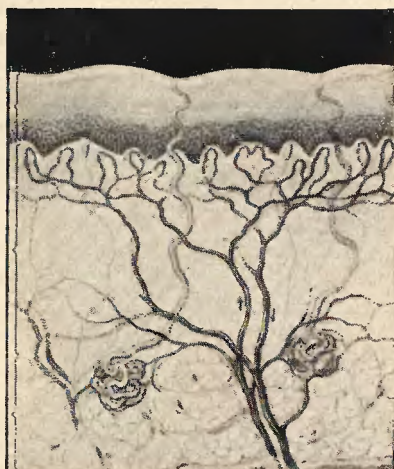
Nadzwyczaj ważną częścią składową skóry są kanaliki łojowe. Od ich prawidłowej czynności zależy wygląd i piękność skóry. Nadmiar łoju wytwarza „tłustą cerę”, która równie jest nieprzyjemna, jak cera sucha, szorstka, która powstaje wskutek zbyt małego wydzielania gruczołów łojowych.

Naczynia i nerwy przenikają oczywiście wszystkie warstwy skóry i tworzą wewnętrzny łącznik pomiędzy skórą a resztą organizmu. i tylko wtedy, gdy ten organizm prawidłowo funkcjonuje i jest zdrowy, może skóra spełniać to zadanie, które powinna. Zdrowe ciało ma prawidłowo funkcjonującą skórę — i tylko ta zdrowa skóra jest piękna!

Oto kilka przykładów, jak dalece pewne zaburzenia w organizmie wywierają wpływ na wygląd skóry:

Wnętrznosci:

Jeśli szukamy przyczyny naprzykład zbyt tłustej cery, znajdujemy nie zawsze, ale często od lat trwające zaparcie stolca. Jakiż to ma związek ze sobą? Wiemy, że skóra jest organem wydzielniczym. Wskutek tej zdolności musi przepuścić przez siebie część wydzielin za długo znajdujących się w jelitach. Ta nadprogramowa praca bynajmniej nie jest obojętna dla skóry. Te trujące substancje drażnią skórę, pobudzają gruczoły łojowe do wydawniejszej pracy — powstaje tłusta cera ze wszystkimi przykreimi następstwami, jak wagi, pryszcze i t. d.



Poprzeczny przekrój skóry na poduszeczce palca.
Muzeum higieny w Dreźnie.

na innych wywiera, rozstrzyga często o jego karierze, a to pierwsze wrażenie może być oczywiście tylko powierzchowne, zewnętrzne. Cechą naszych czasów jest wysokie, często zbyt wysokie przywiązywanie wagi do zalet fizycznych człowieka. Pod tym względem cierpi niezliczona ilość kobiet, które albo faktycznie, albo pozornie nie odpowiadają tym wymaganiom. Wywołuje to u nich poczucie niższości, a brak pewności siebie i złe samopoczucie dochodzą do takiego stopnia, iż powstają stąd ciężkie zaburzenia psychiczne. Wiele tu może zdziałać sama kobieta bez pomocy lekarza, a to tem więcej, o ile zdobyła nieco wiadomości o istocie i budowie naszego

Organy płciowe:

Szczególnie silny wpływ na wygląd kobiety wywiera działalność jajników. Zdrowe organy można poznać po regularnych ilościach krwawień o odpowiednim nie za długim i nie za krótkim trwaniu (około 3—5 dni). Na każde odchylenie od tej normy należy, jako na rzecz ważną, zwracać uwagę. Nie jest to bynajmniej przesadą, lecz pewnikiem opartym na podstawach naukowych, że tuż przed i podczas menstruacji krążą w krwi pewne składniki, które wykazują pewnego rodzaju trujące działanie. Jest rzeczą powszechnie znaną na przykład zjawisko, iż kwiaty więdną przedwcześnie, jeśli ich dotknie w tym czasie kobieta.

Własne również ciało kobiety cierpi od tych „menotoksyn”. Zmęczenie, bóle głowy są znanymi objawami, jak również zjawisko, że cera tuż przed wystąpieniem periodu psuje się. O zapobieganiu i leczeniu patrz niżej.

Krew.

Ilość krwi w organizmie ma wielkie znaczenie przede wszystkim dla wyglądu skóry. Błada skóra kobiet, które cierpią na niedokrewność (anemię), ma nie tylko nieładny, niezdrowy wygląd, ale jest także mało odporna. Zapalenia na przykład trwają długo, nie okazując tendencji do wyzdrowienia; nos, palce u rąk i nóg, a więc członki położone na krańcach ciała — wykazują słabe odżywienie i przede wszystkim ulegają łatwo odmrożeniu.

We wprost przeciwnych warunkach znajduje się skóra kobiet posiadających pełną ilość krwi. Twarz jest barwy ciemno-czerwonej i posiada wielką liczbę cieniutkich naczyń, które skupiają się szczególnie na nosie i na graniczących z nim częściach policzków i czoła.

Te przykłady, a można ich jeszcze wiele przytoczyć, powinny wykazać, iż piękność i cały zewnętrzny wygląd jest uwarunkowany ogólnym stanem ciała, który stale przy tej pielęgnacji powinien być brany pod uwagę.

Co należy wiedzieć o skórze?**Zabiegi i usuwanie szkodliwych dla piękności wad skóry i ciała.**

Ponieważ granice między normalnym funkcjonowaniem organów i chorobliwymi zmianami często nie występują ostro i wiele razy posiadają niejako płynne przejście — należy więc omówić równocześnie obydwa stany.

Cera.

Największy nacisk należy położyć na pielęgnację skóry. Jest ona bowiem niechroniona niczym, wystawiona na działanie wszelkich wpływów zmiany temperatury, a również wykonywa największą pracę wskutek ruchów mimicznej muskulatury (przy mówieniu, jedzeniu) i dlatego najprędzej okazuje ślady utraty elastyczności.

Prawidłowa cera.

Prawidłowa, zdrowa skóra twarzy nie jest ani za tłusta, ani za sucha. Gdy ta idealna cera po dłuższym pobycie w złym powietrzu (np. w kawiarni) stanie się błyszcząca od tłuszczu, albo po wędrowce na wietrze i niepogodzie zrobi się szorstka i bardziej sucha — nie można oczywiście mówić o chorobliwych jej zmianach. Należy jednak zwrócić na nie uwagę przy pielęgnacji.

Do codziennej pielęgnacji normalnej zdrowej skóry twarzy należy rano: prysznic najpierw z letniej, potem z zimnej wody; żadnego mydła nie używać, chyba czasami przetłuszczonego mydła dla dzieci; obsuszać szorstkim ręcznikiem do nacierania; wieczorem: znowu letnia woda z następującym potem zimnym prysznicem i masaż głowy.

Ta idealna skóra nie potrzebuje żadnych kremów, ani pudru, przemycania spirytusem do twarzy byłoby nawet szkodliwe.

Zbyt sucha cera

Jest stanem, który wymaga szczególnej pielęgnacji. Puder nie przylega do takiej skóry, przy wietrznej albo wilgotnej pogodzie skóra staje się czerwona, łuszcząca się, ulega zapaleniu, gdyż ochronna powłoka tłuszczu istnieje w zbyt małej ilości. Ponieważ często równocześnie okazuje się nadwrażliwość na działanie wody, mydła i substancji tłuszczowych, wskazana jest szczególna ostrożność, jeśli się nie chce pogorszyć tego stanu przez szkodliwą ostrożność.

Oto racjonalna codzienna pielęgnacja tego rodzaju skóry, która „nic nie znosi”:

Nie używać: wody, mydła, waseliny, ani alkoholu do twarzy!

Można jedynie użyć do mycia: olejku migdałowego, mleka, przegotowanej wody, herbaty z liści topoli, albo odtłuszczonych kremów, które należy wcierać ostrożnie czystą watą.

Przy obsuszaniu: nie używać szorstkich ręczników, lecz obsuszać skórę przez lekkie i ostrożne dotykanie jej lnianem płótnem.

Przed wyjściem: używać odtłuszczonych, mlecznych kremów.

Uwaga: Gliceryną można nacierać wyłącznie wilgotną skórę, inaczej bowiem (nawet na rękach) stanie się ona jeszcze bardziej spękana.

Zbyt tłusta cera

jest jedną z najczęściej spotykanych wad cery. Twarz stale się świeci, a szczególnie czoło, nos i broda, na których stają się widoczne pory i widać brak pielęgnacji.

Codzienny zabieg i odczyszczenie: 2—3 razy dziennie: przemywanie gorącą wodą z dodatkiem boraksu, następnie zimny tusz.

Ewentualnie otrąbki migdałowe lub „mydło piaskowe”. (Otrąbki migdałowe nabiera się na dłoń, miesza z odpowiednią ilością wody na papkę i tem myje się twarz):

(Przy myciu używać należy grubych płatków płóciennych, albo delikatnej gąbki. Raz dziennie przemywać twarz (przez lekkie dotykanie jej, a nie pocieranie) specjalnym spirytusem do twarzy, którego skład jest w przybliżeniu następujący:

Rozcieńczony kwas octowy	1 gr
Spirytus kamforowy	2 gr
Tynktura benzoesowa	3 gr
Rozcieńczony alkohol, 70%	100 gr

Walka z wagrami.

Tłusta cera, będąca właściwie stanem nieszkodliwym, bywa jednak przyczyną upartych i nieprzyjemnych zjawisk, a mianowicie wągrów i krost (pęcherzyków, pryszczyków).

Wągry

są to zgęstniałe, częścią zrogowaciałe cząstki łoju, które zatrzymały się w kanalikach ujściowych gruczołów tłuszczowych. Należy je usunąć, — a jeszcze lepiej, przeszkodzić im w ich rozwoju. Jak to należy zrobić?

Kompresy z gorącej wody lub kąpiele parowe twarzy mają za zadanie zmiękczyć zewnętrzną warstwę skóry.

Prawie każda z pań wie z doświadczenia, iż „wygniatanie pryszczu” na twarzy może pociągnąć za sobą przykre skutki. Mimo to u wielu osób czynność ta stała się nałogiem, a nawet poprostu manją. Gniotą i gniotą skórę, martwią się czerwoną plamą i wzdęciem skóry, które wówczas następuje, wiedzą, iż w ten sposób przenosi się zarazki ropne na inne zdrowe miejsca — a jednak gniotą w dalszym ciągu. Są wprost przeciwnie również panie, którym każdy zabieg na własnej twarzy takiego strachu napędza, że chodzą bez pielęgnacji, prawie zaniedbane. Jednym i drugim mogą przynieść korzyść następujące proste wskazówki, jeśli się do nich zastosują:

1. Przez wyciskanie można usuwać tylko: czyste, niezanieczyszczone bakteriami skupienia łoju (właściwe wągry) i małe pęcherzyki ropne, które na wierzchu mają wygląd żółtawy.
2. Nie należy wygniatać: miejsc zaognionych, które znajdują się głęboko pod skórą, bołą, są jeszcze twarde, i na których powierzchni ropa jeszcze nie prześwieca.
3. Przed wygniataniem: należy je zmiękczyć przy pomocy gorących okładów, albo przez zastosowanie kąpieli parowej twarzy (patrz niżej). Następnie zaleca się twarz obsuszyć i odtłuścić „benzyną do obmywania ran”.
4. Przy wygniataciu: unikać wszelkich ostrych instrumentów, owinać palec grubą warstwą materiału łatwego wsiąkliwego (watą bawełnianą), by paznokcie nie mogły zetknąć się ze skórą, następnie oddziaływać przez umiarkowane, tępe naciskanie (wybrać dobre oświetlenie).
5. Po wyciśnięciu: kawałek waty napojony rozcieńczonym sokiem cytryny położyć na wygnięcione miejsce i zostawić na niem 5 minut (sprawia to ściągnięcie rozszerzonych kanalików — por); obsuszanie niepotrzebne.

Kąpiel parową twarzy

można bardzo łatwo urządzić w domu i nie wymaga ona żadnej kosztownej aparatury.

Używa się do tego garnka z gorącą (ale nie gotującą się) wodą. Nad nim pochyla się twarz w pewnym oddaleniu (około 15 cm od powierzchni wody) i nakrywa głowę i naczynie ręcznikiem. Zamiast czystej wody można użyć herbaty z kwiatu lipowego zmieszanego z rumiankiem. W tem położeniu pozostaje się 6 do 8 minut i wyciera następnie twarz czystym ręcznikiem. Jest wskazaniem dokonać tego zabiegu wieczorem, a następnie pozostać w domu, aby nie narażać skóry na zbyt gwałtowną zmianę temperatury między gorącą parą, a zimnem powietrzem na dworze.

Trądzik pospolity.

Tą nazwą obejmujemy bardzo rozpowszechniony i znany stan skóry, który popularnie nazywa się „nieczystą cerą”.

Pod wpływem zbyt obfitego wydzielania się łożyszczy wytworzą się z wągrów liczne pryszczki, a nawet czasem małe, bolesne wrzodziki. Czoło i niektóre okolice brody są temi częściami skóry, na których bywa umiejscowiona ta przypadłość, choć równie często obejmuje ona także i plecy.

Pierwsze oznaki tej choroby skóry przypadają na okres dojrzewania płciowego, a następnie — o ile jej się nie przeciwdziała — towarzyszą dziewczęciu w jej najpiękniejszych latach młodości. Nękaną tą przypadłością dziewczynę pocieszają wtedy powiedzeniem: „Aha, pryszcze niewinności”, albo też „jak wyjdiesz zamaż, to ci to przejdzie”. Dobrze, jeśli po wieloletnim, chronicznym stanie cierpienia przejdzie ono samo; jak jednak wtedy skóra wygląda?

Widać na niej zmiany o trwałym charakterze, z których dzieje całej choroby można odczytać. Skóra jest pełna małych blizn, posiada duże pory, a brunatne jej zabarwienia opowiadają o dawnym ropieniu.

Nowoczesne traktowanie tej przypadłości wychodzi z założenia, iż każda zmiana na skórze pozostaje w przyczynowym związku ze zjawiskami odbywającymi się we wnętrzu ciała. Dlatego najpierw szuka się „wewnętrznej przyczyny”. Ponieważ zaś pokarmy wpływają na wygląd człowieka, zajmijmy się więc najpierw sprawą pożywienia.

Dobór pożywienia jest często wadliwy.

Bezwzględnie są wzbronione: czysty rosół (buljon), sosy z pod pieczeni, twarde sery

(szwajcarski, Emmentaler), czekolada, ostre korzenie (papryka, pierprz), sardynki, sardele, ocet, ogórki.

Dozwolone są: zupy zaprawiane, szybko pieczone lub gotowane potrawy mięsne, jarzyny, owoce, kompoty i łagodne w smaku, miękkie sery.

Szczególną troską należy otaczać regularne trawienie, a każde najmniejsze zaburzenie stolca należy energicznie usuwać. Istnieje do tego niezliczona ilość środków: od szklanki zimnej wody przyjmowanej rano naczczo do lekarstw o bardzo skomplikowanym składzie. Doskonale skutkują olejki parafinowe, które ułatwiają strawionemu pokarmowi przesuwanie się w jelitach, a ubocznie nie wykazują szkodliwych następstw, jak kurcze lub rozwolnienie. Tu należałoby również stosować herbaty oczyszczające krew, które wykazują odciągające, a przez to pomyślne działanie.

Te środki same nie są oczywiście w stanie uzdrowić skóry, ale w połączeniu z innymi zabiegami mogą zdziałać wiele dobrego.

Wpływ menstruacji na skórę.

Już sam fakt, że pierwsze zanieczyszczenia skóry ukazują się w okresie pierwszych menstruacji (perjodów) wskazuje na bliski związek, jaki zachodzi między działalnością jajników a skórą. Utrwała się obecnie pogląd, że ujemny wpływ ma tu niedokładne funkcjonowanie jajników, to znaczy iż one za słabo pracują. Stan ten można poznać po pewnych właściwościach tych menstruacji. Początek pierwszej regularności najczęściej stosunkowo spóźniony (w 14 roku, albo i później), odstępy czasu między niemi są nierówne, krwawienia są albo słabe i krótkie (1—2 dni), albo również słabe, ale długotrwałe (8—12 dni). W takim wypadku należy poddać się badaniu przez lekarza chorób kobiecych, pobudzić jajniki do pracy i doprowadzić do uregulowania cyklu.

Skuteczna

herbatą czyszczącą krew,

która działa równocześnie na pobudzenie obiegu krwi i odciągająco, jest następująca mieszanka: strączki senesowe, listki kopru włoskiego i korzenie słodziemowe w równych częściach. Należy używać codziennie. W ciągu ostatnich 8 dni przed menstruacją w większych

niewielkie porcjach i w stanie bardziej skoncentrowanym. Podczas periodu nie pić.

Niedokrewność i słabe odżywienie

są to często jedne z przyczyn powstawania trądzika. Każdy środek, który podnosi ogólny stan ciała, jest tu pożyteczny. Szczególnie zaleca się: kurację arsenową, naświetlanie lampą kwarcową, pożywienie, zawierające witaminy, następnie pobyt na świeżym powietrzu.

Jeśli się stosuje wyżej wymienione sposoby, to nie można zbyt wiele oczekiwać od środków leczniczych stosowanych tylko zewnętrznie. Ale jako pomoc przy podstawowych chorobach przemiany materii są one konieczne.

Bardzo dobre usługi oddaje np. siarka, która bywa używana w formie pudru, maści, mydła i roztworów alkoholowych.

