



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

### **Usage guidelines**

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

### **About Google Book Search**

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



Jest to cyfrowa wersja książki, która przez pokolenia przechowywana była na bibliotecznych półkach, zanim została troskliwie zeskanowana przez Google w ramach projektu światowej biblioteki sieciowej.

Prawa autorskie do niej zdały już wygasnąć i książka stała się częścią powszechnego dziedzictwa. Książka należąca do powszechnego dziedzictwa to książka nigdy nie objęta prawami autorskimi lub do której prawa te wygasły. Zaliczenie książki do powszechnego dziedzictwa zależy od kraju. Książki należące do powszechnego dziedzictwa to nasze wrota do przeszłości. Stanowią nieoceniony dorobek historyczny i kulturowy oraz źródło cennej wiedzy.

Uwagi, notatki i inne zapisy na marginesach, obecne w oryginalnym wolumenie, znajdują się również w tym pliku – przypominając długą podróż tej książki od wydawcy do biblioteki, a wreszcie do Ciebie.

### **Zasady użytkowania**

Google szczeni się współpracą z bibliotekami w ramach projektu digitalizacji materiałów będących powszechnym dziedzictwem oraz ich upubliczniania. Książki będące takim dziedzictwem stanowią własność publiczną, a my po prostu staramy się je zachować dla przyszłych pokoleń. Niemniej jednak, prace takie są kosztowne. W związku z tym, aby nadal móc dostarczać te materiały, podjęliśmy środki, takie jak np. ograniczenia techniczne zapobiegające automatyzacji zapytań po to, aby zapobiegać nadużyciom ze strony podmiotów komercyjnych.

Prosimy również o:

- Wykorzystywanie tych plików jedynie w celach niekomercyjnych  
Google Book Search to usługa przeznaczona dla osób prywatnych, prosimy o korzystanie z tych plików jedynie w niekomercyjnych celach prywatnych.
- Nieautomatyzowanie zapytań  
Prosimy o niewysyłanie zautomatyzowanych zapytań jakiegokolwiek rodzaju do systemu Google. W przypadku prowadzenia badań nad tłumaczeniami maszynowymi, optycznym rozpoznawaniem znaków lub innymi dziedzinami, w których przydatny jest dostęp do dużych ilości tekstu, prosimy o kontakt z nami. Zachęcamy do korzystania z materiałów będących powszechnym dziedzictwem do takich celów. Możemy być w tym pomocni.
- Zachowywanie przypisań  
Znak wodny "Google" w każdym pliku jest niezbędny do informowania o tym projekcie i ułatwiania znajdowania dodatkowych materiałów za pośrednictwem Google Book Search. Prosimy go nie usuwać.
- Przestrzeganie prawa  
W każdym przypadku użytkownik ponosi odpowiedzialność za zgodność swoich działań z prawem. Nie wolno przyjmować, że skoro dana książka została uznana za część powszechnego dziedzictwa w Stanach Zjednoczonych, to dzieło to jest w ten sam sposób traktowane w innych krajach. Ochrona praw autorskich do danej książki zależy od przepisów poszczególnych krajów, a my nie możemy ręczyć, czy dany sposób użytkowania którejkolwiek książki jest dozwolony. Prosimy nie przyjmować, że dostępność jakiegokolwiek książki w Google Book Search oznacza, że można jej używać w dowolny sposób, w każdym miejscu świata. Kary za naruszenie praw autorskich mogą być bardzo dotkliwe.

### **Informacje o usłudze Google Book Search**

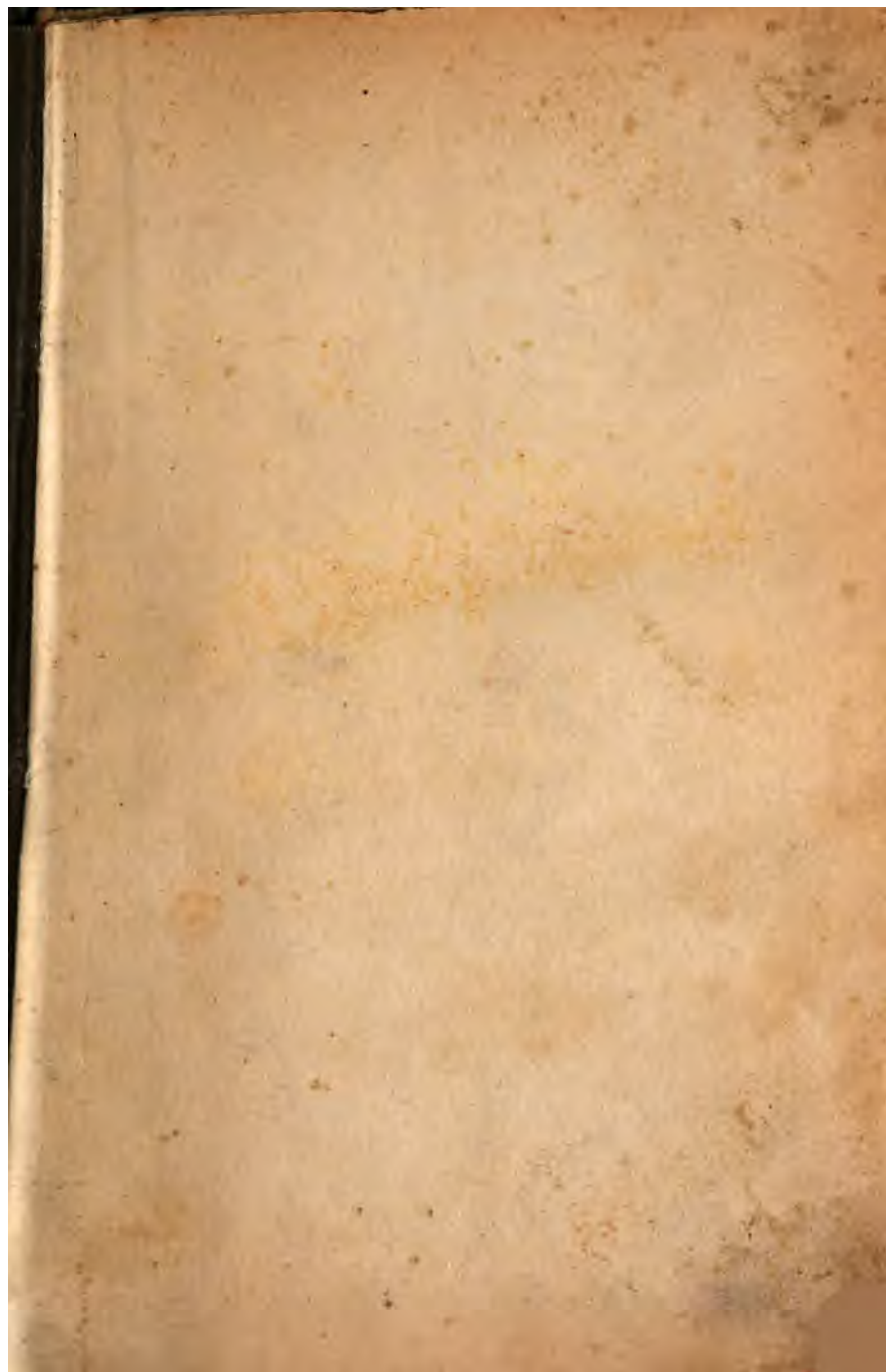
Misją Google jest uporządkowanie światowych zasobów informacji, aby stały się powszechnie dostępne i użyteczne. Google Book Search ułatwia czytelnikom znajdowanie książek z całego świata, a autorom i wydawcom dotarcie do nowych czytelników. Cały tekst tej książki można przeszukiwać w internecie pod adresem <http://books.google.com/>



KELEY  
RARY  
ERSITY OF  
ALIFORNIA

man

man of the world





# GOSPODYNI LITIEWSKA

CZYLI

NAUKA UTRZYMYWANIA PORZĄDNE

DOMU

I

ZAOPATRZENIA GO-WE WSZYSTKIE PRZYPRAWY, ZAPASY  
KUCHENNE, APTECZKOWE I GOSPODARSKIE,

tudzież

HODOWANIA I UTRZYMYWANIA BYDŁA, PTASTWA  
I INNYCH ŻYWIÓŁÓW,

według sposobów wyprobowanych i najdoświadczeńszych,  
a razem najtańszych i najprostszych.

Wydanie Siódme,

poprawne i pomnożone różnemi przepisami przez Autorkę  
Kucharki Litewskiej.



WILNO.

Nakładem i drukiem Józefa Zawadzkiego

1876.

LOAN STACK

Дозволено Цензурою.— 15-го Мая 1876 г. Ви

ВИЛЬНА. Въ типографіи п. ф. Осипа Завад



TX162  
G68  
1876

# DZIENNIK

## I TYGODNIK GOSPODARSKI,

czyli ogólne prawidła porządnego utrzymania domu  
i gospodarstwa wszelkiego.

**P**orządek każdego gospodarstwa, zasadza się na najdokładniejszym utrzymaniu registratury i na dopilnowaniu tego, aby każdy oddział gospodarstwa komuś szczególnie był przyporuczony, a sprzęty i naczynia do tego potrzebne na jego odpowiedzialność zdane. Inaczej każdy domownik nie porządnie robić nie będzie, spuszczając się jeden na drugiego; w razie zaś szkody lub straty, niema ktoby za nią odpowiedzialny, gdyż każdy się tém tłumaczy, iż o niej nie wie. Przeciwnie zaś dzieje się w domu, gdzie każdy mianowicie wie, co ma robić i za co odpowiadać; nikt się już wtenczas na drugiego nie spuszcza, każdy musi za siebie pilnie i porządnie pracować, gdyż wie, iż w razie opuszczenia lub straty, jego się a nie kogo innego o to pytać będą.

Ponieważ ochędóztwo i porządek są głównymi zasadami dobrego bytu każdego gospodarstwa, więc wszędzie i zawsze jak najściślej mają być zachowane. Zacząwszy

od domu mieszkalnego, izb folwarcznych i czeladnych, aż do stajen i chlewow, wszędzie powinno być codzień raz lub dwa wymiecione, a w sobotę wymyte (\*). Pa-jęczyny też ze ścian zebrane i pył z nich zmieciony.

Wszystko na swoim miejscu ustawione być powinno niezmiennie. Naczynie każde naznaczone i nacechowane (a komuś szczególnie zdane), miejsce dla siebie właściwe mieć powlane, na niem zaraz po użyciu naza-d ma być odłożone, po należytem wyczyszczeniu i wymyciu. Żadna rzecz zepsuta nigdzie nie powinna być widziana w porządnem gospodarstwie; coby się zepsuło zaraz naprawiono być powinno, a coby niezdatne już wcale było do naprawy, to ma być zniszczone i z in-wentarza wykasowane, albo nowem zastąpione.

Pan lub Pani domu, jeśli nie codzień parę razy, te-dy przynajmniej kiedy można, a to zawsze niespodzianie i nie o jednej porze, przejść się i obejrzeć całe gospodar-stwo powinni, dla przekonania się, czy wszystkie ich rozkazy i urządzenia pilnie się i dokładnie spełniają, czy porządek i ochędóztwo ściśle się zachowują, i czy wszystko według przeznaczenia swego, komu na-leży, dochodzi.

## **W Folwarku i Gumnio.**

Gospodynie, dziewczki i czeladz folwarczna, w odzie-niu swoim i osobach największe ochędóztwo zachować powinny, czystość nabiadu, pieczywa chleba i inne za-jęcia tego wymagają. Łażni co sobotę mają używać, latem rzecznych kąpieli. Na ochędóztwo koło siebie

(\*) Dla tego mówię w sobotę, iż każdą czynność, która się nie co-dzień ale tylko raz w tydzień odbywa, trzeba koniecznie przy-wiązać do dnia pewnego, inaczej odkładając ją od dnia do dnia, nareszcie się jój nie zrobi. Słuszny zaś nasi, mianowicie właścia-nie, chętniej przed niedzielą wszelkie ochędóztwo i porządek robić gotowi niż innego dnia.

i poprzatanie, ranne wstawanie czasu dostarczy, którego pierwsze obrócenie na modlitwę wspólną poświęcone być powinno, a potem każdy się czynnie zajmie w swoim oddziale oczyszczeniem domu i innych budowli, jako też własnym ochędóztwem. A wtenczas uda się do wyznaczonego mu zajęcia codziennego.

Wszystkie śmiecia i gnój z chlewów i ptaszkarni taczkami zaraz odwiezione do gnojarni być powinny (\*). Popioły z pieców, kominów i ługów zsypywać należy pod jedną osobną strzechę, strzegąc się tylko, aby

(\*) Gnojarnie mają być na spodzie brukowane, z bokami wysoko podniesieniami, równie kamieniami wymurowanemi, dla tego, aby się sok gnojowy zatrzymywał, a nie wsiąkał w ziemię. Od wschođu i południa trzeba je drzewami osadzić, aby słońce nie wyciągało z gnoju cząstek solnych, alkalicznych, żyźność jego stanowiących. Po rogach gnojarni powinny być cztery słupy wkopane, na którychby mógł być co lato zrobiony daszek z desek lub dranic, a zdejmujący się na jesień, zimę i wiosnę, gdzie słońce nie wypala, a deszcz i śniegi zasilają gnojarnię cząstkami saletrowemi, którymi są napojone. Do tak sporządzonej gnojarni zrzuca się wszelkie śmiecie z podwórza i domów, gnoje z chlewów i stajen, warstwy czarnoziema, najlepiej z plantacyi sianożęci pochodzące kępy darniowe, i szlam z sadzawek, także trzaski, liście, szyszki, gałęzie sosnowe, wrzos, ajer, mech, kostra od lnu i konopi, stare strzechy słomiane, plewidła z ogrodów i pszenic, a wszystko to warstwami gnoju przerzucane: krew z bydlat, ich patrochy, równie jak i z ptastwa rznącego się, powinno być także do gnojarni wrzucać. Popioły też z pieców, kominów, i ługów, albo się do niej zsypują, albo się zbierają pod osobną strzechę, dla wywiezienia ich w Lutym i na początku Marca na łąki mchem zarosłe, dla rozsypywania ich po śniegu na tychże sianożęciach które używają i poprawują.

Torfowina na kupie przegniła, gdy się potem przesyple warstwą świeżo gaszoną, i z niem zmieszana jeszcze czas jakiś poleży, staje się najlepszym i najzasiłniejszym nawozem, który najdogodniej jest wywozić na pole w początkach zimy za pierwszą sarną; zmarzła torfowina daje się rąbać w bryły, a ludźle wolni od innych robót, mogą się téj wyłącznie poświęcić.

nigdy z ogniem wyniesione i zsypane nie były, dla ustrzeżenia przypadku. Popioły te służą do używania sianożęci.

Latem codziennie powracające ptastwo z wody lub pola, gdzie się pasło, najstaranniej dojrzeć należy, dla przekonania się czy jest wszystkie; w razie straty szukać zbłąkanych, a nieznalazszy pilnować nazajutrz starannie, czy lisy lub ptaki drapieżne nie czynią w stadzie szkody; w takim przypadku zmienić miejsce pastwiska, lub z fuzyą czatować na rabusia należy.

Trzeba codzien największą baczność i pilność zwracać na to, czy kto zamków i kłodek nie otwiera w nocy; gdy jest w tym względzie jaka wątpliwość lub podejrzenie, można późnym już wieczorem (żeby tego nikt nie dójrzał), nieznacznie koło drzwi piaskiem posypać

---

Ponieważ niepodobniestwem byłoby wydobywać zwyczajnym sposobem nawóz z dołów tak głębokich, jakimi są gnojarnie tu opisane, trzeba przeto tę czynność ułatwić narzędziem powszechnie za granicą używanem. Po obu stronach gnojarni wkopują się wysokie i mocne słupy, na wierzchu których przyprawują się poprzeczne ruchome balki, zupełnie tak, jak w prostych naszych studniach żurawiami zwanych. Na krótszym tedy końcu téj balki zawieszają się skrzynia szeroko-podłużna, której jedna strona łatwo się otwiera za pomocą wyciągającej się do góry deski z rękojeścią. Skrzynia ta spuszcza się do gnojarni, w której stojący ludzie z widłami i lopatami, natychmiast ją napelniają; drudzy zaś na górze stojący napelnioną podnoszą w górę, poeiskając dłuższy przeciwległy koniec balki. Że zaś wierzchnia część słupa, czyli głowa jego, jest do niego przytwierdzoną mocną szrubą żelazną, więc za skręceniem w bok tegoż dłuższego końca balki, skrzynia zwraca się na drugi bok gnojarni tak, iż furmanka wygodnie pod nią podjechać może. Gnój z niej zasuwają się i wyrzucają na furmankę przez otwór uczyniony w skrzyni, przez podniesienie w górę deski przedniej, jej bok stanowiącej. A tymczasem druga przeciwległa skrzynia spuszcza do gnojarni, w niej się nawozem napelnia, tak, iż robotnicy nie tracąc czasu, jedni ciągle napelniają jedną skrzynię, drudzy wypróżniają, a furmanki bez przerwy się zmieniają idąc rzędami po obu stronach gnojarni.

zlekką, nazajutrz raniutenko obejrzyć, czy nie ma na nim śladów. Albo też pieczęcie z wosku na drzwiach i uszaku położyć, połączony je tasiemką. Bywały nawet zdarzenia, iż złodzieje zamków nie naruszając, drzwi zręcznie, razem z uszakami potrafili wyjmować. Żyto należy znaczyć w zasięku; robiąc na niem napisy i litery; poruszone więc z wierzchu łatwo się pozna, jeśliby je zaś kto z dołu wypuszczał i toczył, tedy to się spostrzeże po dołkach i jamkach, które utworzy upadłe i wytoczone żyto.

Przed zsypaniem zboża, dziury w węglach szpichlerzowych poopatrywać należy, szpary w podłodze pozabijać i gliną z cegłą tłuczoną pozalepiać, żeby szczury zboża nie ciągały pod pomost. Podmurowanie też dobrze opatrzyć, aby w nim kamieni nie można było wyjmować dla wytaczania z pod spodu zboża. Dach jeśli jest gdzie zepsuty, naprawić, aby z niska nie zaciekało.

Jeśli gdzie zboże jest surowe, nie osietne, tedy je trzeba często szufłować; w oknach kraty dawszy, trzymać je otwarte dla przeciągu powietrza. Okna te powinny być przeciwległe osadzone i jak można najniżej, aby powietrze wpadające, po powierzchni zboża przechodziło. Jeżeli się robactwo w zbożu zaprowadziło, tedy postąpić według przepisu, podanego w artykule: *Sekreta domowe*.

Plewy czyli miękiny, każde z osobna, w umyślnie na to zrobionym zasięku, zsypywać trzeba, aby je potem dla świń i ptastwa niez mieszane jedne z drugimi brać można było.

Posłady też, których w dobrém zbożu jest pół beczki na 10-ciu beczkach czystego ziarna, odsypują się osobno, dla użycia ich potem dla rozkarmiających się wieprzy i ptastwa na osypkę.

## W O b o r z e .

Chędożenie i czyszczenie kaźdej krowy dwa razy na tydzień koniecznie odbywać się powinno; ponieważ ich wszystkich razem poczyścić niepodobna, więc kaźdego dnia, trzecią część obory ufatwić trzeba, a tak co trzy dni na kaźdą sztukę kolój przypadnie. Na ten koniec kaźdy pastuch powinien mieć sobie osóбно wyznaczone pewne krowy, aby za ich ochędożstwo sam jeden odpowiadał. Dziówka teź kaźda ma doić zawsze teź same i jedne krowy, aby ochmistrzyni probując, czy dobrze wydojone, w razie niedbalstwa, wiedziała która jest winną.

W czasie cielenia się krów, ochmistrzyni powinna parę razy w nocy przejść się z latarnią do obory, dla dania ratunku potrzebującym go krowom.

Co wieczor pastuch raportować powinien, czy bydło zdrowe: jeźliby sztuka jaką zachorowała, lub zachmurzyła się tylko, natychmiast ją odosóbnic od innych, przeprowadzając do chlewu, w odległości od obory, umyślnie na ten koniec postawionego.

Pastuch teź co wieczor zawiadomic powinien, gdzie i w jakiej stronie ma nazajutrz paść bydło; a rządca ma często sprawdzać to, dojeżdżając niespodzianie na toż miejsce, dla przekonania się, czy bydło ma dosyć paszy, czy pastusi przez lenistwo nie spędzili je w jedno miejsce, nie dozwalając mu się rozchodzić dla wynajdywania lepszej trawy. Co wieczor powracające z paszy bydło, owce i świnie obliczyć należy, dla prędkiego szukania zbłąkanych w razie straty, lub przekonania się, czy wiley szkody w trzodzie nie robią.

Pasza na wypustach, polach i sianożęciach dwornych nikomu nie ma być dozwoloną, tak dla zastrzeżenia łączenia się ordynaryjnego bydła z lepszym, przez co się to przeradza; jako teź z obawy zakomunikowania przez obce bydło zarazy dwornemu.

Gdy które bydle zdechnie, starszy pastuch zarapor-

towawazy o tém, odbierze stosowne rozkazy, czy ma w razie zaskórnéj zarazy, zakopać bydle ze skórą, czy też, gdy niéma niebezpieczeństwa dla ludzi, tę ostatnią zdjawszy, oddać ją natychmiast do prowentu. W każdym razie powinien ubywającą sztukę zakarbować na rozszczepionych korbach, których jedną połowę on u siebie chowa, a druga zostaje u rządcy lub ochmistrzyni. Tenże ubytek zaraz w rejestrze zanotowanym być powinien.

O owcach, świniach, a nawet ptastwie, też same wciąganie straty do rejestru i zakarbowywanie jéj ma się rozumieć.

Starszy pastuch powinien sam za wszystkie skóry odpowiadać, tak za ich dobre utrzymanie przed oddaniem do wyprawy, jako też za ich całość. Wydając np. cielęta i barany do kuchni, powinien od nich skóry zaraz do siebie odbierać, a rozpiąwszy je i wysuszywszy należycie, strzedz tego, aby się nie sparzyły i nie zepsuły leżąc na kupie wilgotne.

## W Kuchni.

Jeśli gdzie, to w kuchni szczególnie największe ochędóztwo i czystość zachowane być powinny: tam stoły, stolnice, wałki, nie tylko codziennie, ale kilka razy w dzień po każdym użyciu zeskrobane, zszorowane i zmyte być mają. Rondle i inne naczynia mosiężne co kwartał, a nawet co dwa miesiące nanowo pobielane, i za każdym użyciem zaraz w ślad wymyte i wytarte, albo wyszorowane chwaszczykiem, lub słomą z piaskiem być powinny. Zle robią ci, co nie poprzątnawszy ich zaraz, dają w nich przyschnąć i przyskorupieć resztkom potraw w nich gotowanych; te przystawszy mocno do ścian naczyń, z trudnością potem od niego odskrobane być mogą, a tak pobiała prędko się ściera od silnego szo-

rowania. Kucharz więc powinien tego wymagać od kuchcików, aby zaraz po spróżnieniu każdy rondel natychmiast został wymyty i wytarty do sucha czystą ścierką; a tak i naczynia dłużej trwać będą, i pracy się w szorowaniu umniejszą.

Każde naczynie połyskujące od czystości, miejsce dla siebie właściwe wyznaczone mieć powinno, na niem zaraz po użyciu nazad ma być odłożone lub zawieszzone. Nigdy nic brudnego niema być widzianém w kuchni, każda plama na podłodze natychmiast ma być zatar-tą, lub piaskiem zasypaną bez odwołki. Kucharz i kuchciki czysto odziani, szlafmice na głowach mieć koniecznie powinni, inaczej nie można się ustrzedz, aby włosy do potraw nie padały. Bielizna ich i fartuchy często zmieniane być mają, a łaźni co sobotę ka-zać im używać, mydło zaś i ręcznik czysty zawsze dla nich na pogetowiu być powinny. W kuchni zaś samój nikt pod żadnym pretextem spać nie powinien. Naczynia co wieczór przez kucharza obliczone, na zamek się w kuchni zamykają. Po skończonej robocie w ku-chni, kuchciki zająć się czémkolwiek powinni, to nauką czytania i pisania, to przyrządzaniem zapasów kuchen-nych na zimę, pod dyrekcją kucharza.

W angielskiej kuchni, na plitę żelazną, gdy jest rozpalona, strzedz się bardzo, żeby nie nalać wody, albo innego płynu, szczególnie zimnego, bo od tego pęka. Dla ustrzeżenia się takiego przypadku, bezpie-czniej jest tę plitę grubo z wierzchu suchym pia-skiem wysypać, a tak rozlany płyn, nie spadając bez-pośrednio na metal, nie tyle mu zaszkodzić może. Od czadu też to nie mało zastrzega.

Przy każdej kuchni trzeba zawsze jednego lub dwóch wieprzy, czy kabanów ukarmiać okrawkami i nacią od jarzyn, także pomyjami wszelkimi, dodając im jednak, jeśli potrzeba, nieco jarzyn, niewiejski, a nawet pod ko-niec mąki z czystego zboża. Strzedz się tylko tego wy-



pada, aby też wieprze nie dostawały w pomyjach kawałków mięsa i wnętrzości od ptastwa i zwierząt, bo od tego węgrowacieją. Zagroda, w której stoją, powinna być czysto zawsze utrzymana. (Patrz karmienie wieprzy).

Pierze od ptastwa i zwierzyny należy zawsze w jedno miejsce zbierać, to się zda na pierzyny dla sług i czeladzi, a nawet na podlejszą gościnną pościel. (Sposób obrabiania go opisany jest niżej). Puch zaś i pierze od gęsi i kaczek ochmistrzyni u siebie oskubać i schować powinna.

Krew od zarzniętych bydła albo podlewać pod drzewa rodzajne należy, albo ją wylewać do gnojarni, gdzie się też zrzucają wnętrzości od bydła i ptastwa, jeśli się je pod drzewa nie podkopuje.

Skórki od cieląt i baranów zarzniętych, kucharz natychmiast starszemu pastuchowi oddawać powinien. Te zaś, które się z zajęcy zdejmują, należy zasuszone, mogą się potem hurtem sprzedać kapelusznikom.

Od cieląt brzuszki czyli szlaki dobrze oczyszczone i osolone zasuszają się według sposobu podanego (patrz niżej), dla użycia ich do roboty sérów holenderskich i szwajcarskich.

Dobry kucharz dbać powinien o to, aby się nic w kuchni nie głużyło, ale przeciwnie, wszystko jakiś użytek i przeznaczenie miało. Także, żeby we właściwej porze wszystkie przyprawy kuchenne, solone, suszone i wędzone, porobione były i przygotowane do użycia. Niektórzy nawet mają tę wadę, iż zrobionym już i przygotowanym zapasom dadzą się zepsuć, nie używszy ich w przyzwoitej porze. Dla uniknięcia tej niedorzeczności, trzeba mieć wszystkie te przyprawy i zapasy wciągnięte w rejestr, z wymienieniem liczby słoików i naczyni ich zawierających, aby sobie przypomnieć, kiedy się co ma użyć. Każde naczynie spróznione oczyścić i wyszorować dobrze, i postawić w miejscu, gdzie się rozsy-

chać nie będzie. Przed użyciem, nalój wodą zimną, niech tak stoi przez 2 pory, potem wyparz wrzątkiem nałożwszy aromatycznych ziół, niech stoi aż woda ostygnie, wtedy wymyć i wytarć. Naczynia powinny być numezowane i zarejestrowane, aby nie ginęły bez wiadomości. Beczki od ogórków i kapusty nie powinny nigdy być czém inném zajmowane, ani też ługiem nalewane, bo się psują.

## **W Pokojach.**

Każdy z lokai i sług powinien mieć powierzony i wyznaczony sobie oddział. Jednemu np. zdaje się kredens na ręce, a ten w całości i ochędóztwie największém, naczynie stołowe i herbatne utrzymywać i podawać powinien. Pilnować przytém, aby w wyznaczonych na to godzinach obiad, wieczerza i herbata podawane regularnie były. Srebro zaś i bieliznę, po każdym zebraniu ze stołu, trzeba policzyć, aby w razie zdarzonej w nich straty (co się nie raz przy gościnułej posłudze zdarzy), można było naprędce jój dójsć i odzyskać.

Drugi lokaj zajmować się powinien poprzątaniem pokoi, froterowaniem i wymiataniem posadzki: ten codzień zrana ma przetać okna z wilgoci i potu (dla tego, aby szkło nie mętniało, ale zawsze klarowne i czyste było). Codzień też zrana pościerać i pospylać starannie wszystkie meble, kryształ, porcelany i inne drobnostki porozstawiane w pokojach; ale oprócz tego wszystkie stoliki, biórka, etażerki, komody, w naznaczonych godzinach, bez żadnego przypominania, dwa lub trzy razy na dzień starć z pyłu powinien. Po każdym zaś zebraniu ze stołu, w jadalnym pokoju posadzka ma być zamiecioną i dom cały wykadzony, zacząwszy od jadalnego pokoju.

Drzwi, lamperye i gzémsy drewniane, także ramy od okien, nie tylko codzień najstaranniej mają być spy-

lane, ale, jeśli są białe pokostowane, tedy co tydzień zmyć je wypada wodą z mydłem.

Przez całe lato muchy truć należy, dla tego, aby nie szpeciły mebli. Dla téj też przyczyny nie otwierać inaczej okien, jak zastawiwszy je ramami naciągnionemi tiulem lub siatką. Na szczury też pasteczki przez cały rok stawić trzeba, aby się im nie dać rozgniezdzić. Łóżka, szpary koło ścian i lamperyi co tydzień opatrywać należy, napuszczając je odwarem tytuniowym (patrz niżej *Sekreta domowe*), inaczej nieochędóztwo zapłodzi się w całym domu. Pościel też co tydzień raz lub dwa, jak zimą, tak latem wywietrzać na powietrzu należy.

Jesli są goście w domu, każda kwatery gościnna powinna być któremu domownikowi zdana, tak dla pełnienia w niej posługi, jako też dla dostarczenia do niej tego wszystkiego, co gościom potrzeba.

Po skończonej służbie każdy domownik czémkolwiek się zająć powinien, dla tego, aby z próżniactwa czego złego nie zmyślił. Najlepiej będzie, jeśli każdy lokaj umiając jakie rzemiosło, jemu się w wolnych chwilach poświęci; jeśli zaś czego innego nie umie, niech się zajmie robotą siatki i koszyków w zimie, a latem czyszczeniem ogrodu i dziedzińców, polewaniem kwiatów, drzew i t. d. Jeden tylko kolejno zostając w przedpokoju na służbie, powinien przybywających gości wprowadzać i ostrzegać swoich kolegów o zbliżającej się porze, w której mają coś podawać lub zastawiać.

## **W Garderobie.**

Utrzymanie bielizny i ruchomości jest rzeczą tak ważną, iż się z tém pani zdać na nikogo nie może i nie powinna. Oprócz tego, iż sługi częstokroć lubią nosić bieliznę pań swoich, jeszcze z nich prawie żadna tak troskliwie i pilnie utrzymać ruchomości nie potrafi, jak

właścicielka, która sama koszt na nią łożąc, zna całą jej wartość.

Nic tak bardzo bielizny nie psuje i mocy jej nie odbiera, jak prędkie jej złożenie po praniu, bez doskonałego poprzednio wysuszenia. Zimą najczęściej to się przytrafia, i dla tego radziłabym, aby każda właścicielka domu w taki się zapas bielizny, przynajmniej cienszej i kosztowniejszej, usposobiła, aby ją tylko latem myć można było. W przeciwnym zaś razie niech tego najbardziej pilnuje, aby wyprana bielizna jak najdoskonalej wysuszona była najprzód w miejscu powiewnym, a potem w lekko opalanej izbie, a nakoniec jeszcze przez prasowanie gorącym żelazkiem reszty wilgoci pozbawioną. Co się przez to prasowanie straci na białości bielizny, to się w jej mocy odzyska, a zażółconą bieliznę można na wiosnę odbielić przez blechowanie (patrz artykuł o praniu bielizny). Krochmalic bielizny nigdy nie trzeba, gdyż krochmal ją przejada.

Równie szkodliwem dla bielizny będzie, jeśli ona się używać i składać będzie bez porządku, bo takim sposobem jedne sztuki częściej będąc w używaniu, prędzej się zestarzeją i zedrą, a drugie zbutwieją leżąc w ciągłym nieużywaniu bez przemycia i przewietrzania. Trzeba więc starannie na spód układać przychodzącą z prania bieliznę, tak, aby ta, co w niem nie była, leżąc na wierzchu, pierwaj do użycia, a tém samem do prania wzięta była, niż ta, co nowo jest wymyta. Takim sposobem układając, nigdy się w tym względzie pomylić nie można.

Przytém trzeba, aby każdy oddział bielizny rozgatkowany, leżał zawsze i niezmiennie na tém samym miejscu, tak, aby bez szukania i przewracania łatwo go było w każdej porze znaleźć, nawet chociażby omackiem. Bielizna zaś jednostajnie złożona tak ma leżeć w szafie lub szufladach, aby jej środkowe, to jest pojedyncze złożenie od brzegu leżało, tak, aby za pierwszym rzutem

oka łatwo sztuki zliczyć można było; inaczéj złożona będzie miała minę nieporządną, nie łatwo się da zliczyć, i w wybieraniu często się na ziemię z rąk wyslizga. Tak ułożona bielizna ma być podesłana wybra-kowaném prześcieradłem, którego drugą stroną zakrywa się ją po wierzchu, aby nigdzie na nią pył nie padał.

Wszelka bielizna powinna być dokładnie spisana, z wyrażeniem jéj gatunku, ceny i daty, w której jest kupioną lub w domu sporządzoną. Ubywającą zaraz bez zwłóki wykasowywać z rejestru, a przybywającą wcią-gać do niego należy. Oddającą się do prania w osó-bnym rejestrze zapisuje się, a według niego powraca-jącą się odbiera. Obliczanie zaś ogólnie bielizny, jeśli nie co parę tygodni, to przynajmniej co miesiąc odby-wać się powinno, dla prędkiego obejrzenia się, jeśli by co zginęło. To zaś obliczanie i czasu nie wiele zajmie i trudu mało przyniesie, jeśli bielizna tak, jak mówi-łam, porządnie w szafach układaną będzie.

Brudną bieliznę zaraz po zdjęciu z siebie, należy ka-zać jak najstaranniej obejrzeć i pocérować, a nie rzuca-jąc jéj byle jak, każdą sztukę, po przewietrzeniu, zwi-nawszy, układać porządnie gatunkami, jedno na dru-gich, w osobnych szufladach lub kufrach, tak, jak się z czystą robi.

Inna wszelka ruchomość, wymaga równie jak bieli-zna, starannego i drobiazgowego spisania; gdyż na pa-mięć się spuszczać, często się nie o jednéj rzeczy za-pomni, a strata częstokroć da się uczuć dotkliwie, szcze-gólnie przy zmiaunie sług, kiedy nowo przybyła tłóma-czy się tém: że ona tego nie widziała, że jéj to nie zdano; a u dawnéj nie można się o rzecz zginioną do-pytać, bo już jéj w domu niéma. Kto zaś porządnie według drobiazgowego i szczegółowego rejestru słu-dze ruchomość zdaje, ten się potém według niego łatwo o wszystko dopomnieć może.

Nie mam potrzeby wyszczególniać, w jakim porządku,

Cała obora starannie w registr wciągnięta być powinna, dla tego, aby mieć wiadomość dokładną lat każdego bydłęcia, aby wiedzieć kiedy jałowki i młode buhajki przypuszczac do stada, i brakować stare krowy, które już z lat wyszły. Trzeba też, aby obok lat każdej krowy były wyrażone jej przymioty, mianowicie ściągające się do tego, jakie cielęta rodzi, ile mleka daje. Dla tego więc należy zapisywać pod rubrykami umyślnie na to urządzonemi maść, wiek jej, od kogo była kupiona, lub z jakiej się krowy rodzi, w tychże rubrykach dodawać corocznie jej cielęta. Nie mleczne bowiem krowy, stare lub liche cielęta rodzące, zastąpić trzeba innemi. Jeśli jakie bydło ubyło lub przybyło, oznaczyć to natychmiast trzeba w registrze. Toż samo się rozumie o owcach, świniach i ptastwie. Po każdym zarzniętém lub zdechłém bydłciu dopominać się trzeba o skórę, chybaży zaraza była takiego rodzaju, iż nie zdejmując skóry sztukę bydła zakopano głęboko, co też się wtenczas i wyraziło w registrze.

Co zaś do ptastwa, oprócz ogólnego nań rejestru, rozchód jego tak się obliczać powinien. Ile jest np. kur rozchodowych, tyle razy na osobnych arkuszach, w odstępach jedno-calowych pisać należy jedno pod drugim, N-ro 1, kura 1-na, N-ro 2-gie, kura 1-na, i tak do końca. Na gęsi, indyki i kaczki podobne registra porobić należy. W potrzebie odciąć tylko trzeba jedną, dwie lub trzy takie karteczki, za niemi ochmistrzini wydawszy ptastwo, nanizuje zaraz na nitkę też karteczki, które potem przy ogólnym porachunku złożyć powinna. A Pani domu łatwo zawsze wiedzieć może po ilości pozostałych na arkuszu zapisów i numerów, ile jeszcze ma ptastwa do expensu. Przybywające bowiem w ślad coraz niżej zapisywać można.

Rozchód wędliny, grzybów, sérów, jaj, świec i t. d. tym się sposobem regularnie wyrachować może: większe artykuły pisać po jednemu, mniejsze zaś po 10-ku lub

kopie. Wędliny, oprócz tego, trzeba co miesiąc obliczać, aby w przypadku złodziejstwa prędko się o niemi przekonąć.

Mięso zaś świeże nie inaczej wydane być powinno, jak pod wagą, licząc pół funta na osobę, tego, co jest z kośćmi, a samej pieczeni bez kości cokolwiek mniej. Rano i wieczór przy dyspozycji wydają się kwitki na to kucharzowi lub szafarce, a według nich rozchód się potem mięsa oblicza, przyjmując na upadek funt lub nieco więcej na pudzie, gdyż się i w ważeniu czasem trochę przeciągnie mięsa, i w rąbaniu jego trochę się go głumi przez odpadające drobne cząstki.

Przy robieniu pekenflejszów zapisywać na każdym paczku należy, ile do niego włożyło się funtów mięsa. Łatwo więc potem, biorąc go na wagę, obliczać jego rozchód.

Sól, sadło, krupy, mąka i t. d. po dokładnem wyrachowaniu i wyprobowaniu kilkomiesięcznem, można zdać na ręce szafarki, z warunkiem, aby codzienny ich rozchód u siebie zapisywała, albo co jeszcze lepiej za kwitami je tylko wydawała; a te kwity, tak jak radziłam wyżej, razem na arkuszach ponapisywać, czy ośminami, czy garncami, czy wreszcie kwartami; a w potrzebie odcinać je tylko. Szafarka zaś na każdy osobna artykuł ma mieć oddzielną nitkę z igłą przygotowaną, na które je nizać i pod znakiem trzymać powinna. Dla umniejszenia ambarrasu w pisaniu, też same karteczki zwrócone mogą znowu służyć za kwitki. Wszystkie zaś tu wyżej wymienione artykuły, dla czeladzi zdawać się powinny w kształcie ordynaryi miesięcznej na ręce tych, co dla niej gotują (\*).

Na posolenie nabiału daje się pospolicie na pud masła

---

(\*) Obowiązkiem jest pani codziennie kazać sobie podawać, dla zaskoszenia potrawy, dla służki i czeladzi przygotowane, aby się przekonąć, czy dochodzi wszystko, co dla nich jest przeznaczeniem, czy też potrawy są czysto i starannie zgotowane.

dwie kwarty soli, na kopę zaś sérów półgarnceowych kwartę. Kwarta soli waży funtów  $2\frac{1}{2}$ .

Codzień zapisywać należy ile garncy mléka wydojno rano i wieczor, a po dokładném kilkorazowém wyprobowaniu, zawsze mniej więcej wyliczyć można, ile m<sup>ni</sup>asła i sérów być powinno. Ogólnój jednak reguły na ten przychód położyć nie można, gdyż essencjonalność i tłustość mléka zależy od pór roku, od składu samego bydłęcia i od pokarmu, którym się żywi. A nawet ilość zbieranój śmietany zwiększa się lub zmniejsza od wpływu temperatury, w której kwaśnieje mléko, i od kształtu mleczaków, do których jest zlane.

W sklepie butelki z winem, porterem i innemi trunkami, jako też z syropami i różnemi przyprawami, powinny być oddziałami w piasku ustawione, przy każdym takim oddziale napis na drewnianym znaku ma być zatknięty. Do samych zaś butelek przywiązują się numera na drewnianych tabliczkach napisane: a dla ostrożności zaczynać expensować nie od pierwszego, ale od ostatniego numeru, by z pewnością wiedzieć, ile się jeszcze zostaje aż do pierwszego. Często się zdarza, iż ci, co wydają, dowodzą, iż nie było w istocie tyle, ile zapisano w rejestrze; ale takim sposobem już zaprzeczyć nie mogą, iż gdzie są wyższe numera, tam koniecznie stopniami trzeba zejść aż do pierwszego.



## O UTRZYMYWANIU KRÓW I WOŁÓW.

*Do jakiego wieku Krowy i woły trzymać należy.*

Krowa żyć może lat 20, woł jeszcze dłużej; lecz nie dopuszczając do tak wielkiej starości, po 10-ciu lub najwięcej 12-tu latach należy już zakarmiać je, przeznaczając na rzeź: gdyż cielęta rodzące się ze starych krów, wyradzają się, i drobnieją i do chorób, oraz do zarazy bywają skłonniejsze. Nawet i mięso ze starego bardzo bydłęcia bywa zwykle twarde, łykowate i niesmaczne; na utuczenie go nierównie więcej potrzeba karmu, niżeli dla młodego, którego naczynia pokarmowe w całej są jeszcze sile i działalności.

*W jakim wieku bydło ma być łączone. — Buhaje należy odmieniać z gniazd innych. — Czas łączenia bydła.*

Póki krowa niema jeszcze trzech lat skończonych, do póty nie należy spuszczać do niej buhaja; ten także przed spuszczeniem do krów powinien mieć trzy lata skończone, i najlepiej jeżeli nie dłużej jak do 9 lat do tego się używa. Na jednego buhaja 10 do 15 krów zastawiać można, jeżeli jest mocny i dobrze utrzymany. Młode ciółki jałówki spuszczać też należy z młode mi buhajkami, gdyż stare a ciężkie częstokroć je kaleczą przełamując

im krzyże. — Buhajów często z obcych gniazd trzeba dostawać, wyprzedając lub handlując swoje; gdyż inaczey stado zacznie drobnieć, nikczemnieć i wreszcie się zwodzić (\*). — Kto chce mieć podostatkiem mléka przez lato, powinien krowy spuszczać z buhajem w Czerwcu; a kto w zimie, ten je w Lutym i Marcu łączyć może; gdyż krowa płód swój przez 9 miesięcy nosi. Kilka mamy gatunków krów w naszym kraju; wszelkie jednak zagraniczne, jako to: tyrolskie, holenderskie, szwajcarskie, od krajowych będąc delikatniejsze, wymagają staranniejszego utrzymania i posilniejszej paszy: co nie zawsze prawdziwą i stałą korzyść przynosi.

*Przymioty bydła zagranicznego w porównaniu z naszym.*

Z tych holenderskie są bardzo mleczne. Chołmogurskie łączą ten przymiot z większą wytrzymałością na odmiany naszego klimatu, bo same z zimnego pochodzą. Ukraińskie, lepsze do rodzenia pięknych i roslých wołów, niż do nabiału. Nasze zatem krajowe bydło, jako właśnie przez Opatrzność do tego klimatu utworzone, powinno być przez nas nad inne przenoszone, byleby tylko z większém było staraniem i ochędóztwem utrzymane niż dotąd pospolicie, a taż sama rasa poprawiona i ulepszona, prawdziwą korzyść przyniesie. W razie zaś nieszczęśliwego upadku lub zarazy, każdy przyzna, iż mniejszą stratę poniesie właściciel bydła, które albo sam wyhodował, lub za małą cenę nabył; jak ten, co wielki kapitał na sprowadzenie swego z za granicy wydał. Dodać jeszcze trzeba i tę uwagę, iż w każdym pomorze i zarazie bydła, zagraniczne najpierw ginie, jako słabsze, a więc mniej usposobione do znoszenia ostrości naszego klimatu. Na to się jeszcze zgadzam, żeby pięknymi buhajami, mianowicie holenderskimi,

(\*) Uwaga ta daje się zastosować do wszelkiego rodzaju bydła i ptactwa domowego

poprawiać rasę naszego bydła; lecz krów drogiej zagranicznych nie radzę nikomu nabywać.

*Obory jak mają być budowane i utrzymywane. — Karmu i podścielki nie należy kłaść pod strzechą nad chlewami.*

Najgłówniejszymi warunkami pomyślnego utrzymania bydła, jest ochędóztwo i zdrowe około niego powietrze. Tak jak człowiek bez ochędóztwa nigdy prawdziwie zdrowym i silnym być nie może, równie i bydłę otoczone brudem i zaduchem, przy najlepszym nawet karmie nikczemnieć i chorować musi. Dla tego więc obory światłe na wzniosłym i suchym miejscu budowane, powinny mieć ściany wysokie, podmurówane, z obszernym dorżnikiem i ze ściekami na odpływ moczu, opodal od sadzawek napełnionych mianowicie wodą stojącą, jak te, gdzie się zwykle moczy len i pieńka, równie też bagien zapleśniałych, nigdy nie wysychających. W każdym chlewie, jeżeli ten jest zastalony, ma być luft u góry nakształt komina, przytém okna obszerne, które gdy się pootwierają w dnie ciepłe, łatwo przez nie wylizewy szkodliwe wychodzić będą; w silne zaś mrozy mogą też okna być pozatykane. Z tego też powodu, że para z bydła szkodliwa w górę się unosi, nie należy kłaść karmu, ani nawet podścielki, po nad chlewami pod strzechą, jak niektórzy to czynią, gdyż się one tam łatwo przesiękając szkodliwymi temi wylizewami, bydłu potem niechybnie szkodzą.

*Ochędóztwo i czyszczenie krów jak im jest potrzebne.*

He tylko czas i okoliczności pozwolą, krowy i cielęta powinny być myte i czyszczone. Wszystkich razem niepodobna, dzieląc na części, co dwa lub trzy dni każda się sztuka kolejno oprzątnie. Wiadomo, że nie czyszcząc konia zgrzebłem i szczotką, nigdy go dobrze utrzymać nie można; tymczasem nikt tego prawidła zastosować nie chce u nas do rogacizny, chociażby pomysły

tęgo skutek bardzo łatwo i widocznie dał się postrzedz, gdyby z dwóch jednostajnej rasy, wieku i przymiotów krów, na jednymże karmie trzymanych, jedna była starannie mytą, czyszczoną, stała na podmieciu lub świeżej przynajmniej coraz podścielce, druga zaś zostawiona była w zwyczajnym u nas zaniedbaniu.

*Bydło jak ma stać na uwięzi.*

Bydło koniecznie stać powinno na uwięzi, inaczej nie będzie nigdy należytego porządku, w zadawaniu paszy, ani wpuszczaniu krów z buhajami. Uwiązywanie to ma być roztropne i staranne, powrozy mocne, niezbyt długie, ani też krótkie, aby bydło wygodnie leżeć, wstawać i kłaść się mogło. Miejsce dla każdej na 4-ry do 6-ciu stóp ma być szerokie. Przystęp należy uważać, aby silniejsze sztuki obok silniejszych, słabsze zaś e podal przy słabszych były stawione. Krowy najwygodniej stać mogą dwóma rzędami, głowami do siebie obrócone, ale między temi dwóma szeregami powinien być pasznik czyli ulica do przechodu dla dającego paszę, na 2 łokcie szeroka. Przed obydwóma szeregami żłoby z tarcic dobrze zbudowane, lub drabiny mocno osadzone być powinny: nadto za krowami z tyłu koło ścian powinno być wolne przejście, przynajmniej na 2 łokcie szerokie.

*Okadzanie obor — Wietrzenie i czyszczenie chlewów.*

Obory codzien, mianowicie wiosną i jesienią mają być wykadzane octem przegotowanym z aromatami, jako to: z ajerowym suszonym korzeniem, cząbrem, rutą, miętą, czosnkiem, oraz jałowcowemi jagodami lub gałęziami na ten cel usiekanemi i wysuszonymi. Kadzenie smołą i jałowcem na żarze równie jest dla bydła zdrowe; lecz nie radzę go tu dla przypadków, jakie nie rzadko z nieostrożnego obejścia się z ogniem miejsce mieć mogą. —

Chlewy całe lato powinny być otwarte, a wiosną i jesienią często także wrota powinny być rozmykane, zimną nawet, w wielkie odligi, ile można przez drzwi i okna świeżego powietrza wpuszczać należy; co też nie szkodzi i w mrozy, czyniąc to około południa. Oprócz tego drabiny i inne naczynia drewniane, jako to, jaśle lub koryta i cebry co tydzień przynajmniej starannie szorować należy, a ściany z pajęczyn, kurzawy i grzybów oczyszczać. Co rok zaś, po wywiezieniu nawozu, należy całe ściany, za pomocą drabinek, zmyć do czysta. W suche i gorące lato, bydło, które nie jest trzymane na uwięzi, może nocować w zagrodach na otwartym powietrzu (\*); w zimne jednak i dżdżyste nocy należy je do chlewów zapędzać, byleby te były suche, wywietrzane i miały zawsze świeżą podścielkę: czego najwięcej przestrzegać należy, gdyż bydłę stojąc w błocie bez należytego podeszłania, zwykle upada na nogi, wreszcie ginie.

*Podświetlanie chlewów.—Aromata zdrowe dla bydła.—Dojnik jak się urządza.*

Na podścielkę brać z jesieni, zaraz po wyprzątnieniu nawozu, łapki jodłowe na spód, na które naścielać grubo wrzosu (którego mieć trzeba zapas przygotowany, z wiosny lub w jesieni, w czasie wolnym od innych około roli robot). Po wrzosie naściela się słoma, zmieniając ją często, aby zawsze było w chlewie sucho, przez co i dla bydłęcia będzie zdrowo i nawozu się przysporzy; wreszcie i pracy w czasie jego uprzątnienia się umniejszą, gdyż nawóz przez niedostateczny podściel zбитy i wilgocią przejęty, nadzwyczaj trudny jest, jako nieprzejęty.

(\*) Nocowanie na wolnym powietrzu ile jest korzystnym dla zdrowia bydła, tyle jest szkodliwym pod względem umniejszenia nawozu. Gospodarze więc w takim razie urządzą blisko dworu zagrodę przenośną, przez co bydło zagnaja kawał gruntu, na rok przesyły pod zasiew idący.

do wyprzątania. Aromat wrzosu i jedliny zdrowym jest dla bydła, dla tego też i koło ścian ustawiać można, gałęzie jodłowe i jałowcowe, często je odmieniając: jako też zawieszać koło ścian pęczki ziół pachnących, gorzkich mianowicie, jako to: bylicy (*artemisia vulgaris*), cząbrku (*timium serpillum*), mięty, hizopu, ruty, piołunu, macierzanki (*origanum vulgaris*), i t. d., także główki czosnku, ziela błotnego, mocno pachnącego, bahunu. Wszystko to zastrzega bydło od chorób i zaraz. Dla tejsze przyczyny dobrze jest osadzać obory na około topolami, mianowicie balsamicznymi i srebrnymi. Temi też drzewami, jak równie brzoza i lipa zasadzić rzadka placyk niewielki, przeznaczając go na miejsce, gdzie bydło przygnane z paszy w południe może w cieniu odpoczywać, i tam być dojone; gdyż dojenie na gnoju w upał lub na dorżniku nieocienionym, a pomiędzy ścianami obory więcej zwykle ogrzanym, jak się u nas pospolicie dzieje, równie dla bydła jest niezdrowe, jak dla mleczywa nieochędożne.

### *Ile razy i jak się doją krowy.*

Doją u nas zazwyczaj krowy latem 3 razy w dzień, to jest: zrana, w południe i wieczór. To jednak jest rzecz pewna, iż często dojone krowy dają wprawdzie więcej, ale chudego mléka. Jesienią, zimą i wiosną, jako w dni krótsze, dwa tylko razy można w dzień doić krowy. Tego jednak pilnie postrzegać należy, aby każda krowa za każdą razą dobrze do ostatka wydojona była, gdyż raz zapuszczone mléko zwykle się przepala, i nigdy już do piérwszej obfitości nie wraca, nie tylko do nowego wycielenia, ale i potem na zawsze, krowa, której się mléko raz przepaliło przedwcześnie, mniej go już dawać będzie na przyszłość; gdyż mléczne jej organa ściskają się i tracą własność obfitego wyrabiania, mléka, do czego z natury były usposobione. Dla tejsze przyczyny, po każdym na-

wet przypuszczaniu cielęcia do krowy, trzeba ją zdoić do ostatniej kropli.

### *Pojenie i pławienie bydła.*

Latem przy dojeniu dobrze jest krowom trawy podrzucać, gdyż jedząc więcej mleka odpuszczają (\*). Przed dojeniem trzeba dla ochędóztwa wymie obmyć starannie, a po wydojeniu chustą je otrzeć, aby się brodawki od wilgoci na powietrzu nie pękały. Od napoju czystego a obfitego przybywa mleka krowom. Latem codziennie dwa lub przynajmniej raz przepławiać bydło, jeżeli miejsce jest po temu; tylko nie wtenczas, gdy jest długiemi pędzeniem z odległych pastwiak zgrzane i smordowane, gdyż od tego krowy dostają zapalenia, jeżeli nie wnętrzości to wymion, i potem mleko z krwią dają. Dla tego najwłaściwiej pławić je, gdy się po południu na paszę wygania, a nie gdy z niej powracają. Pilnie tego postrzegać należy, żeby bydło po kałużach i sadzawkach stojących pragnienia nie gasiło, mianowicie w tych gdzie się pieńka lub len moczy, stąd bowiem zaród biorą liczne choroby i zarazy.

### *Zbytняя agitacya przepala mleko krowom.*

Krowy dojne w ogólności nie powinny być na dalekie pastwiska wypędzane, gdyż zbytacyjny ruch i zgrzanie się przepala ich mleko. W gorące lato bydło pasane być powinno w miejscach cienistych i borach; w mokre zaś i zimne, ile możności, na słońcu i wysokich miejscach. Pamiętać też należy, iż od bicia, lękania i pędzenia krow, mleko im znacznie ubywa.

---

(\*) Trawa, któraby się zgrzała leżąc długo na kupie, stałaby się prawdziwą trucizną dla bydła, przeto nie więcej na raz kosić trzeba, jak tyle, ile się ma bydłu zadać, a i tak trzymać ją rozestaną w miejscu przewiewnym a chłodnym.

*Szkodliwem jest wyganianie bydła zbyt wczesnie na wiosnę lub zbyt późno jesienią.—Systemat trzymania więcej bydła niż go wygodnie utrzymać można, jest zgubnym i niedorzecznym.*

Wyganianie bydła w pole nadto wczesnie na wiosnę i spóźnione w jesieni, jest dla niego bardzo szkodliwem, i często samo przez się rozwija w niem choroby niebezpieczne i zaraźliwe; bo i bydło od zimna przekoleje i przemarzłemi trawami napasać się musi. Dla tego też radzę, aby nad możność wygodnego przeżywania, nikt więcej bydła nie utrzymywał.—Mniej a lepiej karmione i dogłądane, większą nierównie korzyść przyniesie, niż wiele zaniedbanego i głodnego. Często wpędzają 100 albo 200 sztuk bydła na takie pastwiska, któreby ledwie dla kilkudziesiąt zdrowego i dostatecznego karmu dostarczyć mogło; cóż więc z tego wynika? oto, że wygłodniałe bydlę takie nawet trawy jeść zmuszone, które mu są niezdrowe i szkodliwe, a którychby się pewno, przy obfitszej paszy, nie tknęło. Gnoj też chudego i źle dogładanego bydłęcia, mało w sobie mając części użyźniających ziemię, słabo ją zasila. Zle karmione krowy, mało i to chude tylko mléko wydają, z którego mało też śmietany, a następnie i masła się okaże. W reszcie zamorzone bydło łatniej podlega wszelkim chorobom i zarazom. Pastwiska błotniste, zalewom wody podległe, pełne kałuż spleśniałych, szlamu i robactwa, gdzie bydle same tylko kwaśne rośliny jeść musi, powoli konie i bydło, a owce nagle gubią i niszczą. Miejsca znowu nędzne, twarde, mchem porośłe, prochem i piaskiem zasypane smugi, na których bydło na upał wystawione, lichą tylko paszę znaleźć może, sprowadzają na nie kaszel, zapalenie płuc, śledziony, co się potem szerząc i powiększając w okropną zarazę xsięgosuszu, lub inne zapalne, zaraźliwe choroby zmienia. Gospodarz więc, co pomnaża swą trzodę, nie pomnąc na dostarczenie mu obfitój i dobrej pa-



szy, jako też o opatrzenie dla niego przestronnego i wygodnego schronienia, nie tylko żadnej dla siebie korzyści nie zabezpiecza, ale całej okolicy, całemu nawet krajowi szkodzi, zaszczepiając zarody wszelkich chorób i zaraz rogacizny.

*Systemat zmniejszania bydła, nie starając się mu paszy przysporzyć, jest równie niedorzeczny.*

Co się rzekło o letniej paszy, to się ma rozumieć i o zimowym karmie, kto go oszczędzania sobie wydatku, grubo się myli, gdyż większy nierównie koszt wyłożyć mu przyjdzie na zaprowadzenie coraz nowój obory, niżby był poniósł na porządne utrzymanie téj, którą już na dobrej stopie postawił, a któraby mu sownie koszt podejmowany wynagrodziła. Ale się również myli i ten gospodarz, co nie powiększając, ani ulepszając pastwisk i łąk dla swego bydła, zmniejsza tylko coraz jego liczbę, dla lepszego niby utrzymania swojej obory. Takowe zmniejszanie stopniowe coraz się bardziej koniecznym stawać musi: mniej bowiem mając bydła, mniej też ugnając swe pole będzie, a to mu coraz mniej słomy dostarczy. Jakiż wtenczas cel będzie tego mniemanego lepszego utrzymania bydła? zkad dla niego karm zimowy? zkad podścielka obfita, coraz świeża? zkad potem nawóz i urodzaje? zkad nareszcie dochody?

*Użyteczność zasiewania łąk sztucznych.*

W wielu już miejscach u nas przyjęty jest zwyczaj zasiewania w polu koniczyny, lucerny, wyki i innych karmowych traw dla bydła; oby wszyscy gospodarze przekonali się o zbawiennój pomocy tych łąk sztucznych, które dostarczając pożywnego karmu dla krów, nie tylko podwajają przychody z nabiału, ale oraz całego majątku wartość podnoszą, gdyż bezpośrednio wpływają na

ulepszenie ziemi, zasilając ją nawozem obfitym i żywnym. Trawy te świeżo koszone (\*) dają się krowom, gdy wracają z pola, szczególnie przy dojeniu; na zimę zaś suszą się i chronią, przekładając tłuszcjsze, jako to: koniczynę, wykę i t. d. warstwami słomy (*patrz niżej o owcach*).

### *Odgradzanie letniej paszy dla bydła.*

Ktoby miał podostatkiem sianożęci, może ich włość, mniej więcej, według liczby swego bydła, przegrodzić na cztery części; w każdym oddziale paść będzie bydło po tygodniu, pilnując, aby z jednej do drugiej nie przeskakiwało, a tak nim kolej się skończy, już w pierwszej części trawa dostatecznie odrośnie, i tak przez całe lato wyborne pastwisko bydło mieć będzie.

### *Sól dawana bydłu.—Prezerwatywy cojesień i wiosnę.*

Kto chce i może koszt na tołożyć, niech daje bydłu swemu sól do lizania. jest ona dla niego bardzo zdrową i od wielu chroni chorób. Półtora funta soli na miesiąc dla jednej sztuki wystarczy. Prócz tego co wiosny i jesieni dawać mu prezerwatywy, niżéj wymienione, równie wówczas, kiedy się da słyszeć o zjawionej już w okolicach zarazie.

### *Karm zimowy.—Brahę dawane.*

W zimie zwykle się u nas daje bydłu trzęsiankę, to jest, siano zmieszane po połowie ze słomą jarzynną i żytnią; wykę, koniczynę i inne trawy suszone; miękinę i zgoniny rozparzone wodą; naostatek brahę, krórej rano

---

(\*) Koniczyna jednak, jako zbyt soczysta i odymająca w pierwszym lecie po zasianiu, służy na ten cel dopiero w roku drugim, i to w połowie ze słomą, najlepiej jarzynną, dobrze utartą. Po zjedzeniu koniczyny lub innych tłustych traw, szczególnie świeżych i zielonych, nie należy zaraz poić bydła.

na czczo nie życzę dawać, bo go nie posila, ale przeciwnie wolności żołądka nabawiając, osłabia zupełnię. Zrana więc dać suchego karmu, co też w południe i wieczór należy ponowić, a brahę między pierwszym a drugim zadaniem, pilnując mianowicie w pierwszych rzeczach, aby się która sztuka za nadto nią nie opoiła, gdyż nagle wielkiego dostanie odęcia, i bez ratunku zginie natychmiast. Gorąca też braha jest szkodliwą. Wodą poić należy też bydło parę razy w dzień.

*Makuchy olejne dawane za pokarm — Odwar sienny. — Zgoniny i otryny zaparzane.*

Niektórzy dają za pokarm bydłu makuchy czyli wycinanki od tłoczenia oleju pozostałe; te należy gorącą wodą zaparzyć i rozetrzeć na płyn gęstawy i tym suchy karm skrapiać. Miastowym krowom i tym, które się chce staranniej utrzymać, dają się pomyje kuchenne, okrawki od jarzyn lub też same jarzyny, jak kartofle, rzepa, marchew, brukiew, liście i głąbie kapusty lub jarmużu, surowe lub gotowane; zachowując jednak zawsze tę uwagę, aby ile możności odmieniać rodzaje paszy, gdyż jedna i zawsze ta sama, łatwo się przejada i nie tak posila i tuczy. Karmić należy bydło trzy razy w dzień, a poić dwa razy. Niezmiernie zdrowy jest dla bydła odwar sienny, który tak się urządza: na każde 2 funty siana posiekanego wlewa się 3 garnce wody, wrzucąc do pobielanego kotła lub do glinianego garnka i pod nakryciem rozparza się w ciepłym miejscu przez godzin dwanaście. Potem daje się ten napój nie wyrzucając zeń rozparzonego siana, a bydło chętnie go zawsze pić będzie. Jedną część tak urządzonego siana równy pożytek bydłociu przyniesie jak 4 suchego. Można nawet zamiast siana używać na ten koniec potruchoy siennej, której się zawsze obficie tak na spodzie składów siennej, jako też w kotuchach i żłobach stajennych znajduje, a która zwykle nieużytecznie do gnoju się wyrzuca lub z gamna na

pole wywozi. Aromatyczny ten i ciepły napój wzmacnia bydło, przysparza mléko krowom i służy prawie za prezerwatywę od wszelkich chorób i zarazy. Lepszym byłby jeszcze, gdyby go nieco osalano. Dobrze jest rozparszać takimże sposobem osobno same jedne, czy też razem z sianem, zgoniny i otryny, tó jest drobniejsze części słomy, w czasie młócbi od źdźbeł odłączoene, lejąc do nich tyle tylko wrzátku, ile trzeba na dostateczne onych zmozenie. Gdy się to pod nakryciem przez godzin kilka dość uparzy, staje się bardzo posilnym i tuczącym karmem dla bydła.

### *Sieczka ze słomy.*

Niektórzy w niedostatku siana dają bydłu sieczkę ze słomy; doświadczono jednak, iż jeśli nie jest jak najdoskonalej uparzoną i rozmiękczoną, zawsze będzie szkodliwą bydłu; gdyż tak załazi i nabiera mu się w kiszki, a mianowicie w te, co się książkami zowią, iż bydle niszczeje, a wreszcie ginie; przekonałam się o tém sama przy otwarciu wnętrzości bydłęcia.

*Krótki siekany karm nie służy przeziwającemu bydłu.*

W ogólności każdy krótko siekany karm jest niezdrowy dla bydła przeziwającego, co nie może go tak łatwo cofać z górnego-żołądka do pyska, jak inne źdźbła długiej paszy: lepiej więc jest dawać słomę w całku byleby dobrze była utartą, niż siekaną.

### *Szkodliwość zamorzenia bydła w jesieni.*

Doświadczano przez gospodarzy, iż bydle z jesieni do pół zimy, podwójnej i szczególniejszej wygody i dozoru wymaga; potem gdyby mu się cokolwiek karmu ujęło w potrzebie, nie tylko mu już to szkodzić nie będzie, ile, żeby do Bożego Narodzenia było zamorzone (\*).

(\*) Przejście z paszy suchój na soczysto zieloną, powinno się odbywać ostrożnie, powoli, mieszając do suchój coraz większą część

*Spisywanie bydła i brakowanie jego co wiosnę  
i co jesień.*

Dla utrzymania porządku w oborze, bydło co rok powinno być spisane w rejestrze osobno na to sporządzonym, w którym nie tylko być powinna pojasniona dokładnie liczba lat każdego, ale też opisanie jego przymiotów, dla tego, aby starzejące, mniej mleczne, albo nędzne cielęta rodzące krowy, sprzedane lub zakarmione na rzeź zostały, a na ich miejsce albo lepsze dobrane, albo większa liczba cieląt przypuszczoną została. Kto tego pilnie nie zachowuje, głumi karm i starania, i zrzeka się widocznych korzyści z nabiału, który dobra i mleczna krowa, trzymana w miejscu nikczemnej, corocznie przynieśćby mogła. Krowa jednak po trzecim ocieleniu, najwięcej daje mleka, i wtedy ją tylko z tego przymiotu dobrze ocenić można. Wołów też, prócz roboczych, trzymać nie wypada, gdyż to są prawdziwie darmojadą, które się, jak zwykle u nas, nigdy nie wypłacają swém mięsem za kosztą hodowania i ukarmienia. Stare szczególnież bydło, jako podległe bardziej od innych wszelkim chorobom i zarazom, jak najstaranniej brakowane być powinno. Brak ten co jesień, a nawet i co wiosnę robionym być powinien. Ubywające, zarznięte, lub padłe bydło w ślad z rejestru wymazać, dodając przeciwnie te sztuki, które corocznie przybywają.

*Obowiązki pastucha.*

Od pastuchów wymagać trzeba, aby codziennie donosili, jeżeli się jaka sztuka okaże chorą, zachmurzoną lub nie jedzącą, i te w ślad od zdrowych odłączyć powinni. Na ten koniec powinien być zbudowany chlew osobny opodal od obory. O ostrożnościach w takim razie (patrz

---

zielonój, aż się nareszcie całkiem bydło z nią oswoi. Inaczej naraża się bydło na dostanie biegunki. Krowy też przez to znaczną część mleka utracić mogą.

niziej artykuł o zarazie). Obowiązkiem też pastucha oznajmiać Rządcy z wieczora, w jakim mianowicie miejscu mają paść bydło nazajutrz; Rządca też powinien często sprawdzać to dojeżdżając niespodzianie w te strony dla przekonania się, czy jest pilność około bydła, czy ma ono tam dość paszy, lub czy przez lenistwo pastusi w jedném go miejscu nie trzymają, gdzie się głodem morzy.

### *Ostróżność z ogniem.*

Pilnie tego przestrzegać należy, aby pastusi fajek w oborze nie palili, ani też w potrzebie światła w nocy, nie inaczej jak z latarnią po niej chodzili, w obawie nieszczerstwa od ognia. W czasie cielenia się krów, ochmistrzynie dwa lub trzy razy sama powinna co noc dowiedzieć się do obory, i to nie inaczej jak z latarnią, aby dawać ratunek potrzebującym go krowom lub cielętom.

*Znaki blizkiego cielenia się krów.—Jak je ratować przy ciężkim porodzie.—Posilanie krowy po ocieleniu się jój, co jój wtenczas szkodzi.*

Około 40-tu dni przed ocieleniem krowa się doić przestaje. Zapadnięcie grzbietu i boków z góry; pokazywanie się w wymieniu mléka, są znakami blizkiego ocielenia krowy. Taką należy od innych odłączyć, pilnować ją w dzień i w nocy, ale nie mieszać się do jój rozwiązania, zostawując ją samą sobie i naturze. Bywają jednak zdarzenia, iż słabszym krowom i duże cielęta rodzącym trzeba dać pomoc; kobiéta więc naczelny dozór nad krowami mająca, niech się nauczy, jak ją im nieść powinna. Naprzód, jeśliby miejsce samo nie pękało, rozdrapać je można na nosie cielęcia paznociami. Potém, oberznawszy sobie paznogie i poparzywszy ręce w gorącej wodzie, posmarować je oliwą, a wtenczas ostrożnie rozszerzać ujście w części płciowej. Ponieważ zaś cielę pokazu je się głową i przednimi nogami, więc

wziąwszy jedną ręką za nogi, a drugą za głowę, i przycisnąwszy je do nich, pociągać ostrożnie wtenczas, gdy krowa pozbyć się płodu usiłuje, to jest, gdy ją ból bierze z popędem i parciem (co łatwo się postrzedz daje), przestawać zaś należy te pociąganie, gdy krowa odpoczywa. Jednakże zazwyczaj jedno pociągnięcie wystarczy. Gdyby zaś krowa słaba nie miała sił dostatecznych, naówczas założyć pasek za głowę cielęcia i za tę wraz z nogami wyciągać je, sznurek pępkowy na piędź od brzucha urznąć. Czy się zaś pomaga krowie, czy nie, zawsze jest dobrze od początku krzyż jej ogrzewać smarując ciepłą wódką lub piwem, przytém wzmocnić ją polewką ze szrotu zbożowego, nieco osoloną. Co też się jej daje zaraz po ocieleniu, z dodaniem, jeśli można, makuchów olejnych: przeciągać należy dawanie tej polewki przez kilka dni, przy dobrem sianie. Pasza bowiem zielona lub soczyste korzenie byłyby w tych dniach szkodliwe, również jak zimny napój.

*Po ocieleniu, jeśli łożysko nie odchodzi.*

Jeśli łożysko zaraz po ocieleniu nie odchodziło, trzeba dawać dziennie krowie: cebulę albo 4-ry łóty dryakwi w połowie kwarty piwa ugotowanój, lub też 4-ry do 6-ciu łótów potażu w wodzie rozpuszczonego. Przytém uwiązać można do sznura rodzinnego, od którego się ciele oderznięto, ciężar pół lub cały funt wążący, a ten powoli pociągając miejsce, przyspieszy i ułatwi jego odejście. Dawać też można co dzień po dwa razy enigmę z letniego mléka z dodaniem cokolwiek lnianego oleju.

*Cielęcia nie trzeba ciągle trzymać przy matce. —*

*Po nassaniu się cielęcia, krowę należy wydoić.*

Cielęcia nie trzeba zawsze trzymać przy krowie, gdyż się wzajemnie do siebie tak przyzwyczajają, iż odsadzone potém ciele chudnie z tęsknoty, a krowa po utracie jego

mniej mleka daje. Zły jest bardzo zwyczaj przypuszczania do krowy cielęcia za każdym jej dojeniem dla tego, jak niektórzy mniemają, aby mleko przyspuszczała; przyzwyczajona do tego krowa, nie widząc już potem cielęcia, całkiem, a przynajmniej w części mleko zarywa. Najlepiej więc przypuszczać cielę do matki trzy lub cztery razy w dzień; a gdy się te dobrze nassie, wydoić mleko z wymienia do ostatniej kropki; inaczej bowiem o tyle krowa da mniej mleka za drugim udojem, ile go się poprzednio zostało niewydojonego.

Po ocieleniu dobrze należy krowę utrzymać, aby obficie mleka wyrabiać mogła. Nie dozwalać jej się ganiać z buhajami, jak po dwóch miesiącach.

## Hodowanie Cieląt.

*Jakie się cielęta puszczają na hodowlę?*

Na hodowlę puszczają się tylko te cielęta, które się z najlepszych krow, i to nie z pierwiastek, porodziły; pierwsze bowiem cielęta rzadko kiedy się udają, równie jak te, co się późno na wiosnę, a nie zimą rodzą. Najwięcej obiecujące są te, które zaraz po urodzeniu mają po 8 zębów białych a nie czerwonych; inne są słabe, a tém samém nie warte hodowania.

*Młodziwo czyli pierwsza siara.—Pojło dla cieląt.—  
Siano kiedy się daje.*

Po ocieleniu się krowy nie trzeba zdajać całkiem pierwszej siary, młodziwem u nas zwanéj, jest ona bowiem przeznaczoną przez naturę na oczyszczenie żołądka cielęcia; nadto się nią jednak osysać nie powinno. Niektórzy trzymają ciągle ciele przy matce, dając mu ssać tyle razy, ile zechce, i nie doją wcale krowy, chy-



baby tyle mléka miała, iż go cielę zessać nie jest w stanie. Lepiej jednak ci robią, którzy tak, jak już powiedziałam w poprzedzającym artykule, osobno je od krowy trzymają, podsadzając je tylko pod nią trzy lub cztery razy w dzień, zdając przycém mléko z wymienia aż do ostatniej kropki.—Od 6-ciu do 9-ciu tygodni trzeba już jemu część mléka ujmować, zdając go stopniowo coraz więcej, a natomiast cielęciu daje się pojęło, to jest polewka z owsianej mąki, w wodzie mlékiem zabielonéj ugotowana, tak rzadko jak żurek, a doprowadzona do stopnia ciepła mléka w wymieniu. Przycém podrzucać cielęciu można drobnego siana, ale to wtenczas tylko, gdy mając już wszystkie zęby, łatwo go przeżuwać będzie mogło.

*Polewka czyli odwar sienny oszczędzający mléko*

Teraz przyjęty jest za granicą nowy sposób hodowania cieląt, który tak dalece mléko oszczędza, iż tém które jedną daje krowa, można wyhodować troje, a nawet czworó cieląt. Na ten koniec przyrządza się w garnkach polewanych odwar sienny, wyżéj w artykule o krowach opisany; z razu do czwartéj części onego daje się mléka 3 części, z którym się razem ogrzewa, biorąc go po tyle, ile na raz potrzeba cielęciu. Coraz stopniami ujmuje się mléka, a natomiast powiększa się doza siennej polewki. Po 6-ciu tygodniach całkiem już niema potrzeby dawania mléka; maślanka świeża może je zastąpić, a wreszcie i bez niéj sam tylko odwar przy dobrém sienie jest dostatecznym posiłkiem dla cielęcia.