Chętnie stosowaną od czasu do czasu jest t. zw. „kuracja łuszcząca”. Najnowocześniejszym i najwygodniejszym sposobem jest zdejmowanie naskórka przy pomocy lampy kwarcowej, co można przeprowadzać łatwo, powoli, bez szkody, w pracy zawodowej i bez bólu. Zdejmowanie naskórka przy pomocy stosowanych do tego celu maści ma tę niedogodność, iż skóra odchodzi płatami, przy pewnym bólu tak, że podczas tej kuracji przez przeciąg 5 do 8 dni nie można opuszczać mieszkania.

Równie ważną rzeczą, jak poznanie powyższych sposobów zaradczych jest znajomość środków, które istniejący stan chorobowy mogą pogorszyć. Tu należy przede wszystkim dziegieć, jod, brom i tych należy bezwzględnie unikać.

Jak chronić skórę przed upałem i mrozem?

Aby racjonalną odpowiedź dać na to pytanie, jest rzeczą wskazaną, naszkicować pokrótce wpływ zimna wzgl. gorąca na skórę. Przedewszystkiem w skórze znajdują się małe naczynia krwionośne, które reagują na te silne podnieity klimatyczne. Jako znak ożywienia wzmożonej cyrkulacji krwi, rozszerzają się te naczynia, skóra staje się różowa, czerwona, człowiek wygląda bardziej świeżo, lepiej, — pożądaný stan jest osiągnięty.

Jeśli jednak te podnieity klimatyczne są za silne, albo też gdy skóra jest zbyt wrażli-

wa, stają się te naczynia — wskutek zbyt wielkiego natężenia — nieelastyczne, niezdolne do spełniania swych funkcji i pozostają rozszerzone. Cera nie jest już wtedy równomiernie zabarwiona, a te rozszerzone naczynia nadają skórze wygląd plamisty, nierówny, zaniedbany. Szczególnie na nosie zwraca to uwagę.

Można zapobiec tym powyżej opisanym zmianom cery

w porze zimowej,

jeśli się zachowuje specjalne ostrożności przy przejściu z mroźnego powietrza do ogrzanych ubikacji. Twarz należy w sieni, czy przedpokoju porządnie wymasować, przejście zaś z jednej temperatury do drugiej powinno być powolne. Nie należy używać bezpośrednio po przyjsciu z mroźnego powietrza zbyt gorących napoi, a szczególnie alkoholu (herbaty z rumem), jak również mocno korzeniami przyprawionych potraw. Dobry, obojętny krem powinien chronić cerę od wysuszania (zwłaszcza przy silnym wietrze).

Ochrona przed odmrożeniem.

Zasadą zwalczania czerwonych odmrożeń na ciele jest: obszerne, wygodne odzienie, które nigdzie nie ugniata i nigdzie nie wstrzymuje krążenia krwi. Na ręce więc: obszerne, wełniane rękawiczki, jak również rękawice „bez palcy”, względnie mułki. Nie używać skórzanych rękawiczek! Na nogi: wygodne, niezbyt silnie zasznurowane obuwie, nie za obcisłe pończochy i o ile tylko możliwe — kalosze.

Jeśli się cierpi na czerwone ręce,

które są w stanie, na zebraniach towarzyskich, przy grze w karty i t. d., odebrać wszelką przyjemność, powinno się rozpocząć racjonalną kurację rąk już w jesieni, a więc w czasie, gdy temperatura na dworze wynosi 4—6 stopni powyżej zera. Należy unikać w miarę możliwości zimnej wody i brać codziennie rano i wieczorem gorące kąpiele rąk z dodatkiem ałunu, kory dębowej lub boraksem. Przy pracy domowej należy stale używać gumowych rękawiczek. Jeśli ręka jest bardzo wrażliwa, szorstka, dobrze robi, jeśli się ją przed nałożeniem rękawiczki gumowej natrze tłustym kre-

mem, a następnie porządnie napudruje. To nacieranie tłustym kremem można z korzyścią połączyć z odpowiednim masażem rąk, dzięki któremu można usunąć guzy i zgrubienia, a niekiedy wogóle poprawić kształt ręki. W ten sposób leczyć się również

spękane ręce.

Nie znoszą one mianowicie wody, a szczególnie zimnej.

Do mycia takich rąk używa się gorącej wody, do której dodano pół filiżanki przegotowanego mleka, ponadto nieperfumowanego mydła dla dzieci. Zupełnie nowoczesną metodą leczenia szorstkich, czerwonych rąk jest: trochę majonezu (z żółtka rozartego z oliwą jadalną) nałożyć przy dodaniu kilku kropli wody na ręce, a po pewnym czasie opłókać letnią wodą.

Gliceryny używać tylko na wilgotne ręce! Na noc krem tłusty, zawierający tran rybi i jedwabne rękawiczki.

Jeśli dojdzie do utworzenia się

obrzązków wskutek mrozu

t. j. bolesnych bąbli, które w cieple silnie swędzą —, wtedy najszybciej pomagają gorące kąpiele i pendzlowanie kahazolem lub jodyną. Bardzo dobre jest również używanie plastra z 10% mydła salicylowego.

Działanie słońca

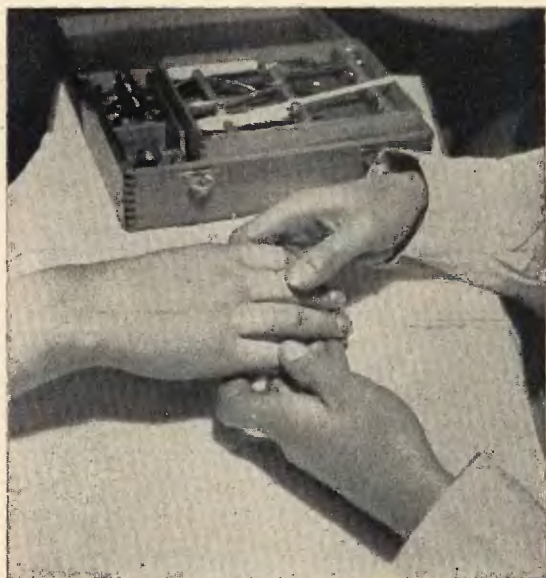
na skórę jest bardzo intensywne. Wskutek promieni ciepłych i pod wpływem chemicznie działających promieni pozafiołkowych następuje żywsza przemiana materji, wydzielanie się potu i łoju staje się energiczniejsze, co ma wielkie znaczenie dla wyglądu cery. Następuje o wiele słabsze tworzenie się wągrów niż w zimie. Przez bakterjobójcze działanie promieni pozafiołkowych goją się szybko pryszcze i wrzodzik. Panie, których plecy są skłonne do tworzenia się tam pryszczy, unikają poddawania się z tego powodu kąpielom słonecznym. Ale właśnie dla nich wystawianie pleców na intensywne działanie promieni słonecznych jest ogromnie pożyteczne.

W 2—3 godzin po działaniu słońca, skóra zaczerwienia się, a po upływie 3—4 dni widać łuszczenie się zewnętrznych jej warstw, które zależnie od stopnia poprzedniego jej nasłonecznienia łagodniej albo gwałtowniej przebiega.

To zjawisko łączy się równocześnie z wysuszeniem się skóry i jest przy tłustej cerze (w umiarkowanym stopniu) bardzo pożądane. Sucha skóra musi zawsze podczas opalania być nasmarowana tłustymi maściami lub olejkami. Każda maść zmniejsza działanie promieni słonecznych, należy jej więc tam używać, gdzie ich nie można uniknąć (w czasie długich spacerów). Naszej największej troski w czasie kąpieli słonecznych wymagają oczy i części skóry w ich najbliższym sąsiedztwie. Z tego względu koniecznym rekwizytem są okulary przeciw-słoneczne, które zatrzymują ostre promienie, w przeciwnym bowiem razie natychmiast tworzą się zmarszczki dookoła oczu.

Piegi.

Ta ogromnie częsta wada cery jest uwarunkowana zgromadzeniem się barwika — zwanego pigmentem — w najgłębszych pokładach naskórka. Słońce ma zdolność barwienia skóry na brunatno. Niektórzy ludzie jednak mają brunatny barwik skóry nierozłożony równomiernie na wszystkich oświetlonych miejscach, ale grupkami, które wyglądają potem jak brzydkie plamy. Najlepiej jest wcześniej podjąć walkę przeciwko piegom, aby zapobiec ich powstaniu. Najodpowiedniejszym do tego czasem jest wiosna, gdy pierwsze działanie słońca zaczyna się przejawiać. Zapobieganie nie polega na tem, ażeby z całem zaparciem się siebie unikać słońca, lecz na używaniu odpowiednio skutecznych maści promieniochronnych, które chwytają promienie pozafiołkowe słońca i nie pozwalają im przenikać do skóry. Następną ochroną są czerwone lub zielone kapelusze o szerokich skrzydłach (rondach). Jeżeli jednak wytworzą się już piegi, to mamy dla ich usunięcia dwie drogi: bielenie lub złuszczenie skóry. Słabo zabarwione znikną zupełnie, ciemne staną się jaśniejsze i mniej będą podpadać pod uwagę. Do bielenia używamy preparatów wodorotlenowych bardziej skoncentrowanych i rtęci. Do złuszczenia skóry najlepsza jest lampa kwarcowa. Wszystkie maści bielące, które mają wywołać pożądany skutek, muszą działać energicznie, aby dotrzeć do najgłębszych warstw skóry — siedziby barwika. Z powodu ich intensywnego działania, należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie. Przedewszystkiem należy zwracać uwagę na oczy



Masaże tłustym kremem dla usunięcia zgrubień na rękach.
Zastosowanie aparatu „Sanax”. — Masaż poszczególnych palców. — Masaż ręki i jej przegubu.

Bardzo niepożądanym objawem w lecie jest **pocenie się**.

Pory potowe mamy rozmieszczone na całym ciele, szczególnie wielkie jednak znajdują się na dłoniach, stopach i pod pachami. Wzmoczone wydzielanie potu występuje nie tylko w wyższych temperaturach, ale często całkiem

niezależnie od tego pod wpływem podniecia duchowych: strachu, podniecia, wstydu. Jeśli nie bierzemy pod uwagę tego nerwowego pocenia się, to leczenie nadmiernego pocenia się na przykład nóg przedstawia się następująco:

Najważniejszą rzeczą jest racjonalna pielęgnacja nóg: codziennie raz lub dwa razy ciepłe kąpiele nóg i codziennie świeże po-

czochy. Obuwie powinno być możliwie najbardziej przepuszczalne dla powietrza, a więc: opanki, sandały. Lakiery są najnieodpowiedniejsze. Trzewiki należy zmieniać bardzo często, gdyż wstrętny zapach pocących się nóg po większej części pochodzi od potem przesiąkniętej skóry. Dobrze robi przemycanie Lysoformem i używanie wysuszającego pudru.

Podobnie, choć nieco odmiennie stosuje się zabiegi wobec rąk i pod pachami. Jeśli czynniki psychiczne na wydzielanie się potu są widoczne, należy zastosować leczenie ogólne: albo więc ogólnie wzmacniającą kurację arsenową i środki zawierające w sobie żelazo, lub też podniesienie stanu własnego samopoczucia i zwalczanie poczucia przygnębienia przez stosowanie indywidualnej psychologii.

Kosmetyka pachy.

Pielęgnacja i higiena pach osiągnęła w ostatnich czasach szczególne znaczenie, a mianowicie od chwili gdy — wskutek niewyjaśnionych wymogów mody — postawiono żądanie usuwania włosów pod pachami. Gęsty zarost i umiejscowienie tam wielkich por potowych jest normalnym stanem fizjologicznym. Przeciwno obu tym wyżej wspomnianym właściwościom prowadzi nowoczesna pani za-

ciętą walkę. Czy wygolona, „naga“ pacha ma wygląd estetyczny, to jest jeszcze pytanie. Ważniejszym jest natomiast fakt, że miękkie włosy usunięte przez golenie twardnieją po odróżnieniu, raniąc swoimi końcami przez pot zmiękczonej skórę i następstwem golenia jest powstawanie w gruczołkach łojowych abscesów i wrzodów. Należy więc przy szczególnie wrażliwej skórze zrobić wybór między wymaganiami estetyki, albo mniej pięknym, ale zdrowszym stanem pachy.

Używanie „potników“.

Aby odzież ochronić przed niszczącym działaniem potu, używa się od wielu lat t. zw. „potników“. Zasadą ich działania jest zupełna nieprzepuszczalność, którą osiąga się przez podkład gumowy, względnie przez napojenie gumą materiałów (batystu, płótna, jedwabiu). Ale i naodwrot również powietrze nie może dotrzeć do skóry — i w ten sposób tak potrzebne skórze oddychanie jest utrudnione. Skóra wyziewa, to zn. poci się jeszcze bardziej. Prawidłowe potniki powinny posiadać odpowiednią ilość dziurek, ażeby powietrze bez przeszkody mogło przepływać. Lepiej jednak jest wogóle nie używać potników, a starać się o zmniejszenie wydzielania potu przez stosowanie pudru i alkoholu.

Co należy wiedzieć o włosach?

Włosy.

Głównym atrybutem kobiecej piękności są jej włosy. Nietylko barwa, połysk i stopień ich sztywności odgrywają tu decydującą rolę — ale całe uwłosienie powinno odpowiadać normalnemu typowi kobiecemu, który tylko na niektórych okolicach ciała (jak narządy rodne, pod pachami) zezwala na bujniejszy porost włosów, podczas gdy na innych częściach ciała dopuszczalny jest tylko delikatny, jasny puszek. Każde odchylenie od tej normy przynosi szkodę piękności.

Normalne, zdrowe włosy

na głowie dorosłej kobiety są gęste, pachnące i połyskujące. Te właściwości wykazują one, dopóki są czyste, a więc około 5—7 dni po myciu głowy. Trzeba wiedzieć, że włosy nie są trwałą, niezmienną częścią naszego ciała, ale są one nieustannie wytwarzane przez skórę

naszej głowy — i podlegają zmianom, jak każda cząstka naszej cielesnej jaźni, co można porównać z urodzinami i śmiercią. Włos „żyje“ tylko pewien ograniczony czas, a skoro osiągnął już pewną długość i pewien swój wiek (najwyżej 2—5 lat), wypada, — ażeby po krótkim czasie zastąpił go nowy.

Słabe, codzienne wypadanie włosów

jest wobec tego rzeczą normalną, bynajmniej nie niepokojącą, o ile tylko skóra na głowie jest zdrowa i może to wypadanie przez odpowiedni przyrost nowych włosów powetować.

Odrost włosów

jest tem pełniejszy, im osobnik jest młodszy. Z wiekiem, gdy wszystkie komórki ciała stają się mniej aktywne, nie można się dziwić, że i komórki wytwarzające włosy tracą swoje siły i wypadanie włosów przewyższa ich przyrost.

Nierzadką formą wypadania włosów jest t. zw. kolista łysina, która powstaje z nieznanых zupełnie powodów. Wytwarzają się nagle okrągłe, ostro odgraniczone, łysie miejsca, które coraz bardziej się powiększają i często rozprzestrzeniają się na całą głowę. Najlepszym środkiem terapeutycznym jest też lampa kwarcowa w połączeniu z silnie dezynfekującymi środkami np. ½% spirytusem sublimatowym.

Po chorobach połączonych z gorączką (tyfus, gorączka połogowa, grypa) zachodzi często gwałtowne wypadanie prawie wszystkich włosów, co nie jest tak niebezpieczne, jak się pozornie zdaje. Utracone w ten sposób włosy odrastają bez specjalnych zabiegów nawet i to tem pełniej, im osobnik jest młodszy.

Niema więc jakiegokolwiek jednolitej przyczyny wypadania włosów, jak również niema jakiegokolwiek cudownego środka, któryby mógł to cierpienie usunąć. Ten tylko zabieg będzie skuteczny, który po zbadaniu najgłębiej tkwiących przyczyn, znajdzie przeciwko nim odpowiednie środki.

Najważniejszą jest rzeczą zachować zdrowe włosy możliwie jak najdłużej.

Co to jest łupież?

Jak wszystkie komórki ciała podlegają ustawicznej przemianie (obumierają i odnawiają się), tak samo oczywiście i komórki skóry na głowie. Jeśli to odnawianie się odbywa się za szybko, jako pewnego rodzaju nadprodukcja (podobna do nadprodukcji tłuszczu przez gruczoły łojowe), wówczas wiele zrogowaciałych komórek bywa wypartych, które jako łupież widzimy na głowie. Ilość jednak wypada koszmarnie jakości. Albowiem włosy, tego rodzaju chorobie podległej skóry, są cieńsze, słabsze i łatwo wypadają.

Co robić z tłustymi włosami?

Połysk i giętkość otrzymują włosy pod wpływem wydzielin gruczołów łojowych, które przylepiają się ściśle do włosów. Gruczoły te pracują bez przerwy, a wygląd włosów jest zależny od odpowiedniej ilości tego tłuszczu. Po około 10—12 dniach zbiera się tak wielka ilość tłuszczu, że oczyszczenie włosów jest pożądane. Chorobliwym jest wytwarzanie się tłuszczu dopiero wtedy, gdy już po 3—6 dniach ten stopień tłustości jest osiągnięty. Za tłuste włosy są pierwszym symptomem choroby skóry, która w sposób przewlekły

ciągnie się przez lata, a która w dalszym ciągu prowadzi do łupieżu w kształcie otrąb, do przykrego swędzenia, a ostatecznie do wypadania włosów. Najczęściej ta choroba gruczołów łojowych na głowie łączy się równocześnie z nadprodukcją łoju na twarzy i przy tłustych włosach bywa tłusta cera. To nie jest nic dziwnego, bo ten sam organizm obie te reakcje wykazuje. Zabieg więc powinien brać pod uwagę obie części ciała.