*NB.* Odwar ten, ponieważ w zimie długo trwać może bez zepsucia się, więc przyrządza się go dużo na raz, dla umniejszenia sobie zachodu, tylko wedle potrzeby, biorąc go częściami, zawsze odegrzewać należy. Hodowane więc tym sposobem cielę, powinno być zaraz od matki odłączoném, aby jéj mléka nie zsyssało. Zaraz po urodzeniu, gdy je matka wylizé, odbiera się go od

niój i tak daleko trzyma, aby go krowa nie tylko nie widziała, ale nawet głosu jego nie słyszała. Cielęciu tak odłączonemu przez 12 godzin nic jeść ani pić nie dawać, czekając, aby się oczyściło i wszelkie szlamy i nieczystości w sobie przetrawiło. Późem uczyć go trzeba pić napój ze skopka, po palcu go zrazu nęcąc. Krowę zaś dnia pierwszego po wycieleniu się trzeba 3 lub 4 razy zdajać (\*),

*Zadawanie siana, urządzanie drabin.—Inne pokarmy dla cieląt.—O dogadzaniu fantazyom cielątek.—Trzymanie cieląt pod gołym niebem w lecie.—O wietrzeniu chlewów latem i zimą.—Mycie cieląt.—Małych ze starszemi nie trzymać.—Jaki karm, czy suchy, czy świeży, jest lepszym.—Pokładanie byczków.*

Cielętom, jakimkolwiek z tych sposobów hodowanym, gdy się już potém daje siano; często je, albo po trochu odmieniać, kładąc za drabiny prosto i równo postawione, nie zaś ukośnie i zwężono w dole, jak się zwykle czyni, gdyż w takich cielęta wyskubawszy siano ze spodu, z wierzchu go dostać nie mogą. Postrzegłszy to, przynajmniej trzeba siano rozbijać kijem i na dół je otrząsać, a gdy resztek jeść nie chcą, wyjąć je trzeba, a świeżego za drabiny założyć, bo tego, co już obwąchali i porzucili, nie będą jadły cielęta, chociaż głodne. Wreszcie to, co się z zadrabin wyjmie, nie zgłumi, bo je koniom zadać można. Drabiny nie powinny być nadto rzadkie, bo przez nie cielęta siano wyciągając, pod nogami zbijają i głumią. Nie powinny też być zbyt gęste, ale tak urządzone, iżby cielę między szczeble sam tylko pyszczek wściбіć mogło. Wodę inż dwa razy czystą trzeba odmieniać, koryto często myjąc i szorując;

(\*) Pierwsza ta siara czyli młodziwo używa się do robienia krup kartoflanych, a nawet do potraw w zastępstwie jaj.

prócz niej dawać im niekiedy serwatkę, pomyje kuchenne i w parze ugotowanej kartofli. Roczniakom już dla odmiany dają się opłókanę i drobno usiekane kartofle, także liście kapusty, obrzynki od jarzyn wszelkich i brahę. Wszystko to naprzemian z sianem lub innymi zielonymi trawami i parzoną kartoflą dawać. Rano zaczynać od suchego karmu, a nigdy od brahy lub serwatki, gdyż te płyny na czczo użyte, starym nawet nie służą, a tém bardziej cielętom. Trzeba też cielętom jak dzieciom, dogadzać w ich fantazyach i kaprysach. Są miejsca naprzykład, gdzie się najchętniej zbierają i kupią; tam też najlepiej jeść lubią; postrzegłszy to, postawić tam ich koryto, i jeśli można, drabinę z sianem założyć. Zdarza się też często, iż bez wiadomej i widocznej przyczyny, opuszczają te miejsca, a obierają sobie inne; nie dogodzić im w tych fantazyach, (które nawet mogą mieć jakąś przyczynę, im tylko wiadomą), przestają jeść smaczno i marnieć zaczynają. Cielęta w lecie nie w oborze, ale pod otwartym niebem, w zagrodzie, pod cieniem rzadka zasadzonych drzew, trzymać należy, z tą ostrożnością, aby w słoty lub wielkie chłody wpędzane były pod szopy, albo do ehlewów suchych, dobrze wywietrzonych i sucho podesłanych. W nich nie tylko lufty i okna ciągle pootwierane być powinny, ale nawet drzwi wyjęte, a drabiną tylko zastawione być mają, aby cielęta nie mogąc chlewa opuścić, powietrzem jednak czystym i świeżym zawsze oddychały. W zimie zaś trzymają się w ciepłych chlewach, dobrze słomą często zmienianą podścielanych; jednak lufty i okienka odmykać, prawie ciągle choć na krótko, w mrozy około południa. W palonych izbach cieląt trzymać nie należy, bo to im bardzo szkodzi.—Myć trzeba cielęta ługiem, dźwirem browarnym, lub wrzście wodą: to im do wzrostu dopomaga, od chorób, a szczególnie wszelkich wyrzutów skórnych, ochrania. Małych razem ze starymi nie trzymać, gdyż te je

zapędzają i krzywdzą. Koryto często szorować, i za każdym razem, jak się świeżą słomą podściela, podojmować je i stawiać wyżej aby w niém cielęta napoju sobie nie brudziły. Tak pielęgnować trzeba cielęta przez rok, a lepiej jeszcze przez dwa.—czy zaś karm świeży czy suchy zdrowszy jest dla cieląt? na to się nie zgadzają wszyscy gospodarze: zdania ich w tym względzie podzielone. Z mego zaś własnego doświadczenia sędzę, iż oba rodzaje są dla nich równie dobre, równie zdrowe; przemiana tylko suchego ze świeżym, szkodzi im niewątpliwie, téj się wystrzegać należy, i ciągle już je albo na suchym, albo na świeżym karmie utrzymywać, bez odmiany. Świeży, jako naturalniejszy, jest zdrowszy; ale od niego dostają często cielęta wolności żołądka, której wcześniej niezapobiegłszy, można je wkrótce wszystkie wytracić. (*Patrz niżej lekarstwo od wolności*).

#### *Pokładanie byczków.*

Na trzeci rok ciotki odłączają się od byczków i już osobno na paszę się wyganiają, póki nie zaczną czwartego roku. Byczki najlepiej zaraz pierwszego roku w Kwietniu lub Wrześniu pokładać, kiedy upały nie są zbyt ciężkie. Przed operacją przygłodzić je nieco, a po niej dawać obficie pojła z owsianej mąki. Trzeba też je wówczas trzymać w chlewie dobrze i obficie podesłanym i nieco zacienionym, dla tego, aby muchy nie jątrzyły im ranek, byleby tylko nie zbywało im na świeżem powietrzu.

*Choroby cieląt. — Żabki lub myszy pod językiem, trzęsienie i t. d.*

W chorobach cieląt używać tych samych lekarstw, co i staremu bydłu służą, dając tylko mniejszą dotę o połowę lub więcej, stosownie do wieku i składu cielęcica. Jeżeliby dostały żabek lub myszy pod językiem,

lub inną niezrozumiałą chorobą, jako trzęsienia się i sapania, trzeba utrzyć z solą 3 lub 4 zębki czosnku, rozwieść to burakowym rosołem i wlać w gardło cieleciu. Od grzybków w gębie czyli wrzodzików lub pryszczów białych, które często cieleta napadają, dać naprzód jakie zwalniające lekarstwo, coby dobrze je oczyściło, przyciem trzy lub cztery razy w dzień pyszczek i język wycierać mu mieszaniną następną: do kwarty octu, miodu patoki parę łyżek, hałunu pół łota. Miód pierwej zasmażyć i rozwieść octem gorącym, potem wsypać hałun.

## **W zarazach bydła jakie ostrożności zachować? jak leczyć i wstrzymać dalsze szerzenie się choroby?**

### *Przyczyny zaraz.*

Przyczyną zaraz i chorób, jest najczęściej: nieochędożne utrzymanie bydła; niewywożenie gnojów przez rok cały; zaduszne i nieodświeżone powietrze; pokarm lub podściółka nadpsuta i stęchła; głód, bliskość bagien lub sadzawek, zgniłe wyziewy wydających, a mianowicie tych, gdzie się pieńka lub len moczy; rozstawianie tych włókien rozkładowi chemicznemu, podległych, do wysuszenia po wyjęciu ich z wody nie daleko od obor; wczesnie na wiosnę wypędzenie bydła w pole, kiedy zimna na przemiany z ciepłem panują; późne paszenie w jesieni, kiedy i trawy przemarzłe gryźć musi, i samo przeziębienie i przekoleje; złe i niedostateczne podścielenie chlewów w jesieni i w zimie, kiedy bydle omokłe z pola wróciwszy, i w chlewie w błocie stać musi; w wielkie posuchy i upały, brak cienia i napoju czystego; jako

też złe i niedogodne pastwiska, kiedy bydło w mokre i zimne lata na niziny i bagniste miejsca jest pędzane, nie zaś na suche i słońcem ogrzane; i przeciwnie kiedy w skwarne lato niema pastwisk ocienionych.

*Ostróżności wszelkie wstrzymujące szerzenie się zarazy.— Ocet aromatyczny.*

Przy objawieniu się więc chorób lub zarazy, należy zaraz przedsiębrać wszystkie środki ku oddaleniu złego przez usunięcie szkodliwych przyczyn. Jeśli się zaś zaraza już wkradła do obory, nie tylko chore bydło zaraz jak najspieszniej odłączyć trzeba, przeprowadzając je do oddzielnego chlewa, opodal od obory, umyślnie na lazaret przeznaczonego, ale również najmocniej zastrzegać, aby jedni i ciż sami ludzie koło zdrowego i chorego bydła nie chodzili, gdyż zaraza łatwo się przenosi i udziela przez odzienie, mianowicie sukienne; psom nawet przechadzać się od jednych do drugich nie pozwalać. Wszelki gnój, brud, krew nawet chorego bydłęcia zaraz uprzątane i zakopane opodal lub spalone być powinny. Drabiny też, żłoby, koryta i wszelkie inne naczynia, co mu służyły, mają być wyszorowane, wymyte ługiem, długo wywietrzone, wreszcie przed użyciem natarte wewnątrz i zewnątrz czosnkiem z octem aromatycznym (\*) Po dłogę też, na której chore bydło stało, wyszorować starannie i naprowadzić dziegciem. Chlewy jak najstaranniej utrzymywać wślad gnój wyprzątać, jeżeli by dło stoi na podmiocie; wyściełać chlewy aromatycznymi ziołami, lub przynajmniej niemi ją potrząsać, jako to: gałęziami jodłowemi, jałowcowemi, sosnowemi,

(\*) Ten się otrzymuje przez zagotowanie najmocniejszego octu z zaje-rem, cząbrem, miętą, piołunem, dzięglem, rutą, posiekanemi gałązkami jałowcu, czosnkiem i potem postawić należy to na godzin kilka w ciepłym miejscu, aby naciągnęło.

piołunem, dzięglem, ajerem, paprocią, bahunem i t. d. Ściany naprowadzać za pomocą pędzla dziegciem lub octem aromatycznym, toż drabiny i żłoby tymże octem i czoskiem lub cebulą nacierać.—Na rozpalone żelazo lub kamienie, lać w garnkach glinianych ocet aromatyczny dla oczyszczenia powietrza; a ktoby mógł, na pilność i akuratność ludzi swych się spuścić, niech każe na żar położony w głębokich naczyniach glinianych rzucać jagody jałowcowe, suche pociskane gałązki jałowcowe, również sosnowe, jodłowe, kawałki smoły i t. d. Bydło zaś samo jak najwięcej na dworze trzymać, ale tylko nie na upale ani na słońcu i deszczu, chroniąc je szczególnie od wszystkich przyczyn, które wzbudziły chorobę. Czyścić przytém bydło, wymywać je jak najstaranniej, albo przepławić w wodzie, trzymając je po godzinie dwa razy na dzień. Jeśli choroba pochodzi z suszy, ten środek szczególniej skuteczny. Przytém pachwiny i łeb dziegciem namazać.

#### *Zakopywanie zdechłych sztuk.*

Prezerwatwy niżej opisane dawać natychmiast skoro się postłyszysz o chorobie w okolicy, dalsze zaś leczenie zastosować do gatunku zarazy według reguł tu podanych. — Każde bydło zdechłe zakopać natychmiast przynajmniej na 2 lub 3 łokcie głęboko, żeby się z niego wzywiewy nie wydobywały na wierzch, i żeby psy nie mogły odkopać ściierwa.

*Utrzymywanie bydła w puszczy podczas zarazy.—  
Noszenie czosnku na szyi, smarowanie dziegciem.*

Jeżeli przy tój zarazie znajdują się na bydłociu jakie krosty lub wrzody powierzchowne, nie można już z niego zdejmować skóry, bo to ludziom nawet szkodzić może. W innych razach zawsze należy zdjąć skórę zaraz namoczyć w wodzie słonej z trochę hałunu, po kilku dniach na wolnym powietrzu wywiesić jak można naj-

dalej od obory dla wysuszenia, a najlepiej zaraz oddawać do wyprawy.—Jeszcze pewniejsza ostrożność w takim razie, aby wypędzić bydło daleko w puszcze, strzegąc, aby z inném się nie łączyło, aby nawet psy i ludzie tam nie podchodzili z miejsc zarażonych, chyba po staranném obmyciu się, wytarciu octem i zmienieniu odzieży. Zakładać około bydła kurodymy ze spróchniałego drzewa, gałęzi sosnowych, jodłowych, lub jałowcowych, także smoły. Dla bezpieczeństwa zrobić zagrodę w lesie, strzeżoną ciągle od dobrych psów i od pastuchów, którzy powinni tamże mieć jaką chatkę lub przynajmniej porządną budkę. Przytém od czasu do czasu dawać prezerwatywy i zachować wszelkie ostrożności tu pojaśnione, odganiając natychmiast do łożaretu wszelką sztukę podejrzaną na zdrowiu. Tym sposobem znajomy mi obywatel ocalił w czasie powszechnéj na około zarazy, całą swoją oborę. Powietrze zdrowe i aromatyczne, jakie zwykle jest w lesie, połączone z przecięciem wszelkiej komunikacyi z inném bydłem, tę mu korzyść przyniosło.— Przytém się zaleca zawieszanie czosnku na szyi bydła, i smarowanie czoła i pachwin dziegciem.

*Po ustałej zarazie jakie ostrożności należy zachować.*

Po ustałej już nawet zarazie wielkiej jeszcze należy dokładać ostrożności, aby jęj napowrót nie sprowadzić. Przed wprowadzeniem więc bydła do obory, powyjmować z nięj wszystkie drzwi i okna, lufty w górze podotykać, gnój nie tylko jak najstaranniej wyprzątnąć i wywieźć, ale nawet pierwszą warstę ziemi pod nim będącą razem z nim zebrać. Chlewy codziennie po kilka razy wykadzać; ściany albo wapnem wybielić albo przynajmniej jak najstaranniej ługiem wmyć, a po czwórtygodniowém przynajmniej wywietrzeniu obory, przed samém już do nięj wprowadzeniem bydła, ściany powinny być za pomocą pędzla naprowadzone octem prze-



gotowanym z aromatycznemi ziółami i dziegiem roz-  
wiedzionym. Drabiny, koryta i wszelkie inne sprzęty  
drewniane powinny być nowémi zmienione, albo przy-  
najmniej tak samo jak ściany wyszorowane ługiem tę-  
gim i natarte czosnkiem z octem aromatycznym. Po-  
dłogi czyli pomost, tymże sposobem oczyszczone i dzieg-  
ciem naprowadzone. Wszelka pasza i podściełka w obo-  
rze znajdująca się wcześniej spalona lub na odległe  
pole wywieziona i worana. Kozuchy też i sukmany  
pastuchów i kobiet dojących krowy, długo wywietrza-  
ne, siarką i jałowcem okurzone być powinny, bielizna  
zaś lniana wypraną należyście. Nowo wprowadzone  
bydło, octem aromatycznym pokilkakroć okadzać na-  
leży, takż po kilka ząbków czosnku na sznurek po-  
nizawszy, do szyi poprzywiązywać.

## **Prezerwatywy dla bydła.**

*Przyrządzenie galek.—Ilość dawanych galek.—Prze-  
chowywanie tych galek.—Kiedy się dają galki.*

W naszym domu od lat 50-ciu, w jesień i wiosnę  
używana jest prezerwatywa, dla bydła, która go z łaski  
Boga w czerstwości i zdrowiu zawsze utrzymywała, i  
broniła nieraz od zarazy w okolicach grassującej. Przy-  
rządza się ona następnym sposobem: W e fiaskach szklan-  
nych dobrze zakorkowanych, pół funta assafetydy v. de-  
weldreku (\*) nalewa się dwóma garncami wódki; gdy się  
ta, w ciepłe postawiona całkiem rozpuści, dodaje się do  
tego dwa garnce octu dobrego i mocnego; dziegciu pół  
garnca, szesnaście utłuczonych śledzi; dwa garnce tłu-  
czonój soli; gdy się ta ostatnia rozpuści, dolać do tego

(\*) Kupując assafetydę, uważać należy, aby nie była fałszowana; bo  
Żydzi zwykle co innego zamiast deweldreku przedawać umieją.

dwie kwarty wódki, w której wymokło pieprzu tureckiego w strączkach tyle, ile go ona objęła; zamiesić to wszystko z mąką żytnią lub jęczmienną i porobić z tego gałki, jedne wielkości małego orzecha włoskiego, drugie nieco mniejsze i te później maczając w rozsolonej wodzie, dawać na czczo bydłciu przez trzy dni po jednej, stosując je do wielkości bydłcia. — Potem po jednodniowej pauzie, jeszcze przez trzy dni dawać, a nakoniec dwa dni spauzowawszy co trzeci dzień dawać, i tak przez dwa tygodnie. Należy pamiętać, iż po zadaniu tych gałek, bydło przez parę godzin nie jeść nie dawać. — Gałki takowe, nieco podsuszone, chronić się powinny przez ciąg tego dawania w naczyniu szklanym, dobrze pęcherzem obwiązanym. — Nie tylko trzeba dawać tę prezerwatywę regularnie co wiosnę przed wyganianiem bydła w pole, i co jesień po ustawieniu już bydła w oborze na zimę, ale każdą razą: skoro się do okolicy zaraza pojawi.

#### *Sól jako prezerwatywa użyta.*

Sól sama przez się, jest już prezerwatywą i lekarstwem od wielu chorób: trzeba więc ją dawać bydłu do lizania, lub rozsoloną wodą jadło jego skrapiać.

#### *Proporcya dających się węgli za prezerwatywę dla bydła.*

Druga prezerwatywa, której nauczył nas pewien Anglik prowadzący bydło do Rossyi, w czasie wielkiej po drodze zarazy, z której jednak, jak mówił, ani jedna mu sztuka nie padła, co jedynie tej prezerwatywie przypisywał. Na czystym kominku upaliwszy dobrze lipowych węgli, utłuc je, przesiać i każdego miesiąca o jednostajnej kwadrze, na każdą sztukę po 2 łyżki tego prochu dawać, na cieleta po jednej, z mieszawszy je z mąką i nieco osoliwszy.

*Sposób przyrządzania trzeciej prezerwatywy. Jakiej okoliczności są przeciwne dawanie tego lekarstwa.*

*Trzecia prezerwatywa* również skuteczna. Jałowcowe drzewo ze szpilkami i jagodami ususzyć w lekkim piecu, tak aby je w moździerzku wielkim lub stępie utłuc można było. Wziąwszy tego proszku na każdą starą sztukę po łyżce stołowej w strych, na mniejszą zaś połowę tego, z mąką jęczmienną lub żytnią na gęste ciasto wodą zarobiwszy, porobić gałki wielkości orzecha włoskiego, i maczane w rozsolonej wodzie, dawać bydłociu po jednej lub dwie, godziną przed jedzeniem; i póty to powtarzać codziennie, póki się słyży o pomorze w okolicach. Co wiosnę też i w jesień przez tydzień dobrze jest dawać tę prezerwatywę zdrowemu bydłu. Ale ponieważ jałowiec ma własności poty pobudzające i pędzące urynę, w zimne więc i dżdżyste dni nie potrzeba dawać go bydłu, bo zaziębiona transpiracya mogłaby o chorobę je przyprowadzić. Zapartemu też w oborze nie wypada pobudzać transpiracyi, bo oddychania temi zgęszczonemi wyziewami byłoby szkodliwem. (Patrz art. o lekarstwach transpiracyę pobudzających).

*Śledzie za prezerwatywę dawać.*

Niektórzy dają jako prezerwatywę śledź lub ogórek kwaśny, w smole lub dziegciu umaczany, przez 3 dni.

*Czwarta prezerwatywa*, zalecona przez Gazetę Rolniczą warszawską, jako bardzo skuteczna: 2 łyżki smoły, garść czosnku, łyżka mateczniku (*Matricaria Chamomilla*), łyżka utłuczonego korzenia morowego (*petusites*), chrzanu i dzięglu (*angelica*) i jagod jałowcowych 2 łyżki; wszystko to ma być potłuczone i razem zmieszane. Bierze się potem téj mieszaniny po łyżce na sztukę i za pomocą pędzla wysmarować mu tą mascią wewnątrz pyska. Jeżeliby ta massa była zanadto sypka lub gęsta, należy tyle dodać dziegciu, aby była sposobną do użycia.

## **Rozpoznanie i rozróżnienie zarazy i sposoby jej leczenia.**

*Z puszczonej krwi, jak się rozpoznaje choroba zapalna.*

Trzeba naprzód starać się dójść, czy choroba jest z rodzaju zapalnych, lub też zgnitych, z zepsucia krwi i humorów pochodząca. O tém przekonać się można, puszczając jednę sztukę krew do szklanki, kiedy pocnie się wnet ścinać i powlecze się białą zieloną powłoką, którą niekiedy z trudnością przychodzi nożem nawet przekroić; wtenczas tak zdrowym jak chorym krew puścić potrzeba, dawać im napoje chłodzące, przeciw gorączkowe, i inne lekarstwa przeciw zapaleniu, które się niżej podadzą. Przytém trzy razy w dzień pławić bydło w wodzie, trzymając go w niej po godzinie. Kto nie ma gdzie pławić, niech je wodą oblewa jak najczęściej i najdłużej.

*Rozpoznawanie zgnitej choroby.— Zawłoki w obu razach są potrzebne.*

Jeśli przeciwnie krew się nie ścina, ale raczej rozcieka i wodnista się staje, wtedy nie upuszczając już krwi, trzeba bydłu lekarstwo dawać przeciw zgniliznie używane, to jest napoje z gorzkich i wzmacniających ziół. W zgnitych też gorączkach, objawiających się ropieniem z oczu i nosa, czasem nawet smrodliwym oddechem, trzeba jeszcze oprócz wzmacniających dawać i ściągające lekarstwa, o których także powie się niżej. Inaczej na domysł tylko postępując, bez pewnych zasad, można albo powiększyć chorobę zgniłą, osłabiając bydło niepotrzebném krwi upuszczeniem, albo przeciwnie przez zaniedbanie tego jedyne go środka ratunku, w zapalnych chorobach, uczynić je nieuleczonemi.— We wszystkich zaś zarazach, tak jednych jak drugich, zawłoki na piersiach są nieodbitym środkiem ratunku.

## **O puszczeniu krwi u bydła.**

*Ilość puszczej się krwi.*

Krew puszcza się stosownie do wieku i tuszy bydła, od 8-miu do 10-ciu, a nawet większym sztukom do 12-tu funtów.

## **O zawłokach.**

*Miejsce, w którym się robią zawłoki.— Powiększenie drażliwości skóry.— Ostróżności dla ludzi potrzebne.*

Te się zwykle robią na piersiach; ale często dają się też w innych miejscach, gdzieby tego potrzeba wymagała, pospolicie najbliżej cierpiącego miejsca. Należy tylko uważać, aby zawsze samą tylko skórę przesyć i przewlec sznurkiem, nie zagabając muskułów, bo inaczej mogłaby podpaść inflamacyą i wielka puchlina.— Sznurek do tego używany napuszcza się terpentynowym olejkiem, dla tego, aby powiększyć drażliwość i ropienie, dla tego też przeciągać go należy codziennie z końca w koniec, aby się nie zgoiło.— W powierzchownych jednak wyrzutach, roztropność wymaga, aby około tego z gołemi rękoma nie chodzić, ale zawsze w rękawicze skórzanéj, gdyż niekiedy wrzody te bywają tak jadowite, iż się łatwo zaszczepiają ludziom.

## **Napoje przeciw zapaleniu.**

*Limonada z Oleum-vitrioli.— Z octem.— Polewki rozwalniające i chłodzące.*

W zapalnej chorobie daje się naprzód każdej sztuce po kilka na dzień szklanek zimnej wody, zaprawionej

oleum-vitrioli do téj miary, aby tylko lekki kwasek miała, jak limonada; to powtarza się codziennie, aż niebezpieczeństwo minie, i zaraza ustanie.—W niedostatku vitriolu, octem wodę zakwaszać można. Dobrze jest także gotować polewkę z marchwi i rzepy, aż do zupełnego rozgotowania tych jarzyn; ta się zaprawia solą z przymieszaniem 6-téj części saletry. Równy skutek sprawia polewka z otręb pszennych wygotowana i zaprawiona solą z saletrą. Wreszcie woda z wygotowanego jęczmienia, którój na sztukę bierze się kwarta i zaprawuje się łótem saletry, pół drachmą kamfory, pół drachmą vitriolu, i 3-ma łyżkami octu.

#### *Proszki apteczne.*

Dla lepszych zaś i droższych sztuk, można dawać następane lekarstwo: saletry łótów 2, salamoniaku łót 1, wejnsztejnu łótów 3, zmieszać i podzielić na 6 proszków, i dawać po jednym co 3 godziny w półkwarcie wody.

#### *Korzenie szczawiu końskiego.*

Dobrze jest także korzenie szczawiu końskiego *Lapata acuta* razem z liściem i łodygą gotować i dawać bydłu za napój.

### **Lekarstwo aromatyczne i wzmacniające przeciw zgniliznie.**

*Przyrządzanie lekarstwa przeciw zgniliznie.—*

*Sposób dawania jego.*

Na 40 sztuk bydła bierze się 2 garści pokrajanego zieleńca, tyleż ajerowego, tyleż posiekanego drzewa jesionu, tyleż pączków sosnowych, a gdy tych nie ma, to dwa razy tyle posiekanych drobno gałązek sosnowych; wszystko to gotuje się mocno w wodzie, a przed odsta-

wieniem od ognia, wsypać po 2 garści bahunu czyli rozmarynu dzikiego i bylicy; raz jeszcze z tém zgotować, a nakrywszy dobrze postawić zdala przy ogniu, aby naciągnęło.— Potém albo to się wlewa do brahi lub innego napoju, pilnując, aby każda sztuka piła równie, albo, co jeszcze lepiej, każdej poosóbno dać porcyę wedle wieku i siły.

*Odwar z kor rozmaitych.*

Także piołun utłacza się z solą i podaje się często bydłu, aby to lizało. Kory też, sosnowa, jodłowa, dębowa, wierzbowa, olchowa, jako też młode gałązki tych drzew i ich liście, długo gotować, i potém ten odwar dawać do picia bydłu.

## **O lekarstwach poty pobudzających.**

*Przyprawy w nie wchodzące.*

Na 100 sztuk: śledzi sztuk 100, piołunu suchego funt  $1\frac{1}{2}$ , ajerowego suchego korzenia funt  $1\frac{1}{2}$ , antymonium funt 1, saletry funtów 3, siarki funtów 4, jagod jałowcowych funtów 10, czosnku kwartę 1, cebuli garncy 2, soli pół puda, dziegiu czystego pud 1. Wszystko miałko utłuc, doskonale przemieszać i z tego potém robić gałki wielkości włoskiego orzecha, i dawać codzień po jednej lub dwie na czczo, przez cały tydzień. Przytém daje się na sztukę po kwarcie wody zaprawionéj białym witrionem do lekkiego kwasu.

*Inne lekarstwo na poty.— Jak bydle powinno się zachować przy obudzającej się transpiracyi.*

Transpiracya jest bardzo zbawienną w zgniłych chorobach, szczególniej po oczyszczeniu żołądka. Na to się bierze: pieprzu prostego tłuczonego i siarki sproszko-

wanój po 2 funty, czosnku główek 60, lub gdy mały 70, octu i dziegciu po garncy 2, tyleż wody, w której się długo gotowała kora osinowa; wszystko to zmieszawszy, przygrzać nieco i dawać, staremu bydłu po kwarterce, młodemu po pół, kłóćąc i mieszając ciągle, aby grubsze cząstki na dół nieopadały. — Nie wypędzać na paszę przez 2 lub 3 godziny, w którymto przeciągu czasu pot zwykle występuje na bydło; wtenczas należy je wypuścić na otwarte, byleby nie zimne powietrze, aby w ciasnej i zamkniętej oborze nie było zmuszonym oddychać szkodliwemi wyziewami z tej transpiracyi pochodzącemi. Nie inaczej przeto wszelkie na poty lekarstwa ządać bydłu, jak w dni ciepłe, pogodne, nie zaś zimne, mgliste lub wietrzne. To się mówi o całym dużym stadzie; kto zaś ma 2 lub 3 sztuki, ten i w chlewie im dać się wypocić może, okadzając je tylko octem. Nazajutrz chlew dobrze wywietrzyć i okadzić należy, a krowy wymyć i oczyścić szczotkami.

*Jeszcze inne lekarstwo na poty.* W półgarncy wody ugotować jałowcowych jagód i liści olchowych po garści; gdy się do połowy wygotuje, odcedzić, dodać omanu (u włóścian Dziwosił) *Inula Helenis* sproszkowanego łót 1, kamfory pół kwintli. Taką porporcę każdemu staremu bydłeciu dawać rano i wieczor przez 3 dni, z ostrożnościami wyżej pomienionemi. Inne jeszcze lekarstwo transpiracyę pobudzające, znajdziesz na karcie 45 pod art. przerwatywa 3-cia.

## **Lekarstwo przeczyszczające.**

*Sole przeczyszczające.*

1) Jedna część soli głauberskiej, tyleż angielskiej, a dwie części saletry; wszystko to sproszkowane zmieszać i na sztukę stanowczą dawać po łyżce stołowej, rozwiodłszy w kwarcie wody.



2) Soli glauberskiej pół funta i soli kuchennej ćwierć funta, dobrze rozpuszczonych w kwarcie wody dawać powyższą proporcję na sztukę; jeżeli nie skutkuje, powtórzyć.

### *J a l a p a .*

3) Pół funta jalapy i tyleż soli glauberskiej, zmieszać to i po łyżce tego proszku w wodzie rozpuszczonego dawać bydłciu, póki nie poskutkuje.

## **Lekarstwa przeciw zbytecznej wolności.**

*Jak się urządza nalówka Jerofiej. — W jakiej się ilości daje bydłciu. Taż proporcya dla cielęcia.*

1) Nalewka jerofiój, u ruskich rozvoszczyków zwana. Brać po równej części suchych ziół następujących: Piołunu, ruty polnej *fumaria*, piżma *tanacetum vulgare*, marana, to jest matecznik *matricaria chamomila*, mięta pieprzowa i prosta, cząber *timium serpyllum*, korzenie ajeru i drzewianki *tormentila*, celadonii ziela z korzeniami *chilidonium majus*. Wszystko to ususzone, razem zmieszać i w butli zalać wódką, biorąc jej garniec na pół funta lub więcej tych ziół; niech to dobrze na słońcu lub w ciepłe naciągnie. — W potrzebie bierze się téj nalewki na stare bydłę kwaterkę, i zmieszawszy ją z kopsiastą łyżką czystej kredy, wlewa się w gardło bydłciu. Lekarstwo to się powtarza 3 lub 4 razy, póki żądany nie nastąpi skutek. — Cielęciu daje się téj nalewki kieliszek zmieszany z łyżką nie pełną kredy, 2 razy w dzień. Jest to lekarstwo najskuteczniejsze ze wszystkich.

### *Konopna polewka.*

2) Konopie z nasieniem i łodygą gotować i tę wodę dawać do picia choremu bydłciu, przytém podprażoną owsianą mąkę dawać do jedzenia.

*Krochmal.*

3) Krochmal pszenny rozarty z wodą i trochę osolony, dobrém jest także przeciw zbytecznej wolności lekarstwem, dla krów i cieląt.

*Inne lekarstwa dla cieląt.*

4) Dla cieląt służy także podkawkik, albo 2 jaja rozbite w polewce z mąki jęczmiennój, albo 2 razy w dzień po łyżce węgla z jajem zmieszanego.

*Ile się daje proszku tormentili na starą sztukę.—  
Pokarm jaki się daje bydłu w tej chorobie.*

5) Trzy razy w dzień daje się po 1 proszku z jednego łóta kurzego ziela *tormentilla*, jednego łóta goryczki *gentiana* i 1 łóta korzenia słazowego *altea*, gdyby kto nie miał innych tych przypraw, to samo *tormentilla*, już jest skuteczném lekarstwem, tém bardziej jeśli się do niój, kredy doda.— Przytem dawać ~~sam~~ tylko pokarm suchy, a wszelkie zielone trawy i brabę skasować aż do zupełnego wyzdrowienia. Sztuki chore od zdrowych odłączyć.

## **Lekarstwa przeciw zatwardzeniu żołądka.**

*Mléko kwaśne.*

1) Mléko kwasne, dobrze osolone wlewa się w gardło, po kwarcie na raz, powtarzając to lekarstwo aż do zwolnienia.

*Cébula.— Jadła rozmiękczejące żołądek. —  
Olój lub masło.*

2) Rozgotowawszy dobrze garniec cébuli w garncu wody, rozetrzeć ją mocno w makotrze, precedzić silnie wyciskając, dodać potem filiżankę oliwy i wlawszy tego pływ-

nu dobrze skłócone do gardła, wodzić bydłę w tył i wprzód, nie dając nic przez godzin kilka pokarmu ani napoju.—Po pierwszych zaś operacyach, letnie tylko napoje dawać, jako to, polewka z rzepy, lub otrąb, lekko mała owsianą zaprawioną i osoloną nieco.—Wlewają też niektórzy po pół kwarty oleju lub masła roztopionego w gardło chorój sztuce. Klystery niżej opisane przytém są najskuteczniejszém lekarstwem, szczególnie jeśli się przed daniem jój, gnój wyciągnie z kiszki odchodowej, ręką nasmarowaną oliwą.

### **Klystery.**

Robią się albo z polewki siennej posolonej sporą garścią soli, z dodaniem kubka oleju lub masła; albo przegotowawszy wodę z dwiema garściami łodyg lub liści ślazowych, wsypać już przed odstawieniem garść rumianku, i tak niech naciągnie pod nakryciem niedaleko od ognia, potém odcedzić sam odwar i przyprawić go tak jak pierwszy.

Można zamiast masła spory kawał mydła skrażać i w tém rozpuścić. Na jedną enemę 3 kwaterki odwaru się bierze, powinna być ta enema letnio-ciepło dawana. W gwałtowniejszej potrzebie sypie się do niej po pół drachmy kamfory w proszku.

### **Poznanie lat krowich.**

Kupujący krowy potrzebują poznać ich wiek; najpewniejsze onego rejestra podają znajdujące się na ich rogach obrączki. Po każdym ocieleniu się dostaje krowa na rogach jedną obrączkę, z tych więc liczby o wieku krowy sądzić można; jeśli krowa była przez rok jałową, widać na jój rogach szerszy między obrączkami przedział i ten za dwa lata wieku liczyć trzeba.

## O ukarmianiu wołów.

*Wiek mającego się karmić bydłęcia.— Wybor wołów do karmienia.*

Do karmienia wybierają się woły nie stare, tó jest nie więcéj nad 7 do 9-ciu lat mające; z tych tylko bowiem mięso bywa soczyste i kruche. Karm wszelki w młodych sztukach obraca się w mięso i tłuść; gdyż w tych organa pokarmowe są jeszcze w całej sile, kiedy przeciwnie w starém bydłéciu posilniejsze cząstki pokarmu idą tylko na utrzymanie sił i życia, a tłuść i mięsa mało od nich przybywa. Wybierać też trzeba woły zdrowe, nie zerwane pracą, gdyż spracowane bardzo nie prędko się odkarmiają; pierwéj im siły i zdrowie wrócić musi, nim się utuczać poczną. Nie idzie jednak zatém żeby zgoła pracowitych wołów nie stawiać na brazie, ale byleby te nie były przez nieuważne ich użycie zerwane i skaleczone; przy pracy dobrze je też karmić i prawie rozpychać trawami trzeba. Dla tego bezpieczniej jest własne ukarmiać woły, jak skupować na to cudze, ile że nie raz się zdarza nieszczęście wprowadzenia do własnej obory zarazy, przez kupne bydło.

*Chlewy w jakich ma stać karmiące się bydło.*

Mając się karmić woły stawić należy przed mrozami, w chlewach suchych i światłych, oraz ciepłych, dobrze mchem opatrzonych, i niezbyt wysokich; gdyż w chłodném bardzo miejscu, bydłę nigdy się dobrze nie utuczy, ale też i w zbyteczném cieple, ciągle transpirując, chudnieć będzie. Karmiące się woły stać powinny na uwięzi, dla tego, aby każdemu przypadająca nań część karmu, regularnie i całkowicie dochodziła, i aby się wzajem nie zapędzały i nie bodły, na podłodze zawsze czysto podmiecionej i świeżo nasłanej, aby woły na gnoju nie leżały. Świeże i czyste powietrze, jako też czyszcze-

nie samych wołów, głównemi są warunkami dobrego i prędkiego onych utuczenia. Co do oszczędztwa około nich, patrz pod art. *o krowach*. Strzedz też pilnie tego należy, aby pastusi nie bili i nie straszili wołów; gdyż często się zdarza, że je tym sposobem kaleczą i zdrowie odbierają.

*Proporcya dającego się siana i słomy.—Brahe jak i kiedy im dawać.—Parzonka dla karmiących się wołów.—Osypka do niej.*

Główną zasadą ukarmiania wołów jest: aby im karmu nie żałować, iżby przez to co najrychlej się utuczyły i nie długo trzymały. Im więcej się im daje siana, a bardziej koniczyny, tem prędzej się ukarmiają. Kto go jednak tyle nie ma, aby same jedno dawać, niech je mieszka po połowie ze słomą jarzynną, robiąc z tego trzęsiankę. Można nawet brać trzy części siana, a cztery części słomy. Ta proporcya dzieli się na 3 części i daje rano, w południe i wieczorem. Brahy, ile chcą, niech piją, zawsze jednak strzegąc od raptownego opojenia.—Rano tylko na czczo nigdy brahy nie dawać, gdyż zamiast posilenia, sprawiając mu wolność, osłabia i chudzi bydło; braha też nigdy przekwaśniała być nie powinna.—Oprócz tego ciągle im dawana być powinna parzonka, a ta się następującym sposobem przyrządza: w wannie, umyślnie na ten koniec w chlewie postawionej, dobrze okrytej wiekiem słomianem, miękiny wszelkie, oprócz gryczanej, otryny i zgoniny (\*) zaparzają się na noc gorącą brahą lub wodą; gdy tak przez noc pod nakryciem dobrze uprzeją, nazajutrz rozwodzą się ciepłą brahą; po dobrém wymieszaniu, albo same przez się dają się wołom, albo lepiej jeżeli będą osypane jakimi

(\*) Otryny są drobne słomki z miękina, a nawet z najbliższem ziarnem, które po zmlóceniu zboża się zostają. Zgoninami zaś nazywają podlejsze ziarno z miękina, które się zgania miotłem po przewianiu zboża.

otrębiani, posiejami lub mąką owsianą; tę należy dobrze wymieszać z parzonką, aby pozostała na wierzchu nie była przez bydle rozdmuchana.—Owies przed zmlęciem powinien być dobrze w piecu wysuszony, aby mąka była mięką; bo całe ziarno, albo w pół zdarte, nie posilając wołu, nie mogąc być strawione, całkiem wychodzi.

*Makuchy olejne.— Wyżymki z krochmalu.*

Gdzie są fabryki olejów, tam wyżymki z nich czyli makuchy, dają się wołom, rozpuściwszy je uprzednio w wodzie lub brazierze i przemieszawszy do opisanéj parzeniny.—Komy te mając w sobie wiele cząstek olejnych i pożywnych, prędko też tuczą woły; ale mięsu ich nadają jakiś właściwy niesmak; dla tego na ośm dni przed zabiciem wołu, całkiem tych wyżymek mu nie dawać, a tygodniem jeszcze pierwiéj znacznie już artykułu tego umniejszyć.—Krochmalne też wyżymki czyli ostatki również tu służą. Na dokarmienie wreszcie daje się samego siana, jak najlepszego, jeżeli można, z koniczyną; podkarmione niewiele go już zjadają.

*Zioła gorzkie z solą tłuczone.*

Niektórzy dla wzbudzenia większej chęci do jadła, a przeto rychlejszego ukarmienia wołów, dają im do lizania utłuczone z solą zioła gorzkie, jako to: bylicę, ajer i nieco piołunu.



## O OWCACH, ich hodowaniu, utrzymywaniu i z nich korzyści.

—

*W jakim wieku owce są dobre na plemie.— O trykach.*

Owca żyć może lat 10—12. Jagnięta zdrowe rodzi tylko do 8. Na 20 a nawet na 25 samic dosyć jednego tryka, zdrowego i młodego od lat  $1\frac{1}{2}$  do 6-ciu najdalej. Owiec młodszych nad  $2\frac{1}{2}$  lat wpuszczać do stada nie należy. Owca płód swój nosi przez 5 miesięcy, kto więc chce aby się jagnięta rodziły już pod wiosnę, i nie były narażone na tegie mrozy, zaraz po urodzeniu, trzeba aby tryki osobno paszone, przypuszczane były do stada aż do połowy Września i przez cały Październik, a tak jagnięta rodzić się będą w Marcu. Należy tylko trykom przez dwa poprzedzające miesiące, t. j. przez Sierpień i Wrzesień, przy dobrém sienie dawać jeszcze po garncu owsa, równie jak i przez cały Październik i połowę Listopada. Chcąc mieć piękną rasę owiec, coby dawały piękną wełnę, trzeba najbardziej się starać o piękne, rasowe tryki, aby całe stado poprawić. Z prostych nawet owiec spuszcanych z trykami hiszpańskimi, w trzecim już pokoleniu wyradzają się jagnięta zupełnie co do wełny i kształtu, do tychże tryków podobne. Dla tego też najpilniej należy przestrze-

gać, aby się rasowe stada z prostemi włościańskimi, nie schodziły i nie łączyły.

*Gdzie korzystnie jest chować owce rasowe.*

Doświadczono, iż 8 do 10-ciu owiec dostatecznie utrzymać można w miejscu jednej krowy; kto więc ma duże obszary, chude i nędzne trawy wydające, ten podobnych pastwisk z korzyścią dla krów użyć nie mogąc, niech je obróci na zasiew pastwisk dla owiec, przemieniając uprawę onych pod zboża, a urodzajność ziemi się podniesie przez hurtowanie onej paszącemi się owcami, i korzyść z wyprzedazy wełny widoczna. Nie ma bowiem produktu, coby przy tak znacznej wartości, łatwo przewozić się dawał w najodleglejszą stronę, dla małości ciężaru i objętości swojej, a któryby nawet przy niewielkiej staranności, zepsuciu nie ulegał.

*Gdzie tylko proste owce należy hodować.*

Kto wszakże nie ma obszernych, wyniosłych i suchych pastwisk, a tém samym pomysłnie owiec hodować nie może, ten lepiej zrobi, jeżeli będzie utrzymywał więcej bydła rogatego, a na własne domowe potrzeby niech ma proste, nie zaś rasowe owce; gdyż oprócz tego, iż tamte będąc delikatniejsze więcej nierównie wygody i starań potrzebując, podpadają częstym chorobom i zarazom, jeszcze są mniej użyteczne od prostych na nasze zwyczajne domowe potrzeby. Na kozuchy mianowicie, wełna ich, jako nadto długa i zbijająca się, służyć nie może. W przędzeniu też jęj i w wyrabianiu na proste sukno, nasze włościanki, nie mając do tego żadnych machin i przemysłnych sposobów, doznają wielkiej trudności.

*Szkodliwość gorąca i upałów dla owiec.— Wilgoć i mokrota szkodzi owcom.*

Niezmiernie są wytrwałe owce na zimno; ale gorąca i zaduchu przenieść nie mogą. Upały słoneczne, przepa-



lajac im głowy, sprowadzają na nie rozmaite zapalne choroby. Trzeba je więc rano wypędzać ku zachodowi, a z południa przeciwnie ku wschodowi, dla tego aby odwrócone od słońca postępując po pastwisku, na skwarne jego promienie głów nie miały wystawionych. Przetoż od godziny 11-tėj przed południem do 3-ciej lub 4-tėj po południu, powinny już owce być zagnane w miejsce ocienione a przewiewne, gdzieby im upał nie dokuczał; na słońcu bowiem stojąc, tłoczą się, cisną i nie jedząc, chorób tylko dostają. Jeżeli więc obory zbyt są odległe od pastwisk, najlepiej jest mieć blisko nich szopę, pod którąby owce przytułek znajdowały równie od upału jak od słoty. Dając w nią podścielkę ze słomy, znaczny się w ciągu lata zbierze nawóz. Trzeba tylko tę podścielkę od czasu do czasu odnawiać, aby zawsze sucho było.—Latem owce nocować zawsze powinny w zagrodzie, tak jednak urządzonėj, izby w razie deszczu i słoty, znajdowały wraz ochronę pod dachem, czy to w szopie czy też w zwyczajnych chlewach, od których najlepiej aby wrota na tę zagrodę wychodziły. Słoty i deszcze niezmiernie owcom szkodzą; gdyż wilgoć wsiekając w ich gęstą, zbitą a tłustą wełnę—z trudnością wysycha i nabawia je mnóstwem widomych i niewidomych cierpień i chorób. Wraz po strzyży, jeszcze bardziej wilgoć im szkodzi. Owce nie lubią nawet zwilżonėj rosą paszy; przetoż je dopiero wtedy wypędzać w pole należy, kiedy rosa już opadnie. W dni zaś dżdżyste i słotne lepiej trzymać je pod szopą lub w chlewie otwartym, dając paszę ze świeżo ukoszonėj trawy i słomy.

*Chlewy jak mają być utrzymane,*

Co do ochędóstwa chlewów, nie można go za nadto zalecać; podścielką często zmieniana, sucha a miękka, wielce się do zdrowia owiec przykłada. Ponieważ nie znoszą gorąca i zaduchu, dla tego w chlewach co najwię-

cěj otworów być powinno, zawsze odkrytych. W mrozy nawet nie szkodzi, aby wrota były otwarte, a założone drabiną. Owce, tak dobrze z natury odziane, wcale się zimna nie lękają, nogi ich tylko bez pulchnej i często odnawianej podściełki, łatwo przemarzają. Drabiny zaś, za które zarzuca się im siano lub inna sucha pasza, powinny stać w kierunku prostym nie zaś pochyło, i tak nisko osadzone, żeby z nich owce wygodnie jedząc, zdźbeł i drobnych okruszyn na grzbie ty sobie nie natrzęsały, co bardzo wełnę zabrudza i psuje.

*Sól służy owcom.— Gorzkie zioła im się dają na przerwatwę.*

Sól nieodbitie jest potrzebną do utrzymania owiec przy dobrém zdrowiu. Jest ona dla nich lekarstwem i przerwatwą od wielu chorób. W niektórych jednak miejscach, gdzie mianowicie grunt jest wapienny, mniej się na nią owce okazują chciwe, zapewne ztąd się daje mniej uczuwać im ta potrzeba, iż wapno samo przez się jest lekarstwem przeciwko najstraszliwszej ich chorobie, motylicą zwaną. W niektórych owczarniach zawieszają im sól kamienną w kratowych koszach żelaznych, aby ją owce swobodnie sobie lizały.— Chcąc wszakże wydatku na sól nieco oszczędzić, można ją utłuc z gorzkiemi ziołami, jak piołunem *arthemisia absinthium*, piżmem czyli wrotyczem *tanacetum vulgare* i jałowcowemi jagodami. Zioła te świeże lub suszone, z równą korzyścią się używają. Można do téj mieszaniny dodać nieco dziegciu lub terpentyny, a nawet z gliną, urobić z niej placki, które potem owce chciwie lizać będą. Najdogodniej zaś mieszaniną takową wypełniać wazkie osinowe długie korytka w kształcie półokrągłych łotoków, i takowe zawieszać na sznurach, tak aby wedle potrzeby one nisko opuszczać, lub podnosić można było. Na 100 sztuk owiec, bierze się na raz 3 lub 4 funty soli, dają się zaś im te placki mianowicie wówczas, gdy wy-

rażnie okazują onych pożądlivość, liżąc ściągny obmazane wapnem lub gliną, albo miejsca skropione uryną.

### *Sposób obchodzenia się z owcami.*

W każdej owczarni należy obchodzić się łagodnie i spokojnie z owcami, mianowicie wtenczas, kiedy one są kotne. Wyganiać je z chlewu i napowrót powoli, nie nagłąc; gdyż tłocząc się i naciskając we wrotach albo się łacno kaleczą, lub jagnięta zrzucają. Pies też owczarza nie powinien nigdy bojaźliwej trzody przestraszać, gwałtownie za niemi się uganiając: przez co się łatwo płosząc w kupy się zbijają. Macioriki kotne, zrzucac też mogą od spleśniałej lub zatechłej paszy, równie też gdy się je wygania na posiewy śrzonem okryte. Przeładowanie też obfitą paszą, mianowicie roślinami korzeniowymi, jak rzepą, kartoflami i t. p., mogłoby bardzo owcy kotnej zaszkodzić i do zrzucenia płodu przyczynić.

### *Odgradzanie owiec kotnych i blizkich okocenia się.*

Zanim czas kocenia się nadejdzie, trzeba w owczarni przygotować małe przegródki, w które nowo-ulegnięte jagnięta wraz z matkami odsadzają się poosóbno; albo jeszcze lepiej, aby owce blizkie okocenia w nie zamykać, gdyż często się zdarza, iż nowo-narodzone jagnię, przy najmniejszym spłoszeniu gromady owiec, bywa przez nią zdeptane i przybite. Owczarz nie tylko w dzień, ale i w nocy przy latarni obowiązany jest owczarnię zwiedzać, dla dawania w potrzebie ratunku konającym się maciorkom.

### *O dojeniu.*

W niektórych owczarniach mają zwyczaj dojenia owiec i robienia z ich mléka, wybornych sérów. Korzyść jednak z tych sérów nie wynagradza nigdy straty ztąd na wełnie pochodzącej. U dojonych bowiem owiec ani tak obfita, ani tak delikatna nie narasta jak u tych, co

tylko swe jagnięta karmią. Same nawet jagnięta niszczej<sup>ą</sup> i przeradza<sup>ją</sup> się, gdy się im pokarm od matek ujmuje.

### *Pojenie.*

Owce codziennie raz lub dwa pojone być mają w wodzie czystej, zawsze jednej i t<sup>ęj</sup> samej, najlepiej w bieg<sup>ącej</sup>, nigdy zaś w stoj<sup>ącej</sup> lub bagnistej. Zrana najlepiej jest poić owce, można i wieczorem, ale nigdy w południe, chyba tylko zimą. Niektórzy owczarze utrzymują, iż pojenie owcom jest szkodliwe w pewnych porach roku. Inni zaś, i ci słuszniej twierdzą, iż przeciwnie pozbawienie ich napoju, szczególnie przy suchej paszy, jest bardzo szkodliwym; przymus bowiem nie jest zgodnym z naturą. Zbytek jednak napoju, lub częste onego używanie jest rzeczywiście dla owiec szkodliwym. Zimą dostając brahy lub napoju z makuch olejnych, łatwo się mogą obejść bez wody, a przynajmniej wó<sup>w</sup>czas dosyć jest raz ją na dzień dawać.

### *Czas pokładania baranków.*

Baranki pokładać najlepiej w dniach jeszcze chłodniejszych i póki jeszcze ss<sup>ą</sup> matki. Starym nawet wybrakowanym trykom robi się ta operacya, ale nie inacz<sup>ej</sup> jak w Kwietniu lub Wrześniu, gdy upałów nie ma, trzymając je pot<sup>em</sup> przez dni kilka dla zastrzeżenia od much, w chlewie dobrze ocienionym.

### *Jagnięta tylko ce urodzone.*

W pi<sup>er</sup>wszych 3-ch tygodniach jagnięta żyje sam<sup>em</sup> tylko ml<sup>é</sup>k<sup>iem</sup> sw<sup>éj</sup> matki. Odtąd zaczyna już przez igraszkę probować karmu po<sup>łoż</sup>onego dla starych, dla tego więc, gdy się porodziły w zimie, trzeba dla nich zrobić os<sup>ób</sup>no zagrodę, w której się im daje drobniejsze siano, liście z drzew, a nawet nieco owsa w snopach, dla droższych i delikatniejszych.

*Maciorki świeżo okoczone i starsze jagnięta.— Odłączanie jagniąt.*

Gdy zaś owce na wiosnę się kocą, to się maciorka przez pierwszy tydzień po okoceniu trzyma w chlewie na sienie lub trawie, potem już wygania się w pole, byleby nie na odległe pastwisko. Zbyteczna bowiem agitacya przepala mléko, a przez to czyni je nie tak przyjemném i posilném dla jagnięcia. Prostych krajowych owiec jagnięta wyganiają się razem z starkami na paszę; hiszpańskie zaś należy utrzymywać w chlewie otwartym i przewiewnym, na suchej paszy, albo też i na otwartém powietrzu, lecz blisko domu, utrzymując je na wysoko położonych łąkach lub na odłogach albo rolach pastewnych, gdzie drobna trawka porasta. Po 2- ch lub 3- ch tygodniach, mogą już iść z matkami w pole. Karmiące maciorki i młode jagnięta powinny ile możności, najlepsze; dostawać karmi, lub na świeżo zasianych pastwiskach być paszone; kiedy starsze, niekotne i skopy, na chudszych pastwiskach dostateczną znajdują żywność.—Po pięciu miesiącach jagnięta odłączają się od matek, jako już przez ten czas przyzwyczajone do siana i trawy. Przy staranném utrzymaniu jagniąt, liczy się 8 garncy owsa w dzień na 100 sztuk; z początku daje się go nieco mniej, później można więcej.

*Paszenie owiec na łąkach.*

Wiosną paszenie na łąkach suchych sprzyja zdrowiu owiec, a małą albo też i żadnej szkody nie czyni w następnym zbiorze siana, jeśli się z tém ostrożnie i rozważnie postępuje. Rozmaite są zdania, do jakiego czasu owce mogą się pasać na łąkach, bez szkody dla następnego zbioru siana; u nas zwyczajnie około 5. Mikołaja, t. j. 9 Maja łąki się zatykają na znak, że już na nich pasać nie wolno.

*Jakie pastwiska szkodzą owcom, i jakie są dla nich dobre.*

Owce lesnej i zacisznej paszy nie lubią. Dobre są dla nich pastwiska wysokie, suche, jednak nie piaszczyste, t. j. nanośne piaskiem czyli mułem; od tego one dostają choroby płuc i robaków w żołądku, włosienicami zwanych. Przeciwnie na niskich, t. j. mokrych miejscach paszone, dostają motylic, z czego pospolicie następniej zimy padają (\*). Suche, chude, gliniaste, mianowicie wzgórk, zasiane koniczyną *trifolium*, lucerną *esparcetta*, komonicą *lothus*, wyką grochem *medicago* czyli *rajgras*, także trawami *lolium perenne* i *phleum pratense* najzdrowszej dla owiec dostarczają paszy. Wszystkie te trawy przygotowane do zasiewu, mieszają się z jęczmieniem lub owsem; zboże w pierwszym się roku zbiera, a pozostałe trawy na rok przyszły bujniej się rozkrzewią i tém obfitszej dostarczą paszy.

*Przejscie z suchej zimowej paszy na świeżą zieloną.*

Owce smakują w świeżej i młodej trawce, omijając rośliny tłustsze i twardsze; z tego względu nie warto za długo ochraniać sztucznego pastwiska, lecz zawczasie na nie wyganiać. Do przejścia z suchej zimowej paszy na zielone tłuste pastwiska, owce stopniami przygotować należy. Nie wyganiać ich rychło po spędzeniu śniegu, kiedy się pierwsze odrostki trawy ukazą, gdyż one gład bolesnej zwykle dostają biegunki. Utrzymywać więc je trzeba do późna, ile możności w owczarni i nie wprzód wyganiać w pole, aż kiedy spożyły już daną im zwyczajną zrana suchą paszę; wówczas około południa, raz pierwszy, byleby była piękna pogoda, w pole wypędzić i to na

---

(\*) Tylko skopy i wybrakowane owce na rzeź przeznaczone, mogą być wymienicie paszone na miejscach niskich i tłustych, gdzie się nierównie prędzej tuczą. Ale zawsze nienależy się opóźniać z rzezią, aby nie wypadaly.

miejsca, które już od 2-ch uprzednio lat służyło na pastwisko. I tak codziennie, na dłużej wypędzając je w pole, trzeba zawsze po trochu umniejszać im suchego zimowego karmu, aż w ostatku zupełnie go ująć.

*O dawaniu słomy latem.—Uwagi o pastwiskach.*

W wielu miejscach gospodarze przeświadczeni o istotnych korzyściach, wynikających z chowu owiec połączonego z rolnictwem, nie żałują dawać im aż do zbytku słomy, aby przez to więcej nawozu przysporzyć. Takową codziennie zarzucają za drabiny tak zimą jak latem: zjadają owce co lepsze, reszta służy na podściółkę. Jeżeliby jednak tak wielkiego zapasu słomy nie było, aby jej codziennie dostarczać świeżej na podściółkę, to przynajmniej tyle jej zachować należy, aby mogła zastąpić miejsce karmu w dni dżdżyste i słotne, przy niedostatku mianowicie innej suchej paszy, kiedy owce nie mogą być bezpiecznie wyganiane w pole; jeżeliby wreszcie bez tego obejść się przy niedostatku suchego karmu, nie można było, tyle przynajmniej trzeba mieć bacności, aby w taką porę nie puszczając ich na inne miejsca, jak na pastwiska już stare, dobrze utrawiałe. Sam instynkt prowadzi je wówczas na takie miejsca; kiedy przeciwnie w czasie długiej posuchy, tam się cisną, gdzie trawka najmłodsza i najsoczystsza. W ogólności owce lepiej lubią świeże pastwiska niż dawniejsze, w których powierzchnia ziemi ubita i stwardniała. Dla tego też przynajmniej jagnięta i roczniaki, jako wymagające najpożywniejszej paszy, niech będą wyganiane na świeże pastwiska, kiedy na starszych w niedostatku lepszych, będą musiały poprzestać starsze. Także ze starych i suchych pastwisk nigdy raptownie owiec przepędzać nie należy na żyźne bujne: jedzenie bowiem chciwe i łakome na nieprzyzwyczajone żołądki bardzo szkodzi; od tego dostają wielu chorób, a mianowicie wewnętrznej puchliny albo czasowego odęcia. Dla tego też z początku

nie więcej jak po pół godziny można je trzymać na żywnym pastwisku, poczem znowu na dawne, suche i podlejsze, lub na góry przepędzać. Kiedy się owa tłusta pasza po nie jakim czasie przetrawi, można znowu bez obawy na pół godziny zawrócić owce na żywnie pastwisko, i tak ciągle przemieniać póki się z jednej strony bujność pastwiska nie zmniejszy, a z drugiej sama natura owiec do niej się nie przyzwyczai (\*). Na czczo szczególniej i z rosą tłustą, pasza jest szkodliwą, gdyż jeżeli nie coś gorszego, to niewątpliwie sprawia odęcie.

### *Paszenie na ścierni.*

Co się powiedziało o roślinach, toż należy rozumieć i o ścierniach, mianowicie tam, gdzie po niedbale sprzątniętym zbożu, mnóstwo kłosów pozostało, na które owce z chciwością się rzucają. Ziarno bowiem jak w miarę użyte jest zdrowe i posilne, tak zbyt zjedzione staje się dla owiec szkodliwym: przeto go tylko po trochę i z przestankami używać mają.

### *Paszenie na zasiewach oziminy.*

Można także owce wypędzać w jesieni na ozime zasiewy, na których w dni pogodne Października i Listopada znajdują one obfitą dla siebie strawę. Spasanie tych zasiewów nie zmniejszając przyszłego ich zbioru, przyniesie korzyść dla owiec; jeżeli w tej mierze z równą przezornością postępować się będzie, jak się mó-

---

(\*) Na pola zasiane letnim i zimowym rzepakiem, czerwoną koniczyką, lucerną, w roku siejby owce nie powinny być puszczane; ogryzając one bowiem serduszkowe listki niszczą zupełnie rośliny; innemi zaś trawiatemi rośliny, bez żadnej obawy w pierwszym zaraz roku mogą być spasane. Zawsze jednak wszelkie pastwne rośliny, aby bez przerwy mogły służyć za pastwisko podnożne, czyli zielone, powinny się pierwój dobrze rozkrzewić; przetoż i owiec przed dostatecznym rozkrzewieniem się na nie puszcząć nienależy.



wiło o spasaniu bujnych pastwisk, i jeżeli przytém baczną i na to zwróci się uwagę, żeby owce śniegiem lub szronem pokrytych traw nie jadły. Wypędzać je nie inaczej, jak raz na dzień w pole i to wtenczas, gdy słońce dobrze przygrzawszy, stopi już zamróz na trawach i liściach, to jest od 11-tój lub 12-tój z południa aż do godziny 3-ciej tylko, mogą być na pastwisku: w czasie zaś pochmurnym lub mglistym, zgoła wyganiane być nie powinny. I dla tego w takim razie, kiedy się nie zanosi na długą pewną pogodę, nie radzę wcale spasać zasiewów owcami, gdyż przemienianie suchej paszy zimowej w chlewie z świeżą a wilgotną w polu, zawsze jest dla owiec niebezpiecznym. Jednakże systemat oszczędzania karmu na wiosnę, zwłaszcza kiedy go do zbytku nie masz, nakazuje niekiedy do późnej jesieni korzystać z polowego pastwiska, i owce na nie wyganiać.

### *Odmiana pastwisk.*

Szczególniej trzeba na to pamiętać, że czy to zimą czy latem, owce bardzo lubią odmieniać paszę; chociażby pastwiska następne gorsze były od poprzedzającego, równie chętnie na niem paszę dla siebie znajdują. Doświadczono bowiem, iż ta zmiana, jak podnieca ich apetyt, tak również służy ich zdrowiu.

### *Przyzwyczajenie do zimowej paszy.*

Zimowa hodowla zaczyna się od zakładania owcom na noc słomy; postrzegłszy iż ją chętnie jedzą, trzeba coraz więcej suchej karmi dodawać, a coraz na króciój w pole wypędzać, ile, że w dni jesienne krótkie, rzadko kiedy rosa zupełnie wysycha (a to wiadomo jak jest dla owiec szkodliwem; niemniej jak słoń pokrywający trawy).

### *Słoma stanowi główny karm zimowy.*

Słoma do zimowego karmu owiec jest artykułem bardzo ważnym. Jój zapas dostatni, stanowi główną podsta-

wętańszemu utrzymaniu trzody. Żadne z domowych zwierząt nie znajduje tyle ile owca pożywnych dla siebie w słomie cząstek; tém chciwiej nawet ją pożerają, im więcej dostają inuiej paszy, pożywniejszój i soczystyszój, posługuje ona im bowiem do odciągania wodnistości innej paszy.

A że wszelka pasza, która się przejmie wyziewami owiec i nawozu, staje się dla nich nieprzyjemną, przeto wżadnych gospodarstwach, rzadko bydło rogate inną dostaje jak tę, którą już pierwiiej owce przetrzebiły, i pożywniejsze dla siebie z niój części wybrały. Im więcej zatem dla owiec gospodarz słomy użyć może, tém mniej do wyżywienia ich innej będzie potrzebował paszy.

#### *Gatunkowanie słomy.*

Nie wszystkie gatunki słomy równie są posilne: ta mianowicie, co czysto wymłócona, mało w sobie ziaren, i innych drobniejszych i miękkich części zawiera, dla paszy ich najmniej jest przydatną. Taką właśnie jest żytnia; po niój idzie przenieczna, następnie owsiana i jęczmienna. Najżyźniejszą dla nich słomę wydają rośliny strąkowate, jako to: groch, bob, wyka i tatarka, mianowicie jeżeli z powodu przypoźnionego zbioru lub przedłużonej niepogody podczas takowego, płody te listków nie postradają. Wszelka wreszcie słoma będzie pożywniejszą, jeżeli zżętą została zaraz po dojrzeniu, to jest kiedy nieprzejrzała i nie przestała. Bo im więcej słoma starzeje, tém bardziej twardnieją jój włókna, tém mniej następnie staje się pożywną. Z téj też przyczyny więcej ona żywi przy końcu jesieni i na początku zimy, niżeli późną wiosną. Trzeba więc taki porządek w owczarni prowadzić iżby, do pół zimy więcej wychodziło słomy niż siana, którego dostateczny zapas mieć należy dla udzielenia go obficiój pod wiosnę.

*Jakie pokarmy mogą poniekąd zastąpić siano.*

Im więcej owce dostają karmi soczystej (np. korzen-

nej warzywnéj), tém większą ma dla nich wartość słoma i tém łatwiej dadzą się prawie zupełnie bez siana przez zimę utrzymać: wyjmując wszakże od tego młode jagnięta i roczniaki, które więcej i lepszej potrzebują karmi od starych. W zupełnym wreszcie niedostatku siana, służy im bardzo braha, mianowicie część jej gęsta, ponieważ siano zastąpić zdolna: zawsze jednak (chyba w ostatniej potrzebie) nie radzę owiec bez siana utrzymywać. Merynosy potrzebują nierównie żyźniejszej karmi od naszych krajowych; inaczej wełny ani tak dylikatnej, ani w takiej ilości nigdy nie dadzą: a za skępstwo w swém utrzymaniu podwójnie ukarzą gospodarza.

*Sieczka jest szkodliwą.*

Lepiej jest dawać owcom słomę prosto z pod cepa, albo w niedostatku młóćarni, zmiętą nieco w tarlicach do mięcia lnu używanych, aniżeli w postaci sieczki; gdyż owca jej nie mogąc z górnego żołądka do pyska dla przeżuwania odrzucać, wielce cierpi na zdrowiu.

*Siano tchłe i zgniłe jest trującą dla owiec.*

Siano zgniłego, zbieranego podczas długiej słoty, lub z miejsc niskich, co były przez czas niejaki podczas rostu wodą zalane, nigdy owcom dawać nie należy. Poznać to łatwo po tchłym zapachu i kurzu, jaki przy poruszaniu zwykle wydaje. Od takiego siana niezawodnie owce dostaną motylic, i innych podobnych chorób, i wszystkie wydechną. Jeżeliby zaś w niedostatku innego, takowe koniecznie miało być upotrzebianém, dla odwrócenia szkodliwych jego własności, należy naprzód takowe siano cepami dobrze wybijać, później widłami należycie przetrząść i wytrzepać z kurzu, a jeżeli można, wreszcie soloną wodą skrapiać: mianowicie zaś rozmieszać jeżeli nie z lepszym sianem, to przynajmniej ze zdrową słomą. Zawsze jednak takowe siano nosi w sobie zaród śmierci dla owiec. Lepiej więc je upotrzedzić dla bydła, a owcom zaś dawać słomę, nieco z ziarnem pomieszaną.

*Siano kiedy i jak się robi najlepsze.—Z trawami tłustymi jak się obchodzić.—Grochowiny, wykowiny i t. d.*

Z najlepszych nawet łąk siano wtenczas tylko jest pożywném, kiedy trawa w całej swojej soczystości, i nim jeszcze żdźbła zupełnie nie przejrzeją, zostanie zebraniem. Ta pora właśnie najwłaściwsza do zbioru, kiedy większa część traw łącznych rozkwitnie. Skoszona trawa i już podsychnająca, szczególnież od deszczu i rosy nawet chronioną być powinna: gdyż one ją najbardziej pozbawiają części pożywnych, i czynią ten sam skutek na sianie, jak wrzątek nalany na herbatę. Woda wyciąga, z roślin aromatyczne i pożywne części, same tylko włókna zostawując. Trzeba więc unikać takiej szkody, nigdy siana podsychnającego mianowicie w rozbitych pokosach nie zostawować, ale przed wieczorną jeszcze rosą zgromadzać w kopy, a nazajutrz po jej oschnięciu, z kop już otrząsać i przesuwać. Dla tego nienależy nigdy naraz skaszać dużych obszarów, jeżeli się nie przygotowało dostatecznej siły do ich sprzątnięcia, gdyż z najlepszych łąk, przy dobrej nawet pogodzie, bez przewracania i suszenia zbierze się siano wybladłe i do słomy podobne, a tém samém przynajmniej o połowę mniej pożywném, od takiego co przy pilném z niém obejściu się, we trzy dni będzie już dostatecznie wysuszoném i sprzątniętém. Inne zaś karmowe trawy, jako koniczyna, wyka, esparcetta, szpergiel czyli sporek i t. d., jako bardziej od zwyčajnego siana tłustsze i soczystsze, nierównie więcej potrzebują czasu do wyschnięcia, a przynajmniej innego z sobą obejścia się. Nadto przeschnę tracą listki, stanowiące główną masę cząstek pożywnych tych traw: niedosuszone zaś, podpadają prędkiemu zepsuciu się i gniciu. Dla uniknienia więc obu tych niedogodności, trzeba te trawy, mianowicie koniczynę miernie wysuszone przekładać warstwami słomy jęczmiennój, która nie dozwoli im się zgrzewać i zepsuć, a sama przejąwszy

się łąkami i wyziewami tych pożywnych roślin, staje się pokarmem bardzo smacznym i posilnym dla owiec. *Albo*, kiedy ziarniste rośliny, jako wyka, tatarka, szpergiel, groch i t. d., mocno wybijają, wysuszenie ich staje się bardzo trudnym. W takim razie bezpieczniej zostawiać je na pniu, dopokąd zawiązki ziaren się nie okażą. Ziarno nagradza wówczas to, co ich zdźbła i liście tracą od przejrzałości, przydłuższy czas na pniu pozostając. Skoszone bowiem w czasie najwyższej swęj soczystości, łatwo się zagrzewają od własnej wilgoci i ciężaru, jeżeli będą złożone w kopy. Grochowiny jednak, bobowiny i wykowiny, skoszone nawet po zupełnej dośpiałości ziaren, i po wymłóceniu jeszcze na karm z korzyścią użyte bywają, jako mające podostatkiem w sobie części pożywnych.

#### *Składy roślin pastewnych.*

Na składy siana, a mianowicie roślin pastewnych z łąk sztucznych zebranych, wielką baczność zwracać należy ażeby się nie zegrzały. Po najstaranniejszym i najlepszym ich wysuszeniu, składać należy te trawy ściśle i natłaczając; niedbale bowiem i lekko złożone, wilgoć atmosferyczną zewsząd do siebie przyciągać muszą i nie zawodnie stęchną lub spleśnieją. Najlepszy sposób zapobieżenia temu, jest: siano zewsząd otulić słomą, która i od zewnętrznej wilgoci ochrania, i z wewnątrz wydobywającą się w siebie wsięka. Najlepszy zaś sposób siano takowe układać, czy na polu w stogach, czy też w stodołach, warstwami przekładając słomą.

#### *Korzenie ogrodowin dawane owcom.*

Oprócz siana i słomy, daje się jeszcze owcom warzywa, jako to: kartofle, buraki, brukiew, rzepa, bulwy włoskie (*helianthus tuberosus*) i t. d., które wszystkie dają się w stanie surowym, posiekane niezbyt drobno, a najlepiej w talerzyki, za pomocą umyślnie do tego urządzonych sieczkarni. Należy wszakże mieć na uwadze, aby

takowe rzeczy w miarę były na karm dawane: gdyż w stosunkowej objętości jako istoty wodniste, mało w sobie mieszcząc cząstek istotnie pożywnych, sprawiają odęcie, a ztąd owcom a szczególnie kotnym bardzo mogą szkodzić. Dla tego więc należy zachować proporcją, aby owcom zachowującym się nadal tak dla przypłodka, jak dla włośny, nie dawać więcej nad 2 funty na dzień na sztukę, przeznaczonym zaś na rzeź można zadawać ilość podwójną.

Ponieważ przechowanie tych roślin karmowych przez zimę, daleko trudniejsze od siana i słomy, trzeba je zaraz z jesieni upotrzebiać na paszę; gdyż później mróz a ztąd zgnilizna, mogłyby je uczynić na karm już niezdatnymi.

Owce za młodu do téj paszy przyzwyczajając należy; stare bowiem do niej nieuwykłe, dostają zwykle biegunki. Gdyby zrazu owce tych jarzyn jeść nie chciały, należy z początku osypywać owsianą mąką lub otrębiami, lub nieco osalać.

### *Zboże w ziarnie na karm użyte.*

Zboże w ziarnie lub snopach niemłóconych, dla swéj kosztowności używa się tylko w razach niezwykajnych lub nagłych, i to chyba dla owiec bardzo drogich. Owczarze jednak radzą zawsze dawać go choć po trochu, przynajmniej jagniętom, mianowicie do roku, dla przyspieszenia ich wzrostu. Dla tego zaś zboże daje się w snopkach, że się i pracy młócenia oszczędza, i owce nie tylko ziarno ale i plewy i inne drobniejsze cząstki żdźbła razem spożywając, łatwiej trawią. Jeżeli się zaś daje już młócone zboże, należy je zmieszać z plewami, otrętami, lub w niedostatku tego z drobną sieczką, słomą wodą zwilżoną, dla tego, aby owce powoli ziarno żuły. Można nawet wtenczas zboże szrotować, to jest grubo zmleć, i z sieczką oblaną słomą wodą dawać, po kilkagodzinném staniu pod nakryciem. Na raz daje się na sztukę po  $\frac{1}{4}$  albo  $\frac{1}{2}$  funta zboża a sieczki po  $\frac{1}{2}$  funta.

Owies i jęczmień dawać można bez siewki, jako te ziarna pokryte są grubszą plewą; groch zaś, bob i wykę szrotować i dawać w żłobie z siewką zmieszane.

### *Liście i gałązki drzew na pokarm.*

W niektórych miejscach obcinają z liśćmi gałązki wiązów, topoli, brzozy, dębów, olchy, osiny, łoży, lipy, i te w małe pęki uwiązane, wieszają pod strechami lub na poddaszu, albo przechowują w kopach słomą pokrytych. Owce zwykle chciwie te liście jadają, które nawet są dla nich bardzo zdrowe (\*). Ale że koszt pracy w tym razie przewyższa prawie korzyść, mało kto zechce na oną się narażać. Też liście skubane, suszą niektórzy na słońcu, rozkładając je cienkimi warstwami i przewracając niekiedy, potem je chowają w naczyniach lub zasiekach.