Wynik więc będzie tem skuteczniejszy, im wcześniej rozpocznie się odpowiednie zabiegi. Częste mycie głowy, jednak bez leczniczych środków niema żadnego sensu, gdyż w ten sposób zmywa się tylko wyprodukowany tłuszcz, przeciwko zaś chorobie nie przedsięwzięcie się żadnych środków.

Schemat kuracji włosów.

Mycie preparatami smołowymi (mydło smołowe w kawałku lub płynne), przez pierwsze 4 do 5 dni: posypywanie pudrem zawierającym proszek siarkowy. Włosy należy rozdzielać, a puder nakładać płaskim pędzlem na skórę (nie na włosy). Od 6go—10go dnia: Zabieg alkoholowy. Przy pomocy szorstkiego pędzla należy wmasować pomieszane razem płyny do włosów. Płyny te działają dezynfekująco na skórę głowy, przez masowanie zaś stwarza się lepsze warunki do ich wnikięcia do skóry. Jako przykład takiego płynu do włosów może być: kwas salicylowy 3 gr, olejek terpentynowy 15 kropli, alkohol 200 gr.

W 11 lub 12 dniu znowu mycie głowy.

Według tych wskazówek należy postępować z głową przez 2—3 miesiące. Bardzo skutecznym jest równoczesne naświetlanie lampą kwarcową.

Co robić ze suchymi włosami?

Piękne włosy muszą mieć odpowiedni połysk. Normalny ten połysk sprawia tłuszcz włosowy. Jeśli go jest zbyt mało, włosy stają się matowe, kruche, bez połysku. Przytem również skóra głowy jest pokryta suchym łupieżem. Stan ten prowadzi do tych samych wyników, co zbytnia tłustość włosów, to zn. prowadzi ostatecznie do wypadania włosów.

Zabiegi wobec suchych włosów polegają na zastępowaniu tłuszczu przez maści siarkowe, następnie rzadkie mycie głowy (co 3—4 tygodnie) i używanie płynów do włosów, za-



Praktyczna kosmetyka.

A. Przeciętny typ młodej pani, która przed zabiegiem kosmetycznym posiada szorstką, nieco tłustą cerę i zaniedbane włosy. B. Tutaj już się dobrze uczesała, nałożyła lekką warstwę pudru i poprawiła nieco brwi. C. przeprowadziła trwałą ondulację i użyła sztyftu do warg i nieco różu. D. Wreszcie na wieczór zrobiła fryzurę wizytową i przyczerniła trochę rzęsy.

wierających cholesterynę (n. p. trylisyń), ewentualnie naświetlanie lampą kwarcową.

Zawsze — zarówno przy tłustych, jak i przy suchych włosach — należy zwracać uwagę na procesy trawienia, dietę i t. d., podobnie jak przy pielęgnacji cery.

Usuwanie niepotrzebnych włosów.

Jednym z najgorętszych i wiecznie powtarzających się wymogów pań, jakie stawiają kosmetyce, jest żądanie usunięcia niepotrzebnych włosów na stałe. Przy małych ich ilościach jest oczywiście najracjonalniejszą elektroliza, względnie zastosowanie djatermji, która dzisiaj przez zdolnych lekarzy i lekarki bywa przeprowadzana znakomicie. Przy większych ilościach na rękach, nogach, na gruczołach pod pachami jest oczywiście ten zabieg niemożliwy do przeprowadzenia. Jest wiele dobrych środków usuwających włosy na rynku kosmetycznym, które w formie past, wosków i pudrów ukazują się w handlu. Wybór tych środków jest zależny od indywidualnego gustu używających i od ich skuteczności. Do usuwania włosów z rąk i nóg można polecić szczególnie pasty. Należy ich jednak używać z pewną ostrożnością i nie mogą one zbyt długo spoczywać na skórze, gdyż posiadają lekko gryzące właściwości. Pastę nakłada się na owłosione miejsca, nie można jej jednak nigdy na nich za długo pozostawiać z wyżej wspomnianych względów.

Należy pozwolić paście nieco podeschnąć, następnie usuwa się ją płatkami materji umaczanej w wodzie, albo kawałkiem wilgotnej waty. W ten sam sposób nakłada się puder, który jednak najpierw musi być zmieszany z wodą. Wosk jest najskuteczniejszy ze wszystkich tych preparatów, ponieważ jest on równocześnie środkiem niszczącym cebulki włosowe. Działa on wprawdzie powolniej, skutki jego jednak są trwalsze. Wosk ten roztopia się, nakłada przy pomocy małej ło-

patki na owłosione miejsce, pozwala stwardnieć, a następnie zdiera jednym szybkim



Dlaczego trudno jest usuwać niepotrzebne włosy? Każdy włos tkwi głęboko w brodawce włosowej i jest w niej jak w pochwie ukryty.

pociągnięciem. Włosy pozostają uczepione do wosku, a cała ta czynność, jeśli się ją szybko i zgrabnie przeprowadzi, jest zupełnie bezbolesna.

Środki bielące: Woda utleniona (kupować zawsze w małych ilościach i przechowywać w ciemnych flaszczkach). Albo: maść (perhydrol 3 gr, waseliny 30 gr), którą nakłada się na noc. Do odwłosienia nóg można kombinować bielenie ze ścieraniem przy pomocy pumeksu. Naciera się nogi dobrze pianą z mydła pernatrolowego 10 do 20%, następnie spłókuje się i ściera zwyczajnym toaletowym kamieniem pumekсовym. Potem naciera zwyczajnym kremem! Zabiegu tego dokonywa się co drugi dzień.

Dla twarzy ścieranie kamieniem pumekсовym jest absolutnie niedopuszczalne. Wrażliwa skóra bywa kaleczona, a stąd tworzą się pryszcze i zapalenia.

Rozumna pielęgnacja skóry.

Czystość jest oczywiście najważniejszą zasadą pielęgnacji piękności. Choćbyśmy nawet pod względem staranności byli zupełnie bez

zarzutu, to jednak, gdyby cokolwiek na nas było nie całkiem czystego, to nigdy nie moglibyśmy mieć wypielęgnowanego wyglądu.

Sama jednak czystość nie jest równoznaczna z pielęgnacją ciała; jest rzeczą bezwarunkowo ważną, każdego wieczora racjonalnie skórę pielęgnować, zwracając przy tem uwagę na 3 momenty:

1. odczyszczenie skóry,
2. wzmocnienie naskórka i
3. odżywienie.

Jak to przeprowadzić z najmniejszym nakładem czasu i najtańszych środków? Odpowiedź na to pytanie jest z tego względu ważną, iż wielką jeszcze ilość pań ten trud i obawa kosztów odstrasza od konsekwentnej pielęgnacji twarzy. One nie zastanawiają się przy tem, jak niewielką jest ofiara, którą one składają, w stosunku do osiągalnego rezultatu. Tutaj musi się podkreślić, dlaczego wieczorne obmywanie się wodą, które jeszcze bardzo często jest uważane za jedynie możliwy sposób oczyszczania twarzy, z wielu względów powinno odpasć. Sama woda nigdy nie może tłuszczu, brudu, cząsteczek pudru i t. d. tak usunąć, jak może tego dokonać odpowiedni tłuszcz (masaż kremem). Nadto sprawia często szkodliwe wysuszenie i pękanie skóry i wywołuje wyrzuty. Tłusta skóra nie może wogóle samą tylko wodą być odczyszczona, ale musi być dokonany podwójny proces: rozpuszczenie tłuszczu i usunięcie rozpuszczonego brudu, przez zawierającą alkohol wodę twarzową.

Sucha skóra tem bardziej musi być oczyszczana przy pomocy tłuszczu (oliwa do twarzy, krem masażowy). Ona również jednak musi być przez natarcie alkoholem wzmocniona i naciągnięta.

To są zasadnicze wymogi odpowiedniej pielęgnacji, która oczywiście przez dalsze specjalne zabiegi bywa rozszerzana i staje się bardziej skuteczną. Przedewszystkiem należy pamiętać, że odczyszczanie i pielęgnacja twarzy powinna być przeprowadzana w godzinach wieczornych. Schemat codziennej, wieczornej pielęgnacji skóry, obojętnie, czy skóra jest tłusta, czy sucha, przedstawia się następująco:

1. Obmywanie twarzy odpowiednio przygotowanym materiałem tłuszczowym. Bierze się na kawałek waty odpowiedni do gatunku cery krem twarzowy (krem masażowy, oliwę do twarzy) i obmywa nim gruntownie twarz.

Można się przerazić, gdy się zobaczy, ile sadzy, prochu, pudru i innych tym podobnych składników w ten sposób schodzi, którychby nigdy nie można było usunąć zupełnie przy zmywaniu wodą. Nie pozostawiamy jednak przy tem, ażeby wieczorem jedynie „wysmarować się” kremem, co u wielu pań już jest równoznaczne z pielęgnacją cery, ale weźmy.

2. jeszcze jeden kawałek waty, pokroimy odpowiednią ilością wody twarzowej i usuńmy tem niezebrany z twarzy tłuszcz i rozpuszczone przezeń cząsteczki brudu. Musimy przytem uważać, aby do cery suchej nie używać wody twarzowej, zawierającej zbyt wiele alkoholu. Również salicyłowego spirytusu można używać jedynie według przepisu lekarza przy chorobliwej zmianie skóry, a nie do codziennego użytku. Po obu tych zabiegach jest już skóra kompletnie oczyszczona, pory są otwarte i zdolne do oddychania, stworzona zaś jest możliwość dostarczenia skórze środków odżywczych przez otwarte i oczyszczone pory.

3. Odżywienie skóry przez odpowiedni preparat odżywczy, do których dzisiaj w pierwszym rzędzie zalicza się kremy zawierające hormony. Skuteczność tego zabiegu może być znacznie powiększona przez odpowiednie wcieranie używanych do zabiegu tłuszczów i płynów. Ważną jest rzeczą, ażeby nigdy nie nacierać od nasady nosa w kierunku kątów oczu, ale zawsze odwrotnie dookoła oczu w kierunku nasady nosa. Również zawsze należy pamiętać, ażeby kremy i płyny na policzki nakładać, nacierając lub uderzając policzki zawsze w kierunku do góry. Zmarszczki są tylko oznaką niepielęgnowanej skóry, a bynajmniej nie oznaką starości. W naszych więc leżach, ażeby nasz wygląd przez te niewielkie nakłady pracy i tanie zabiegi do późnej starości młodo i świeżo zachować. Wielu utrzymuje, że naskórek jest nieprzepuszczalny dla zewnętrznie używanych kremów. To nie zgadza się całkowicie z prawdą, gdyż można obserwować, jak krem, albo olejek na suchej, albo chorej skórze bardzo szybko znika, będąc wessany. Chociaż więc ten środek nie przenika skóry zupełnie, względnie robi ją tylko miękką, ale jest rzeczą dowiedzioną, że musi być jakiś skutek, jeśli się co wieczór krem na zmarszczone powieki, albo na delikatną skórę, która otacza oczy,



Do usuwania zmarszczek na skórze twarzy, używa się do masowania aparatu zawierającego lód.
 a) Napełnianie aparatu, b) Używanie aparatu.

wciera lub też obwisającą brodę tak długo masuje, aż krew szybciej zacznie krążyć. Skóra staje się przez to miękka, giętka i aksamitna. Spróbujmy raz jeden wieczorem nie użyć kremu, a rano uczujemy już różnicę, albo też użyjmy tylko kremu oczyszczającego zamiast odżywczego, a zobaczymy, że braknie skórze tego miękkiego połysku, który tylko odżywczy krem może jej nadać.

Zupełnie tak samo, jak się wieczorem świadomie i konsekwentnie pielęgnuje twarz, jest rzeczą ważną dokonywać odpowiednich zabiegów rano. Wtedy nie należy zupełnie powstrzymywać się od użycia wody. Bardzo wielu ludzi jest przyzwyczajonych rano brać orzeźwiający tusz twarzy, co jest rzeczą zupełnie zrozumiałą. Przy tłustej cerze jest nawet wskazane obmywać twarz ciepłą wodą. Przed zabiegiem kosmetycznym, a przy tem obmywaniu używać galaretki mydlanej, zawierającej kamforę, która pory skórne gruntownie wmywa i zapobiega nagromadzeniu się gruzełków łojowych. Również proszek idealnie zmielony, z delikatnego morskiego piasku zmieszany z proszkiem mydłanym jest wskazany w wypadkach zbyt tłustej cery. Należy się jednak wystrzegać przy tem, ażeby nie nacierać całej twarzy, jedynie tylko delikatnie oddziaływać na części bardziej podatne na wagi, jak nos i brodę.

Po tem porannem obmywaniu, które z jednej strony działa uspokajająco na nerwy, z drugiej zaś strony jak z wyżej podanych powodów przetłuszczenia cery jest wskazane, następuje codzienny zabieg kosmetyczny. Także i ten wymaga tylko kilku minut, musi jednak być z całym namysłem przeprowadzony. Jeśli nam radzą, ażeby wieczorem wszystko to zrobić, co jest korzystnem ze względu na właściwości naszej skóry, to można się odważyć na powiedzenie z całą świadomością, ażeby na dzień to robić, co nas o ile możności najbardziej upiększa. Nie chodzi tu więc o to, czy my na twarz nałożymy nieco różu i pudru. Ewentualne szkody, które jedynie przy użyciu mikroskopu można ustalić, są przytem tak małe, że nie pozostają w żadnym stosunku do podniesienia piękności, którą osiągamy przy pomocy tych skutecznych kosmetyków. Ostatecznie wieczorem możemy naprawić wszystko to, czem naszą skórę, w czasie dnia uszkodziliśmy. Dlatego należy nałożyć rano podkład suchego kremu na całą twarz i zabezpieczyć się od połysku na nosie podkładając szczególnie intensywnie na chrząstkę nosową kremu woskowego. Wystarczy zaledwie kilka sekund, ażeby skóra przyjęła ten podkład. W ten sposób stwarza się podkład ochronny przeciwko szkodliwym wpływom powietrza na dworze, a równocześnie i pod-

kład dla wkładanego później pudru. Musi się tylko uważać, ażeby zawsze zaczynając od nosa rozkładać puder na całej twarzy tak, żeby był niewidzialny. Na pięciu miejscach nakłada się puder: na nosie, czole, obu policzkach i brodzie a następnie zmiata się

mięciutką szczoteczką wszystkie ślady pudru. Musimy również bardzo pilnie na to zważać, ażeby wybierać puder zawsze ściśle odpowiedni do odcieni barwy naszej cery i ewentualnie dwa albo trzy gatunki zmieszać razem, ażeby pozostał kompletnie niewidoczny.

Nowoczesne środki obronne piękności.

Uwaga z pudrem i szminką!

Nigdy nie powinna używać jasnego pudru pani, posiadająca jasną cerę, i nigdy blada osoba niech sobie nie wyobraża, że przez użycie ciemnego pudru uzyska piękniejszą cerę. Twarz powinna być czysta, wypiełgnowana jak dojrzały owoc, powinna mieć wygląd wesoły dla każdego, kto na nas patrzy; nie powinien on jednak odnieść wrażenia, żeśmy dokonali pewnych sztucznych zabiegów. Jeśli jednak nałożymy puder w ten sposób, iż ma się wrażenie, jakbyśmy wpadli do worka z mąką, to ani na nas, ani na innych nie oddziaływa to estetycznie i słusznie potem mężczyźni piorunują na pudrowanie się kobiet.

Również tak samo ma się sprawa z używaniem różu do policzków i kredek do ust. Nie można nikomu zabronić nałożenia na policzki delikatnego jak powiew wiośniany różu, z pudrem o odpowiednim odcieniu, jeśli się ten zabieg przeprowadzi nieznacznie; przy tem chodzi jedynie o odcienie i o odpowiednie zastosowanie pudru. Nigdy nie można nakładać za dnia różu, który ma odcień żółty, malinowy, lub poziomkowy. On musi mieć zawsze odcień naszej cery, jeśli ma pozostać niewidzialny. Dobrze naszminkowana twarz musi wyglądać jak obraz pastelowy. Puder musi być tak dyskretnie nałożony, żeby za ledwie był dostrzegalny, inaczej bowiem razi. Twarz szeroka musi być szminkowana zawsze w kierunku podłużnym, wąska zaś w górnych częściach policzków zawsze w kierunku poprzecznym, przez co korygujemy nie tylko barwę twarzy, ale także jej naturalny kształt.

Należy się wystrzegać, ażeby warg nie szminować w sposób widoczny, a używać kredki do ust zawsze w ten sposób, że się w środku dolnej i górnej wargi odrobinę czerwieni nałoży, następnie obydwie wargi razem zesunie i w ten naturalny sposób cały ten tłusty barwik tylko na wewnętrznych brzegach warg rozdzieli. Możemy się przekonać, jak nie-

widocznym i skutecznym jest ten sposób szminkowania warg, podczas gdy rysowanie krwisto-czerwonych warg, które ciągną się aż do kącików ust, wywołuje wrażenie wprost barbarzyńskie i niesmaczne.

Sztuka odpowiedniego perfumowania się.

Często spotykamy się z usiłowaniami ukrywania objawów nieprzyjemnego zapachu ciała zapomocą perfum, ale w tym wypadku należy przed tem stanowczo ostrzec. O wiele lepszą drogą jest gruntowne i stałe obmywanie ciała i uczucie najwyższej czystości, ażeby to rzeczywiście przykre zło usunąć.

Odpowiednie jednak i w miarę użycie perfum jest oznaką wyższej kultury ciała i wydaje się nam rzeczą odpowiednią poświęcić temu zagadnieniu kilka słów. Jest zrozumiałem życzeniem każdej pani, obok piękna swego osobistego wyglądu rozciągać jeszcze w powietrzu jak gdyby chmurkę miłego zapachu wokół siebie; jednak niektóre panie okazują dla tego tak mało zrozumienia, jak dla odpowiedniego szminkowania się. Jak pociągająca jest rzeczą, gdy pani naturalny wygląd w sposób dyskretny i pełen umiaru koryguje a z drugiej strony, jak odrażającym jest wygląd zbyt naszminowanej i w sposób zupełnie nieumiejętnej nabelonej twarzy, tak również niemile odczuwamy zbyt drażniący zapach za silnego naperfumowania się. Działanie jest wtedy wręcz odwrotne i zamiast wywołać przyjemne uczucie, oddziaływują takie panie wprost odrażająco.

Użycie perfum jest nie tylko związane z indywidualnością danej osoby, ale także z miejscem i porą dnia. Nigdy nie będzie pani przed południem równie miłych i intensywnie pachnących używać perfum, jak do sukni wieczorowej, a jeszcze mniej będzie się perfumować przy sporcie i przy pracy. W tych wypadkach odpowiednią jest woda kolońska lub woda kwiatowa o zapachu werbeny lub la-

wendy. Woda kolońska ma zapach, który się w zupełności miesza z zapachem skóry, i oddziaływa zawsze w sposób przyjemnie orzeźwiający. Dzisiaj zapachy fantazyjne są o wiele tańsze niż wspomniane wonie kwiatowe, mimo to jednak panie zawsze będą przekładały zapachy róż, fiołków i konwalii nad ciężkie i oszłamiające mieszanki perfum.

Upiększenie oka.

Obecnie przechodzimy do zabiegów około rzęs i brwi. Mimo różnorodnych anonsów, reklamujących środki, mające przyspieszać porost rzęs, jest niewiele takich, które okazują



Upiększenie oka.
Przeczernianie rzęs tuszem.

się skuteczne. I w tym wypadku jest najlepiej dokonywać zabiegów polegających na złudzeniu, przez natłuszczenie rzęs oliwą, a następnie przez nakładanie nieco tuszu w stanie płynnym lub stałym, przez co rzęsy wydają się wzdłużone i wywołują wrażenie miękkości. Łatwiejszą jest już rzeczą skuteczne korygowanie brwi. Tu należy zwrócić uwagę na zamieszczone poniżej rysunki. Jak we wszystkich dziedzinach, tak i tutaj zmienił się ideał ludzi zupełnie w ostatnich latach i dzisiaj

noszenie gęstych, przerośniętych brwi, które często w środku nosa się schodzą, jest uważane za oznakę zupełnego braku pielęgnacji i braku kultury. Jest faktem, że dobrze uformowane brwi nadają twarzy wygląd wypielęgnowany i młody. Najprostszą i najracjonalniejszą rzeczą jest pocieranie suchym ołówkiem do brwi, w kierunku przeciwnym ich porostowi, ażeby w ten sposób dokonać gruntownego zabarwienia tychże, następnie tym samym ołówkiem, zbierając je razem, nadać im odpowiednią formę.

Ta metoda jest niezwykle prosta, skuteczna i trwała. Zawsze jednak przy tych zabiegach należy się trzymać z daleka od oczu i przy używaniu środków kosmetycznych i szminek należy na to zwracać uwagę, ażeby się posługiwać towarami wypróbowanymi, nieszkodliwymi i takimi preparatami, które zostały zbadane przez urzędy zdrowia.

Do zabiegów około oczu należy także nadawanie kształtu brwiom i barwienie rzęs i brwi. Trudno uwierzyć, jak wielki wpływ na wygląd całej twarzy wywiera odpowiednie ukształtowanie brwi. Wytworzyła się do tego celu właściwa technika, która jest jedną z gałęzi pielęgnacji pięknego wyglądu.

Mamy dwie metody wykonywania zabiegów około formowania brwi: albo wrywanie, albo też formowanie zapomocą brzytwy. Należałoby polecić nadawanie kształtu brwiom przy pomocy brzytwy, o specjalnie do tego celu wyciętym ostrzu, lub też zapomocą delikatnych, zakrzywionych nożyczek do paznokci wycinać zbędne włoski. Przytem istnieje w świecie kobiecym, jak i w wielu innych wypadkach dziwny przesąd. Panie sądzą, iż przez golenie brwi stają się ostre i niesfornie rosną, co jest poglądem zgoła błędnym. Włosy brwi są całkiem innej budowy, niżeli n. p. niepotrzebny puszek, który stale mimo przeciwdziałania narasta. Włosy brwi nie przerastają nigdy ponad pewną określoną długość. Skoro kobieta osiągnęła 20 rok życia i włosy jej również osiągnęły swoją pełną długość i ponad nią już nie wyrastają, a również i ich właściwości się nie zmieniają. Można więc spokojnie używać brzytwy.

Codzienna pielęgnacja zębów i ust.

Ważność racjonalnej pielęgnacji ust i zębów wypływa z tego względu, iż wrażenie, jakie

wywierają usta przy mówieniu, śmianiu się i nawet w spoczynku, zależy od wyglądu po-

szczególne zębów. Ludzie mający kiepskie zęby mogą otrzymać właśnie niepewny wyraz twarzy z powodu obawy przed pokazaniem zębów. I naodwrot możemy zyskać wspaniały szczery śmiech, który przez odsłonięcie do połowy zarówno górnych jak dolnych zębów tak miły i u mężczyzn i u kobiet wdzięk posiada.

Ten dobry wygląd zębów zależy jednak nie tylko od racjonalnej ich pielęgnacji, ale także w pierwszej linii od trawienia i dlatego nie można się dość napodkreślać, jak ważnym momentem jest uregulowanie trawienia dla całego ciała.



Jak należy posługiwać się szczoteczką do zębów? Najpierw należy wypłukać usta dla usunięcia grubszych resztek pokarmu (płókanie gardła i przepłókiwanie zębów przy zamkniętych ustach). Następnie czyści się zwilżoną szczoteczką dziąsła i zewnętrzną powierzchnię złożonych razem zębów w kierunku poziomym (naprzód i wtył), tak aż szczeliny między zębami zostaną wyczyszczone. Następnie czyści się przy otwartych ustach górną powierzchnię bocznych zębów w kierunku z przodu ku tyłowi, a wreszcie odczyszczają się wewnętrzną stronę zębów końcem szczoteczki, przyczem również szczeliny należy dobrze (przebrać), a potem jeszcze raz gruntownie wypłukać usta.

Bardzo często należy szukać przyczyny złego stanu zębów oczywiście w strukturze całego organizmu, co nie należy już do kosmetyki, a wkracza w dziedziny zadań lekarskich. Niezaprzeczonym jednak jest faktem, że racjonalna pielęgnacja zębów zapobiega wielu chorobom zębów i przez utrzymywanie ich do późnej starości wywiera dodatni wpływ wogóle na cały stan zdrowia.

Już dziecko należy przyzwyczajać do regularnego czyszczenia zębów, a zęby mleczne należy narówni traktować z zębami stałymi.

Płókanie ust jest równie ważne jak czyszczenie zębów szczotką. Przedewszystkiem tu należy polecić nadmanganian potasowy (kali hipermanganicum). Wszystkie tego rodzaju środki mogą oczywiście wywierać ujemny wpływ na zęby i dlatego należy je po płókanu usuwać zapomocą szczoteczki do zębów. Niemiły zapach ust usuwa się najlepiej i najtrwalej przez wyżej wspomniany środek. Ponadto można tu zastosować chloran potasowy (kali chlorikum), wreszcie wody do ust zawierające alkohol z przymieszką myrry.

Należy tutaj zapamiętać sobie, że zupełna desynfekcja ust jest wykluczona. Bakterje są o wiele odporniejsze, aniżeli błona wyścielająca usta. Trzeba by całe usta sparzyć wodą i raczej zniszczyłoby się dziąsła, niż bakterje. Chodzi więc przy tych środkach desynfekujących o to, by nie miały gryzącego działania na bardzo delikatną błonę wyścielającą usta. Najlepszym i najtrwalej działającym środkiem na niemiły zapach i przeciwko zbyt silnemu wydzielaniu śliny jest użycie boraksu; stosowanie kwaśnej wody (octan glinu) do płókania ust nie jest wskazane.

Teraz kilka słów o technice płókania ust. Niech sobie nikt nie wyobraża, że przez płókanie zdołamy się dostać do gardła i migdałków, które powodują głównie niemiły zapach (jak również obłożony język w związku z niedyspozycją żołądka). Przy płókanu nie dopuszcza się wody do tylnej części jamy ustnej, pozostaje ona tylko w przedniej części. Oczywiście płókanie wodą sprzyja oczyszczeniu mechanicznemu jamy ustnej. Właściwe płókanie ust odbywa się w trzech etapach. Pierwszą wodą opłókuje się przy pomocy warg i wewnętrznych części policzków zęby i szczeliny pomiędzy nimi. Następnie przez odpowiednie ruchy języka czyścimy podniebienie i tylną część jamy ustnej. Wkońcu przeginamy się zupełnie wtył i pozwalamy wpłynąć wodzie możliwie jak najdalej do gardła, aż doznamy uczucia dławienia. Przy nieprzyjemnym zapachu gardła należy to kilka razy powtórzyć.

Celowa pielęgnacja włosów.

Najczęściej ciemne włosy są o wiele bardziej tłuste, niż włosy jasne, a kędzierzawe bardziej

suche niż gładkie. Na wszystkie te momenty trzeba zwrócić uwagę, jeśli się chce utrzy-

mywać włosy w stanie bujnym, połyskującym i miękkim. Podstawą pięknej fryzury są wypielęgnowane włosy. Pachnący, falujący włos układa się łatwiej, aniżeli ciężki i tłusty.

Przy każdych włosach należy sobie postawić jako regułę używanie co wieczór przez 5 minut szczotki i masowanie skóry głowy przez jedną lub dwie minuty. Przez to osiąga się żywszą cyrkulację krwi i oczywiście wzmacnia porost i siłę włosów.

Cyrkulacja krwi więc jest najlepszym i najtańszym środkiem na porost włosów i najpewniejszą podstawą silnych i pięknych włosów. Ważnym jest przy tem wybór odpowiedniej szczotki. Szczotki z drucików są najczęściej dla skóry głowy za ostre. Najlepsze są elastyczne szczotki ze szczeciny na gumowym podłożu, które też najłatwiej utrzymać w czystości.

Należy stale pamiętać o częstem myciu szczotki, gdyż tłuszcz i łupież, które pozostają przyklepione do szczeciny, nie mogą oczywiście powracać powtórnie na skórę głowy. Najskuteczniejszy i najoszczędniejszy sposób mycia szczotki do włosów wygląda tak, iż szczecinę (nigdy zaś oprawę szczotki) zanurza się do bardzo gorącego roztworu z piany mydlanej, do którego dodano odrobinę sody i w ten łatwy sposób można usunąć tłuszcz i proch ze szczotki. Potem należy przepłókać szczotkę dla jej umocnienia w czystej wodzie z dodatkiem ałunu. Do czesania nie należy wybierać zbyt gęstego grzebienia, gdyż wtedy włosy bardzo łatwo łamią się.

Nacieranie tłustych włosów.

Jak pielęgnację twarzy można przeprowadzić właściwie dopiero po poznaniu właściwości jej skóry, tak również tutaj należy koniecznie wiedzieć, czy należy przeprowadzać zabiegi z powodu zbyt wielkiej suchości, czy tłustości włosów. Normalna skóra nie potrzebuje innego środka pielęgnacyjnego jak tylko dobrą cyrkulację krwi. Ona jest w stanie odżywiać i utrzymywać włosy, jeśli jest wzmacniana przez codzienne masaże.

Przy tłustych włosach musi jej działalność być wogóle wspierana przez odpowiednie płukania. Suchą skórę głowy, posiadającą kruche, łamliwe rozdwojone na końcu włosy, wzmacnia się przez odpowiednie wody do głowy z dodatkiem olejku lub tłuszczu.

Technika nacierania głowy.

Rozdziela się włosy na małe części, i dokładnie wciera wodę do głowy w skórę końcami palców. Przy tłustej skórze głowy, jest rzeczą celową dokonywać wcierania przy pomocy bibułki, której właściwością jest wchłanianie tłuszczu. Nie należy oszczędzać wody do głowy, ale należy ją obficie wcierać w skórę. Masaż należy przeprowadzać przez kilka minut równomiernie na całej głowie. Jeśli się włosy trochę zmoczą, należy je wytrzeć ręcznikiem. Za każdym razem jednak po masażu musi nastąpić gruntowne naszczotkowanie włosów. Przytem radzi się również zawsze szczotkę oczyścić ręcznikiem z prochu i tłuszczu, które ona z głowy zebrała.

Jak często należy myć głowę?

To pytanie mieści właściwie odpowiedź w sobie: tak często, jak to jest potrzebne. Niema lepszej reguły. Przytem okazuje się, że tłuste włosy wymagają częstszego mycia niż suche i że włosy w mieście prędzej się brudzą niż w czystym powietrzu na wsi. Również i w lecie musi się częściej myć niż w zimie, gdyż w lecie człowiek bardziej się poci i chodzi częściej z odkrytą głową.

Wszystkie te zewnętrzne warunki należy rozważyć przy stawianiu pytania: jak często należy myć głowę. Faktem jest, że proch, sadza, wydzieliny gruczołów łojowych i potowych gromadzą się o wiele więcej na skórze głowy, niż się to zwykle sądzi. W ten sposób zatykają się pory i skóra napotyka na przeszkody w swych normalnych czynnościach. Wogóle jednak można powiedzieć, że przeciętnie skóra głowy powinna być myta raz na dwa tygodnie, tłusta co tydzień, a sucha raz na trzy do czterech tygodni.

Masaż olejkami przed myciem głowy.

Zarówno tłuste jak suche włosy należy przed myciem głowy namaścić ciepłym olejkiem do masowania głowy (ale nie brylantyną, ani wazeliną). Przez to rozpuszcza się przy tłustych włosach wszelki brud, a przy suchych łupież, który często zbija się w rodzaj gruzełków i bez masażu poprzedniego olejkiem pozostaje po myciu widoczny na włosach. Duża zaleta masowania olejkiem suchych włosów polega na tem, że te po myciu nie stają się takie

oporne i same pięknie się falują i pozwalają układać.

Jak należy myć włosy?

Przedewszystkiem używa się do mycia głowy tylko miękkiej wody (deszczówki), albo dodaje się przy gotowaniu nieco wody czyszczonej. Należy pamiętać, że skóra głowy jest równie wrażliwa, jak skóra twarzy. Dlatego zaleca się tylko Szampony wolne od sody (płatki mydlane albo pozbawione części alkalicznych, proszek mydlany, najlepiej zaś płynne mydło). Każdy z tych środków zależnie od swojego składu musi być w odpowiedniej ilości gorącej wody rozpuszczony i ten gorący rozczyń najpierw doprowadzony do odpowiedniej temperatury.

Nigdy nie należy nacierać włosów i skóry na głowie kawałkiem mydła! Jest bowiem rzeczą prawie niemożliwą uwolnić potem włosy przez spłókiwanie. Jeśli się nie ma jakiegoś specjalnego preparatu pod ręką, należy dobre neutralne mydło pociąć na kawałeczki i w gorącej wodzie rozgotować. Ten zrobiony przez siebie rozczyń Szamponowy jest o wiele stosowniejszy, niż mydło w kawałku. Zanim da się ten rozczyń mydlany na włosy, należy je najpierw zupełnie zmoczyć (ciepłą wodą), a następnie wlać najpierw część tego płynu mydlanego do tej wody, i trzeba nią mocno natrzeć głowę. To pierwsze mycie musi być przeprowadzone gruntownie, ażeby rozpuścić wszelki brud. Opłókuje się potem włosy gorącą wodą i powtarza podobne mycie jeszcze raz. To podwójne mycie głowy zapewnia gruntowne jej oczyszczenie.

Teraz należy włosy wielokrotnie opłókać, aż staną się kompletnie wolne od mydła. Opłókanie na samym końcu octem daje im połysk i miękkość. Osuszanie głowy można przeprowadzać zależnie od okoliczności albo przy pomocy ręczników lub też na otwartem powietrzu (na słońcu). Gwałtowne suszenie powietrzem nie każde włosy znoszą. Jeśli się potem przeprowadzi nacieranie niezbyt ostro działającą wodą do włosów, otrzyma się już włosy w idealnym stanie.

Farbowanie włosów.

Jeśli w młodych albo średnich latach występuje siwienie włosów, wówczas farbowanie

ich staje się nieodzowną koniecznością, szczególnie dzisiaj, gdy posiadająca zajęcia pani musi się starać, ażeby swój dobry wygląd o ile możności jak najdłużej zatrzymać, jest zrozumiałe zwalczanie przedwczesnej siwizny.