### *O bracie dawanéj owcom.*

Brahy czyli wywaru gorzalczanego dobrze jest używać za karm dla owiec, mianowicie dla maciorek karmiących; lecz zupełnie odmienną jest rzeczą, kiedy wywar ten przeznaczony jest na główną żywność owiec a siano i słoma dają się im tylko w przydatku. W takim razie nie jeden przykład okazał, iż owce z nadmiaru pokarmu płynnego cierpiały na zdrowiu, dostając rozmaitych chorób, mianowicie wątroby i śledziony. Owce bowiem, będąc zwierzętami przeżuwającemi koniecznie do utrzymania życia i zdrowia roślin żdźblistych potrzebują. W dawaniu brachy tę także uwagę zachować należy, aby owcom jój nigdy na czczo nie zadawano przed innemi pokarmami, gdyż od tego dostałyby niechybnie wolności żołądka.

(\*) Gdzie jest niedostatek drzewa, pozostałe od tego pokarmu róższki, używają się na opał. Ocinanie tych gałęzi poczynając się od połowy Lipca trwa do połowy Sierpnia, jako przez czas w którym one najwięcej posiadają wigoru i soków. Aby to drzewom nie szkodziło, należy częściowo tylko odcinać od nich gałązki.

### *Makuchy olejne.*

Oprócz brahy, przyrządzają jeszcze dla owiec napoj z makuch olejnych, bardzo dla nich smakowity i pożywny; mianowicie służy dla owiec kotnych i karmiących, gdyż od niego przybywa obficie mleka. Makuchy czyli wyżymki pozostające przy wyrobieniu oleju, rozdają się naprzód gorącą wodą, rozbijają i później rozprawdają się większą ilością wody, aby mogły być owcom zadawane w stanie płynnym; substancyi tej w stanie suchym 1½ funta dostateczną jest w dobę na sztukę dorosłą (\*). Ten też napoj równie jak braha na czczo owcom dawanym być nie powinien, ale już po suchym karmie.

W miejscach, gdzie się wiele uprawia roślin strąkowatych, tak, iż słomy z onych raz przynajmniej w dzień wszystkim owcom dawać można, a przytém, gdy nie zbywa na słomie zwyczajnej zbożowej, wówczas merynosy możnaby oszczędnie żywić, dając w dzień na sztukę 1½ funta siana, maciorom po 2 funty, a skopom po funcie dodając natomiast stosunkowo większą ilość słomy.

### *Obchodzenie się bez siana.*

Proste wreszcie owce w potrzebie, przy brazie lub kartoflach, żywić się mogą samą słomą dobrze utartą i grochowinami. Kocącym się tylko owcom i jagniętom, trzęsianki przynajmniej dodawać należy. Merynosy zaś tak utrzymując, wiele się na wełnie utraci; w razie jednak ostatecznym, przy zupełnym niedostatku dobrego siana, zawsze lepiej przy tém oszczędnym utrzymaniu stracić jednorazowy dochód z wełny aniżeli zaszcześcić zaród śmierci owcom, dając im szkodliwą paszę.

---

(\*) Karmiącym się na rzeź skopom lub brakownym owcom napoju tego tygodniem przed zarznięciem już nie należy dawać, a na tydzień jeszcze przed tém znacznie go ująć, gdyż mięso nabiera ztąd przykrego smaku i zapachu.



## O myciu Owiec.

### *O ważności dobrego mycia.*

Mycie owiec jest bardzo ważnym działaniem; najmniejsze w niem uchybienie lub niedbalstwo, albo psuje wełnę, albo przydaje trudności w jej zbyciu, podając kupującym powód do naganiania jej i dawania przeto mniejszej ceny.

*Jak się owce utrzymują, aby wełna ich nie była plamistą.—Oczyszczanie wełny z plam serwatki.*

Staranne utrzymywanie owiec bardzo ważnym zdaje się być warunkiem, aby mycie wełny żądany skutek przyniosło. To staranie nie ogranicza się tylko środkami ochraniającemi wełnę od brudu, pochodzącego z przyczyn zewnętrznych, jako to, od zapuszczenia onej okruchami paszy, braku podściała i t. p., ale szczególnie to mieć na baczości potrzeba, aby owce na deszcz i śloty wystawione nie były; gdyż to jest pewna, że częste wełny zmoczenie szczególnież jeżeli zaraz potem nastąpią słoneczne upały, mianowicie przed strzyżką, sprawia to, iż w końcach wełny powstaje zgnilizna od której przy myciu sama czysta woda oswobodzić jej nie zdoła. Deszcz wtłacza prócz tego kurzawę i brud, które się zawsze na powierzchni wełny znajdują a wtenczas albo całkiem wymyć się one nie dają, albo przynajmniej z wielką trudnością. Raptowne wpędzenie owiec na zbyt żyzne, tłuste i bujne pastwiska, bez wyżej tu opisanych ostrożności, przerw i przemian, nabawia ich wypróżnienia zielonego, do biegunki podobnego, którym żłoby, koryta, drabiny, podścieł mianowicie nadzwyczaj zabrudzają, a same na takim kładąc się kale, wełnę zielonym kolorem oszpecają, który samą jedną wodą wymyć się nie daje. Kwasy tylko, jako ocet, lub dobrze skwaśniała serwatka, ten brud zniszczyć ledwie zdołają.—Po wymyciu wszakże plam serwatki, skoro tylko takowe przez

czas jakiś zbieleją, trzeba je znowu dobrze wodą spłókać, gdyż osychając z kwasów, wełna nabiera niezwykłej twardości.

*W jakiej wodzie myją się owce.*

Woda, w której ma się myć owca, powinna być miękka, lepsza biegnąca niż stojąca, mająca pod sobą grunt twardy, żwirowaty, tak, iżby same owce i ludzie je myjący, wody mułem nie mącili.

*Mycie właściwe i przygotowanie do niego.*

Nim się rozpocznie właściwe mycie, trzeba u każdej owcy, ile możliwości, najstaranniej powyberać z wełny potruchę i wszelkie grubsze śmiecie; potem owce nieco moknąc muszą, iżby przez to brud należycie rozmiękł. Samo zaś mycie zależy na tém, aby owce po dwakroć przepłynęły ptzestrzeń np. na 100 stóp długą. Skaczą one do wody z mostu na 3 stopy po nąd wodą wzniesionego; parobcy utrzymują kierunek płynących owiec wzdłuż rzeki, drudzy zaś przy końcu mety na mostku pobitym łątami w rodzaju zagrody, dają potnoc osłabionym i na murawę je wysadzają. Murawa ta powinna być gęsta i czystą, gdyż owce upadając często pod ciężarem przesiękłego wodą runa, zbrudziłyby je od razu znowu mogły.

Owce w pływaniu wcale niepotrzebują natężania sił swoich, gdyż tłusta wełna łatwo utrzymuje je na powierzchni; trudność tylko mają w wyłączeniu na brzeg.

Po takowém dwukrotném przepławieniu owiec, zaczyna się właściwe mycie. Przy ujściu kanału, gdzie woda bardziej stojąca zdatniejsza jest do łacniejszego rozpuszczania substancji tłustej, jaką wełna jest napełniona, parobcy w różnych punktach po 3 razem rozstawieni, łapiają owce, pojedynczo do kanału spychane, i płynące. Jeden z nich ohwytą owcę za szyję jedną ręką i pływającą zlekka na wodzie unosi, drugą zaś ręką wyciska brud z wełny na łbie i na karku. Dwaj drudzy też tego czynią z innymi częściami ciała, i tym sposobem obmycia całej

owcy tylko kilku minut potrzeba. Przy obmywaniu wełna nie bierze się pełną garścią, lecz kłaczkami, ile możliwości najdrobniejszymi, a raczej wyrzymają się tylko ich końce, gdyż w tych tylko brud się utrzymuje, a w głębi runa wełna zwykle jest czystą, jeśli tylko owca była starannie utrzymana i od deszczu chronioną. Kiedy się wełna całą garścią zajmuje, wówczas końce włosów wymykają się z pod nacisku i targa się wełna, co nieznośny ból zwierzęciu sprawuje.

A że nie wszystkie owce tym sposobem razem myte być mogą, więc się też one nie razem, ale kolejno pławią, lub też po przepławieniu trzymają w miejscu zagrodzonym i ocienionym, tuż przy samej pralni, i często się skrapiają za pomocą konwi ogrodowej, dla tego, aby szczególnie w czasie upału i wiatru, końce wełny nie wysychały, przez co by nanowo brud do nich przystał, i byłaby większa trudność w wymyciu.

#### *Płókanie wełny przez pławienie.*

Przełożony owczarz ze swemi pomocnikami przekonują się o należytem wymyciu każdej owcy, z czystości wyciśnionej wełny, która, jeśli się brudną okaże myje się powtórnie. Po czém przepławiają się owce na drugą stronę kanału, gdzie kilku ludzi zmęczone owce na brzeg czysty wysadzają. Przez to pławienie woda przejmuje całe runo, każdy splątany kosmyk znowu się rozwija i całe runo właściwy kształt odzyskuje.

#### *Powtórne mycie.*

Jeśli się pierwsze mycie nie udało, powtórnie zaraz po pierwszym przedsięwziętym, zawsze bywa daremnym, a to z powodu suchości wełny, która utraciwszy swą tłustość, opiera się wszelkiemu rozpuszczeniu znajdującego się w niej brudu, i nie pierwiej jak po 10-ciu albo 14-stu dniach, kiedy wełna znowu naciągnie tłustości, zawsze przy pilnem ochranianiu owiec od deszczu i kurzu, lepszego skutku spodziewać się można.

*Między myciem a strzyżeniem owiec, jak się z nimi obchodzić?*

Póki owce zupełnie nie oschną, a następnie póki się nie ostrzygą, trzeba dla nich obierać pastwiska, ile możliwości, wolne od kurzu, a nawet drogi prowadzące do nich, jeżeli ominąć ich nie można, polewać należy, dla uniknięcia, a przynajmniej zmniejszenia kurzawy.

Jak długiego potrzeba czasu do osuszenia się wełny na owcach, z pewnością oznaczyć nie można; zależy to bowiem od stanu powietrza i gęstości wełny. Skoro tylko wełna u owiec najgęstsze runa mających, dostatecznie wyschnie pod szyć, wówczas pewnym być można, że wszystka wełna w całej trzodzie już jest suchą: wtenczas zaraz strzydz je należy, gdyż dłuższe ociąganie się łatwo spowodowałoby nowe onęj zabrudzenie się. Niektórzy jednak czekają dni 14 od mycia do strzyży, dla tego, aby się wełna nową przejąwszy tłustością, większej wagi nabrała. Ci jednak, co chcą zyskać na wadze tracą zwykle na wartości wełny, która im jest suchszą, tém bardziej do fabryk poszukiwaną.

*Mydła nie trzeba.*

Mydła wcale się nie używa do mycia owiec; albowiem takowe zawierając w sobie części solne, wełnę psuje. Tłustość zaś naturalna w wełnie zwykle się znajdujaca, równie dobrze przyczynia się w czasie mycia do rozpuszczenia wszelkiego brudu, jak samo mydło.

## **Strzyżenie Owiec.**

*Warunki dobrej strzyży.— Dogodna postawa strzygących.*

Strzyża, jest to tak znajoma i pospolita robota, a z kądną tak dalece zależy od samej wprawy postrzygaczy, ostrości i dobrego urządzenia nożyc, że niema prawie

w téj rzeczy nic do powiedzenia, chyba tylko, że przy téj robocie z bacznością postępować należy, iżby strzydz ile możności nisko, równie i ostrożnie, aby nie zranić skóry, która będąc u owiec, poprawnych mianowicie cienką i miękką, łatwo z wełną daje się zająć nożycami. Równie i krótkie strzyżenie zależy na tém, aby zajmować nożycami jak najdrobniejsze kosmyki i przecinać raz koło razu. Co szczególniej przestrzegać należy na owcach mających runa gęste. Najwięcej jednak do równości i jednostajności strzyży, przyczynia się postawa dogodna strzyżących.— W wielu miejscach czynność ta się odbywa na murawie, albo na klepisku pokrytym tarcicami, na których ludzie siedząc, związane owce trzymają przed sobą. Lecz w tak niedogodném położeniu zwykle źle się strzyże i powoli. Dogodniejsze są stoły, albo umyślnie do tego zrobione, albo urządzone z wyheblowanych tarcic, na beczkach lub kozłach, położonych nieco spadzisto i pochyło ku jednemu końcowi (\*). Stoły te na 14 stóp długie, na 3 szerokie, powinny być wysokości dogodnej dla stojącego postrzygacza. Na dwóch takich stołach, wzdłuż obok postawionych, dziesięciu robotników tyleż owiec wygodnie postrzygać mogą. Położywszy na nich związaną owcę tak, iżby część ostrzyżona runa wyższy brzeg stołu zajmowała, zapobiega się zamoczeniu wełny moczem, który spływa bokiem spadzistym. Położenie takie owcy bardzo jest dogodném dla postrzygaczy; nigdy bowiem oko jego nie zostaje w takiej od nożyc odległości, ażeby nie mógł dobrze widzieć jak ma odciąć wełnę nie zaczepiając nożycami skóry, co się często przytrafia wtenczas, gdy postrzygacz w niewygodnej postawie na ziemi siedząc, i sam się bez potrzeby utrudza i dojrzeć dobrze zdaleka nie może, jak

---

(\*) Wyheblowanie dla tego jest potrzebném, aby się runa na chropawej powierzchni nie zaczepiały i nie wiklały, spadzistość zaś nadaje się dla ścieku moczy.

dalece się skóra w górę podniosła przy naciąganiu wełny.

*Ostróżności przy stryżeniu owiec.*

Strzygąc jagnięta, mianowicie samiczki, szczególniej zważyć należy na wymiona, gdyż brodawki łatwo skaleczyć można. Rana zablizniwszy się u takiej owcy, czyni ją już potem niezdatną do odpuszczania mléka. Tęj nieostróżności po większej części przypisać potrzeba, że częstokroć jagnięta ssą matki z jednej tylko strony; a wiadomo dostatecznie, jakie ztąd niedogodności wynikają: gubienie mléka, zepsucie wymienia i t. d. U dojrzałych starych owiec duże brodawki nie tak łatwo uszkodzeniu podpadają. Dla tego więc stryżenie młodych samiczek najzręczniejszym tylko postrzygaczom zlecać należy; a gdzieby to dla wielkiej liczby samic skuteczniej się nie dało, niechaj przynajmniej tacy całe miejsca w bliskości wymion postrzygają, innym dalszą stryżę zostawując. Miejsca zaś uszkodzone na skórze trzeba natchmiast zamazać maścią z tłustości i smoły.

*Czas stryży.*

Dodać tu jeszcze należy: iż stryżą zawsze się odbywać powinna w dzień pogodny i ciepły, na nowiu, dla tego, aby wełna prędziej i gęściej odrastała. Merynosy zwykle stryżą się raz tylko do roku, w miesiącu Czerwcu lub Sierpniu, proste zaś owce dwa razy stryżonymi bywają, to jest na wiosnę, gdy ociepleje powietrze, i w jesieni przed stawieniem ich na zimę w chlewach.

*Gatunkowanie wełny.*

Dobra wełna gatunkuje się zazwyczaj. Osobno się bierze z grzbietów i brzuchów, jako cieńsza i delikatniejsza, a osobno z szyi i boków, jako mniej cienka i miękka. Najpodlejsza zaś jest z ud i podbrzusia.



## O TRZODZIE CHELEWNEJ.

*W jakim wieku wieprze mają być zakarmiane.—Ile zostawiać kiernozów i w jakim wieku.—Wiek samicy.*

Świnie żyć mogą od lat 15-tu do 20-tu. Od drugiego roku aż do 9-go są zdatne do płodu. Wzrost ich kończy się w czwartym roku, przed tym więc czasem nie powinny być brane do zakarmiania, gdyżby ten karm obracał się w większej części na wzrost i złożenie się wieprza, nie zaś na jego utuczenie.—Kiernoz jeden wystarcza na 8 lub 10 świń, jeśli jest dobrze utrzymanym. Mniej nad pół roku mieć nie powinien, ani też więcej nad 4-ry. Potém staje się już za ciężki, lepiej więc po czterech leciech na wiosnę go wypokładać, a w jesieni zakarmiać.—Samica od półtora roku, do lat 6-ciu może wodzić prosięta (\*), na raz rodzi je do 10-ciu a nawet i 15-tu, nosząc płód swój mało co więcej nad 4-ry miesiące, więcej jak 2 razy w rok się prosi.

### *Mniszenie świń.*

Niektórzy mniszą świnie, to jest odbierają im sposobność płodzenia się; ta operacja odbywa się na wiosnę

(\*) Prosięta dobrze hodowane, w 6 tygodni po urodzeniu, już okazują popęd płciowy, trzeba więc odosobniać samice od samców, aż do półtora roku, inaczej zdrobnieją.

lub jesienią na bardzo młodych świniach, gdyż starszym staje się coraz niebezpieczniejszą. Nie mniszone świnie nie są zdadne do zakarmiania, gdyż albo będą prośne, i karm cały prawie obracać się w niej będzie na żywienie płodu, albo jałowe osobno trzymane, w oddaleniu od knurów, chudnieją i niszczeją z nudy, chociażby przy najlepszym karmie.

*Chlewy jak mają się urządzać.*

Zważając na naturalny instykt wiodący świnie do tarzania się w błocie, mylnie wnoszą niektórzy, że wilgoć i błoto koniecznie im są potrzebne, i takie też w wielu miejscach urządzą im chlewy; kiedy przeciwnie to zwierze wymaga dla swego zdrowia, suchego i czystego mieszkania. Chlewy widne, tak powinny być urządzone, aby latem zbyt ciepłe, zimą zbyt zimne nie były. Zaduchy strzedz się w nich bardzo należy.

*Maciory przed i po oprosieniu się jak utrzymywać.*

Wystawa zaś tych chlewów ma być na wschód lub na południe, dla tego, aby się świnie grzać mogły na słońcu, i żeby zawsze wodę w bliskości dla ochłodzenia miały. Pośłanie ze słomy ma być często odmieniane w ziemi, latem zaś podłoga z dylów pochyło urządzonych (dla ścieku wilgoci) lub bruk, powinny być codziennie zamiatane. Same zaś sztuki często muszą być latem myte wodą lub dźwirem browarnym. Chlewy czy też przynajmniej zagrody urządzą się osobno dla prosiąt mniejszych, większych, jako też i dla starych świń, aby silniejsze słabszych nie krzywdziły, mianowicie maciory oprosione, każdą osobno trzymać należy, bo się ciągle między sobą waśnią, a nawet jedna drugie prosięta zagryzają i pozerają. Te także co są blizkie oprosienia, razem z innymi trzymane być nie mogą, bo łatwo płód swój zrzucają. Czas zaś oprosienia łatwo wykalkulować, li-



oząc 16 tygodni od spuszczenia ją z knurem. Pilnować tego bardzo należy, aby świnię po oproszeniu się, swego płodu, ani zdechłych prosiąt nie zjadły, gdyż raz się na mięso rozłakomiwszy, nie tylko już zjadać będą żywe swe prosięta, ale rzucić się na inne żywioły a nawet ludzkie dzieci. Dla tejsze przyczyny strzedz należy, aby w pomyjach, co się im z kuchni dają, nie znajdowały się kawałki mięsa, wnętrzności ptastwa, i innych zarzniętych żywiołów, a tém bardziej nie dopuszczać ich do padła żadnego, gdyż oprócz wyżej pomienionych powodów, świnię od wszelkiego mięsa węgrowacieją. Po kłach, łyczu i brzuchu, próśnych świń bić nie można, gdyż zrzucają.

#### *Pokarm dla nich.*

Nie trzeba świni dawać zaraz po oproszeniu się, wiele i rzadkiej karmi, bo prosięta dostałyby szkodliwej im biegunki; później karmić ją należy dostateczniej, aby miała czym żywić prosięta. Latem daje się jej trawa rąbana, obłana pomyjami, lub serwatką, i osypa na mąką niewiejką, otrębiami lub posiejami od krup, takóž wszelkie jarzyny, surowe siekane, lub co jeszcze lepiej parzone roztarte. Zimą teź parzone jarzyny, to jest mianowicie kartofle i marchew dobrze osypa na. Daje się jej teź gęszcz od brahy, słodziny, i gdzie są żołędzie, trzeba tylko aby tak często i tyle jadła, ile tylko zechce, inaczéj prosięta ją zessa, wyniszczą i same chude będą.

## **Hodowanie prosiąt.**

### *Pokarm dla 4-ro miesięcznych.*

We 12 dni po urodzeniu się prosiąt, te z nich, co nie są przeznaczone na hodowlę powinny być odkłóte

na użytek kuchenny, a przy maciorze zostawiwszy ich 5-ro, dobrze ją samą karmić, aby prosięta były tłuste. Po 6-ciu lub 8-miu tygodniach, odłączają się prosięta od matki, i daje się im do sytości kilka razy w dzień ciepła zacierka czyli żurek rzadki z owsiannej mąki, nieco z grubszych cząstek wysiany (\*). Później do tego żurku dosypywać już można otrąb. Z początku przybiela się go mlekiem, później się i bez tego obejdzie, przytém dawać im można serwatkę, a za napój wodę czystą często zmieniać. Tak się karmią przez 4 lub 5 tygodni po odłączeniu, potem można im dawać niewielekę oparzoną brahą lub wodą, byleby ona pod nakryciem dobrze przez godzin kilka uprzała. Takoz miękiny wszelkie prócz gryczannej, podobnież oparzone, latem trawy, jako to: pokrzywę, oset, lebiodę, kartoflannik i t. d.; trawy te mają być zrąbané, oparzone na gęsto wrzącą wodą, a potem pomyjami kuchennymi lub serwatką oblane i osypane: niewieleką, otrębiami, lub mąką zołędziową. Słodziny, marchew, rzepa, brukiew, głębie kapusćiane, parzone bardzo są zdrowe dla prosiąt; wszystko to jednak trzeba trochę osypywać, chcąc żeby się dobrze rozrastały prosięta, lecz u kogo nie staje osypki, to i bez niej się obejdzie.

*Kartofle użyte za karm i marchew.— Miękiny jak się przyrządzają.*

Pospolicie dają się prosiętom kartofle parzone z osypką lub bez niej, ale to rzecz doświadczona, iż od niej zapładzają się im w kiszkach robaki, cō je niekiedy na wskrós przegryzają, tak że po zakłóciu kabanka trudno wybrać całych kiszek na kiełbasy. To samo się i świnom starym przytrafia, niech więc każda gospodyni stara się mieć dużo marchwi, a jeżeli ją jedną nie można

(\*) Te posięje zdadzą się na osypkę dla starych świń.

będzie wykarmić prosiąt lub wieprzów, to przynajmniej za prezerwatywę przeciw robakom dawać ją im jak najczęściej na przemianę z kartoflą.— Zimą przytém dają prosiętom miękinę: jęczmienną, owsianą, grochową i żytnią, każdą naprzemian po osobno lub razem zmieszane; zawsze jednak dobrze wrzątkiem oparzone, pod nakryciem przez dzień cały uprzależ, i czémkolwiek osypane.

*Żyto dawane prosiętom.— Utrzymanie ochędźzne prosiąt.*

Niektóre gospodynie, po odłączeniu prosiąt dają im przez 5 lub 6 tygodni, jęczmień lub żyto prażone, to jest dobrze wysuszone w piecu. Przyznaję, że to jest dobrze dla prosiąt, ale nie dla gospodarza, który powinien żyto, jako dobre ziarno ile możności oszczędzać.— Po odsadzeniu prosiąt od matki, strzedz je należy czas jakiś od słoty i zimna, a zawsze czysto utrzymywać, często je myjąc w ługu, lub dźwirze browarnym, inaczej brud je osiadzie i nuda na nie napadnie, tak, iż przy najlepszym karmie chudnieć będą i rość przestaną. Chlewy czysto utrzymywać i podściełać, powietrze w nich odświeżać przez częste otwieranie luftów.

*Jakie prosięta wybierać do hodowli.*

Pierwszego rzutu prosięta, nie są dobre do hodowania; równie też i te co się wiosną lub jesienią rodzą; rzecz doświadczona, iż takie chudsze, mniejsze i słabsze będą od tych, co się wśród zimy lub lata rodzą.

*Pokładanie kabanków, kiedy się ma odbywać.*

Pokładać kabanki i mniszyć świnki zimowe, trzeba w Kwietniu, a letnie we Wrześniu, gdy już mają po 6 lub 8 tygodni. Przed tą operacją trzeba je nieco przy-

gładzić, a po niej dawać im obficie żurku owsianego i serwatki lub mleka kwaśnego, także oglądać aby wówczas miały obfitą i miękką podścielkę ze słomy, a od much ochraniać, zacieniając chlewy.

## **Prosięta chcą mieć ośle lato.**

*Jak się utrzymują maciory.*

Trzy lub cztery porządne maciory trzymać osobno dobrze karmiąc trawą rąbaną, i osypywaną niewielką lub otrębiami. Jeżeli by to osobne ich utrzymanie wiele niedogodności lub zachodu przyczyniało, można je razem z innymi w pole puszczać, ale przypędzonym, rano i wieczór dawać jeść. Knura też jednego razem z maciorami karmić i zastawiać, a każda z tak utrzymanych macior, oprosi się prawie trzy razy do roku, jeżeli długo prosiat karmić nie będzie; gdyż jak się już rzekło, świnia mało co więcej nad 4 miesiące płód swój nosi. Można też nie wszystkie razem z knurem spuszczać, aby się także nie razem prosiły, ale kolejno jedna po drugiej co kilka tygodni. Wiosną do pół lata prawie, kiedy zwierzyńny bić nie można, ptastwa zaś starego nie wiele, a młodego prócz kurcząt, jeszcze nie ma, prosięta są wielkiem zasiłkiem w kuchni; warto się więc o to postarać, aby ich mieć obficie w tej porze. Kto chce jeszcze i inne świnie na płód zostawione tak utrzymywać i karmić, prosiat zawsze będzie miał podostatkiem, tak na hodowlę jako też i na kuchnię. Lepiej jest mieć mniej macior, a dobrze utrzymanych, jak wiele a zagłodzonych. Ile świnia prośna odpuści wymionek pełnych, tyle niezawodnie prosiat wyrzuci.

## **Jak utrzymywać wieprze nadworne, to jest te, co się w tym roku zakarmiać jeszcze nie mają.**

*Pasza dla świń.—Podkarmianie ich w domu i jakimi trawami.—Zimowy karm z jarzyny i miękiny.*

Takie wieprze pasą się w polu całe lato. Ugory, popary są dla nich najlepszym pastwiskiem; równie też nizkie miejsca, gdzie znajdują wiele soczystych korzeni, a przytém podostatkiem wody. Pasą się też dobrze po lasach błotnistych, gdzie są żołądziej lub też trawa zwana dziedźwil. Trzeba jednak przypędziwszy je z pola w południe i wieczór podkarmiać, rzucając im trawę z plewidem, byleby ta przez długie leżenie na kupie nie była się zgrzała, gdyż to im niezmiernie szkodzi. Wszelkie też trawy, jako: pokrzywa, lebioda, oset, kartoflannik, liście kapusty, brukwi i t. d., dają się im rąbane, oblane serwatką lub pomyjami kuchennymi, wreszcie wodą zimną, a osypywane niewiejką, posiejami, otrębiami, mąką żołądziową i t. d. Komu nie staje tych osypek niech samą tylko trawę daje, obrzynki wszelkich jarzyn i t. d. W jesieni, kiedy już innych traw nie ma, wozić można trawę dziedźwil, co w lasach błotnistych obficie się znajduje, a która nie tylko tuczającym, ale i zdrowym jest dla nich pokarmem. Zimą daje się marchew, buraki, kartofle parzone utarte, osypane słodzinami lub niewiejką. Przytém miękiny wszystkie, oprócz gryczannej, zaparzone brahą lub wodą wrzącą, uprżnię pod szczelnym nakryciem przez dzień cały; te się później przy zadawaniu albo niewiejką osypują, albo gestą brahą polane dają. W jesieni po zebraniu zboża puszczają się wieprze na ścierniska, a później w ogrody, gdzie po zebraniu warzywa dużo jeszcze dla siebie ulubionego pokarmu znajdują.

*Koniczyna parzona.*

Ważnym też karmem dla świń jest koniczyna latem świeżo dawana, a zimą suszona, posiekana drobno, i sparzona wrzącą wodą lub brahą, potem osypiana niewiejką.

**Tuczenie wieprzów.**

*Rozpychanie wieprzów trawą i warzywami.— Prezerwatywa dla karmiących się wieprzów.*

Wieprze co się mają zimą ukarmić, trzeba przez całe lato rozpychać trawą zaczawszy od samej wiosny. Od Przemienienia zaś Pańskiego, gospodarze zwykli odłączać wieprze przeznaczone na ukarm, i te od tego dnia bardziej jeszcze podkarmiać trawą, dając jej do sytości ile razy jeść zechcą. Później warzywami wszelkimi osypanemi niewiejką lub otrębami. Wybierają się na ten cel wieprze nie młodsze jak czteroletnie lub mniszone świnie; kilką dniami przed zasadzeniem do karmnika dać na sztukę po ćwierć łota antymonium crudum(\*) w krupniku jęczmiennym ciepłym na czczo; cały dzień rzadkim tylko i ciepłym krupnikiem wieprze karmić, wieczorem już można dać gęstsze jądło, ale zawsze z krup, parę dni potem trzymać je w ciepłym chlewie. To lekarstwo przyspasabia ich do rychłego i dobrego utuczenia się, także jest prezerwatywa od chorób, które często napadają tuczące się wieprze, a mianowicie od węgrów i zausznic.

*Utrzymanie powierzchowne karmiących się wieprzów.*

Karmiące się wieprze utrzymywać trzeba w chlewie chłodnym na podłodze czysto i miękko wysłanej, przy

(\*) Na młodsze i słabsze sztuki, mniej się daje tego lekarstwa, czasem nawet o połowę.

częstéj zmianie podścielki, bo na gnoju utrzymane transpirują, a przez to tłustość tracą. Wieprze powinny być czysto utrzymane, często myte wodą lub dźwirem browarnym albo ługiem, dla tego aby ich nuda i brud nienapadały. Po wymyciu w chacie wieprza, nie powinien z niej być wypuszczonym prędzej aż dobrze obeschnie.

*Urządzenie karmnika.—Przypuszczanie wieprzów do karmnika.—Agitacya przeszkadza tuczeniu się wieprzów.—Odmiana karmu i stopniowanie w nim.—Ile czystego zboża trzeba na ukarmienie wieprza.*

Karmnik zaś tak ma być urządzony: w ciepłej i zleka opalanej izbie, urządza się zagroda, w której się robią dziury jak na wygodne wytknienie głowy, za tą zagrodą, stawia się koryto z jadem, do którego wieprze niemając wolnego przystępu, nie będą go głużyły, wyrzucając łyczem z koryta i depcząc nogami w samymże korycie. Dla tego zaś trzeba je karmić w opalanej izbie, żeby jadło nie zamarzło, bo bez téj ostrożności, wieprze źle się karmią, a koszt jest podwójny, bo przysposobione jedzenie w większej części się głuży przez wyrąbywanie go z koryt i odegrzewanie na nowo. Letnio-ciepły pokarm sprzyja ich tuczeniu.—Do karmnika tak urządzonego przypędzają się wieprze cztery razy na dzień po tyle ich na raz wpuszczając, ile jest dziur na głowy urządzonych; tym sposobem silniejsze nie będą zapędzały słabszych, i każdy równie do sytości podje. Z drugiej strony koryta powinien stać człowiek, coby uważał aby się każdemu równa część jada dostała; powinien także zbierać i odkładać do koryta, to, które z niego wieprze łyczem wyrzuciły i razem uważać, aby wieprze jeden drugiego nie odpędzały i nie straszyły przy jadle. Po nakarmieniu tym sposobem wieprzów, ciasto odkłada się do dzieży na zamek zamkniętej, a koryto się czyści i zakrywa deską, aby w nie owady i inne

brudy nie napadały; wieprzom karmnym, wody czystej i często zmienianej dostarczać potrzeba. Urządzając otwory w zagrodzie, uważać należy, aby one były wygodne i obszerne, i żeby z biegiem koryta u dołu równe były; bo gdy się takowe za wysoko porobią, wieprze dostając jadła, będą się dławily, a zatem nigdy się dobrze nie ukarmią.—Karmniki te powinny być blisko chlewów, aby wieprze kilkakrotnem w dzień pędzaniem bardzo się nie utrudzały, a przez to wyrabiania się w sobie tłustości nie tamowały. Dowiedziono bowiem, iż zaparte w czystym, ale tak ciasnym chlewie, iżby żadnego ruchu mieć nie mogły, nierównie prędzej się ukarmiają. W karmieniu też i na to wzgląd mieć należy, aby im żer odmieniać i stopniami ilość jego powiększać. Rozepchawszy je dobrze trawami w ciągu lata, w jesieni dawać co więcej marchwi, brukwi, rzepy i kartofli gotowanych, rozartych, a osypanych niewiejką lub gęstą brahą polanych (\*). Powoli przechodzi się na osypkę czystą, to jest z czystego zboża mletą mąkę, jako to: z żyta, z jęczmienia lub owsa, coraz więcej mąki téj do kartofli dodając, a w końcu pokarmia się wieprze 4-ry lub 6 tygodni samem ciastem z mąki czystej na przetak przesianej, zawsze choć kilka godzinami przed da-

---

(\*) Doświadczyli niektórzy, iż ukwaszonym pokarmem lepiej się świnie tuczą jak świeżym. Tuczac je tym sposobem trzeba zmieszać ósminę kartofli ugotowanych i rozartych ale ciepłych jeszcze, z szesnastką mąki zbożowej, wody nic albo bardzo mało wlewając. Dodać też należy nieco zakwasu z poprzedzającego miesiwa, a na piérwszy raz jęczmiennego kwaśnego ciasta, umyślnie na przyrządzonego. Gdy się ta masa pod nakryciem dobrze fermentować zacznie, przydaje się druga ósmina kartofli, tak samo urządzonych jak piérwsze i zawsze ciepłych i dobrze się to wymiesza. Masa ta będzie podchodzić jak chleb. Chcąc ją dać świniom, bierze się potrzebna ilość i rozwodzi wodą, z początku tuczenia rzadziej, potem coraz gęściej. Im kwaśniejsze to ciasto, tém lepsze.



waniem zaparzonej, jeżeli nie ukwaszonej.—Przy dobrym dozorze dość jest beczki zboża na ukarmienie najogromniejszego wieprza, rozumie się iż niewiejka, do osypywania traw w ciągu lata używana, w tę ilość nie wchodzi.

*Sól dawana wieprzom. — Ukarmienie wieprza samemi ogrodowinami i brahą.*

Dla pobudzenia większej chęci do jedzenia i picia w tuczających się wieprzach, a przez to prędszego ich ukarmienia, trzeba im codziennie dawać po 2 garście owsa, co przez 24 godziny mókł w słonej wodzie; sól prócz tego jest zdrową dla wieprzy, i może służyć za przerywającą od wielu chorób.—Niektórzy nieźle ukarmiają wieprzy samemi ogrodowinami, to jest marchwią, rzepą, głębiami kapusty, kartoflami parzonymi i osypanemi tylko niewiejką. Widziałam też sama rzadką brahą zbożową nieźle ukarmione wieprze; przy takim karmieniu, nie przepędza się ich do karmnika, ale w ciasnym chlewku trzymając ciągle zaparte, coraz się im podaje najgęstszej brahy, którą się wlewa do koryt stojących po za zagrodą, mającą w sobie otwory, przez któreby wieprze głowy mogły wysadzić i jeść wygodnie z koryta. Kratoflowa braha, jako mniej w sobie mająca cząstek pożywnych, bez osypki dawaną być nie może.

*Pora, w której się wieprze biją.*

Wieśniacy nasi, którzy niekiedy trafne mają postrzeżenia o rzeczach blisko ich dotyczących, nigdy swych wieprzów nie biją na nowiu, dowodząc, że słonina z takiego wieprza będzie nadzwyczaj niesporna, kurcząca się i ściągająca w gotowaniu. Takżę jeśli wieprz będzie bity na trzeciej kwadrze, mięso jego będzie podległe rozbactwu. Najlepiej więc, według ich uwagi, bić wieprze pod pełnię, a w potrzebie i na ostatniej kwadrze.

---

## Jak kabanki wykarmić samą serwatką.

Kabanki, to jest roczniaki, trzymają się w ciemnym miejscu za zagrodą, w której mają być urządzone wygodne otwory na wytknięcie głów; przed tą zagrodą ciągle powinna stać serwatka w korycie, której jednak na raz wiele się nie nalewa, lecz coraz świeżej dodawać trzeba, czyszcząc i myjąc codziennie koryto, z którego ją onym się daje. Takim sposobem samą serwatką, bez trawy, osypki i ciasta, karmione kabanki, w parę miesięcy utuczają się należycie. Słonina zaś ich i szyneczki będą miały smak najdelikatniejszy. Sposobu tego nie raz u siebie doświadczyłam, i śmiało go wszystkim zalecam, jako niekosztowny a bardzo dogodny; gdyż trzymając tak ciągle parę kabanków na serwatce przez lato, co miesiąc można jednego zakłóć na potrzebę kuchenną, na jego miejscu drugiego przypuszczając. Latem, kiedy pospolicie słonina już jełczeje, dobrze jest takową świeżą coraz zastąpić. Trzeba tylko aby te kabanki niezmiernie czysto utrzymywane były, często myte i podścielane suchą słomą. Ciepła serwatka jest szkodliwą dla młodych kabanków, trzeba ją im dawać surową i niegotowaną.

## O niektórych ważniejszych chorobach wleprzowych.

*Szkodliwość mięsa zarażonego węgrami.—Lekarstwo na nie. — Znaki tej choroby. — Prezerwatywy od węgrów.*

*Węgry:* są to małe białawe krostki, znajdujące się nie tylko na powierzchni skóry, ale nawet i wewnątrz, między słoniną a mięsem. Mięso zarażone tą cho-

robą wieprza, nieźmiernie jest dla ludzi szkodliwem, usposabiając do wszelkich guńnych skórnych i zaskórnych chorób, a najbardziej do trądów, liszajów i szkrofulów. Za granicą jedzenie takiego mięsa jest najsrożej zakazane, a wieprz dotknięty tą chorobą natychmiast zabitym i zakopany bywa, aby innych nie zarażał. U nas, gdzie na wszystko mniej uwagi zwracają, właściciele śmiało takie mięso jadają. — Niech przynajmniej takim wieprzom przez cały miesiąc dają na czczo Hepar antymonii w zwilżonych otrębiach, starym na sztukę po uncyi, mniejszym stosunkowo mniej. Zdrowe od zarażonych wyłączyć, chlewy czysto wyściełać, jednym i drugim odmienając często podściółkę. — Znakami téj choroby, która się nie zaraz przez białe krosty objawia, a którą nawet niekiedy bardzo trudno jest poznać, są czasami wielkie osłabienie świni, odejmujące jęj chęć do jadła, nabrzmiałość pod szczęką dolną i na policzkach. Chrapliwe chrzkanie, lub kwiczenie, drażliwy oddech, słabość pośladku i chwianie się. Najważniejszemi zaś skutkami téj choroby są węgrowate, czarne guziki pod językiem, a końce szczecin wyrwanych z zadnich ud i między uszyna są krwawe. — Dobrze jest uprzedzać tę chorobę tak trudną do poznania, a tak niebezpieczną, dając za prezerwatywę co tydzień po parę łyżek popiołu drzewnego w karmi. Takoz po pół łota zielonego kuperwasu na sztukę dorodną co tydzień, a w proporcya mniej na mniejszą. Daje się też według wieku po jednym albo dwa łoty słunu. Mycie w ługu wielce im służy i pławienie w wodzie. Przyczyny téj choroby wcale nie są pewne, zdaje się jednak, iż najważniejszemi są nieochędztwo, rzadko, a może i nigdy nie mytych wieprzy i wszelkie okoliczności, które sprzyjają prędkiemu tuczeniu się, a mianowicie brak agitacji przy ciasnym zaparciu. Utrzymywanie w błotnistém miejscu wielce się przyczynia do rozwinięcia się téj choroby, szczególnie gdy świnię czystej wody w bliskości chle-

wów nie mają, albo gdy się im daje kałam zepsuty niezdrowy, jak zgniłe kartofle, albo z błotnych miejsc pochodzące rośliny.

*Przyczyny zausznic.—Znamiona téj choroby.—Lekarstwa na nią powierzchowne.—Wewnętrzne lekarstwa.*

*Zausznice czyli zapalenie gardzieli.* Choroba ta nie tylko najsilniejszego wleprza we dwadzieścia cztery godzin zadusić może, ale nie kiedy wyniszcza w dni kilka chlewy całe. Przytrafia się ona niekiedy wtenczas, gdy powietrze zbyt jest wilgotne i zimne latem, zdarza się jednak w wielkie upały, gdy świnie zgrzane bieganiem zimnej wody dopadną.—Znamiona jój są, iż się zjawia nagle; dotknięte nią świnie prędko słabną, są niespokojne, chwieją się, głowę zwieszają i często się trzęsą i drżą w całym ciele. Oddech mają chrapliwy, piszczący i ciężki, pysk otwierają język wywieszając, same zaś są rozpalone, oczy im się czerwienieją, język puchnie, nie przełykać nie mogą.—Postrzegłszy te zgubne znaki, trzeba natychmiast obie uszy do głowy wzdłuż przetrznąć, aby z nich krew obficie zesła. Końce też ogona dla tejże przyczyny odciąć, krwi takim sposobem upuszczają się stosownie do wielkości sztuki, od pół do półtora funta. Wygolić też co najprędzej szerść na środku szyi, poniżej nabrzmiałych gruczołów, i na tém miejscu postawić należy wizykatoryą jak dłoń dużą, która na wierzch wyciągnie ostre humory. Żeby się trzymała, brzegi jój trzeba naprowadzić plastrem lgnącym. Do środka uszu zapchnąć głęboko po gałeczce z pszennej mąki, miodu patoki i jednego ząbka czosnku.—Wewnątrz dobrze jest dawać, szczególnie kiedy świnia okazuje skłonność do womitów, ciemierzycę (*halebarus alba*) (\*). Na starą sztukę po łyżeczce kawianej z wierz-

(\*) Ciemierzycę tę należy kopać w maju, oskrobać z korzeni wierzchnią skórkę, a poszczepawszy wzdłuż, wysuszyć na piecu zasła-

chém, na średnią też łyżeczkę w strychn, a na małą pół, raz w dzień w filiżance mleka kwaśnego; wlewa się to do gardła, ale gdy świnia się opiera, i nie dozwala zadać sobie tym sposobem lekarstwa, trzeba je dać w krupniku jęczmiennym rzadko wygotowanym. Następnie daje się co 2 godziny mieszanina z 2-ch drachm salmiaku, tyleż saletry i 1-nój drachmy antymonium crudum, również z mlékkiem lub dolówką. Jeśli świnia połykać już nie może, trzeba jęj sprycować w gardziel mieszaninę z polewki mącznej i octu.

### *Ostrzeżenie.*

*NB.* Niektórzy ratują świnie w téj chorobie, robiąc im kilka nacięć na cal głębokich na szyi w miejscu opuchłym, aby obficie krew z nich zesła, ale ja tego sposobu nie radzę, bo ta krew może być szkodliwą dla człowieka robiącego tę operację, szczególnie jeśli by miał na ręku zadraśnienie lub ranę.

### *Prezerwatywa w czasie zjawionej w bliskości choroby.*

Gdy się w bliskości zjawi ta choroba, trzeba jęj zapobiegać w zdrowych świniach pławiąc je często w wodzie, puścić krew opaslejszym sztukom rozcinając im uszy, dać im zawłokę na szyi, tudzież na wymioty ciemierzcy, potem do pokarmu dodawać dwa razy w dzień połyżeczkę kawianej soli i siarki; popiół też z drzewa twardego bardzo jest dobry, daje się go co 2 lub 3 dni po 2 łyżki stołowe do karmu.

---

nym płótnem, i chować w szklanych słojach. W potrzebie tłuca dodając kilka migdałów słodkich lub orzechów, dla tego aby się ciemierzcyca w pył nie rozlatywała; inaczej ten co ją tłucze dostaje ciągłego i nieustannego czchania, z którego bywa, iż się żyła w mozgu pęka.

*Ostróżności w tej zarazie.*

Gdzie się ta choroba zjawi, odłączyć trzeba chore sztuki od zdrowych, zakopywać głęboko zdechłe, przestrzegając, żeby ani psy, ani ptastwo domowe ich się nie dotykały.

*Biegunka.* Obżarte to stworzenie często jój dostaje, gdy jest krwawą, bywa niebezpieczną, kilka zaś dni biegunki bez krwi nic nie szkodzi. Gdy się jednak przeciąga, zapobiega się jój zamykając świnie w suchym chlewie, słomą wysłanym, żywić je więcej suchym niż rzadkim pokarmem, to jest ziarnem gotwaném lub parzonemi kartoflami. Do karmu dodawać codzien: 1 łót hałunu, 2 łoty na proszek utłuczonej kory dębowej, i tyleż proszku, stłuczonego kuczego ziela (*tormentila*), a to dopóki choroba nieustanie. Daje się też codzien po łocie zielonego kuperwasu, na dorosłe sztuki, a w proporcycę na mniejsze, albo kilka garści gotowanych jagód borówek (jałowca). Takoz konopie świezo wyrwane z łodygą i nasieniem, należy gotować, i tę wodę dawać pić. Spory kieliszek nalewki jerofiěj zwanėj (*obacz wyżej*), z łyżką słołową miałkiěj kredy zmieszany, wlany w gardłó dobry skutek zrobi.

*Co szkodzi świniom?* Wszelkie mięso, mydliny, pieprz i ziele *aconitum*.



## O HODOWANIU I UTRZYMYWANIU PTASTWA.

---

### O Indykach.

Niektóre gospodynie utrzymują iż indyki są najdelikatniejszymi, a tém samym najtrudniejszymi do wyhodowania ptakami; jeżeli jednak według rad tutaj podanych obchodzić się z niemi zechcą, upewniam, iż tyle prawie wyhodują tego ptastwa, ile go z jaj wyjdzie.

*Płodowe indyczki nie powinny się trzymać w chłodnych chlewach.*

Przedewszystkiem należy pamiętać, iż aby się indyczęta dobrze i pomyślnie hodowały, trzeba aby były wczesne i ranne. Nigdy to jednak nie nastąpi, jeżeli starke płodowe będą przez zimę utrzymywane w zimnych chlewach nie zaś w izbach, choć zlekka opalanych. Przeziębione bowiem i przemarzłe indyczki, późno się nieść poczną, a późno wylęte indyczęta, będą zawsze słabe i wielu podległe chorobom. Nie idzie jednak za tém, aby płodowe indyczki ciągle w téj izbie zaparte były, owszem ile razy tylko nie ma zbyt silnych mrozów, deszczu lub śronów, mogą one całe dni po podworzu chodzić, byle na noc miały ciepły przytułek. Kto

nawet nie ma takich izb opalanych, o jakich mówiłam, ten będzie swe indyki trzymał w chlewku, ale ciepłym, opatrzonym, mchem obetkniętym i od wiatrów północnych zastrzeżonym.

*Od Bożego Narodzenia jak utrzymywać samców i samice, aby się te przedźej niosły.*

Już od Bożego Narodzenia trzeba samcom nieco czystego choć pośledniego ziarna posypać, dla tego, aby były silniejsze i żwawsze; samice zaś wcale przetuczać nie należy, gdyż zatyłe, albo wcale się nie niosą, albo źle zalążone, to jest bez zarodków wyrzucać będą jaja. Do pokarmu zwyczajnego, niżej tu opisanego dodaje się tylko dla nich, począwszy od Gromnic, to jest od pierwszych dni Lutego, obfitsza i czystsza osypka.

*Ile się samców zostawia—Wiek w którym są zdatne na plemie.—Wiele jaj indyczka znosi.—Jak się obchodzi z jajami.—Kilka indyczek trzeba w jednym dniu sadzić.—Ile jaj pod indyczkę się podsypuje.*

Na 8 lub 10 samic, nie więcej jak jednego indyka zostawiać należy. Roczne indyczki nie są dobre na plemie; mało i późno się niosą.—Od lat 2-ch do 4-ch skończonych, a nawet nieco starsze, są najzdatniejsze, do utrzymywania gniazda.—Samce zaś od 2-ch do 3-ch lat skończonych służyć tylko mogą, bo gdy są stare i ciężkie, albo gdy ich za nadto w stosunku do indyczek, samice albo łać się zaczynają, to jest wyrzucać jaja bez skorup, albo kalecząją i zdychają.—Indyczki czasami dwa razy do roku się niosą, wiosną znieść mogą jaj od 15-tu do 29-ciu, które lubią ukrywać przed wzrokiem ludzkim; przeto należy co rano wyexaminować maciorki, i te które są z jajem, zamknąć w dobrze zapartej izbie, gdzieby w gniazdach jaja swe złożyły.—Jaja te wybierają się ostrożnie, bez utrudzenia, i utrzymują się w miejscu suchém ciemném a chłodném, byleby nie na lodowni. Tak przechowane, zostaną



zdatne do wysiedzenia przez trzy lub cztery tygodnie, jednak im świeższe tém lepsze na ten użytek będą. To jednak jaje, co najpierw zostało zniesione a które się gniazdowem zowie, ma być naznaczone atramentem i w gnieździe zostawione, dla tego, aby obok niego każda indyczka chętniej jaja późniejsze składała. — Dogodniej jest dla każdej gospodyni, aby w jednym dniu kilka indyczek razem posadzić na jajach, dla tego aby w piérwiastkowym wychowaniu piskląt, jeden zachód, jedna troskliwość dla wszystkich służyły; przeto tym co najpierw okazać chęć siedzenia, zostawia się jaje gniazdowe, aby na niem siedziały póki inne nieś się nie skończą. Wtenczas podkłada się pod każdą od 15-tu do 19-tu jaj, uważając zawsze, aby nie dać zastarzeć jajom, i aby pierwiej zniesione, pierwiej też od późniejszych podsypane zostały.

*NB.* Do siedzących na jajach, nigdy samców puszczać nie należy.

*Jakie się tylko jaja pod indyczkę podkładają.*

Że są nie wszystkie jaja są zdatne do wylęzenia, trzeba te tylko pod indyczkę podkładać, które nie mają na sobie wielu białych przezroczystych punkcików czyli kropek; takie zwykle są źle zapłodzone, a dla cienkości swęj łuski, tak prędko ostygają, gdy indyczka na czas dla zér gniazdoswe opuszcza, iż nie zdarzyło się nigdy, aby z nich wyszły kiedy pisklęta. Naprózno by takie jaja miejsce w gnieździe zabierały; trzeba więc je pilnie brakować i niezdatne precz wyrzucać, przeglądając, przed słońcem lub zapaloną świecą, przyćmiwszy nieco blask zbytaczny położoną nad jajem dłonią. Albo pławić je w letniej wodzie, i te co się na wierzch będą wznosić, jako lekkie i niezapłodnione odrzucać, te zaś co na dno opadną, jako obciążone prawdziwym zarodkiem, podkładać pod indyczkę. Gniazdowe też jaje, jako nie świeże, precz się odrzuca. Ze spiczastych czy ostro-kończatych jaj zwykle wychodzą samce, samiczki zaś z tych co są bardziej zaokrąglone.

Indyczki, dla których jaj odbornych i pewnych nie staje, sadzone być mogą na kurzych, a nawet gęsiach i kaczych jajach. Powiadają tylko, że gęsi lub kaczki przez indyczkę wysiedziane, same już nie są zdadne do wysiadywania swych piskląt.

*Izby, w których siedzą indyczki jak mają być utrzymane.*

Izba, w której mają siedzieć indyczki, powinna być od wschodu lub od południa położoną, ciepłą, cicha, a jak najczyściej i bez zaduchu utrzymywana, codziennie po dwakroć wymiatana i przewietrzana, a co rok wapnem wybielona. Gniazda czyli kotuchy, przed zasadzaniem, starannie być mają wymyte i wyszarowane, równie jak podłoga izby, która oprócz tego ma być jak najszczelniejsza, aby łasice, tchórze i inne szkodliwe istoty przez nią się wdrzeć nie mogły. Jeżeli powietrze nie jest zimne, można ciągle otwarte trzymać okno w izbie, gdzie ptastwo siedzi, z tą tylko ostrożnością, aby to okno z przeciwnéj strony zabitém było kratą drewnianą dla zabezpieczenia ptastwa od napadu psów, lub innych jakich wypadków. Zaduch bowiem w izbie najszkodliwszym jest dla wszelkiego rodzaju wysiadującego ptastwa, równie jak wszelkie nieochędóztwo. Okno więc tylko w bardzo zimne, wietrzne czasy, i w mroźne nocy ma być zamknięte.

*Gniazda jak urządzać.*

Gniazda czyli przegródki dla nich robią się tak wysokie, iżby indyczki jedne drugich widzieć nie miały. Na spód wysycielają się gałkami, potem słomą a na końcu sianem się potrząsają. Niektóre gospodynie mają zwyczaj kłaść na spód każdego, kawałek żelaza, twierdząc, iż one w czasie burzy i grzmotów, ochraniają ją od zepsucia. Może w tym jest istotnie jaka naturalna fizyczna przyczyna, jednak to pewno, że i bez żelaza z dobrych jaj, pisklęta najdoskonalej wychodzą. Pod indyczkę od 15-tu do 18-tu

jaj indyecznych, a 25 kurzych się kładzie, więcej ich podsypując wychód nie tak bywa pewny. Niektórzy otaczają jaja wieńcem ze słomy, dla tego aby się nie rozsuwały, co też w gnieździe ciepło lepiej utrzymuje.

*Czém się karmią nasiadki.—Jak się znaczą indyczki według gniazd, w których siedzą:*

Co rano karmią się indyczki rozbrzękłym w wodzie ówsem, a w czasie tym, gdy dla żeru gniazda swe opuszczają, jaja powinny być przykryte płótnem, w kilkoro złożoném, aby nie ostygły. Nakarmione indyczki odsadzają się do gniazda, które zlekka deską się osłaniają, tak jednak aby świeże powietrze zewsząd wolny przystęp do ptastwa miało.—Żeby zaś wyjęte z gniazda indyczki każda na swe własne miejsce znów odsadzoną była, znaczą się takowe następnym sposobem: według numeru gniazda, w którym indyczka siedzi, rozdierają się jój do połowy pióra u skrzydła, i tak ta, co siedzi w pierwszym kotuchu po prawej stronie, ma jedno pióro rozdarte na prawém skrzydle, druga dwa, trzecia trzy, i tak aż do ostatniej, liczba się piór rozdartych coraz zwiększa, i to u jednych na prawém, u drugich na lewém skrzydle, na co zważając, nigdy się pomylić nie można w rozsadzaniu indycek; jeżeli zaś one same do gniazd wracają nie zawadzi przepatrzeć pilnie, azali dwie w jedno miejsce nie siadły, co się niekiedy zdarza, a przez co jaja w opuszczoném gnieździe prędkoby mogły ostygnąć i zepsuciu podpaść. Indyeczki pilnie bardzo zwykły siedzieć na jajach; trzeba je więc codziennie raz lub dwa wyjmować z gniazd, dla dania im pokarmu i napoju, a tymczasem, same gniazda obejrzeć i ze wszelkiego brudu oczyścić. Zawsze jednak uprzednio trzeba już wodę i jadło przygotować i śpieszyć z tém działaniem, gdyż żadne jaja nie podlegają tak prędkiemu zaziębieniu się jak indycze.

### *Przeglądanie jaj w czasie siedzenia.*

W sześć czy siedm dni po posadzeniu indyczki, trzeba się zapewnić o płodności jaj, na których siedzi, przezierając je naprzeciw słońca lub świecy. Wyrzucają się z gniazda te, które są przezroczyste zupełnie i światłe, również te, co są całkiem ciemne (\*), a zostawiają się tylko pod nasadką te, które do połowy będąc światłe, w drugiej zupełnie są ciemne, lub te co na wierzchu żółtka ciemny punkcik mają, w tych bowiem kurczę jest już załężone. Jeżeli wiele indyczek razem zostało posadzonych, można załężonemi jajami dopełnić niektóre gniazda, do pozostałych zaś próżnych nałożyć świeżych jaj indyckich, kurzych lub wreszcie kaczych. Przegląd takowy odbywa się prędko, żeby jaj niezaziębić: powtórzyć go można jeszcze w połowie siedzenia, to jest we dwa tygodnie.

### *Czas wyklucia się piskląt.*

Do wylęgnięcia jaj potrzeba aby indyczka 4 tygodnie na nich siedziała; jednak już 27 dnia trzeba przejrzeć, czy wiele jest jaj naklutyh, a wtenczas indyczki karmią się i poją raz jeszcze, a potem bez przerwy przez dwa dni zostawiają w gnieździe, nie im nie dając, chyba na miejscu, aby zlatując jaj nieochłodziły. Zdarza się jednak czasem, iż pisklęta niektóre ledwo na 31-szym lub 32-gim dniu wychodzą, takim jako słabszym zlekka i ostrożnie pomagać do wyklucia się należy.

### *Zamaczanie nówek i dawanie pieprzu pisklątom.*

Gdy już wszystkie pisklęta z jaj wyjdą, matki pojedynczo się spuszczaają do jedzenia, a młodym w izbie

---

(\*) Nie należy jednak ich marnować, gdyż przechowane w chłodzie, służyć później będą za pokarm dla piskląt świeżo wyklutych.

dobrze opalony, zamaczają się nóżki aż po kolanka w wódce. Niektórzy dają im przytém do połknięcia po 3 ziarna pieprzu w oliwie namoczonego, jednorazowie, czy też przez trzy dni codziennie: ale to nie jest koniecznie potrzebném, a dość przytém czyni zachodu. Jednakże, ktoby chciał, może sobie zadać tę pracę, ponieważ pieprz nie tylko indyczutom nie szkodzi, ale nawet dopomaga im do przetrwania wszelkich szlamów i nieczystości.

*Wytrawianie woli młodym ptaszkom.*

Przez dwie pierwsze doby albo i dłużej, nie pisklętom jeść nie dawać, póki woli nie przetrawią; co łatwo poznać można, po tém: jeżeli wzięte do rąk okażą się ciężkie i nie rzeźwe, znakiem to jest, że jeszcze im siedzieć bez jadła potrzeba albo pod matką w gnieździe, albo w garnku napełnionym pieprzem, w którym przepotnieją. Raz je tylko, lub dwa na dzień wysadzać trzeba z tego garnka, na kilka minut, aby sobie nóżki poprostowały. Tymczasem oczyścić należy pierze ze wszelkich nieczystości, i na drugą je stronę przewrócić:

*Pokarm dla piskląt.—Ile się razy karmią indyczęta stosownie do wieku.—Jak się trzeba strzedz żeby indycząt ani przegłodzić ani przekarmić.*

Na początku więc, lub pod koniec dnia trzeciego, stosownie do tego jak pisklęta wcześniej lub później woli się pozbędą, biorą się do przetaka, i w nim podkurzają się łośpinami od jaj z których wyszły, a potem daje się im już jadło, które następnym sposobem przyrządzoném być powinno. Liście łośpuchu (*bardanae*), pokrzywy, najlepiej żygawki (*urtica urens*) srebreniku (*agremona vulgaris*), krwawniku (*achillea mellifolia*), i cząbrzu, przemyte pokrażać nożem ale nie siekać siekaczem, jak pospolicie robią; bo wtenczas za nadto soku te rośliny

wypuszczając. stają się dla tak młodych jeszcze piskląt szkodliwymi. Trawy te drobno pokrajane należy osypać mąką jęczmienną, albo pszeunemi otrębiami, i zamieszać mlékkiem dobrze skwaśnialém (\*), tak żeby nie było zbyt rzadko. Wówczas małemi kupkami nakładać to jadło na płótnie, nie zaś na desce, jak niektórzy czynią; bo płótno wciąga w siebie szkodliwą dla indycząt wilgoć. Kupki te przestronnie się rozkładają, aby każde pisklę swobodny przystęp miało, i nie tłucząc się, tak słabsze jak silniejsze zarówno pokarmu dostało. Płótna takowego przynajmniej dwa kawały trzeba mieć na przemianę dla tego, aby je często wyprać i przesuszyć można było.—Póki są jeszcze pisklęta bardzo małe, należy im bardzo często choć po trochu dawać jadło, 6 lub 8 razy na dzień; potem już stopniami coraz rzadziej je karmić, ale za to, dawać na raz po więcej, tak żeby już 3 tylko razy w dzień jadły; a gdy się zaczną po części same żywić, wtenczas dość będzie 2 razy tylko w dzień jeść dawać.—Gdy pisklęta choć raz przegłodnieją, stają się słabsze i przystępniejsze chorobom. Ale też nadto i bez pomiarowania przekarmiać ich wcale nie trzeba i dla tego co rano spuszczać je z kotuchów z pod mattek, brać każde za wolę, a te co je mają wielkie i napełnione, nie przypuszczają się razem z innymi do jada, ale się im mléko tylko kwaśne daje, dopóki nie wytrawia woli; bez tój ostrożności pewnoby poginęły.

*Wymywanie trawy.—Trawa zgrzana jest trucizną.—  
Piotun wzmacnia indyczęta.*

Dla tego się indyczętom na pierwszy raz dają wszystkie razem zmieszane trawy, aby im później żadna prze-

(\*) Niektóre gospodynie upotrzebają twarog w miejscu mléka na obmieszanie jada indyczętom; ale oprócz tego, że twarog bez porównania jest kosztowniejszym, w tym jest szkodliwym, że im popolicia sp rawia zatwardzenie, od czego niekiedy giną.

miana nie szkodziła. Jednej jakiegokolwiek trawy niepodobna im zawsze dostarczać, a gdy się ich tą mieszaniną z początku nie zahartuje to tak później są czułe na każdą odmianę jadła, iż od tego zawsze chorują, a niekiedy zdychają. W wielu miejscach mają zwyczaj rąbaną trawę tak starannie wymywać, żeby już z niej schodząca woda zupełnie czystą i białą była; gdy do tego ptaszki przywykną, najmniejsza niedbałość w tym względzie jest dla nich zgubną. Ja zaś przekonałam się, iż to mycie nie tylko jest bezużyteczną pracą, ale jeszcze odbierając wigor i soki trawy, czyni ją bez porównania mniej posilną dla młodego ptastwa. Od początku więc nie należy trawy przemywać, a szkodzić pewno nie będzie. Tego tylko pilnie przestrzegać należy, aby trawy zebrane dla indycząt, długo na kupie nie należy w ciepłe, albo też posiekanie żeby długo nie stały bez mléka, bo się zgrzeją i staną się prawdziwą dla piskląt trucizną. Trzeba więc za każdym razem, przed samém karmieniem, świeżej przyrzucić trawy, tylko co zebranej. Krażanie zaś takowych należy przedłużyć przynajmniej do niedziel dwóch; potem dla umniejszenia pracy można już zacząć ją siekać.—Niektórzy dodają do tych traw dwa lub trzy razy w tydzień trochę piołunu, twierdząc, że gorycz téj trawy indyczęta wzmacnia i od wolności je chroni, do której one tak są skłonne. Ale chcąc to czynić, należy już do pierwszorazowego ich jadła cokolwiek domieszać i téj trawy. Dobrze im jest podrzucać coraz świeżego pyrniczku dla zabawki, póki się na dwór nie wypędzą. Za napój daje się woda czysta i często odmieniana.

*Kiedy i jak wypuszczać pisklęta na dwór.—Zamknięcie im szkodzi, równie jak przeziębienie.—Indyczka może być przewodniczką obcych piskląt.*

Przez pierwsze trzy dni po wylęganiu się indycząt, trzeba je w cieplej izbie pielęgnować, potem stopniami

do powietrza świeżego przyzwyczajając, przez otwieranie coraz dłuższe okna zakratowanego, którego już wreszcie całkiem zamykać nie należy, równie we dzień jak w noc. Wypuszczać je też na dwór tyle razy, ile pogoda i ciepło tego dozwoli, zamoczywszy wprzód raz jeszcze nóżki w wodce, przed pierwszym wypuszczeniem ich na wolne powietrze. — Strzedz pilnie należy od deszczu i rosy; jednak jeśliby niepogoda nieprzerwanie trwała, to dopilnowawszy pory kiedy przynajmniej z wierzchu nie pada, zawsze na dwór, choć na krótko wyganiać trzeba, strzegąc tylko aby do bujnej trawy nie laży, bo by w niej zupełnie obmokły, a to im właśnie najbardziej szkodzi. W izbie, gdy indyczka zgarnie pod siebie piskieta, pilnie tego przestrzegać należy, aby w pierwszych przynajmniej dniach, nie na gołej siadały ziemi lub posadzce, ale na słomie lub pakułach. — Chcąc indyczęta oddać pod przewodnictwo innej matki, wsadzić je pod nią trzeba wieczorem przed nocą, aby ich pociemku nie poznała. Lepiej jednak aby każda przewodniczka, mniej niż nadto wiele miała piskląt pod sobą, bo je łatwiej ogrzewać i okrywać będzie mogła. Indyczka kurczęta nawet przyjmuje.

*Jak się utrzymują starsze indyczęta, to jest 4-tygodniowe.*

Starsze nieco indyczęta, to jest trzy lub cztero-tygodniowe, karmią się trzy razy w dzień, to jest zrana, w południe i w wieczór. Zaraz po oschnięciu rosy wyganiają się na blizkie pole, gdzie po ugorach, wygonach, rowach i zaroślach zbierają sobie na pokarm robaczki i ziarnka nasienne od traw, około południa przed skwarem słonecznym zamykają się w budce chruścianej, gdzie się powtórnie karmią, a potem w polu znowu chodzić mogą aż do pory, kiedy rosa padać zaczyna, to jest najdalej do 4-tój lub 5-tój godziny. Mówi się tu tylko o dniach ciepłych, w słotne zaś i zimne, nie tylko w izbie mają



być trzymane, ale izbę tę przepalać zlekka należy, zawsze jednak nie zaniedbując wpuszczać do niej świeże powietrze, przez otwarte okna. Nic nie jest szkodliwszym dla indycząt, jak zapędzanie ich ciasno, razem z innym drobiem do wspólnych zadusznych kurników.

*Od zimna jak długo ich strzedz.*

Od zimna zbytniego ochraniać indyczęta trzeba do dwóch lub trzech miesięcy, to jest do zupełnego wysypania się koralów. Skwaru też słonecznego indyki, szczególnie młode znieść nie mogą, dla tego należy je trzymać pod drzewami lub w przewiewnej budce chrościanej, w tych godzinach południowych, kiedy najwięcej gorąco dokucza.

*Pokarm dla starszych.*

Do 4-ch lub 5-ciu tygodni, dawać młodym indyczętom jadło z samem mlékkiem, potem dodawać do niego można nieco serwatki, a nawet w jej niedostatku czystej wody; przyzwyczajwszy tak stopniami, nakoniec zupełnie mléko ująć można, tylko należy trawę dobrze wymiesić rękoma z wodą lub serwatką, takim sposobem jak się zwyczajnie chleb w dzieży miesi.

*Wysypywanie się koralu.—Środki zaradcze w tej słabości.—Jak urządzać żerdki dla indycząt.—*

*Piasek im jest potrzebny.*

Indyczęta najslabszemi są do wysypania się koralu, co nie wcześniej przypada jak w 6 lub 8 tygodni po ich wylęgnienu. Skoro się ten czas zbliża, a główki ich czerwienieć poczną, dają się im do jedzenia krupy, czyli kwiat z nasieniem szczawiu końskiego (*Lapata acuta*), których w trzeciej części się dodaje do ich jądła zwyczajnego (\*). Oprócz tego, do jądła sypać, na garniec

(\*) Niektórzy skrapiają to jadło spirytusem lub wódką, dodając jeszcze i wody, dla wzmocnienia indycząt.

jego, łyżkę siarki, i t $\acute{e}$ m dwa razy w dzie $\acute{n}$  karmic $\acute{a}$ z nim si $\acute{e}$  korale zupe $\acute{l$ nie nie wysypia $\acute{y}$ . W tenczas ju $\acute{z}$  indycz $\acute{e}$ ta przeby $\acute{l}$ y najkrytyczniejszy swo $\acute{j}$  peryod, i odt $\acute{a}$ d ju $\acute{z}$  mniej s $\acute{a}$  czu $\acute{l}$ e na zimno, s $\acute{l}$ oty i zmian $\acute{e}$  jad $\acute{l}$ a. Można ju $\acute{z}$  je w $\acute{o}$ wczas trzyma $\acute{c}$  na noc nie koniecznie w izbie, lecz w szopie jakiej $\acute{e}$ s lub chlewku dobrze oczyszczonym, gdzie si $\acute{e}$  im co kilka dni s $\acute{w}$ ie $\acute{z}$  pod $\acute{s}$ ci $\acute{e}$ ła s $\acute{l}$ om $\acute{e}$ , a dawniejsza za ka $\acute{z$ d $\acute{a}$  raz $\acute{a}$  starannie si $\acute{e}$  uprz $\acute{a}$ ta. — Lubi $\acute{a}$  one zwykle siada $\acute{c}$  na  $\acute{z}$ erdkach; przeto jedne umocowa $\acute{c}$  na  $\acute{l}$ okie $\acute{d}$  od ziemi, drugie nieco wy $\acute{z}$ ej; ale nadto wysoko urz $\acute{a}$ dzac $\acute{a}$  ich nie trzeba, gdy $\acute{z}$  indyki zlatuj $\acute{a}$ c z nich, odbijaj $\acute{a}$  sobie niekiedy piersi. Myc $\acute{e}$  te $\acute{z}$   $\acute{z}$ erdki i oczyszcza $\acute{c}$  cz $\acute{e}$ sto nale $\acute{z}$ y, gdy $\acute{z}$  jak si $\acute{e}$  to ju $\acute{z}$  nie raz powiedzia $\acute{l}$ o: wszelka nieczysto $\acute{s}$  $\acute{c}$  i zaduch nadzwyczajnie im szkodzi (\*). — Indyki lubi $\acute{a}$ , a nawet dla zdrowia potrzebuja $\acute{r}$  tarza $\acute{c}$  si $\acute{e}$  czyli jak m $\acute{o}$ wi $\acute{a}$  k $\acute{a}$ pa $\acute{c}$  w piasku, trzeba wi $\acute{e}$ c aby w blisko $\acute{s}$ ci kurnik $\acute{o}$ w podostatkiem go mia $\acute{l}$ y na dziedzi $\acute{n}$ cu nasypanego.

*Po wysypaniu si $\acute{e}$  korali cz $\acute{e}$ m si $\acute{e}$  karmia $\acute{a}$  indyki. — Wyp $\acute{e}$ dzanie na skoszone sianoz $\acute{e}$ cie i na  $\acute{s}$ cier-  
niska. — Nap $\acute{o}$ j jak im w tenczas potrzebny.*

Po wysypaniu si $\acute{e}$  korali, mo $\acute{z$ na ju $\acute{z}$  dodawa $\acute{c}$  do jad $\acute{l}$ a: na $\acute{c}$  od kartofel, li $\acute{s}$ cie  $\acute{z}$ o $\acute{l}$ te spodnie kapusty i brukwi, sa $\acute{l}$ at $\acute{e}$  w p $\acute{e}$ k idac $\acute{a}$  i t. d. Zawsze jednak pokrzywy z j $\acute{e}$ j nasieniem i li $\acute{s$ ciem dodawa $\acute{c}$  nale $\acute{z}$ y i osypywa $\acute{c}$  posieka-  
ne te trawy cho $\acute{c}$  troch $\acute{a}$  m $\acute{a}$ ki j $\acute{e}$ czenienn $\acute{e}$ j lub otr $\acute{e}$ biam-  
mi. — Przyc $\acute{e}$ m w czasie sianokosu, wyganiaj $\acute{a}$  si $\acute{e}$  na

(\*) Nim si $\acute{e}$  wprowadzi jakie ptastwo na s $\acute{w}$ ie $\acute{z$ e miejsce, trzeba je wpr $\acute{o}$ dy zabezpieczy $\acute{c}$  od tch $\acute{o}$ r $\acute{z}$ ow $\acute{e}$ s, a to przez wy $\acute{l}$ owienie ich, umy $\acute{s}$ lnie na ten cel zrbionemi pastkami  $\acute{z}$ elaznemi. Gdzie jest pomost czyli pod $\acute{l}$ oga szczelna, tam si $\acute{e}$  nie tak  $\acute{l}$ acno tch $\acute{o}$ r $\acute{z}$ e dobior $\acute{a}$ ; bezpieczniej jednak gdyby kt $\acute{o}$ s zawsze przy m $\acute{o}$ d $\acute{e}$ m ptastwie nocowa $\acute{l}$ , dla dania mu w razie potrzeby ratunku, gdy $\acute{z}$  si $\acute{e}$  zdarza nie raz, i $\acute{z}$  ca $\acute{l}$ e stado indycz $\acute{a}$ t jednej nocy wy-  
duszone b $\acute{y}$ wa przez tch $\acute{o}$ rza.

skoszone łąki, a w czasie żniw na ściernika i gumna, gdzie mnóstwo dla siebie znajdując ziarn uronionych, nie potrzabują nawet aby dla nich już przygotowano zwyczajne jado; chyba go już tylko raz na dzień dać zrana dla rozmiękczenia żołądka opchanego suchym karmem. — Wody wówczas czystej a świeżej jak najwięcej potrzebują, i tę im w naczyniach płaskich stawić zawsze należy w miejscach gdzie się pasają, lub przynajmniej w miejscach ich przytułku; gdyż inaczej pozbawione napoju, zdychają lub przynajmniej chorują.

*Robaki, woreczki mrówczane i chrząszcze im się dają.*

Indyki zjadają chciwie wszelkiego rodzaju robactwa i owady, od których się też tuczą i ukarmiają. Przeto młodym dawać można woreczki czyli jaja mrówczane, tudzież robaczki sztuczne na ten cel wyprowadzane. Starszym dają się chrząszcze, które w Maju i Czerwcu obsiadają całe niekiedy drzewa. Z tych otrząsają się na podłożone u spodu płótna i zalewają wodą, aby się nierozpełzły; służą indykom za najposilniejszy i najbardziej tuczący pokarm(\*)

*Zimowy karm, korzenie warzyw, miękiny. — Osypka, braha i słodziny.*

Po Ś-tym Michale, gdy już niema traw, indyki karmią się bruczką, karteflami, marchwią, rzepą, głabiami kapusty, na surowo posiekanemi. Zimą zaś oprócz tych jarzyn, dają się im otłuczone w stępie i zaparzone gorącą wodą lub brachą wszelkiego rodzaju miękiny, oprócz gryczanej, która im szkodzi, i jęczmiennój, której nie

---

(\*) Oprócz korzyści jaka wynika z karmienia indyków chrząszczami, jeszcze się wielką czyni usługę w ogrodnictwie, mieszając ten owad, który niekiedy aż do uschnięcia całe drzewa z liści ogalać. Owad ten chciwie też pósterany bywa przez wieprze.

lubią jako za nadto kolącój. Lniana najlepiej je tuczy; dla tego póki staje, dodawać jój część zawsze do grochowej, żytniej lub owsianej; gdy już jój niema, zastąpi jój miejsce konopna, która też jest bardzo tuczającą; téj także dodawać należy do innych miękin. Trzeba tylko aby te miękiny były mocno ubite w stępie, i po zaparzeniu, przez kilka godzin pod nakryciem uprzy. — Jeżeli do tego użytą zostanie braha w stanie gęstym, wówczas nie koniecznie dodawać osypki; ale kiedy ta jest rzadką, lub gdy zamiast niój ma się użyć prosto gorącój wody, wtenczas należy dodawać osypki z poślad zmlętych lub otrąb. Oprócz tego dają się indykom, gdzie są słodowiny i jak już mówiono, wszelkie ogrodowiny na surowo, posiekane lub parzone: gdyż to ptastwo bardzo lubi odmianę w jedzeniu. Od Bożego Narodzenia daje się osypka obfitsza i czystsza dla samic, a dla samców posypuje się oprócz tego ziarno pośladowe, tak jak o tém na początku wzmiankowałam.

*Izby zimowe dla indyczek. — Zmiana samców.*

W bardzo tylko silne mrozy, ulewne deszcze, śnieg i szrony, nie wypuszczają się indyki z izby lub chlewa; inaczej niech sobie ciągle chodzą swobodnie po dziedzińcu i gumnie. Nadworne indyki, to jest te, które się na zarznięcie lub sprzedaż przeznaczają (\*) trzymają się w chlewach od ostrych wiatrów północnych dobrze zabezpieczonych, zamuszonych i obetkniętych po wszystkich szparach, wreszcie wysłanych, na spod końskim nawozem, a po wierzchu słomą suchą i często zmienianą. Płodo-

---

(\*) Najlepsza pora do zbycia indyków jest przed świętami Wielkanocnymi żydowskimi, kiedy oni wczesnie je zakupują dla utuczenia. Niektórzy sprzedają na wagę, biorąc za funt żywo ważonego indyka od 10 do 15 groszy. To tylko pewno, iż przed Kwietniem wszystkie indyki oprócz płodowych, zjeść lub zbyć wypada, utrzymanie ich bowiem w téj porze byłoby zbyt kosztowném.

we zaś indyczki razem z samcami dla nich przeznaczonymi, koniecznie powinny się utrzymywać w izbie choć zlekką opalaną, a jak najczystej utrzymaną i wietrzoną, bo gdy w chlewie nadto przemarzną i zaziębią sobie jajeczniki, albo się wcale nieś nie będą albo przynajmniej później i nieobficie; a wiadomo, że tylko wczesne indyczęta pomyślnie się hodować dają (\*). — Dobrze jest samców na pług dostawać z innych coraz więcej, inaczej rasa coraz nikczemnieje, wreszcie całkiem się zwodzi.

## Tuczenie indyków.

*Miejsce w którym się trzymają. — Gałki tuczące indyka. — Miękina lniana je tuczy. — Inne pokarmy tuczące.*

Zasadziwszy je w ciasnym miejscu, tak aby chodzić swobodnie nie mogły, podesłanie ze słomy codziennie odmienianą; karmić zaś następnym sposobem: Mąkę owsianą i jęczmienną, biorąc po połowie, umieścić gęsto w wodzie lub mleku, porobić z tego ciasta gałki wielkości laskowego orzecha, a posuszywszy je, moczyć w wodzie, układać każdą nieco w popiół i napychać niemi wole indyków, dając im ostrożnie, aby nie podusić ptaszków, po jednej połykać; 3 lub 4 razy w dzień powtarzać to karmienie. Woda świeża, często odmieniana stać ciągle dla nich powinna. W przeciągu mniej trzech tygodni tym sposobem utuczy się indyk najdostateczniej. — Nie jednak bardziej nie rozkarmia tego ptactwa jak miękina lniana, a nawet konopna dodawana do innych i przez kilka godzin pod nakryciem gorącą wodą rozparzona. Wśród lata chrząszcze, jak się rzekło, strząsane z drzew, tuczają bardzo indyki. — Dobrze jest także pokrzywę siekaną otrębiami lub mąką owsianą, albo jęczmienną osy-

(\*) Ta uwaga do wszelkiego rodzaju ptactwa może się stosować, również jak następna o zmienianiu samców.

pywać, zamieszać i dawać naprzemian z innym karmem. Tém bardziej się tém indyki rozkarmiać będą, jeśli się do téj mieszanki doda, jaj na twardo ugotowanych i drobno usiekanych. Niektórzy napychają wole indykom grochem rozbrzękłym w słonej wodzie, ale nie częściej jednak to powtarzając, az nim piérwiéj zadany zupełnie się strawi. Rozumie się, że wody przytém obficie dawać należy. Wreszcie o utrzymywaniu tuczącego się ptactwa w stanie śpiącym, patrz pod artykułem o gęsiach; ten i do indyków zastosować się może.

## O chorobach indyków i sposobie ich leczenia.

### *Odlączenie chorych od zdrowych.*

We wszystkich chorobach indyków, trzeba naprzód, chore od zdrowych odłączyć; bo się łącno jedne od drugich zarażają.

### *Gdy indyczęta są nudne i chore z niewiadomej przyczyny.*

Indyczęta młode, skoro tylko się zachmurzą w jakimś bądź cierpieniu niezrozumiałém, biorą się na przetak i na nim podkurzają się z pod spodu łupinami od jaj, z których wyszły, a które się na ten koniec starannie w garnku przechowują. Podczas téj kuracyi, młode pisklęta nie wypuszczają się z izby przez dzień cały. Do jadła też dodaje się garść cebuli szczypioru (biorąc jéj tyle na raz na pół kopy indycząt). To się im przez dni 2 daje. Albo też jadło posypywać siarką, biorąc jéj na garniec jadła łyżkę pod strych. Obejrzeć też starannie należy, czy nie mają około kuperku niektórych piór krwią nabiegłych, te wyrwać trzeba. Można też smarować im nozdrza świeżém niesłoném masłem, gdyż cierpienia te czasem pochodzą

od katarowego zatkania nozdrzów i gardła (*przytém patrz niżej*): (kapiel parowa).

## **Wolność żołądka u indycząt.**

*Pilność w śledzeniu téj choroby.— Srodki zaradcze i lekarstwa.*

Młode indyczęta, tylko co z jaj wylęte, nadzwyczaj są do téj choroby skłonne, a że ta jest bardzo niebezpieczną i zaraźliwą, trzeba się starać zaraz ją z początku przekrócić, skoro się tylko najmniejsze jój ślady spostrzeżę, chociażby na jednéj lub kilku sztukach.— Na ten koniec sypie się łyżka pieprzu tłuczonego na garniec zwyczajnego jadła, i póty się to powtarza aż choroba ustanie. Suchy przytém karm z zesztowanego owsa lub jęczmienia, albo prosto z krup, jest także bardzo skutecznym, gdyż całą przyczyną téj choroby zdaje się być zbytek wodnistego, a mało suchego pokarmu. Gotować też można pszenne otrębie na gęstą papkę, która dobrze rozklejona na ciepło daje się indyczętom, Do wody wreszcie, co im służy za napój, wrzuca się kawałek albo zardzewiałego, albo też rozpalonego do czerwoności żelaza, a nawet żużle kowalskie, co im wzmacnia żołądki. Starym też służy przeciw téj chorobie, proszek z korzenia kurzego ziela (*tormentilla*) na koniec noża dany w jadle dwa lub trzy razy na dzień. Małym mniejszą się proporcją daje. Chleb w wódce umaczany wzmacnia i ogrzewa im żołądki.

## **Zatwardzenie.**

*Przyczyny choroby.— Pokarmy leczące.— Powierzchowna ostrożność.*

Jaja twardo odgotowane lub zbyt suchy pokarm bywa najczęściej przyczyną téj choroby, trzeba więc czas jakiś

dostarczyć chorym sztukom wilgotnego, rozmiękczonego jada. — Liście sałaty pokrajane są najskuteczniejszym przeciw téj chorobie lekarstwem, szczególnie jeśli się je rozwiedzie szumowinami od potraw (tylko nie kwaśnych) i zamieszawszy z lekka mąką żytnią lub jęczmienną zgotowywa się i daje ostudzone. — Zdarza się czasem, iż po bieguncie, zalepiają się pióra około wychodku, co odchodzi wyrzutów tamując o śmierć czasem przyprawia ptastwo; trzeba im przeto obciąć tak zlepione pierze. Jaja mrówczane służą przeciw zatwardzeniu.

## **Przemoknięcie lub przeziębienie.**

### *Parowa kąpiel.*

Po przemoknięciu lub przeziębieniu, indyczęta z razu bywają nudne i posępne, później bez ratunku zdychają. Zapobiegając temu, trzeba rozpalonych kamieni nałożyć do wiadra, na nie nakładać żygawki pokrzywy i polewać ją wodą, a indyczęta w przetaku nakryte czém bardzo lekkim, trzymać przez parę minut nad tą parą, podkładając jednak bacznie rękę pod ten przetak, aby go, gdy się mocno gorąco uczuje podnieść wyżej, iżby się piskłeta nie poparzyły. Po téj operacji przez dzień cały, nie wypuszczać ich z cieplej izby, pomoczywszy im przytém parę razy przez ten dzień nóżki w wodce. Nie szkodzi też dać połknąć po dwa ziarna pieprzu.

## **Kurcz i stężenie nóg.**

### *Usunięcie szkodliwych przyczyn. — Lekarstwa.*

Obie te choroby pochodzą zwykle albo z przeziębienia albo z niechędostwa w kurniku. Trzeba więc szkodliwe przyczyny usunąć, a tymczasem nogi im często smarować



masłem niesoloném.—Do jadła zaś dodawać albo łyżkę w strych siarki na pół kopy indycząt, albo też garść szczypioru cebuli, i to im przez dwa dni dawać na czczo.

## **Nableganie krwią piór.**

*Wyrywanie tych piór.—Napoje i jadła leczące.*

W chorobach indyków tak starych, jako też małych, trzeba naprzód opatrzyć, czy nie nabrzękają i nie nachodzą im krwią pieńki czyli trzonki niektórych piór ogonowych lub u skrzydeł. Jeżeli się to okaże, trzeba im takowe niezdrowe pióra ostrożnie powyrywać; tylko nie wszystkie razem, ale częściowo przez kilka dni.—Za napój dawać im wtenczas, wodę przegotowaną z jęczmieniem z przydaniem nieco żużli kowalskich. Do jadła też na każdą starą sztukę dodać po sporój szczypcie ruty i bylicy, na młodą przez połowę mniej. Zaniedbawszy zaś wyrywanie tych piór, indyki a bardziej młode, chorować i zdychać będą.

## **Puchnienie i obrzękłość głowy.**

*Zaraźliwość téj choroby, ostrożności względem tego.—Smarowanie głów.—Lekarstwa.*

Choroba ta zaraźliwa, właściwa nie tylko indykom lecz i innemu ptastwu, pochodzi zawsze z nieochędstwa i zaduchu w kurniku, takóž z wilgotnego i stęchłego pokarmu. Dla tego więc przewietrzanie, wymiatanie, mycie podług i kotuchów, żerdeń nawet kuro-sadnych, nigdy się za nadto zalecać nie może. Po usunięciu naprzód wiadomych powodów zarazy, należy choremu ptastwu głowy oliwą smarować, język solą nacierać, do środka dawać po ząbku czosnku z masłem lub białym tłuszczem, a za napój wodę przegotowaną z trochę pieprzu. Przytém na-

leży obejrzeć czy nie ma robactwa w głowie. — Można też głowy obmywać wodą, w której się jęczmień gotował, do jadła zaś dodawać po trochu ruty i bylicy siekanėj.

## Robactwo w głowie

*Jak poznawać to robactwo. — Czém się ono niszczy.*

Są to z początku małeńkie brunatne robaczki, które w kilka dni dochodzą do wielkości ziarnka kapusty lub rzepy rozchodzą się one do koła po główce i tak gryzą ptastwo iż to nudnieje i schnie, a niekiedy nawet dostawszy obrzękłości w głowie zdycha. — Lekarstwem na to jest, albo sam tran rybi (warwoł), albo po połowie z oliwą zapuszczony im na głowy, pod skrzydła i nad kadłubkiem. Trzeba takowy tran wcierać, aby dobrze przez pióra przesiąkł i do skóry doszedł, aby robactwo niezwłocznie wyginęło. Jeżeliby zaś to się nieokazało wraz skuteczném, należy do tegoż tranu lub oliwy wsypać proszku z nasienia sabadyli (\*). Natarte takową maścią chore części nazajutrz trzeba zmyć wodą z jęczmieniem przegotowaną.

*Indyki prawie tym samym chorobom podlegają co kury i tak samo się leczą. — Co szkodzi indykom.*

Inne choroby indyków są prawie też same co kur; lekarstwa więc na nie znaleźć można pod art: o Kurach. — Szkodzi im pietruszka, migdały gorzkie i kawa. Prusaków wytrutych nigdy nie wyrzucać w miejsca gdzieby je indyki zjeść mogły, boby się tém potruły. Wyka groch żółty, bardzo są dla nich niestrawne, sałata w zbytnej ilości do karmi przymieszana, sprawia indykom biegunkę śmiertelną. Głzkiekolwiek się indyki hodują, starannie

(\*) Nasienia tego, u każdego aptekarza lub materyalisty dostać można.

wyniszczać trzeba trawę cykutę (świnia wesz), gdyż je-  
 chciwie niekiedy jedzą pomimo tego, iż im nadzwyczajnie  
 szkodzi, sprawując im zawrót i kręcenie głowy, czyli ra-  
 częj jakieś odurzenie do pijaństwa podobne. W razie je-  
 dnak dopadnięcia jój przez indyki, trzeba je poić oliwą,  
 albo dawać im psi rumianek. Skorupki ślimakowe spr-  
 awują indykom gwałtowną biegunkę. W każdój chorobie  
 tych ptaków, które się nadzwyczajnie zarazy lękają, naj-  
 główniejszą jest rzeczą aby natychmiast zdrowe od cho-  
 rych odłączyć. Młodych zaś nigdy nie narazić na prze-  
 moknięcie i przeziębienie, wypędzając je pierwiej nim  
 rosa lub wilgoć deszczowa obeschną od słońca. Kiedy by-  
 dło choruje na zarazę, zwykle wtedy i drób pada, skutek  
 to często bywa téj samój zarazy. Strzedz więc wtenczas  
 należy, aby drób nie chodził nigdzie śladami takiego by-  
 dła, ani też tykał się szczątków jego i gnoju.

## O k u r a c h.

### *O kurnikach.*

Chcąc mieć kury zdrowe i płodne, trzeba im stawiać  
 kurniki jasne, suche, obszerne na wschód słońca lub po-  
 łudnie wystawione, a w których zimą choć z lekka by się  
 przepalało; wszelkie bowiem ptastwo przemarzłe w zim-  
 nych izbach lub chlewach, nie będzie niosło obficie,  
 a tém mniej wcześniej (\*). Kurniki te mają być opa-  
 trzone szczelną podłogą dla zabezpieczenia ptastwa od  
 tchórzów, kun i łasic, oraz licznemi kurosadami wyż-  
 szemi i niższemi, z których jednak żaden nie powi-  
 nien być zbyt wysoko umieszczony, gdyż kury z ta-  
 kich zlatując, odbijają sobie piersi, od czego później

(\*) Kto nie może mieć izb takich dla kur, niech je przynajmniej  
 trzyma w chlewach przy cieplej oborze lub stajni urządzonych,  
 od srogich wiatrów północnych, zabezpieczonych dobrze opatrzo-  
 nych i mchem obetkniętych.

dostają suchot, albo jaja bez skorupy niosą. Kurosa-  
dy te jeszcze powinny być kantowate, nie okrągłe;  
dla tego aby się śpiące kury lepiej na nich utrzymać  
mogły. Dobrze jest co rok kurniki wapnem wybielać  
i dwa razy, a przynajmniej raz w tydzień myć je i  
szorować należy, a izbę codziennie zamiataną piaskiem  
i żwirem wysypywać: a przytém kilka razy na dzień  
przewietrzać; koryto z wodą często odmienianą ciągle  
w kurniku stać powinno. Podobne ochędństwo niewąt-  
pliwie ochroni kury od wszelkiej choroby i zarazy, przy-  
spasabia je do większej płodności, jako też do wcze-  
śniejszego niesienia się i wysiadywania kurcząt rannych  
i zdrowych. Szczególniej jeśli przytém wszystkim bę-  
dzie się im dawać jadło i napoje nie zimne ale letnie,  
byleby wszakże nie gorące. W ostre tylko mrozy ma-  
ją być kury zaparte w izbie; inaczéj choć około połu-  
dnia na 2 lub trzy godziny wypuszczać je na dwór  
należy; w odligi zaś po całych dniach wolno chodzić  
mogą; latem kury powinny mieć w bliskości kurnika,  
nasypany dla siebie piasek.

*Ile kogutów zostawiać i w jakim wieku.—Ile kura jaj  
znosi.—Brakowanie kur i kogutów.*

Na 10, 12, a nawet 15 kur zostawuje się jednego  
koguta, który lepiej aby był z pojedynczym jak z po-  
dwójnym grzebieniem. W 10-m lub 12-m miesiącu  
kura nieść się poczyna; do 4-ch zaś ledwie lub 5-ciu  
lat zachowuje sposobność znoszenia dobrych jaj; ko-  
gut zaś do 4-ch tylko lat służyć na płód może.—Ku-  
ry tak są płodne, iż cały się prawie rok niosą, tak iż  
jedna do 60-ciu, a nawet 80-ciu jaj znieść może. Jed-  
nak tak wielkiej płodności za ogólną brać nie należy,  
gdyż inne mniej daleko jaj znoszą; w ogóle wszakże  
na kurę, dobrze utrzymaną, od 50-ciu do 60-ciu jaj,  
liczyć można. Trzeba jednak zawsze aby była przy-  
karmianą pośladami i inném jadłem niżéj opisaném,

ale zawsze w tak umiarkowanej ilości, iżby nie zatyła; gdyż wówczas albo się całkiem nieść przestanie, albo wyrzucić będzie jaja tłuste, bez zarodków, z których się zgoła pisklęta nie wylęgna.—Dla utrzymania kurniku w dobrym stanie z 50 *np.* kur złożonego, co rok trzeba wybrakować 10 najstarszych, a zastąpić je tegorocznymi marcowymi lub kwietniowymi. Koguty zaś wszystkie razem się odmieniają, dla tego aby równość wieku i sił utrzymywała między niemi zgodę i pokój. Drugoletnie są najlepsze.

### *O zabieraniu jaj.*

Ponieważ kury jaja swe byleby gdzie składają, trzeba więc je codziennie macać i zapierać te, co się zniosły mają. Po kilku godzinach, te co się zniosły wypuszczają się na dwór, a jaja się chronią, w miejscu suchém, chłodném i ciemném. Jedno tylko najpierwiej zniesione może pozostać w każdym gnieździe, aby się tam chętniej kury niosły, te należy zaraz naznaczyć węglem lub atramentem, aby później się nie mylić i nie zabrać zamiast świeżego. Gdyby się kurom jaja nie zabierały, chciałyby siedzieć, zniosłszy ich kilkanaście, zabieranie zaś zmusza je do niesienia, częstokroć przez całe lato. Wybierać zaś trzeba jaja z gniazd parę razy w dzień, bo inaczej kury jedna po drugiej nieść się będą tam gdzie jest jaj więcej, i ciąglem ich ogrzewaniem nadpsuć je mogą.

### *O urządzeniu gniazd i liczbie podkładających się jaj.*

Kura pokazuje chęć swą do siedzenia przez kwokanie i przesiadywanie na gnieździe. Trzeba jój przeto w miejscu ciemném i ustronném urządzić gniazdo w niewielkiej krobie wysłanej stanem (\*), w którym zrobwszy dołek, ułożyć w nim szczelnie i porządnie

(\*) O podkładaniu żelaza na spód gniazda, patrz pod art. O Indykach.

kilkanaście jaj które można na około otoczyć wieńcem ze słomy, dla tego aby się nie rozsuwały, i żeby się ciepło lepiej w gnieździe trzymało. Jeśli się kurę sadi w zimnej jeszcze porze, nie więcej pod nią jaj kłaść trzeba, jak 13-cie, gdyż większej liczby nie mogłaby dobrze objąć i ogrzać, lecz w czasie cieplejszym można jój podłożyć od 15-tu do 17-tu. Posadziwszy kurę w gnieździe, należy takowe zlekka przykryć deszczułką jaką, lub starym przetakiem i tak ją zostawić przez dwa lub trzy dni, spuszczać ją tylko czasem na krótki czas do jedzenia; później można ją odkryć, gdyż zasiedziały jaj pewno nie opuści. Tym zaś, eoby do gniazda swego wracać nie chciały, w gnieździe jeść dawać trzeba, z ręki trochę jęczmieniu moczonego, konopi, pszenicy lub prosa. Pod indyczkę 25 a nawet 30 jaj kurzych podsypać można.

*O wyborze jaj kładzionych pod kurę.*

Ponieważ nie każde jaje zdatne jest do zależenia, należy je przeto pilnie przeglądać przed słońcem lub świecą, odrzucając te z nich, które są nakrapiane białymi przezroczystymi kropkami, jakby były pokłóte. Z takich bowiem, doświadczone, iż nigdy kurcze nie wyjdzie. Trzeba także uważać, aby jaja były ciężkie; bo takie tylko mają w sobie prawdziwy zarodek, co się najłatwiej rozpozna pławiąc je w letniej wodzie; lekkie pływające po wierzchu, jako niezdatne, mają być odrzucone, zostawując te tylko, co na dno opadną. Jaja nie powinny być starsze nad 3 tygodnie, wstrząsać ich i kłócić nigdy nie wypada. Z ostro-kończących wychodzą kogutki, z okrągławych kokoszki.

*Czém się karmi kura siedząca. — W półowie siedzenia przezierają się jaja.*

Kura zwykła siedzieć na jajach od 19 do 21 dni. W czasie siedzenia powinna być dostatecznie karmiona

jęczmieniem moczonym rozmaitemi poślądami lub okruciami chleba, ale nigdy odymającymi, a mało posilnemi pokarmami, jako kartoflami i t. d. Woda często powinna być zmieniana, izba wietrzoną, starannie umiatana i oczyszczana, również też gniazdo opatrywane w czasie gdy kura je opuszcza dla zéru, co się przytrafia raz na dzień zrana przez kwadrans. W czasie téj jéj niebytności, jaja powinny być płótnem lub czém inném ciepło okryte.— W 7-m lub 8-m dni po zasadzeniu kury, przezierają się znów jéj jaja przed słońcem lub świecą, i odrzucają się te, które są przezroczyste i światłe, również te i te, co są całkiem ciemne: zostawiając te tylko, co do połowy będąc światłe, w drugiej są ciemne, lub te co na wierzchu żółtka mają ciemny punkcik, te bowiem tylko są upłodnione i zarodek w sobie mają. Dobrze jest sadzić tegoż samego dnia razem kilka kur, aby po takim wybrakowaniu jaj, dobre pod jedno podkładać, a pod te, pod które ich nie staje inne świeże podsypać.

*Wychodzenie piskląt z jaj.— O przetrzawieniu wol u piskląt.—Przepalanie i okadzanie izb.*

Od dnia 19-go do 21-go trzeba już przeglądać, azali pisklęta nie poczynają się wykluwać. Silniejsze same sobie poradzą, jeżeli ich starka ani na chwilę nawet dla zéru nie opuści; kura bowiem może przez 2 dni ostatnie obejść się bez pokarmu, a jeśliby okazywała chęć jedzenia, lepiej pokarmić ją na gnieździe; słabszym jednak, długo mordującym się, pisklętom, cokolwiek wykluwaniu się podpomagać należy, nadbijając zlekka łupinę jaja i nadłamując ją ostrożnie i po trochu około otworu przez pisklę już wydziobanego.—Te co wyszły z jaja i już oschły, osadzić natychmiast albo pod matkę do ciepło i miękko wystanego gniazda, albo do garnka pierzem napełnionego i trzymać w ciepłym miejscu przynajmniej przez jedną dobę, nic im jeść nie dając, aż nim woli nie pozbędą. Przez ten jednak czas z parę

razy wysadzać je na podłogę należy, a tymczasem pierze w garnku oczyścić i przewrócić, aby kurczęta w suchém i czystém siedziały. Jeśliby po 24 godzinach piskłeta jeszcze się okazywały ciężkie i nudne, trzeba je dalej bez jadła w garnku trzymać, aż póki przetrawiwszy wolę nie staną się lekkie i rzeźwe. Wtenczas się biorą na przetak i podkurzają łuską od jaj, z których wyszły. Izba w której wychodzą, i przez pierwsze dni się hodują kurczęta, powinna być koniecznie przepalana choć zlekką. Okadzanie lawendą lub rozmarynem, broni kurczęta od rozmaitych chorób. Po-desłanie ze słomy lub pakul w pierwszych dniach koniecznie jest potrzebném.

*Czém się karmią kurczęta nowo wylęte.*

Piskłeta w pierwszych dniach karmią się jak najdrobniejszymi kulkami jęczmiennymi, dobrze rozmoczonymi w wodzie, lub proso. Niektóre gospodynie dają im jaja twardo ugotowane i posiekane, lecz pokarm ten służy tylko kurczętom w czasie biegunki (którą wstrzymuje), inaczéj zaś sprawić im może śmiertelne zatwardzenie. Szczypiórek zaś od trybulki lub cébuli w małej ilości co tydzień do jadła przymieszany, od wielu ich chorób broni. Wodę ciągle zmienianą stawić im trzeba w płaskich naczyniach, w głębokich bowiem łatwoby się topić mogły. Strzedz pilnie aby starki nie zjadały kurczętom ich pokarmu, od czego ich zabezpieczając najlepiej zrobić budkę z kołków tak gęsto podbitych, iżby się tylko kurczęta przez nie do posypanego tam żeru przecisnąć mogły.

*Jak długo się piskłeta w izbie chowają i jak się oswiają z powietrzem.— Kurczęta po dwóch lub trzech tygodniach jak się karmią.*

Jeżeli ciepło i pogoda na dworze, przez pięć tylko pierwszych dni trzymają się kurczęta w izbie ciepłej, ale



przewietrzanej, a potem mogą się oswajać stopniowo z wolnym powietrzem, zrazu na krótko tylko, ale często na dwór je wypuszczając, rozumie się kiedy ciepło i pogoda, a później kiedy pogoda sprzyja, niech ciągle na dworze zostają. W deszcz zaś trzymać je w izbie mającej okno otwarte ale zakratowane, dla zabezpieczenia od wszelkich przypadków. Wypuszczając na dwór należy zastrzegać, aby nie lały w bujną i gęstą trawę, gdzie przy obfitej rosie lub wilgoci łatwoby mogły przemoknąć, zaziębić się, a później chorować.—Po dwóch tygodniach kurczęta poczynają się coraz mniej karmić: gdyż chodząc po dworze znajdują nasionka traw i robaczki; jednak ponieważ jeszcze się same nie wyżywią, trzeba im niekiedy posypywać krulek i poślad. Gdy już w piórka porosną, karmią się razem ze starami.

*O łączeniu kilku gniazd pod jedną matkę lub pod kapłuna.*

Jeżeli w jednym czasie z pod kilku kur wylęgają się kurczęta, natenczas można z pod 2-ch lub 3-ch pod jedną oddać starkę, dla tego aby uwolnione tamte od ich wodzenia, albo drugi raz na jajach siadły, albo przynajmniej się niosły. Trzy razy jednak raz po raz siedzieć kura nigdy nie powinna; nawet dwa razy zmuszać ją do tak ciężkiego i szkodliwego jej zdrowiu obowiązku, już zdaje się okrucieństwem. Jeżeli indyczka siedziała na kurzych jajach, to wyszłe z pod niej kurczęta także lepiej przyłączyć do kury; dobrze jest także wyczyć kapłuna aby je wodził, co się łatwo daje skutecznie pilnując się przepisu, jaki tu się podaje niżej. Czy kura jednak czy kapłun wodzi kurczęta, zawsze lepiej aby mniej, jak zbyt wiele piskląt pod sobą miały, gdyż je lepiej okrywać i ogrzewać skrzydłami swemi potrafią. Mniejsze i większe stada kur-

czął, razem się paść nie powinny, przewodniczki ich bowiem przez zazdrość się kłóca, i częstokroć kurczęta zabijają sobie wzajemnie.

*Jesienią czém się żywią kury.—Zimowy pokarm dla nich; użyteczność pokrzywy suszonej dla kur.*

Gdy zboża zwożą do gumien, kury wtenczas obfity dla siebie żer znajdują wyszukując z łatwością wszędzie rozsypanych ziaren, i prócz napoju nie potrzebują już wtenczas innego z rąk pożywienia.—Zimą zaś daje im się kartofle gotowane, roztarte, ostudzone i nieco osypane otrębiami lub mletą niewiejką. Dla strawności nie źle jest przysypywać im trochę żerstwy lub żwiru do jadła. Miękinę wszelkie, oprócz gryczanej i jęczmiennej rozparzone brzą lub wodą pod nakryciem, zwyczajnym są dla nich pokarmem.—Sucha pokrzywa razem z nasieniem, dobrze usiekana i wodą rozparzona, a potem otrębiami lub mąką osypana, znacznie uspasabia kury do płodzenia się (\*). Trzeba więc jój dobry zapas uzbierać wtedy, gdy jest z całym swém nasieniem i ususzoną w pęczkach na wolnym powietrzu, tak zawieszonych, aby główkami służyły do góry, przechowywać pod strzechą, na poddaszu, lub lepiej jeszcze naciśnięte w jakich kadziach nakrytych, aby pył do nich nie dochodził, i nasiona się nie wytrząsały. Oprócz tych pokarmów można jeszcze niosącym się kurom dawać w umiarkowanej ilości, i to zrzadka, wszelkich niżej podających się, a służących do tuczenia ich przypraw; dla tego zrzadka i w małej ilości, że przetuczone nieść się nie będą.

(\*) Zielsko szpergel czy sporek, u pospółstwa świnkropem zwane, obficie się znajdujące w jarzynach, a mianowicie w owsie, i przy podsiewaniu z piaskiem odchodzące pod przetak, na tenże cel bardzo jest użyteczne, jeżeli wysuszone i zmlete za osypkę się dla kur użyje.

*Jak pozbawić kurę chęci siedzenia, jeśli ta nie jest prawdziwą lub potrzebną.*

Są kury, które nie chcą czy też nie mogą pilnie siedzieć na jajach, a tak często zlatując je oziębially. Takich gniazdo należy z nią razem deską przykrywać aby w niem było ciemno. Daje się im także na gnieździe z ręki chleb zmoczony w wódce, grykę parzoną; lecz gdy to wszystko nie pomaga, lepiej ją całkiem rzucić, aby się niosła znowu, a jaj pod siebie podsypanych marnie nie głużyła. Często się jednak zdarza, iż zdjeta z jaj czuje w sobie niejakaś chęć znowu siedzenia; trze się, przysiąda, a tymczasem jaj nie znosi. Trzeba ją wówczas zlać wodą zimną, zamaczając jęj po razy kilka tyłek w tęg wodzie, a fałszywą chęć siedzenia pewno się jęj przez to odpędzi. Tęgoż sposobu używa się dla kaźdęj, która nam się nie podoba do siedzenia. Uparte zamknąć trzeba pod wywrócone jakie naczynie, trzymać je tam w ciemności bez jadła i napoju; wypuszczone stracą chęć siedzenia i nieść się zaczną.

*Jak zmusić kurę aby na jajach siedziała.*

Chcąc zaś zmusić kurę aby na jajach siedziała, na-przód należy taką lepiej i posilniej karmić, dając jęj np. miękinę lnianą, gęsto gotowaną z niewięką lub otrębia-mi: otrębie pszenne rozklejone dobrze i rozwiedzione mlę-kiem zsiadłem; konopie siemie gotowane i t. p. Skoro od użyćcia podobnych pokarmów, kura nieco się tuczyć pocznę, wnet nieść się przestanie, i chętnie zechce sie-dzieć na jajach, jeżeli mianowicie zechcemy powoli ją do tego przyzwyczajać, a to sadzając ją często w ciemném gnieździe na kilku tylko jajach, a nawet na gałkach mie-łu lub kamykach lekko ogrzanych. Na ten też koniec, niektóre gospodynie wyskubują im nieco pierza z pod-brzusia i piersi, aby czując chłód w tych częścicach, chętnie siedziały zwabione ciepłem kamyków: byleby

tylko gdy te stygnąć poczną, ciepłszemi je coraz zastąpić. Skoro kura powoli zaczyna do siedzenia uwykać, postrzegłszy to, zaraz pod nią jaja się podkładają, a jój samój dla lepszój pewności daje się chleba w wódce nieco namoczonego. Powiadają, że zadany jój w jadle pomiot czyli bobki zajęcze, usposabia też ją do siedzenia. W początku Marca postępując podobnie z indyczką, łatwo się przyzwyczai siedzieć z razu na kamykach, a następnie na kurzych lub innych jajach. Kwokząca kura, to jest ta, która okazuje chęć siedzenia, skoro będzie z jednego domu do drugiego przeniesioną, tak się niekiedy zbałamuci, iż potóm siadać nie zechce, szczególnie jśli ją w tój drodze przez wodę przeniesiono. Dla tego przy tych przenosinach, trzeba aby ona pozostała choćby na dwóch lub trzech tylko jajach w króbcie, i aby ta była w drodze zakrytą; po przeniesieniu zaś jśliby siadać nie chciała, upoić ją chlebem w wódce zmoczonym, i przykryć w gnieździe deszczką, aby w ciemności została, a pewnie się osiedzi.

*Kapłunienie kogutów.— Jaki się im pokarm wtenczas daje.*

Kapłunienie kogutów powinno się odbywać w początkach miesiąca Września, kiedy upały zbyt uczne ustały, a zimno się jeszcze czuć nie daje. Na ranszych i silniejszych kogutkach, mających już znaczne grzebyczki, lepiej się operacya udaje, słabsze zaś i późniejsze, nie mające jeszcze 3-ch miesięcy, nie zawsze ją wytrzymują. Przystępując do operacyi, bierze się kogutka w obie ręce, a przyłożywszy mu skrzydła do boków, położyć go do góry brzuchem na stole miękko usłanym. Druga zaś osoba wyskubawszy mu kilka piór z pachwin między udami, niedaleko kuperka, rozcina zręcznie brzytwą przy częściami rodzajnych, skórkę na parę cali, nie dotknawszy ciała, i natychmiast wkłada w te przecięcie palec umaczany w oliwie, którym dobywa jąderka,

nie raniąc wnętrzości; wtenczas włożyć w ranę ma-  
lutki kawałeczek masła świeżego niesolonego, i skórę  
zaszyć prędko i wysmarować po wierzchu oliwą świeżą.  
Gdy się tak z obu stron zrobi, nożyczkami odcina się  
grzebyk i ostrogi i wszystkie rany smarują się oliwą i  
zasypują się popiołem z siana, jak najdelikatniej prze-  
sianym. Potem trzymać je trzeba dni kilka w miejscu  
ciemnym, raczej zimniejszym, jak gorącym, ale wiatrom  
nieprzystępnym.—Woda im się ciągle stawi czysta, a  
chłodna, za pokarm daje się ciasto z kwaśnym mlékkiem  
zarobione, nieco ziarna, i na przemiany mięksiz od  
chleba naprzód w mléku rozmoczony, a później w pi-  
wie, przez co się wzmocnią. Po trzech lub czterech  
dniach wolniej nieco chodzić mogą, jednak do zupeł-  
nego wygojenia ran, broniąc ich od much, lepiej jest  
trzymać w ciemnej izbie.

#### *Pulardowanie kokoszek.*

Chcąc kokoszki pulardować, trzeba to robić w porze  
oznaczonej dla kogutków; obchodzenie się z niemi jest  
prawie te same co z tamtymi, to jest, iż przewróciwszy  
kurkę na stole do góry brzuszkiem, szuka się u niej  
starannie między pachwinami przy końcu piersi, koło  
kuperka i części rodnych, guziczka wielkości ziarna  
grochu, który się wyciska przez rozciętą skórę, a po-  
tém się odcina nożyczkami ostremi. Ranę zas zasma-  
rowywa się oliwą i zasypuje popiołem z siana. W pa-  
rę dni odcinają się pulardom dla znaku podbródki, i  
równie się oliwą smarują i popiołem zasypują. Potem  
tak samo się utrzymują w suchém a chłodnym i ciem-  
nym miejscu jak kapłuny, dając im też same chłodzą-  
ce, a posilne pokarmy z mlékkiem kwaśnym.

*Jak wyuczyc kapłuna aby kurczęta wodził.*

Chcąc wyuczyc kapłuna aby kurczęta wodził, trzeba  
wybrać takiego, któryby był duży, dobrze pierzem odzia-

ny; trzyma się go przez 2 lub 3 dni przywiązanego za nogę, niedaleko klatki, w której są kurczęta; gładzić go często przez ten czas ręką po grzbiecie, kurczętom zaś tuż koło niego jedzenie posypywać, powtarzając nad nim często *kwok, kwok, kwok*, jako też inny głos używany przez matki dla ostrzeżenia piskląt, że im jakie niebezpieczeństwo zagraża, a który każdy łatwo naśladować może. Po 2-ch lub 3-ch dniach podobnej nauki, coraz go bardziej otaczać kurczętami, nie przestając powtarzać wyżej wspomnianego odgłosu; a gdy się postrzeże, iż go przejmuje i naśladuje, a z kurczętami w zgodzie zostaje, wtenczas można mu już całkiem je oddać w opiekę. Jeśli jest jednak upartym, można mu dawać przez 3 dni co rano, chleb moczony w wodce, aby go przyprowadzić do stanu niejakiego odurzenia; wyskubać mu przytém pióra z pod brzucha, a gołą skórę oparzyć pokrzywą żygawką; gdy go potém zamkną w ciemnym miejscu z kurczętami, rad będzie, iż one cisnąc się pod niego jak pod matkę, łagodzą swym ruchem świerzby, który mu dokucza. Takim sposobem przywiąże się do nich i przyzwyczai, i pewno żadna kura troskliwiej ich wodzić i staranniej ochraniać nie będzie. Trzeba go tylko przyuczyc, aby nie odbierał jadła od kurcząt, i dla tego jeść mu osobno dawać, a gdy zaczyna bić kurczęta albo dzielić się tém, co dla nich jest posypaném, odganiać go zacinając różgą; po kilku takich naukach i karach, ani się tknie tego, co kurczęta jedzą. Tak wyuczony kapłun przez lat kilka służyć może za wybornego przewodnika kurczętom.

*Jakie kapłuny niezdatne są do wrodzenia kurcząt.*

*NB.* Jeśli się kapłun od początku upoczywiewie sroży na kurczęta, lepiej go zbrakować nie zadając so bie próżnej pracy w jego edukacyi, gdyż taki, zawsze będzie bił pisklęta; wybrać lepiej innego łagodniejszego na jego miejsce.

## Karmienie na kuchnię kur i kapłunów.

*Urządzanie klatki w której się trzymają tuczące się kury.— Jakie pokarmy tuczą kury.— Miękina lniana.— Otrębie pszenne.— Mąka z żołądzi.— Groch słony.— Gałeczki z mąki.— Znaczenie kur później biorących się do tuczenia.*

Wszystkich razem kur karmić nie podobna i nie ma potrzeby; dosyć w miarę rozchodu po 15 lub 20 na raz zasadzać. Na ten cel sadzi się je do klatki przezroczystej, na nóżkach więcej jak na pół łokcia od ziemi podniesionej. W tej dno piaskiem świeżym czystym dwa razy na dzień powinno być wysypanem; wodę także w naczyniu, któregooby kury nie wywracały, dwa razy na dobę odmieniać należy.— Za pokarm daje się im co dwie godziny coraz inne jadlo; to zaś stanowi oprócz wyżej opisanych zwyczajnych dla kur pokarmów: 1) miękina lniana, oparzana, do której w czasie zaparzania, wrzuca się kilka napalonych kamyków.— 2) Otrębie pszenne również rozparzone i gęsto z mléką zsiadłą zamieszane.— 3) Mąka z żołądzi z otrębami pszennymi i miękiną lnianą gotowaną na kaszę, z dodaniem nasienia pokrzywy.— 4) Groch nabrzękły w wodzie czystej lub nieco zasolonej, ten pokarm bardziej nad inne tuczy ptastwo, a jeśliby go przyjmować dobrowolnie nie chciało, można nim gwałtem wole napychać, lecz w tém z ostrożnością należy postępować, aby ptastwa nie udławić; dla tego w miarę napychania w dziobek, należy ręką pociągać z góry ku dołowi po szyi ze spodu, aby tym sposobem ułatwić i przyspieszyć połykanie. Tym samym sposobem dawane, dobre są gałeczki robione z ciasta z mąki jęczmiennój po połowie z owsianą, wielkości grochu cukrowego, które wprzód ususzone, przy dawaniu rozmiękcza się czyli maczają w wodzie lub mléku i nieco się w popiół tarzają. Napchawszy w miarę wole

kur temi gałeczkami (które one nawet dobrowolnie połykają), nie wcześniej powtarzać to karmienie, aż pierwsze się strawi. Takim sposobem utrzymywane kury i kapłuny zawsze będą tłuste na kuchnię. Na miejscu zaś tych co się biorą na rozchod, zasadzając inne, należy je znaczyć, a to rozdierając 1, 2, lub 3 i więcej piór, stosownie do numeru pod którym się mają uważać; gdyż inaczej później zasadzone, mogą być wzięte piérwój przed innemi, co się już dobrze utuczyły. O utrzymywającym się, dla utuczenia, ptastwem w stanie uspienia, patrzeć pod art: o tuczeniu gęsi, który z wielkim pożytkiem i do kur się zastosować może.

*O karmieniu młodego ptastwa robaczkami sztucznie wyprowadzonemi.—Inspekt na to jak się robi.*

Nic bardziej ptastwa nie tuczy, jak robaczki i owa-  
dy, że zaś niepodobna ich zawsze dostać na zawołanie  
w obfitości, trzeba je przeto wyprowadzać i rozmna-  
żać sposobami sztucznemi i forsowanemi. Na ten ko-  
niec robi się inspekt czyli rów deskami po bokach ob-  
łożony głęboki na łokieć, szeroki na dwa, do niego na-  
kłada się warstwami ziemia ogrodowa, zmieszana po po-  
łowie lub więcej z tą, co się z inspektu przeszłoro-  
cznego wyrzuciła, polewa się świeżą krwią wołową i  
przesypuje choć małą ilością otrębiami. Po wierzchu  
polewa się tłustemi pomyjami kuchennemi, zakrywa się  
potém szeroką deszczką. Po 2-ch dniach znowu się po-  
lewa pomyjami, a znajdują się pod deszczką robaczki,  
które się mnożyć i utrzymywać same przez się będą  
już przez całe lato. Każdego ranka i wieczora rzu-  
cać je razem z ziemią, zagarniając rydlówką młode-  
mu ptastwu, które z chciwością pożerać je będzie. Ten  
rodzaj inspektu za każdym razem rzezoną wyżej desz-  
czką przykrywać należy. W razie potrzeby dosy-  
puje się ziemia ogrodowa i polewa się krwią i po-  
myjkami.



## Kury stare jak się od młodych rozpoznają.

Jeśli łuskowata skóra na nogach u kury jest miękką i nieco wilgotną szarawo-białawego koloru, to niewątpliwie kura ta jest młoda. Jeśli zaś przeciwnie skóra ta jest czerwoniawa szorstko-twarda, jakby przeświecająca się po bokach, nakszałt substancji rogowej, to znak pewny, że kura jest stara, a więc na kuchnię niezdatna.

## Co kurom szkodzi?

*Trucizny.—Ciąganie za ogon.—Zlatywanie z wysoko.—Pory w których młode kurczęta chorują.—Odłączanie chorych od zdrowych.—Okadzanie zarażonych kur.—Zarazy bydła wpływają na ptastwo.*

Gorzkie migdały, pietruszka, fuzy od kawy i sama kawa trucizną są dla kur.—Ciąganie i targanie kur za ogon, bardzo dla nich jest szkodliwem;—równie też zlatywanie, a raczej spadanie z wysokich żerdek kurosadnych, wreszcie klucie czyli dziobanie wszelkich skorup od jaj, szczególnie od własnych.—Młody drób dwóm szczególnie podpada chorobom, jednej gdy pióra ogonowe wyrastać zaczynają, a drugiej gdy się im grzebienie pokazują.—W jednym i drugim razie potrzebują ciepłego utrzymania, dobrego jadła i suchego kurnika, bo wtedy szczególnie wilgoć im szkodzi. Nie trzeba więc kurze z kurczętami dozwalać siadać na gołej podłodze lub ziemi, ale w gnieździe ze słomy.—W każdej chorobie chore ptastwo od zdrowego odłączać należy, gdyż zaraza szerzy się prędko w kurniku; po usunięciu chorój sztuki, wszelki ślad jej bytności zacierają i zamywają, a podłogę starannie czystym i suchym piaskiem zasypują.—Kurnik się też często okadza czy octem czy też ziołami, jako

lawendą, rozmarynem, bylicą i t. d. Zarazy też bywała rogatego komunikują się ptastwu, gdyż nieraz się zdarza, iż gdy bydło choruje, drób też zdycha; strzedz więc tedy należy, aby drób nie chodził nigdzie śladami takiego bydła, ani się tykał jego szczątków i gnoju.

## Choroby kur.

*Przyczyny choroby pipeć.—Jój znaki.—Operacya.—  
Lekarstwa przeciw téj chorobie.*

*Pipeć*, to jest stwardzenie nakształt rogu skóry na końcu języka. Dostają go kury z niedostatku pożywienia i braku czystego i świeżego napoju; takż gdy jedzą na ciepło gotowane kartofle, lub gdy się im daje woda w nowych dębowych lub sósnowych naczyniach. Skoro się ta choroba objawi przez charkanie kury i nienaturalne jój się odżywianie; gdy przytém ziarno upuszczając z dziobiu będzie nie mogąc go połknąć dla bólu, trzeba ostrożnie zdjąć jój z języka ten narostek, igłą lub paznogciem, sam język śmietaną lub oliwą namaścić, i nie dać nic do picia lub jedzenia przez parę godzin.—Zmieszawszy zaś trochę popiołu, sadzy i pieprzu z masłem, dać jój do jedzenia, lub kilka drobno ukrojonych kawałeczków słoniny utarzanych w antymonium crudum. Potém za napój dać macierzankę (*origanum vulgare*) gotowaną w wodzie, lub cząber, albo wodę przegotowaną z zydrą kowalską.

*Skutki nie leczenia téj choroby.*

Niekiedy samo nacieranie języka popiołem już niszczy pipeć, bez operacyi zdejmowania go. Nie zaradziwszy zaś téj chorobie, głowy kurom brzękną, one same chudną, wreszcie giną.

## Lanie się kur, to jest znoszenie jaj bez skorupy twardej.

*Przyczyny choroby.—Sposoby jej leczenia.*

Przyczyny tej choroby są albo zbyt wysokie kurosady, z których zlatując kury się kaleczą, albo gdy przy nich nadto jest kogutów, i to starych i ciężkich. Trzeba więc te powody chorób usunąć, a leczyć tym sposobem, aby chorą kurze do jądła piasku i żerstwy dosypywać; takż podprażwszy aż do koloru brunatnego jęczmienia w piecyku od kawy lub w patelni, dawać go jeść kurze, gorąco, zrana na czczo, przytém wodę czystą do picia, a potem na 24 godzin zamknąć ją w piecu zimnym kaflowym, gdzie niech na popiele siedzi. To powtarzać przez dzień do 4-ch lub 5-ciu razy, a niekiedy za jednym lub dwóma razy choroba już przechodzi. Dają się jeszcze w tej chorobie jaja na twardo gotowane i ziele od porów.

*Niosącym się z trudnością, wścibia się w tył ze trzy ziarenka zwyczajnej kuchennej soli, albo też ząbek czosnku.*

## O robootwie wszami zwanóm.

*Przyczyny choroby i sposoby ich usunięcia.—  
Lekarstwa.*

Ten brud zapładza się od nieochędóztwa i zaduchu w kurnikach. Postrzegłszy to trzeba poczyścić, pozamiatać, a nawet zmyć i wyszorować podłogi i kurosady; wysypać izbę piaskiem i ten często odmieniać, lub wyściełać ją paprocią świeżą albo też suszoną. Przewietrzać i przepalać tak aby się dym po izbie w części rozchodził, co nie szkodzi ptastwu, a niszczy owady. Smarować warwolem głowy, pod skrzydłami i nad kuperkiem, i to starannie wcierając aby wszędzie przesiąkł; żeby ten był jeszcze skuteczniejszym, dodać do

niego proszku z nasienia sabadyli; w niedostatku warwolu, tenże proszek miesza się z masłem lub oliwą. Zachować wszakże należy ostrożność, aby przy nacieraniu takowym proszkiem, ten się do oczu nie dostał; dla tego nazajutrz po wymoczeniu trzeba wodą ciepłą zmyć te miejsca, a zawsze ostrożnie około oczu. W potrzebie, powtarza się smarowanie i obmywanie, do kilku razy.

## Pierzenie się.

*Pokarmy w tym czasie jakie się dają.— Co kurom w téj chorobie szkodzi.*

Jest to stan chorobliwy lubo naturalny, któremu corocznie każde ptastwo tak dzikie jak domowe podlega. W téj epoce potrzebują posilniejszego i obfitszego pożywienia, również pilniejszego około siebie dozoru i ochędóztwa, a pokarmów nieco rozgrzewających, jako to: proso, konopie i wszelkie ziarno (\*). Zimno szkodzi ptastwu w tym czasie, nie wypuszczać je przeto z kurnika zbyt rano, wieczorem też wcześniej na grędy spędzać trzeba, przynęcając je posypującami się pośladami.

*Jakie są przyczyny biegunki.—Lekarstwo wstrzymujące biegunkę.*

*Biegunka*, pochodzi zazwyczaj ze zbytku wilgotnego, a niedostatku suchego pokarmu. Najprędzej się leczy daniem przez dni kilka samego suchego pokarmu; jeśliby to nie pomogło, dosypuje się do jadła, a najlepiej do przestudzonej kaszy jęczmiennéj na spory koniec noża proszku z korzenia kurzego ziała (*tormetilla*) dwa lub trzykroć na dzień.—Dobrze też dawać pokarm z otrę-

(\*) Można im dawać kaszę jęczmienną, do której się przy dogotowaniu suchego cząbrzu dodało, cząbrzu ma być cokolwiek mniej jak krup.

bi grochowych, zamieszany mąką jęczmienną. Do wody służącej za napój rzuca się kawałek zardzewiałego żelaza, chleb w wódce umaczany także się daje w takim razie dla wzmocnienia i ogrzania żołądka. Przymieszanie ciasto z mąki gryczanej, szczypioru pietruszkowego i pokrzywy drobno posiekanej, przydawszy jaj twardo odgotowanych i posiekanych. Jeleni róg utarty i winem zalany pomaga bardzo w tej chorobie, jeżeli się rano i wieczor po 7 kropel dawać będzie kurze w napoju.

*Przyczyny sprawujące zatwardzenie.— Pokarmy leczące.— Lekarstwa.*

*Zatwardzenie* pochodzi od jaj twardo ugotowanych, albo od zbyt suchego pokarmu, trzeba więc czas jakiś dostarczyć pokarmu wilgotnego, to jest z ziół i traw świętych.— Szumowiny zbierane przy gotowaniu się potraw, byleby nie kwaśnych, po dodaniu nieco żytniej lub jęczmienniej mąki, także pokrajane liście sałaty; to wszystko niezbyt zagęszczając osypkę, zagotować i dawać ostudzone, nim nie przyniesie pożądanego skutku.— Dla ulubionej zaś lub gatunkowej jakiej kury, jeśliby to lekarstwo nie pomagało, można dodawać manny kalabryny do szumowin gotowanych z sałatą, i w tym maczany chleb dawać jej do jedzenia. Bywa też czasem, iż po biegunce zlepiają się pióra około wychodka, co odchodzenie wyrzutów tamując o śmierć przyprawia ptastwo; należy więc wtedy obciąć te zlepione pierze. Jaja mrówczane, służą też przeciw zatwardzeniu.

*Czernienie grzebieni.* W tej chorobie siedzą kury nudne i jeść nie chcą. Dawać im zielone liście od kapusty drobno usiekane i czosnek z masłem tłuczony.

*Podkurzanie zachmurzonych kurcząt.— Inny środek leczący.*

*Kurczęta gdy poopuszczają skrzydła.* W jakiegolwiek dolegliwości małych kurcząt, trzeba je zaraz na

przetaku podkurzyć skorupami od jaj, z których wyszły, a które na wszelki przypadek starannie w garnku w miejscu suchém przechowywać należy. Po téj operacyi przez dzień cały z izby ich nie wypuszczają.— Nozdrza można wysmarować masłem świeżém niesłonecznym, bo bywa czasem, iż ich cierpienia pochodzą z katarowego zatkania nozdrzów.

*Przyczyny suchot.— Lekarstwa i pokarmy.*

*Suchoty.* Ta choroba podpada często z niedozoru i braku pokarmu i nieochędztwa. Usunąwszy więc te przyczyny, chore od zdrowych odłączyć; za jadło dawać jęczmień gotowany z dodaniem nieco posiekanej pory, a za napój wodę w której moczona była ta roślina. Buraki też same lub ich liście można dawać na odmianę zamiast pory z jęczmieniem gotowanej.

*O zaraźliwości puchliny głowy.— Przyczyny jęj.— Środki zaradcze.— Umywanie głów.*

*Puchlina głowy.* Choroba ta sama z siebie zaraźliwa, nie tylko u kur lecz u wszelkiego ptactwa niebezpieczna, mianowicie dla indyków, co jęj łatwo od kur dostają, pochodzi z nieochędztwa i zaduchu kurników, równie też od wilgoci i stęchłej karmi.—Po usunięciu naprzód pomienionych przyczyn, należy im głowy oliwą mazać, język solą nacierać, do środka dawać po ząbku czosnku z masłem lub inną białą tłustością, wodę zaś do picia przegotowaną z trochę pieprzu.—Przytém nie zawadzi obejrzeć czy nie ma robactwa i brudu w głowach.—Jeżeli się znajdują na głowie guzy, obmywać takowe należy octem, w którym mokł pieprz i cębula.

*Przyczyny stężenia nóg.— Środki zaradcze.*

*Nóg stężenie* pochodzi od zimna i nieczystości w kurniku; usunąwszy więc te przyczyny, nogi często niesłonecznym masłem smarować, a obwinąwszy je szmatami témże masłem naprowadzonemi, trzymać kury w ciepłym miejscu.

*Jak się przekonać o puchnięciu tułowia.—Jadła.—  
Operacya.—Zastrzeżenie od zimna.*

*Puchnięcie tułowia czyli zapalenie kuperka.* Gdy kura jeść nie chce, jest nudną i opuszcza skrzydła, trzeba obejrzeć czy nie puchnie jój koniec kuperka.— W takim razie trzeba jój dawać jadła rozmiękczejące, gdyż zatwardzenie zazwyczaj poprzedza tę chorobę; liście sałaty z otrębami jęczmiennymi i żyto w wodzie gotowane są dla niój pokarmem najprzyzwoitszym.— Przymótł gdy naryw dostatecznie dojrzeje, to jest oberwie, otwiera się go ostrożnie ostrym scyzorykiem, materya wyciska się najstaranniej, ranka zaś wymywa się wodą ciepłą po połowie z octem lub wódką zmieszaną.— Na chłód wypuszczać wtenczas kur nie trzeba.— Taż choroba objawia się też czasem i na gardzieli w postaci twardych gruzołków, z któremi tak samo się obejść trzeba jak z wyżej opisanemi.— Można te krosty zamiast rozrywania ich, wypiekać rozpaloném żelazem.

*Od zbytniej tłustości kura nieść się przestaje.* Jeśli nie chcemy jój dla pięknego gatunku lub innych przyczyn, przeznaczyć na kuchnię, to należy naprzód wyrwać jój kilka piór z ogona, uszczuplić pokarmu, a dawać podostatkiem wody do picia.

*Sposób oduczenia od szkodliwego nałogu.— Inny sposób równie skuteczny.*

*Kura gdy sama jaja swe pożera.* Aby ją z razu od tak szkodliwego nałogu odzwyczaić, należy upiec jajko na węglach do stwardnienia, upieczone poprzekalać w wielu miejscach i położyć póki jest gorące, przed kurą pod samym dziobem. Wnet chciwie się nań rzuci i pocznie dziobać, ale sparzywszy się zaniecha dalszej ochoty. Powtórzyć to jeszcze z parę razy, a pewno się uleczy z tego nałogu. Niepoprawne w téj

wadzie, należy na kuchnię skazywać, gdyż zjadają te nawet jaja na których w gnieździe będą posadzone.— Niektórzy przedziurawiają jaje, wylewają z niego białek i żółtek, te rozczyniwszy gęsto z palonym gipsem, napełniają łupinę tą massą, i otwór zasklepiają woskiem; położywszy takie jaje w ciepłym miejscu, prędko wewnątrz zeschnie i stwardnieje. Wtenczas się wkłada jajko do gniazda, a kura chciwie go dziobiąc, nadwierać sobie dziob będzie dla zbytnej twardości, i odzwyczai się niezawodnie od swego nałogu.

*Zaraźliwość ślepięcia kur.—Skutki téj zarazy.—  
Sposoby leczenia.—Pokarmy.*

*Slepięcie kur.* Choroba ta gdy się wkradnie w kur-nik, staje się bardzo zaraźliwą i zgubną, przyczyną jęj jest zadawniony katar; przetknąwszy więc kurze nozdrza cienkim piórkiem, i nasmarowawszy je masłem, chore ptastwo odłączyć od zdrowego.— W téj zarazie, tworzy się u kur w nozdrzach zgniła materya, która się aż do oczu rozciąga, puchlina zaś bywa przytém tak silna, iż oczy niekiedy całkiem wysadza i dostawszy się do mózgów, kury zabija.— Chcąc z téj choroby uleczyć kurę, wcześniej jęj trzeba puchlinę tę przeciąć, i wybrać z nięj materyę malutką kościaną łopatką, przemyć potem ranę ciepłą wodą, do której tyle octu dodać. aby się lekki kwaseczek czuć dawał. To przemywanie często powtarzane może uleczyć kurę, którą należy trzymać w izbie a nie na powietrzu.— Pokarmy dawać przytém posilne a chłodzące, jako to: ciasto z siekanęj sałaty, ugotowane z grubą żytnią lub jęczmienną mąką. Mléko też kwaśne same przez się lub dodane do jadała, bardzo im w tym razie służy.

*Zapalenie oczu.* Wziąwszy po równęj części wody z wódką, co rano i wieczor przemywać tém kurze oczy. Pożywienie zaś wtenczas dawać jęj rozwalniające, te same co w artykule o zatwardzeniu.



*Jak się poznaje choroba.—Lekarstwo.*

*Żółtaczkę* poznać można po żółtych oczach; w téj chorobie kury zaczynają się pierzyć nie we właściwej porze; dla uleczenia ich, daje się im tylko siekana sałata, buraki surowe, jarmuż lub liście młode kapusty, zmieszane z otrębiami i wodą.

*Po czém się ta choroba poznaje.—Pokarmy leczące.*

*Ociężałość kur.* Gdy siedzą nieruchome i słabe kury, mało jedzą, często kichają, należy im zaraz obciąć końce szponów i miejsca oberzniete wódką często zmaczać.— Za pokarm dawać im przez cały tydzień gotowany jęczmień, potem przez trzy dni oczyszczać je samemi liśćmi buraków, sałaty i jarmużu, potem jeszcze z parę dni posilać je czystém ziarnem; wtenczas łatwiej już liczyć można na ich wyzdrowienie, byle w ciągu téj choroby nie dawać im rozgrzewających pokarmów, jako konopi i t. d.

## O Gęsiach.

*Korzyść z hodowania gęsi.—Gdzie się hodowanie udaje.*

Gęś jest jednym z najużyteczniejszych ptaków domowych w niej wszystko na użytek człowieka jest przydatném. Puch, pierze, mięso, tłuszcz, podroby wszystko to nam korzyść lub wygodę przynosi. Dla tego więc szczególniejszą uwagę na hodowanie i utrzymanie tego ptactwa zwrócić należy, tém bardziej, iż żaden inny żywiol prócz kaczek tak mało kosztu i trudu w hodowaniu i utrzymaniu nie wymaga.—To jednak pewna, że gdzie nie ma innéj jak stojąca woda, i w bliskości nawet nie ma rzeki lub stawu, tam chowanie gęsi nigdy się nie uda, i wielkiego pożytku nie przyniesie.

*Małej ilości nie warto hodować.*

Ptastwo to, gdy nie będzie ciągle pilnowaném, wielkie szkody w zbożu jako też łąkach zrządzić może; dla tego więc wielkimi stadami tyłko utrzymywać się powinno, ażeby przez jego ilość i spodziewane ztąd korzyści, wynadgradzał się koszt utrzymania pastuszki.

*Wychodzenie z jaj powinno być wczesne — Izby do utrzymania gniazdowych gęsi przez zimę.*

Gęsi bardziej niż inne ptastwo, do pomyslnego hodowania się potrzebują rannego i wczesnego wyjścia na świat; późne bowiem rzadko kiedy wytrzymują chorobę lipcową, co dla starszych a zatém mocniejszych, nie tak jest straszném. — Płodowe jednak gęsi, jeśli przez zimę nie w opalonych izbach, ale w zimnych chlewach będą utrzymywane, tak przeziębą i przemrozą swoje jajeczniki, iż wtenczas ledwie zaczną znosić jaja, kiedy już gęsiętom czas byłoby z nich wychodzić. Niech więc każda gospodyni stara się mieć dla ptastwa izby ile możności, choć zlekka opalone, inaczej nigdy pomyslnego skutku swych starań niech się nie spodziewa. Izby te jednak wietrzone i zamiatane po dwakroć codzień być powinny, aby ciągle jak najochędźniej i bez zaduchu były utrzymane, i czystym suchym piaskiem często posypywane. Same gęsi nie powinny w nich ciągle być zaparte; owszem niech przez dzień cały chodzą po wolném powietrzu, po dziedzińcu i gumnie, hyleby na noc miały ciepły przytułek.

*Od pół zimy pokarmu posilniejszego potrzebują gęsiory, a nawet samice.*

Od Bożego Narodzenia gęsi, a mianowicie samce, posilniej nieco karmione być powinny, to jest, że do zwyczajnego jadła obfitszą i czystszejszą mają otrzymać osypkę; od Gromnic zaś prócz tego dają się im czysty owies

w ziarnie (\*). Samice zaś tego wcale nie wymagają, gdyż zatyle źle zapłodnione jaja niosą.

*Wybor płodowych gęsi, ich wiek.*

Gęsi na plemię przeznaczone wybierać należy białe i rześnie. Nie powinny być młodsze nad dwa lata na trzecie; młodsze bowiem ani się niesć dobrze nie będą, ani pilnie siedzieć na jajach. A jako gęsi od innego drobiu są długowieczniejsze (gdyż wedle niektórych naturalistów, do 50-ciu i 60-ciu lat żyją): tak też dłużej od wszelkiego innego ptactwa, samice jedne i też same do płodu mogą być używane, tak, że jedna gęś do 8-miu, 10-ciu a nawet 12-tu lat na ten cel służyć może. Doświadczono zaś, że im jest starsza, tym na płód lepsza.

*Ile gęsiorów potrzeba.— O rozpoznaniu swych jaj przez gęsi.— O gniazdowym jajiu i o sposobie utrzymywania innych.*

Na 6 do 8 gęsi, dosyć jednego gęsiora, który mając dwa lata skończone, jako do zapłodnienia już zdalny, do 5-ciu lat używanym być może.— Samica się niesie dwa razy do roku, rozpoznaje swe jaja, i dla tego dla każdej osobne gniazdo przeznaczyć należy, w którym gdy się raz zniesie, zawsze go już pilnować będzie.— Zostawiwszy więc jęj naznaczone pierwsze jaje gniazdowym zwane, inne wszystkie wraz po zniesieniu wybierać i poznać pod N. gniazda, gdzieś w chłodnym i suchym miejscu przechowywać (byleby nie na lodzie).

---

(\*) W sam dzień Gromnic, mają zwyczaj gospodynie dać gęsiom na czczo rozmaitego zboża zmieszanego razem, z dodaniem do téj mieszaniny na każde sztuk 15 po garści pieprzu prostego nietłuczonego. Pieprz ten rozgrzewając je pobudza w nich popęd do płodzenia się.

*Źle się jaj pod gęs podkłada, i jak?—Jak długo gęś siedzi na jajach.*

Gdy już gęś przez noc w gnieździe zostaje, jest to znak niewątpliwy, że chce siedzieć; wtenczas podłożywszy pod nią własnych jój choć w części jaj od 13-tu do 15-tu, ułożyć je tak, aby szcześnie jedne przy drugich leżały.— Na nich siedzi ona zwykle przez 4 tygodnie; lecz już 26 dnia, trzeba gniazdo przejrzeć, czy się w którym jaju pisklą nie zakłuło (\*).

*O dawaniu jadła siedzącym gęsiom.*

Przez cały czas siedzenia na jajach, trzeba gęś karmić owsem lub jęczmieniem moczonym w wodzie; wody też do picia obficie i często zmienianej należy dostarczać. Jadło wcześniej przygotowane, najlepiej dawać jój na dworze na świeżem powietrzu, ażeby się choć przez krótki czas przewietrzyła dla zdrowia. Podczas tego, gniazdo prędko opatrzyć i oczyścić; gdyż równie jak każde inne ptastwo, gęś nie mniej wielkiego około siebie wymaga ochędóztwa. Choruje ona zwykle i ginie niekiedy od jednego zaduchu i brudu.

*Świeże powietrze jak jest potrzebne.*

Izbę, w której to ptastwo siedzi, nie tylko wietrzyć, ale lepiej przez cały dzień okna w niej otworem trzymać, opatrzywszy tylko je wprzód kratą drewnianą, dla odwrócenia jakiego przypadku od zwierząt drapieżnych. Podłogę zamiatać, wysypując ją codzien świeżym piaskiem.

*Kwiat lipowy podsypuje się do gniazda pod jaja.—  
Przeglądanie jaj w połowie siedzenia.—O dopomaganiu pisklątom do wyjścia z jaj.*

Gdy się w gnieździe, zwykle ze słomy usłaném, jaja

(\*) Niektórzy mają zwyczaj przy sadzeniu gęsi wyrwać jój piórka z kupra.

pod gęs podkładają, trzeba pamiętać aby bezpośrednio pod nie podsypywać kwiatu lipowego, który należy odświeżyć w połowie siedzenia, to jest we dwa tygodnie po zasadzeniu; to zaś ma usposabiać młode gęsięta do przebycia lipcowej choroby, co je w tym właśnie miesiącu w czasie kwitnienia lipy zwykła napastować.—W połowie też siedzenia, należy przejrzeć jaja przed słońcem lub świecą; z tych światła zupełnie, i całkiem ciemne powyrzucać z gniazda, pierwsze jako nie mające w sobie zarodku, drugie, jako zamorki, zostawując te tylko, które każą się domyślać, iż mają w sobie zależzone gęsiątka, będąc u góry jasne, u dołu zaś ciemne zupełnie.—Jeśliby wychodzenie z jaj przeciągnęło się jeszcze dni kilka po 26-m i 29 od zasadzenia, trzeba je niekiedy przemyć ciepłą wódką, co była nalaną na czosnek, z ostrożnością około tego postępując, aby do nadklutych już jaj wódka się nie zakradła. Przykładać też je należy do ucha; a gdy się wewnątrz jaja daje słyszeć kołatanie słabe i przestankowe, należy dopomóc wykluciu się pisklęcia przez ostrożne nadbicie skorupy; zdarza się bowiem, że słabe piskle nie mając dość siły do przebicia twardziej niekiedy skorupy, zamiera w jaju.

*O przetrwaniu wol. — O podkurzaniu skorupami od jaj. — Użycie klonowego soku dla piskląt nowo wyłęgłych. — Pokarmy dla nich. — Ile się razy karmią pisklęta. — Jeśliby skrzydła opuszczały.*

W ostatnich dniach siedzenia, matek ani na moment z gniazd nie spuszczać, karmiąc je na miejscu. Gdy gęsięta już wyjdą, wsadzać je do garnka z pierzem, w którym mają pozostać bez jadła przez dobę jedną lub dwie, według tego jak się wcześniej lub później woli pozbędą, co łatwo po tém się pozna, gdy się staną lekkie i rześwe.—W tym jednak przeciągu wyjmować je z garnka po kilka razy należy, oczyścić w nich starannie pierze, a pisklętom dać nieco nożki poprostować.—Gdy

już wysiedzą swe wolę gęsięta, wziąć je na przetak przykryć czém lekkim i zdołu podkurzyć skorupami od jaj, z których one wyszły, przestrzegając jednak pilnie, aby użyte do tego węgle nie czadziły, z powodu niedopalenia się lub zlania jaką tłustością, co by im mogło zaszkodzić.—Gdy dym ten cokolwiek owionie gęsięta, odkryć je, dać każdemu napić się cokolwiek klonowiku (\*); tymże klonowym sokiem, dodawszy do niego łyżkę lipcu lub patoki, natrzeć gęsiętom główki, nozdrza i dziobki, i nóżki weń zanurzyć, a podpuściwszy pod matkę karmić je z razu dobrimi krupkami jęczmiennymi lub owsianymi, rozmoczonymi w wodzie; daje się im też chleb rozmoczony ten sam, co się piecze dla kaczek, takżę pokrzywa osypana mąką owsianą lub jęczmienną, lub otrębiami; daléj słodziny przetłuczone w stępie i rozmiękłe; jarka przemleta lub przetłuczona i t. d.—Niektórzy dają im groch przetłuczony i namokły, ale ten bardziej jeszcze usposabia je do chorob w czasie kwitnienia grochu zwykle je napastujących. Przytém kłaść kawałki świeżo zrzynanej zielonej darniny, a póki są jeszcze bardzo małe, lepiej jest podrzucać im narwanego a często odmienianego pyrniczku lub runi żytniej, bo silac się zbytecznie rwaniem trawki z darniny, młode pisklęta, jeszcze słabe, nadwężają sobie karczki. Wodę czystą dla napoju stawiać i tę im często odmieniać. Potém już można im dawać na przemian: siekaną pokrzywę z otrębiami lub niewiejką mletą, posłady jęczmienia, owsa lub jarki, opałki czyli zgoniny od wszelkich krup, karmiac tēm 3 razy w dzień, aż nim się nie wypierzą co zwykle we 4 tygodnie po urodzeniu następuje; w którym przeciągu czasu, będąc jeszcze słabe, powinny być po-

---

(\*) jest to sok, który bardzo wczesnie wiosną, nawet przed spędzeniem śniegu, puszczają z siebie drzewa klonowe: ten się w sztofach szklanych szczelnie zakfniętych, przechowuje w miejscu chłodném do wyjścia gęsiąt.

silniejszym jadem wzmocniane.—Daje się wtedy także, oprócz wymienionych rzeczy, słoju jęczmianego lub jarczanego, co wieczór trochę owsa lub jęczmienia szrotowanego; gdyby zaś poczęły skrzydła opuszczać, podkurzać je od czasu do czasu skorupami od jaj, z których wytzły, nie wypuszczając ich w ten dzień na dwór. Takż służy im na podściel paproć, byleby była często zmieniana.

*Oswajanie z powietrzem.—Zaziębienie szkodzi gęsiom młodym, również i zaduch.*

We trzy dni po wyjściu gęsiąt, gdy czas jest pogodny i piękny, a rosy nie ma na trawie, można zacząć wypuszczać je na krótko na wolne powietrze, oswoiwszy je z tém wprzody w izbie przez otwarcie zakratowanych okien. W przeciwnym razie, jeśli dni są zimne i słoćne, nie trzeba ich wypuszczać z izby, lecz trzymać je tam choćby cały tydzień i więćej, byleby ta ciągle była wietrzoną i zamiataną.—Od zaziębienia bowiem lub przemoknięcia, młode gęsięta dostają kurczu, od którego giną. Uprząwszy jednak ciepłą i pogodniejszą porę, trzeba je choć na krótko wypuszczać z izby kilka razy na dzień. A że zaduchu nie znoszą, okna przez dzień cały powinny być otwarte. Ptaszki te są szczególnie czułe na zimno, póki są jeszcze w puchu i pierzem się nie okryją.

*Starsze nawet gęsięta przykarmiać należy.—  
Co gęsiom szkodzi.*

Młode gęsięta pasą się osóbnio tylko z swemi matkami, nie łącząc ich z całą stadem, aż nim dobrze podrosną. Chociażby już same dla siebie żer znajdowały na trawie i wodzie, jednak trzeba jeszcze je z rosą 3 a później po 2 razy w dzień przykarmiać; zgłodniałe bowiem słabo się hodują, i byle od czego zdychają.—Należy się wystrzegać, aby nigdy gęsi nie puszczać na wody stojące, w których zazwyczaj są pijawki, które im w nozdrza wła-

ząc, często aż do mozgu im dochodzą, i śmierć sprawiają. Ziele błokot (*hyosciamus*) bardzo dla nich jest szkodliwym; trzeba więc je niszczyć i wyrywać pierwićk nim się gęsięta na dziedziniec wypuszczą. Pietruszka też i makowe ziele są dla nich trucizną; podobnież owań, co się zowie wszą rośliną, a z którego starannie oczyścić należy wszelkie trawy dające się im na pokarm. Także przed deszczem i po nim wychodzą na powierzchnię ziemi glisty ziemne, na które młode gęsięta są bardzo łakome; lecz te robaki tak mają twarde życie, iż połknięte nawet wcale nie zmierają i często przegryzając wole lub wnętrzości gęsięcia, o śmierć je przyprowadzają. Dla tego należy się wstrzymywać z wyganianiem w dżdżystą porę młodego ptastwa, szczególnież na murawę, gdzie się zwykle najwięcej wtenczas tych robaków czołga; na bitych drogach mniej ich znaleźć można, niemi więc tylko przepędzać gęsięta na wodę należy. Gęsiom szkodzi też dziobanie łupin od jaj, mianowicie od własnych, od tego bowiem powiadają, iż znoszą jaja bez łupin.

*W Lipcu chorują gęsięta, jak ich więc utrzymywać w tym miesiącu.*

Lipiec jest dla gęsiąt najtrudniejszym do przebycia miesiącem; w czasie właśnie samego kwitnienia lip, dostają one chorób i słabości, które szczególnież późniēj wyłęgłe, a przeto niedołężniejsze gęsięta napastują, tak, że niekiedy, aż do ostatniego wygubiają. Trzeba je więc w czasie tak dla nich krytycznym wzmacniać dobrym i posilnym pokarmem. Najzdrowszym wówczas dla nich pokarmem jest sól jarczany, a nawet sama jarka.— Podrzucają się im także wtenczas całe łodygi z kwiatem lub nasionami gorzycy ogrodowej, której gorycz posługuje do ich wzmocnienia. Oprócz tego, smarują im się i napuszczają oliwą uszka, a chlewy paprocią często ją odmieniając, wysycielają się. Zapach tēj rośliny wzmacnia je i ochrania od owadu, wszami zwanego, co na-



padając na słabejsze piskleta, sprawia w nich świerzb i nudę nieznośną, bardzo je osłabiające. Postrzegłszy zaś iż brud ten napadł już gęsięta, trzeba w chlewku podwoić ochędóztwo, wywietrzać go pilnie i zamiastać, strzegąc od zaduchu i tehliny, a środki przeciw złemu niezwłocznie przedsięwziąć według rad, niżej tu się podających.