Czas, w którym to zjawisko się zaczyna, jest rozmaity, zależnie od indywidualności osoby. Niezdolność komórek skóry na głowie do dostarczania koniecznego barwika jest oznaką starości i wyczerpania, którego my żadnym wewnętrznym środkiem nie potrafimy zahamować. Pozostaje więc tylko do wyboru albo beczynnienie przyglądać się rozwijaniu się siwizny, albo też farbowanie włosów. Ponieważ włosy stale odrastają, jest więc rzeczą zrozumiałą, że podrastające włosy musi się dofarbowywać.

Farbowanie włosów jest bezwzględnie sztuką i powinno się ten zabieg powierzać tylko doświadczonym i znającym tę sprawę fryzjerom, którzy używają tylko znanych i nieszkodliwych środków. Ponieważ farbowanie musi się powtarzać co 6—8 tygodni, należy więc zgóry przed rozpoczęciem zabiegów obliczyć się ze środkami materialnymi i swoją cierpliwością. W początkowym stadium siwienia mogą spełnić dobrą służbę kąpiele w hennie, które każdy sam może przeprowadzić.

Jaką fryzurę powinna nosić nowoczesna pani?

W naszym wieku najwyższej indywidualności i podkreślenia osobowości stworzenie jakiejś jednej fryzury, jednakiej dla wszystkich pań jest niemożliwe. Dlatego walka za, i przeciw fryzurze chłopięcej jest zupełnie bezcelowa. Każda pani będzie nosiła fryzurę taką, która ją zdobi, która jej pozwala wyglądać młodziej i piękniej i pozwala jej włosom na okazanie całego ich uroku. Jeśli więc ma dobry kształt głowy i piękne, czarne, błyszczące włosy, nie będzie ich podkreślać i ondulować, ale będzie je wzdłuż linii głowy gładko prowadzić, ażeby podkreślić ich piękno i linię.

Jasnych zaś kędzierzawych włosów, nikt nie będzie zmuszać do układania się w gładkie pasma.

Krótkie czy długie?

I odpowiedzi na to pytanie nie można generalizować. Panie, posiadające silny kark.

dobrze robią, jeśli pozostawiają włosom pewną długość, ażeby je móc podkręcić i zwinąć w mały węzelek.

Również okrągłe, silne twarze muszą być inaczej ufryzowane, aniżeli szczupłe, delikatne. Twarz, odznaczająca się ostrym profilem, może być złagodzona przez odpowiednie ułożenie włosów na karku. Również i zbyt długą szyję może poprawić odpowiednia fryzura.

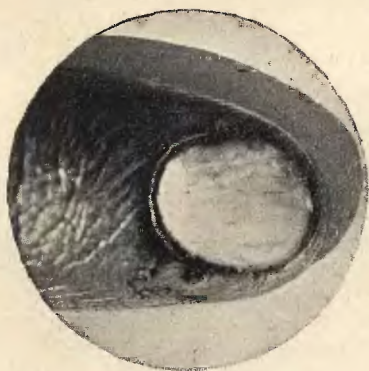
Nic dziwnego, że zwyciężają fryzury, które jak najbardziej zbliżają się do ideału młodzieńczego. Dlatego proste dziewczęce fryzury są

tak bardzo ulubione a wysoko upięte fryzury, długie warkocze, koki i t. p. niegdyś uważane za piękne. spiętrzone na nieszczęsnych głowach kobiet, wydają się nam dzisiaj jako dziwotwory, a których powrót jest równie niemożliwy jak i peruk z epoki rokoko.

W istocie jednak mimo całej swojej praktyczności nie zaniedbuje fryzura nowoczesnej pani ozdoby, harmonji i powabu. Ponieważ włosy są tak ważnym atrybutem piękności, należy im zawsze poświęcać tyle starania, ile im się należy.

Piękne są tylko wypiełgnowane ręce!

W dawnych czasach, gdy ozdobą kobiety była jej słabość i delikatność, opiewali i podziwiali pieśniarze i poeci eteryczne, wąskie, białe, kobiece ręce. Dzisiaj takie ręce wydają nam się wiotkie i mało interesujące.



Zaniedbany chory paznokieć.



Tak powinien paznokieć wyglądać.

Tylko piękny wygląd zarówno w odniesieniu do rąk jak i do twarzy nie wystarcza dzisiaj paniom. Nowoczesne panie chcą, ażeby

je nie tylko znajdowane pociągającymi i godnymi podziwu jako kobiety, ale aby równocześnie ceniono i inne ich zdolności. Również więc i ich ręce powinny świadczyć, że one silną dłońią są w stanie kierować losami swego życia. Nie należy przez to rozumieć, że one mają mieć spracowane ręce, jak w tym czasie, gdy oddawały się pracy domowej, jako jedynie odpowiedniej dla kobiety.

Raz tygodniowo należy ręce poddać ciepłej kąpieli w oliwie, a przez noc trzymać je w rękawiczkach. Ręce stykają się z tylu rozmaitemi rzeczami i są wystawione tyle razy na zmiany temperatury, że wymagają specjalnej pielęgnacji. Gruntowne mycie i co najmniej raz dziennie używanie szczotki do rąk, jest już ze względów higienicznych ważne, ażeby nie osiadały bakterje na brzegach paznokci. Także do mycia rąk należy używać mydeł neutralnych, ażeby skóra nie pękała. Otrąbki migdałowe, albo mąka owsiana są znanymi środkami do utrzymania rąk w stanie miękkim i białym. Dobre obsuszenie po myciu jest równie ważne jak i obecnie pożądane nacieranie kremem po każdym myciu.

Piełgnowanie paznokci jest uważane dzisiaj jako również samo przez się zrozumiałe, jak czyszczenie zębów. Jeśli się tylko raz tygodniowo odpowiedni i dokładny zabieg wykona, to wystarczy, jeśli po myciu poświęci się im tylko krótką chwilę uwagi.

Każdą manicurę zaczyna się od opielowania paznokci, które nie powinny wystawać poza poduszeczki palcy. Ich krzywizna powinna iść równoległe z krzywizną końców palcy. Kąty piluje się pilnikiem papierowym. Przed odsunięciem skórki od nasady paznokcia

jest rzeczą wskazaną zmieścić ręce w rozczyńnię wodnym z mydła. Wtedy jest łatwiej naskórek paznokcia tak daleko w tył cofnąć, że ukaże się półksiężyc łożyska paznokcia. Nigdy, a tylko w ostatecznym wypadku, można tę skórę ścinać. Zapalenia łożysk paznokci są częstymi następstwami takich okaleczeń, i wymagają potem pomocy lekarskiej.

Do oczyszczenia brzegów paznokci bierze się drucik, owija watą i macza w wodzie utlenionej. Tym drucikiem oczyszcza się także paznokcie od spodu. Nigdy jednak nie można nożem, albo szpiczastym instrumentem zdrapywać paznokci. Wytwarza się bowiem w ten sposób podatne miejsce dla osiadania prochu i brudu. Przy polerowaniu paznokci należy najpierw natrzeć je woskiem do paznokci, a potem dopiero nakładać lakier, ażeby paznokcie nie pękały. Lakierowanie paznokci zachowuje pielęgnację na dłuższy czas.

Do wieczornej toalety powinno się ręce i ramiona tak samo jak i twarz, poddać upiększającemu zabiegowi. Naciera się je kremem

pod puder tak, żeby dokładnie wnikał w pory, a następnie pudruje się je. Ważną jest rzeczą dokładne omiecenie pudru specjalną do tego celu szczoteczką, ażeby ramiona nie pozostawiały śladu na czarnym ubraniu tancerza. Jeśli się w wydekoltowanej sukni chce piękne ramiona odsłonić, wówczas również codzienna pielęgnacja jest ważniejsza, aniżeli jednorazowe upiększenie.

Mycie ramion proszkiem akninowym, codzienne masowanie wódką francuską, albo wodą kolońską (głównie wygładzanie szorstkiej skóry na łokciach), oto są zabiegi, które zabezpieczają kształt i piękność ramionom kobiecym.

Skóra, włosy, ręce, zęby — oto długa lista codziennej stałej pielęgnacji i zabiegów upiększających, które prawie wszystkie panie w większym lub mniejszym stopniu zmieniają w niewolnice piękności. Ale codzienna praca ułatwia te zabiegi i one tem chętniej są powtarzane, im bardziej osiągają przez swoją konsekwencję upragniony skutek.

Osiągaj smukłość przez gimnastykę!

Codzienna gimnastyka upiększająca.

Dotąd omówiliśmy pielęgnację zewnętrzną ciała. Teraz musimy pomyśleć nad sposobami, które nam pomogą do osiągnięcia i zachowania pięknych kształtów ciała. Odpowiednie pożywienie, stosowna odzież, sport, — wszystko to są ważne tutaj czynniki. Na czoło jednak wybija się zdobywcę ostatnich czasów, gimnastyka upiększająca. Ona ma możność nie tylko wpływać fizycznie na kobietę, ale także oddziaływać w sposób o wiele głębszy, bo również duchowo w sensie zarówno kosmetycznym, jak estetycznym.

Jednak nadewszystko ważnym momentem jest tutaj następująca sprawa. Każde ćwiczenie chybia swego właściwego celu, jeśli jest jednostronne, jeśli traci z oczu wielostronne ćwiczenie ciała, jeśli zapomina o nogach na korzyść tułowia, o rękach na korzyść nóg, jeśli nie koordynuje ćwiczeń zręcznościowych z ćwiczeniami wyrabiającymi siłę i ćwiczeń wyrabiających zgrabność z ćwiczeniami ruchowymi. Należy zwracać uwagę na serce i płuca przez odpowiednie ćwiczenia oddechowe, gdyż oddychanie jest jednym z najważniejszych

czynników nowoczesnej gimnastyki. Niestety gimnastykujący się człowiek sam przez się nie oddycha prawidłowo. On oddycha albo za prędko, albo za płytko i powierzchownie, lub wreszcie tłumi oddech — zapomina o oddechu. Technika oddychania jest właściwie jedna i stale i gruntownie musi być wpajana. Ona jest podstawowym pojęciem nowoczesnej wolnej gimnastyki. Wdechu i wydechu można się najłatwiej wyuczyć przy ćwiczeniach odprężających, które same przez się warunkują mimowolne czynności oddechowe. Może się wydawać, że ten problem gimnastyczny — a jest on jedyny, który wywołuje zastrzeżenie, — gdyż nie istnieje jakaś bardziej znana gimnastyka, któraby była bardziej godną polecenia i skuteczniejszą —, że ten jedyny problem jeszcze całkowicie nie został rozwiązany. Słychać bowiem jeszcze głosy, które twierdzą, że oddech ma drugorzędne znaczenie i że człowiek sam przez się odpowiednio oddycha. Gdyby tak było, to mniej ludzi chwiejących się od zmęczenia opuszczałoby sale gimnastyczne. Zdrowie i rzeźkość — powinny i muszą być rezultatem czynności gimnastycznych, a nie

wyczerpanie, nie uczucie znużenia, które nic nie mają wspólnego z lekkim, zdrowie dającym bólem mięśni (ten ból można mieć)! Jeśli jako wynik ćwiczenia gimnastycznego nie można zanotować wzmożonego przekrwawienia naczyń krwionośnych i rzeźkiego wesołego uczucia — wtedy zostały one źle przeprowadzone. Wtedy zrobiono, albo zbyt mało, albo zbyt wiele dla ciała.

Nowoczesne, dobrze przemyślane i skuteczne ćwiczenia powinny bezwarunkowo osiągać przećwiczenie całego ciała, zmuszenie do pracy mniej używanych części ciała, one działają wyrównująco, pobudzająco, one wymagają przy przeprowadzeniu nie duszy, nie osobowości w znaczeniu subiektywnem uzewnętrznienia się, nie wyrazu — tylko precyzji, dokładnego przeprowadzenia i wydobywania z siebie energii.

Tylko 5 minut, ale dobrze!

Nietylko ciało powinno w tej epoce gimnastyki triumfować — ale i duch, on właśnie, który znalazł nowe drogi do swego uzdrowienia. Obok zdumiewającego, fizycznego oddziaływania nowoczesnej gimnastyki musimy także zwrócić uwagę na jej szczególną wartość dla psychicznego zaspokojenia, które możemy osiągnąć, jeśli będziemy postępowali prawidłowo: Podniesienie własnego samopoczucia, ogólna radość życia, chęć do życia, zmiana smutnych kompleksów, rozluźnienie naprężonego stanu duchowego, przypływ energii.

Gimnastyka, nowoczesne ćwiczenie ciała, stała się przykazaniem dla mężczyzny, kobiety i dziecka, dla starych i młodych, dla wielkich i małych. Ona powinna i musi niem być. Ona jest koniecznością dla całego narodu! Wszechstronnem ćwiczeniem ciała, jedyną rzeczywistą podstawą do tego, przygotowaniem do każdego sportu, drogą do osiągnięcia szlachetnej postawy — jest gimnastyka, pośredniczka we wszystkich tych wysiłkach dążących do prawdziwej kultury cielesnej. Nie można dosyć podkreślić ważności stwierdzenia tego fundamentalnego charakteru gimnastyki — bo zawsze jeszcze znajdują się ludzie, którzy temu hasłu przeciwstawiają zwyczajową bezmyślność, którzy nigdy nie mogą zrozumieć, że w istocie nowoczesnej gimnastyki leży, iż musi być z góry dana podstawa każdej dalszej cielesnej czynności.

Gimnastycznych ćwiczeń nie można oczywiście nauczyć się z książek. Jeśli tu naukę praktyczną chce się zastąpić, to można tego dokonać przez umieszczenie dobrych obrazków. Poniżej podajemy tylko mały kurs nowoczesnych, ale już wypróbowanych ćwiczeń:

Ćwiczenie 1. Wskazuje ono w I fazie (na lewo) zupełne wyprostowanie ciała, przy którym końce palców starają się sięgać jak najwyżej. W II fazie (na prawo) pokazuje następujące po niem odprężenie. Powtórzyć 4—8 razy, przy pełnym oddechu.

Ćwiczenie 2. Pokazuje ćwiczenie wyprostne kręgosłupa. Z fazy I (u góry na lewo) skurczoną nogę i pochyloną głowę wyrzucić wysoko w górę, zostawiając wyprostowane łokcie (patrz faza III dół na lewo). Następnie nogę powtórnie skurczyć do piersi, a głowę opuścić. Dziesięć razy, potem zmiana nogi. Wdech przy drugiej fazie, wydech przy skurczeniu nogi. Ramiona pozostawić zawsze wyprostowane.

Ćwiczenie 3. Pokazuje pracę bioder i miednicy. Z pierwszej fazy podnosi się miednica do drugiej i zgina powtórnie do fazy pierwszej. Te uginania powinny być przeprowadzone szybko 6—8 razy, a następnie przy pozycji górnej powinny być nogi w skoku zmienione, poczem podobne uginania powinny być przeprowadzone na drugiej nodze. Następnie znowu zmiana nóg. Całość przeprowadzić 4—8 razy! Ważną jest rzeczą wyprężanie łokci, również końce nóg muszą zawsze pozostać na tem samym miejscu. Stałe głęboko oddychać.

Ćwiczenie 4. Pokazuje prostowanie piersi i bark. Po przyjęciu postawy uwidocznionej na rysunku, ugina stojący tyłu przy równoczesnym nacisku swego kolana, opartego między łopatkami osoby siedzącej, wyciągnięte do góry ramiona siedzącej, które początkowo są całkiem swobodne, następnie coraz bardziej się naprężają. Dziesięć do dwadzieścia razy, następnie zmienić. Jeśli nacisk kolana sprawia zbyt silny ból, podłożyć kawałek zwiniętego sukna lub filcu. Unikać gwałtownych szarpań i pociągnień. Plecy siedzącej są stale wyprostowane.

Ćwiczenie 5. Pokazuje ćwiczenie przypominające jazdy na rowerze w pozycji leżącej

doskonałe do wyrabiania mięśni nóg i brzucha. Jak widać na rysunku, przyjmuje się płaskie położenie na plecach, podłożywszy ręce pod głowę i przycisnąwszy łokcie do podłogi. Obie nogi wyprostowane należy podnieść kilka centymetrów nad ziemię, następnie na zmianę przyciągać jedno kolano do brzucha i znowu zupełnie wyciągać. Tempo należy zwolna przyspieszać. Nie wyrzucać nóg wyżej, od pół minuty przedłużać ćwiczenie w ciągu tygodnia do dwóch i trzech minut. Nie zapominać o pełnym oddechu.

Ćwiczenie 6. Pokazuje sposób umacniania podłużnych mięśni bark i pleców. Z fazy pierwszej (na lewo) gwałtowne, błyskawiczne poderwanie do góry górnej części ciała, przy równoczesnym silnym rzucie wyciągających się rąk ku tyłowi do II fazy (na prawo). Nie przechylać się bardziej ku tyłowi! Miednicy nie wysuwać naprzód! Następnie znowu

szybko powrócić do fazy I. 10—15 razy. Wdech przy podniesieniu się, wydech przy zgięciu.

Ćwiczenie 7. Daje znakomitą sposobność pobudzenia gruntownego do pracy mięśni bioder i brzucha. Z I. fazy przy płaskim położeniu na plecach i wyciągniętych do góry nogach, które tworzą z resztą ciała kąt prosty, należy je bardzo powoli, trzymając razem złożone, do II. fazy położyć na ziemi bez poruszania rąk, ramion, bark i głowy. Ramiona i dłonie naciskają podłogę, przyłożone oczywiście mocno do niej. Nogi podnosi się znowu do góry i powoli przekłada na drugą stronę — nie pozwalając im gwałtownie opaść. Wdech przy podniesieniu, wydech przy opuszczaniu nóg. Jeśli jest początkowo za ciężko, wówczas może druga osoba, rozkrzyżowane ramiona do ziemi przyciskać i ułatwiać w ten sposób ćwiczenia.

Kobieta w związku małżeńskim.

Warunki, od których zależy szczęśliwe małżeństwo.

Prastare mądre przysłowie mówi: „Nie-dobrze jest samemu człowiekowi na ziemi”. To jest pierwsza wskazówka celu istnienia dwóch płci, które muszą być zupełnie od-mienne z tego powodu, ażeby zawsze dla siebie pozostawały nowemi i wiecznie rozwijały wzajemną podniechęć do wyszukiwania pozy-tywnych i negatywnych sił. Tylko na elemen-tarnej różnicy płci może się opierać wieczne istnienie ludzkości. To jest cel i przeznacze-nie małżeństwa, pod którym to słowem rozu-miemy lepiej lub gorzej uregulowany, na trwałość obliczony związek dwóch istot od-miennej płci dla utrzymania gatunku.

Małżeństwo jest więc — jak słusznie po-wiada T. Scheffer — pojęciem węższem w ży-ciu miłosnem natury i jest niejako prawem jego uregulowaniem. „Nie musi się ono jednak bezwzględnie łączyć z pojęciem jednożeństwa (monogamji), wnosi jednakże pewnego rodzaju wyłączość w przypadkowe i zależne od czy-stych tylko popędów związku miłosne. Ślepa władza popędu twórczego otrzymuje w mał-żeństwie swoją strukturę i określone zarysy, a instytucja ta oznacza wyjście z twórczego chaosu do pewnych zorganizowanych form.”

Tendencja do życia małżeńskiego nie ogra-nicza się tylko do ludzi, gdyż również i w świe-cie zwierzęcym (u wiele ptaków, u większych zwierząt drapieżnych, u wyższych gatunków małp) można spotkać dosyć przykładów na to, iż pewna istota męska z pewną istotą żeńską i to z tą tylko jedną łączy się na dłuższy czas, a nawet na całe życie. Podstawą tej ścisłej wspólnoty leży w trudności wychowania po-tomstwa, które dla zachowania gatunku wy-maga konieczności dłuższej i wspólnej opieki ze strony obojga rodziców. Im trudniejsze jest wychowanie potomstwa, tem ścisłą i bar-dziej trwałą jest wspólnota rodziców. Ta ostatnia okazuje się u ludzi tem konieczniej-szą, iż żadna istota przez tak wielką ilość miesięcy nie okazuje takiej bezradności, jak niemowlę ludzkie. Podstawą więc zarówno wspólnego życia zwierząt, jak i instytucji ludzkiego małżeństwa jest powszechne prawo natury utrzymania gatunku, co tem bardziej

należy podkreślić, iż często małżeństwo bywa uważane za dowolny wytwór kultury.

Aby małżeństwo stało się celowem i zgodnem z prawami natury, muszą być speł-nione pewne założenia. Cały szereg czyn-ników musi się na to złożyć, aby małżeństwo było trwałem.

Dobór naturalny.

Do tego jest rzeczą konieczną, aby jak samo małżeństwo, tak i jego zawarcie, ślub, było regulowane przyrodzonem prawem doboru naturalnego. Jak słusznie C. H. Stratz sądzi, już zgóry można przyjąć, że te małżeństwa lepsze widoki mają przed sobą, które do za-chowania i dalszego rozwoju gatunku mają istotnie pomyślniejsze warunki. Ma on o tyle rację, iż, jak statystyki wykazują, największa bezwzględnie ilość zawartych małżeństw schodzi się z ukończeniem zupełnej dojrzałości płciowej u mężczyzn i kobiet, w ten sposób więc ród ludzki świadomie czy nieświadomie jest posłuszny prawu natury, które nakazuje zawieranie małżeństw w czasie najwyższej zdolności płciowej.

Że przekraczanie tego prawa natury nie pozostaje bezkarne, wskazuje między innemi na to większa śmiertelność u młodszych kobiet i mężczyzn, którą przed wojną światową ustaliły statystyki we Francji i Szwecji (Loewenfeld). Nie powinno się więc zawierać małżeństw ani zbyt wcześnie ani zbyt późno.

Zdrowie a małżeństwo.

Szczególnie jednak ważną jest rzeczą przy zawieraniu małżeństwa, aby obydwójce małżon-kowie byli zdrowi zarówno pod względem fi-zycznym jak i duchowym i żeby pochodzili ze zdrowych rodzin. Chorzy i słabi małżonko-wie nie tworzą szczęśliwego małżeństwa, a po ich potomstwie nie można się spodziewać ni-czego dobrego. Gruźlicy, albo gruźlicznie obciążeni, silnie nerwowi, ludzie cierpiący na choroby weneryczne, szczególnie syfilitycy, nie powinni się żenić przed zupełnem wyleczeniem tych cierpień. Również należy zwracać uwagę

na funkcjonowanie narządów płciowych; zdrowie bowiem jest najlepszą podstawą szczęśliwego małżeństwa.

Równie ważnem jednak, jak badanie zdolności fizycznych do małżeństwa, jest także stwierdzenie, czy dusze i charaktery kandydatów do małżeństwa się zgadzają. Godnymi uwagi są tutaj badania znanego psychiatry Ernesta Kretschmera, dawne fizjognomiczne rozmyślenia w nowej szacie badań konstytucjonalno-biologicznych. Kretschmer zbadał dokładnie 100 par małżonków według typów ich budowy ciała i temperamentów i znalazł, iż 13 partnerów było w przeważnej części podobnych, 60ciu przeważnie niepodobnych, a około 24ch w równych częściach podobnych i niepodobnych. Zostało przez to potwierdzone dawne przysłowie ludowe, że przeciwności się przyciągają, innemi słowy, że małżeństwa kontrastowe ze względów biologicznych są najodpowiedniejsze. Jeśli będziemy się pytali o harmonję, o szczęście tego rodzaju małżeństw, wówczas okaże się możliwość tragicznego konfliktu między pożytkiem gatunku, a osobistym szczęściem, nad czem rozmyślał już Schopenhauer gdy mówił: „Są małżeństwa dziwnie zgodne duchowo, które dla płodzenia potomstwa są tak nieodpowiednie, jak tylko być może, a z drugiej strony wiele nieszczęśliwych małżeństw, które z biologicznego punktu widzenia są do niezwyklej płodności nadzwyczajnie przystosowane”. Wogóle można powiedzieć, iż większość szczęśliwych małżeństw zalicza się do kategorii kontrastowych.

Poradnia małżeńska.

Jest więc wymagane przed zawarciem każdego małżeństwa dokładne zbadanie zdolności duchowych, zdrowotnych i dziedziczności, nie mówiąc już o zagadnieniach gospodarczych i prawnych, które staną przed mającemi zamiar zawrzeć małżeństwa narzeczonymi. Jednak, jeśli chodzi o prawne i gospodarcze zagadnienia, które często są związane ze sobą, to panuje wobec nich duże uświadomienie, zaś jeśli chodzi o zagadnienia psychiczne i duchowe, to jak codzienne doświadczenie lekarzy wskazuje, pod tym względem panuje nadzwyczajne nieuświadomienie, jakkolwiek — co najmniej przed ślubem — te sprawy powinny

być objaśnione. Dlatego przed zawarciem małżeństwa powinna nastąpić narada z lekarzem, ażeby usunąć wszelkie możliwości rozterek, które wypływałyby czy to ze zdrowotnej małowartościowości jednego lub obojga partnerów, czy też z przyczyn duchowych. Poradnia małżeńska ma dalej za zadanie uświadomienie, bez obwijania w bawełnę, wszelkich zagadnień związanych z życiem małżeńskim, rozprószenia fałszywych iluzyj, ale również sprostowanie pewnych błędnych wiadomości. Porady te odbywają się dzisiaj najczęściej w oficjalnie urządzonych poradniach małżeńskich, o bliższych urządzeniach, dla których niema tu miejsca na mówienie — powinny się dalej rozciągać na zagadnienie czasu narzeczeństwa i ślubu, gdyż wraz z zaręczynami dla każdego człowieka, młodzieńca i panny zaczyna się czas bardzo szkodliwy pod względem seksualno - higienicznym. Częste przebywanie razem i wymiana czułości prowadzi mianowicie do stanów podniecenia płciowego, które, nie mogąc być w normalny sposób zaspokojone, są z tego powodu szkodliwe dla zdrowia dlatego należy odradzać długie narzeczeństwa, a również i z tego jeszcze powodu, na co wskazuje Moll, iż często powstaje niebezpieczeństwo, że długie narzeczeństwo prowadzi do zubożnienia narzeczonych, które z rozpoczęciem odbywania stosunków płciowych znika.

Noc poślubna i miesiące miodowe.

Szczególnego wyjaśnienia i pouczenia należy udzielić narzeczonej w związku z wydarzeniami i higieną nocy poślubnej, gdyż w czasie tej nocy rozstrzyga się los małżeństwa, gdyż wydarzenia przy pierwszym stosunku płciowym mają rozstrzygające znaczenie, dla uczuciowego życia kobiety. Narzeczona musi wiedzieć, iż obecność błony dziewiczej stanowi dla odbycia stosunku płciowego anatomiczną przeszkodę, która musi być pokonana i że przebieg pozbawiania dziewictwa (defloracji) zwykły odbywać się nie bez bólu i krwawienia. Ona musi dalej wiedzieć, że to nie jest objawem brutalności mężczyzny, jeśli w czasie nocy poślubnej zachowuje się zbyt gwałtownie, lecz że ten napór mężczyzny leży w jego naturze. Jeśli narzeczona powinna być o tem dokładnie poinformowana, to również powinien być i

narzeczony, który również powinien wiedzieć, iż noc poślubna powinna być erotycznym uwiedzeniem, a nie zgwałceniem. Celem musi być, aby młoda kobieta przy swym pierwszym oddaniu się odczuła rozkosz. Jeśli jednak mężczyzna zabiera się niezgrabnie lub wprost brutalnie, mogą wystąpić u kobiety nadzwyczaj trwałe uczucia wstrętu, które w szczególnych wypadkach mogą nawet doprowadzić do dłuższej duchowej choroby kobiety. Wtedy mówi się właśnie o t. zw. „psychozie nocy poślubnej”, przy której chodzi najczęściej o stan hipochondryczno-melancholiczny, który szczególnie występuje u nerwowych młodych kobiet, gdyż ich system nerwowy nie dorósł do gwałtownego zachowania się ze strony małżonka, które tego rodzaju kobietom wydaje się szaleńczym napadem.

Winę tego rodzaju ujemnych skutków ponosi jednak nie tylko mężczyzna, ale również matka, względnie rodzice, gdyż najczęściej zaniedbują obowiązku pouczyć dziewczę o wszystkim przed ślubem, ażeby wiedziała, na co daje swoje zezwolenie i jakie obowiązki na siebie przyjmuje.

To samo odnosi się do tak zwanych miodowych miesięcy, jak zwykło się nazywać pierwsze miesiące miłości młodego małżeństwa. Ponieważ te miesiące nowopobranej parze nagle i w legalny sposób pozwalają na spełnienie tłumionych dotąd seksualnych pragnień, przynosi to nagłe przejście od skrepowania do swobody, pewnego rodzaju seksualno-higieniczne niebezpieczeństwa ze sobą. Ta osiągnięta seksualna swoboda często prowadzi młodych małżonków do przekraczania wszelkiej miary w uprawianiu stosunków płciowych. Wytwarza się przez to łatwo przesyt, który prowadzi do zubożenia małżonków do siebie. Z drugiej strony jest pewnem, iż zbyt często odbywany stosunek może doprowadzić do poronienia. Często perjod po ślubie staje się nieregularny, spaznia się niekiedy o kilka dni, występując potem niezwykle silnie, sprawiając czasem silne bóle tak, iż odbywająca podróż poślubną młoda kobieta, ku strapieniu obojga małżonków, musi na kilka dni w hotelu położyć się do łóżka. Jeśli się to nie stanie,

a małżonkowie nie mają na tyle rozumu, aby zabezpieczyć kobiecie gruntowne szanowanie się, względnie jeśli braknie im koniecznego opanowania się, to mogą łatwo nastąpić zapalenia kobiecych organów płciowych, których wynikiem jest złamanie życiowego szczęścia na zawsze.

I jeszcze o jednym niemądrym zwyczaju przy tej sposobności należy wspomnieć: o podróży poślubnej. Należy ona niestety do dobrego tonu, a jest dla młodej pary tak bardzo niewygodna. Zamiast przepędzić najpiękniejsze dni małżeństwa we własnem, zaciszem gniazdka, podejmuje młoda para długie podróże koleją, pędzi od hotelu do hotelu, wystawiona na ciekawe i beczelne spojrzenia personelu hotelowego. Dlatego precz z tem niebezpiecznym zwyczajem, który rozstraja tylko nowożeńców i szkodzi ich zdrowiu!

Należy jeszcze wspomnieć, iż kobieta podczas ciąży wymaga największej troskliwości, szczególnie wówczas, gdy ciąża sprawia jej cierpienia, albo gdy ma skłonność do poronień. Najlepiej jest, podczas całej ciąży zaprzestać stosunków płciowych; doświadczenie jednak uczy, iż w bardzo licznych wypadkach nie przynoszą one najmniejszej szkody kobiecie, aż do krótkiego czasu przed porodem. Mimo to należy poradzić, aby akt płciowy szczególnie w ostatnich miesiącach przeprowadzać, leżąc na boku. Bezwzględnie jednak należy je przerwać w ostatnich czterech do sześciu tygodniach przed rozwiązaniem i podczas okresu połogowego, gdyż szczególnie w tym ostatnim wypadku może dojść do zakażeń groźnych dla życia. Po położu kobieta wogóle wymaga wydatnego odpoczynku i oszczędzania i dopiero po pewnym czasie (nie prędzej niż za półtora roku) może być wystawiona na uciążliwość nowej ciąży. Przy tem należy zauważyć następującą rzecz: ponieważ po porodzie często podczas całego okresu karmienia ustaje menstruacja, sądzi wiele kobiet, iż w tym czasie nowa ciąża jest niemożliwa. To jest jednak zupełnie mylne zdanie, wskutek którego często występuje przedwcześnie nowe zapłodnienie, zanim wypoczął silnie wyniszczony organizm po ostatniej ciąży.

Szczęśliwie ożenić się, to jednak sztuka.

Jakkolwiek wiele szczęścia i spokoju przynosi małżeństwo mężczyźnie t. j. rodzinę i za-

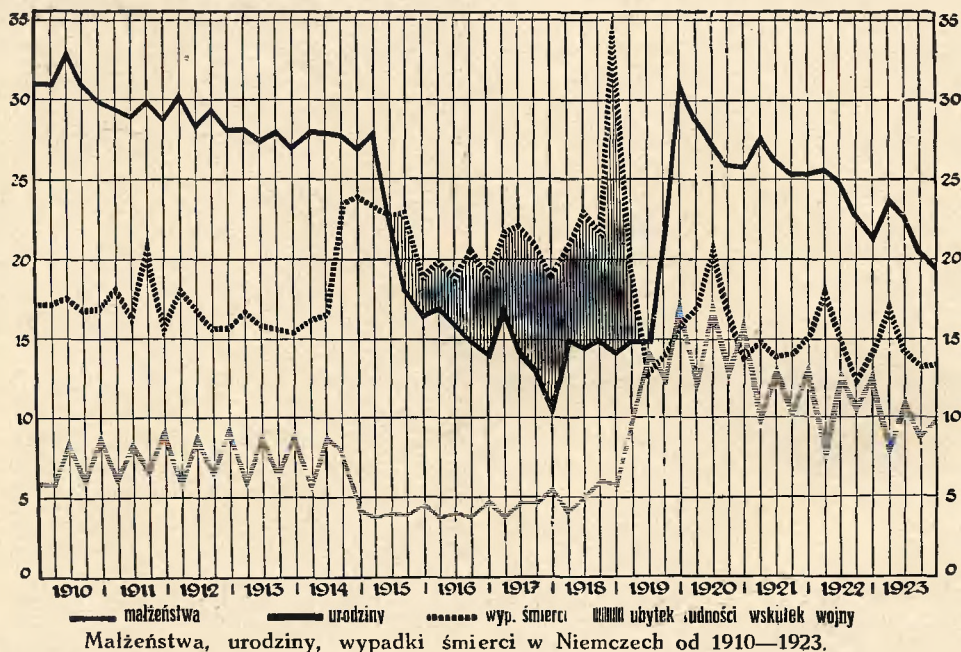
cisze domowe, zaprawdę jednak wielkie i niezastąpione korzyści przynosi ono kobiecie.

Mimo wszelkich dążeń emancypacyjnych, mimo wielkiej roli, jaką kobieta dzisiaj w praktycznem życiu i zawodzie słusznie odgrywa, to jednak najwyższy rozwój i odbicie właściwej jej istoty znajduje tylko w małżeństwie i przez małżeństwo.

Z tego więc wynika, że kobieta wszystkiemu, co ma związek z małżeństwem, powinna poświęcać największą uwagę. Żyjemy w czasie, w którym słusznie staramy się o to, żeby

Kogo mam poślubić?