*W czasie żniwa jak się utuczają gęsi.*

Po żniwie, kiedy w polu i gumnie gęsi dostateczną dla siebie znajdują paszę, nie trzeba już im dawać jeść w domu, a gdy się utuczają, obficie zewsząd ronionem ziarnem, kto ma podostatkiem gęsi, może coraz jakąś ich część odkłóć, na półgąski wędzone lub marynowane (chybaby ciepło zbytczne temu się sprzeciwiało), resztę zaś utuczać wedle podanych tu przepisów.

*Wypuszczanie na ruń żytnią w późnej jesieni.*

Późną jesienią gdy ziemia marznąć zacznie, gęsi puszczają się na ruń żytnią, która je dobrze posila, i przygotowywa do łatwego potem utuczenia. Gęsi w te tylko dni na ruń puszcząć należy, kiedy ziemia jest umarzała, po mroźnej nocy; inaczéj bowiem z ziemi wilgotnej i miękkiej wyrrywają one zdźbła razem z korzonkami. Pomiot też wodnego ptastwa t. j. gęsi i kaczek, jako bardzo gorący i wypalający, być może iż zasiewom szkodzi; ponieważ jednak ptastwo to wypuszcza się na nie pod samą zimę, wielkie jest, podobieństwo, iż złe jego skutki niszczą się przez mrozy.

*Czém się gęsi karmią zimą.*

Zostawione gęsi na zimę, karmią się surową sičkaną marchwią, rzepą, kartoflami, oraz głąbiami kapusty, takóž miękinami, żytnią, grochową, a nawet gryczaną

mąką; dobrze oparzonemi brahą lub wodą gorącą, a pod nakryciem uprzalemi, a niewiejką zmlętą osypanemi. Dają się im też opalki i wysiewki od wszelkich krup, słodowiny i gaszcz od brahy.

*O podskubywaniu puchu.—Ile puchu z gęsi mieć można.*

Niektórzy podskubują gęsiom wiosną i jesienią piersi, brzuch i wyższe części skrzydeł, z czego się zbiera, mianowicie przy liczném stadzie, znaczną ilość puchu, ale ja brzydząc się tém wszystkiém, cokolwiek przyczynia cierpień biednemu stworzeniu, nikomu tego robić nie radzę, ile że gęsi od tego chudnieją. — Przy kluciu zaś gęsi z 10-ciu sztuk zwykle nie mniej jak funt puchu się bierze, pierza zaś, nieskubanego funtów 4; chybaby gęsi zbyt późne były, źle hodowane i zagłodzone.

## **Choroby gęsi i lekarstwa na nie.**

*Srodek zapobiegający chorobom młodych gęsiąt przed dostaniem piór i skrzydeł.*

*Lekarstwa na niezrozumiałe ich choroby.* Środek ochraniający dla bardzo młodych gęsiąt, jest drobno usiekany czosnek, dodany do jadła, z kawałkiem kamfory zawiązany w starzynę, i trzymany w wodzie służącej im za napój. To się im daje, póki nie dostaną piór i skrzydeł, a co się zwykle przeciąga aż do Lipca. Przymót nie szczędzi się im posilnej karmi, i chlewy paprocią się wysycielają.

*Lekarstwa na ich niemoc wśród lata,*

Zdarza się często wśród lata upadek na gęsięta, któremu nawet przyczyny wynaleźć nie można. W ten-

czas gotuje się w wodzie macierzanka (*origanum vulgare*), ziele razem z kwiatem, ostudzone daje się do picia gęsiom mianowicie na czczo.

## Przeciw robactwu.

*Przyczyny tej choroby i sposoby jej usunięcia. — Czém się im głowy smarują. — Środki przeciw muszkom nalażącym im do uszek. — Przeciw pijawkom wlażącym do nozdrzów.*

Ponieważ to plugastwo napada gęsi z samego najczęściej zaduchu i nieochędoztwa, postrzegłszy więc to, trzeba podwoić starania około oczyszczenia chlewów, wywietrzenia i wymiatania ich, i posypywania suchym piaskiem, i wyszciefania coraz świeżą paprocią. — Gęsiom zaś, czy gęsiom smarować główki, pod skrzydłami i po nad kuperkiem, oliwą lub olejem lnianym po połowie z warwolem, dodając jeszcze do łyżki tej mieszanki, 3 krople terpentynowego olejku. Tém się im nawet smarują uszka za pomocą piórka; gdyż w nie, szczególnież około 8-go Jana nalażą czasem komary, muszki i inne owady, co gęsięta niezmiernie męczy. Bytność tych robaków poznaje się po tém: gdy gęsięta skrzydła opuszczają, szyje wyciągają i głowę trzęsą, oraz jeść nie chcą. Wtenczas trzeba im tyle do uszu wpuszczać oliwy, żeby się nią prawie napęłniły, a owad natychmiast wypłynie. — Zdarza się też, jak się wyżej rzekło, iż niekiedy pijawki zalażą gęsiom, nawet starym gęsiom w nozdrza, tak że aż do mózgu dochodzą, od czego muszą ptaki te ginąć. W takim zdarzeniu trzeba w nozdrza wsypać odrobinę miążkiej soli, lub zapuścić w nie kilka kropel oliwy z warwolem i szpikanardowym olejkiem, tak jak tu wyżej opisano, główkę też smarować tém samem,

a pijawka wypaść może, i gęś ozdrowieje, jeśli tylko pijawka zadaleko do mózgu nie sięgnęła.

## Od biegunki.

*Przyczyny choroby.—Lekarstwa.*

W Czerwcu i Lipcu dostają pospolicie gęsi biegunki od częstych deszczów, nieczystej wody, owadów, i pijawek z nią połączonych.—W tej chorobie daje się im zyndra w wodzie; albo moczą się młode wyrostki i gałązki sosnowe lub jodłowe w wodzie, i ta im się daje za napój. Popiół też od tytoniu, posypany na ich karm, dobrze im w tém służy. Proszek z korzenia kurzego ziela (*Tyrmentylla*) dzierwianką u współstwa zwanego, nakoniec noża w jadle 2 lub 3 razy na dzień dawany, prędko uśmierza tę chorobę.

## W lipcowej chorobie.

*Srodki zaradcze.*

Paprocią wyścielać chlewki, oliwą głowy smarować, też do uszu zapuszczać, wreszcie podkurzać niekiedy skorupami od jaj, z których wyszły, i podrzucać im całe krzaki gorzycy z jej nasionami i liśćmi.

## Tuczenie gęsi.

*Czas zasadzania gęsi.—Przed mrozami przygotowanie do karmienia.*

Ptaki te nigdy nie mogą być w ciepły czas dobrze utuczone, gdyż transpirując muszą tracić znaczną część

swój tłustości, ztąd-to u naszych gospodyń przesąd: iż gęś nigdy się nie ukarmi póki lodu nie skosztuje. — Póki więc mrozy nie nastaną, gęsi karmią się marchwią surową drobno usiekaną, a w niedostatku brukwią i kartoflami podobnie przygotowanymi. Na odmianę dają się im wszelkiego rodzaju miękiny, brachą lub wodą gorącą rozparzone: także kartofie gotowane utarte i osypane jaką niewiejką. Wypuszcza się je oprócz tego późną jesienią, gdy ziemia zamarźnie, na ruń żytnią, która je tak dobrze tuczy, że niektórzy je zaraz z runi odkoływają na półgęski.

*Urządzenie chlewków do karmienia.—Tuczenie gęsi w stanie uspienia ciągłego.*

Właściwe tuczenie na tém zależy, iż w Listopadzie lub Grudniu, gęsi zasadzają się w miejscu ciemném a suchém i czystém, bez zaduchu, gdzieby się im zwyczajna ze słomy podścielka często odmieniała (\*). Przed niemi umocowyywa się drabina, przez którą same wyleźć nie mogąc, głowy swe tylko wysuwać do jadła i napoju mogłyby wygodnie. Przez szczeble téj drabiny przesuwają się deszczułki, któremi się każda gęś jedna od drugiey przedziela, tak aby ani chodzić, ani się nawet obrócić nie mogła, tylko siedzieć lub stać na miękkiey, suchej i czystej zawsze podścielce. — W Niemczech urządzają dla tuczącego się ptastwa gradusy z osobną dla każdéj sztuki przegródką, tak żeby wszystkie jedném światłem mogły być oświecone, a które się wnosi z latarnią co dwie godziny na kwadrans; ptastwo, które spało w ciemności przebudza się nagle i z chciwością chwyta podany mu pokarm. Wracająca ciemność znowu je usypia, a na nowo wniesione świa-

---

(\*) Niektórzy mają zwyczaj przed zasadzaniem gęsi wyrwać jój pióra z kupra, dowodząc iż oneby jój do roztycia przeszkadzały.

tło ocuca je ze świeżym apetytem. Trzeba tylko aby jadło za każdym razem przyjęte było, gdyż w przeciwnym razie ptastwo łatwo do niego nabiera wstępu. W jadłe tém znowu trzeba zaprowadzić jakąś kolęj, gdyż jeden i ten sam ciągle pokarm sprzykrzy się wreszcie ptastwu, które nie tak chciwie biorąc się do żeru, pomału się też będzie tuczyło.

*O użyciu owsa do tuczenia gęsi.—Jarzyny i miękiny.—Napój.—Słodziny.—Ile czasu trzeba do utuczenia.—Groch tuczy bardzo gęsi.—Jeszcze o napoju.—Węgle służą tuczącym się gęsiom.*

U nas pospolicie ukarmiają gęsi samym tylko moczonym owsem, licząc go po szesnastce, czyli po gar. 9 na sztukę. Wszakże trzymając się systemu oszczędzania ile możności ziarna, dwóma a najwięcej trzema garncami owsa udaje się niekiedy wcale nie źle utuczyć gęsi: a to dając im na przemian, jak wyżej powiedziano, siekane jarzyny surowe, a mianowicie marchew, miękiny wszelkiego rodzaju, mianowicie lniane, dobrze rozparzone (\*), kartofle zgotowane rozarte i osypane niewiejką lub otrębiami, i t. d.—trzeba tylko dostarczać gęsiom coraz świeżej wody, do której, dla strawności dosypuje się trochę piasku lub tuczonej cegły.—Gdzie są słodziny, te wyśmienicie mogą zastąpić owies, jeżeli będą zawsze dobrze rozparzone.—Dni 9, 12, a najwięcej 2 tygodnie dostateczne są do należytego utuczenia tym sposobem gęsi na wyborne półgęski, marynowane lub wędzone.—Groch namoczony w ciepłej, zasolonej nieco wodzie (biorąc na ten cel taki, co jest niezdatny do kuchni, to jest poślady), nadzwyczajnie

(\*) Miękina lniana bardzo tuczy ptastwo; ale że równie jak brukiew i kapusta udziela mięsu właściwego sobie zapachu, przeto z daniem tego na kilka dni przed zabiciem gęsi wstrzymać się należy.

utucza gęsi; należy tylko mieć baczność, aby to namaczenie nie było za długiem, gdyż w takim razie mógłby nabrać kwasu, szkodliwego gęsiom.—Woda coraz zmieniana, przy tém jadle ustawicznie ma być dostarczana gęsiom, dobrze nawet aby ciągle stała przed drabiną. Niektórzy w niej codzien odgaszają rozżarzone węgle, od czego gęsiom ma bardziej rozbrzękać wątroba, jak od grochu słonego (\*).—Węgle nawet dają się im tarte w grudki, które one dla strawności z upodobaniem połykają.

*Jak u nas Żydzi rozkarmiają nadzwyczajnie swe gęsi na szmelec.*

Żydzi litewscy mało używając masła, bardzo są łakomi na tłustość czyli szmelec gęsi; dla tego ukarmiając dla siebie gęsi, mają zwyczaj roztuczać je do tego stopnia, iż każda sztuka więcej niż po pół garnca szmelcu im daje. Wprawdzie dla otrzymania takiej ilości tłuszczu, całą z niej tłustość odzieraają, nawet skóry, jak u nas,

---

(\*) Dla gastronomów przez rozmaite korzenne, aromatyczne i słone przyprawy ukarmiają gęsi takim sposobem, iż wątroby ich do nadzwyczajnej dochodzą wielkości. Te wątroby służą wprawdzie do urządzenia przedziwnych pasztetów; ale gdyby się zastanowić chcieli nadtém, że żywioł doprowadzony do tak okropnego nabręknienia wątroby, musi być w stanie chorobliwym dla zepsucia humorów, że my zjadając ten przysmak dobrowolnie sobie też udzielamy zarodu chorób i dolegliwości, gdyby się, powtarzam, nadtém zastanowili, z oburzeniem odrzuciliby podobne łakocie, jak [nie mogą powściągnąć wstrętu do mięsa, pochodzącego z dorzniętych a zdychających wolu, barana lub wieprza. Wszak i gęś takim sposobem tuczona, pewnoby wkrótce zdechła, tak że karmiący pilnie wygląda chwili, kiedy dziób jój bieleć poczyna (co jest dowodem, że choroba już doszła do najwyższego stopnia), wtenczas się śpieszy z jój zabicciem w przekonaniu, że karmieniem już do pożądanego celu doszła, i że dłuższe ociąganie się mogłoby zawieść wszystkie nadzieje żarlików, gdyż w kilka godzin gęś jużby nie żyła.

nie zostawując na gęsi. Ukarmienie to jednak nadzwyczajne, czyni się samym tylko grochem lub bobem, bez soli nawet rozmoczonym. Dla zamierzonego ukarmienia zwykle upotrzebają po szesnastce tego ziarna na sztukę.

*Mléko, z mąką tuczy gęsi.*

Niektórzy miasto czystej wody przyrządzają dla karmiących się gęsi napój następny: do wrzącej wody sypią nieco żytniej razowej mąki, którą dobrze rozkłócić należy, po ostudzeniu dodaje się do tej polewki mléka zsiadłego lub maślanki. Jam jednak tego nie próbowała u siebie.

*Przestroga dla kupujących gęsi na ukarmienie.*

Kto nie hodując u siebie gęsi, na stronie je kupuje dla zakarmiania, niechże ma to na baczości, aby je nabyć z jednego gniazda, gdyż jeśli się z różnych miejsc gęsie zbierają, przez nienawiść i nieustanne waśnie, chudnieć i marnieć będą, pomimo najstaranniejszego utrzymania. Chybaby, jak się wyżej rzekło, do zakarmiania ich użyty był sposób zasadzania w przegrodach po osobno, tak, że jedna drugiej nie może zaczepiać, jednak i w takim razie, głosem jedna drugą rozdrażniają.

## **O Kaczkach.**

*O potrzebie pilnego paszenia kaczek.—O małym koszcie w hodowaniu.*

Kaczki równie jak gęsi powinny być pilnie paszone i strzeżone, gdyż wielkie szkody czynić zwykły w zbożu i sianożęciach; równie też jak pierwsze bez wody żywej obejść się nie mogą, w niej dla siebie najwięcej i najwłaściwszego pożywienia znajdując. Chowanie ich wielki pożytek przynosi; taniiej je bowiem niż gęsi utrzymać można; bo skoro tylko cokolwiek się podhodują sa-



me już się żywią na wodzie, i bez braku pożerają wszystko, cokolwiek im się do zjedzenia nawinie.

*O potrzebie utrzymywania w ciepłe przez zimę nasadnych kaczek.— Od Lutego trzeba je posilniej karmić.— Ile kaczorów potrzeba.— O odbieraniu i przechowywaniu jaj.— O wsadzaniu kaczek do tychże samych zawsze kotuchów dla zniesienia się.— Ile się jaj pod kaczkę podkłada, i o ostrożnościach jakie zachować trzeba dla zmuszenia jój do pilnego siedzenia.— Przeglądanie jaj w połowie siedzenia. Dym tytoniu spędza kaczki z gniazd.*

Ażeby młode kaczęta pomyślnie się hodowały, trzeba aby wcześniej z jaj wyszły, to jednak nigdy nie nastąpi, jeśli stare nasadne kaczki w zimnych chlewach trzymane zaciębią sobie nosze.— Trzeba też w Styczniu i w Lutym obficie zacząć je karmić, a szczególnie samce, aby w nich prędzej pobudzić popęd. Kaczki od roku do 4-eh tylko służyć mogą na plemie.— Na 10 lub najwięcej 12 kaczek potrzeba jednego kaczora. Samica nieść się poczyną w Marcu, a znosi jaj 30 i więcej. Żeby tych jaj byle gdzie nie rozrzucały znosząc je po różnych miejscach, trzeba kaczki codziennie macać i nie wypuszczać z izby lub chlewka, póki jaj w gnieździe nie złożą; z kąd jeśli się będą jaja codziennie przenosiły na miejsce chłodniejsze. kaczki niezmiernie długo nieść się będą, ce wszakże może opóźnić wysiedzenie piskląt. A że niechętnie na cudzych jajach siadają, trzeba każdą kaczkę, która jest z jajkiem, wsadzać zawsze wedle znaków na jój piórach do odpowiedniego kotucha czyli gniazda (obacz wyżej *znaczenie indyczek*), w którym niech się niesie obok gniazdowego zwyczajnym sposobem atramentem znaczonego jaja, a potem w niémże siedzi. Pod jedną kaczkę od 15 do 17 jaj się podsypuje; siedzi na nich przez dni 28, ale że te ptaki dla swój żarłoczności często gniazdo opuszczają, i przez to ostudzają

opuszczone jaja, trzeba je starannie w gnieździe deską z wierzchu przykrywać, izby w której siedzą, nigdy otworem nie zostawiać, a jadła i napoju podostatkiem, przynajmniej dwa razy na dzień dostarczać tuż przy gnieździe.— W połowie siedzenia, przeglądają się jaja przed słońcem lub świecą, i te tylko, które do połowy są ciemne, jako zapłodnione, zostawiają się pod kaczką, a światłe, jako niezależone, wyrzucają się precz z gniazda, gdyż naprózno by tylko w niem miejsce zabierały (\*). Dym od tytoniu lub fajki mógłby je całkiem z gniazda spędzić, trzeba więc aby nigdy do ptaszarni nie zachodził.

*O wysiadywaniu wol młodych piskląt.— Czém się karmią nowo wylęte.*

Po wyjściu z jaj, młode kacząta, jak inne ptastwo, powinny wolę wysiedzieć pod matką w ciepłym gnieździe, lub w garnku napełnionym pierzem, przynajmniej przez jedną dobę, bez jadła. Potem je podkurzyć w przetaku łuską od jaj, z których wyszły, nad dobrze przepalonymi i nieczadzącymi węglami. Jeżeli kacząta okażą się lekkie i rzeźwe, puścić je na podłogę dla jedzenia.— Pierwszych dni karmią się krupkami jęczmiennymi rozmiękczone w wodzie, jajami drobno usiekanymi, a najlepiej chlebem, równie rozmoczonym.

*Izba w której się utrzymują.— Oswajanie z powietrzem.— Co szkodzi kaczątom i czego potrzebują do pomyślnego hodowania się.— Kiedy się na wodę puszczają.*

Kilka dni pierwszych, trzymać należy kacząta w izbie ciepłej dobrze przewietrzonej, suchym piaskiem wysypanej i codziennie zamiatanej, potem jeśli ciepło

(\*) Rzecz doświadczona, że kaczki wysiedziane przez kury i inne ptastwo, same już nie są zdadne do wysiadywania.

i pogoda po temu, zacząć je oswajać z powietrzem, a wreszcie całe już dni na trawie i wodzie trzymać.—Jeżeli zaś chłody wielkie i dżdże panują, zatrzymują się w izbie, tylko w upatrzone chwile wyganiają się kaczęta na dwór. Póki są jeszcze w puchu bez pierza, jak wszystkie pisklęta, lękają się przeziębienia i zamoczenia się, świeżego jednak powietrza bardzo potrzebują, bo brud i zaduch równie im jak innym szkodzi. Okna więc opatrzone kratami, ciągle otworem należy trzymać w izbie, w której kaczęta siedzą. Na wodę się puszczają młode pisklęta nie prędzej aż we dwa tygodnie po wyjściu z jaj, jeśli ciepło i pogoda służą, a zaś ledwo we trzy lub cztery, kiedy zimna i słoty panują; od przeziębienia bowiem giną i zdychają.

*Po wiele się razy karmią kaczęta stosownie do wieku.*

Póki kaczęta są jeszcze małe, należy je 4-ry razy w dzień karmić; gdy zaś już uzwyczajają się do wody i w niej żer dla siebie znajdować poczną, coraz mniej i rzadziej żywność im dawać można, W Lipcu jednak, kiedy równie jak gęsięta i one są słabe, wzmacniać je należy obfitszym i posilniejszym pokarmem; równie też gdy się im pióra wysypują, a co się około czwartego tygodnia, po wyjściu z jaj, zwykle dzieć poczytna.

*Dwu tygodniowe kaczęta czém się karmią.— Po 6-ciu tygodniach zmiana pokarmu.*

W pierwszych dwóch tygodniach, jak już mówiono, karmią kaczęta czystym rozmoczonym chlebem; potem się dla nich piecze osobny puchowy, to jest z miękiną właściwą mlety, z przydatkiem szatrowin i otrębi żytnich, posiei od krup wszelkich, nawet gryczanych, wreszcie niewiejski owsianej i t. p. Chleb

(\*) Do takiego chleba dodaje się żerstwy, zamieszrywając go; piasek ten i do strawności kaczkom służy i zabezpiecza chleb od innych jakich postronnych użytków.

ten dobrze wypieczony, a potem w wodzie rozmoczony, daje się kaczątom do 6-ciu tygodni.—Potem już się je karmi pokrzywą siekaną, osypywaną otrębami lub mąką jakakolwiek,

*Po 8-miu tygodniach ile razy i jak się karmią kaczęta.*

Gdzie są żółędzie, te się im dają siekane z trawą, słodziny są także wyborynym dla nich pokarmem.—Po ośmiu tygodniach raz się już tylko lub dwa na dzień karmią, trawą siekaną i osypaną niewiejką, i to jedynie aby nie dziczały i znały dom, w którym się hodują. Wtenczas już oprócz pokrzywy, daje się im lebiada, podróżnik, oset, sałata w pęk idąca, kartoflanik czyli nać od kartofel, i liście kapusty.

*Ukarmianie się kaczek na rżysku i runi.—Jak przechować świeże kaczki do pół zimy bez solenia.—Czem się ukarmiają kaczki do solenia przeznaczone.*

W jesieni, gdy się na rżysku a potem na runi żytniej utuczają, można je wraz rznąć, i solić w małych pakówkach (\*). Inne się nie rzną, ale karki się im tylko silnie skręcają i zawieszają się tak za szyje na kołkach w lodowni nieskubane i niepatroszone.—Można być pewnym, iż tym sposobem bez zepsucia się do pół zimy, to jest do Bożego Narodzenia przechowywać się mogą do użycia na kuchnię.—Chcąc kaczki mieć tłuszcjsze, podkarmić je nieco, tak jak gęsi, marchwią sorową siekaną lub inną jarzyną.

---

(\*) Na wiosnę i lato, gdy jeszcze ptastwa młodego nie ma, zwierzyzny nie można strzelać, a o mięso świeże, zwłaszcza na wsi trudno, kaczki solone są wielkim w kuchni resursem tak do zup, jako też odgotowane do chrzanu, na zimno.

*Karm zimowy dla kaczek.— Utrzymanie płodnych przez zimę.— Chlewki dla nadwornych kaczek.*

Płodowe kaczki i te co się do późniejszego użycia zostawują, karmią się jak gęsi miękinią żytnią, owsianą i grochową, rozparzonemi brahą lub wodą pod nakryciem przez godzin kilka zostającemi, słodzinami, opałkami od krup wszelkich; wreszcie wszelkiemi jarzynami, a mianowicie kartoflą, surowo usiekanemi. Wody czystej obficie dostarczać im należy; inaczej zdychać będą od stwardnienia gardziela. Wreszcie na dworze tak długo zostawiać ile im się podoba.— Płodowe tylko na noc zamykane być mają w izbach opalonych, czysto utrzymywanych i ciągle wietrzonych. Te zaś, co się na późniejszy użytek zachowują, mogą być zapierane w chlewkach dobrze opatrzonych, mchem obetkniętych, czysto utrzymanych i wyszciekanych słomą suchą, często odmienianą. Wietrzenie codzienne tych chlewków jest koniecznie potrzebne, aby w nich zaduchu nie było; a że kaczki są łagodne, między sobą nie waśniące się, mogą się przeto razem w ogromnych stadach mieścić.

### *O chorobach kaczyc.*

Kaczki, co ze swój natury mają tyle podobieństwa do gęsi, podobnież jak tamte w chorobach swych, które jednak zbyt są rzadkie, leczone być mają. bo chociaż w mniejszym stopniu, jednostajnym wszakże cierpieniom podlegają.

### *Na zarazę ptastwa.*

Gotować w solonej wodzie młode szyszki sosnowe, dawać gęsiom i kaczkom.

---

## Tuczenie kaczek.

*Słodziny. — Miękiny. — Jarzyny. — Groch stony rozbrzękły. O tuczeniu w stanie uspienia.*

Kaczki ukarmiają się dobrze w przeciągu dni 14-stu, jeżeli siedząc w ciasnym ciemnym miejscu, jak się o gęsiach mówiło, będą karmione słodzinami w wodzie namoczonymi, miękiną lnianą gorącą wodą przez kilka godzin pod nakryciem rozparzoną, i niewielką jaką lub otrębiami osypaną, marchwią, brukwią, kartoflą, surowo siekanymi. Dla prędszego zaś utuczenia, niektórzy dają im groch rozmoczony w wodzie solonej, przytém obficie wody do napoju; lecz że to ostatnie nie tak ochotnie jedzą, trzeba więc samym karmić, napychając do gardła i ostróżnie dłonią posuwając po gardzieli, aby im ułatwić i przyspieszyć połykanie. — O tuczeniu ich w stanie sztucznego uspienia, co najrychlej je rozkarmia, obacz wyżej o tuczeniu gęsi.



## O PRZECHOWYWANIU, WĘDZENIU I SOLENIU ROZMAITYCH GATUNKÓW MIĘS I RYB.

---

*Pekelflejsz wołowy.* Póki jeszcze mięso nie zupełnie ostygnie, wytarć je płótnem, w tych miejscach, gdzie się krew zsiadła, bo do krwi najprędzej zakrada się korrupcyja, i zaraz obrane z kości większych, mięso osala się na wszystkie strony, wcierając mocno ręką sól prażoną, do której dodaje się niżej wyrażona proporcya saletry, i rozkłada się na stołach czystych, aż ostygnie zupełnie; wtenczas układając szczelnie w pakach lub baryłkach zakładać dziury mniejszemi kawałkami, ubijać mocno, i uciska walcem grubym, przesypując warstwy solą z saletrą, bobkowym liściem, rozmarynem i pieprzem angielskim, któremi się i dno paczka przyprusza. Gdy się tak paczek napełni, wtenczas zadnieć go, osmolić jak najstaranniej, żeby powietrze żadnego przystępu nie miało do środka; potrzymać w ciepłe mierném dzień lub dwa, aby się sól rozeszła i przejęła mięso, potem wynieść na lodownię. Przewracać paczek dwa razy w tydzień, na inną stronę, aby rosół wskróś i wszędzie mięso przejmował; po trzech tygodniach w lód wstawić. Proporcya zaś solenia jest taka: na półtora

puda mięsa bierze się funtów 2½ prażonej soli i 2 łoty saletry (do paczków, które się mają później, to jest w końcu lata expensować, więcej cokolwiek soli sypać można), kolandry, majranu, bazyliki po łożcie 1. Bobkowego liścia, pieprzu angielskiego i tyleż dodaje się nawet czosnku, kto go lubi.

*NB.* Paczki powinny być dębowe, ale małe, by raz zaczęte prędko się expensowały, bo gdy powietrze ma przystęp do mięsa, to wkrótce wietrzeje i psuje się. Paczki powinny być najdoskonalej opatrzone, bo gdy rosół zciecze, pekelflejsz na nic się zrobi. Przed nałożeniem do nich mięsa, trzeba je wyparzyć i wymoczyć.

*Baranina solona i wędzona.* Jeśli się baraninę soli dla czeladzi, nie do wędzenia, ale do expensu z paków, to do soli nie sypie się saletry; jeśli zaś ma się potem wędzić, dodaje się saletry półtora łota na 3 funty soli prażonej. Mostki i przednie łopatki, jako drobne sztuki, zbyt przesycając i ściągając się w wędzeniu, mało potem użytku przynoszą, lepiej je więc w małych paczkach solić i używać latem jak inne pekelflejsze. Pieczenie zaś i większe łopatki, póki ciepłe nacierać tą solą i rozkładać je na stole i ławach, by ostygły; wtenczas układają się do paków, solą jeszcze przesypując rzędy, takż bobkowym liściem i pieprzem angielskim, a zabite dobrze i osmolone paczki trzymają się dni parę w miejscu nie zbyt chłodnym, by się sól dobrze rozpuściła, a potem na lodowni, gdzie co tydzień paczek się na drugą stronę przewraca; pod wiosnę te paki, z których baranina nie ma być wyjmowana do wędzenia, wpuszczają się w lód, z innych zaś wydobyte pieczenie pierwiój się na wietrze osuszają, a potem w dymie wędzą: Baranina prędszej się uwędma jak wołowina,

*Baranina wędzona po tatarsku, mogąca być nawet użyta do stołu.* Kości trzeba powyierać z łopatek i pieczeń baranich, i te póki ciepłe nacierają się solą prażoną, do której dodaje się saletry według proporcji ni-



żej wyrażonój. Gdy potém rozłożone na stole dobrze ostygną, układają się do paka przesypaną lekkiemi warstwami soli, liścia bobkowego, rozmarynu, pieprzu angielskiego i cokolwiek czosnku; naciska się denko kamieniem. Po półtora lub dwóch tygodniach wyjmują się te kawały mięsa z rosołu, skręcają się jak rulada i opiekają do połowy na blasze w piecu. Potém albo obwędzić je przez dni cztery, a najwięcej tydzień, w dymie lekkim i niegorącym z jałowcowych gałęzi, albo też tylko na powietrzu trzymać przez dni kilkanaście, strzegąc by deszcz ani śnieg ich nie zamoczył. Dymione jednak lepsze, to doświadczone. Na półtora puda baraniny bierze się 2½ funta soli, saletry zaś 1½.

*Wędzonki wołowe.* Świeże mięso wołowe, póki ciepłe natrzeć silnie solą z saletrą na wszystkie strony, potém, gdy ostygnie na stole, składać kawały jedne na drugie do paczka, przesypaną jeszcze solą, którój w ogóle wyjść może łót 1½ na funt mięsa; saletry zaś 4 łoty na 5 funtów soli; potrzymawszy tak godzin 12 lub 18 w miernie ciepłej izbie, wynieść mięso na zimno, i gdy się przejmie solą przez dni 8 lub 10, zawiesić one w słodowni, lub w łaźni naszej chłopskiej, nad samym otworem piecowym, by się razem piekło i dymiło; nazajutrz jeszcze w chłodniejszym dymie na dni 3 lub 5 zawiesić. Inni na sznurkach zanurzają wołowe mięso pierwiój osolone w wodzie wrzącej na parę minut, potém je nacierają solą z saletrą i otrębiami, a nakoniec wędzą w dymie chłodnym, zawieszając wysoko w kominie przez 8 lub 10 dni.

*Hamburskim zaś sposobem* tak się wędzi. Do gotującej wody wrzuca się mięso, gdy się w niój raz zagotuje wyjmuje się je natychmiast z wody, naciera solą do półtrzecia funta którój, dodaje się 2 łoty saletry, i sady się do ciepłego pieca na 12 godzin. Potém obwija się papierem i wieszka w dymie na dni 5.

*Prosięta obwędzane.* Prosięta duże od miesięcy 3

lub 4, oparzywszy oczyścić, rozplatać wzdłuż na pół, odciąć im głowy, wybrać kości grzbietowe, i póki ciepłe natarcę solą, na każdy funt której, dodaje się saletry pół łota; gdy tak rozłożone na stole ostygną, składają się do paczka, przysypując lekko solą, bobkowym liściem, rozmarynem, i pieprzem angielskim; nacisnąwszy denko kamieniami, wynieść na chłód na dni 10. Po upłynionym tym czasie, złożyć obie połowy razem, i położyć pod prasę czyli deskę naciśniętą kamieniami na dni 2. Gdy ściecze sok, wytrzeć wilgoć płótnem, osuszyć nieco na powietrzu przez godzin kilka w cieniu, potem obwinąć w papier pokłóty tak, aby dym mógł przechodzić, wędzić dni 6 lub 8. Do użycia odgotowują się w wodzie do chrzanu, albo się z nich zupy wyciągają.

*Ogólna informacja solenia wędlin.* Na 100 funtów wieprzowiny, bierze się soli prażonej, to jest, jak najlepiej wysuszonej w piecu, potem stłuczonej i przesianej przez przetak funtów 5, do niej dodaje się saletry łotów 5, bobkowego liścia łotów 5, angielskiego pieprzu łotów 5, goździków  $3\frac{1}{2}$ , kolandry 10 łotów, wszystko to powinno być stłuczone prócz kolandry; czosnek też i cebula mogą być użyte do wędlin, przez tych co je lubią. Zaraz po osmoleniu i oczyszczeniu powierzchowném wieprza, krew się z niego zlewa do naczynia i wynosi na zimno, a wnętrzości wypuszczają się do necek wyłożonych śniegiem, po wierzchu też się onym nakrywają tak, aby stygnąc jak najprędzej kiszki nie przasły, ale były mocne i zdatne do użycia. Potem się one zwyczajnym sposobem czyszczą i myją, nie skrobiąc wcale nożem, ale tylko ostrożnie koło nich obierając tłustość. Kiszki te w wodzie się trzymają, albo gdy nie mają być zaraz użyte, zawieszono zamrażają się, a potem się odmaczają w wodzie. Świeżo rozebrane szynki, kumpie i inne części wieprzowe, przeznaczone na wędliny, nacierają się póki ciepłe i dymiące, solą z saletrą i rozkładają się na stole, każda osobno, i nie składają się

w paki, aż zupełnie tak leżąc ostygną, inaczej wędlina nabrałaby przykrego sprzałego smaku. Paczki, w których się wędlina soli, powinny być niezbyt wielkie, dlatego, by się nią po sam wierzch napełniły. Dno tych paczków wysypuje się solą i aromatami wyżej wymienionymi, i taż mieszaniną przesypuje się każdy rząd wędliny, która się powinna jak najściślej i najszczelniej układać, by się powietrze wkładać nie mogło w próżne miejsca między nią zostawione. Jeżeliby nawet inaczej nie można było tych dziur zapełnić, to użyć do tego obrzynków od słoniny, gdyż mniejsze sztuki wędliny, jako połędwice i ozory, lepiej jest w osobnym solić paczku, dla tego, iż one mniej się cokolwiek osalają. Gdy się tak paczek po sam wierzch wypełni, ostatnia warstwa wędliny przykrywa się grubo solą i aromatami, i naciska się dnem i kamieniami, a potrzymawszy tak wędlinę przez dwie pory w umiarkowanym cieple, by się solą przejęła, zabija się ją wierzchnim dnem, osmala się jak najstaranniej po wszystkich szparach, i przechowuje się tak w chłodnym, ale niemarzącym miejscu, przewracając w tydzień raz lub dwa paczki, na inną stronę, by rosół wskrósł jednostajnie wędlinę przejmował (\*). W Marcu wyjęta z paków w dzień pogodny, tarza się w pszennych otrębiach (\*\*), wywiesza się na wiatr na dni 2 lub 3, tak, aby tylko obeschła z wilgoci, ale nie wywietrzała i wigoru swego nie straciła przez zbyt długie trzymanie jej na powietrzu; potem się wędzi w dymie, głównie to mając na uwadze, iż najbar-

(\*) Dobrze jest część wieprzowiny nie wędząc jej wcale, przechowywać soloną w paczkach na użytek letni. Paczki te powinny być bardzo małe, tak żeby się w każdym nie więcej jak dwie szynki mieściło, i nieco inną drobniejszą wędlinę. Te się wyżej wymienionym solą sposobem, a paczki dobrze osmolone wpuszczają się w lód. Na wiosnę przechowana, tak świnina delikatna jest, często nawet w sztukamięsie świeże mięso zastąpić może.

(\*\*) Można też oszyć w płótno stare lub w papier okręcić.

dziej z początku wolnym i prawie zimnym okurzać ją dymem, potem zaś coraz mocniejszym, ale nigdy gorącym, gdyż od tego wędlina sprząć i zepsućby się mogła. Dobrze jest nawet z początku wędzić wszystkie mięsa przerywając, to jest po godzinie lub dwóch lekkiego dymienia, przydusić na godzinę dym w wędlni, i działanie to trzy lub cztery razy w dzień ponowić; po trzech dniach dłużej już dymić, w nocy tylko przestanki dając, dymu zaś gorącego bardzo nie rozniecać nigdy. Dym ten najlepiej się utrzymuje gniewami trzaskami, gałęziami jodłowymi, sosnowymi i jałowcowymi. To jeszcze trzeba mieć na uwadze, aby zaczynać wędzić w dzień pogodny, aby na wędlinie nie było żadnej wilgoci. W czasie wędzenia ochraniać też trzeba wędlinę od wszelkiej wilgoci, strzegąc szczególnie, by z góry na nią nie zaciekało. Niektórzy nie wywietrzając wcale wędliny farzają ją tylko w pszennych otrębiach, tak, aby się niemi powierzchnia całkiem okryła, i natychmiast rozwiesiwszy ją w wędlni, podkurzają, ale z przestankami, i to w tak letnim i niegorącym dymie, by wędlina od niego ugrzać się i sprząć nie mogła. Sama nawet doświadczyłam tego sposobu i miałam wyborną i soczystą wędlinę. Lecz kto by nie miał pewnych i doświadczonych ludzi, którzyby przestrogi tu zawarte najdokładniej wypełniali, ten lepiej zrobi, jeśli pierwej na wietrze osuszy trochę swą wędlinę; gdyż jedna niedbałość albo nieuwaga, wszystkoby popsuć mogła.

Dymienie samo przeciągać się może dla grubej wędliny do 3-ch tygodni; mniejsze zaś sztuki, jako poledwice, ozory, salcesony i kiełbasy, po dwóch tygodniach dymienia już są dostatecznie uwędzone, Wreszcie należy to do uwagi każdego żeby zrozumieć, kiedy należy zakończyć dymienie wędliny.

*O przechowywaniu wędliny.* Po dostatecznym uwędzeniu wędliny, można ją trzymać rozwieszoną w miejscu zacienionem, gdzieby powietrze miało lekki przy-

stęp, jak na przykład w samejże wędlni, mającej kraty drewniane zamiast okien. Ale zazwyczaj w Ozerwcu zagnieżdżają się w wędlinie robaki, trzeba ją czasem zlekka dymem zimnym przekurzać, a przechowa się jak najlepiej.

Niektórzy przed Czerwcem wynoszą wędlinę z wędlni i przesypują ją żytem suchém, w fasach, albo w samychże zasiekach. Prawda, iż ta ostrożność od robactwa broni, ale też żyto wyciąga wszelki wigor i soczystość z wędliny, która tak przeschnięszy staje się twardą, suchą i niesmaczną.

W wielu miejscach osuszoną dobrze na wietrze wędlinę przechowują w beczkach, przesypując ją chmielem suchym (chmielu robactwo nie lubi); beczki te grubo z wierzchu chmielem okryte, naciskają się mocno dnem i kamieniami i przechowują się w miejscu chłodném, a suchém. Jeśliby chmiel odwilgotniał, to go odmienić, albo ten sam na piecu wysuszyć, wędlinę też na wiatr wywiesić przez dni kilka, a potem ją znowu w beczki pakować. Jednak jeśli od razu chmiel się wziął dobrze suchy, rzadko się bardzo zdarza potrzeba zmieniania, lub przesuszania go na ńowo.

Inni nakoniec obwinęta, a raczej oszyta w stare płótno wędlinę, przesypują w pakach popiołem suchym, i utrzymują ją w miejscu chłodném a suchém. Popiół broni ją od robactwa i od zbytniego przeschnięcia. Zaglądać jednak często należy, czy nie odwilgotniała zbyt znacznie wędlina; jeśliby się na niej rodzaj pleśni okazał, natychmiast ją wyjąć, przetarć, dobrze na wietrze osuszyć, a nawet, jeśli można, dymem zimnym przez dni trzy okurzyć, a potem albo ją do świeżego suchego popiołu włożyć, albo na jakiś czas do żyta dla przeschnięcia, a potem znowu do popiołu.

Taki sposób utrzymania wędliny, najwięcej się do małych sztuk zastosować może, które łatwo oszyć w starzyznę.

*Przesychającej wędlinie wigor i soczystość przywrócić.* Trzeba ją tak, jak tu wyżej opisano, w popiół zagrzebać, a w nim odejdzie i nabierze niejakięgoś wigoru: sama tego nie raz doświadczyłam.

*Albo również obwiązaną w stare płótno, zakopać szynkę, lub inną jaką wędlinę, na 2 pory do ziemi niezbyt suchej, ani też nadto wilgotnej, na pół łokcia głęboko.*

*Szynki, są to łopatki wieprzowe, na których się wierzchnia skóra zostawia; są więc tylne i przednie, ostatnie mniejsze od pierwszych. Korzystniej jest więc szynkę wyrabiać z kabanów, to jest z młodych roczniaków, jeśli się te ukarmiają, aniżeli ze starych wieprzów, których grubą i tłustą skórę pokrywającą łopatki, okraja się razem z połciami słoniny, a oberzniete łopatki przyrządzają się na kumpie. Zwyczajny u nas sposób ich solenia, wędzenia i przechowywania, wyżej opisałam w ogólnej informacyi o wędlinie, tutaj tylko dodam, iż za granicą, mianowicie w Hamburgu, gdzie sławne urządzą wędliny, do 9-ciu funtów soli dodają 5 łótów saletry i funt cukru sproszkowanego; tą mieszaniną nacierają ciepłe jeszcze szynki, a gdy te leżąc wolno rozłożone na stole ochłodną, składają je jak u nas do naczyń, posypując resztą téj mieszaniny. Po kilku dniach osuszone szynki na powietrzu, wędzą zwyczajnym sposobem w kominie lub wędłarni. Próbowalam u siebie tego sposobu i znalazłam, iż cukier wiele się przyczynił do skruszenia szynki, ale robactwo prędzej w nie wpadało jak w nasze zwyczajne. Często najlepsze nawet szynki psują się przez nieumiejętne gotowanie; umieszczę więc tu sposób ich przyrządzenia. Najprzód, poderznąwszy i podjąwszy wierzchnią skórę, szpikuje się szynkę, czyli natyka gwoździkami i wykłada się liściem bobkowym, a po przyłożeniu znowu skóry, oblepia się ze wszech stron ciastem chlebowém i razem z chlebem sadzi się do pie-*

ca. Gdy się ten upiecze, wyjmuje się szynka z pieca, i natychmiast obtłamuje ze skorupy chlebowej. Kabanie zaś młode i małe szyneczki nie zapiekają się w chlebie, lecz tylko się w wodzie gotują; natychmiast jednak po ugotowaniu wyjmują się z wrzącej wody, leżąc bowiem w ciepłej wodzie mogłyby sprząć, i straciwszy kruchość stać się łykowatemi. Szynka jest najsmaczniejsza jeśli jest ciepła na stół podaną. Niektórzy surową, dobrze uwędzoną, mają za zdrowszą i smaczniejszą od gotowanej.

*Kumpie.* Są to łopatki wieprzowe, tylne i przednie, z których zerznięto skórę, dla dodania jej do sadła; niektórzy robią je płatane, to jest wyjmują z łopatki kość, a mięso krojąc w słoje czyli kawałki przeciwległe, nie zupełnie do końca rozkrojone i trzymające się jedne przy drugich, wyciągają je w podłużną sztukę wędliny, zupełnie do łopatki niepodobną. Ten jednak sposób, lubo powszechnie używany, nie jest dogodny, pod tym względem, iż tak porozrzynane mięso z obu stron się w dymie okopca, trzeba go wiele obrzynać i odrzucać, chcąc go użyć; prócz tego prędkiej jełczeje. W całku zaś zostawione kumpie, byle tylko przez staranne i dobre przechowywanie były zastrzeżone od robaków, aż do późnej jesieni są wyborne do użycia. Sposób ich solenia, wędzenia i przechowywania, patrz w ogólniej informacji o wędlinie.

*Poledwice i Ozory* zaraz po odjęciu z wieprza kładą się do krwi wieprzowej na dwie pory, i trzymają się w miejscu nieciepłym, ale i niemarznącym. Potem się wyjmują, a osiekłe ze krwi i dobrze z niej otarte do sucha (\*), układają się jak najszczelniej w paczku małym, przesypując rzędy następną mieszaniną. Na 40 funtów poledwice i ozorów, bierze się soli prażonej funt i ćwierć, saletry łót jeden, pieprzu angielskiego tyleż, pieprzu

(\*) Wybijają się mocno ciężkim kawałem żelaza lub drzewa, dla tego, aby były kruche.

prostego i bobkowego liścia, goździków, kolandry po pół łota; to wszystko stłuc drobno, prócz kolandry, która powinna być trochę tylko przetłóczoną, i wymieszać razem. Paczek powinien być aż po sam wierzch napełniony, jeśliby na to połędwic i ozorów nie stało, tedy okrawkami od słoniny, albo żeberkami dopełnić go należy. Po usoleniu dwie pory trzeba je trzymać w stancyi miernie ogrzanej, dla tego, aby się sól rozeszła, a potem zabiwszy starannie dno wierzchnie i osmoliwszy paczek, wynosi się go w chłodne miejsce, gdzieby jednak nie marzło, przewracać go co kilka dni na drugą stronę. W Marcu wyjęte i nieco przewietrzone połędwice, naciągają się kiszkaami wołowemi, wędzą się w dymie przez dwa tygodnie lub nieco więcej, według potrzeby.

*Połędwice inaczej.* Moczyć we krwi wieprzowej porę jedną, wytarć i posolić z ingredienciami używanemi do wędlin, i wraz nawlec do grubych kiszek i wędzić.

*Ozory wędzone inaczej.* Tłuste i duże wołowe ozory natarć tłuczoną masą z trochę saletry i suchego majeranu; utłuc soli, jałowcu, angielskiego pieprzu, trochę goździków, dodać trochę nietłuczonych kolandry, bobkowego liścia, wymieszać to wszystko dobrze, posypać tém dno naczynia, w którym się mają solić ozory, układać je szczelnie, tarzając każdy z osobna w tych ingredienciach, nacisnąć mocno kamieniami, a w tydzień przełożyć te co były na spodzie na wierzch, i tak postępować przez trzy tygodnie. Po upływie tego czasu powiesić na wiatr do osuszenia, potem do komina, gdzie się powinny wędzić przez parę tygodni.

*NB.* Dla odmiany smaku, można nacierając saletrą i majeranem, dołożyć do téj masy parę ząbków utartego czosnku.

*Półgąski.* Na 20 karmnych gęsi wziąć półkwarty soli, zmieszać z kwaterką saletry i kwartą suchego



majeranu, natarc i posolić tém półgąski. Na trzeci dzień wziąć liścia bobkowego, rozmarynu, angielskiego pieprzu, kolandry, zagotować w garnku wody, ostudzić, wlać do tego kwartę krwi od gęsi, wymieszać, zalać tém półgąski, nacisnąć deską, potem kamieniami, i postawić w chłodném miejscu na 3 tygodnie, uważając aby były rosółem objęte. Potém wytarc do sucha, zawinąć w papier i wędzić 2 tygodnie, a potem na wiatr wywiesić.

*Żeberki* kabanowe młode z zostawioną na nich tłustością i skórą, przecinają się tylko na pół lub na trzy części w kierunku kości, i posolone razem ze wszystką wędliną w pakach, na wiosnę się wywietrzają i wędzą. Żeberki zaś od dużych wieprzy obrzynają się ze skóry i tłustości, która stanowi najlepszą część słoniny, to jest, boki środkowych pościów, a same porąbane w kawałki, osolone dobrze prażoną solą i nieco opieprzone, gdy ostygną zupełnie, składają się przesypując tąż solą w dobrze oczyszczone żołądki czyli słazki wieprzowe, ale tak szczelnie i tego jedne przy drugich, żeby nigdzie w próżne miejsce powietrze się wkraść nie mogło. Gdy się tak żołądek napełni do tego stopnia, że się obie strony jego ledwo dadzą ściągnąć, wtenczas je zszyć z sobą, a gdy poleżą pod prasą dni trzy, wynieść je na chłód, gdzie niech leżą aż do Marca; wtenczas wędzić je w dymie, jak każdą wędlinę. Póki świeże i niezjełczone, te żeberka używać nawet się mogą na stół, do wszelkich zup kwaśnych, a rosół z nich równie dobry się wygotowywa jak z półgąska wędzonego. Można jeszcze do środka razem z solą wsypać nieco majeranu, kolandry, a nawet czosnku drobno ukr ajanego.

*Grudzizna*, jest to kość piersiowa z zostawioną na niej tłustością i skórą.

*Głowizna*: głowa dzieli się w każdym wieprzu lub kabanie na parę szczęk i parę głowizn z uszami.

*Okorki*, są to golenia, czyli wyższa część nóg wieprzowych, które się od szynek i kumpi odcinają, i potem zawędzają. Przy kabanich zaś szyneczkach okorek się zostawuje nieoderżnięty, jako zbyt mały.

*Salcesony Litewskie.* Do 10 funtów dobrze wyżyłowanego mięsa wieprzowego, dobrze skrażanego, dodaje się 3 funty wołowiny i 2 funty zwierzyny (\*), również urządzonój. Pieprzu prostego 2 łóty, angielskiego łót jeden, goździków, majeranu, bobkowego liścia po pół łóta, soli prażonój łótów 20, saletry łót 1. Wszystkie te zaprawy powinny być drobno stłuczone i przesiane. Wymieszać je dobrze z mięsem, które wybijać mocno dębami stęporami, dodawszy do niego kubek spirytusu. Gdy się dobrze ubije na masę, włożyć weń słoniny podskórnej, w kostki krajanój, twardój od karku, pół funta, i wymieszawszy należyście, nakładać tę masę do kiszek grubych wołowych, uciskając tęgo, aby się powietrze wewnątrz nie zakradało w próżne miejsca; po wierzchu trzeba ręką ciągle w dół mięso posuwać i pociskać zwolna, strzegąc się aby kiszka nie pękła, wewnątrz zaś najlepiej tłoczyć mięso wałkiem drewnianym. Gdy już będą salcesony należyście napakowane, trzeba je uwiązać na dwie strony w pałeczki płaskie, nieco od nich węższe i położywszy pod lekką prasę, trzymać dni dwa w miernie ogrzanej izbie, a potem wyniosłszy w miejsce chłodne, nacisnąć je znowu deską i kamieniem, dodając stopniami coraz więcej ciężaru; po dwóch tygodniach wyjęte z pod prassy wywiesić w chłodnym miejscu. W Marcu rozwiązawszy na nich pałeczki, przewracając je często, raz jednym końcem, drugi raz drugim do dymu, dymić je w chłodnym dymie dwa tygodnie, i jeszcze przewietrzywszy je tydzień lub

---

(\*) Łosiny lub sarniny.

dwa, składać potem do żyta suchego, chmielu, siana lub popiołu.

*NB.* Niektórzy zamrazają mięso na salcesony, dla tego, żeby się łatwiej krajało, ale że przez to traci część swego wigoru, radzę je zaraz świeżutkie krajać jak można, nożem, odrzucając wszystkie twarde żyły, potem je w neckach usiekać można siekaczem. Im grubsze i szersze kiszki biorą się na salcesony, tém się one lepiej w nich ubić i ucisnąć dadzą, a tém samém będą lepsze i soczystsze.

*Salcesony Litewskie inaczej.* Na 14 funtów mięsa wieprzowego, z żył obranego i drobno usiekanego, 7 funtów wołowego, funt soli uprażonej i miątko utartéj, pieprzu prostego tłuczonego łutów 3, angielskiego tyleż, kubek spirytusu i troszkę utłuczonej saletry. Wymieszać to wszystko razem mocno, kiszki wytarć do suchości i nadziewać dosyć wolno. Zawiązać salcesony, przycisnąć deską nałożoną kamieniami przez dwie doby, zawiesić na tydzień w kominie, a potem na miesiąc na powietrzu. Konserwować w sianie lub w przesianym i wysuszonym popiele, odmieniając co tydzień jedno lub drugie. Trzymać w miejscu chłodném, lecz niezbyt zimném.

*Salcesony włoskie.* Mięsa wieprzowego chudego od łopatki, jak najlepiej wyżyłowanego funtów 23, wołowego funtów 4, pokrajawszy je w kawałki drobne, wyłożyć na przetak i przez godzin 24 trzymać tak w miejscu miernie ogrzaném, aby cała wilgoć z mięsa osiękła. Osóbno słoniny podskórnej, twardej od karku funtów 6, pokrajać w kawałki niewielkie, płaskie, i solić 12 łótami soli prażonej, takóž na 24 godziny. Gdy tak mięso osięknie, usiekać go miękko jak farsz, osolić funtem soli, z dodaniem prostego pieprzu drobno tłuczonego łótów 2, ditto białego nietłuczonego łót 1, cynamonu łótów 2, saletry łót 1, gałkę jedną muszkatową uskrobaną i kilka kropel przetłuczonego

czosnku. Kiszki, do których się pakują salcesony, mają być wieprzowe, gładkie krzyżowe, kilka dniami przedtem posolone, a potem w winie kilka godzin pomoczone (\*); kiszki te trzeba odwrócić, i przed nakładaniem w nie mięsa, nakłóć drócioną szczotką, albo po prostu igłą lub szpilką. Po napakowaniu ich jak najteżej, trzeba mocno związać, osuszyć na wietrze, a potem dymić przez tydzień lub dwa trocinami olchowemi, lub trzaskami z kolandrami i jałowcem. Zdjęte powiesić na wolnym powietrzu, oczyszczając starannie z pleśni. W przepisie, który dostałam z zagranicy, każą to oczyszczenie robić szczotką umoczoną w oliwie z winem, ale ja swoje kazałem spirytusem naprowadzić po otarciu z pleśni. Były wyborne, lepsze od tych wszystkich, które mi się kiedy jeść zdarzyło.

*Salcesony Włoskie inaczej.* Mięsa wieprzowego od poledwicy, obranego z żył i tłustości funtów 12, wołowego funtów 4, usiekać najdelikatniej, wymieszać. Pokroić w kostkę 3 funty słoniny, włożyć do mięsa, dodać funt soli, parę łótów pieprzu prostego i angielskiego, goździków, (wszystkie te zaprawy powinny być mocno utłuczone), wygniatać to wszystko rękami przez pół godziny, nakryć serwetą i zostawić na noc. Nazajutrz napychać kiszki najteżej, związać, wywiesić na wiatr na dni parę, po czem wędzić jałowcem jak każde.

*Salami Włoskie.* Pięć funtów mięsa wieprzowego z poledwicy drobniutko naskrobać, żyły odrzucić, i zmieszać z drobno usiekaną i utartą z solą cebulą, tyle jej wkładając, aby mocno czuć się dawała. Dodać 10 łótów soli, trochę pieprzu, wymieszać i nadziewać mocno kiszki, wkładając po trochu mięsa, aby je dobrze napchnąć; nakłóć mocno grubą igłą, związać, wałkować po stole w serwecie, poprawić, czyli mo-

(\*) U mnie spirytus zastępuje wino.

cniej papehnąć, związać mocno szpagatem, i wieszać do dymu.

Te salami robić krótkie, na półtory ćwierci.

*Salcesony na długie chowanie.* Mięsa wołowego funtów 10, świniny chudłej funtów 10, świeżej słoniny funtów 2, soli drobno utłuczonej funt 1, pieprzu prostego 2 łoty, goździków 1ót, czystej wody kwarta. Mięso wołowe i świnie wyżyłować, poszarpać czy zeskrobać najdrobniej i w makotrze roztarć na jedną pulchną masę. Natenczas dodać drobno pokrajaną słoninę, trochę utłuczonej saletry, i wyżej wymienione ingrediencye, rozmieszać to i ugnieść rękami najmocniej i postawić na 24 godzin na zimnie. Napęniać tego kiszki wałkując na stolnicy, związać, wywiesić na kilka godzin na wiatr do suszenia, i wędzić przez 2 tygodnie,

*Salcesony gospodarskie.* Pokrajać drobno 10 funtów wieprzowego, 5 wołowego mięsa. Podprażyć i utłuc pół kwarty soli, trochę saletry, kwaterkę niepełną spirytusu, pieprzu prostego w ziarnach 1ót 1½, tyleż tłuczonego, angielskiego tłuczonego pół 1óta, goździków 1ót. Wszystko to wymieszać dobrze i tą masą nadziewać mocno kiszki, pozawiazywać, wałkować na stole, i tak na noc zostawić. Nazajutrz nacisnąć, niech tak leżą przez tydzień, osuszyć na wietrze, wędzić w dymie przez dwa tygodnie, i znowu na wiatr wywiesić. Chować w suchém życie lub sianie.

*Salcesony Wiedeńskie.* Mięsa wołowego funtów 5, wieprzowiny funtów 3, oczyściwszy dobrze posiekać drobniutko, słoniny funtów 3 w małe kostki pokrajać, wymieszać to dobrze, mięso na przetaku zostawić przez 24 godziny, a słonina osolona 4-ma 1ótami soli, przez ten czas niech będzie w naczyniu jakim. Potem wsypać soli 1ótów 10, kardymonii 3 łoty, pieprzu prostego utłuczonego 4 łoty. Wymieszawszy i ugniołszy to dobrze napakowywać tą masą kiszki

wołowe, mocno je napychając i ugniatając, a nakłówszy je naokoło, postąpić jak z poprzedzającymi.

*Albo bierze się chude mięso wołowe, chuda wieprzowina i świeża słonina po równej części, zaprawia się zaś i urządza jak wszystkie wyżej opisane salcesony.*

*Salcesony na prędki expens.* Swininy funtów  $2\frac{1}{2}$ , wołowego mięsa funt 1, cebuli smażonej w maśle  $\frac{1}{2}$  funta, tyleż surowej, rokambuflu lub czosnku, według upodobania piórek 2 lub 3, soli łótów 4, saletry  $\frac{1}{2}$  łóta, pieprzu prostego pół łóta, albo trochę więcej, według upodobania. Wszystko to razem wymieszawszy, napychać tego tą masą kiszki wieprzowe lub wołowe, dobrze oczyszczone, a zawiązawszy je mocno, wywiesić na trydniowy wiatr, a potem podkurzyć w dymie przez tydzień lub dwa i używać natychmiast, bo na długą konserwę służyć nie mogą.

*Kielbasy do wędzenia.* Mięso wieprzowe nietłuste pokrajać drobno, dodać do niego wołowego część czwartą. Na 24 funty tego mięsa, bierze się soli funt 1, saletry łót  $1\frac{1}{2}$ , pieprzu prostego łótów 2, angielskiego łót 1, czosnku utartego ząbków kilka. Wszystko to dobrze się miesza, napchawszy tym kiszki nie zbyt grube, wynosi się do zimowego miejsca, gdzieby wisząc doczekały się marcowego wiatru, na którym gdy się nieco przewietrzą, wędzą się w dymie przez tydzień. Póki świeże są wyborne, ale przy końcu Maja zaczynają już jęlczeć, i nie mogą już być na śniadanie podawane, w zupach zaś kwaśnych mogą być jeszcze użyte.

*Kielbasy na świeże użycie.* Trzy części chudej, a jedną część tłustej wieprzowiny, kroi się w niezbyt drobne kawałki. Na pół puda takiego mięsa, bierze się pół funta soli, łót majeranu przesianego, 2 łoty pieprzu prostego i 4 lub 5 szklanek bulonu czyli smaku wygotowanego z kości i obrzynków wieprzowych, w którym się też poprzednio ugotowało pół funta cebuli siekanej. Wymieszawszy dobrze robić kielbasy

przez formę, nie napychając ich tego, boby się potem w gotowaniu pękały. Gdzie tylko widać w kiełbasie zaskórne powietrze, tam trzeba szpilką przekłóć dla wypuszczenia go, a nawet i wskrós na około można kiełbasy ponakłować. Zrobione wrzucać na pół godziny do zimnej wody, a potem pozawieszane sznurkami na żerdkach, trzymać w chłodzie. Inny sposób urządzenia tych kiełbas, jest, iż zamiast buljonu lub smaku, leje się do nich także proporcya wody dobrze ciepłej, a cebuli pół funta surowej usiekawszy drobno, niegotowanej się dodaje. Takie nie tak prędko się psują i jeźceją, a równie są dobre. Jedne i drugie tak się gotują: włożywszy je do rądla, lub lepiej jeszcze do miski glinianej, podłożyć pod nie pokrajaną w cienkie płatki świeżej słoniny, zalać je wodą lub kwasem burakowym, i wstawić do pieca, gdzie się gotują i tuszą razem; niektórzy je też piwem zalewają zamiast wody.

*Würszty* czyli *Blutwürszty*. Wziąwszy od wieprza 3 funty podbrzusia, głowiznę i letkie, gotować je zalawszy wodą przez półtorej godziny, a dodawszy potem wątrobę jeszcze pół godziny gotować. Potem trzeba wątrobę i letkie posiekać jak najdelikatniej, podbrzusie zaś i głowiznę pokrajać w duże kostki, osolic to kubkiem soli, z dodaniem łota pieprzu prostego i ćwierci łota angielskiego (\*). Potem wlać mniej więcej półgarnca krwi roztartej, uważając, aby się nią farsz zwilżył do tego stopnia, żeby był dosyć rzadkawy i lekki, a nie przegęszczony. Wymieszawszy to wszystko jak najdoskonalej, napełnić tym farszem dwie części kiszek wołowych lub grubych wieprzowych, a w niedostatku ich użyć można dobrze oczyszczonego żołądka. Związane i wyrównane kiszki gotują się w wodzie przez pół godziny; jeśli za przebi-

(\*) Kto lubi majran, może go dodać.

ciem lub ukłóciem ich widelcem, tłustość się tylko, a nie krew sączy, dostatecznie już są ugotowane. Wtenczas obmywają się kiszki wodą zimną, i położone na stole przyciskają się deską dla spłaszczenia przez parę godzin, potem się wynoszą na zimno. Jeśli się mają zaraz używać, do zaprawy ich dobrze jest dodać cebuli upieczonej lub dobrze usmażonej w tłustości, ale jeśli się robią na długą konserwę, to się do nich cebula nie kładnie, ale się je obwędza w chłodnym dymie przez tydzień lub 10 dni w kominie. Odmiany tych kiszek są takie: jedne się robią z samej główizny, której jedna połowa drobno się sieka, a druga w bujniejsze kostki kraje, inne się robią z samych wątroby, letkich i podbrzusia, bez główizny.

*Kiszki czarne.* Mąki gryczanej grubiej, nie z pod krup wziętej, ale z samych krup osobno robionej kwart  $3\frac{1}{2}$ , krwi wieprzowej roztartej i przecedzonej garniec 1, mleka gorącego pół garnca, tłustości wieprzowej gorącej kwarta  $1\frac{1}{2}$ , soli łótów 3, pieprzu prostego pół łota, angielskiego ćwierć łota. Rozmieszawszy tę masę nalewać nią kiszki cokolwiek więcej jak do połowy, żeby mąka miała dosyć miejsca do rozbręknienia po ugotowaniu. Wtenczas pozawiazywawszy kiszki, gotować w wodzie na mocnym ogniu trochę więcej jak kwadrans. Wyjęte gdy nieco przestygną w izbie, wynoszą się na zimno, gdzie się rozwieszają. Biorąc je do użytku trzeba kiszki pokrajać, usmażyć je w tłustości i ciepłe podawać.

*Kiszki czarne innym sposobem.* Do garnca krwi wieprzowej mleka słodkiego kwart 3; do gorącego nakręzać tyle bułki pszennej, aż w nią powoli wszystkie mleko wsiąknie. Gdy już dobrze rozmoknie, roztarć ją jak najstaranniej, zmieszać ze krwią, posolić 3 łotami soli, dodać pieprzu prostego pół łota, angielskiego ćwierć łota, słoniny funtów 4 drobno usiekaną, talerz podsmażonej cebuli, majrańu  $\frac{1}{2}$  łota, wymieszać



to wszystko razem, przygrzać z wolna na rozżarzonych węglach, ostrożnie żeby nie podrumienić, ciągle mieszając. Odstawiwszy rądel od ognia, napełniać tą masą kiszki do połowy, mieszając ciągle, aby się gęszcza od krwi nie odłączała. Kiszki pogotować z kwadrans w wodzie. Chcąc je użyć, trzeba tak samo smażyć w tłustości jak poprzedzające.

*Kiszki białe gryczane.* Krupek drobnych gryczanych moczonych kwart 2 $\frac{1}{2}$ , przetrąć dwoma jajkami i wsypać do 3 kwart wrzącego mleka, które się z kwartą tłustości wieprzowej zagotowało; wymieszawszy doskonale krupki, żeby się w gruczołki nie zebrały, trzymać je tak minut ze trzy na ogniu dużym, a zaprawiwszy pół funtem lub trzema ćwierciami cukru i dodawszy rodzeńek dużych i drobnych, wymieszać i nakładać do kiszek lekko, żeby krupki miały w czém rozbrzękać i przybywać; a zawiązawszy kiszki wrzucić je do waru, i w nim kwadrans gotować. Potem smażyć w tłustości i ciepło podawać.

*NB.* Różne są gatunki krupek, jedne więcej, drugie mniej przybywające, według dobroci ziarna, z którego się robią; dla tego dodać trzeba trochę mleka z tłustością, jeśli się postrzeże, iż kasza jest nadto gęsta. W przeciwnym razie, krupek trochę dosypać. Kiszki powinny być dobrze oczyszczone i solą natarte, aby żadnego w nich przykrego odoru nie pozostało.

*Kiszki ryżowe.* Mleko zagotować, dodając czwartą część tłustości. Ryż wymyty i przesiany przez rzadki przetak zagotować w wodzie, odcedzić potem i wrzucić do wrzącego mleka z tłustością; odstawiony od ognia potrzymać czas niejaki, aby nabrzękl, pogotować go nieco tak, aby był w pół odgotowany. Zdjąwszy z ognia zaprawić pół funtem cukru, dodać rodzeńek, cynamonu 10t, 15 sztuk gorzkich, a garść słodkich migdałów, wymieszać, ostudziwszy kaszę dodać do niej 10 jaj mocno rozbitych; nadziewać kiszki lekko do połowy, pozawia-

zywać je nakłówszy nieco, i gotować kwadrans lub pół godziny w wodzie, według tego jak kto lubi: rozgotowany lub nieprzegotowany ryż. Wyjęte zastudzić, a dając do stołu podsmażyć w tłustości.

*Kiszki z gęsih wętróbek.* Utarć w cierlicy wętróbki, dodać bułki tartéj, gęstej śmietanki pół szklanki, muszkatowéj gałki, majranu, rakowego masła  $\frac{1}{4}$  funta, kubek czerwonego wina, smażonéj cębuli, 4 żółtka, rozmieszać to dobrze i nadziewać tém lekko kiszki, przewiązując je co 4 cale. Potém gotować w buljonie, wyjąc je, zanurzyć w zimnéj wodzie, wymyć, a potém smażyć w maśle.

*Słonina* soli się osobno, nie razem z inną wieprzowiną; do niéj nie bierze się ani saletry, ani pieprzu, tylko na każdy funt słoniny, dobrze ze wszelkiego mięsa oberzniętéj, odważa się dwa łóty soli prażonéj. Piérwszy poćec kładzie się skórą na spód do płaskich necek, a ponakrawawszy słoninę aż do skóry w odstępach na 3 lub 4 palce szerokich, posypuje się miątką solą cały poćec i téż wciera się w narznięcia, to samo robi się z drugim poćciem, który słoniną kładnie się na piérwszy, trzeci kładzie się skórą na skórze i tak dalej, ile ich jest wszystkie się układają, a przycisnąwszy deską i kamieniami zostawują się przez 2 lub 3 tygodnie, przewracając niekiedy poćcie tak, żeby ten, co leżał na wierzchu poszedł na dół, przez co je sól równo wszędzie przejmie. Potém wyjmują się poćcie, osuszają nieco na wietrze, i albo chowają w miejscu suchém i chłodném, a nieprzystępném powietrzu, albo się zawędzają w zimnym dymie, co chociaż nadaje trwałość słoninie, jednak jéj udziela nie miły dla wielu zapach dymu. Według mnie lepiej jest solić pokrajaną w kawałki słoninę, w paczkach szczelnie zakrytych i takóž w miejscu suchém i chłodném utrzymywanych. Równie pewny i doświadczony sposób przechowywania słoniny świeżéj i niezjeł-

czaję jest następny: Pokrajaną w duże kawały, osolic dobrze, i trzymać tak w naczyniu jakim przez dni 18, po których wyjawszy uwijać te kawały w siano na piecu ususzone, a układając je w paczek, którego dno sianem wysłane, przekładać każdą warstwę témże sianem, tak szczelnie próżne miejsca niemiem zatykając, by nigdzie powietrze się nie zakradło. W ciągu lata obejrzeć parę razy, jeśli się postrzeże wilgoć jaką na słoninie, tedy ją otrzeć starannie, osuszyć na wietrze, a potem świeżem dobrze wysuszonem sianem na nowo przełożyć i obwinąć. Jeśli jednak siano za pierwszym razem dobrze bywa wysuszone na piecu, rzadko się zdarza potrzeba odmieniania onego. Paczek powinien być szczelnie dnem przykryty i w chłodnym, a bardzo suchym miejscu trzymany. Doświadczyłam, iż tak przechowana słonina przez cały rok się nie psuje,

*Sadło* podlejsze i cienie kawałki słoniny przesypują się dostatecznie solą i składają się albo do zdra, to jest błony, co żołądek wieprza pokrywa, który się zaszywa i trzyma w miejscu chłodnym, a suchym, albo się składają w paczki przesypując warstwy solą prażoną. Paczki te powinny być szczelnie przykryte. Zdr wtenczas przetapia się na szmielec czyli tłuszcz.

*NB.* Soli brać trzeba łót  $1\frac{1}{2}$  na funt słoniny.

*Szmalec czyli tłuszcz wieprzowa.* Wszelka tłuszcz koło kiszek obiera się ostróżnie nożem, i krąża się na drobne kawałki, te składając do rądla trzeba przesypuwać solą i topić na ogniu zbierając i zlewając w ślad przez sito do garnków polewanych tłuszczem, która się rozpuszcza; zaniedbując tego będzie szmalec przypalony i ściemniały, a oprócz tego on się tak dobrze nie stopi i nie oddzieli od skwarek, jak wtenczas gdy te bezpośrednio do rądla przylegać będą; trzeba je tylko mieszać i obracać często, aby się nie przy-

palify (\*). Kto chce mieć więcej szmelcu, ten, jak mówiłam, niech sadło składa do paczków, a zdroj przetopi na tłustość.

*NB.* Kto nie ma słoików kamiennych lub polewanych, może tłustość zlewać do drewnianych naczyń, tylko niech się strzeże zaraz je na mróz wynieść, bo szmielec porozpiera naczynie, i wysączy się zupełnie przez szpary klepkowe. Trzeba go więc za dwa dni potrzymać w miernym cieple, aby stęzał powoli, a tak zastygły można już śmiało wynieść na zimniejsze miejsce, gdzie się nie psuje.

*Półgąski wędzone i solone.* Do 20 par półgąsk. które ważyć mogą pudów 2, bierze się soli jak najlepiej ususzonej funtów 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>, saletry łótów 4, kolandry łótów 7, pieprzu prostego łót 1, bobkowego liścia łótów 3, angielskiego pieprzu tyleż, goździków łótów 2, wszystko to, prócz kolandry, stłuc drobno, zmieszać razem; i układając półgąski do paczka, regularnie i szczelnie, przesypywać je za każdym rzędem warstwą tej mieszaniny, aż się paczek napelni do samego wierzchu; potem nacisnąć wierzchem czyli dnem i kamieniami, i trzymać tak w miernym cieple przez 2 pory, aby się sól dobrze rozeszła. Wtenczas zabić paczki, zasmrolić je jak najstaranniej i wynieść je na zimno, gdzie się paczki 2 razy na inną stronę przewracają. W Marcu utarzane w otrębiach, wędzą się półgąski w dymie, tak jak każda wędlina. Patrz ogólną informacją wędzenia. Kto ma dużo gęsi, może ich część posolić w jesieni do małych paczków, i te zakopać do lodu pod wiosnę, a latem po jednym dostawać. Półgąski solone są wyborne po odgotowaniu, gdy się je do chrzanzu podaje.

*Półgąski zwijane wędzone.* Ukarmione tłuste gęsi po zabiciu oczyścić, i oprawione rozciąć przez grzbiet,

(\*) Skwarki używają się na okraszanie potraw dla cheladzi.

wyjąć z nich wszystkie kości, natarć solą z trochę saletry. i tak układać w naczyniu po dwie, jedną na drugą, mięsem do środka, aby się lepiej przejęły solą. Nakryć denkiem, nacisnąć kamieniami na dni 8, polewając je codziennie własnym rosółem, i co drugi dzień przewracając. Wyjąć, otarć trochę z wilgoci, osypać tłuczonym pieprzem prostym i angielskim z goździkami i cytrynową skórką, zawinąć każdą w trąbkę, obwinąć papierem, obwiązać szpagatem i powiesić na tydzień w dymie.

*Mięso latem przechowywać.* W wielkie upały, albo też w wielkie słoty, kiedy powietrze przejęte jest ciepłem lub wilgocią, mięso się nawet na lodzie prędko psuje, a na wsi zdarza się często, iż się go zbierze nadzwyczajny zapas, trzeba więc go wtenczas rąbać w kawały i złożywszy do naczynia szczelnego i dobrze zakrytego, zalać dobrze rozsoloną wodą, biorąc np. kwartę soli na 5 garncy wody (\*). Na sucho solone mięso czerwienieje i przerabia się na pekelflejsz, leżąc zaś w tym rosole zachowuje wszelkie własności świeżego mięsa, a nawet kruchsze jest od tego, które leży na lodzie. Sposób ten służy szczególnie tym, którzy lodowni nie mają. Dobrze takż przechowywać mięso w piwie kwaśném, lub serwatce dobrze ukwaszonej, surowej albo przegotowanej, takż w mléku kwaśném, zmieniając jednak w upały co trzy dni to mléko lub serwatkę. Mięso przesypują też prosem, otrębiami, przekładają pokrzywą, albo też uwinąwszy w płachty grubo popiołem osypują. Pieczeń cielęcą, niezbyt świeżą, namoczyć na kilka godzin lub na noc w serwatce, a będzie biała i krucha.