Wiele już na ten temat mówiono, że tem
pytaniem zajmowała się właściwie każda młoda
dziewczyna i zwykle już od wczesnego wieku.
Można często usłyszeć zdanie: „ja wogóle
zamaż nie wyjdę!” Przy bliższem jednak
przyjrzeniu się tej sprawie, wkrótce można
dojść do wniosku, iż ma się tu do czynienia
z pewnego rodzaju protestem, pewnego rodza-
ju uczuciem podwartości, tendencii, która stara



wszelkie zdarzenia, które zachodzą w świecie zewnętrznym, ale również i w naszej własnej duszy o ile możliwości jak najbardziej wyjaśnić, a to z tego względu, aby uniknąć błędów, względnie jeśli już jest za późno, aby je poprawić.

Doszliśmy do przekonania, że większość pojęć jest względna i że w każdym poszczególnym wypadku, każde z nich musi przez poszczególnych ludzi być zbadane i wypróbowane. Nieufność do ogólnego fermentowania i wartościowania stała się powszechną i słusznie, gdyż jakkolwiek pokazują się trudności, to jednak znacznie jest więcej możliwości i dróg do poprawy.

Jeśli te rozmyślenia dostosujemy do małżeństwa i do zamężnej kobiety, dojdziemy wówczas do niezwykle ważnego zagadnienia:

się przeciwstawić trudnościom wstąpienia w związki małżeńskie których dziewczyna chce zupełnie uniknąć. Zawsze jednak spostrzega się, że właśnie tego rodzaju dziewczęta z prawdziwym uczuciem wstępują w związki małżeńskie. W wielu wypadkach jednak to zagadnienie mimo dokładnej analizy rozwiązać się nie da.

Wielką trudność polega na tem, że skłonności i sympatje prowadzące do tak zwanego małżeństwa z miłości powstają między dwiema ludźmi w pewnym czasie ich życia. Należy tu podkreślić w pewnym określonym czasie

W większości wypadków można o tego rodzaju małżeństwach z miłości z całą pewnością mówić. Iż ten związek przypieczętowany prawem dla obojga małżonków jest spełnieniem marzeń, które my ogólnie nazywamy

szczęściem. Jednak nie chodzi tu tylko o krótki przejściowy związek, ale o połączenie na całe życie. To, że z biegiem czasu, zarówno mężczyzna jak i kobieta zmierzają się i to nie tylko zewnętrznie, ale przede wszystkim wewnątrz, jest rzeczą jasną. Żadna miłość, sympatja, ani skłonność nie daje gwarancji, że będzie trwała, że ta zmiana w tym duchu się dokona, iż małżonków zwróci ku sobie, zamiast oziębici stosunki między nimi. To jest właściwy problem małżeństwa i tem też wyjaśnia się iż częściej dochodzi do małżeństw z rozsądku niż z miłości.

Kilka słów o pośrednictwie małżeństw.

W jaki więc sposób znaleźć odpowiedniego męża? Dawniej sprawa ta była często wielkiem i nieraz nierozwiązalnem zagadnieniem, gdyż zakres czynności dziewczyny był szczupły i ograniczony. Zwłaszcza na małych miasteczkach przyjmował on często groteskowe formy i tam nawet dzisiaj niewiele się pod tym względem zmieniło. Obecnie jednak dwa czynniki, dawniej zupełnie nie brane w rachubę, dają wiele sposobności do zawiązywania znajomości, a mianowicie zawód i sport. Młode dziewczę naszych czasów stoi w samym środku nurtu życia o własnych siłach i to, mimo wszystkich niebezpieczeństw i trudności z tem związanych, jest dużym krokiem naprzód.

Ona poznaje więcej mężczyzn niż dawniej i lepiej ich poznaje. Wydać sąd o wartości mężczyzny na sali balowej lub na promenadzie jest trudno nawet doświadczonej kobiecie, dla młodego zaś dziewczęcia prawie niemożliwością. Natomiast wśród trosk, trudów i przykrości życia zawodowego, albo przy spełnianiu zadań jakie stawia sport nawet odnośnie do charakteru ludzkiego osądzić mężczyznę jest nierównie łatwiej. Względy towarzyskie ustępują niewątpliwie na plan dalszy. Jeden czynnik odgrywa tu zawsze, jak i dawniej, rolę. W każdej kobiecie istnieje zawsze żywy pociąg do swatania, zwłaszcza jeśli sama znalazła szczęście w małżeństwie i można często zaobserwować, iż w gronie przyjaciółek, z których jedna wyszła zamaż, inne dzięki jej pomocy również w krótkim czasie wstępują w jej ślady. I jest rzeczą dowiedzioną, że to jest wypróbowana i odpowiednia metoda zawinięcia do przystani małżeńskiej.

Prócz tych dobrowolnych swatek, których nagrodą jest doprowadzenie do skutku ich miłowań, istnieją także inne, zawodowe, a ich działalność nie ogranicza się tylko do kobiet. Tego rodzaju pośrednictwo małżeństw musimy niżej stawiać niż wyżej wspomniane, gdyż te

Nie żęń się na ślepo



Pozwól
sobie
doradzić!

osoby rozporządzają często tak wielkim darem wymowy, iż ich pośrednictwo najczęściej kończy się małżeństwem, mimo wszelkich wątpliwości i zastrzeżeń obojga małżonków, którzy nigdy by nie połączyli się więzami łączącymi ich na całe życie, gdyby nie ten przymus stosowany do nich i naleganie ze strony swatek. Jest rzeczą jasną iż przyszłość takiego małżeństwa znajduje się pod wielkim znakiem zapytania. Nieco inaczej ma się sprawa z innym środkiem pomocniczym ułatwiającym małżeństwo, który zawsze jeszcze niezbyt dobrą cieszy się opinią, a jednak odpowiednio użyty, może dobrą służbę spełnić! Tym środkiem to ogłoszenia matrymonjalne w dziennikach. Jak one wyglądają, to jest rzecz znana. Rzucenie okiem na gazetę wykaże jak wielki użytek jest z nich robiony. A że ich dzieło jest często uwiecznione pomyślnym skutkiem, wynika stąd, iż ten system jest w Niemczech np. stosowany prawie od dwustu lat i nie stracił dotąd nic na

Żonaci i zameężne żyją dłużej niż ludzie wolni.

Dwudziestopięcio-letni ludzie mają szansę, iż będą żyć:

żonaci, mężatki

Mężczyźni: 40,9 lat

Kobiety: 40,0 lat



Mężczyźni: 34,6 lat

Kobiety: 39,5 lat

kawalerzy, panny

urodz. 21. 8 1847 r. urodz. 3. 2. 1849 r.

Statystyka przemawia na korzyść małżeństwa.

swojem znaczeniu, przeciwnie, przybrał nawet na sile. Ostrożność jest tu jednak wskazana, gdyż spotkać się tu można z rozmaitego rodzaju oszustami. Dziewczyna, która odpowiedzi, a tem bardziej kandydatów dokładnie zbada, co jest łatwem do przeprowadzenia przy pomocy przyjaciół i przyjaciółek bez narażania własnej osoby, zwiększa przez to znacznie ilość starających się o nią i szansę, iż na tej loterii życiowej wygra najlepszy los. W każdym razie po zawarciu małżeństwa wiele tu zależy od niej samej.

Przytulność ogniska domowego zależy od kobiety.

Ognisko domowe musi być przede wszystkim przytulne. Nastrój w domu musi panować taki, aby skłaniał mężczyznę do chętnego przebywania w domu. On musi mieć sposobność znaleźć w nim swe upodobanie; jeśli pracuje w domu, niechże ma do tego konieczny spokój, jak i odpowiednie miejsce do pracy. Przy pomocy nieznaczących środków może kobieta osiągnąć najpiękniejsze wyniki. Odpowiednie dostosowanie się do męża i nietyle spełnianie, co odgadywanie jego życzeń jest najważniejszą rzeczą.

W wysokim również stopniu jest kuchnia terenem działalności kobiecej. Nie jest to bynajmniej sprawą banalną i drugorzędną, czy kobieta z największą starannością jej czas poświęca. Oczywiście, że niewiele jest warte takie małżeństwo, którego szczęście zależy od tego, czy kobieta lepiej, czy gorzej gotuje. Jednakże kobieta, szczególnie gdy nie jest zajęta zawodowo, przez staranie, jakie kładzie około kuchni i przyrządzania jedzenia, ma najlepszą sposobność okazania mężowi, iż obowiązki, które nam nakłada życie, pojmuję poważnie. Również przez utrafiwanie w jego smak może mu okazać swe uczucie, co z pewnością w każdym wypadku będzie miało dodatnie skutki. Oczywiście zbyt daleko nie można się posuwać w tym kierunku; ustawicznie powtarzane rozmowy na temat jedzenia i kuchni nudzą zwykle szybko mężczyznę i w żadnym wypadku te zagadnienia nie mogą być ogniskiem, w którym skupia się całe zainteresowanie obojga małżonków.

Kilka rad życiowych.

Nie można się dosyć napowtarzać, że kobieta nie może mieć nigdy za dużo samopoznania, opanowania się a przede wszystkim taktu.

To są jej najważniejsze środki pomocnicze i przez nie osiąga ona swoje najważniejsze zadanie, a mianowicie stopniową przemianę duchową swego małżonka. Codzienne doświadczanie poucza, że nawet nieznośny, kłótniwy człowiek traci te swoje ujemne właściwości i przymioty, jeśli nie ma sposobności często ich okazywać. Do kłótni potrzeba zawsze dwóch osób. Jeśli zaś jedna z nich umiejętnie usuwa ją i unika, wówczas zmienia się również usposobienie i nastawienie duchowe drugiej.

Drugim punktem, od którego szczęście małżeńskie w wysokim stopniu może zależeć, jest ten, iż pod żadnym warunkiem mąż, względnie żona nie powinni się kompromitować wobec osób trzecich. Jakże często się jednak zdarza, że mąż właśnie robi młodej żonie wyrzuty lub sceny wobec innych osób, wobec których jest to dla niej szczególnie przykrem, np. wobec starszych, krewnych, kobiet, kolegów zawodowych i t. p. Również i kobieta powinna się wystrzegać, by nie obmawiać męża wobec osób trzecich. Powaga, którą on przez to traci, odnosi się także i do niej. Szczególnie ludzie znajdujący się na dosyć niskim szczeblu drabiny społecznej są pod tym względem specjalnie wrażliwi i słusznie, gdyż ich znaczenie polega głównie na ich osobistej wartości, która nie znosi upokorzenia.

Zazdrość — to wielki błąd.

Przy tej sposobności musimy omówić jeszcze jeden ważny punkt, a mianowicie poprzednie życie obojga małżonków. Nie powinno się zdarzyć, by pewne „odkrycie” w noc poślubną miało za sobą pociągać fatalne skutki. Małżeństwo, które się zaczęło od kłamstwa i oszustwa, nie może upływać dobrze. Jeśli związek narzeczęński nie znieś próby otwartego wyznania, to lepiej wogóle zrezygnować z tego małżeństwa. Wyznanie dokonane z odpowiednim taktem, w odpowiednim momencie i odpowiednio umotywowane jest o wiele lepsze, niż obłuda. Odwrotnie jednak zbyt daleko idące badanie przeszłości mężczyzny nie jest wskazane. Nic bowiem nie prowadzi łatwiej do kłamstwa, jak ustawicznie powtarzane wypytywanie się, a koniec końcem zwykle nie dowiadujemy się niczego pocieszającego.

Tego rodzaju rozmowy przed ślubem stają się często podstawą złą, na które cierpi wiele

małżeństw, a mianowicie zazdrości. Jeśli bowiem udało się kobiecie tak dalece uspokoić mężczyznę, iż ten jest przekonany, że jej przeszłość pod każdym względem została wyrównana, albo gdy kobieta doszła do wniosku, iż jej wpływ zupełnie zwyciężył poprzednie stosunki męża, to zarówno u mężczyzny nie powinna powstać nieufność, że żona może się odważyć na zawiązywanie nowych stosunków jakiegokolwiek rodzaju, ani też żona na podstawie poprzednich jego wyznań nie powinna podejrzliwie patrzeć na jego stosunki towarzyskie z innymi kobietami, jak się to czasem dzieje. Oczywiście roztropna żona nie spuści męża ze swoich oczu, ale musi użyć tu całego swego taktu i zdolności kobiecych, aby on nie zauważył tej inwigilacji. Małżeństwo, jakieśmy to już wspominali, nie może się stać więzieniem! Należy się więc wystrzegać kontrolowania męża przez stawianie rozmaitych zapytań, przywoływanie go do telefonu i wywiady u trzecich osób. Również należy odradzić ulubionego tak często przeszukiwania kieszeni jego ubrania, jego biurka i portfela, gdyż jeśli mąż zechce chodzić swoimi własnymi drogami, to i to nic nie pomoże.

Dyplomacja małżeńska i zagadnienie cielesnej miłości.

Spotyka się małżeństwa, które powoli zaczynają się oziębiać, chociaż osoba trzecia nie odgrywa tu roli. Małżonkowie coraz bardziej przyzwyczajają się do tego, aby widzieć w sobie jedynie towarzyszy, i chociaż kryje się w tem nawet pewna wartość etyczna, to jednak nie można wtedy mówić o szczęśliwym małżeństwie. Do takiego bowiem należy coś więcej! Na to jest jednak zupełnie dobry środek zaradczy: Urlop małżeński. Rozdział na dwa albo trzy tygodnie w formie podróży, odwiedzin krewnych i t. p. działa nieraz cuda. Począyna się wtedy — na zasadzie dawnego, na psychologii opartego prawa — wyżej cenić to, czego się brak odczuwa, a wskutek zniknięcia różnych drobnych nieporozumień, które w codziennym życiu nie są do uniknięcia, wywołuje szczęście powtórnego połączenia się.

We wszystkim, co dotąd o szczęściu małżeńskim i o tem, co je warunkuje, było powiedziane, chodziło tylko o sprawy, przy których odgrywały głównie rolę rozsądek i

rozum. To było robione rozmyślnie, gdyż tu o wiele łatwiej można dać ściśle wskazówki, niż odnośnie do zawsze ciemnego i niejasnego terenu uczuć i skłonności. A jednak to, co my nazywamy miłością, lub wyrażając się naukowo, czynnik erotyczny i seksualny, są główną podstawą małżeństwa. Jest więc rzeczą bezwzględnie konieczną, mimo wszelkich zastrzeżeń, które się tu nasuwają, omówić i tę sprawę. Jak wiadomo literatura małżeńska ostatnich czasów szczególnie się zajęła tym punktem, a wielkie rozpowszechnienie, jakie znalazło dzieło Van de Velda p. t. „Małżeństwo doskonałe“, świadczy o zainteresowaniu, jakie wywołał ten problem. Do szczęśliwego życia małżeńskiego należy także pewna erotyczna i seksualna harmonja, a to z tego względu, że małżonkowie mogą tu sobie stworzyć teren własnego szczęścia, które od zewnętrznego życia łącznie z jego przykrościami jest niezależne, a w którym mogą znaleźć ucieczkę i ukojenie.

Na zakończenie kilka słów o fizjologii małżeństwa. Przedewszystkiem to należy podkreślić, że zdrowe, kwitnące życie płciowe jest podstawą szczęścia małżeńskiego. Wpływ, jaki mieć może na nie kobieta, jest większy, niż się to powszechnie sądzi. Jeśli, i jak długo żyją małżonkowie w prawdziwej miłości, to

niema tu żadnego zagadnienia, gdyż ta prawdziwa miłość jest najwyraźniejszą wskazówką, iż harmonizują ze sobą pod względem seksualnym. Gdzie jednak występują trudności pod tym względem, należałoby kobiecie doradzić, by taktownie starała się je usunąć. Ona musi — aby się dokładnie wyrazić — w sposób przyjacielski odmawiać, nie śmie jednak gwałtownie się domagać! Jest to wprawdzie powiedziane w osłonkach i raczej jako wskazówka, ale dla rozumnej kobiety będzie to zrozumiałe i bliższe wyjaśnienie wydaje się zbędne, a nawet nie na miejscu. Jak wogóle we wszystkim, co ma związek z małżeństwem, zjawiają się właściwe zagadnienia i problemy i tutaj tylko w związku i wskutek dłuższego trwania małżeństwa. Stale się spostrzega, iż dwoje ludzi, którzy dawniej pod względem seksualnym zupełnie ze sobą harmonizowali, z biegiem czasu popadają w różnego rodzaju trudności. I jest ogromnie trudno uniknąć tego rodzaju trudności. Najczęściej mają one podłoże fizjologiczne, to znaczy, są uwarunkowane stanem ciała. Tem bardziej więc od początku należy nad tem pracować, ażeby związki uczuciowe i rozumowe stały się tak silne i głębokie, aby fizyczne momenty nie mogły w zepsuciu małżeńskiego szczęścia żadnej roli odegrać.

Nerwowość a małżeństwo.

Słowem „nerwowość“ objęto najrozmaitszego rodzaju zjawiska, które często nie mają nic wspólnego ze sobą.

Różnego rodzaju bóle głowy (migrena, bóle w okolicy skroni, uczucie ucisku na czaszkę i t. d.); drażliwość; pobudliwość do gniewu; pozornie nie mające powodu zmiany usposobienia, zwane chętnie humorami; uczucie zmęczenia; bicie serca (najczęściej bez powodu w czasie wypoczynku); bezsenność; ciężkie sny różnego rodzaju (ściganie, upadek w głębie, walka z rozbójnikami, znane spóźnienie się i t. d.); wrażliwość, która może tak wysoki stopień osiągnąć, iż przy najmniejszej sposobności może wywołać łzy i gniew; brak apetytu po wzruszeniach; obawa przestrzeni; różnego rodzaju chorobliwe obawy; oziębłość płciowa, albo nadmierna pobudliwość seksualna; drobiazgowość; niespokojne myśli (zdaje się, że sobie człowiek życie odbierze, lub obawia się, iż

komuś coś złego zrobi); zapominanie; różnego rodzaju uczucia przygnębienia; czerwienienie się; niepotrzebne zakłopotanie przy wszelkich możliwych sposobnościach; czerwienienie się przy najnieodpowiedniejszych sposobnościach — wszystko to i jeszcze wiele więcej objawów zostało zaszeregowanych pod wspólną nazwę „nerwowości“. Ale już z tego krótkiego i powierzchownego wyliczenia można dowiedzieć się, jak wiele najrozmaitszych dolegliwości określa się tem jednym słowem.

Ja jestem tak „nerwowa“.

„Nerwową“ w ściśle lekarskim znaczeniu nazywa się ta choroba, dla której mimo najskrupulatniejszych poszukiwań i badań chorego nie można było znaleźć żadnej fizycznej przyczyny, któraby ją wywoływała.

Każde z tych, określonych jako nerwowe zjawisk może mieć również fizyczną przyczynę,

która się ukrywa za tem nerwowem zjawiskiem. Tak więc dla bólu głowy, bicia serca, braku apetytu i t. d. poza innemi, mogą być przyczyny fizyczne: choroba nerek albo zwapnienie żył albo początek wady serca albo początek gruźlicy albo wzmożone ciśnienie krwi albo początek choroby żołądka albo choroba cukrowa i t. d. i t. d. Dopiero więc wtedy, gdy się nie znajdzie żadnej z tych licznych cielesnych przyczyn, z któremi chory zjawia się u lekarza, można tę chorobę określić jako nerwową.

Wielu sądzi jednak, iż przez określenie pewnego cierpienia słowem nerwowe załatwili już sprawę; chcą przez tego rodzaju nazwanie i osądzenie pocieszyć chorego; istotnie jednak przez to mu się nic nie pomaga, gdyż on cierpi przez swoją „nerwową” chorobę zupełnie tak samo, jak chory cielesnie; można nawet powiedzieć, iż cierpienia nerwowe są często o wiele przykrzejsze i uciążliwsze niż cielesne; te cierpienia są również o wiele trudniejsze do leczenia, gdyż często bardzo jest trudno znaleźć ich przyczyny. zwłaszcza że chory nerwowo nie zaufa każdemu człowiekowi, chociażby on dokładnie mógł poznać, jakie jest тіо jego choroby.

Poza tem rozpowszechnił się niestety zwyczaj bagatelizowania cierpień nerwowych, machanie na nie ręką, ironizowania ich, co oczywiście nie jest na miejscu; leczenie cierpień nerwowych wymaga bardzo wielkiej cierpliwości, znajomości rzeczy, a także zamiłowania i może być skuteczne na podstawie przekonania, że prawdziwa nerwowość jest bardzo ciężką chorobą, mogącą odebrać radość życia i siłę do pracy; leczenie nerwowości wymaga także ze strony chorego wielkiej cierpliwości, gdyż jest ona w ogólności wprawdzie niebezpieczna, ale uparta i długotrwała.

Przyczyny prawdziwej nerwowości.

Jeśli chodzi o prawdziwą nerwowość, to jest wielka liczba duchowych przyczyn, które nie ustępują tak łatwo, jak przyczyny fizyczne.

Najbardziej znanymi z tych przyczyn są: błędy wychowania, troski, kłopoty, brak zrozumienia u innych, nieodpowiednio obrany zawód, gnębienie wywoływane przez innych, niezaspokojona żądza, zimne, niezdolne do miłości otoczenie, obawa o stanowisko w zawodzie lub w społeczeństwie; potajemna

miłość albo również potajemna nienawiść kogoś, z kim codziennie musi się człowiek stykać; niesympatyczny człowiek w codziennem otoczeniu; nieuzasadniona zazdrość jednego z małżonków, ukryta dysharmonia między małżonkami; wieczne powtarzające się złe nawyki jednego z małżonków (ludzie sądzą, iż przez stałe obcowanie można się do takich nawyków przyzwyczaić; to jest jednak fałszywe mniemanie; gdyż właśnie stałe powtarzanie się tych wad, z któremi musi się człowiek stykać albo im przysłuchiwać, wywołuje ostatecznie prawdziwą nerwowość); następnie specjalnie u kobiet: oziębłość płciowa albo jej przeciwieństwo, nadmierna pobudliwość płciowa, np. u kobiety pełnej temperamentu nieudolny małżonek — krótko mówiąc: na terenie duchowym istnieje niezmierna ilość różnorodnych przyczyn, których wynalezienie jest taką samą sztuką, jak wczesne i odpowiednie rozpoznanie cierpienia fizycznego.

Przyczyny funkcjonalne u kobiety.

U kobiety, której nerwowość została tutaj specjalnie omówiona, dochodzi do cielesnych i duchowych przyczyn jeszcze cały szereg innych, które mężczyźni są zaoszczędzone.

Te przyczyny nazywamy funkcjonalnymi, a wyrażeniem tem określamy, iż chodzi tu o te zaburzenia, które występują w działalności pewnych kobiecych organów; odpowiednie funkcjonowanie tych organów (jajników, macicy i t. d.), które w przeważnej części są gruczołami, pochodzi nie tylko stąd, iż dana osoba posiada więcej lub mniej kobiecości, ale w istocie i dla zdrowia całego systemu nerwowego posiada nadzwyczajną rolę. U kobiet rozpoczyna się działalność tych organów w okresie rozwoju dziewczęcia na dojrzałą dziewczę, a później w okresie przejściowym ustaje.

Jeśli ten rozwój za wcześnie lub za późno zaczyna się odbywać. lub następuje zbyt szybko albo zbyt powoli, wówczas dochodzi do różnego rodzaju cierpień: kaprysów, zaburzeń równowagi duchowej, niestałości, czasem nawet zupełnego roztargnienia.

U niektórych kobiet wytwarzają się potem znowu w okresie przejściowym pewne nerwowe cierpienia; najczęściej jest to ciężkie przygnębienie w połączeniu z brakiem wszel-

kiego zainteresowania, z chorobliwymi obawami, bezsennością a wszystkie te cierpienia mogą w tym czasie doprowadzić nawet do zniechęcenia do życia.

Oczywiście i rozpoczynająca się starość może u kobiet prowadzić do różnego rodzaju cierpienia jak bóle głowy, brak pamięci, drżenie, niepewny chód, szczególnie zaś bezsenność.

Miłość — a dzieci.

Istnieją kobiety, u których budzi się ogromna tęsknota za dziećmi, która jednak nie zostaje zaspokojona.

Przyczyna może tu leżeć zarówno po stronie męża jak i żony. Jest wielu mężczyzn, którzy mogą normalnie spółkować, nie są jednak w stanie spłodzić dzieci; jak się ma w danym wypadku sprawa, może jedynie lekarz ustalić; jeśli przyczyna braku dzieci w małżeństwie leży po stronie męża, to wówczas niewiele można na to poradzić, wyjąwszy zupełnie nieliczne wypadki.

Jeśli zaś przyczyna bezdzietności małżeństwa leży po stronie kobiety, wówczas można przedsięwziąć wiele skutecznych środków. Nawet zdrowa kobieta może wykazywać pewne drobne odchylenie i nieregularności w położeniu organów płciowych, o czym ona zupełnie nie wie, gdyż nie sprawiają jej żadnych dolegliwości, co jednak lekarz natychmiast może ustalić i usunąć.

Ponieważ jednak dzisiaj wielką rolę odgrywa obawa przed zbyt licznym potomstwem, to jest niewątpliwie bardzo rozpowszechniona i częsta przyczyna nerwowości kobiety i w ten sposób przechodzimy do specjalnego powodu nerwowości u kobiet.

Pod wpływem dzisiejszych trudnych stosunków gospodarczych może również obawa przed ciążą spowodować wszelkiego rodzaju cierpienia; u dziewczyny obawa przed ciążą, względnie z powodu niej, odgrywa swą rolę z całkiem oczywiście innych powodów. Ta obawa przed ciążą może tak wielki wpływ na organizm kobiety wywierać, iż zatrzymują się perjody, jak gdyby rzeczywiście chodziło o ciążę. — Perjody mogą się nawet całymi tygodniami zatrzymywać i dawać złudzenie prawdziwej ciąży, co oczywiście jeszcze bardziej podnosi nerwowość kobiety. Również i w tym wypadku dręczą się niepotrzebnie kobiety, zamiast udać się do lekarza, który

w jednej minucie może rozstrzygnąć ich wątpliwości.

Przyczyny tkwiące w anatomicznych dysharmonjach.

Istnieją małżeństwa, w których małżonkowie nie są do siebie przystosowani pod względem anatomicznym. Albo jest mężczyzna za silnie zbudowany — tak się to mówi w codziennym języku —, iż kobieta przeżywa ból zamiast rokoszy; albo też istnieją kobiety tak wązko zbudowane, iż nawet normalnie zbudowany mężczyzna może im sprawiać cierpienie.



Migrena i neuralgia twarzy.

Biało: nerwy sprawiające ból przy migrenie.
Czarno: nerwy, które są czynne w neuralgii.

W takich wypadkach może zabieg operacyjny nerwowe dolegliwości kobiety, które się najczęściej objawiają w obawie przed stosunkiem, nie tylko poprawić, ale nawet często zupełnie uleczyć; nierzadko zmieniają się za jednym zamachem te dysharmonje po pierwszym porodzie, skoro drogi narządów płciowych przez dziecko zostaną rozciągnięte i gdy to rozszerzenie po porodzie częściowo pozostanie.

Często nie myślą nawet o tem kobiety albo nie wiedzą, że ich nerwowość może i z tego powodu wypływać. Należy im również przez odpowiednie pytanie i na to zwrócić uwagę, wówczas nagle im się wszystko wyjaśnia i wiele kobiet mogłoby sobie dużo długo-trwałych, nużących i kosztownych kuracyj oszczędzić, gdyby zbadały wszelkie możliwości, jakie się tu mogą nasuwać.

Kobieta zimna.

Na temat „zimnej kobiety“ pisano już niezmiernie wiele; wynika stąd, że zimne kobiety trafiają się często — albo również, iż wielu z tych pisarzy zostało pobłogosławionych temi zimnemi kobietami. Tutaj można krótko zauważyć: jeśli oziębłość kobiety pochodzi z jej istoty, wówczas bardzo trudno coś na to poradzić; jeśli zaś wynika z pewnych przyzwyczajęń męża wywołujących wstręt albo z powodu jego szorstkiego zachowania się albo też jego niewyrozumiałości dla żony, to pod tym względem można tu wiele zdziałać; w takich okolicznościach nietyle kobietę, co mężczyznę należy leczyć lub wychowywać; to napotyka jednak często na opór ze strony mężczyzny, a nawet ze strony kobiety, która obawia się, iż mąż mógłby się zrobić jeszcze bardziej szorstki i brutalny, gdyby się dowiedział, że skarżyła się przed lekarzem; tego środka, który w tym wypadku byłby najpewniejszym, aby pomóc kobiecie wobec tego mężczyzny, mianowicie żeby sobie innego znalazła, prawie nie można użyć.

Najczęściej kobiety z natury swojej zimne, które w miłości nie znajdują najmniejszej rozkoszy, są bardzo zazdrosne, władcze i bezwzględne w gniewie; bardzo chętnie mówią one o tem, do jak wielkiej miłości byłyby one zdolne, i takie wady męża, które on według nich posiada, na cały świat starają się roztrąbić. Inne zaś kobiety ozięble z tego powodu, że mąż nieodpowiednio z niemi postępuje, cierpią raczej pocichu, zamykając w sobie to, co je gnębi i wobec świata udają raczej szczęście, niżby miały się narazić na litość.

Nieodpowiednie środki postępowania z mężczyzną.

Kobieta może i z tego powodu bardzo cierpieć, że bywa zaniedbywana przez mężczyznę,

który raczej interesuje się kawiarnią, zebraniemi, polityką, kartami niż przebywa w domu; przyczyna może leżeć zarówno po stronie kobiety, jak i w naturze mężczyzny, u kobiety zaś może prowadzić do najcięższych nerwowych zaburzeń; ona staje się odpychająca, popudliwa, skłonna do gniewu, bez humoru i takim zachowaniem raczej wypędza męża z domu, jakkolwiek chce w ten sposób przywiązać go do domu. Ona chwytą się, jak się to mówi, całkiem nieodpowiednich środków,



Zwoje nerwowe w sercu, żołądku i jelitach.

Serce — białe.

Żołądek, jelita — czarno.

aby osiągnąć swój cel, a ujemny skutek robi ją jeszcze bardziej nerwową.

Bardzo wiele kobiet walczy o mężczyznę, albo z nim przy pomocy całkiem nieodpowiednich środków; wybuchami najcięższego gniewu, ustawicznymi płaczami i najrozmaitszego rodzaju udawaniem wszelkich możliwych chorób (jak się to zdarza przy histerji), wymówkami różnego rodzaju, niezdolnościami domowemi scenami, z nieznośną zawziętością

i uporem usiłuje niekto kobieta przywiązać do siebie mężczyznę; zamiast jednak wywołać współczucie, obawę, albo wyrzuty sumienia u niego, odpychają tego rodzaju kobiety mężczyznę bardzo często od siebie i pędzą do gospody albo związków albo wreszcie w ramiona innej kobiety.

Największym zaś nieszczęściem jest to, iż najczęściej takiej kobiety nie tylko nie można pouczyć, gdyż nie tylko nie pozwoli się nauczyć, ale najczęściej wydaje się w jej oczach wrogiem, jeśli się nie pochwała jej zachowania i doradza coś przeciwnego.

Leczenie nerwowości.

Nerwowość, jakiegokolwiek jest ona rodzaju, ma przeciwko sobie cały arsenał wszelkich możliwych środków.

Jeśli nerwowość ma przyczyny fizyczne, to musi się je oczywiście leczyć, jeśli się chce mieć dobry wynik. Kto n. p. leczy bóle głowy jako takie, a przeoczy związaną z niemi chorobę nerek, ten oczywiście nie będzie miał żadnych wyników.

Jeśli jednak chodzi o prawdziwą nerwowość, a więc o taką, która wypływa z pobudek duchowych względnie funkcjonalnych, wtedy już jest inna sprawa.

Często musi się bardzo wielu prób dokonać, zanim się znajdzie odpowiedni środek, który w danym wypadku skutkuje.

Przy prawdziwej nerwowości, najważniejszym sposobem jest zaufanie do prowadzącego zabiegi lekarza. Jeśli brak tego zaufania, brak wiary w lekarza, wówczas nie pomoże żaden z zaordynowanych przez niego środków, jeśli jednak jest to zaufanie, jest wiara w lekarza, wówczas pomaga prawie każdy środek przez niego zastosowany — chociażby to nawet była prawdziwa ordynarność, jak to przy niektórych bezpodstawnej chorobliwej obawie często bardzo dobre może dać wyniki.

Nie można mówić, ażeby nie było prawdą, iż ktoś pozbył się swojej nerwowej choroby dopiero po poradzeniu się u któregoś tam już z rzędu lekarza; ten ostatni lekarz z opowiadania chorego już się dowiedział, co dotąd próbowano i z tego on się już zorientował, czego on już nie może stosować.

Można używać niewinnych, skutecznych, a równocześnie zdrowych środków, przeciwko pewnego rodzaju nerwowości: gimnastyka, sport, przechadzki na świeżym powietrzu, zajmujące zajęcia różnego rodzaju, zmiana środowiska (podróż albo wycieczka albo odwiedziny krewnych lub przyjaciół, życie towarzyskie i t. d.).

Dalej stosuje się dzisiaj z doskonałym wynikiem różnego rodzaju wyciągi gruczołowe, z pośród których w pierwszej linii należy podkreślić preparat z wyciągu gruczoła tarczowego i podobny z kobiecych jajników; te ostatnie preparaty stosuje się ze szczególnie dobrym wynikiem przy zaburzeniach nerwowych wieku przejściowego. Jednym z najważniejszych środków przeciwko wszelkiej nerwowości, a szczególnie przeciwko prawdziwej nerwowości kobiecej, jest rozmowa z zaufanym lekarzem, gdyż często przygłębiają kobietę sprawy, o których musi zamilczeć wobec nawet najlepszej przyjaciółki, i które nie dadzą jej tak długo spokoju, dopóki ich nie wypowie.

Środków nasennych, proszków różnego rodzaju przeciwko bólowi głowy, herbatek czyśczących krew i t. d. jak również wielu t. zw. środków uspokajających nerwy, należy unikać, jak długo się tylko da; przyzwyczajają się bowiem człowiek do tych środków niezmiernie szybko tak, iż z jednej strony przestają pomagać, a z drugiej strony nie można się ich oduczyć i musi się ich dawki coraz to bardziej powiększać, aby mieć jakiś skutek; te środki są najczęściej ciężkimi truciznami, i tylko lekarz może je zaordynować.

Uwaga!!

Zawsze, zanim się cośkolwiek wobec siebie przedsięwzię, chociażby to był środek najniewinniejszy: należy się udać to lekarzowi!!

Jest bowiem o wiele lepiej wcześniej zastosować środki wobec niewinnej słabości, aniżeli przeoczyć coś poważnego (n. p. rozpoczynającego się raka u starszych kobiet) i narazić się na przeciąganie przez to choroby aż do czasu, gdy wszelkie leczenie staje się spóźnione.



Biblioteka Śląska w Katowicach
Id: 0030000757512



III 49430/1