*Mięso zepsute odświeżyć.* Wypłókać mięso, namoczyć je w czystej wodzie, potem w zmienionej zago-

(\*) Słona woda oddaje się potem cielętom lub krowom, dla których jak wiadomo, sól jest lekarstwem albo prezerwatywą od chorób.

tować, odszumować i wrzucić w tę wodę kilka rozżarzonych i niedymiących węgli, te wyciągają wydobywający się gaz z psującego się mięsa i przykrą mu przez to won odbiorą. Jeżeliby to pierwsze odgaszenie węgli nie pomogło zupełnie, tedy do zmienionej raz jeszcze, a gotującej się wody, wrzucają się znowu czerwone węgle. Po kwadransie wyjęte z niej mięso można już i gotować i przyprawiać jak zwyczajnie.

*Pekelflejsz* aby się nie psuł, soląc wkładać kamyki krzemieniste na dno naczynia, pakować na to solone mięso, znowu przełożyć kamykami, i tak postąpić do końca. Mięso te da się przechować więcej roku.

*Jarząbki zepsute odświeżać.* Pomoczyć je nieco w zimnej wodzie, a potem włożywszy do zimnego słodkiego mleka przystawić do ognia tak, aby mleko raz zawrzało, wyjęte potem pieką się, a będą jak świeże.

*Zwierzynę, ptastwo i ryby jak na lodowni utrzymywać.* Szytler podaje na to sposób bardzo dobry, który ja od lat kilku u siebie praktykuję. Robi się na to pak czyli skrzynia, której wierzch jak najszczelniej przystawać powinien, aby powietrze do środka nie wchodziło. Dno tego paka powinno mieć poprzewiercane dziury, aby zimno mogło weń wchodzić; stawia się ta skrzynia w lodzie aż po sam wierzch; nadto do połowy tej skrzyni nakłada się lód w drobnych kawałkach, posypuje się go solą i ubija, aby się trwałej utrzymywał; na wierzch rozściela się cienka warstwa słoniny, a po niej prostą ceratę odpowiednią długości i szerokości paku, na niej układają się ryby, ptastwo domowe oskubane i opatrzone zaraz po zarznięciu, przez co w dni kilka skruszeje. Szytler każe je nawet bibułą napychać, ale się bez tego obchodzi. Takoz i zwierzyna, która według mnie nie powinna być patroszona, bo tak się najdłużej konserwuje; ale według Szytlera trzeba ją wypatroszyć i je-

dlinką napchać; układać zaś tak, aby jedne sztuki drugich się nie dotykały. Wieko zamykać trzeba.

*Jak zamrażać ptastwo i zwierzynę.* W jesieni późnej, ptastwo utuczone wypatroszyć, przemyć, wiązać po 2 sztuki, pomoczyć w wodzie i wywiesić na mróz, powtarzając po kilkakroć to działanie. Jak dobrze się lodem obleją, składać w paczki, śniegiem przesypując. Tym sposobem przechowuje się ptastwo przez całą zimę.

*Zwierzynę jak przechowywać długo.* Doświadczyłam nie raz, iż patroszona zwierzyzna, czémkolwiek ona się napycha, czy pokrzywą, czy bibułą, prędkiej się daleko psuje od téj, z której wnętrzości nie są wyjęte. Przeto radzę kłaść ją niepatroszoną, albo do paku opisanego wyżej, albo zawieszać ją w lodowni w dolnym zrębie, uważając aby zawsze brać na expens tę, która pierwiej zabita, później zas przybywającą coraz dalej koleją zawieszać.

*Ptastwo zarznięte transportować daleko.* Natychmiast po zarznęciu z pierza oskubać, wypatroszywszy napchać bibułą, rozłożyć potem na zimnie aby zamarzło, a wtenczas układa się w paki, każdą warstwę przekładając słomą.

*Kaczki do pół zimy przynajmniej przechowywać świeże do użycia.* Kiedy już mrozy nastaną, kaczki nie przetuczone, ale wykarmione w miarę jak zwyczajnie na stół, nie rzną się nożem, ale się-im tylko karki, to jest szyje skręcają tak mocno, aby zaraz żyć przestały, i nie skubiąc ich, ani patrosząc, powieszając za szyje na ścianach w lodowni; tym sposobem będą się przechowywać świeże i dobre aż do Bożego Narodzenia. Sposób ten bardzo korzystny, bo nie karmiąc ptastwa, zawsze można go mieć świeżem do pół zimy.

*Kaczki dzikie solone.* Zdarza się często latem, iż tak wiele ich naniosą myśliwi, że już nie wiadomo

jak ich użyć. Ja każę stare płatać na pół, i tak jak zwyczajne kaczki domowe solidź w baryłkach, dodając 1 funt saletry na 2 funty soli, potem ją wkopują w lód, z kądem się w każdej porze biorą na expens, a przetrwać w nim dobrze mogą do samej zimy.

*Jarzabki na długą konserwę urządzać.* Oskubane i wypatroszone jarzabki nadziać farszem z tartej bułki i słoniny, zwilżonym jajami i osypanym pieprzem i solą, a opiekłszy do połowy te jarzabki w piecu, ostudzone już dobrze, zamaczać w roztopionem maśle, témże maślem zalewa się dno paczka dobrze opatrzonego i osmolonego z wierzchu; gdy stężeje, układają się szczelnie jarzabki jedne przy drugich, zalewają się znowu maślem, a gdy to zastygnie, nowy rząd się jarzabków układa, i tak postępując ciągle, każdy rząd maślem jeden od drugiego, przedzielać, a na wierzchu aby maśla przynajmniej na dwa palce było (\*). Wtenczas dno paczka się zabija, po wierzchu zasmala się i na lodzie stawia. Bekasy równie się dobrze tym porządkiem konserwują.

*Przepiórki, jemiełuszki i kwiczoty,* zupełnie tak się przechowują jak jarzabi, z tym tylko dodatkiem, iż się z nich kostki piersiowe razem z wnętrzościami wyjmują przez grzbiet.

*Bekasy marynować na zimę.* Oczyszczone bekasy opiekają się na rożnie polewając maślem; gdy będą gotowe, układają się na blachę i stawiają w lodowni; skoro dobrze przestygną, trzeba je maczać w rozpuszczonem maśle zmieszanem z małą ilością baraniego łożu; tak przygotowane układają się na blachę; skoro maśło będące na nich dobrze zastygnie, wówczas układają się do polewanego słoja lub baryłki, przekładając dobrze bobkowem liściem. Nalawszy z ostrożnością przegotowanym octem z solą, angielskim pieprzem i

(\*) Kto lubi, niech każe szpikować.



estragonem, obwiązać słój pęcherzem, albo zabić dnem baryłkę, zasmolić ją i do lodu wstawić.

*Słomki i jemiełuszki* na lato tak się marynują, jak bekasy na zimę.

*Głowa wieprzowa lub dzika farszowana na święcone, dekorująca dobrze stół.* Gdy się wieprze biją przed świętami Bożego Narodzenia, pamiętać żeby jedną proporcjonalną głowę zostawić niepłataną, jak się zwyczajnie robi na szczęki i głowizny, ale w całość ją posolić w paku z inną wędliną, kładąc ją pod wierzch dla łatwiejszego dostania w czasie potrzeby. Wtenczas wybrać z niej kości i mięso, w samym spodzie przeciąwszy ją, na rozpłatanej skórze układać warstwy farszu niżej opisanego, na pół cala grubini, plasterki słoniny, szynki, jaj twardo gotowanych i pikłów, powtarzać to póty, póki się tém nadziewaniem głowa nie napełni; wtenczas ją zszyć u spodu białą cienką nitką, i wskrós oszyć głowę po wierzchu płótnem tak, aby jej formy nie psuć, przerznąć dziury na uszy, przez które się one wypuszczają, dla zachowania na turalnego kształtu. Wkłada się tak urządzona głowa uszami do góry do naczynia, w którym się kładą koście od tejże głowy i oberznitych łopatek na farsz. Następnie bierze się nóżki, głowę cielecą, włoszczyzny, kto chce może jeszcze dodać mięsa wołowego lub cielecego, według upodobania, dla nadania więcej smaku i esencji auszpi-kowi. Zalawszy to wszystko wodą zaprawioną octem, jeśli słabym po połowie, jeśli tęgim to w 3 lub 4 części, tak się gotuje przez godzin kilka, z dodaniem nieco korzeni. Poczém wyjmuje się i zastudza głowę, a auszpik' odcedziwszy na durszlak i zebrawszy zeń tłustość precedza się jeszcze przez serwetę, rozpiętą na 4 nogach przewróconego stołka. Znowu się wlewa do rądla, dodaje pół butelki wina, parę cytryn pokrajanych, kawałek bulonu suchego i nieco soli. Bierze się 6 białków z małą ilością wody rozbitych, i te się

wlewają do gotującego się auszpiku, który trzeba wysadzić na ogniu do tego stopnia, żeby się zastudzona galareta ścinała i krajać dawała; wtenczas jeszcze raz się cedzi przez serwetę, a stygnącym już oblewać głowę dobrze zaziębioną; jeśli od razu pięknie się nieoglaseruje, to powtórzyć polewanie choćby razy kilka. Potem przełożyć ją na czysty półmisek i ogarniować piklami rozmaitemi zielonemi i jagodami głogu, wiśni, berberysu i porzeczek w occie marynowanemi z cukrem lub miodem.—*NB.* Kto chce tę ruladę z głowy wieprzowej konserwować na dłużej, niech ją złożywszy do naczynia drewnianego, zaleje ostudzonym z aromatami przegotowanym octem. Auszpick na co innego wtenczas się używa.—*Farsz* tak się do téj głowy robi: cielecą pieczeń wyżyłowaną dobrze, sieka się jak najdrobniej. Do usiekanej już dodaje się czwartą część słoniny drobno usiekanej, wszystko to przeciera się przez sito i przydaje się: jajecznicę usmażonej z cebulą, pszenną bułki umoczonej w mleku i wyciśniętej na serwecie, cokolwiek pieprzu, majranu, gałki muszkatowej, utłukszy to dobrze na miazgę dolać 10 surowych jaj, nieco suchego bulonu, i wymieszać wszystko razem.—*NB.* Kiedy nie ma cieleciny na ten farsz, to można brać indycze lub kurze piersi, albo prosięcinę, ale wtenczas nie trzeba dodawać już słoniny, bo prosię samo przez się jest tłuste. Drugą warstwę farszu można kłaść z samych wątróbek i lekkich cielecych, baranich lub prosięcych, drobno usiekanych, potłuczonych nieco w maśle, w którym się utratowała cebula, potem ten farsz się przeciera przez sito, dodaje się kilka surowych jaj, i albo sam przez się używa, albo z dodaniem jajecznicę i słoniny w czwartej części i bułki pszenną umoczonej w mleku, a potem wyciśniętej.

*Rulada z prosięcia.* Opatrzywszy i oczyściwszy tłuste prosię, odciąć mu główkę i nogi, rozciąć brzuch,

kości ze środka powyierać i nałożyć farsz warstwami, na pół cala grubini, na nim plasterki cienkie słoniny, szynki, jaj twardo gotowanych, a kto chce korniszonów na pół płatanych, stręków fasoli marynowanych i t. d. Zwinąwszy tego wzdłuż tę prosięcinę, uwiązać ją mocno szpagatem po serwecie i gotować parę godzin w wodzie po połowie z octem, jeśli on jest słaby, a jeśli tęgi, bierze się go 4 tą lub 3-cią część, uważając aby woda dobrze ukwaszoną była. Jeśli taka rulada ma być zaraz podawana, to się okłada i garnituruje auszpikiem, do którego chcąc aby był smaczniejszym, dodaje się gotując ruladę, podróbki i kości odrzucone od tegoż prosięcia, łopatki cielece, włoszczyzny i korzeni, także trochę wina i cytrynę pokrajaną. Ale jeśli się robi na długą konserwę, to gotować ruladę prosto w zakwaszonej octem wodzie z włoszczyzną, a po zastudzeniu jęj, zalać w naczyniu, w którym ma się konserwować, octem przegotowanym z aromatami i ostudzonym. Nacisnąć denkiem i kamieniem. Farsz do nięj tak się robi jak do nadziewania głowy wieprzowęj, patrz też tam i auszpick jak się klaruje.

*Rulada wieprzowa.* Funt świeżęj słoniny, tyleż szynki i 2 funty mięsa chudego wieprzowego, oboje usz od wieprza, posiekaj w małe podługowate kostki, dodaj do tego cebuli łótów 4, czosnku parę ząbków, pieprzu prostego  $\frac{3}{4}$  łóta, soli łótów 4. Bazylikę i tymianu po  $\frac{1}{4}$  łóta, albo jeśli kto lubi majranu  $\frac{1}{4}$  łóta. Wymieszawszy dobrze tę mieszaninę, napakować nią tego żołądek od młodego kabanka, związać dobrze oba jego końce, i położywszy do rądla nalanego wodą po połowie z octem, dodać do nięj kilka liści bobkowych, goździków, i gotować przez parę godzin. Potem wyjętą ruladę położyć pod prasę, aby się cokolwiek spłaszczyła, i zastudziwszy ją podawać w płaskie krajaną kawałki. Leżąc w occie przegotowanym z aromatami,

rulada ta może się konserwować czas jakiś pod nakryciem szczelném.

*Bulon suchy mięsny.* Mięsa, niekoniecznie tłustego bardzo, pudów 3 porąbać na kawałki, wypłókać dobrze, dodać pieczenię i łopatki od cielęcia jednego, 4 kaczki, tyleż zajęcy, parę indyków, 6 kur; wszystko to, prócz mięsa wołowego, wpół odpieczone powinno być na rożnie, lub w piecu na blasie, bez soli; prócz tego porów dobrze opłókaných dwa spore pęki, 30 sztuk salerów, tyleż pietruszki, marchwi i cebuli, pieprzu angielskiego i goździków po ćwierć funta. Nalawszy wodą, szumując dzień i noc gotować na dobrym ogniu, podlewając wody; jak się przez silne gotowanie mięsu odbierze wigor do tego stopnia, iż go psy nawet jeść nie zechcą, zcedza się bulon na durszlak, wyciskając dobrze mięso, które się znowu nalewa wodą i gotuje czas niejaki, po czém precedza się znowu do poprzedniego bulonu, zebrawszy z niego tłustość (\*), precedza się przez gęste sito, a potem przez serwetę. Tak precedzone należy gotować bezustannie szumując przez kilka godzin. Gdy bulon zacznie gęstnieć, wówczas wyspać łót kwiatu muszkatowego, parę gałek mialko utłuczonych, i wtenczas zaczyna się już gotować na węglach lub na blasie, ciągle mieszając, a to dla tego, że gotując na płomieniu możnaby bulon przypalić; pogotowawszy tak czas niejaki zlewa się do form lub talerzy, w których gdy zastygnie, wyjmuje się i osusza na wolném powietrzu, a potem przechowuje w chłodném a suchém miejscu, uwinięty w papier. Kto nie chce tyle ptastwa dodawać do bulonu suchego, może go z samego mięsa robić, a równie jak tamten zastygnie dobrze, tylko soli do bulonu sypać nie wypada, bo jużby nigdy nie stanął. Niektórzy uważają, że bu-

(\*) Tłustość ta przechowuje się czas niejaki w słojach szklanych lub glinianych na lodzie, do zaprawy potraw mięsnych.

on truchleje i wietrzeje leżąc na powietrzu, składają go do słoików pokrajany w kawałki i pęcherzem obwiązany: z tej proporcji można mieć bulon więcej, ale nigdy mniej nad 14 funtów.

*Bulon postny.* Wziąć po ośminie brukwi, marchwi, kartofli i kapusty pięknych główek z liśćmi dobrze oczyszczone, żeby robaków i piasku między niemi nie było, bulwy włoskiej (*heliantus tuberosum*) szesnastkę, sałaty dwa garnce lub cokolwiek więcej, włoszczyzny i cebul w proporcją suto, wszystko to powinno być poprzekrajane na kilka części prócz bulwy, przemyto najstaranniej w kilku wodach, żeby piasku nie było. Potem 4-ry najprzód wymienione jarzyny nastawić w kotle pobielanym, zalawszy je wodą, gdy się już parę godzin pogotuje dodać i resztę, a ciągle mieszając gotować na dobrym ogniu, dolewając wody rzecznej. Potem dodać ośmię albo dwie grzybów świeżych, najlepiej borowików, rydźów i szampionów, a w niedostatku ich choć kozłów, czyli jak inni nazywają maślaków. Tak ciągle mieszając aby do dna nie przypadło, gotować od samego rana do wieczora, aż się wszystko na miazgę rozgotuje, wtenczas precedzić bulon, a nazajutrz dodawszy po 4 łoty goździków i pieprzu angielskiego, muszkatową gałkę i kwiatu muszkatowego łót, wysadzić w mniejszym naczyniu na małym ogniu, mieszając ciągle, potem w płaskich naczyniach zastudzić. Kto zaś ma ryby, szczególnie liny, może je dodać do gotujących się jarzyn, bulon będzie smaczny, bo sam jarzynny lubo dobry, bardzo często jednak dla swojej miękkości pleśnieje z wierzchu, trzeba go więc starannie oglądać i oczyszczać często. Kto niema ryb, wtenczas gdy się jarzyny z ogrodu wybierają, niech robi bulon jarzynny, a zimą złowiwszy ryby piérwszemi lodami, niech wygotuje z nich mocny wyciąg aż do rozgotowania na miazgę samęj ryby; po precedzeniu wyciągu, niech rozpuści w nim

bulon jarzynny dobrze oczyszczony, a wysadziwszy do gęstości zasuszy jak zwyczajnie w naczyniach płaskich.

*Bulon pomidorowy.* Z pomidorów, z których się sok i ziarnka wypuścił, wziąć samą czerwoną miąższość i gotując z pół godziny na ogniu, mieszać aby nie przypadła, wtenczas przetrąć ją przez sito, włożyć napowrót do czystego rądła i znowu gotować. Tę masę gdy zgęstnieje, rozciągnąć nożem jak najcieniej na blasie wysmarowanej oliwą, i na niej suszyć w piecu, po chlebie, albo na wolnym powietrzu; potem ją krajać na mniejsze kawałki, i jedne na drugich złożone, uwinęte w papier chować w miejscu suchym i chłodnym. Używa się ten bulon do sosów i innych zapraw kuchennych.

*Marynata z ryby gotowana.* Ugotawawszy smak z cebuli i włoszczyzn, z dodaniem bobkowego liścia, pieprzu nieco prostego i angielskiego, w wodzie zaprawionej octem po połowie w trzech lub czterech częściach, według tęgosci octu, tak żeby się dobrze kwaszyć dawał, wrzucić doń dzwona ryby, która się już suchą solą dobrze usoliła, i tę gotować więcej pół godziny, potem wyjąć rybę, smak wysadzić do trzeciej przynajmniej części, tak aby zastygła z niego galareta. Wtenczas klarować go czyli oczyścić, wlewając weń kilka białków rozbitych z wodą; gotując się te białka będą się zsiadać i zabierać w siebie fuzy i męty. Potem cedzić ten sos przez serwetę, której końce rozpięte są na 4-ch nóżkach wywróconego stołka. Z początku będzie odchodził mętny i biały, więc tego nie mieszać z czystszymszym i klarowniejszym, który potem odchodzi; znowu zbierać do tejże serwety, a tak kilka razy przez nią przechodząc, nakoniec się tak wyklaruje, że gdy układając rybę w naczyniu polewanym, tym sposobem się ją przelewać będzie, utworzy się koło niej, po zastygnięciu, najpiękniejsza i najprze-

zroczytsza galareta, którą się garniruje marynata na półmisku. Pęcherzem związać naczynie, w którym będzie złożona. Taką marynatę chcąc mieć na długą konserwę, to jest na całe lato prawie, trzeba po ugotowaniu ryby przestudzić ją, i potem ułożywszy do dębowej lub olchowej baryłki, zalać przegotowanym z aromatami i solą octem, ostudziwszy go wprzód. Galareta czyli auszpik już się wtenczas tak starannie nie klaruje, gdyż użyta być nie może na konserwę. Baryłkę zasmolić i do lodu wstawić należy. Dobrze będzie jeśli ta baryłka dębowa będzie wewnątrz wprzód oliwą wysmarowana.

*Rulada z ryby.* Oskrobawszy, oczyściwszy i opłó-kawszy szczupaka, węgorza lub inną rybę, rozplatać wzdłuż, wybrać z niej kości, odciąć głowę i osolić dobrze; potem nałożyć na nią warstwę farszu, nieco jaj twardych, zwiąć tę rybę w trąbkę, okręcić serwetą masłem wysmarowaną i szpagatem dobrze ją wskróś przewiązać. Wtenczas kładzie się ta ryba do wody dobrze zakwaszonej octem, w której się włoszczyzna, cébula i aromata gotowały; kto chce może dodać dla smaku wina; w tém gotuje się przynajmniej przez półtóry godziny; wtenczas wyjęta ryba kładzie się pod prasę, a bulon się klaruje jajami, i wysadza się tak, aby z niego galareta sformowała, z tą należy się obchodzić tak jak jest opisano wyżej pod artykułem: *Marynata z ryby*, i zastudziwszy ją osobno, obłożyć nią ruladę, gdy się będzie podawać na stół do octu i oliwy.— Farsz zaś tak się robi do téj rulady: jakakolwiek bądź rybę, większą czy mniejszą, oskrobawszy i oczyściwszy, osolić przez czas jakiś, potem przetać ją, a odebrawszy mięso od kości, bez skóry usiekać należycie, opieprzyć cokolwiek, a dolawszy jajecznicę usmażonej w maśle, w którym się pierwej cébula usmażyła dostatecznie, i nieco bułki umoczonej w słodkiem mleku, utłuc na miazgę. W czasie

tłuczenia dodać jeszcze trochę masła i kilka jaj surowych, potem przetrąć przez sito i przełożyć tę rybę. — *Szytler* radzi przekładać jeszcze tę ruladę serem zielonym ze szpinaku, który tak się robi: tłucze się w moździerzu szpinak na miazgę i przez płótno wyciska się z niego sok, który należy trochę osolić. Zagotowawszy go wrzący wylać na bardzo gęste sito, zebrać z tego sita to, co się na niem zostanie; gdy ostygnie dodać kilka odgotowanych żółtek, nieco pszennej mąki, kilka jaj surowych, przetłukszy to razem przekładać farsz warstwami tego sera.

*Marynata z ryby smażona.* Rybę oskrobaną osolić dobrze, jeśli małą to od pory do pory, jeśli dużą przez 3 dni, potem ją opieprzyć, uwałać w mące, i smażyć na patelni jak zwyczajnie, czy w maśle, czy w oleju; gdy już wszelką surowość straci i należyście się odsmąży na blasie, potem ją ułożyć w słoje, przekładając nieco liściem bobkowym, i zalać ostudzonym octem, pierwój z pieprzem przegotowanym. Dobrze słoje pęcherzem obwiązać. Długo się bardzo taka marynata konserwuje.

*Marynata z węgorza* tak samo jak poprzednia się robi, przesypując każdą warstwę ryby bobkowym liściem. Można te marynaty robić w baryłkach dębowych, i te mocno osmoliwszy w lód wstawić. *Albo* zdjawszy skórę z węgorza osolić go przez 3 dni, potem pokrajać w dzwony, utarzawszy w mące, dobrze je w maśle na patelni usmażyć, lub opiec na rumiano, i masłem wysmarowane, układać przestudzoną już marynatę w faski lub słoje, i zalać ją ochłodzonym octem z aromatami przegotowanym, a na wierzch oliwą.

*Lampredy marynować.* Świeżo złowione opłókać i wytarć mocno, a położywszy na blachę osmarować je oliwą i opiec cokolwiek. Potem włożyć je w baryłki, przesypując nieco rzędy liściem bobkowym, zalać



octem ostudzonym, który był przegotowany z angielskim pieprzem i goździkami.

*Ryby wszelkie solić na długą konserwę.* W miejscu gdzie się ma połów odbywać, mieć przygotowane baryłki nowe dębowe, i w nie układać ryby oskrobane, z wnętrzości oczyszczone, wytarte ze krwi i wilgoci chustą, ale nie myte, płatanie wzdłuż na 2 części, i przesypywać je prażoną solą, i też sól mocno ręką wcierając, mianowicie w większe sztuki. Baryłki się zabijają, zasmolają i przechowują się w miejscu chłodnym a-suchém. Można beczki przewracać raz na jedną, drugi raz na drugą stronę, żeby rosół równo wszędzie przejmował rybę, która się tak długo bardzo, bo prawie przez pół roku przechowywa, trzeba tylko aby baryłki nie wielkie były, bo raz odkryte, ryba prędko się w nich psuje. Jesliby zaś w krótkim czasie wyexpensować jej nie można było, tedy część jej przewietrzyć na powietrzu w cieniu, a potem w dymie ją zawędzić (obacz *ryby wędzone*). Niektórzy radzą odcinać głowy rybom mającym się solić, gdyż doświadczono, że gdy się tego nie uczyni, ryby się prędzej psują i złego dostają smaku.

*NB.* Jesliby się ryby takie w gotowaniu wydały zbyt słone, trzeba je uprzednio w wodzie cieplej wy-moczyć, a potem w gorącym mleku.

*Ryby żywe przesyłać w dalekie strony latem.* Doświadczylam sama skuteczności rady w tej mierze Szytlera, gdyż za 18 mil dostawiłam żywego szczupaka tym sposobem. Złowiony szczupak powinien być trzymany w sieci zanurzonej w wodzie póty, póki nie zrobi się na niego następne pudło: zbijają się deski szerokości i długości stosownej do przesyłającego się szczupaka, w nich świdrują się dosyć duże dziury, po czém pudło wysięcia się mchem zwilżonym wodą; szczupakowi pod skrzela położywszy kawałki gąbki zmoczonej w winie francuzkiém, kładnie

się go na tym mechu, przykrywa się także mchem, i nakoniec wierzchem także podziurawionym pudło zabija. Wieźć go tak można w najdalszą drogę, mając tylko staranie, aby jak można najczęściej pudło wiadrem wody przelać, albo go całkiem, dla doświadczenia ryby, całkiem w wodzie zatopić jadąc koło rzeki. Wierozuba lub karpia tym samym sposobem przewieźć można, z tą tylko odmianą, że co popas należy mu do pysku włożyć środek od bułki umoczonej w winie francuzkiem, wódce lub piwie.

*Ryby przewozić żywe w zimie.* W koszu lub skrzyni, w której boki, dla przystępu powietrza, powinny być podziurawione, przekładać ryby śniegiem. Tak wiezione otrętwieją, ale wpuszczone do wody odejdą, jednak woda zimna być powinna; nie wnosić ich także do ciepłego miejsca. Węgorze długo utrzymać można żywo w naczyniu ze świeżą trawą i ziemią, i tak najdalej przesyłać.

*Łosoś domowy z soma wędzonego.* Świeżego soma oczyścić i przetrąć serwetą, zaraz posolić jak się zwyczajnie soli ryba, z tą tylko różnicą, że na każdą pół kwartę soli dodaje się saletry  $\frac{3}{4}$  łóta (\*). Po 3 lub 4 dniach głowa się odcina, kość się grzbietowa wyrzyna, a som na cztery podłużne pasy kraje, i te się wywieszają na działanie powietrza, aby tak wyschły w cieniu. Przez 2 lub 3 miesiące, póki nie zjełczeje, może ta somina być użyta zamiast łososia na śniadanie; potem choćby na zakąskę nie była już przydatną, to się zawsze zda na post do zup, piérogów nadziewaných i t. d.

Pasy te nie inaczej jak za ogon zaczepiane i wie-

---

(\*) W ruskiej książce na funt soli bierze się łót saletry, i soli się nie w całej sztuce, ale już w pasy pokrajane. Po trzech dniach wierzchnie pasy kładą się pod spód, a dolne na wierzch na drugie trzy dni, aby wszystko jednostajnie się usoliło.

szane być powinny, ma on bowiem w sobie najwięcej tłustości, która spływając na inne części, nadaje im więcej kruchości i smaku.

Można też po wyjęciu z soli sominy, wytarć ją starannie i uwiązawszy w papier tak, aby dym pod spód mógł zachodzić, powiesić te pasy, zawsze ogonem do góry, w dymie chłodnym na dni trzy do pięciu. Tak zawędzona dłużej się da przechować.

*Węgorz wędzony.* Rozciawszy go przez grzbiet, zdjąć z niego skórkę, wyjąć wnętrzności, odciąć głowę i przesoliczyć mocno. Po dwóch czy trzech dniach solenia, wyjąć go, wytarć, uwiązać w papier tak aby dym, nad którym się zawiesi, mógł pod papier dochodzić, uwędzić tę rybę. 4-ry lub 5 dni takiego dymienia są dostateczne.

*NB.* Soląc węgorza można go nieco osypać pieprzem, bobkowym liściem i suchym estragonem.

Wszystkie ryby tym sposobem wędzić się mogą.

*Szczupaki suszone.* Złowione latem szczupaki oskrobać, popłatać rozcinając od brzucha wzdłuż przez głowę i ogon kości grzbietowe wyjąć, a układając ryby w drewnianem naczyniu, przesypywać dobrze solą i w chłodnym miejscu tak 3 dni potrzymać. Potem łuczyciami w poprzek je rozpiąć i parami na sznurki zaczepiając, porozwieszać je na powietrzu na słońcu, strzegąc od dżdżu i wilgoci. Gdy już wyschną doskonale, przechowywać je zawsze porozwieszane pod dachem w jakim świrnie lub lamusie, gdzieby sucho i chłodnawo było. Zimą gdyby odchodziły, można je wnieść do izby lekko opalonej, przynajmniej te, które mają się wkrótce używać, a w parę tygodni uschną znowu. Takie szczupaki są wyborne w poście, gdy niema świeżej ryby, kucharze przyprawiają je rozmaicie, najsmaczniejsze zaś są, gdy tylko mocno na wszystkie strony wybite, poszarpią się i

postrzepią, a zalane oliwą lub z masłem rozpuszczonym jedzą, nie gotując wcale.

Niektórzy po usoleniu wędzą w dymie szczupaki przez dni 8 lub 10, a potem je na wietrze trzymają. Ale ryba ta nie będąc sama z siebie tłustą, nie może być dobrą po uwędzeniu. Suszona na powietrzu daleko jest lepszą a nawet trwalszą. Wędzona tylko jest dobrą, gdy się ją utuszy z kwaśną kapustą lub inną jaką jarzyną.

*Płotki suszone.* Wszystkie drobne ryby świeże nie wiele smaku i korzyści dają, lepiej je więc zaraz po złowieniu oskrobać, oczyścić i prosto do lekkiego pieca, słomą wysłanego wrzucić, gdzie gdy uschną czy od razu, czy po dosuszaniu dwukrotnym, wyborne są w post do zaprawy potraw dla czeladzi; dają im smak i zapach, którego by świeża ryba, we czworo tyle włożona nie zdołała im nadać.

*Białe ryby opiekane.* Wszelkie białe ryby, jako mniej smaczne w żgotowaniu, tak samo się jak płotki w piecu opiekają, w postne zaś dni dla odmiany użyte być mogą do kuchni.

*Ryby wędzone.* Rozpłatawszy wzdłuż rybę i oczyściwszy ją posolić w naczyniu drewnianym, przesypując każdą warstwę ryby soli garstką; po 3 lub 4 dniach takiego solenia w zimnym miejscu, ryby się rozpinają na łuczynki i wywietrzają przez dzień lub dwa, potem obwinęte każde z osobna w papier, tak aby dym pod tenże papier mógł podchodzić. zawieszają się w dymie chłodnym do wędzenia w wędlni lub kominie. Im tłustsza jest ryba tém smaczniejsza będzie po uwędzeniu.

Dłuższe lub krótsze wędzenie, zależeć będzie od wielkości ryby; 8—12 lub 14 dni wystarczą do uwędzenia większych nawet sztuk.

*Sztokfisz domowy ze szczupaka.* Świeże szczupaki płatać nie tak jak zwyczajnie przez środek brzucha, ale

przez grzbiet; kości z nich wybrać, a oskrobując je wytarć dobrze serwetą na wszystkie strony, i nie soląc bynajmniej, porozwieszać je na słońcu i wietrze, rozpiawszy w poprzek łuczycami, chroniąc od dżdżu i wilgoci; gdy wyschną dobrze, utrzymywać je w suchém a chłodném miejscu, zawsze porozwieszane. W potrzebie moczyć w ługu a potem w wodzie, i tak samo przyprawić jak stokfisz, od którego się prawie nie różni w smaku, szczególnie gdy szczupaki na to użyte będą wielkie.

*Stokfisz naprędcze ze szczupaka lub sádaka.* Oczyszcziwszy świeżą rybę, rozplatać ją, kości wyjąć grzbietowe, i nie płózcąc posolić, a wziawszy popiołu rozprzestrzenić go na gęstém płótnie, drugiem płótnem nakryć na wierzch i na niém rozłożyć te dzwony ryby; zwinąć to w trąbkę i położyć w lodowni. Po trzech dniach zagotowawszy w wodzie, można użyć na kapucyński sposób, lecz ze śmietankowym sosem nie uchodzi.

*Stokfiszu moczenie.* W drewnianém naczyniu nalewa się stokfisz mocnym olchowym lub brzozowym ługiem, w którym gdy pobędzie w ciepłym miejscu dni 4, zlewa się ten ług, kraje się każda trzaska stokfiszu na kawałki i powtórnie zalewa się świeżym ługiem; w nim gdy pobędzie znowu tyleż dni, zlewa się ług, płócze się stokfisz wodą zimną, i nalewa się wapienną wodą; w niej gdy pobędzie dni parę, wybiera się do drugiego naczynia, przepłókwawszy nalewa się miękką wodą, i tę trzy razy w dzień się zmienia aż do użycia, co po trzydniowém wymoczeniu w czystej wodzie może nastąpić, ale i dłuższe moczenie w wodzie, wcale mu nie szkodzi. — Woda zaś wapienna robi się nalewając na niegaszone wapno, tyle wody, żeby ta jak mléko biała była.

*NB.* Zaczynając gotować stokfisz, nie trzeba go

solić, bo stwardnieje, ale przy gotowaniu się samém, trzeba wsypać trochę soli.

*Stokfiszu urządzenie i moczenie naprędce przez jedną noc.* Z wieczora wybić stokfisz młotem na kowadło tak mocno, żeby się aż podjął i przybył z mocnego potraskania w całej swój objętości. Wtenczas namoczyć go na noc w wodzie rzecznej, a nazajutrz będzie tak pulchym i miękkim, jak ten któryby był od dwóch tygodni moczonym.

*Kawior domowy z ikry szczupaka.* Ikrę szczupakową dobrze oczyszczoną z plew, oparzyć wrzątkiem i zaraz zcedzić na durszlak, a posoliwszy dobrze postawić w lekkim duchu niedaleko pieca, ale nie przed płomieniem; przez kilka godzin tak go trzymać, często bardzo mieszając, żeby się sól rozeszła, potem złożyć w małe słoiki, zalać je oliwą po wierzchu i pęcherzem zawiązać. Taki kawior jest może nie tak smaczny i tłusty jak jesiotrowy, lecz kolorem swym złotawym zachęca, a niekosztownością szczególnie się zaleca. Soli nie mniej sypać jak łót 1½ na kwartę ikry, na dłuższą konserwę więcęj nawet dodać jęj można.

*Śledzie przechowywać.* Wymoczone dobrze z soli, zalać piwem, przegotowaném z pieprzem prostym, angielskim i liściem bobkowym, a zalawszy na wierzch oliwą, zawiązać pęcherzem; w suchém a chłodném miejscu przechowywać.

*Śledzie postne urządzać, aby były delikatne jak holenderskie.* Oczyszczone śledzie zalewają się zimną wodą, i stawiają do sklepu na 24 godzin. Do półgarnca octu wziąć 5 cebul, łót pieprzu angielskiego, pół prostego, 10 bobkowych listków, 10 goździków; 3 razy to zagotować, włożyć wyjęte z wody śledzie i postawić do sklepu. W tydzień można już używać. Ta proporcya na 10 śledzi.

*Sledzie marynować na lato.* Dobrze wymoczone śledzie rozrzynają się wzdłuż, i przez grzbiet wyjmują się kości, skórka też wierzchnia się zdejmuje; wtenczas obie połowy złączywszy układają się w słojach, a na każdej warstwie kładą się słodko-winne jabłka w talerzyki pokrajane, bez ziarn i skórki; na to posypuje się trochę pieprzu, polewa się oliwą na wierzch, tak ciągle postępując za każdą warstwą, napełnia się słoje, pęcherzem obwiązuje i na lodzie trzyma.

*2-gi sposób.* Tak samo się moczą i urządzają, jak poprzedzające, z tą tylko różnicą, iż zalewają się zimnym octem, w którym się aromata gotowały, na wierzch oliwa się leje.

*Sledzie wędzone.* Wymoczone w wodzie śledzie przez godzin 12 lub 15, jeżeli słońce przez całą porę osuszają się i zawijają w papier tak jednak, aby do nich dym mógł dochodzić, i tak się w kominie zawędzają, albo w wędłarni.

*Sledzie odświeżać.* Po wymoczeniu śledzi w wodzie, moczą się w ciepłym mleku przez 24 godzin.

*Lagier śledziowy zamiast sardeli do sosów.* Świeży lagier śledziowy precedzić naprzód przez sito, potem przez najgęstsze płótno, i zlany do butelek dobrze zakorkowanych konserwować do zaprawy sosów, w których zupełnie miejsce sardeli zastąpi.

*Rakowe masło.* Dobrze obmyte raki, wrzucać do wrzącej wody, dobrze osolonej i koprem zaprawionej; gdy się w niej raz zagotują, odstawić i potrzymać nieco pod pokrywą, zlać potem wodę, a raki na stół wyłożyć, aby prędko stygły. Obrane potem same skorupki tłuc miało w moździerzu, przesiał je na sito, i na 2 kwarty tego proszku biorąc jedną masła, przetłuc je razem w moździerzu, i w rądelku postawić na

małym ogniu, lecz nie na płomieniu; niech się tak rozgrzewa; coraz mieszać, a gdy się zacznie smażyć, gdy masło przybierze kolor rakowy, precedzić go wyciskając przez płótno, zlewać gdy zastygać zacznie do kamiennych lub szklanych słoików i te potrząsnawszy z wierzchu solą, zawiązać pęcherzem i przechowywać na lodzie. Długo jednak nie konserwuje się to masło; używa się do zaprawy zup i sosów.

*Rakowe szyjki* przechowują się w słoikach czas niejakiś, zalewając je rakowém masłem, piérwiej te szyjki dobrze wycisnąwszy w serwecie ze wszelkiej wilgoci. Albo je też zwolna suszyć w piecu, a przed użyciem moczyć godzin kilka w wodzie.





## **O PRZECHOWYWANIU, SUSZENIU, SOLENIU I MARYNOWANIU WSZELKICH JARZYN I OWOCOW.**

---

*Kalafiory świeże konserwować na zimę.* Ponizać lub ponaczepiać w sklepie przy samych korzeniach kalafiory, wyrwane późną jesienią, ale nieuszkodzone mrozem; ponizać je na sznurki tak, żeby się do niczego, nawet jedno do drugiego nie przytykały, a będą się aż do Bożego Narodzenia dobrze konserwować. Wysooko porozpinać sznurki z kalafiorami w sklepie, a innym ogrodninom miejsca nie będą zajmować; trzeba tylko żeby dolne liście były obłamane na krzakach, a sklep w czasie łagodnego powietrza miał okna otwarte w dzień, przed wieczornym zaś mrozem zamykane. Można też krzaki przed mrozem wyjęte z korzeniami, przy których zostawuje się ile można ziemi, wsadzić w sklepie do piasku. Pierwiej jednak obłamać liście stare żółknijące, a pozostałe lekko nad główkami związać; często te krzaki opatrywać, poźółkłe liście obrywać, a okna sklepowe starannie otwierać w powietrze łagodne; przed wieczorem zamykając dla obawy mrozu. Opatrując krzaki, brać te do użycia które się okazują bliżkimi zepsucia. Do takowej konserwy w sklepie, nie tylko te głowy są zdatne, które się już ufor-

mowały, ale nawet i te, które dopiero zawiązki kwiatu pokazały, w piasku rozrastać się będą. Na ten koniec w Czerwcu kalafiori siać się powinny.

*Kapustę zabezpieczyć od robactwa.* Namoczyć nasienie kapusty na noc w soku buraka ćwikłowego. Obeszłą kapustę dobrze jest skrapiać wywarem ostudzonym tytuniowym.

*Kapustę świeżą w główkach na zimę przechować.* W sklepie nasypać suchego piasku, w nim posadzić kaczany kapusty obrane z pierwszych spodnich liści; często je opatrywać, psujące się liście obierać; brać na ekspens te główki, które prędszemu okazują się podległe zepsuciu, w czasach łagodnego powietrza okna otwierać codziennie, pod wieczór je zamykać z obawy mrozu.

*2-gi sposób.* W tychże samych sklepach wieszać na przeciągniętych sznurach u góry, kapustę za korzenie, tak jak się mówiło o kalafiorach.

*Miód plastrowy jak przechowywać przez cały rok.* Tylko co poderzniete plastry, trzeba uwijać w papier każdy z osobna, i układać je bokiem stojące jedne obok drugich, w słojach polewanych lub szklanych, albo drewnianych jaszczkach dębowych, suchych i niesmolnych. Te dobrze po wierzchu papierem nałożone i wierzchem przykryte, trzymają się w suchym, a chłodnym miejscu.

*NB.* Lepiej jeszcze będzie, gdy plastry się wybiorą kryte, to jest te, których komórki po wierzchu są woskiem zasklepione.

*Groch zielony przechowywać na zimę.* Wybrawszy najmłodszy groch, osolić go zaraz biorąc kubek soli na 6 kwart grochu; gdy tak stojąc przez noc wilgoć z siebie wypuści, trzeba ją precz zlać, a groch zsypać do butelek, zakorkowawszy je mocno i drócikiem okręciwszy, tak jak się szampańskie wino korkuje, wstawić do kotła z zimną wodą, okręciwszy je i pozakła-

dawszy sianem, dla tego aby się nie wywraçały. Pod ten kocioł podkłada się ogień i gotuje się przez 2 godziny; potem się ogień wygasza, a gdy woda zupełnie ostygnie, wyjmuje się z nich butelki, które osmoliwszy dobrze, poustawiać w sklepie, w suchym piasku. Biorąc groch do gotowania, namoczyć go 2-ma godzina-  
mi pierwiej w wodzie, a gotując ocukrować; tak urząd-  
zony niczem się prawie nie różni od świeżego.

*2-gi sposób.* Wyfuszczony młody groch, wsypać do dobrze pobielanego rądla, a dodawszy na każdą jego kwartę przynajmniej łyżkę sporą z wierzchem cukru, wymieszać go z nim dobrze, i niedolewając wody gotować na ogniu, w tym tylko soku, co z siebie puści, mieszając często aby do dna nie przypadł; gdy się sok wygotuje cokolwiek, odstawić go od ognia, jeszcze mieszać, a gdy nieco zacznie przestygać, suszyć go na przetakach na wolném powietrzu lub w lekkim piecu, po kilka razy dosuszając; taki groch będzie jak świeży, jeśli tylko młody był zbierany. Można tym samym sposobem przyrządzać go z solą, biorąc jój kubek na 6 kwart grochu. Niektórzy suszą go w lekkim piecu, ale nigdy nie będzie tak zielony, jak gdy się na wolném powietrzu ususzy.

*3-ci sposób.* Zaprawiwszy garniec wody rzecznej pół kwartą soli, do wrzącej wsypać garniec wyfuszczonego młodego grochu (\*), w kilka minut jak się dobrze oparzy, odlać na przetak, a potem groch rozłożyć na obrusie; gdy oschnie, znowu na przetakach, osypawszy go trochę cukrem, wstawić do pieca po chlebie, a jak, od razu się nie ususzy, więc jeszcze raz lub dwa to suszenie powtarzać. Przed gotowaniem solony groch zawsze wymaczać należy, i cukrować go potem gotując.

---

(\*) Albo zagotować 2 garnce wody, dodać łót saletry, 2 łyżki z wierzchem soli, w tém raz zagotować groch.

*Agrest zielony do potraw na zimę zachować.* Koło 15-go Junii, zbierać bujny agrest, oberwać go ze szczytów, a złożony do suchych butelek, tegoż dnia po zebraniu zakorkować, zasmolić i w sklepie w piasku poustawiać. Dobrze jest mieć na to umyślnie butelki robione z szerszym otworem i szyjką. Taki agrest używa się do garniowania rozmaitych potraw. Tak też rozgotowany, służy zimą do zaprawy pianek i kremów; patrz niżej.

*Cebulę przechowywać.* Wybrawszy cebulę z ogrodu; przewędzić ją trochę, przesuszyć na powietrzu czy w stancyi, a wtenczas w starych siatkach zawieszając ją w suchych izbach niedaleko pieca; albo co jeszcze lepiej, w dymnych chatach. Tak okurzona i odymlona pewniejszą jest na nasienie. Co zaś do expensowej cebuli, można ją utrzymywać, jak mówiłam, w izbach suchych, zawieszoną w sieciach, worach, lub prosto w wiankach na ścianach. Kto ma wiele, może zachować w jamkach takich jak wieśniacy na przechowanie zboża robią, obwijając je korą brzoową i prześcielając słomą, powinna tylko pierwiędź być dobrze przesuszona i warstwami słomy przekładana w jamie.

*NB.* Broniąc od zmarznięcia cebulę w tych jamach, trzeba po pierwszych mrozach, gdy ziemia ztężeje, nałożyć je słomianym nawozem, na wiosnę wcześniej go odrzucić; a dla tego żeby wilgoć nie zaszła do jamy, trzeba aby na nich usypane były małe wzgórki z ziemi.

*Sliwki węgierki świeże przechować na zimę.* O południu, gdy już rosa zupełnie oschnie, zcinać szczytówki sliwek nożyczkami z drzewa jak najostrożniej, żeby pyłku z owoców nie ścierać, i w ślad je układać albo w słoje szklane przesypując prosem, albo do baryłek dobrze osmolonych przekładając je własnym liściem lub prosem; słoje się obwiązują pęche-

rzem, po wierzchu oblepiają smołą i zakopują na łokieć głęboko w piwnicy, gdzie się aż do użycia przechowują. Baryłki zaś jak najlepiej osmolone zatapiają się do wody jak ogórki, trzeba tylko aby obreżcze wokół smołą zalane i oblepione były, bo inaczej woda może się wkrącić do baryłki przez szparki, których pod obreżcami zalepić nie można (\*).

*Gruszki przechowywać do późnej zimy.* Gruszki nie zbyt przejrzałe trwalszych gatunków, jako winiówki i inne, w wodzie zatopione przechowują się jak najlepiej; prawie do pół zimy są świeże, jeśli w składaniu ich zachowują się wszystkie ostrożności wymienione tu wyżej w artykule o przechowywaniu śliwek na zimę; z tą tylko różnicą, iż gruszki przesypywać można sieczką miękką, w przypisku pod artykułem o przechowywaniu jabłek, opisaną.

*Przechowywanie owoców.* Najlepiej się przechowują owoce nie zupełnie dojrzałe, jednak trzeba im się dać dosyć wystać na drzewie, bo inaczej by się pokurczyły. Zdjęte w przyzwoitym czasie, leżąc dojrzeją, ale pozostaną niezmienione, gdy tymczasem dojrzałe na drzewach podlegają szybkiemu rozkładowi i zgniciu. Zbierać trzeba owoce w dniu pogodnym, przy zrywaniu i składaniu nie kaleczyć, nie rzucać i nie ugniatać, składając je lekko w koszykach i w nich zaraz przenosić do składu, nie rzucając w kupy jedne na drugie, przynajmniej te które się chce długo konserwować (\*\*). W piwnicach suchych układać należy

(\*) W ruskiej książeczce, każe do lodu wkopywać, takim sposobem, wiśnie i agrest, ale bez prosa, tylko liściem przekładać. Sama jadłam takie w Rosyji na Boże narodzenie.

(\*\*) Niektórzy przeciwnie, składają owoce w kupy, na których gdy wypotnieją, przecierają je starannie płótnem i składając w koszyki niosą je tam, gdzie już przez zimę leżeć mają i układają na policach, albo w naczyniach, przesypując suchym piaskiem.

owoce na policach usłanych słomą tartą, tak, aby się jedno drugich nie dotykały. W 8-m lub 10 dni po złożeniu przetrąć należy starannie owoce płótnem, gdyż występujący z nich tłusty pot, gdy nie będzie otarty, psuje frukta i jest przyczyną ich zgnicia. To ocieranie powtarzać pierwej co dwa tygodnie, a potem coraz rzadziej, w miarę tego jak potnienie owoców się zmniejsza; przytém wybierać i wynosić psujące się, gdyż udzieliłyby innym ulatniających się cząstek zepsucia i fermentacyi. Słomę też, jeśli zwilgotniała, odmienić na inną świeżą należy. Od szczurów bronić starannie owoce trzeba, wygubiając je pastkami lub trucizną. Od mrozów też równie strzedz owoce należy, przepalając czasem zlekką w piecu, albo gdy go w piwnicy nie ma, stawiając w niej fajerki z węglami rozpalonemi; ten ostatni sposób tém jest dogodniejszy, iż zazwyczaj w sklepach piece bywają bez kominów, a wychodzący z nich dym przejmuje owoce do tego stopnia, iż częstokroć do jedzenia stają się niezdatne. W ciepłe czasy i odligi otwierać okna, dla przewietrzania owoców. W składaniu ich tę uwagę zachować należy, żeby zimowe, bardzo twarde gatunki, które aż pod wiosnę iść mają w użytek, albo na osobnych zupełnie policach układać, albo z tyłu za temi, które się pierwej mają wybierać. Na pędzsy expens zostawione owoce, z mniejszemi ostrożnościami zbierane i układane, w osobnym miejscu być mają trzymane i niemieszane z trwałemi. Jabłka przesypane w naczyniach suchym piaskiem najlepiej się przechowują. W wymłóconém też zbożu przez cały rok dają się konserwować, można je nawet prosto w zasieku składać, przesypując warstwami żyta tak znaczniemi, ażeby je od mrozu ochronić zdołały, trzeba tylko aby te jabłka były zdrowe, niepobite i nieprzejrzałe, inaczéj mogłyby gnijąc żyto zepsuć. Niektórzy przechowują swe jabłka w jamach podziem-

nych, urządzonych, tak jak się zwyczajnie na jarzyny robią, a wewnątrz obitych korą brzoową, w nich owoce przesypują się sieczką miękką (\*), lub plewami owsianemi, potem się zasypują ziemią, nieco spadzisto, a po pierwszych silnych mrozach, jama okłada się gnojem, który wcześniej z wiosny się zrzuca. Jamy te nie powinny być wielkie, gdyż wyjęte z nich owoce prędko się psują. Jeszcze można jabłka przechowywać w beczkach zatopionych w wodzie, przesypując je w nich sieczką miękką, urządzoną tak jak tu w przypisku opisano, albo własnem liściem lub prosem. Zawsze jednak jabłka powinny być z największymi ostrożnościami zbierane, przed dojrzałością zupełną, a beczki jak najstaranniej osmolone z wierzchu, szczególnie koło obręczy, pod spód których najczęściej się woda wkrada do beczki.

*Owoce daleko przewozić.* Chcąc owoce przewozić, trzeba je w skrzyniach lub beczkach przesypuwać otrębiami, lub prosem, albo je mchem suchym przekładać, jeśli można każdą sztukę obwinąwszy pierwej w papier.

*Kawony i melony długo przechowywać.* Z gatunków zimowych nie zupełnie dojrzałe biorąc melony lub kawony. układać je w beczkach przesypując suchym popiołem, tak aby się owoce ścian naczynia ani jego dna nie dotykały, ale grubo od nich popiołem przedzielone były; na wierzch także grubo popiołem nasypać, aż do dopełnienia beczki, wtenczas dno w niej zabić zasmolić naokoło i postawić w miejscu suchem a chłodnym, tam naprzykład, gdzie się owoce przech-

---

(\*) Słomę żytnią dobrze utarć w maszynie do tarcia lnu służącej, potem ją usiekać grubo, żeby tak grube były szczypułki jak palec, i jeszcze tę sieczkę mocno wybijać trzeba cepami, aby miękka była, potem ją wysuszyć w piecu.

wują, albo w piwnicy zakopać na łokieć głęboko (\*). można też melony i kawony przechowywać w życie, w zasięku głęboko je zasypawszy. Albo też w siatce lub płótnie zawieszonem w sklepie, trzeba tylko aby nie były zupełnie dojrzałe, przytém z wilgoci osuszyć je piérwój na słońcu.

*Cytryny świeże konserwować.* Do nas zazwyczaj przychodzą dwa transporta cytryn, jeden w Maju, drugi we Wrześniu; w tych więc dwóch miesiącach, trzeba zapasy cytryn na całe pół roku robić, bo później albo już są bardzo drogie, albo ich całkiem dostać nie można. W Maju więc cytryny otarłszy dobrze serwetą z wilgoci wszelkiej, pozawijając każdą z osobna w klejowy papier (ale nie bibułę) i układając je między gałęzie dobrze odzianych świeżych wieników brzozywych, tak aby jedne drugich nie naciskały; te wieniki wstawują się do lodu, a cytryny w nich jak najświeżej się przechowują przez dwa lub trzy miesiące; trzeba je tylko czasem wyjmować, ocierać z wilgoci, w suchy papier przewinać. Odkładać te, które zacząną pokazywać jakie znaki zepsucia, i te prędzej brać do expensu. Drugą zaś połowę cytryn przeznaczoną na późniejszy expens, ułożyć w słojach szklanych i zalać je sokiem agrestowym wyżej opisanym (patrz wyżej); po wierzchu oliwy nalać, pęcherzem i papierem dobrze obwiązać, a nie tylko będą się przez rok prawie cały cytryny tak konserwować do potraw, bez żadnej zmiany smaku, ale sok w którym będą trzymane naciągnie od nich tak naturalnego odoru cytryn, iż w niczém się różnić nie będzie od soku cytrynowego, trzeba tylko by był trzymany w suchém a chłodném miejscu, najlepiej w paczku napełnionym suchym

(\*) Po kilka sztuk w jednej baryłce kłaść nie wypada, bo oprócz tego, iż wyższe warstwy naciskałyby i psuły niższe, jeszczeby się te owoce prędko psuć zaczęły po odkryciu i poruszeniu popiołu.



piaskiem. Niektórzy przechowują cytryny podobnymże sposobem w kwasie lub occie, ale oba te sposoby są nie dobre, gdyż nadają obcy smak i zapach cytrynom.

*Cytryny cukrem przesypane.* Cytryny obrane ze skórki, kroją się w cienkie talerzyki i układając w słojach, grubo się rzędami przesypują cukrem, którego się bierze na wagę dwa razy tyle ile jest pokrajanych cytryn. Napełniwszy słoiki postawić je na słońcu, obracając codzień na inną stronę, póki się całkiem cukier nie rozpuści. Wtenczas dobrze obwiązane pęcherzem słoiki, chowają się w miejscu chłodnym i suchym.

*NB.* Pestki z cytryn powinny być powyrzucane.

*Orzechy konserwować.* Przy końcu Września zbierane orzechy osuszyć nieco w cieniu na wolnym powietrzu i powsypywać do butel, mocno je zaszpunktować, zasmolić albo przynajmniej pęcherzem obwiązać i postawić w suchym sklepie.

*2-gi sposób.* Tak samo przesuszane orzechy, składać do garnków, przesypując jak najsuchszym piaskiem. Można je nawet w garnkach bez piasku na wolnym powietrzu pod dachem trzymać, ale te prędko expensować trzeba.

*3-ci sposób.* Po osuszeniu w cieniu orzechów, sypią się one do woreczków, żytem się zasypują czy w zasiekach, czy też w jamkach podziemnych, w których się żyto przechowuje.

*4-ty sposób.* Orzechy w lekkim piecu, po chlebie wysuszyć raz czy dwa do niego kładąc a potem w woreczkach w suchym miejscu je przechowywać; gdyby zaczęły odchodzić znowu do pieca je wsypać.

*Jarzyna świeża zimowa.* Rzepa w piwnicach chowana wypuszcza się zbliżeniem się wiosny młode wyrostki, które dla tego, że wyrastają w miejscu pozabawionym światła i powietrza, są wybielałe i kruche;

dla tego utrzymywana na ten zamiar rzepa, nie powinna być z liści młodych ogołoconą, gdyż te wyrosły na cali 4, w sklepie nie mogą być od kalafiorów i brokułów rozeznane. Przyprawiając je tylko, trzeba zlać pierwszą wodę, w której się prawie już ugotowały, a nalawszy na nie świeżej ciepłej wody, już w niej do reszty ugotować, inaczej byłaby ta jarzyna nieco gorzkawą.

*Jarmusz świeży przez zimę na jarzynę.* Sieją się nasiona na rozsadniku w Kwietniu; gdy rozsada ma 6 listków, przesadza się na grzędy w odległości 12 cali, w miejscu nie bardzo wydatnem na słońce. Na zimę zostawuje się na tych samych grzędach, i z nich się bierze na użytek wtenczas gdy dobrze przemarznie, bo inaczej nie jest dobry; albo w jesieni przed mrozami, porobiwszy dziury kołem o 10 cali jedne od drugich w miejscu zakrytém od wiatrów, przy jakiej budowli lub płocie, gdzie pospolicie bywają wszelkie zmioty śniegu, w nich zerznęty jarmusz przy samych korzeniach wtykać, inaczej mógłby wymarznąć zupełnie i do użytku stać się niezdatnym; w potrzebie brać go ztamtąd. Chcąc jarmusz mieć bogaty w liście, trzeba w pół lata uszczknąć serce, wówczas urosnie w kępę drobniejszych i delikatniejszych liści.

*Endywia, sałata świeża na zimę.* Zasiać ją w Lipcu na inspekcje rzadko, a gdy flanse po 6 listków mieć będą poodecinawszy końce korzonków i listków, przesadzić je na grzędę obróconą do słońca, polewać, nie tylko zaraz po przesadzeniu, ale i w czasach suchych. Przed mrozami dobyć je z ziemią i zasadzać w sklepach, gdzieby mróz nie dochodził, ale powietrze przez okno wpuszczone było świeże. Wszystkim flansom zostawić wolny wzrost tylko kolejno po kilkanaście kłasków blechować dla odebrania im goryczy. To się tak robi: liście wszystkie zebrawszy do góry, związuje się lekko łyżkiem, tym sposobem po 20 dniach

we środku one wybieleją, skruszeją i gorycz straciwszy stają się zdatne do jedzenia.

*Jak rzeźuchę świeżą zawsze mieć.* Siac co 2 tygodnie w wazonach, lub na słupach, albo deskach okręconych kądzielą. Utrzymywać je w ciągłej wilgoci, a dostarczą obficie świeżej zieleniny do sałaty i innych przypraw kuchennych, dobrze jest okładać nią kapustę czerwoną lub pikle wtenczas, gdy jeszcze sałaty nie ma.

*Cebulę szczypior mieć przez zimę.* Zrobić gałkę z pakuli i koło niej główki cebuli nitkami poprzywiązywać, a nawet można je wskrós igłą przesywając umocować naokoło jedną przy drugiej, tak żeby każda dotykała się spodem pakuli. Tę ciągle wilgotną utrzymywać i zawieszono te gałki na sznurku trzymać przy oknie. Takich po 2 lub 3 zawsze mieć odmieniając inne, gdy zaczną się cebule psuć, a szczypior zawsze będzie na kuchnię świeży, aż do wiosny, w której to porze już cebula tatarska i trybulka obficie go dostarczą.

*Ogrodowiny jak przechowywać przez zimę na gruncie.* P. StrumiŃski pisze, iż w północnych prowincjach Rosyi używają pospolicie tego sposobu.

We Wrześniu wszystkie ogrodowiny, mające się przechowywać, zasadzają się na grzędach, tuż przy sobie gęsto, aby się tylko nie stykały z sobą. Gdy następują mrozy, okładają spadzisto deskami, lub dyłami jak skrzynie inspektowe, tak żeby ścianki nie tylko były wyższe od roślin, ale żeby włożyć tam można było dla wybierania w potrzebie roślin. Wszystkie ściany okładają się ziemią i darnem, zostawując w jednem miejscu otwór, nakształt drzwiczek. Na wierzch nakłada się słomę, bulowa i rohoże lub maty przytwierdzają kołami. Gdy śnieg napadnie, narzucić go na stóp kilka nad piramidalną szopą, ubijając go i udeptywać mocno, przez co zimno wewnątrz nie dojdzie. Otwór powinien być zakryty zewnątrz i wewnątrz

grubemi matami podwójnemi. Przez ten otwór nie tylko się wchodzi z latarnią dla wybierania warzyw, ale też otwiera się go dla wpuszczenia powietrza w czasach ciepłych. Tak się najlepiej ogrodowiny przechowują przez 5 miesięcy, trzeba tylko odrzucać od nich liście nadszkodzone i wynosić je precz z szopy, dla tego, aby się zgnilizna w niej nie rozeszła.

*Jamy na przechowanie warzywa wszelkiego.* Jamy te nie powinny być nadto wielkie, bo naciśnięcie psuje jarzyny, nie będą więc głębsze nad 2 łokcie, na spodzie wysłane być powinny słomą na cali 3; jarzyny układać warstwami, przesypując je na cal suchym piaskiem. Gdy się tak ułoży, iż z góry będzie tylko miejsca próżnego na łokieć, nałożyć słomy, na ostatnią warstwę piasku, resztę zaś zasypać ziemią i z niej na jamie usypać wzgórek ostrokończasty, któryby jeszcze dalej nad obwód jamy zachodził; ten jak najmocniej ubijać i oklepać deską. Koło tego wzgórką dać równym spad wodzie, mogącęj się zbierać z dżdżów i stopienia śniegów. Gdy nastąpią mrozy wszystkie wzgórki okryć słomiatym nawozem.

*NB.* Zastrzegając od szczurów przechowujące się jarzyny, ponarzucac do ziemi, którą się jama okrywa, bahunu, którego mocny odor odstręcza te stworzenia; nie ma też obawy, aby on przejął jarzyny, gdyż od nich ziemią lub piaskiem oddzielonym będzie. Takie przechowywanie jarzyn w jamie tém jest użyteczniejsze, że te, które się w sklepach chowają, pruchnieją i nabierają przykrego właściwego sobie zapachu, z jam zaś są jak świeże, tylko co z ogrodu wybrane. Dla tego robiąc je nie wielkie, coraz po jednej na wiosnę wydobywać i mieć można na expens kuchenny świeże, soczyste i smaczne jarzyny.

*Na kartofle kopce powierzchni.* W miejscu suchém, piaszczystém i wzniosłem, odznacza się krąg mający mniej więcej 6 łokci średnicy, wyrzuca się z nie-

go ziemia na pół łokcia głęboko. W samym środku tego dołu ustawiają trzy wąskie deski, tak aby w środku otwór formowały; ten otwór służyć będzie za kanał przeciągu powietrza i wyjścia wilgoci z kartofli, która się koło niego usypuje w spiczasty kopiec, nie wyższy nad dwa łokcie. Ten się okłada na około pierwej słomą (\*), a potem ziemią wybraną z dołu, której dosyć będzie na zupełne przykrycie kopca. Jeśli kopiec nie będzie położony na wzgórzu i nie ma spadku naturalnego, tedy trzeba go otoczyć rowkiem, aby ułatwić ściek wody.

Gdy ziemia już zamarźnie, z jesieni trzeba kopce lekko przysłać słomiatym ale nie tłustym nawozem, który utrzymywać będzie ziemię w jednostajnym stopniu zamarznięcia inaczéj odchodząc w odligi i znowu zamarzając w mrozy, mogłaby zepsuć kartofle pod nią będące. Komin czyli otwór z desek, o którym mówiłam, powinien się zatykać słomą w mrozy, a w odwilże odkrywać dla przeciągu powietrza i wyjścia wilgoci w kartofli zawartéj. Nie inaczéj składać kartofle, jak dobrze przewietrzone i przesuszone.

*Rowy na przechowywanie buraków, marchwi, rzepy.* Na podniesioném, suchém i piaszczystém miejscu, wykopać rów na łokieć głęboki, długi podług upodobania, wyrzucona ziemia kładzie się po jednej stronie nad samym brzegiem rowu. Buraki osuszone i obrane z liści kładą się w nim rzędami, przesypując je piaskiem z drugiego rowu, obok wykopanego, brany; w tym drugim rowie także wkładają się buraki i zasypują ziemią z trzeciego; tak postępuje się, aż wszystkie buraki się umieszczą. Pozostała ziemia nasypuje się przynajmniej na pół łokcia wyżyni, aby utworzyła kopce nad każdym rowem, między temi zaś wykopać

---

(\*) Słomy się tylko tyle kładzie na kartofle, żeby się do nich ziemia bezpośrednio nie dotykała.

można małe rówki dla spadu wody. Gdy ziemia zamarźnie na 6 cali, przykryć te kopce przegniłym nawozem na cali 20. Na wiosnę, gdy ociepleje, zaraz nawoz odrzucić.

*Rowy na przechowywanie kapusty.* Tak jak poprzedzające kopią się na suchém piaszczystém miejscu, tylko nie tak głęboko i nie tak szeroko jak tamte; do tych rowów kładzie się kapusta główkami w dół, a głębiami oczyszczonemi z liści ubocznych w górę tak, aby się jedna drugiej nie dotykała. Zасыpuje się wybranym z rowu piaskiem, którego się tyle na wierzch sypie, aby nad rowem zrobił się kopiec spadzisty, na pół łokcia wysoki i szerszy nieco od rowu, ten po zamrażnięciu ziemi nieco przykrywa się gnojem. Rów kilku godzinami naprzód przynajmniej wykopanym być powinien przed składaniem weń kapusty, aby nieco przewietrzał i osechł.

*Pasternak na wiosenną jarzynę.* Posiany pasternak w miejscu, gdzie wieprze w jesieni nie chodzą, zostawuje się na grzędach przez zimę, bez żadnego okrycia; na wiosnę będzie lepszy do użycia niż jesienny, bo przemarznięty jest słodszy. Gdy więc ziemia odejdzie wybrać go z ogrodu i złożyć w sklepie.

*Bulwa włoska (Heliantus tuberosum);* roślina ta daje równie dobrą jarzynę na wiosnę, jak w jesieni. Trzeba ją przed dzieleniem na 2 części, jedną w jesieni wybrać do sklepu, drugą nie tkniętą zostawiwszy do wiosny w ziemi, wtenczas ją wybierać do użytku.

*Marchew na wiosnę mieć.* W miejscu suchém zostawiona w gruncie i słomą lub liśmi nakryta marchew, może wytrzymać łagodniejsze zimy, szczególnie jeśli się po wierzchu trochę słomiatęgo nawozu położy, który się zaraz na wiosnę odrzucać powinien; jednak pewniejsze i dogodniejsze jest chowanie jej w jamach.

*Pory i Salery świeże przez całą wiosnę i lato do nowych.* Najczęściej się zdarza, iż te włoszczyzny, tak nieodbicie do kuchni potrzebne, albo się pod wiosnę spsują w sklepie, albo je kucharze tak wyexpensują przez zimę, iż całą wiosnę i lato bez nich się obchodzić potrzeba; zaradzając temu trzeba wiosną zasadzić temi roślinami (\*) grzędy w miejscu ustronném gdzieby się w jesieni wieprze nie wpuszczały. W Październiku, gdy ziemia nieco zmarznie, przykryć grzędy gałęziami jedlinowemi, a pod niemi najlepiej przezimują te włoszczyzny, byleby zaraz z wiosny, gdy śnieg topnieć zacznie, porzucić z tych grząd starannie gdyż tak delikatne rośliny, jak pory, mogłyby łatwo zgnieć od wilgoci. Salery są wytrwalsze. W łagodniejsze zimy pietruszka nawet na gruncie przezimować może, jednak nie zawsze.

Ocisnąć też ziemię na około roślin na wiosnę koło porów i osypać nieco suchym piaskiem. Z początku brać te włoszczyzny na expens prosto z grzędy, jednak nie dopuszczając aby na nowo rość zaczęły, trzeba je przemieść do sklepu i posadzić tam w suchym piasku, gdzie aż do nowych prawie trwać będą, jeśli się je ze zgnitych liści oczyści.

*Pietruszkę zieloną przez całą zimę utrzymywać.* W niezbyt szerokiém i dużém naczyniu drewnianém, poświdrować wskrós jedną przy drugiej dziury wielkości szyjki od butelki, o 2 cale jedna od drugiej odległe; przeciw każdego takiego otworu kładzie się korzeń pietruszki, oberwanéj z wielkich i starych liści, ale z zostawionemi wyrostkami; stawi się to naczynie w sklepie, gdzieby ani zbyt ciemno, ani nadto sucho nie było, a tak codzień można mieć świeżą pietruszkę do potraw.

NB. Układ pietruszkę, to jest korzonki, trze-

(\*) Pory zimowego gatunku być powinny.

ba je zwyczajną ogrodową ziemią przesypywać. Na wiosnę koło wysadków można brać listki póki młode.

*Jaja przechowywać.* Na policy słomą tartą wysłanej, w miejscu chłodnym i suchym, układają się wiosną jaja rzędami, tak aby się jedne do drugich nie dotykały; późniejsze w miarę jak przybывают z tyłu za pierwszymi, a jeszcze późniejsze dalej się za temi kładą, tak aby nie było pomyłki w expensie i żeby zawsze rańsze pierwej się wydawały, biorąc je z brzegu. Trzeba tak się kalkulować, by wiosennych wystarczyło na expens całoletni aż do zimy, jaja zaś w czasie żniwa zniesione konserwować na użytek zimowy. Przechowywać je trzeba w szufladach lub innych naczyniach, układając je noskami w dół, tak aby się jedne drugich nie dotykały, przesypywać zaś albo suszonym w piecu owsem lub żytem, albo popiołem dębowym, albo nareszcie jak najsuchszym piaskiem wysuszonym w osieci lub piecu. W soli miatko tłuczonej także dobrze się konserwują. Najlepszy jednak sposób jest układać jaja w garnkach glinianych i zalać je wapnem dobrze wygaszonym i przesianym, rozwiezionym z wodą, tak aby tego wapna wyżej nad jajami na dwa palce było; tak zamurwane jaja przechować się mogą przez rok i więcej, gdyż powietrze do nich żadnego przystępu mieć nie może. Chcąc je użyć, trzeba lać wodę do garnka, póki ona wapna całkiem nie rozmoczy; jeśliby się ono z trudnością rozpuszczało, z wierzchu, gdzie go się wiele nałożyło, można garnek rozbić, a jaja w cebrze wody rozmaczać, które się wtenczas najlepiej odłączają od wapna. Ten sposób tém jest dogodniejszy, że nawet wiosenne jaja tak się przechować przez cały rok mogą, które inaczej się nie konserwują długo, bo mając łuskę zbyt cienką i delikatną, są na przystęp powietrza cenne. Kto tak jaja konserwować będzie, w każdej porze roku jednostajną ich obfitość mieć może.



*NB.* Trzeba tylko aby te garnki stały w miejscu suchém a chłodném, np. w świrnie położonym od północy, lub w sklepie suchym, ale nigdy w lodowni bo wapno wciągając w siebie wilgoć psuje jaja.

*Pomidory zachować w całku.* Układać przetarte z pyłu pomidory w polewanym garnku, nie gniotąc ich i zalewając miękką wodą przegotowaną z solą i ostudzoną, tak aby nią całkiem były zakryte. Garnek ten przykrywa się talerzem fajansowym, którego spod powinien dotykać wyższą warstwę pomidorów, by te na wierzch rosółu nie wypływały, pleśń trzeba często zrzucić, a przed użyciem pomidory w wodzie wyczerzyć i wypłókać.

*NB.* Woda powinna tak być osolona, aby świeże jajko na jej powierzchni pływać mogło.

*Z pomidorów marmelada służąca do zup i rosółów.* Dojrzałe, to jest czerwone pomidory porozkładać, wypuścić z nich sok i ziarnka, a samą czerwoną miąższość w pobielanym dobrze rądlu zagotować razy kilka bez wody w soku, który z siebie puszcza, a potem przetrąć przez sito a przetartą marmeladę jeszcze smażyć i gotować do gęstości, mieszając często aby nie przypadła. Złożyć w słoikach obwiązanych pęcherzem i konserwować w miejscu suchém i chłodném, zalawszy na wierzch oliwą.

*Rydze smażone konserwować.* Młodziutkie dobrze przetarte rydze smażyć w wielkiej ilości masła, na patelni, nie przesuszając i nie przesmażając nadto grzybów; wtenczas dać im ostygnąć, a potem układać w słoikach szklanych, lub kamiennych, tak jak rosna, wierzchem do góry, i zalać je tym samym masłem w którym się smażyły; tak aby go przynajmniej na trzy lub cztery palce było nad grzybami, tylko gorącego nie lać, ale wtenczas, gdy ledwo jest płynném. Takie grzyby obwiązane dobrze pęcherzem i w miejscu suchém a chłodném konserwowane, są wyborne gdy się znowu

podsmażą, a szczególnie do garniowania mięsnych potraw, ale i same przez się za jarzynę najrzadszą mogą być podane.

*Masło rydzowe.* Rydze dobrze z piasku oczyszczone ususzyć w lekkim piecu, chociażby powtarzając 2 lub 3 razy to suszenie. Wtenczas je stłuc na proszek i trąc go z masłem świeżem słońem, póty go dosypywać, póki tylko masło przyjmować go będzie. Nakoniec chować w słojach dobrze obwiązanych pęcherzem, i w lód wstawionych. Używa się to masło do sosów.

*Poziómki do lodów, pianek i kremów na zimę.* Świeże jagody przetrąć na sito i smażyć je z dodatkiem funta lub półtora funta cukru na funt téj marmelady; gdy dobrze się usmaży jak zwyczajne konfitury, przechowywać w małych słoiczkach funtowych jak na nżycie jednorazowe. Zapieczona z tém pianka, niczém się od letniej nie różni, kremy i lody są jakby ze świeżych poziomek robione. Przecierając jagody, nasiona się wyrzucają, jednak ich część nie szkodzi zostawić dla lepszej illuzyi, że to są świeże jagody. Maliny tak samo się urządzą, ale jako wodniste i nie tak gęste, są mniej dobre od poziomek.

*Agrest do pianek na zimę.* Agrest zielony w butelkach przechowany (patrz wyżej), gotuje się w wodzie na miękko i przefasowuje przez sito; tą marmeladą zaprawiać można pianki z białek ubite, wanilli dodawczy.

*Ogórki w beczkach solić.* Chcąc aby ogórki były pełne i wewnątrz nie dziurawe, trzeba je natychmiast po wybraniu solić, leżąc bowiem zwiędnieją, i nigdy twardemi i pełnemi nie będą (\*), te nawet co się w u-

(\*) Ogórki powinny się gatunkować, czyste i zielone osobno, a żółte i plamkowane osobno. Doświadczenie stwierdza tę uwagę naszych gospodyń, iż ogórki na trzeciej kwadrze one bywają puste, a zaś najpełniejsze i najtwardsze są te, które się urządzą zacząwszy w pięć dni po nowiu aż do pełni.

pały zbierają, należy natychmiast włożyć do naczynia napełnionego wodą; gdy tak przez noc odświeżą się i odejdą ogórki, nazajutrz solą się następnym sposobem. Dno beczki, w której się solić mają, uściela się liściem dębowym, wiśniowym i koprem, liśćmi i korzonkami chrzanu struganemi, ale tylko w razie, kiedy się czosnku nie kładzie; ogórki się ustawują jedne przy drugich; na każdy przetak tak ułożonych ogórków, bierze się po garści liścia dębowego, wiśniowego i kopru, takżę główkę czosnku, która się kraje na cztery części i nać jej poskubaną też się wrzuca. Nałożwszy tak warstwami ogórków i liści pełną beczkę, zadnię ją dnem, w którym są przewiercone dwie dziury, przez jedną powietrze powinno wychodzić, a w drugą wkłada się lejka, przez którą leje się wodę rzeczną rosmoloną (\*); gdy się nią beczka napełni zupełnie, obie dziury zabić goździami, mocno osmolić całą beczkę po szparach, a nadewszystko te dwie dziury, żeby czasem woda się przez nie, nie zakradła, bo w takim razie ogórki by się zepsuły; potem tak osmolona beczka zatapia się zwycajnym sposobem w wodzie i do kołów się przymocowywa, by na wierzch nie wypłynęła, albo żeby ją woda nie zniosła. Mieszkańcy zaś miast, którzy bezpiecznie ogórków w wodzie zatapiać nie mogą, stawiają beczki w sklepach na podniesieniach drewnianych, ale nie na ziemi i starannie ocierają pleśń osiadającą na nich. Inni wkopują beczki w sklepie w ziemię po sam wierzch, co jest lepiej, bo się tym sposobem chłód utrzymuje. Inni nakoniec w studniach je zatapiają (\*\*).

(\*) Na każde 10 garncy wody bierze się 2½ kwarty soli i łyżkę saletry, albo wymierzywszy beczkę, na każde 10 garncy, które w sobie zawiera, 2½ kwarty soli. Te obie miary na jedno wyjdą, gdyż wówczas w beczce nie sama tylko woda, ale ogórki i liście się mieszczą. W ruskiej książce czytałam, że trzeba funt soli na 4 garnce wody, ale się ją gotuje i ochłodzoną zalewa ogórki.

(\*\*) Bezek od ogórków nie używać na nic i parzyć je cząbrem, koprem i innemi aromatycznemi ziołami.

*NB.* Można zamiast dwóch, jedną tylko dziurę robić w beczce, przez którą gdy się woda leje, trzeba z niej często wyjmować lejkę, dla tego aby powietrze miało odejść.

*Ogórki bardzo zielone.* Dziesięć garncy wody, półtory łyżki hałunu,  $2\frac{1}{2}$  kwarty soli, dwie butelki wódki, zagotować razem i gorące wylać na ułożone już w beczce ogórki, przekładane liściem dębowym, wiśniowym i koprem. Tęj proporcji wystarcza na naczynie 24-garncowe; zresztą tak się z temi ogórkami obchodzić jak z wyżej opisanemi. Jeżeliby tęj wody mało było do objęcia ogórków, dodać jęj więcéj, a do nięj w proporcją soli i saletry. Niektórzy dodają liści porzeczek czarnych, jako też i korzonków chrzanu.

*Buraki kwasic w kadziach na zimę.* Urządzać je trzeba na ostatnięj kwadrze, a będą miękkie. Oskrobane i przepłókanе dobrze, rzucają się do kadzi, gdy się ta napełni, nalewają się najlepiej rzeznąą, a gdy takięj blisko nie ma, to studniową wodą (\*). Do Bożego Narodzenia ile się weźmie rosółu, tyle się dolewa wody, ale po Bożém Narodzeniu trzeba przestać dolewanie, bo już buraki nie mając wigoru udzielić go rosółowi nie mogą. Chcąc zaś mieć zawsze dobry i świeży rosół (który do kuchni bardzo jest potrzebny, bo wchodzi do wszystkich kwaskowatych sosów i zup, tam gdzie przez oszczędność wina i cytryn nie dają), nie trzeba wszystkich razem buraków zakwaszać z jesiени, ale nastawiwszy według potrzeby domowęj, resztę słodkimi przechowywać w sklepie i jamach, po trochu je, ale często zakwaszając w beczkach lub mniejszych kadziach, np. co trzy tygodnie.

*NB.* Gotując cokolwiek na tym rosole, wtenczas gdy się go już dolewa, trzeba pokrajanych kilka słod-

(\*) W ruskiej książce każe letnią wodą zalewać i wrzucić dwa kawałki chleba.

kich buraków wrzucać do gotującego się, dla poprawienia smaku i nadania słodyczy.

*Kapustę szatkowaną kwasic.* Nie trzeba się śpieszyć z szatkowaniem kapusty, póki powietrze ciepłe, niech w ogrodzie nie wyrzynana stoi, potem gdy się mrozy wzmogą, można zerzniete główki w warzywni trzymać nim się szara kapusta posieka, wtenczas doczekawszy się nowiu (\*), poszatkowane główki przemyć do czysta w wodzie w rzece, stawie, lub studni; gdy z kapusty ściecze całkiem woda, na każdą jej szesnastkę rządami w kadzi układanej, posypać małą garść soli przemytej, garść kminu i mocno każdą warstwę ubijać tłuczkiem, tak aby się na nim wilgoć pokazała (\*\*), dla powiększenia której, polewa się jeszcze każdy rząd ubijającej się kapusty szklanką mocno rozsolonej wody. Między rzędy rzuca się też marchew w talerzyki krajana (\*\*\*). Gdy się takim sposobem kadź nałoży i ubije, wbijając w nią należy aż do dna koły dębowe lub brzozowe, które poruszając na wszystkie strony, robić niemi spore dziury w kapuście, których sześć lub siedm zrobić wypada. Po wyjęciu kołów, wychodzi przez te dziury mocny i nieprzyjemny zapach, który gdyby się został w kapuście, zupełnieby ją zepsuł. To wbijanie i wyjmowanie kołów po dwa razy na dzień powtarzać się powinno, przez dwa przynajmniej tygodnie, to jest do wyjęcia z kapusty ciężkiego zapachu i goryczy. Wtenczas nacisnąć ją dnem i kamieniami, i w warzywni zacząć zlekka przepalać, żeby kapusta kwaśniała; ciepło jednak nie powinno być wielkie. Przez całą zimę tyle tylko palić, żeby nie zamarzła kapusta,

(\*) Gospodynie mają tę obserwacyą, iż na nowiu stawiona kapusta będzie twarda i skrzypiąca, kto zaś lubi miękką, niech kwasi kapustę po ostatniej kwadrze.

(\*\*) Zbyt jednak zbita i stłuczona kapusta, będzie miękką; we wszystkim więc miarę zachować potrzeba.

(\*\*\*) Żurowiny i jabłka też się dodają.

bo raz zamarza już się zepsuje, ale w ciepłe przekwaśniej zbytecznie, i równie się zepsuje; w niewielkie mrozy można poprzestać na stawianiu tylko w wazywni garnków z żarem.

*NB.* Na kadź 30-cie wiader w sobie mieszcząca, bierze się soli mytój garncy 2, to jest funtów 18, a na rozsolenie dwóch garncy wody, którą się kapusta polewa, dodaje się 2 funty soli, kminu sypie się 3 kwarty, albo garniec. *NB.* Kadź trzeba przed złożeniem kapusty dobrze opatrzyć, i po wszystkich szparach, ciastem z żytniej mąki pozalepiać ze środka, a zewnątrz smołą oblać.

*Kapustę szatkowaną na lato zachować.* Kwasić należy kapustę wyżej opisanym sposobem, ale w małych baryłkach lub beczkach, i te dobrze z wierzchu osmoliwszy, pod wiosnę do lodowni przenieść i w lód wkopać. *Albo* do wody jak ogórki zatopić. Naczynia tylko (powtarzam) nie powinny być wielkie, bo raz dobyte i odkryte, prędko się w nich kapusta psuje, dla tego lepiej stopniowo jedne po drugich baryłki dobywać z wody na użytek, i w lód je wkopywać.

*Kapusta siekana biała i szara.* Piérwsza z tych kapust urządza się z małych i miękkich główek, niezdatnych do szatkowania, jako też z wierzchnich białych liści, otaczających główki, które się przy szatkowaniu ich obłamują. Na szarą zaś kapustę siekają się wszystkie zdrowe i nie poźółkłe liście zielone, które się poniżej główek na łądydze znajdują. Liście te oczyszczone i obmyte, siekają się kosami, w skrzyniach umyślnie na to z desek urządzonych. Potém się kapusta myje na przetakach tak długo, aż z niej woda już nie zielona ale biała ściekać będzie. Wtenczas spuściwszy dobrze tę wodę, kapustę zrzucać do kadzi, i w niej ubijać ją tłuczkiem zupełnie tak, jak szatkowaną. Cała różnica w urządzeniu tych kapust jest, iż do siekanój nie ma zupełnie potrzeby sypać

soli. Ale wbijanie kołów i robienie niemi dziur w kapuście, przez które wychodzi z niej gorycz, zupełnie się tak odbywa, jak w poprzedzającym artykule opisano.

*Kapustę kwasic na prędcę.* Poszatkowaną i przemytą kapustę wrzucić do wrzącej wody; jak się w niej raz zagotuje, odlać ją na przetak i przelewać zimną bardzo wodą aż do zupełnego ostudzenia. Gdy woda sciecze zupełnie z przetaka, solić kapustę jak zwyczajnie. Ten sposób jest dogodny latem, gdy się chce kapustę kwaszoną mieć na prędkie użycie; od hartowania zimną wodą, będzie ona skrzypiącą i twardą.

*Szczaw solić.* We Wrześniu, kiedy rośliny mają nowy popęd do rośnienia, kiedy trawki na nowo dobywają się z ziemi, szczaw pospolicie drugi raz rość i zielenić zaczyna; wtenczas zbierać go, wyżyłować, przemyć i osuszyć na płótnach przez parę godzin w cień, kłaść go do naczynia niesmolonego drewnianego przesypując solą; gdy się to napełni, naciska się dnem i kamieniami, a gdy szczaw osolony upadać zacznie, można świeżym dokładać na wierzch. Trzymać go potem w miejscu chłodnym a niemarznącym.

*NB.* Na faskę 5-cio-garncową szczawiu, bierze się soli pół kwarty. Gdy się bowiem wiele soli wsypie, tak przetrawi kwas, iż szczaw w gotowaniu niesmaczny będzie.

*Drugi sposób równie dobry.* Szczaw dobrze obmyty kładzie się na przetakach, by woda ściekła, wtenczas się go sieka jak do użycia i nie wyciskając z niego soku kładzie się do pobielanego rądla, w którym osolony w miarę, gotuje się mieszając ciągle by nie przypadł do dna, aż zgęstnieje; wtenczas składa się do drewnianego niesmolonego naczynia, a nazajutrz zalewa się z wierzchu baranym łojem. Takim sposobem marynując, można nie tylko jesienny ale i wiosenny dobrze przez zimę przechować.

*Kopr solić.* W pół Sierpnia zasiać kopr, gdy ten wejdzie we Wrześniu, solić jak szczaw na sucho i przycisnąć kamieniami mieć na zimowy użytek do rosółów i innych potraw; najlepiej w małych naczyniach drewnianych dębowych, lub olchowych, albo glinianych czy szklanych. Jeśli kopr młody się soli, to w całku, a jeżeli ze starych krzaków zbierany, to piórka łodygowe się odrzucają, jako zbyt twarde i niezdatne do użycia.

*Salery na barszcz.* Albo się zupełnie tak solą jak szczaw, albo do kadzi, gdzie buraki składają i kwaszą na zimę, kładą się pęczki oczyszczonych i obmytych liści salerowych, te się potem usiekane gotują w tym samym rosole burakowym i są wyborne; salery bynajmniej nie psują smaku buraków w kadzi. Niektórzy suszą salerowe liście w lekkim piecu, ale taki barszcz ma odor siennego odwaru. Dobrze jest salery tak kwaszić jak tu niżej powiedziano o botwince.

*Botwinika zielona na zimę.* Na 5 garncy rzecznej wody bierze się kwarta soli i łyżka saletry, zagotowawszy ją z tém i ostudziwszy, zalewa się na botwinę powiazaną w pęki i ułożoną w naczyniu.

*2-gi sposób.* Pokrajawszy botwinę jak zwyczajnie do gotowania wrzuca się do zimnej wody i w niej raz zagotowuje, poczem natychmiast się odcedza na przetaku i przelewa zimną wodą, potem się wykłada na suche obrusy. Gdy oschnie, kładzie do dzieżki przygotowanej jak zwykle na warzywo i zalać ją wcześniej przygotowaną sołoduchą, która się tak robi. Mąkę żytnią zalewa się wrzącą rzecznią wodą, rozkłóca się ją jak żur i stawia się na noc do pieca, gdzie usłodnieje. Nazajutrz leje się ta massa do dzieży próżnej i dodawszy do niej tyle tylko wody letniej, by nie była zupełnie gęstą, przykrywa się i na jedną jeszcze noc w izbie się stawia, poczem rozprowadza się do rzadkości letnią wodą, i gdy ta przestygnie, zalewa się tą



sołoduchę przygotowana botwinka w kaduszcze, przykrywa się denkiem i naciska kamieniami, trzyma się w zwyczajnej warzywni, często przez zimę denko obmywając i pleśń zdejmując, jeśliby się znalazła. Można też botwinki nie krajać, ale ją w pęczkach tak samo urządzić.

Chcąc użyć botwinkę, w kilku wodach ją obmyć, żeby zupełnie koło niej maki nie było, nie gotować jej długo razem z mięsem, ale do wyciągniętego już smaku czyli bulionu ze świniny lub wołowiny, wrzucić ją na samém wydaniu, aby się parę razy zagotowała, a będzie jak świeża. To co tu mówię o gotowaniu krótkim botwinki, ściąga się do wszystkich barszczów: salerowego, szczawianego i t. d., bo przygotowane tracą smak i stają się tykowane i twarde.

*Estragon solić.* Liście i łodygi delikatniejsze przepłukują się w wodzie i osuszają zupełnie na obrusach, a wtenczas w słoikach szklanych lub polewanych przesypują się dobrze utłuczoną solą, poczem się denkiem i kamuszkami naciskają; gdy upadnie w dni kilka i osiadzie, znowu podopełniać słoje, a potem obwiązawszy je pęcherzem, trzymać nie na mrozie, ale w chłodném miejscu.

*Rydze solić.* Tylko co zebrane rydze nie przemyte ale przetarte układają się w faski jak rosły, wierzchem do góry, i każdy rząd przesypuje się solą, naciska się dnem i kamieniami, gdy upadną dokładając świeżemi. Można w innych naczyniach dla odmiany przesypywać siekaną białą cebulą i trochę pieprzu, od tego będą smaczniejsze, ale kolor będą miały ciemniejszy, nie tak czerwony jak pierwszych; do faski 6-garnkowej dosyć będzie  $\frac{3}{4}$  kwarty soli.

*Borowiki solone,* które mają smak świeżych, a przygotować się mogą wiosną na lato całe, a jesienią na zimę. Młode borowiki wrzucić do wrzątku, gdy się w nim raz lub dwa zagotują, wyłożyć na przetak i

przelewać na nim zimną wodą aż zupełnie ostygną, poczem dać im oschnąć zupełnie na tychże przetakach, przewróciwszy każdy wierzchem do góry. Wtenczas układając je jak rosną w szklanych lub polewanych naczyniach, przesywać każdy rząd solą, potem nacisnąć denkiem suchém i kamieniami. Gdy się ucisną więcej dokładać, a potem zalać topionym ale nie gorącym łojem po wierzchu; jeżeli łoju nie ma, można masłem, już stygnącym, a lepiej i dłużej się konserwują, i związane pęcherzem trzymać w suchém ale chłodném miejscu. Przed gotowaniem godziną namoczyć je w zimnej rzecznej wodzie; czém dłużej leżą i są starsze takie grzyby, tém dłużej moczyć je trzeba, chociażby nawet od pory do pory, a po przemyciu kilkakrotném przed i po wymoczeniu, znaku nie będzie że solone; smak ich tém więcej do świeżych będzie podobny, kiedy się dosypie w czasie gotowania proszku borowikowego.

*2-gi sposób.* Według Szytlera, świeże borowiki zebrane jesienią, posolić w polewaném naczyniu i niech tak od pory do pory stoją często je mieszając. Po 24 godzinach odlać z nich sok przez przetak do naczynia, w którém zagrzaszysy go tyle aby tylko był ciepłym, zalać nim napowrót grzyby; na drugi dzień zlać, zagrzeć cokolwiek mocniej, ale nie do zawrzenia i znowu wlać na grzyby; trzeciego dnia już dobrze gorącym zalać je i na 3 dni postawić, poczem zagotować je razem z rosółem; a gdy dobrze ochłodną, składać je do naczynia polewanego albo do faski dębowej lub olchowej, jak rosły, wierzchem do góry, zalać je ichże własnym rosółem, a z wierzchu topionym ale niegorącym łojem i pęcherzem obwiązać. Mając użyć, brać ile potrzeba i wymoczyć kilku godzinami piérwój, ale powoli ogrzewać te grzyby w wodzie, aby ona sól wyciągnęła; powtarzać to kilka razy, zawsze wedę zmieniając.

*Szampjony solone.* Obrawszy te grzyby z wierzchniej skórki, pokrajać większe na kilka części a małe w całość zostawić i solić zwyczajnym sposobem, przesypując każdą warstwę cebulą siekaną białą i pieprzem; trzeba słoik od razu napełnić, denkiem przycisnąć, a obwiązawszy pęcherzem, trzymać w suchém i chłodném miejscu. Szampjony te, są wyborne do potraw mięsnych; jeżeliby się nadto nad nimi soku zebrało, można go zlewać do butelek, do zapraw sosów, zostawując go jednak przynajmniej na palec nad grzybami. Nie szkodzi na wierzch, choć po denku i kamuszk, oliwy nalać, aby nie pleśniały grzyby.

*Grzyby chrząszcze.* Są to białe duże twarde grzyby, które się ogólnie nazywają chrusty, gruzdy. Trzeba je przemyć i moczyć dni 2 w wodzie zimnej codzień odmienianej, potem się układają rzędami w naczyniu drewnianém nie smolném i przesypują solą. Używają się jak rydze na sałatę. Kto lubi cebulę niech nią rzędy grzybów przesypuje. Soli tyle się bierze na te grzyby, ile na rydze, to jest pół kwarty na 5 garncową faskę.

*Fasole solić.* Przetarłszy i wyżyłowawszy młode stręki fasoli, krajać czyli szatkować tak jak do gotowania, potem je przesalać układając warstwami w słojach lub baryłkach niewielkich, nacisnąć denkiem i kamieniem. Gdy już sok się pokaże, zdjąć naciśnięcie, i łożem, to jest tłuściością roztopioną ale niegorącą zalać po wierzchu; przed użyciem wymoczyć w czystej wodzie, zmieniając ją parę razy, aby ona sól z jarzyny wyciągnęła. Na 6-cio garncowe naczynie, bierze się trzy części kwarty soli.

*2-gi sposób.* Fasolę młodą poszatkować i wrzucić w zasoloną wodę, zagotować, odcedzić i rozłożyć na przetak, aby przeschła i przestygła zupełnie, potem układać ją w faskę olchową lub dębową i przesypuwać solą aż się naczynie napełni, poczem nakryć, przy-

cisnąć, obwiązać i wstawić do sklepu zimnego i suchego; przed użyciem wymoczyć. Na trzy garnce takiej fasoli, bierze się mniej więcej kwaterkę i pół soli.

*Kalafiory solić na jarzynę.* Oderznawszy głąb kalafioru na dłoń pod każdym kwiatem, odarć z niego łykową wierzchnią łuskę, a układając kwiaty w jaszczu (tylko nie sosnowym), zalać je wodą wrzącą, przykryć wierzchem aby para przejęła przez krótki czas, potem wyłożyć na przetak by woda ściekła i oschły z niej kalafiory. Znowu ułożyć je w jaszczu szczelnie jedno przy drugim, i zalać cedząc przez serwetę, gotowaną z solą i zszumowaną wodą, w takiej ilości, aby je objęła, a tak zasoloną aby świeże jaje na niej nie tonęło. Nie nakrywać aż dobrze kalafiory ostygną potem je denkiem i kamieniem nacisnąć; w ciepłe czasy trzymać na lodzie, zimą w sklepie. Przed użyciem, w kilku wodach wymacać te kalafiory, a dla wyciągnięcia bardziej soli, gotować je w wielkiej ilości wody.

*Szparagi solić na zimę.* Oczyszczone dobrze szparagi złożyć do polewanego garnka, ugotować wodę tak osoloną, aby jajko świeże po niej pływać mogło, i tą gorącą wodą nalać szparagi tak, aby nad nimi wyżej była, obwiązać garnek naprzód papierem oliwą napuszczonym, potem pęcherzem. Dwóma godzinami przed użyciem namoczyć w zimnej wodzie, gotować zaś w znacznej ilości wody dla wyciągnięcia soli.

*Groch w strękach.* Bardzo młode stręczki tak solą się jak szparagi, a używają się do potraw mięsnych na garniowanie sztuki mięsa i potrawek.

*Berberys solony do potraw.* W późnej jesieni zbiera się berberys z gałązkami i układa w słoje, na niego nalewa się ochłodzona woda pierwiej przegotowana z solą. Słoje się mocno obwiązują, a jeśliby się pleśń znalazła, zlewa się ta woda a drugą podobnie osolo-

ną i ochłodzoną nalewa berberys, który służyć może do garniowania potraw, a nawet do piklów i sałat.

Można brać 3 lub 4 łoty soli na kwartę wody.

*Cytryny solone do potraw.* Oprócz podanego wyżej sposobu przechowywania cytryn, jest jeszcze inny sposób solenia ich. Wziąwszy 8 łotów soli na pół garnca wody, przegotować ją i oszumować, a ostudzoną zalać cytryny ułożone w słojach: do potraw będą dobre.

*Jabłka i gruszki marynować ruskim sposobem.* Najczystsze i okazalsze owoce także najzdrowsze i niepobite, ułożyć w baryłce 10 garncowej, przekładając warstwami cząbr i mięty, aby jedne drugich nie dotykały. Osóbno wziąć po garncu mąki gryczanej, pszennej i jęczmiennej i zaparzyć je wrzącą rzeźną wodą w naczyniu drewnianém niesmolném, mieszając ciągle; wody powinno być tyle, ile do zajęcia owoców potrzeba; gdy się ta od pory do pory ustoi, zlewać ją nie mącząc przez sito do beczutki, do której się owoce ułożyły (\*). Potém okrągły worek napełniony piaskiem suchym położyć na przykrytą denkiem baryłkę, tak aby do niej przystępu powietrza bronił. Utrzymywać te jabłka w piwnicy suchej i zimnej, strzegąc aby nie zamarzyły. Co tydzień worek obmywać zimną wodą, a gdy ta z piasku ścieknie, znowu kłaść na denku. Tak utrzymane jabłka przechowują się do Wielkanocy prawie i dają się do pieczystego. Kto mięty nie lubi, niech przekłada owoce liśmi jabłecznymi lub dębowemi, gruszki zaś porzeczkowemi, tylko zawsze tak aby się jedne drugich nie dotykały.

*Bruśnice na sałatę do pieczystego.* Dobrze dojrzale bruśnice albo piec w piecu nałożywszy je do garn-

---

(\*) Na trzy garnce mąki żytniej idzie wody wiader 5, wodę która ma być koniecznie studniową, zagotować i mąkę zaparzyć, rozmieszać dobrze; jak się ustoi, zlewać z wierzołu aby gęszczy nie było i na wiadro onój, brać łyżkę stołową soli.

ków, albo je gotować w rądlu dobrze pobielanym, bez wody we własnym soku. Potém je przechowywać w słojach lub faskach niesmolonych. W potrzebie ocukrować i podawać do pieczystego.

*Jagody wszelkie na salate.* Dojrzałe wiśnie, śliwki, winne grona, głóg, agrest, porzeczkki, berberys, a nawet maliny i poziomki; czy razem wszystko pomieszane czy pojedyncze, każdy gatunek układa się w słoikach i zalewa ostudzonym mocnym octem (\*), który trzeba przegotować z cukrem lub miodem i aromatami, jako to: goździkami, cynamonem. Zastadza się ocet do smaku, ale można brać według upodobania, na kwartę octu mniej więcej 3 ćwierci albo funt cukru. Ponieważ się cukier w occie nie rozpuszcza, trzeba go umoczyć w wodzie, i gotować ocet aby się woda ulotniła zupełnie. Pęcherzem dobrze słoje obwiązać. Jabłka i gruszki tak samo zasłodzonym octem się zalewają, ale je trzeba piérwój w sycie, to jest w wodzie zasłodzonej miodem lub cukrem pogotować. Jeżeli się jagody przygotowują w beczułkach, tedy te powinny być dębowe, wyparzone aromatycznymi ziołami. Zasmolić je mocno. Zamiast miodu lepiej jest używać syrop cukrowy; z początku stawić w lód, a na początku zimy wynieść do sklepu. Bruśnice przebrane i przepłókanne złożyć w naczyniu. Na wiadro wody bierze się 2 funty cukru, syropu lub miodu, 2 łyżki soli i aromatów zwyczajnie, to zagotować i zalać ostudzonym.

*Śliwki krajowe.* Śliwki kiedy można okrągłego gatunku, a w niedostatku jakie kto ma, gdy one dorosną wielkości gałki muskatowej, zbierać zielone, układać do słoików i zalać ostudzoną wodą, przegotowaną z solą

---

(\*) Ocet ten tak się przygotowuje: na kwartę octu mocnego, bierze się 2 kwarty wody, półtora funta miodu, 2 łyżki soli, korzeni rozmaitych, wszystko to razem zagotować. Do kwaśniejszych jagód jak porzeczkki, berberys, bruśnice etc., bierze się więcej miodu; sól dodana do octu, broni frakta od pleśni.

i zszumowaną. Na wierzch nalać oliwy, biorąc do użytku pestkę ostrożnie wyjąć nożykiem, nie psując okrągłości śliwki. Słój powinien być obwiązany pęcherzem we dwoje złożonym. Soli bierze się pół funta na 2 funty wody.

*2-gi sposób.* Śliwki niedojrzałe solić od pory do pory mieszając we własnej wilgoci, potem przetrąć je i zalać ostudzonym przegotowanym octem choć słabym, a w parę tygodni już mocnym przegotowanym z aromatami ale ostudzonym.—Można też tymże sposobem robić wiśnie z tą tylko różnicą, iż wiśnie nie osolają się, ale zagotowują w osolonej wodzie.

*Kapary domowe.* Młode nasiona nasturcyi przemyte i osuszone w cieniu na przetaku, kładą się do flaszeczek z szerokim otworem, lub do słoików małych; nalewają się ostudzoną wodą, która się z solą gotowała i dobrze zaszumowała, na wierzch wlewa się trochę oliwy, zaszpuntowyywa mocno flaszkę, słój zaś pęcherzem się obwiązuje. Soli brać trzeba ćwierć funta na funt wody.

*2-gi sposób.* Też nasiona albo zagotowują się raz jeden w osolonej wodzie a potem się odlewają na przetak dla oschnięcia, albo się na sucho solą przez 24 godziny mieszając je często, a potem się przecierają w serwecie z wilgoci własnej. Nakoniec kładzie się nasturcyja do słoików i zalewa przegotowanym ale ostudzonym octem niezbyt mocnym; po dwóch tygodniach ten się zlewa, a mocniejszy przegotowany z aromatami na to się miejsce wlewa. Oprócz nasturcyi jeszcze się biorą pączki na kwiat bzu czarnego, zwanego *Sambucus nigra*.

*Rydzę marynować w occie.* Wziąwszy na pół kwarty soli ósmą część łóta, to jest pół drachmy saletry i 10 gran hałunu, zalać to 2½ funtami octu, zagotować go w naczyniu dobrze pobielaném, do wrzącego wrzucić dobrze przetartą młodziutkie rydze, gdy się raz za-

gotują, przelać je do fajansowego półmiska, a gdy ostygną układać je w słoikach do góry wierzchami, i zalać tymże samym octem, w którym się gotowały: po dwóch tygodniach ten się zlewa, a rydze zalewają się świeżym, przegotowanym z cynamonem, goździkami, pieprzem prostym i angielskim.

*2-gi sposób.* Taż sama zaprawa saletry, hałunu i soli dodaje się nie do octu, ale do takiejże ilości wody; po zagotowaniu jej i zszumowaniu, rydze się w nią wrzucają, a gdy się raz zagotują, odlewają się na przetaki, a oschłe już układają się w słoikach małych, i zalewają się gorącym octem przegotowanym z suchym estragonem, i innymi wyżej wymienionymi aromatami. Słoików nie trzeba zawiązywać aż ocet ostygnie. W parę miesięcy, jeśliby ocet nie był z najcięższych, wypada go odmiesić.

*3-ci sposób.* Otarte i oczyszczone rydze układać w słoiki jak rosny, i zalać je gorącym octem przegotowanym z goździkami, cynamonem, liściem bobkowym, pieprzem prostym i angielskim, a nawet tureckim i estragonem suchym.

*Borowiki marynować w occie.* Młode borowiczki wymyte i wyczyszczone dobrze, wrzucić do gotującego się osolonego nieco octu, gdy się dobrze zagotują, wylewają wraz z octem z naczynia miedzianego, choćby najlepiej pobielanego i moczą się w tymże occie od pory do pory, poczem gdy sluz z grzybów wyjdzie, przemyć je w tym samym occie, przecedzić przez durszlak i układać jak rosły, w naczyniu szklanném lub polewaném. Wtenczas zalać octem innym przegotowanym z aromatami i ostudzonym, na wierzch wlać oliwy, obwiązać słój pęcherzem i trzymać w chłodném a suchym miejscu.

*Pikle.* Weź młodej marchwi, małych ogóreczków, łądygi od młodych w pęk idących sałat, obranych z wierzchniej skórki, kwiatu kalafiorowego i młodych



ich łądyg, także obranych ze skórek i na płaskie kawałki pokrajanych kukurudzy bardzo młodej, stręków nasienną rzodkwi, nasion nasturcyi, wszystko jak najmłodsze, zawięzi melonów, harbuzów i sliwek zielonych, rydzów malutkich, szparagów, łądyg portulaki oskrobaną, cebuli w główkach małych, obraną z łuski, stręków młodego grochu i fasoli, wszystko to serwetami z pyłu poprzecierać, a wzięwszy na kwartę soli ćwierć łota saletry i 20 gran hałunu, zalać to pięcią funtami wody, zagotować ją, zszumować i do ostudzonej włożywszy jarzyny postawić na ogniu, gdy się raz zagotują, odlać na przetaki, a oschłe układać w słojach niezbyt wielkich i zalać przegotowanym a ostudzonym octem, chociażby niezbyt mocnym; we dwa tygodnie, gdy wszelki śluz i surowość wyjdzie z jarzyn, zlewa się ten ocet, a nalewa się świeżym jak najmocniejszym, przegotowanym z aromatami, jako to: estragonem, pieprzem prostym, angielskim i tureckim, zawsze jednak ostudzonym. Na wierzch słoików nalewa się po trochę oliwy, a obwiązane pęcherzem trzymają się w pakach suchym piaskiem napełnionych.

*2-gi sposób* robienia tych piklów jest, iż jarzyny nie w wodzie, ale w rozsolonym occie się zagotowują; w kilka dni ten się zlewa, a w świeżym przegotowanym z aromatami na nowo się raz jeszcze też jarzyny zagotowują i składane do słoików zalewają się tym samym octem. Saletrę i hałun w proporcji wyżej wymienionej sypać do octu trzeba.

*3-ci sposób* jest ten, iż jarzyny ani w occie, ani w wodzie rozsolonej się nie zagotowują, ale się na sucho przesypują solą, przez 24 godzin mieszają się często, a potem przetarte, zalewają się już w słojach octem przegotowanym z aromatami, ale ostudzonym (\*).

---

(\*) Część równą octu i wody, a jeżeli ocet słaby, tedy dwie czę-

*Melony marynowane.* Melony zielone, które nie doszły w jesieni, kładą się w naczynia gliniane i zalewają się w nich gorącą wodą tak osoloną, aby w niej jajko świeże pływało, trzeba tylko aby się melony nad nią nie podnosiły. Po 5 lub 6 dniach, wyjąć je ze słonej wody i po jednym z nich żeberka powykrajawszy, łyżką ze środka ziarna powybierać, a na to miejsce nasypać gorczycy, trochę imbiru nietłuczonego, ale w główkach, czosnku, goździków, pieprzu prostego, muszkatowej gałki, wszystkiego po trochu, gorczycy tylko najwięcej, tak aby nią wewnątrz melonu napełnione było; nazad powkładać wyjęte żeberka, i gdyby nie odpadały przywiązać nitką, włożyć w garnek polewany i octem gorącym zalać, a gdy wystygnie zawiązać pęcherzem. Gdyby się ocet zepsuł i odwodniał, odmienić go trzeba.

*Fasole marynowane.* Młode strączki włóż w wodę mocno osoloną i trzymaj je przez dni kilka aż pożółkną, wyjmij je, a przełożywszy do czystego naczynia, zaléj mocnym gorącym octem. Nazajutrz zcedź ten ocet znowu, a zagotowawszy powtórnie włéj go na fasole, i póty to przez 4 dni powtarzaj, aż strączki powrócą do naturalnego koloru. Ostatni raz już z aromatami zagotować ocet.

*2-gi sposób.* Tak się z fasolą obchodzić jak z piklami (obacz wyżej).

*Dynie na pikle.* Dojrzałe brać, powykrajać z nich

---

ści jego, soli na 4 garnce pół funta, cukru tyleż; 4 stręki pieprzu tureckiego, gorczycy 2 łyżki stołowe, i kopru, pogotować pół godziny, a jak w fajansowém naczyniu ostygnie, zalać kalafior, kukurudzę, melony i kawony, w glinianém naczyniu, gorącą słoną wodą, niech od pory do pory postoi. Marchew w gwiazdki pokrajana, takóž raz zagotować; cebulę szarlotkę zalać lekko z osoloną wodą, i wstawić do pieca w wolny duch na 3 godziny. Wszystko te poukładać w baryłki, lub słoiki i zalać ostudzonym, wyżej opisanym octem.

jakie chcąc ładne figurki i w wodzie dobrze osolonej zagotować; odcedzić potem na przetak, ostudzić, złożyć do słoja i octem choć słabym zalać, przegotowanym i ostudzonym, a po kilku tygodniach już mocnym i przegotowanym z aromatami zalać ostudziwszy; albo w całość dynię przekroiwszy po połowie, wybrać nasiona, obie połowy natarwszy pieprzem angielskim, prostym i tureckim, zalać octem przegotowanym, a drugi raz mocniejszym.

Soli bierze się ćwierć funta, na funt wody.

*Korniszony.* Tak się robią jak pikle, albo wrzucają do gotującego się osolonego octu, i w niem się raz zagotowują, a potem wlewają do słoików; w parę dni zlewają się na przetaki, a mocnym octem przegotowanym z aromatami, zalewają się na zimno i przechowują zwyczajnym sposobem, obwiązawszy pęcherzem. Na wierzch można wlać oliwy. Hałunu gran 20 dodaje się do kwarty soli, na solenie półtora garnca octu, w którym się pierwszy raz gotują korniszony; to nadaje im zielony kolor.

*2-gi sposób.* Małe ogóreczki nieprzemarzłe, przetarć i wrzucić do zgotowanej wody z solą, saletrą i hałunem (\*), niech w niej przez godzin 24 mokną, zlać potem na przetaki i wytarć do sucha. Ocet najmocniejszy przegotować z liściem bobkowym, pieprzem tureckim i angielskim, i trochą soli, wrzucić weń ogórki, które niech się zwolna gotują, strzegąc by nie wrzały; jak nabiorą zielonego koloru, zlać je do słoików, a gdy ostygną, zawiązać pęcherzem. Jesliby ocet odwodniał, zalać świeżym przegotowanym z aromatami.

*Groch w strękach marynowany.* Wyłożywszy młody, ale taki groch, który się na ziarna zabiera, zago-

(\*) Saletry bierze się drachmę, albo kawianną sporą tyćczkę do kwarty soli, hałunu zaś gran 20, wody funtów 5 do sześciu.

tować w osolonej wodzie z nieco saletry i hałunu, (obacz *pikle*), potem tę zcedziwszy zalać octem przygotowanym i ostudzonym, w parę tygodni nowym z aromatami gotowanym zalać.

*Kapusta czerwona marynowana w occie.* Małe i miękkie główki kapusty, któreby się nie dały przechować w sklepie na użytek zimowy, szatkują się i lekko przemywają na przetakach; gdy z nich woda zupełnie sciecze, sucha kapusta osala się w neckach, i tak się mocno wyciera, wyżyma rękami, że się z niej puści sok obfity i czarny, ten się zlewa, kapusta mocno się z niego wyciska, i składa do słoików polewanych lub szklanych, w których się zalewa niezbyt mocnym przygotowanym, ale ostudzonym octem.

*Ogórkki do pieczystego na późną jesień.* Ogórki obrane i w talerzyki pokrajane, zalać w słoju przygotowanym zimnym octem, ale niezbyt mocnym. Jesliby pleśniały, w kilka tygodni zalać świeżym, zawsze przygotowanym, ale zimnym. Oba razy na wierzch oliwy zalać. Podając na stół oczyścić i świeżym octem i oliwą oblać.

*Przeostroga o utrzymywaniu marynat rozmaitych.* Wszelkie słoje z marynatami, piklami, konfiturami i jakimi bądź przyprawami octowymi, cukrowemi i solonemi, powinny być obwiązane pęcherzem wprzód rozmoczonym i płótnem suchém dobrze wytartém; pęcherz nie ma dotykać się masy wewnątrz zawartej, a przed wyniesieniem słoików powinien on dobrze oschnąć w pokoju. Miejsce utrzymywania tych przypraw ma być chłodne i suche, nieprzystępne mrozom, upałom i wilgoci, najlepiej w sklepie je trzymać należy. Na każdy z tych trzech gatunków przypraw, powinien być pak osobny ze szczelném nakryciem, broniącym od myszy, które często pęcherze ogryzają, i od przystępu powietrza. Paki te mają być napełnione suchym bardzo piaskiem, który w siebie

wilgoć wciągając przyprawy od zepsucia broni; wreszcie nie tak się tłuką słoje przedzielone jedne od drugich piaskiem (\*). Butelki z syropami i innymi zaprawami, nie powinny nigdy być przepełniane, szyjki zawsze próżne zostać powinny, osmolone i okorkowane najstaranniej; a nawet dla lepszego zabezpieczenia od przystępu powietrza, do góry dnem stawiać je w piasku należy; rzędami lub kupkami je ustawując przy każdym oddziale napis na drewnianym zuaku położyć, albo co jeszcze lepiej, na samą butelkę napis i Numer położyć i dla większej ostrożności nie od pierwszego Numeru, ale od ostatniego zaczynać expensować, by z pewnością wiedzieć wiele się jeszcze zostaje.

*Sklepy jak osuszać i inne miejsca, gdzie przechowują owoce i różne przyprawy i marynaty.* Porozstawiać tu i ówdzie miski napełnione potażem, ten tak przyciąga wilgoć, że się niekiedy sam całkowicie roztopi, ale izbę lub sklep osusza; w takim razie brać ten roztwór potażowy, wygotować go i wyparować do suchości, i znowu na tenże użytek stawiać.— *Drógi sposób.* Węgla po kątach nasypać, one także wilgoć wyciągają.

*Ocet jak zaprawiać i utrzymywać.* Na każdą 7-m garncy wody krynicznej brać garniec wódki, a wlawszy do baryłki, wsunąć do niej w trąbkę zwiniętą arkusz papieru prostego, na którym się rozsmarowało funt miodu nietopionego, razem z woskiem. Ta proporcya miodu i pieprzu bierze się na 7 garncy wody, a jeśliby jej więcej było, np. dwa razy tyle, to się i na trąbkę bierze dwa arkusze papieru i 2 funty miodu; albo dwie się osobne trąbki wpuszczają. Tak tedy nastawione trzy baryłki dębowe stawiają się blisko pieca, ale nie przy samym piecu.

---

(\*) Piasek ten co rok przesuszać w piecu należy.

Nie zatykać ich mocno, tylko płótnem rzadkiem a czystem przysłonić otwory; we 3 miesiące będzie ocet zdatnym do użycia. Jedna tylko osoba, i to męczyzna, chodzić koło octu powinien; w młodzikowy pierwszy piątek go nastawiać, i co młodzikowy piątek rano na czczo odlewać na expens całomiesięczny, kolejno co miesiąc z jednéj tylko baryłki biorąc, dolewać ją zawsze 7-mią częściami wody, a 8-mą wódki. Takim sposobem dolana, każda baryłka będzie miała 2 miesiące do mocowania się.

*NB.* Nie trzeba nigdy octem octu dolewać i z jednéj baryłki do drugiejsz mieszając, bo to ocet na zawsze popsuc może, ale zawsze tylko wodą kryniczną i wódką. Papier i miód tylko przy nastawianiu się wpuszczają, jednak nie szkodzi i potem co kilka miesięcy nieco dodać miodu, papieru jednak nigdy. Ciągnąc liwarem nie zapuszczać głęboko, bo przez to gniazdo się porusza i psuje, ale ciągnąć należy ocet z wierzchu nie mieszając.

*Ocet z odwódki.* Do baryłki od 30 garncy, nalanej świeżym odwódkiem, wpuścić dobrą proporcję razowego chleba ususzonego, i na obie strony nasmarowanego miodem, także pół garnca albo więcej wódki, (bo ta tylko mocy dodaje), i po kwarcie grochu i krup jęczmiennych, dobrze uprażonych. Baryłkę tak zaprawioną i czystą płachtą zakrytą postawić w ciepłym latem na słońcu, na wolnym powietrzu, pod nakryciem z dranic od dżdzu, a zimą w ciepłej stancyi niedaleko pieca. Trzy naczynia takie koniecznie być powinny, jak wyżej mówiłam, zresztą we wszystkim stosować się do przestróg w poprzedzającym artykule zawartych. W lata dżdżyste i chłodne nie trzymać octu na powietrzu.

*Ocet estragonowy.* Estragonu liście i łodygi prze-myte i osuszone brać po kwarcie na garniec octu i w butli obwiązanej płachtą białą przez miesiąc trzy-

mać, po czém zlać ocet do innéj. Świeży estragon psuje ocet, a nawet na suszonym dłużej miesiąca ocet się nie trzyma, bo się weń zepsucie wkradnie.

*Ocet malinowy lub poziómkowy.* Nalawszy wody krynicznej na maliny lub poziómki, potrzymać ją tak dni kilka, potem gdy nabierze koloru i zapachu, zlać ją, dodawszy 8-mą część wódki, albo na świeżo nastawić z niéj ocet z dodaniem papieru i miodu na gniazdo, albo do dawnego dolewać, zamiast wody czystéj.

*Ocet aromatyczny do potraw.* Do trzech garncy octu wziąć liści estragonowych 12 szklanek, korzenia estragonowego drobno pokrajanego pół szklanki, pimpineli 2, trybuli 4, cząbrzu ogrodowego pół, bazyliki tyleż, rzeżuchy 2, liścia pietruszkowego 2, salerowego pół, (wszystkie te zioła powinny być suche), rokambru utartego sporych główek 4, czosnku także utartego ząbków 8, miernych cębul 15, naszpikowanych każda 2 goździkami, cynamonu pół łóta, liścia bobkowego 4 łóty, pieprzu białego łót 1, tureckiego tyleż. Wszystko to we flaszy w ciepłym miejscu przez miesiąc cały trzymane być powinno, i kłócone na dzień 2 razy, potem dodać jeszcze 6 łótów soli, weinszteinu uncyj 2, przez 30 dni kłócić po 2 razy na dzień, potem przedystylować przez bibułę lub flanelowy worek i chować w butelkach do zaprawy sosów,

*Ocet z pszenicy formujący się we 4 tygodnie.* Pszenicy garncy 14, słodu jęczmiennego garncy 8, zmleć razem tak grubo, jak się na brahę miele, i na to nalawszy wrzącej rzecznej wody garncy 12, wymieszać dobrze aż do dna, nakryć płótnem, pod którym ma stać godzin 4, aż ostygnie, poczem się cedzi do beczki o jedném dnie, dodaje się drożdży wierzchowych garncy 2, i spód od chleba razowego dobrze ususzony i podrumieniony. Wierzch beczki obwiązać płótnem,

postawić ją na 4 tygodnie, po upłynieniu których nie mącąc zlać do baryłek i brać go już można do użycia, jednakże im dłużej postoi, tém się mocuje lepiej. Ten się ocet nie dolewa jak inne w miarę expensu, i dla tego jest mniej dogodnym; tylko wtenczas się robi, gdy go mieć prędko trzeba, smak jego jest dobry, podobny do winnego; do kadzideł żadnych nie może on uchodzić, ani też do pikłów.

*Sposób poprawienia octu.* Gdy się gniazdo formować nie chce, przebić w świeżem jajku surowém po jednej dziurce w nosku i w piętcie dużém szydłem, albo noskiem od szczypców, i zatknąwszy one palcami, żeby się białek nie wysącał, wpuścić je ostrożnie bokiem do naczynia, w którym jest ocet, a w parę tygodni zacznie się koło jaja gniazdo formować, a tém samym ocet tężeć i poprawiać się.

*Oliwa* aby nie jełczała, wrzucić do butelki 30—40 ziarn ryżu.

*Majran suszyć.* Kilkanaście krzaczków majranu zostawiwszy na nasiona, resztę w samym kwiecie pozrywać, suszyć na wolném powietrzu, w cieniu na sznurach porozwieszawszy, albo na płótnach rozłożyszy na piecu. Potém się pakuje tego do naczyń szklanych lub drewnianych, papierem wyłożonych i dobrze nakrytych, aby zioła nie wytychały.

*Rydze suszone w proszku.* Oczyszczone i przetarte dobrze rydze suszyć w lekkim piecu na blasie słomą wysłanej, najlepiej po chlebie; jeśli od razu nie wyschną, to powtórzyć raz lub dwa to suszenie, potém utłuc te rydze i do butelek zsypać, zakorkowane dobrze w suchém miejscu trzymać. Do zapraw sosów i zup dobry jest ten proszek. Trzeba tylko aby wyciąg z niego zrobiony był precedzonym przez serwetę, inaczéj mącić i brudzić potrawy będzie.

*Borowikowy proszek.* Przemyte i oczyszczone bo-



rowiki obrać z wierzchniej ciemnej skórki, pokrajać je na kawałki dosyć cienkie i na blasie wysłanej słomą wstawić do pieca po wyjęciu chleba; tak kilka razy dosuszając, utłuc je potem na proszek, i ten przesiać przez sito gęste, zsytać do butelek, które dobrze zaszpuntować. Taki proszek zaprawia bardzo dobrze potrawy, a bez porównania mniej tym sposobem grzybów wychodzi, jak kiedy w całość suszone biorą się do zapraw. Trzeba tylko po wygotowaniu z niego smaku precedzić go, by proszek nie mącił potrawy.

*Szampionowy proszek.* Tak samo się robi jak poprzedzający, tylko się te grzyby drobniej krają i fałdy z nich się wyrzynają, bo te nadałyby proszkowi kolor czarny.

*Borowiki suszone jak świeże na zimę.* Świeże grzyby obrać z wierzchniej łuski i krajać je cienko jak gruby papier we dwoje czy troje złożony; te kawałki rozłożywszy na płótnie rzadko suszyć w cieniu, a wysuszone dobrze trzymać w słojach; przed gotowaniem namoczyć w mleku, a nie będą się prawie różnić od świeżych. Pospolicie zaś u nas suszą się borowiki całe w piecu letnim, dobrze wymiecionym, lub słomą wysłanym. Gdy od razu dobrze nie uschną, powtarza się to suszenie razy kilka, potem się grzyby niż kopami na nitki i wiążą wianki.

Chcąc je gotować lub tuszyć, należy je w wodzie wymoczyć przez godzin 12 lub więcej, a nabrękną i rozmiękną jak świeże, wtenczas je gotować w tej samej wodzie, w której mokły, a gdy ta się wysadzi, tuszyć grzyby z dodaniem masła lub śmietany.

*Jabłka suszone, mogące służyć zimą do zaprawy pianek, kremów, a nawet lodów.* Jabłka dobre słodko-winnego gatunku, obrać ze skórki i środków i pokrajać je na cztery lub sześć części, potem

je w wolnym suszyć piecu na blasie wysłanej słomą, zawsze ją stawiać po wyjęciu chleba. Powtórzyć to suszenie trzy lub cztery razy, a nakoniec w suchy i pogodny czas jeszcze te jabłka na wolnym powietrzu wysuszyć, złożyć je potem do słoików szklanych lub polewanych i trzymać w suchym miejscu.

Chcąc je użyć, trzeba je na noc zalać gorącą wodą, tyle jej tylko biorąc, aby jabłka dobrze objęła, nakryć mocno naczynie, w którym rozbrzekać będą, nazajutrz gotować z wolna w małej ilości wody, a gdy się na papkę rozparzą, przetrąć je na sito i tak zaprawiać jak świeże.

Można jeszcze innym sposobem suszyć jabłka, krając w cienkie talerzyki i nanizując na nitkę, nie ścisnąc na niej gęsto jedno do drugich, ale owszem zostawując powietrzu wolny przystęp do każdej z osobna cząstki. Takie wianki wieszają się na słońcu, a po dobrém uschnięciu pakują się do paczków wysłanych papierem, lub do słoików jak poprzedzające. Jeśliby zimą zaczęły odchodzić i wilgotnieć, trzeba je rozwiesić koło pieca na dni kilka. Trzymać je zaś zawsze w miejscu suchym należy.

*Gruszki suszone.* Do suszenia nie biorą się twarde i świeże gruszki, ale takie, które już leżąc zaczynają miękczeć i prawie psują się we środku, takie bowiem po uschnięciu będą słodsze i miększe. Stawia się zaś tak jak jabłka po kilka razy do letniego pieca, po wyjęciu z niego chleba, na blasie słomą wysłanej, a potem jeszcze się dosuszają na powietrzu. A utrzymane w suchym miejscu w słoikach lub paczkach, papierem wysłanych, stawia się znowu do pieca letniego w razie odwilgotnienia i psucia się.

*Maliny i poziomki suszone.* Jagody rozłożone na przetakach suszą się na słońcu, albo w lekkim pie-

cu, a potem na powietrzu. Przechowują się zaś całe lub utarte na proszek w słojach, postawionych w suchém miejscu. Używają się zaś do zaprawy kremów i pianek, albo zalane wrzącą wodą piją się jak herbatę.

*Agrest suszony.* Dojrzały agrest czerwonego gatunku, obrany ze szczyputek, suszy się na blasie w letnim piecu, dosuszając go po kilka razy, i chowa się w słojach, paczkach wysłanych papierem, lub woreczkach, do sosów mięsnych lub rybnych.

*Głóg suszony.* Rozerzniete na pół jagody oczyszczają się dobrze z włóknistości kolącój, która je napełnia, i albo ponizane na nitki, albo tylko nałożone na przetaki lub blachy, lekko słomą wysłane, suszą się po kilka razy w letnim piecu, albo na słońcu i powietrzu. Zawsze jednak głóg ten przechowuje się w miejscu suchém w słojach, krobeczkach lub workach, a używa się do potraw mięsnych lub rybnych na dekoracyę.

*Porzeczki i berberys* tak samo się suszą, czy w gronach, czy w jagodach pojedynczych.

*Wiśnie suszone.* Jagody te z pestkami stawia się w piec, po wyjęciu z niego chleba, na przetakach lub blachach, wysłanych lekką słomą; suszenie to powtarza się dwa lub trzy razy (\*). Jagody te używają się do sosów mięsnych i rybnych; także robią się z nich wyborne zupy postne z winem i cukrem; niektórzy je też lubią pić zalane wrzącą wodą zamiast herbaty.

---

(\*) Pierwój suszyć na słońcu, a gdy w połowie uschną, dosuszać zwolna w piecu.

*Czarnice suszone.* Tak samo się suszą jak wiśnie, na przetakach w piecu.

*Śliwki suszone.* Dojrzałe, a trochę przeleżałe śliwki, suszą się po kilka razy w letnim piecu, po wyjęciu z niego chleba, na blachach wysłanych lekko słomą. Potem na powietrzu je dosuszają. Z nich się potem robią komputy i nadziewają ciasta.

*Szczaw suszony.* Młody szczaw na wiosnę suszy się w cieniu rozpostarty rzadko na obrusach, i przechowuje się w słojach, albo krobkach papierem wysłanych, postawionych w suchym miejscu, a lepszym będzie i delikatniejszym na jarzynę zimową niż solony.— *NB.* Trzeba go tylko wymyć przed suszeniem.

*Szpinak suszony.* Tak samo się suszy jak szczaw. Albo, według Szytlera, po przemyciu wrzuca się na wodę dobrze zasoloną, mieszając na ogniu tak, żeby się tylko sparzył a nie gotował. Potem odlewa się na przetaki, a gdy woda sciecze, przekłada się szpinak na drugie suche przetaki, i stawia się na nich w piec niezbyt gorący. Gdy uschnie utrzymuje się tak, jak się tu wyżej o szczawiu powiedziało.

*Estragon suszony.* Co miesiąc na nowiu ścinać estragon po trochu razem z gałązkami mniejszemi, i tak je suszyć, jak się o szczawiu powiedziało.

*Kopr suszony.* Najmłodsze roślinki, tylko co z ziemi wyrastające, suszą się w cieniu na obrusach.

*Groch w strękach suszony.* Młodziutkie łopatki słodkiego gatunku ożyłowane, rzucają się w gotującą się osoloną wodę, gdy się w niej tylko oparzą, wykładają się na przetaki, a gdy woda sciecze, rozkładają się lekko na płótnach, aby na nich oschły, potem się raz jeszcze groch układa na przetaki i su-

szy w letnim piecu po kilka razy, przemieszywając czasem.

*Fasole suszone w strękach.* Zupełnie się tak z fasolą, trzeba obchodzić jak z grochem, tylko się ją szatkuje. Przed użyciem trzeba ją trochę wymoczyć w letniej wodzie. Na pół wiadra wody bierze się 2 łyżki soli z wierzchem i 10t saletry.

*Chrzan suszony.* Przemyte i oskrobane korzonki porznąć w cienkie płatki, i postawić do letniego pieca. Wysuszony utłuc, przesiać i chować w dobrze zakorkowanych butelkach. Z niego się robi rodzaj musztardy.



## ROZMAITE APTECZKOWE SEKRETA I WIADOMOŚCI



*Drożdże jak rozmnażać i ciągle podrabiać świeże.*  
Odmierzyć pół garnca otrębi pszennych mała z mąki wysianych, sypie się z nich większą połowę do miski i zalewa się wrzącą wodą, tyle jej tylko lejąc, aby dobrze też otrębie przejęła, i w gesty je żurek obróciła, mieszając go i rozbijając łyżką przez parę minut, potem posypać sporą garść otrębiami na wierzchu, i przykrywszy miskę serwetą we dwoje złożoną, zostawić tak przez minut 3 lub 4, aby drożdże słodniały. Potem dolać znowu tyle wrzącej wody, aby rozbrzękłe już otrębie, i te suche, co są na wierzchu, dobrze się podjęły; po rozbiciu i rozmieszaniu ich, pokryć powierzchu resztą otrębiami suchymi i dać im znowu słodnieć pod nakryciem przez kilka minut jak pierwój. Poczém raz trzeci ponowić dolewanie wody wrzącej, strzegąc się zawsze aby jej nadto nie przelać, ale tyle tylko ile potrzeba do zformowania z otrębi massy podobnej do rozczyny chlebnej. Tą razą już słodnieć nie powinny otrębie pod nakryciem, ale zaraz po wlaaniu do nich waru, kłócić je i mieszać łyżką dopóty,

aż przestygać zacząć; wtenczas trzeba płyn precedzić, dobrze go wyciskając przez serwetę, i do niego dodać kwaterkę precedzonej wody w której się 2 łyty chmielu pod nakryciem wygotowało. Takż do chłodnżej już tej massy wlać trzeba 3 lub 4 łyżki drożdży tych samych piérwiój zrobionych, albo 2 łyżki piwnych. Zlać tę proporcję do dwóch butelek, dwie części ich tylko najwięcej napełniając, te butelki lekko zatknięte papierem postawić na godzin 5 lub 6 w ciepłym pokoju (\*), gdzie, gdy się nieco przeburzą, wynoszą się potém do sklepu chłodnego. Im częściej się te drożdże odnawiają i podrabiają, tém, lepsze będą i dłużej bez skwasnienia przechowywać się dadzą.

*NB.* Tych drożdży bierze się do ciasta we dwoje przynajmniej tyle ile piwnych. Ciasto też dwa razy dłużej podchodzić powinno. Jeśli na piérwszy raz nie ma innych jak kwasne drożdże, to zaprawiwszy niemi nie wielką proporcję, użyć jój potém, jako już poprawnej do zaprawienia większej.

*Inne drożdże z kartofli.* Wziąć 10 kartofli średniej wielkości, obrać je z łuski, ugotować. Po zlaniu wody, natychmiast gorące przetrąć przez podsitek, dodać pół kwarty mąki pszennej, delikatnej, dwie łyżki dobrych piwnych drożdży, a wymieszawszy najdokładniej, odstawić w miejscu ciepłym, gdzie wkrótce zacząć się drożdże fermentować. Wtenczas bierze się ich półowa do upieczenia pirogów z garnca mąki, do drugiej połowy dodać znowu 5 kartofel i kwaterkę mąki, urządzając tak jak się wyżej opisało; gdy massa się zfermentuje w ciepłe, wynieść ją obwiązaną do lodowni. Do użycia dalszego, zawsze się bierze półowa, a druga podprawiona i odświeżona jak się opisało, zno-

(\*) Jeśli by we 4 lub 5 godzin drożdże nie zaczęły fermentować i burzyć się, znak iż się nie udały, trzeba więc je wylać do kwasu chlebnego a inne zrobić z większą starannością.

wu się w chłodzie chowa. Takim sposobem drożdże te dają się ciągle utrzymywać, dopóki w nie kwas nie wpadnie. Wtenczas nanowo świeżemi się piwnemi drożdżami zaprowadzają.

*Drożdże domowe z Watujek.* Potrzebują czasu na urządzenie 12 godzin, 2 szklanki jęczmiennego słod, 2 łóty lub 3 garście chmielu, 8 szklanek wody wrzącej. Gotować to pod pokrywą często mieszając żeby lepiej słod roskleić dobre pół godziny. Przecedzić przez rzadki przetak lub worek płócienny i mocno wy-cisnąć. Dolać  $\frac{1}{2}$  funta, lub dobrą łyżkę miodu, i jeszcze raz mocno zagotować. Odstawić, nakryć płótnem, a skoro przestygnie że tylko letnie będzie, wlać pół szklanki drożdży i postawić w takim cieple jak się stawi ciasto z drożdżami na podchodzenie, i nakryć płótnem. W kilka godzin zaczną się burzyć ale niewybiegną z naczynia, zostawić to jeszcze na kilka godzin, a skoro zaczną się uspakajać, i piany na wierzchu przybywać już nie będzie znak że drożdże gotowe. Można je zaraz do ciast używać, a resztę zlać do butelek i postawić w chłodzie żeby się nie burzyły i nie marzły.

Z téj proporcji powinno być mniej więcej drożdży rzadkich wprawdzie ale doskonałych, 2 duże butelki czyli 6 szklanek. Jedna szklanka takich drożdży wystarcza na 6 szklanek czyli na pół garnca mleka do rozczynienia ciasta, a udają się najdelikatniejsze bułki, sucharki a nawet i babki.

Dobrze utrzymane przechowują się bez zepsucia do trzech tygodni. Z początku są zburzone i mętne, potem zaczynają się ustawać — lecz to niezmienia ich siły. Biorąc do użycia trzeba skłócić i lać z całą esencją przez sito do ciasta. Roszczyna dość długo podchodzi, dla tego należy rozczynić albo bardzo rano, albo na noc i postawić w mierném cieple a potem miesić i postępować jak zwykle. — Materiał na te droż-



dże kosztuje 9 kopiejek, a zatem na jedną szklankę wypada 3 grosze.

*Drożdże próbować czy są dobre.* Butelkę z drożdżami, trzeba postawić do ciepłej wody, jeśli się podniosą w górę, będą dobre do podbicia ciasta, jeśli na dnie pozostaną, nie są one warte.

*Czekolada.* Kto ją sam w domu urządzać umie, dla tego przestaje ona być napojem kosztownym. Najgłówniejszym warunkiem dobroci czekolady, jest świeżość kakao, które trzeba próbować rozłamując czy nie jest w środku spruchniałe, palić go w piecyku po niewiele na raz jak kawę, gdy się zacznie cokolwiek pękać, nie przepalając rozsypywać na stole rzadko, aby się jedno od drugich ziarenka nie rozpałały, bo przepalone na nic warte; trzeba jednak i na to zwracać uwagę, żeby kakao nie było niedopalone, bo i toby zepsuło czekoladę; łuskę obdarć najstaranniej, potem zmieć w młynku na delikatny proszek, i półtora funta takiego proszku tłuc mocno i ciągle w młódku nie innym, jak żelaznym ogrzanym do gorącości (\*), często go stawić na żarze, by się gorącość utrzymywała, jednak strzedz się rozpałić tak, by się kakao spaliło, bo w takim razie wszystkoby się zepsuło. Gdy już masa żadnej krupkowatości mieć w sobie nie będzie, ale mączną tylko delikatność przybierze, a przytém wilgoć z niej wystąpi, wteczas wsypać półtora funta przesianego cukru, po trochu, tłukąc ciągle, by się kakao lepiej massowało. Na samym ostatku wsypać wanilli pół łóta z trochę cukru utłuczonej, kto chce — kordymonii i cynamonu pół łóta. Naostatek wykładają się czekolada do foremek blaszanych w kształcie tabliczek czekoladowych, szersze brzegi mające niż dół, i w nich potrząsa się na wszystkie strony, nim się

(\*) Lepiej jest jeszcze trzymać młódkę na rozpalonych duszkach od żelazka, podkładając gorętsze, gdy pierwsze ostygają.

massa równo ułoży na całej powierzchni; wtenczas te tabliczki stawia się na chłodném miejscu, strzegąc by muchy nie brudziły, a tak zaschną najlepiej; gdy to nastąpi, wyrzuciwszy tabliczki z foremek, rozłożyć je pojedynczo jeszcze dla zupełnego zaschnięcia, przewracając na obie strony, potem je w papiery obwinąć. Jesliby się kakao nie dość delikatnie zmleło w młynku, tedy trzeba go tłuc długo i mocno w moździerzu zimnym, a potem ten stopniowo zacząć ogrzewać na żarze lub duszkach, jak się mówiło, złe bowiem sproszkowane kakao wyda czekoladę gruzołkowatą i podłego gatunku. Dobra czekolada powinna być ciemno-czerwonawa, gładka w odłamie, lskniąca i łatwo się w ustach rozplwająca.

*Rakahout jak się robi.* Bierze się kakao palonego łótów 4-ry, mąki kartoflowej łótów 12-cie, mąki ryżowej łótów 12-cie, cukru łótów 36, wanilli pół łóta, cynamonu łót 1. Bierze się tego według upodobania łyżkę, dwie, a nawet trzy, do półkwarty wody, lub mléka.

*Kawy palenie.* Dobroć kawy zależy od umiejętności jej palenia, trzeba się strzedz najbardziej, by jej nie przepalać, bo straci smak i zapach naturalny, a plyn jej zawsze słabym wydawać się będzie z koloru. W piecu, gdzie się już drewnka przepaliły, a został żar gorący, suwać nie po samym żarze, ale w duchu piecyk, w którym jest paląca się kawa, ciągle go rzucając i trzęsąc zaglądać weń często. Gdy się kawa zarumieni i pękając trzaska, to znak jest, że już się zaczyna dopalać, jednak uważać by nie była surową, bo to złe prawie równe pierwszemu. Cykoryj brać czwartą część na najlepszą kawę, ale i w półowie będzie bardzo dobra, byle tylko cykoryę tym samym sposobem upalać co i kawę, a strzegąc by nie przepalić, i niedopalić; rozsypać po stole, niech z nich tak duch i zapach wychodzi (\*); tymczasem

(\*) Cykoryę tak się urządza: po wyjęciu jej jesienią z ziemi, przemywają

palić kawę jak wskazano, a wtenczas zebrawszy cykoryę w kupę nakryć ją i narzucić kawę gorącą, którą jeszcze po wierzchu przykryć serwetami, by zapach nie ulatywał, ale przejął cykoryę. Zmleć, trzymać naciśniętą w blaszanném naczyniu. Razem wiele nie palić kawy, bo wytycha. Niektórzy paląc kawę wrzucają do piecyka kawałeczek masła świeżego niesłonego, wielkości orzecha laskowego. Nie wiem czy to istotnie wpływa na dobroć kawy, ale pijąc tak paloną, znalazłam ją wyborną.

*Kawa żytnia.* Żyto czyste, bujne, osietne podsiewa się, przemywa, suszy, a potem bez żadnych innych zachodów, pali się w piecyku jak kawa, strzegąc się zbyt je przepalić. Po zmleciu gotuje się jak zwyczajna kawa, tylko się tego proszku 2 albo 3 razy więcej bierze niż tamtej i gotuje się też dłużej. Taka kawa jest smaczną i zdrową. Niektórzy oparzają, gotują nawet żyto, ale to nie tylko nie pomaga, lecz przeciwnie odbiera cały wigor, essencję i smak kawie. Oto jednak sposób, jakiego do przygotowania żyta używa się. Żyto bujne podsiane moczyć przez 24 godzin w wodzie zimnej, potem gotować aż się zacznie pękać, wtenczas odcedzić wodę, a żyto na płótnie rzadko rozsypać w pokoju ciepłym, lub na słońcu latem, aby wyschło prędko i nie zesłodniało. Gdy się ma palić, sypać po niewiele do piecyka, nie przepalać i zaraz z piecyka sypać do fajansowego naczynia i przykryć serwetą.

*Herbatę przechowywać.* Ten napój tak u nas powszechniony, nie wszędzie się jednak z równym smakiem pić daje, gdyż częstokroć przez niedbałość i nieumiejętne utrzymanie, cały swój aromat traci przed zalaniem. Dla tego ostrzegam, iż paki z herbatą nie

---

się korzonki, lekko oskrobują i krążają w drobne kostki, wtenczas suszą się w lekkim piecu, potem sypują się w stoje lub paczki papierem wyłożone.

powinny być utrzymywane w ciepłym i palonym miejscu, gdyż przeszłość jakaś, że tak powiem sienna, w niej się potem czuć daje; zimą radzę je trzymać w niepalonym pokoju, ustronnie i daleko od innych rzeczy zapach mających, jakoto: lekarstw, skór, mydła i t. d., a latem na lodowni, na policy zupełnie ustronnej, osobno na to zrobionej. W paczkach ołowiem wybitych, powinny funty ściśle być upakowane, żeby nie wytychały, na nich grubo nie tylko papieru, ale i bielizny nasłać, dobrze tylko z mydła opłókanéj. Brać na expens nie razem cały funt, ale po trochę nasypywać do pudełka ołowiem wybitego i ołowianą blachą po papierach nacisnąć herbatę nigdy jej nie trzymając w kryształowych lub szklanych herbatnicach, bo najprzód w nich herbata nie może być naciśniętą, a potem to poruszanie i przesywanie się jej za każdą razą do reszty jej zapach ulatnia i odbiera.

*Wodę czyścić.* Gdzie jest mętna, biała i niesmaczna woda, przepuszcza się ją przez worek sukienny, w który się sypie 2 albo 3 garści węgla brzożowych, dobrze wypalonych; z początku pójdzie woda prędko, ale nie czysta, tę odlewać precz, a tylko już tę zacząć brać, która idzie czysta i ciekim smugiem.

*Wanille przechowywać.* Najlepiej w ołowianych małych obcisłych ładunkach, ale kto ich nie ma, może w słoiku laseczki stawić i one cukrem mocno zasypawszy chować dobrze obwiązawszy słoik papierem i pęcherzem. Cukier wciąga wprawdzie w siebie część wanilli, ale ponieważ on sam używa się do zaprawy potraw, więc się przez to nic nie traci.

*Cytrynową skórkę przechowywać.* Gdy się cytryny mają przesywać cukrem, lub gdy się z nich ma sok wyciskać, trzeba pierwej wierzchnią skórkę nożem obcinać, tak aby przy niej nie białej mięsistości nie zostawało. Tę tedy skórkę ususzywszy na wolnym

powietrzu, chować należy w słojach dobrze obwiązanych pęcherzem.

*Albo* skórkę z cytryn, ostrą tarką zdejmować trzeba, i te piłowinki w słoikach małych rzędami cukrem przesypywać, nie ich wcale nie susząc pierwiej. Im więcej będzie cukru nad niemi, tém mniej wytychać i ulatniać się będą.

*Kokcynellę* przerabiać na płyn, który farbuję luki, galerety i t. d. Łót sproszkowanej kokcynelli i tyleż kremotartary sypie się do kwatery wrzącej wody miękkiej, z dodaniem łota potażu i kawałka hałunu wielkości ziarnka grochu; gdy się potaż wsypie, płyn cały burzyć się zaczyna i pieniać wybiega z rądelka, jeśli ten jest nadto mały, ostrożnie więc z tém postępować trzeba. Wymieszawszy dobrze precedza się przez gęste płótno i zlewa się do buteleczki, a dodawszy do tego parę łótów cukru, trzyma się w chłodnym miejscu niezatykając buteleczki, tylko ją płótnem obwiązać.

*Karuk domowy do kremów i auszpicków.* Nóżki i główkę cielęcą gotować, zbierając zwierzchu tłustość, dopóki się całkiem rozgotują i rozpadną; wtenczas precedzić polewkę, dobrze ją wysadzić, skoro przestygnie wlać w nią kilka białków rozkłóconych z wodą, dla skłarowania jak się zwyczajnie robi, pomieszać, pogotować jeszcze, a skoro szum zbierze się w jedno miejsce, precedzić przez serwetę i porozlewawszy na talerze płaskie, suszyć na wolnym powietrzu w cieniu lub w pokoju; gdy w kilka dni uschnie i stężeje, składać do szuflad przekładając papierem. Często przeglądać czy nie pleśnieje, w takim razie otarć wilgotną chustą każdy kawałek i przesuszyć znowu na wolnym powietrzu, lub w izbie cieplej. Te pleśnie wtenczas tylko się przytrafia, gdy klój źle będzie ususzony. Można taki klój robić z nóg wołowych, ale cielęcy jest delikatniejszy, służyć może jak karuk kupny do kremów i auszpicków różnego

rodzaju, a taniocć jego jest najlepszą zaletą. Galarety też i blamanże robią się z tym klejem, przynależ jednak należy, iż nie zawsze się udają. Świeży zaś wyciąg nóg cielęcych, a nawet wołowych, we wszystkich najwymyślniejszych kuchniach do galarety jest używany.

*Lukier oszczędny do przyozdabiania bab i ciast Wielkanocnych.* Na trzy kubki cukru przesianego, bierze się półtora kubka mąki kartoflowej, delikatnie przesianej po najdoskonalszym wysuszeniu na piecu. Do tego dodaje się sok od jednej cytryny, i białka od jaj pięciu, wszystko to się zwyczajnym sposobem uciiera czy na tlerzu łyżką, czy też w makotrze wałkiem, zawsze jednak masa powinna się spulchnić i łuskać pod wałkiem. Przytém uważać trzeba, żeby lukier nie był zbyt gęsty, bo taki z trudnością dając się rozciągać po cieście, będzie się jeszcze na nim pękać i odpadać kawałkami, po zaschnięciu; w takim razie rozrzedzić go białkiem należy. Ale i zbyt rzadki lukier nie jest dobrym, spływa bowiem z ciasta niezdojąc go wcale.

Ten lukier tak jak zwyczajny, zaprawić można czekoladą, szafranem lub kokcynellą, ale to tylko na powłokę bab lub tortów, a zaś do wyrabiania na niej deseniów i rysunków kolorowych, samego tylko czystego cukru używa się.

*Wyrabianie deseniów na lukrze.* Złożywszy z czwartej części ćwiartki papieru trąbkę, nieco szerszą u góry a węższą u dołu, wlewać do niej po trochu lukier kolorowy i wypuszczając go przez mały otwór dolny, rysować nim na zaschniętym już dnie z białego lukru, jakie chcąc gwiazdy, arabeski, szlaki i narożniki, potem zasuszyć lekko w piecu.

*Musztarda.* Gorczyca do musztardy tak się przygotowuje: oczyszczoną i przesianą, przemyć, a gdy oschnie w stancyi lub na powietrzu, suszyć trzeba

w lekkim piecu, w godzinę po wyjściu z niego chleba; wtenczas utłuc gorzycę i przesiać przez gęste sito. Chcąc robić musztardę, wziąć ćwierć funta potłuczonego cukru, nalać go trzema kwaterkami wody, i mieszając ciągle na ogniu nie tylko wygotować wodę, ale cukier podrumienić; wtenczas wlać pół kwarty octu i rozprowadzić go z tym gęstym ulepem, potem wycpać tyle tłuczonej gorzycy, ile trzeba do zagęszczenia, i zagotować mieszając, zdjąć potem z ognia. Osóbno jeszcze pół kwarty octu zagotować z garścią estragonu zielonego i trochę soli, przetrzeć to przez rzadkie sito, i dodać do musztardy; jeśli będzie rzadka dosypać gorzycy, a jeśli nie słodka cukru. W butelki nalewać niedopełniając szyjki, zasmolić i chować na użytek. Im dłużej stoi, tém lepsza musztarda. Tęż musztardę można robić z miodem: szklankę mąki gorczycznej, wsypać do szklanki podrumienionego miodu, rozkłócić ją i mieszać mocno, żeby gruzołków nie było, potem rozprowadzić do jakiej chcąc proporcji zagotowanym, ale ostudzonym octem. Prędko to wszystko robić, żeby musztarda nie wytychała.



## O SMAŻENIU KONFITUR I GALARET CUKROWYCH I MIODOWYCH, TUDŻIEŻ O PIECZENIU PIERNIKÓW.

### ● smażeniu konfitur.

*Sposób utrzymywania konfitur.* W miejscu chłodném, a suchém, np. w piwnicy (\*) utrzymywać należy konfitury w paku zamkniętym, który jest do połowy przynajmniej napełniony suchym piaskiem, co lato zmienianym; konfitury powinny być składane do małych słoików, bo w większych łatwiej się psują od przystępu powietrza do nadebranych naczyń. Słoiki te obwiązują się albo papierem woskowym, albo pęcherzem wprzód rozmoczonym, i płótnem dobrze wytartym, a przed wyniesieniem słoików z pokojów mocno obeschłym; pęcherz ten jednak nigdy samych konfitur dotykać się niepowinien, lepiej je wewnątrz przy-

(\*) Latem można utrzymywać konfitury w piecu, gdzie i ciepło nie doehodzi i wilgoci żadnej niema. Do takiego pieca należy zamczek dorobić.



kryć grubym białym papierem od cukru, w kształcie krążka wyrzniętym, który je bronić będzie od przystępu powietrza. Po pęcherzu zaś słoiki obwiązują się czystym papierem, na którym się zapisuje gatunek konfitur i numer słoika.

*Sposób poprawiania zepsutych konfitur.* Jesliby się konfitury zcukrowały (co jest skutkiem zbytniego przesmażenia), trzeba je wstawić do rądla, w którym tyle jest zimnej wody, ile w słoiku konfitur. Ten rądel postawiwszy na ogniu, ogrzać w nim wodę do tego stopnia, aby się prawie gotowała, wtenczas niedotykając się słoików, ani ich wyjmując, zestawić rądel z ognia, a jak w nim woda zupełnie wystygnie, wtenczas wyjąć konfitury, które się całkiem rozejdą i przestaną być zcukrowane.

*NB.* Ze słoików wstawiających się do rądla, należy zdjąć pęcherze i papiery.

Burzące się zaś, to jest, nie dosyć usmażone konfitury, trzeba jak najspieszniej dosmażać posypując je z wierzchu drobno tłuczonym cukrem. Bo gdy się w nie raz silna fermentacja wkradnie, niczém się już potem poprawić nie dadzą.

*Przestrogi ogólne względem smażenia konfitur.* Z początku należy zawsze smażyć konfitury na dużym ogniu, dając im się do trzech razy zagotować aż do przewrócenia się, za każdym jednak takim zagotowaniem, trzeba naczynie z ognia zestawiać i w niem konfitury zszumować. Potém dosmażają się już one powoli na płycie żelaznej lub żarze, nie dmuchając nigdy na ogień, dla tego żeby popiół nie naleciał do konfitur.

Probować zaś czy już dosmażone konfitury, kładąc ich nieco na spodek, który się stawia na lodzie; jeśli po zastygnięciu zupełném, powierzchnia konfitur zaczyna się zlekka marszczyć, znak, iż są dostatecznie usmażone. Kwaśne jednak jagody, jako porzeczkę, ber-

berys i t. d., tak długo smażone być nie mogą, bo ulep by się ich zgalaretował.

Proporcję cukru brać można według upodobania, czy półtora funta, czy też dwa na funt jagod; na pozor półtora funtowe zdają się być oszczędniejsze, ale w rzeczy samej, na jedno wychodzi co do kosztu. W dwu funtowych konfiturach nierównie więcej będzie ulepu, w którym jagody pływając, każda oddzielona od drugiej nie mają miny pogniecionej i masowatej, jak bywają te, co są w małej ilości cukru smażone. Prócz tego te na pozor tańsze, ciągle się burzą, trzeba je potem przesmażać dodając na nowo cukru, co im do reszty pozor i kolor odbiera.

Można zamiast rafinowanego cukru brać mąkę cukrową, która jest daleko tańszą; w takim razie bierze się na funt mąki, cztery filiżanki wody, zagotowuje się, szumuje i wylewa do półmiska, który się na całą dobę stawi w chłodnym miejscu; na drugi dzień zlać ostrożnie z fuzów, wysmażyć, do przyzwoitej gęstości, i wtenczas sypać jagody.

Ani smażąc, ani nakładając, nie wkładać do konfitur tej łyżki, którą się je i kosztuje, tak dla oszczędzania, jak dla zapobieżenia burzenia się konfitur od obcej im wilgoci. Tylko co usmażonych konfitur nie należy zlewać do słoików póki ciepłe, bo się w nich jagody na wierzch wybiją, a ulep na spodzie zostanie. Chcąc więc uniknąć tej niedogodności, trzeba dać zastępnąć konfiturom w innym płaskim naczyniu fajansowem, a wtenczas równo zbierając ulep i jagody łyżką, napełniać słoiki, a konfitury będą już w nich zawsze doskanale zmieszane z ulepem. Nienależy też zastudzać konfitur w naczyniu mosiężnym, w którym się smażyły, stojąc w nim bowiem długo, naciągają cząstek metalicznych, szkodliwych zdrowiu, prócz tego tracą kolor swój naturalny; dla tego więc zaraz po usmażeniu trzeba je zlać do naczyń fajansowych. Nie

nakrywać konfitur zaraz po ich usmażeniu, bo para z nich wydobywająca się, osiadając na pokrywie, przemienia się w płyn wodnisty, który spadając na konfitury, uspasabia je do burzenia się i okrywania się pleśnią. Jeśliby jednak wypadła potrzeba zakrycia konfirur póki jeszcze gorące, użyć na to należy płótna, które przyjmując w siebie wilgoć, nie dozwala jój spadać na konfitury.

Szumują się zaś konfitury w samém ich wrzeniu, gdy podjętą pianę najłatwiej zdejmować odwróconą łyżką. Jagód jednak nigdy tańc nie należy, ani też mieszać, gdyż się łatwo potną, gdy są delikatne.

Naczynie, w którém się smażą konfitury, ma być mosiężne ale nie pobielane, w takiém bowiem kolor konfitur zupełnieby się zmienił.

*Ananasy.* Owoce te, pokrajane w talerzyki, przesywać w garnuszku polewanym, miałko utłuczonym cukrem, którego powinno być dwa razy tyle, ile wąż ananasy; nakryć ten garnek pokrywą, oblepić ją ciastem, i wstawić go do gotującej się w rądlu wody strzegąc aby się do garnka nie dostała, ale dolewając jój w miarę, jak się wygotowywać i ubywać będzie. Tak się przez dwie godziny ciągle gotują ananasy, powtarzając to codzien przez trzy dni, za każdą razą nie wyjmując raptem garnka z gorącej wody, ale dając jój wprzód ostygnąć. Jeśliby się miały kiedy burzyć takie konfitury, ponowić gotowanie z dodaniem nieco cukru tłuczonego.

Tym sposobem smażone ananasy, zachowują cały swój zapach i kolor złotawy.

*Inny sposób smażenia ananasów.* Ułożywszy w słoi-kach ananasy pokrajane w cienkie talerzyki, należy je zalać gęstym ulepem zszumowanym i ostudzonym, nazajutrz zlać go i przesmażyć, a ochłodzonym znowu ananasy zalać; w parę dni jeszcze powtórzyć przesmażanie ulepu, i tak ze cztery razy postąpiwszy, można

być pewnym, iż surowa wilgoć ananasow wyjdzie z nich, i że się one dobrze w tym ulepie przechowywać będą, szczególnie jeśli się go za każdą razą przesmaży z dodaniem nieco cukru, gdy się postrzeże w konfiturach jakąś skłonność do burzenia się. Cukru dwa razy tyle, a nawet i półtrzecia brać ile ananasy ważyły, wody zaś szklanke na półtora funta cukru.

Jeśli by się tym sposobem smażyły ananasy w całku, tedy trzeba je na czwarty dzień nieco w ulepie podsmażyć, a cukru brać trzy razy tyle ile ananasy waży.

*NB.* Im więcej się chce mieć ulepu ananasowego, który może nawet służyć do zaprawy lodów, tém więcej brać cukru i wody w proporcye.

*Morele.* Owoce te nakłóć trzeba szpilkami drewnianymi, lub kolcami berberysu (bo od igieł metalowych czernieją), a wrzuciwszy je do ciepłej wody zagotować zlekka, niech jeszcze minut z dziesięć postoją w tej wodzie odstawionej od ognia, a potem wybrane z niej powinny ściec na przetaku. Wodę tę przechować do drugiego dnia w fajansowem naczyniu, a wtenczas znowu w niej zlekka zagotować morele, i jak pierwiej na przetaku je ułożyć. Gdy oschną nieco, przeważyć owoce i wziąć dwa albo półtrzecia raza tyle cukru ile one ważyły, na każde półtora funta cukru biorąc szklanke wody, w której się gotowały morele, robić z niej ulep, zszumować go, a włożywszy morele w letni, smażyć je na wolnym ogniu.

Jeśli by w czas jakiś odwodnienie się pokazało w ulepie, zlać go i przesmażyć na nowo z dodaniem nieco cukru.

*Inny sposób smażenia moreli.* Obrane ze skórki powierzchniowej owoce, oparzają się na półmisku gotującą się w samowarze wodą i w niej trzymają minut pięć pod nakryciem. Poczem się wyjmują i kładą w ulep zrobiony z takiej proporcji cukru, jak wyżej wymieniono. Smażyć zaś trzeba na wolnym ogniu.

*NB.* Czy jednym czy drugim sposobem smażą się te konfitury, zawsze się na nie biorą nieprzejrzałe owoce.

*Brzoskwinie.* Zupełnie się tak brzoskwinie smażą, jak morele, czy jednym czy drugim sposobem tu opisanym.

*Cytryny.* Cytryny moczą się przez 12-cie dni, codzień wodę odmienając, potem gotować je należy w świeżej wodzie póty, aż słońką przekłóć się dadzą; wtenczas wybierać, po jednej te, które się już ugotowały, a twardsze niech jeszcze dochodzą, wybrane natychmiast wkładać w naczynie głębokie, grubo serwetami wysłane, i na wierzch też dużo płótna nałożysz, przykryć jeszcze denkiem lub nakrywą, żeby się rozparzyły pod nią. Gdy tak leżąc ochłodną cytryny, krają się one w podłużne pasy, a odrzuciwszy pestki układają się w słoikach i zalewają ochłodzonym zszumowanym ulepem, nie zbyt gęstym, zrobionym z wody, w której się cytryny gotowały dodawszy funt cukru na półtory szklanki; nazajutrz lub we dwa dni zeedzić ulep i znowu go przesmażyć należy, ale niedopuszczając do gęstości i zalać cytryny ochłodzonym. To przesmażenie ulepu bez dodawania cukru powtarza się trzy razy, a cytryny będą miękkie i smaczne. Ale żeby w nim choć raz same cytryny zasmażyć, lub je nadto gęstym ulepem zalać, toby natychmiast skórki ztwardniały. W kilka tygodni jeśli by się wodnistość okazała w ulepie, przesmażyć go znowu należy z dodaniem trochę cukru. Cytryny ważą się wtenczas, gdy po ugotowaniu ochłodną pod nakryciem, na funt ich bierze się nie więcej jak półtora funta cukru.

*Pomarańcze.* Owoce te tak się zupełnie smażą jak cytryny.

*Agrest bardzo zielony.* Między 10 a 15 Czerwca, wybrany ze środków agrest dużego, zielonego gatunku, przekłada się zlekką w nowym polewanym garn-

ku, liściem wiśniowym i zalewa spirytusem. Garnek zakrywa się pokrywą albo skorynką chleba dobrze przykrojoną do garnka i ciastem się ją na około oblepia starannie po szparach. Tak urządzony stawia się na całą noc do pieca letniego, zaraz po wyjęciu z niego chleba. Nazajutrz, wyjęty agrest włożyć do zimnej wody z lodem, po godzinie odmienić wodę, i w niej raz zagotować jagody, a zcedziwszy wrzątek, natychmiast wrzucić je znowu do zimnej wody z lodem; powtórzyć raz drugi to gotowanie i hartowanie w zimnej wodzie, a potem kilka razy zmieniając wodę, agrest w niej przemywać i trzymać w niej za każdą razą po minut 10 lub 15, dla tego aby odor spirytusu jak najstaranniej wyprowadzić. Nakoniec agrest odcedzony, rozkłada się na obrusie, a gdy woda dobrze weń wsiąknie, przeważywszy agrest, na funt jego, wziąć dwa funty cukru i półtory szklanki wody; z trzech części cukru robi się ulep, i do gorącego; a dobrze zszumowanego wrzuca się agrest, gdy się zacznie smażyć, posypywać go resztą pozostałego od wagi cukru, a po trzykrotném zagotowaniu dosmażać konfitury na żarze zwolna.

*Inny sposób smażenia agrestu zielonego.* Zagotowuje się w rądlu czysta woda i odstawując ją od ognia w samém jej wrzeniu, sypie się do niej wydrylowany agrest, zatapiając zlekką łyżką ten co na wierzch wypływa; jak cokolwiek zbieleje, natychmiast wylewa się na rzeszoto i jak najprędzej przelewa wodą ochłodzoną lodem, a potem wsypawszy ten agrest do najzimniejszej wody, stawia się go w lodowni na dwie pory, dokładając lodu do środka w miarę jak pierwszy topnieć będzie, zawsze jednak tak ostrożnie aby on jagód nie gniołł i nie naciskał. Po dwóch dniach złożony agrest na rzeszoto, gdy na nim dobrze z wody osięknie, półowę cukru, to jest funt jego, rozpuścić w dwóch szklankach wody rzecznej, i do wrzącego te-

go ulepu wrzucić agrest; raz zagotowawszy odstawić, osypać go po wierzchu czwartą częścią pozostałego cukru drobno sfluczonego, a postawiwszy znowu na ogniu zagotować; gdy się jagody podejmą, zdjęte z ognia osypać ćwiercią funta cukru; takie smażenie i osypywanie powtarzać cztery razy, póki się wszystek odważony nie upotrzebi cukier. Za czwartém osypaniem, polać równo po wszystkich jagodach sok wyciśnięty z dwóch cytryn, i dosmażając już na lekkim ogniu lub żarze, szumować ciągle i nie mieszając łyżką jagód w ciągu całego smażenia; potrząsać tylko lekko i obracać rądelkiem.

*NB.* Posypując cukrem jagody, strzedz się go sypać na brzegi rądla samego, gdyż przypalając się na nich, może kolor ulepu zciemnić.

*Agrest zielony w kształcie różyczek lub szyszek chmielowych.* Agrest, z którego się szypułki obrało, rozcina się od strony szypułki na cztery części, nie przecinając jednak do końca, tak żeby te cztery części razem się trzymały i były z sobą złączone. Środek ziarnisty wyrzuca się szczyrykiem, a jagody tak urządzone, nanizują się po 4 lub 5 na gałązki od porzeczek, tak, aby tworzące się z nich listki, jedno naprzeciw drugich w karpia łuskę leżały, i formowały rodzaj szyszeczek. Wtenczas przełożone w garnku liściem wiśniowym i zalane spirytusem, smażą się jak wyżej opisano, z największą ostrożnością, aby różyczek nie pognieść i nie porozrywać.

*NB.* Dobrze jest do agrestu jakimkolwiek sposobem smażonego, dodać nieco wanilli, którą się do ulepu kładzie.

*Agrest czerwony.* Agrest dojrzały w miarę, ponowego dużego gatunku wybrać ze środków, opłókać zimną wodą, a odważywszy na funt jagód półtora funta cukru, zrobić z niego ulep i do gorącego kłaść ja-

gody, smażyć je zaś jak zwyczajnie, pierwiej na dużym ogniu, potem na żarze.

*Głóg.* W dojrzałych ale nie przejrzałych i nieprzemarzłych jagodach, drylować należy niewielkie dziurki, przez nie wybierać pestki i włóknistą kosmatość, którą głóg napełnia, potem starém płótnem na pręciku wsuniętém, wycierać wewnątrz jagody na wszystkie strony, aby je przez to doskonale wyczyścić, wypłókać je w kilku wodach i raz jeszcze płótnem wycierać w środku. Wtenczas wrzucić jagody do gotującej się wody, gdy z niemi zawrze, natychmiast precedzić przez durszlak i zimną wodą oblawszy, rozrzucić po płótnie jagody, odwracając otwory w dół, żeby woda ściekła. Wtenczas odważywszy dwa funty cukru na funt jagod i wziąwszy przynajmniej półkwarty wody, do odszumowanego gorącego ulepu wrzucić jagody i smażyć je zwyczajnym sposobem, pierwiej na silnym ogniu, a potem na żarze.

*Róża w ulepie.* Dobrze już rozwijające się pączki różanne, albo tylko co rozkwitły kwiat, obrać tak, aby wszelką żółtość, znajdującą się na końcu listków oberwać. Odważywszy, włożyć w durszlak i zanurzyć go w gotującej się wodzie, ugniatając po trochu listki, aby na wierzch nie wypływały, ale były wszystkie wodą objęte. Gdy je war przejmie, natychmiast durszlak wyjąć i zanurzyć w wodzie z lodem, mieszając w niej różę na wszystkie strony. To oparzenie i hartowanie w zimnej wodzie raz jeszcze powtórzyć należy, od czego róża będzie hartowną i skrzypiącą pod zębami. Wtenczas osiękłą z wody, wyłożyć na półmisek i zapuścić sokiem cytrynowym, lub z porzeczek czerwonych wygotowanym albo wyciśniętym, przecierać mocno łyżką, żeby się wszędzie kwas dostał. Wtenczas biorąc nie mniej jak dwa funty cukru na funt róży, zalać go dwiema szklankami wody różannej, a w niedostatku jej, rzecznej i do zszumowanego ule-



pu włożyć przygotowaną różę, smażyć ją na wolnym ogniu. Kiedy zapach jest słaby, można wpuścić kropelę lub dwie olejku różanego, a dla podwyższenia koloru, dodać nieco płynu z kokcyneili (patrz wyżej).

Można użyć do zapuszczania róży, zamiast cytryny lub porzeczek, kilka kropel podkwasu siarczanego (vitriolum), lub też soku wytłuczonego z agrestu.

*Róża na sucho.* Do dosmażającej się wyżej opisanym sposobem róży, dodać jeszcze pół funta cukru, ciągle je na ogniu mieszając, aż się zrobi gęsta. Wtenczas wyłożywszy ją na półmisek, drugim nieco zwilżonym nacisnąć dla wygładzenia. Gdy stojąc w ciepłe zaschnie i skryształizuje się, krajać ją trzeba w kawałki, i te przesypując cukrem tłuczonym, układać w słóikach lub pudełkach, wysłanych papierem.

*Salata zielona.* Pręty czyli łodygi sałaty zielonego gatunku, która tylko co się wpek puściła, póki nie stwardnieją, obierać z wierzchniej skórki, i krajać je w cienkie listki, długie na dwa cale, a szerokie przez całą łodygę, lub też w małe krążki i natychmiast rzucić te kawałki do zimnej wody, aby nie czerniały. Potem je w świeżej wodzie postawić na ogniu, a gdy się raz zagotują, natychmiast je zlać na przetak, a potem wrzucić do zimnej wody z lodem. Gotowanie to i hartowanie w zimnej wodzie powtórzyć raz drugi. A tymczasem w osobnym naczyniu powinna się gotować w wodzie rzecznej cytryna pokrajana w cienkie talerzyki razem ze swą skórką; gdy się ta rozgotuje, a woda nabierze smaku kwaśnego, sypie się do niej półowa odważonego cukru, i robi z niej ulep, w którym się smaży sałata na wolnym ogniu, ciągle ją posypując pozostałym od wagi cukrem. Proporcya cukru jest, półtora funta na funt sałaty, do tego bierze się jedną cytrynę i dwie szklanki kwaśnej wody. Cytrynę można po usmażeniu wyjąć.

*Truskawki.* Odważywszy na funt jagód (\*) dwa funty cukru, część jego stłuc drobno i osypać nim na blatach ułożone jagody, które się pierwój pokropiło spirytusem, lub lepiej, jeszcze każdą z osobna w nim zamoczyć. Te blaty stawia się na lodzie przez noc, nazajutrz wzięwszy półtory szklanki wody, na każdy funt cukru zrobić z niej ulep z pozostałym od wagi cukrem, a do wrzącego włożywszy jagody, smażyć je jak zwyczajnie, pierwój na dużym ogniu zagotowywując i odstawując je trzy razy, a potem dosmażając na żarze pomy, aż w jagodach żadnego kwasu nie będzie, a powierzchnia ulepu po zastudzeniu na lodzie marszczyć się będzie. Konfitury te zszumowują zlekka nigdy ich łyżką nie cisnąć, ani mieszać, bo się jagody potną, trzeba tylko radelek potrząsać i na wszystkie strony obracać.

*NB.* Nie trzeba zupełnie odcinać ogonków od truskawek, bō zieloną ich błonką utrzymując jagody, nie pozwala im się rozplwać i rozłazić.

Inni nie osypując na noc truskawek cukrem, trzymają je przez sześć godzin w gęstym ulepie a potem smażą je na wolnym ogniu nie zagotowywując wcale nawet z początku.

*Poziemki.* Tak się zupełnie smażą jak truskawki, z tą różnicą, że się przed osypaniem cukrem, nie zamaczają w spirytusie ale się nim tylko pokrapiają na półmisku. Spirytus żadnego nie zostawia w nich obcego odoru, platinając się zupełnie w czasie smażenia, ale tylko ściśka i steża jagody. Arak zaś, którego niektórzy używają zamiast spirytusu, przejmuje zawsze jagody właściwym sobie zapachem.

Albo ułożywszy na półmisku poziomki, zalewają się spirytusem trzy razy pędzonym; gdy w nim minut 10 lub 15 pobędą, zsuwają się ostrożnie na przetak, na

(\*) Jagody koniecznie w dzień pogodny zbierane być powinny.

którym po ścieczeniu spirytusu, przelewają się zimną wodą po kilka razy, dla splókania resztek spirytusu; potem należy im nie tylko dać osięknąć z wilgoci, ale nawet stężyć nieco w cieniu na przeciągu powietrza. Wtenczas wrzucić je do ulepu gorącego i smażyć osypując czwartą częścią cukru, którego się wzięło jak zwyczajnie półtora lub dwa funty na funt jagod, wody zaś bierze się szklankę na funt cukru. Jagody powinny być zupełnie dojrzałe, inaczey koloru pięknego mieć nie będą.

*Maliny proste leśne.* Maliny smażą się też tym samym sposobem co truskawki i poziomki, osypując je cukrem na noc, z tą tylko różnicą, iż się spirytusem wcale nie skrapiają, ale nazajutrz zalane ostudzonym ulepem, zostawują się w nim przez dwi lub trzy godziny, a potem się już smażą zwyczajnym sposobem. Osypywanie to cukrem na noc, oprócz tego, iż stęży jagody i nie dozwala się im potem w ulepie rozgotowywać, jeszcze ma tę dogodność, iż świeże jagody leśne, najczęściej się na wsi przynoszą pod wieczór, właśnie wtenczas, gdy się czas spaceru zbliża; wygodniej jest zatem osypać je tylko po przebraniu cukrem naprędce, a cały zachód smażenia odłożyć na jutro. Na te jagody, które się nie tak łatwo gniotą i rozplływają jak inne, dosyć jest półtora funta cukru na funt jagód.

*Maliny amerykańskie.* Te jagody daleko są trudniejsze do smażenia w całku jak poprzedzające, jeśli się je więc smaży wyżej opisanym sposobem, tedy trzeba je wprzód dobrze spirytusem skropić i prawie zmoczyć, a potem cukrem osypywać. Nazajutrz smażyć jak się powiedziało, tylko brać należy na funt jagód dwa funty cukru (\*).

(\*) Jagody te skłonne bardzo do rozmokania, nie inaczey smażyć należy, jak po kilkodziowej pogodzie.

*Albo* wybrawszy najzdrowsze i nieprzejrzałe jagody, przelać je na półmisku spirytusem, po kwadransie wybrać jagody z niego, i rozłożyć na blatach suchym, aby jedna drugiej przystępu powietrza nie bronila. Postawić te blaty w cieniu na ciągu, aby wiatr objął i steżył maliny; po dwóch godzinach złożyć je ostrożnie do słoików i zalać w nich zwolna bez impetu ulepem ostudzonym, zrobionym z trzeciej części odważonego po dwa funty na funt jagód cukru, biorąc półtory szklanki wody na funt jagód. Nazajutrz zlać ulep nie cisnąc i niegniotąc jagód, przesmażyć go dodając drugą część cukru, a zszumowawszy i ochłodziwszy go, zalać nim zwolna jagody; na trzeci dzień smażyć je osypując trzecią częścią cukru, piérwiej na dużym ogniu, potem na żarze.

*Albo* jagody tylko co zebrane, układają się na przetaku, i na nim raz przelewają się wrzącą wodą. Te co się rozwarzą i rozpełzną, precz się wyrzucają, a dobre i całe wkładają się natychmiast do gęstego ulepu, i w nim się smażą do zwyczajnej proporcji.

*NB.* Którymkolwiek z tych sposobów smażone maliny, będą tęższe i twardsze, jeśli się do ulepu doda kilka kropel witryolu, który je ściska, a przytém podnosi piękność koloru. Strzedz się tylko trzeba, aby go nie przedać.

*Maliny Kijowskim sposobem bez wody smażone.* Funt malin przesypywać rzędami, półtora funtem cukru delikatnie tłuczonego w polewanój rynce, w niej stawia się na noc na lodzie. Jak się tak cukier choć w części rozpuści, a jagody sok wydadzą, smażyć należy konfitury w tój samój rynce, nic wody nie dodając, na żarze, albo lepiej jeszcze na wódce, która się w płaskiej a szerokiej miseczce pod rynką zapala. W minut 18, a najwięcej 20, konfitury dostatecznie się usmażą tym sposobem, chybaby dno rynki zbyt grube było. Więcej jak 2 rzędy jagód nie kłaść.

*Śliwki węgierki zielone.* Przy końcu Sierpnia smażyć, nakłuwając je gęsto widelcem aż do samych pestek, i zaraz je do zimnej wody wrzucać, aby nie poczerniały od nakłócia. Zmieniwszy potem wodę, postawić ją na ogniu, i pilno uważać kiedy po zagotowaniu się jej śliwki na wierzch wypłyną; wtenczas się odstawia na bok i trzyma tak, aż znowu śliwki na dno opadną, poczem znowu na ogień się stawia, a skoro się zaczną na wierzch wydobywać, wylać je na przetak. Na ściśm dopilnowaniu tego, zawisła dobroć konfitur. Gdy woda sciecze ze śliwek, układają się one do słoików i zalewają ochłodzonym ulepem, zrobionym z połowy odważonego cukru, jak zwyczajnie po dwa funty na funt jagód, biorąc też trzy szklanki wody na każdy funt śliwek. Nazajutrz dodać trzecią część cukru pozostałego do ulepu zcedzonego ze śliwek, zasmażyć go raz, i znowu ostudzony zlać do słoja. Na trzeci dzień podsmażywszy ulep z dodaniem ostatniej części cukru, wrzucić śliwki do wrzącego, i te z nim razem cokolwiek podsmażyć, aż ulep zgęstnieje do zwyczajnej proporcji.

*Pomidory.* Pomidory bardzo jeszcze zielone, przekrajać na półowę, wyjąć ziarnka, nalać zimną wodą i na lekkim ogniu zagotować, potem na serwecie porozkładać, aby woda sciekła. Odważywszy półtora lub dwa funty cukru na funt pomidorów, zrobić z połowy ulep, na wodzie w której się 2 cytryny w talerzyki pokrajane wygotowały (na tenże cukier ociera się pierwsiw skórka od cytryny); gorącym ulepem zalewają się pomidory na całą noc, nazajutrz smażą się osypując drugą połową cukru miało stłuczonego.

*Porzeczki czerwone lub białe.* Te jagody po przebraniu z pestek, koniecznie się zimną wodą na przetaku spłókać powinny, tak dla ochędóstwa, jako też dla tego, że spłókane nierównie potem piękniejszy - jaśniejszy kolor w konfiturach mieć będą. Na noc zai

lawają się w słoju ostudzonym ulepem, zrobionym z trzech części cukru, czy go się bierze półtora, czy dwa funty na funt jagod. Nazajutrz bierze się je raz jeden, i znowu zlewa do słoja lub porzeczki, na trzeci dzień konfitury te już się dosmażają zupełnie, osypując je pozostałym sproszkowanym cukrem. Wody bierze się szklanę na funt cukru.

Można też od razu wszystkich cukier do ulepu sypać, nic nie zostawując z niego do osypywania.

*NB.* Niektórzy wybierają pestki z porzeczki nie odrywając jagod od gałązek, i smażą je tak gronkami.

*Berberys.* Zupełnie się berberys tak smaży, jak porzeczki, czy w gronkach, czy w pojedynczych jagodach.

*Porzeczki zielone.* Tak się zupełnie smaży, jak agrest zielony, czy jednym, czy drugim sposobem.

*Wiśnie i czereśnie.* Te jagody wybrane z pestek tak, aby się w nich duże nie formowały dziury, splókują się tak jak porzeczki zimną wodą na przetaku, potem się wrzucają do gorącego ulepu, i w nim smażą się piérwój na wielkim ogniu jak zwyczajnie, a potem na żarze.

Na funt jagod bierze się półtora lub dwa funty cukru, a na każdy funt cukru sporą szklanę wody rzecznej.

*Zółta, przezroczysta konfitura służąca do dekoracji ciast Wielkanocnych.* Marchew żółtą lub czerwona, pogotować w wodzie aż mięknąć zacznie, wtenczas powykrajac z niej jakie chcąc figury, to jest liście, gwiazdy i t. d., te wrzucić do gęstego ulepu, w nim smażyć zwolna, aż się zrobią przezroczyście i jasne.

*NB.* Nie ma potrzeby smażyć w zapas tej konfitury, gdyż w każdej potrzebie łatwo się marchew znajdzie. A naprędce ją smażyć, nie zaś na konserwę, nierównie się mniej cukru na nią upotrzebia. Pół funta jest dostatecznym na usmażenie funta marchwi.

*Bruśnice z jabłkami.* Ta konfitura wcale nie ładna i nie pozorna, jest jednak bardzo smaczną i przypadającą szczególnie do gustu chorych przychodzących do zdrowia.

Na funt czysto przebranych bruśnic, bierze się 4-ry jabłka kwaśne, obrane z łuski i środków, a w cienkie pokrajane listki. Półtora funta cukru rozpuszcza się w półkwarcie wody, i w tym ulepie najprzód gotują się jabłka; póki się im przynajmniej połowę surowości nie odbierze, wtenczas dodają się bruśnice i smażą do zwyczajnej proporcji. Można jeszcze dodać cytrynowej lub pomarańczowej skórki, wygotowawszy ją i uszatkowawszy drobno.

Bruśnice smażą się tak same, bez jabłek, w czystym cukrowym ulepie, biorąc na funt ich półtora funta cukru i półtory szklanki wody.

*Gruszki w ulepie.* W twardych i nieprzejrzałych gruszkach, wyrzynają się scyzorykiem końcowe kosteczki, przecinają się ogonki do połowy. Owoce te gotują się nieco w wodzie, jednak nie tak długo, aby się rozgotować miały; wtenczas woda się ocedza, skórka się zrzuca z gruszek, i te kładą się do ulepu, zrobionego z dwóch funtów cukru, i półtory kwaterki wody na funt gruszek; w nim smażą się zwolna, dopóty aż surowości w nich czuć już nie będzie, nie dopuszczając jednak do zbytęznego przesmażenia gruszek, któreby się w takim razie rozpadać mogły. Wkład je z ulepu, ułożyć w słoju, a jeśliby ulep nie był dosyć gęstym, więc go jeszcze osóбно podsmażyć należy, a ostudzoną zalać gruszki. Jeśliby potem kiedyś ulep ten rozrzedniał, trzeba go zlać, i przesmażyć z dodaniem nieco cukru. Można gruszki naszpikować kilku goździkami. *Albo:* gotować gruszki już obrane, w wodzie zasłodzonej trzecią częścią odważonego cukru; gdy się z niej wyjmą, dodaje się

do niej reszta cukru, i w tym ulepie znowu się smażą gruszki, zupełnie tak, jak się wyżej opisało.

*NB.* Gdy się gruszki nożem obierają z łuski, natychmiast je trzeba do wody zimnej wrzucać, aby nie poczerniały.

*Gruszki suche.* Wybrawszy najtwardsze nieprzejrzałe gruszki, obierać je i wrzucać do zimnej wody; łuskę tę składać do innego naczynia z wodą, w niej dobrze przemyć, a potem nalawszy ją inną wodą rzezną, gotować mocno z dodaniem kilkunastu poprzekrajanych na cztery części gruszek (ale nie tych co się smażyć mają). Gdy wyciąg z tych gruszek stanie się dosyć słodkim i essencyonalnym, wrzucają się do niego gruszki przeznaczone do smażenia, i te się gotują dopóty, aż się w nie słomka łatwo wciskać będzie, strzedz się jednak należy przegotować je zbyt, gdyż się rozpadają. Powybiebrane gruszki poukładać na przetaki; gdy osiękną z wilgoci, osypawszy cukrem, ustawić je szczyptką do góry, na blasie słomą wysłanej, z nią wstawić do pieca bardzo letniego, tak żeby frukta nie uschły, ale tylko zawiedły i stężały nieco. Tymczasem ulep czyli odwar w którym się gruszki gotowały, wysadzić należy dosyć mocno aby był gęsty. W nim wybrane z pieca gruszki zamaczać, biorąc je za ogonki, i znowu osypać je cukrem, i na blasie ustawivszy, wsunąć do pieca. To zamaczanie i podsuszanie powtórzyć raz trzeci. Gdy już wyschną gruszki, każdą z osobna cukrem osypać i złożyć do słoików wtenczas, gdy zupełnie ostygną. — Kto chce może cokolwiek cukru do ulepu dodać, np: pół funta na funt gruszek a będą słodsze i trwalsze. Za każdą też razą przed stawieniem do pieca, po zamoczeniu w ulepie, trzeba je w cukrze utarzać.

*Jabłka w ulepie.* Jabłka winne obrane z łuski przeryniają się na pół, a po wyjęciu z nich środków, wrzucają



się natychmiast do zimnej wody, aby od żelaza nie czerniały. Potem włożone do wrzącej wody z kawałkiem cynamonu, zagotowują się w niej parę razy, a odcedzone na durszlak i ochłodzone, składają się do ulepu zrobionego z półtora lub dwóch funtów cukru i półtory kwarty wody na funt jabłek, w nim się smaży z wolna, aż do pozbycia całkiem surowości. Gdy dosyć miękkie będą, nie tak jednak aby się rozpadały, wyjęte z ulepu ostudzają się i składają do słoików, a ulep wysmaża się jeszcze gęściej, i zimnym zalewa jabłka. W kilka dni potem jeśli ulep rozrzedniał, trzeba go podsmażyć z dodaniem nieco cukru i zawsze ostudzonym zalać jabłka, które nie były ze słoja wyjęte.

*NB.* Można też jabłka smażyć w całku, ale wtenczas wybierać należy mniejsze, i nieco je dłużej smażyć należy w ulepie niż przekrajane.

*Jabłka sybirskie małe.* Poprzecinawszy do połowy ogonki w małych tych jabłuszkach, nie obierać z nich łuski, ale na ułożone w półmisku zalać wrzącej wody z samowaru, i potrzymać je tak pod nakryciem przez kwadrans. Po wyjęciu gdy ochłodną, złożyć je do gorącego ulepu i w nim smażyć z wolna aż do zwyczajnej miary. Jeśli przed zgęstnieniem przyzwoitym ulepu, niektóre jabłuszka zdawały się blizkie rozpadnięcia, tedy je wcześniej powyciągać za ogonki i ochłodzić na półmisku przed złożeniem do słoja, a inne dosmażać tymczasem według potrzeby. Ulep nawet sam jeden dosmażać można. Cukru zaś zwyczajna proporcja się bierze: półtora funta albo dwa na funt owoców; wody cokolwiek więcej jak szklanę.

*Melon.* Melon nie zupełnie dojrzały obrać i pokrajać w jakie chcąc figury, pasy podłużne grube, albo w szyszczyki lub różyczki, te wrzucić do gotującej się wody i gdy w niej raz zakipi, natychmiast

odlać na durszlak i w nim przelać wodą, mocno lodem oziębioną, a potem na półmisku spirytusem zmoczyć; po dziesięciu minutach albo złożony do gorącego ulepu, smażyć zwyczajnym sposobem, albo ulep zrobić tylko z jednego funta cukru, a drugim drobno utłuczonym osypywać ciągle smażące się na wolnym ogniu konfitury, które były w takim razie do ochłodzonego ulepu włożone. Wody bierze się półtory szklanki na funt melona.

*Kawon.* Kawon obrać z łuski, a krając go w jakie chcąc kawały, kłaść do wody zimnej, w której gotować go czas jakiś, aż mięknąć zacznie. Biorąc na funt kawonu 2 funty cukru, rozważyć go na dwie części; z jednej zrobić ulep, na wodzie w której się 2 cytryny w talerzyki pokrajane wygotowały. Z tychże cytryn przed pokrajaniem, ociera się skórka na tę część cukru, co się do ulepu użyła. Do gorącego wrzuca się podgotowany kawon, i smaży się go pomalą osypując delikatnie stłuczonym cukrem.

*Suche konfitury z owoców i jagód.* Wszelkie owoce i jagody, smaży się według przepisu, pod każdym artykułem tu podanym, a gdy się do przyzwoitej dosmaża gęstości, wyjęte z ulepu, układają się na przetaki, i na nich stawia się do pieca letniego. Takie suszenie może się powtarzać do dwóch lub trzech razy, za każdą nie długo w piecu trzymając, tak, aby nie uschły jagody, ale tylko zawiedły i stężały. Chcąc duże owoce mieć skryształizowane po wierzchu, maczać je przy każdym sadzeniu do pieca w gęstym ulepie, i po wierzchu osypywać grubo tłuczonym cukrem, zwyczajnym zaś kijowskim sposobem susząc maczać w ulepie nie trzeba.

*NB.* Cała różnica w smażeniu suchych konfitur, od tych co w ulepie, że się te dłużej nieco smaży i to w gęstszym trochę ulepie. Jesliby się przeszłoroczne zostały konfitury, można je tym sposobem ususzyć, a

będą równie dobre jak świeże. W pozostałych ule-  
pach albo na nowo frukta lub jagody smażyć do susze-  
nia, albo marmelady z nich robić.

*Skórka pomarańczowa na sucho.* Z pięknych po-  
marańczy, zdejmuje się skórka, rozryzając ją na  
cztery lub sześć części. Tę pomoczywszy godzin ze  
trzy w wodzie, odgotować potem miękko w innej  
świeżo zmienionej wodzie, a nareszcie znowu ją w in-  
nej wymoczyć. Potem na pół funta skórki, odwa-  
ża się funt cukru, z połowy robi się ulep, doda-  
jąc do niego szklanke wody miękkiej; ostudzonym  
i zszumowanym, zalewają się skórki ułożone w sło-  
ju, a piérwój z wilgoci w serwetach wyciśnięte wał-  
kiem. Po trzech dniach zlewa się ulep, i prze-  
smaża z dodaniem nieco odważonego cukru; ochłodzo-  
ny nalewa się znowu na skórki. Po dwóch dniach po-  
nawia się to dosmażanie ulepu z dodaniem trochy cu-  
kru, a nareszcie wsypawszy wszystek cukier, ulep zla-  
ny zgęszcza się do najwyższego stopnia; w nim zamo-  
czone skórki zasuszają się na blasie przed ogniem, al-  
bo w bardzo letnim piecu, tyle je tylko w nim trzy-  
mając, aby cukier obeschl. To zamaczanie i lekkie  
osuszanie, powtarza się po kilka razy, ale jeśli się choć  
raz skórke w piecu nadto przesuszysz, będzie już twardą.

*Ajer na sucho w cukrze.* Nakopawszy w Maju ko-  
rzeni ajerowych, zaraz je po opłókanii do wody wrzu-  
cać, w której niech mokną przez trzy dni, co dzień  
ją odmienając. Potem trzeba z wierzchu korzenie ostru-  
gać i znowu do świeżej wody na noc zamoczyć. Na-  
zajutrz warzyć we dwóch wodach w dużym i prze-  
stronnym kotle (gdyż im więcej wody, tém więcej  
ona goryczy z ajeru wyciąga); po każdym warzeniu  
trzeba ajer do zimnej wody z lodem wrzucać. Po  
drugim warzeniu, trzeba tę wodę po kilkakroć od-  
mieniac, a gdy w niej przenocuje, nazajutrz krajać  
go kłaść znowu do wody, coraz ją odmienając, aż

póki gorycz z ajeru nie wyjdzie. Wtenczas kłaść kawałki płasko, jeden przy drugim, między chusty, i mocno je wałkiem przyciskać, żeby były suche. Odważywszy dwa razy tyle cukru ile ajeru, do ostudzonego ulepu złożyć ajer, i w nim go powoli smażyć na wolnym ogniu, mieszając łopatką, i odstawując często od ognia, aby do tygla nie przypadł. Jak się zacznie cukrować, kłaść ajer na półmisku, żeby go wiatr obwiał; jak zaschnie składać do słoja. Dla prędszego osuszenia można półmiski trzymać przed ogniem.

Na funt ajeru, bierze się szklanekę wody miękkiej na ulep.

*O smażeniu galaret ogólne uwagi.* Trudne jest bardzo trafne smażenie galaret, niedosmażone będą rzadkie, nie tęgie i rozpływające się; najmniej zaś prze-smażone stają się krupkowate, rozpadające się w małe gruzolki, a nie słoiste, jak być powinny.

Probuja je tym sposobem: dochodzącą galaretę bierze się do łyżki, a nie chłodząc jej, ani na lodzie, ani nawet nad zimną wodą, zastudza się ją tylko nieco na powietrzu i wtenczas zachwyca się jej trochę na główkę od szpilki; gdy się na niej trzyma a nie spada, znak, że dosyć jest usmażona galareta. *Albo* bierze się dochodząca galareta do łyżki, w niej się ją okręca nad rądlem, część soku spadnie do niego, a reszta się obleje i pociągnie koło łyżki; wtenczas spuścić tę łyżkę końcem w dół, jeśli po niej spływać będzie, nie już sok rzadki, ale galaretujący się, opadający kawałkami, wylać go należy do słoja, ale go nie przykrywać niczem, chyba serwetą. Jeśli galareta zacznie zastygać w innym naczyniu, jak w tém w którym ma być przechowywana, nigdy już nie będzie słoistą i massowatą. W czasie tych prób, rądel ze smażącą się galaretą, powinien być odstawiony od ognia.

Łatwiejszy jeszcze i pewniejszy sposób trafnego smażenia galaret (ale tylko tych, co się smażą z soku do którego woda wchodzi) jest: aby odmierzywszy ile so-

ku, tyle cukru tłuczonego, zlać sok bez cukru do rą-  
dla mosiężnego, a zanurzwszy w nim pałeczkę, zrobić  
w niej zarznięcie na miejscu do którego sok dochodził.  
Wsypać potem cukier tłuczony, dać mu czas rozejść  
się cokolwiek, mieszając go ciągle, a potem smażyć  
na sporym ogniu z początku, potem dosmażać na wol-  
niejszym, pilnując aby się właśnie do tej miary sok  
wysmażył, ile go było przed wsypaniem cukru, co się  
za pomocą zaznaczonej pałeczki poznaje. Na dopil-  
nowaniu tego, cała dobroć galarety zależy.

Galarety białe można warstwami na przemian z czer-  
wonemi zastudzać, co im nadaje ładny pozor. Trze-  
ba to robić w płaskich szklanych lub fajansowych na-  
czyniach, zastudzając prędko na lodzie każdą warstwę,  
a resztę tymczasem utrzymując w stanie płynnym w cie-  
ple niedaleko od ognia, strzegąc aby się nie smażyły,  
ale tylko nie ścinały stygnąc.

Kto chce nadać galarecie zapach wanilli, niech po-  
łamany jej strączek uwiąże z lekka w stare płótno, i  
te zanurzy od początku w smażącej się galarecie, mie-  
szając i pociskając często ten węzełek łyżką. Przed  
złaniem galarety do słoików, należy go wybrać. Można  
też cynamon i goździki w całku, ale nie potłuczone,  
do galarety wkładać, wyjmując je zawsze po usmażeniu.

Mówiłam już, iż trzeba brać na galarety czerwone  
tyle cukru pod miarą, ile jest soku, dodam więc tylko,  
że na białe bierze się półtora lub dwie szklanki cukru,  
na szklanke soku. Na kwaśne zaś galarety, jako: po-  
rzczkowe, berberysowe i kościeniczne, można o poło-  
wę mniej brać cukru, a przynajmniej dosyć 2 szkla-  
nek cukru na 3 soku, gdyż kwasy te łatwo się same  
z siebie zsiadają i galaretują, nie potrzebują, tak jak  
poziómki i tym podobne, wiele cukru do stężenia.

*Poziómkowa galareta.* Jagody świeże, nieprzeleża-  
łe i nierozmokłe, na półmiskach pognieść i ucisnąć trze-  
ba łyżką, potem je zlać do worka grubego, rzadkie-

go, a związawszy mocno nad samemi jagodami, trzymać worek zawieszony nad fajansowém naczyniem, do którego sok będzie spływał. Związanie worka coraz niżej przenosić w miarę tego, jak sok z niego ubywać będzie, a to przyspieszy oddzielenie się jego od jagód. Sok ten, gdy postoi przez kilka godzin, męty się od niego oddziela i osiada na dół: wtenczas trzeba z wierzchu zlać czysty sok nie kłócąc go, do rądla mosiężnego, z pokrywą, a w niedostatku, do zwyczajnego miedzianego, jak najlepiej pobielanego. Nie zajmować go więcej jak połowę, i dodać na każdy funt soku półtora funta cukru, drobno utłuczonego; mieszać do póry aż się rozejdzie w syropie. Wtenczas nakrywszy rądel pokrywą, postawić go na dobrym ogniu, któryby jednostajnie wszystkie jego strony objął. Jak się zacznie gotować (co łatwo poznać po lekkim drganiu i trzęsieniu rączki rądelka, którą się w rękę trzyma), zaglądać często pod pokrywę, pilnując aby się sok naprawdę zagotował, ale nie wybiegł. Wtenczas go zdjąć z ognia, pokrywę dobrze z wilgoci otarć, a gdy para wyjdzie nieco z syropu, znowu go na ogniu postawić. Tym sposobem zagotowywać i zdejmować z ognia tę galaretę razy pięć lub sześć, a potem odstawiwszy ją od ognia, próbować czy już doszła, wyżej opisanemi sposobami; można nawet przed końcem zdjąć pokrywę, i zwolna uważnie dosmażać.

Niektórzy zamiast ugniatania jagód, składają je w słoje, w których jest szpunt u dołu, i stawia je do pieca letniego, po wyjęciu z niego chleba; gdy się sok odłączy i opadnie na dno, a jagody wzniosą się w górę, sok ściedza się przez szpunt, i smaży, jak powyższy.

**NB.** Słoje powinny być obwiązane papierem przed wstawieniem do pieca.

*Malinowa galareta.* Tak samo się zupełnie smaży, jak poziomkowa, z wyciśniętych jagód, albo wstawionych do pieca.

*Albo:* wzięwszy na 2½ funty cukru, z którego się robi gęsty bardzo ulep z dwiema szklankami wody, trzy funty czysto przebranych malin, sypią się te jagody do wrzącego zszumowanego ulepu, i smażą się w nim, dopóki syrop nie dojdzie do gęstości przyzwoitej. Wtenczas się przecedza przez serwetę do mosiężnego rądelka, i smaży jak poziomkowe, nieco jednak króciej, bo maliny mając w sobie więcej kwasu, prędzej się galaretują.

*NB.* Pozostałe jagody czyli gęszcz od konfitur, składa się do słoików na użytek kuchenny, do przekładania ciast i tortów.

*Albo:* zalawszy przebrane maliny wodą, tak, aby je tylko objęła, gotuje się do zbielenia jagód; wtenczas odcedziwszy sok, smażyć z niego galaretę, zaznaczywszy piérwój sok pałeczką, jak się powiedziało w ogólnych prawidłach o smażeniu galaret.

*Wiśniowa.* Wybrane z pestek wiśnie, lekko się wodą splókują, potem się zalewają drugą, tak, aby je tylko objęła, i gotują się póty, aż woda przejmie się smakiem wiśniowym; wtenczas się odmierza cukru dwa razy tyle ile soku i smaży, zaznaczywszy go pałeczką, jak opisano w ogólnych prawidłach smażenia galarety.

*Albo:* po wyjęciu pestek z wiśni i roztarciu ich, sędzda się sok na worek, i smaży pod pokrywą jak poziomkowa galareta, biorąc szklankę soku na szklankę cukru.

*Porzeczkowa, berberysowa i kościeniczna.* Te galarety smażą się zupełnie tak jak wiśniowa, czy z wyciśniętych, czy z wygotowanych jagod. Tylko, że soki kwaśne łatwiej się i nierównie prędzej ścinają, więc je daleko króciej smażyć trzeba, i cukru nie tyle do nich się bierze jak do słodkich; dosyć 2 szklanki cukru na 3 soku, niektórzy nawet biorą 2 szklanki soku na szklankę cukru.

*Jablączna morelowego koloru.* Jabłka kwaśne do-

brege gatunku, zbliżające się do dojrzałości, ale z jednego drzewa zbierane, obierając z łuski i środków rzucać natychmiast do wody, dla tego aby nie czerniały, potem zmieniawszy wodę, gotować w niej póty, aż jabłka zmiękczeją, a woda się kwaśną zrobi; wtenczas odcedziwszy, smażyć, zaznaczywszy sok pałeczką (patrz ogólne prawidła o galaretach). Cukru bierze się na miarę tyle, ile jest soku, wody zaś tyle tylko na jabłka nalewać, aby je objęła.

Bardzo jest dobrze tę galaretę zaprawić wanillą.

*Jableczna biała galareta.* Tak samo się zupełnie urządza jak poprzedzająca, tylko na szklankę soku, bierze się dwie szklanki cukru; ale dla tego zaznaczywszy sok pałeczką, do téj saméj go proporcji dosmażać po wsypaniu cukru, jak był przed wsypaniem onego. Większa ilość stęża prędzej galaretę, a ta im się krócej smaży, tém ma kolor światlejszy i bielszy.

Na tę galaretę biorą się jabłka zielone nie czerwonego gatunku, nie dojrzałe ale nie cierpkie, i zawsze z jednego drzewa zbierane, a nie z różnych namieszane; z niedojrzałych jabłek smażona galareta, z mniejszą nawet ilością cukru, będzie biała.

➤ *Agrestowa biała.* Agrest zbierany przed 15-m Czerwca, oskubać z ogonków i wierzchów, a zalawszy go tak wodą, żeby tylko jagody objęła, gotować aż się rozgotują, wtenczas je łyżką rozcierać, a zagotowawszy raz jeszcze, przecedzić przez serwetę nie cisnąc już wtenczas wcale, owszem piérwsze odchodzące męty, wlewać znowu na rozpiętą serwetę, aż póki czysty płyn ściekać z niéj nie zacznie. Wtenczas biorąc dwa razy tyle cukru ile soku, smażyć według znaczka, tak jak w ogólnych prawidłach o smażeniu galaret powiedziano.

*Agrestowa różowego koloru.* Tak samo się urządza jak poprzedzająca, tylko się nie koło 15 ale po 20-m Czerwca smaży, i cukru tyle się tylko bierze, ile soku na miarę.



*Ananasowa galareta.* Ananasy pokrajane w drobne kawałki, ucierać mocno w makotrze, potem wycisnąć z nich sok przez serwetę, smażyć go, z dodaniem dwa razy tyle cukru, pod pokrywą, zupełnie tym sposobem, jak się o poziomkowej galarecie powiedziało.

*Chasse Café, czyli owoce w ulepie spirytusowym, które się na deser podają.* Wybrane najpiękniejsze brzoskwinie, morele lub śliwki, obwarzają się gorącą wodą; gdy w niej minut z 10 poleżą pod nakryciem, wyjmują się i oschłe kładą się do gorącego ulepu, zrobionego z dwóch funtów cukru i półtory szklanki wody na funt owoców. W nim powoli smażą się na lekkim ogniu, tyle tylko, aby owoce dobrze się rozgrzały w całej swój objętości. Zdejmują się wtenczas z ognia i w słoju stawiają się na 24 godzin w chłodzie, po czém się znowu mocno rozgrzewają i studzą przez 24 godziny. Za trzecim razem smażą się już owoce do zwyczajnej proporcji, potem się ostudzone układają na półmisku. A do ulepu wysmażonego do gęstości, wlewa się funt spirytusu 4 razy pędzonego. Po dobrém rozmieszaniu, płyn ten cedzi się przez flanelę do słoja, w nim zatapiają się usmażone owoce. Obwiązane papierem i pęcherzem te słoje, trzymają się w suchém miejscu.

Kto ulep chce mieć mocniejszym, może więcej dodać spirytusu, cukru też proporcję według upodobania powiększyć można. Równie jest dobrze smażyć brzoskwinie lub morele, tak jak (*obacz wyżej*) jest opisano, a potem ulep spirytusem zaprawić.

*Wiśnie* tak samo się urządzają jak brzoskwinie i morele, z tą tylko różnicą, iż piérwój nie oparzają gorącą wodą, ale wrzucają do gorącego ulepu, i w nim się smażą aż do pozbycia się zupełnie surowości. Wtenczas ulep się z nich zcedza, osobno się jeszcze wysmaża aż do gęstości, i do gorącego wlewa się spirytus.

## O syropach czyli sokach cukrowych.

*Poziómkowy syrop paryżkim sposobem.* Jagody świeże, nie przeleżałe i nie rozmokłe, na półmiskach pognieść i ucisnąć trochę łyżką, potem je zlać do worka grubego, rzadkiego, a związawszy mocno nad samymi jagodami, trzymać worek zawieszony nad fajansowym naczyнием, do którego sok będzie spływał. Związanie worka coraz niżej przenosić w miarę tego, jak sok z niego ubywać będzie, a to przyspieszy oddzielenie się jego od jagod. Sok ten, gdy postoi w ciepłe 24 godziny, męty się od niego oddzielią i osiada na dół, wtenczas trzeba z wierzchu zlać czysty sok nie kłóćąc go, do rądelka mosiężnego z pokrywą (a w niedostatku jego, do zwyczajnego miedzianego jak najlepiej pobielanego), nie zajmować go więcej jak połowę, i dodać na każdy funt soku, półtora funta cukru drobno tłuczonego, mieszać go póty aż się rozejdzie w syropie. Wtenczas nakrywszy rądel pokrywą, postawić go na dobrym ogniu, któryby jednostajnie wszystkie jego strony objął. Jak się zacznie gotować (co łatwo poznać po lekkim drganiu i trzęsieniu rączki rądelka, którą się w rękę trzyma), zaglądać trzeba często pod pokrywą, pilnując aby się sok raz dobrze zagotował, ale nie wybiegł, wtenczas go zdjąć z ognia, a postawiwszy na boku, pokrywą zdjąć z niego, tę dobrze z wilgoci otarć, a gdy para wyjdzie nieco z syropu, zakryć go znowu po zszumowaniu, i raz zagotowawszy odstawić. Gdy się to zagotowywanie raz trzeci ponowi, syrop już będzie gotów, a smażony tym sposobem bez wody, zachowa cały swój zapach, kolor też będzie miał piękny, czerwony a nie żółtawy, jak bywają te, co się gotują długo, aż do wyparowania wody.

Po ostatniem zagotowaniu zszumować syrop, a zlawszy natychmiast do wazy, zakryć ją serwetą, która

przyjmując w siebie wilgoć z pary, nie dozwoli jej opaść na syrop. Gdy ten całkiem ochłodnie, zlewać go do butelek, kilku tygodniami pierwój wymytych i doskonale wysuszonych, nalewać zaś tylko po szyjkę, a zakorkowawszy mocno butelki, i zasmoliwszy je, trzymać w suchym piasku, w sklepie suchym a chłodnym. Ten sok może się lat kilka bez zepsucia przechowywać.

Można też zamiast ugniatania jagód, stawiać je, w słojach mających szpuntę u dołu, do pieca, po wyjęciu z niego chleba, słoje te mają być obwiązane papierem. Gdy się sok odłączy i opadnie na dno, a jagody wzbijają się w górę, sok zcedza się przez otwór dolny, i smaży jak powyższy.

*Albo:* zalawszy jagody rzeczną wodą tak, aby je tylko objęła w wazie fajansowej, trzymać je w ciepłe cokolwiek więcej, jak od pory do pory; gdy się cokolwiek burzyć zaczęła, nie gniotać jagód, zcedzić sok przez serwetę rozpiętą na czterech nogach stołka. Na kwartę tego soku, bierze się półtora funta cukru, i smaży do zwyczajnej proporcji, aż póki po zastudzeniu jego na lodzie, powierzchnia nie zacznie się lekko marszczyć. Taki sok jest dobry, ale poprzedzający nierównie lepszy.

*Malinowy syrop.* Malinowy sok smaży się paryzkim sposobem, zupełnie tak jak poziómkowy.

*Albo:* biorąc na 6 funtów malin, 5 funtów cukru, robi się z niego ulep z dwoma szklankami wody. Jagody sypią się do wrzącego zszumowanego, i gotują się w nim dopóty, póki syrop nie dojdzie do gęstości przyzwoitej; wtenczas się precedza przez serwetę do naczynia fajansowego, a gdy ostygnie zupełnie, zlewa się do butelek.

Jagody zaś pozostałe, albo się składają do słoików na użytek kuchenny, do przekładania wszelkiego rodzaju ciast i tortów. Albo przefasowawszy je przez rzadkie bardzo sito, przesmaża się jeszcze z dodaniem

kilku łyżek cukru, i zastudza na talerzach lub formach, jak każdy sér owocowy.

*Albo:* zalawszy maliny wodą, tak, aby je tylko objęła dobrze, gotować je aż do zbielenia; wtenczas zcedziwszy sok, smażyć go z dodaniem na każdą kwartę półtora funta cukru. Dwa jednak poprzedzające sposoby, nierównie są lepsze.

*Wiśniowy syrop.* Po wybraniu pestek, wiśnie się spłókują i zalane wodą gotują się czas jakiś. Wtenczas się sok wyciska przez serwetę, i po ustaniu się zlewa go z mętów, i smaży zwyczajnym sposobem, próbując na lodzie, aż się powierzchnia jego lekko marszczyć zacznie. Można też wiśnie na ten sok w całku gotować, nie wyjmując z nich pestek. Na kwartę soku bierze się półtora funta cukru.

*Albo:* surowe wiśnie utarć w makotrze i postawić aż się jagody zburzywszy oddzielią od soku, wtenczas precedzić przez worek i smażyć, jak się mówiło o poziomkowym soku.

*NB.* Ktoby nie dając zfermentować się soku wi, na świeżo go smażył, mógłby zamiast syropu mieć galaretę.

*Porzeczkowy syrop.* Zupełnie się tak smaży jak wiśniowy, czy gotując jagody w wodzie, czy też je ucierając tylko w makotrze. Ostatnim tym sposobem gdy się urządza, trzeba mu jeszcze dłużej dać zfermentować się jak wiśniowemu, a nawet po odcedzeniu od jagod, trzeba go na parę dni postawić w chłodzie, inaczej zgalaretuje się natychmiast. Króciój też nierównie ten sok się smaży od innych, bo się prędko ścina i zsiada. Bezpieczniej go jednak smażyć po półowie z poziomkowym lub malinowym.

*Berberysowy.* Tak się urządza zupełnie jak porzeczkowy.

*Ananasowy.* Ananasy pokrajane w cienkie kawałki, ucierać w makotrze, a po zfermentowaniu lekkim, prze-

cedza się i wyciska przez serwetę sok, ten się potem smaży (*obacz poziómkowy*).

Kto zaś nie ma tyle ananasów, aby z nich dostateczną proporcycę soku mógł wycisnąć, niech ananasy utarte zaleje na dwa dni ostudzonym ulepem, zrobionym z funta cukru i kwarty wody na funt ananasów. Na trzeci dzień, rozgrzewa się ten ulep, i dodawszy jeszcze do niego funt cukru tłuczonego, smaży się go zlekka na żarze tak, aby się tylko cukier rozpuścił, a ulep się nie gotował bo by się z niego zapach ulatniał. Wtenczas precedziwszy gorący ulep na serwetę, i wycisnąwszy gęszcz, dosmaża się go jeszcze trochę, zawsze się strzegąc zagotowania. Ochłodzony zlewa się do butelek.

*Różany syrop.* Różę oczyszczoną z żółtych kończyków, wsypać na czystą serwetę, rozpiętą czterma końcami na czterech nóżkach stołka przewróconego. Przełać przez nią kociołek wrzącej wody, niech ten wrzątek zejdzie do podstawionego naczynia, ale róży nie należy wyciskać, tylko ją dobrze potrząsać razem z serwetą. Włożywszy ją potem do półmiska skropić suto cytryną, lub sokiem wyciśniętym z porzeczek i wycisnąć aż sok z siebie wypuści; wtenczas wlewać parę szklanek różanej wody po trochu, a mieszając ją z różą, wyciskać ją jak można najmocniej przez serwetę, odkładać ją czasem znowu do półmiska i wymieszać ze świeżą różaną wodą, którą znowu mocno wyciskać wzięwszy między dwa kawałki drzewa. Na dwa funty róży, bierze się kwarta różanej wody, i tę po wyciśnięciu smażyć zwolna na żarze z dwoma funtami cukru tłuczonego, tak aby się tylko cukier rozpuszczał a syrop nie ulatniał się przez smażenie.

*NB.* Można dla silniejszego zapachu, dodać do tego syropu dwie lub trzy krople olejku różanego, a kolor, jeśli jest za bladey, podprawia się przygotowaną kokcynollą.

*Soki bez cukru.* Poziómki i maliny stawia się, w sło-  
jach mających szpunt u dołu, do pieca, po wyjęciu  
z niego chleba; słoje te powinny być papierem obwią-  
zane. Gdy się jagody na górę wzbijają, a sok na dno  
opadnie, zcedzić go należy przez szpunt, i ochłodzony  
potem zlewać do butelek, zajmując je tylko po szyjkę.  
Niektórzy ten sok trzymają na słońcu przez cały ty-  
dzień przed zlaniem go do butelek, dla tego aby się  
wyklarował i przefermentował nieco. Jakkolwiek bądź,  
butelki zawsze się mocno korkują i zasmolają, latem  
trzymają się na lodzie, a zimą w sklepie suchym, do  
góry dnem butelki w piasku stawiać.

*Zórowiny* zamrażają się mocno, a wtenczas wnoszą się  
do ogrzanego dobrze pokoju, w garnku mającym u do-  
łu otwor odszpuntowany; garnek ten stawia się w wa-  
zie, lub inném jakiém naczyniu, a sok powoli ścieka-  
jący bez ciśnienia, zlewa się do butelek i korkuje jak  
zwyczajnie.

*Porzeczeki, wiśnie, berberys i kościenice,* nie stawia-  
się do pieca, ale ucierają się w makotrze, potem zło-  
żone do słoja, stoją w nim dni parę, a nakoniec prze-  
puszczają się z nich soki przez worek flanelowy (nie  
go nie cisnąć), i przechowują się jak poprzedzające.  
Takie soki nie psują się przez rok cały, a służą do za-  
prawy lodów; w potrzebie też mogą być na prędcę  
z cukrem przesmażone.

*Sok cytrynowy bez cukru.* Wymiękczone i wyta-  
rzane cytryny, wyciskają się maszynką na to umyślnie  
zrobioną, ziarna się z soku wyrzucają, który się prze-  
puszcza przez flanelowy worek, do słoja szklanego;  
gdy się w nim ostoi, a fuzy na dno opadną, nie mącąc  
go zlać do drugiego słoja, w którym gdy się znowu na  
dnie fuzy okażą, już oczyszczony z nich zupełnie sok,  
zlać ostrożnie do butelek po szyjkę. Na wierzch wlać  
oliwy lub olejku migdałowego, zakorkować, zasmolić,  
i jak poprzedzający przechowywać.

*Sok cytrynowy z cukrem.* Obrane tylko z wierzchniej żółtej, delikatnej skórki cytryny, wyciskają się maszynką, umyślnie na ten cel zrobioną, mającą formę cytryny, a złożoną całkiem z poprzecznych przeciwległych ścianek, czyli listków drewnianych, które jedne za drugim cisnąc środek cytryny wytłaczają z niej sok do ostatniej kropli. Ten oczyszczeniwszy z ziarn, odmierzyć i zlać do słoików lub butelek, dodając dwa razy tyle cukru, ile jest soku. Przez dwa lub trzy dni, trzymać go na słońcu lub w ciepłe, często mieszając aż się cukier całkiem rozejdzie. Wtenczas zaszpuntować mocno butelki i zasmolić je, a jeśli zamiast ich, słoje są użyte, tedy być powinny od początku pęcherzem obwiązane.

*NB.* Można ocierać skórkę z kilku cytryn na cukier, i tę dodać do soku, dla nadania mu zapachu.

*Sok agrestowy naśladowujący cytrynowy.* Około 15 Czerwca, agrest obrany ze szczypułek, tłuc w stępie i wycisnąwszy z niego sok, za pomocą worków wziętych w kliny, przecedzić go i postawić w butlach na słońcu. Po kilku tygodniach, gdy fuzy na dno opadną zupełnie, zlać go ostrożnie nie mącąc do butelek, a dodawszy do każdej skórkę wierzchnią żółtą, obraną z białej miąższości, od połowy cytryny, zalać je po wierzchu oliwą i przechowywać jak wszystkie soki, bez cukru, w piasku dnem do góry, w suchym sklepie. Taki sok dwa lub trzy lata daje się konserwować, owszem im starszy tym się lepiej przetrawia i staje się podobniejszym do cytrynowego.

## O konfiturach miodowych.

*Odtłaczanie miodu od wosku.* Świeżo podebrane plastry ugniotłszy, natychmiast złożyć należy na przetaki, które gdy przez noc postoją w cieplej izbie nad

neckami, miód się w nich zupełnie odłączy od wosku i czysty ściecze do podstawionego naczynia. Wtenczas się go zlewa do słoików szklanych, lub glinianych polewanych, albo do naczyń drewnianych lipówkami u nas zwanych, które są wyrobione z jednej bryły drzewa, a nie z klepek złożone; w takim bowiem razie miód prędkoby rozsuszyl i rozsadzil naczynie, a sam by z niego wyciekł zupełnie.

Zastygły zaś i zcukrowany miód, nie-tak się łatwo daje od wosku odłączyć, trzeba go w razie, jeśliby się wyżej opisanym sposobem oczyścić nie dał, stawiać do pieca ciepłego w garnkach, mających u dołu przewiercony i korkiem zatkany otwór. Gdy się miód ugrzeje, trzeba garnki w izbie na pół godziny postawić, aby się w nich zebrany na wierzchu wosk nieco stęzał i ochłódl, a wtenczas postawiwszy garnek nad naczyniem, odetknąć w nim otwór, przez który się miód czysty wysączy, a wosk zastygający zostanie w garnku (\*). Działanie to w izbie dobrze ogrzanej odbywać się powinno.

*Miód kupując jak poznawać, jeśli się w nim mąka znajduje.* Trzeba łyżkę miodu w szklance wody rozpuścić, mąka opadnie na dno i da się wyraźnie widzieć. Takiego miodu nigdy nie radzę kupować, choćby się najtaniej sprzedawał, bo zawsze drożej kosztować będzie od dobrego, dla tego iż się żadnym sposobem od wosku nie da odłączyć. A tak i wosk wniwecz idzie i miód jest niesmaczny.

(\*) W woszczynach, czy jednym czy drugim sposobem oczyszczonych, jeszcze się wiele cząstek miodowych zostaje; trzeba więc przed przetopieniem na wosk, dobrze gorącą wodą zalać woszczyny, i póty je męsząć, klócić i wyżymać, aż wszelka słodycz połączy się z wodą, którój na raz nie wiele wlewać, ale często świeżo zmieniać. Tę wodę oczyściwszy i wysadziwszy niżej opisanym sposobem, smażyć w niej można jakie chcąc konfitury lub marmelady.

*Albo:* woszczyny przechowane aż do Bożego Narodzenia, dają dla czeladzi wyborne syto na kucję. Same się potem przętapiają.



*Czyszczenie miodu i odbieranie mu zapachu; sposob Kijowski.* Dziesięć funtów miodu rozpuszcza się w dziesięciu funtach rzecznej wody, która się warzy na wolnym ogniu, zbierając ciągle durszlakową łyżką, na wierzch wyrzucane szumowiny. Skoro roztwór okaże się zupełnie czystym, sypie się do niego po trochę, przy nieustanném mieszaniu, 16 łótów kredy sproszkowanej, ciągle zwolna warząc, zatapiać na próbę w płynie kawałki lakmusowego papieru (\*), którego w każdej aptece łatwo dostać można. Gdy się ten czerwienić przestaje, jest dowód że kwasek miodowy znika; jeśliby téj kredy za mało było, a papier zawsze się czerwienił, tedy jój aż do funta dodawać można. Potém sypie się do płynu półtora funta mialko utłuczonych węgla lipowych, dobrze przepalonych (\*\*) i z niemi się póty na wolnym ogniu warzy, aż póki miód całkowicie smak i zapach woskowy straci. Gdy to nastąpi, zlewa się syrop do kamiennego lub polewanego naczynia, a gdy wystygnie, dolewa się drugie tyle wody rzecznej, letniej, i w ciepłym miejscu przepuszcza się przez worek z flaneli.

Pozostałe węgle i kredę trzeba póty ciepłą wodą przelewać i spłókiwać, aż się z nich resztę słodocy odbierze, lecz ten płyn osobno na podlejsze użycie zachować należy.

Tymczasem do oczyszczonego kociołka dobrze pobielanego, znowu leje się roztwór miodowy już prze-filtrowany, i do niego wbija się białka od 6 jaj, wraz

(\*) Papier lakmusowy tak się w domu robi: łótów 3-lakmusowej farby, nalewa się 12 łótami wody rzecznej, i zostawia się w ciepłe przez godzin 24, klóćąc często. Gdy się farba zupełnie rozjeździe, maczają się w tym płynie kawałki białego papieru, które się potem wysuszają. Służą one potem do przekonania, czyli w płynie jakim nie ma kwasu, gdyż one w nim czerwienieją.

(\*\*) Węgla jak najlepšíj przepalone, jeszcze się raz na fajerce lub w garnkach przepalają ale nigdy nie odgaszają się wodą.

z potłaczonymi od nich skorupami; przy ciągłym kłóceniu doprowadza się na wolnym ogniu do lekkiego wrzenia, aby resztę nieczystości, gdy powierzechu wraz z zsiadającemi się białkami gromadzić zacznie, zebrać warzączą. Skoro płyn nabierze jasnej, do wina podobnej barwy, i czystego cukrowego smaku, zgęszcza się go do zwyczajnej zwięzłości syropu, i na nim albo się zaraz konfitury lub marmelady smażą, albo ostudzony zlewa się do słoja szklanego lub kamiennego, i w nim przechowuje do dalszego użytku, na zimnie. Z tak urządzonego miodu, gdy się usmażą konfitury, niczém się prawie od cukrowych różnic nie będą.

U nas czyszcząc miód gotują go też z wodą, a w czasie wrzenia 6 lub 7 razy wrzucają weń goździk rozpalony, lub inne jakie czerwone żelazo albo stal, co z niego zapach wypędza przez podejmującą się parę. Niektórzy na każdy funt miodu wlewają też po 2 łyżki wódki. Przed użyciem miodu rozcierają go też tak mocno, że aż zbieleje. Wszystkie te sposoby są dobre, ale *Kijowski*, doświadczyłam, że jest najlepszy. Słyszałam jeszcze o jednym sposobie czyszczenia miodu, ale go sama nie próbowałam. Miód po połowie z wodą rozprowadzony, nastawia się w alembiku, tym samym sposobem, jak się wódka nastawuje, tylko woda w trąbicy nie powinna do trąb dochodzić, ale ma być niżej zalana. Za ugrzaniem się alembiku idzie z trąb dym czyli para, z którą cały przykry zapach miodu wychodzi, potem się powoli woda wypędza, a miód się na dnie zostaje zupełnie oczyszczony i bez zapachu, jak cukier.

*Marmelada jabłeczna.* Jabłka kwaśne obrane ze skórki i środków, porozrzynać na 4 części i złożyć do garnka nowego, wlać do niego tyle wody aby jabłka objęła, oblepić garnek ciastem lub nakryć chustą zmoczoną i wstawić go do pieca, aż się jabłka dobrze uparzą; jeśli od razu się nie upieką powtórzyć działa-

nie. Wyjawszy przetarć przez przetak, i złożyć do oczyszczonego wyżej opisany sposobem miodu, w nim smażyć do przyzwoitej gęstości, mieszając często, aby się marmelada nie przypaliła. Na samem już odstawieniu sypie się nieco skórki pomarańczowej, usiekanej, którą się wprzódy w wodzie do miękkości ugotowało. Gdy zastygnie marmelada, złożyć ją należy do słoików kamiennych lub polewanych i w nich stawi się jeszcze w lekkim piecu, dla tego aby po wierzchu ztężała i nieco zaschła, co ją broni od zepsucia.

Niektórzy rozarte jabłka kładą prosto do miodu naturalnego, wodą nierozwodzonego, co ją robi trwalszą. Proporcycę miodu bierze się tu według upodobania. Kto lubi słodko, ten półwę tyle bierze miodu ile jabłek, mniej słodko zaś urządzając tę marmeladę, dosyć brać 4-tą część miodu, a trzy części jabłek. Ta proporcya do wszystkich jagód. Agrest tak samo się smaży na marmeladę jak i jabłka.

*Sér jabłeczny.* Tak samo się prawie urządza, jak powyższa marmelada, tylko pieczone jabłka przecierają się na gęściejszy przetak i kładą się do miodu podrumienionego bez wody, którego prawie tyle się bierze, ile massy jabłecznej. Smażyć zaś przy ciągłym mieszaniu póty, aż od łyżki odstawać będzie. Na samem odstawieniu oprócz skórki pomarańczowej, sypie się jeszcze nieco imbiru, goździków i pieprzu angielskiego. Potém zmoczywszy serwetę w wodzie, wykręcić ją, i złożyć do niej usmażony jabłeczny sér, a zwiąawszy sznurkiem po wierzchu serwetę, położyć ją pod prassą. Wyjęty z niej sér składa się do fajansowego lub glinianego naczynia dobrze zakrytego.

*Konserwy jabłeczne zwane pastillą u Ruskich.* Jabłka dobrego kwaśnego gatunku upiec bez wody w garnku lub na blasie, i przefasować je naprzód przez rzeszoto, potém przez sito. Wtenczas masę tę odmierzyć, a potém ją mocno wybijać miotełką, aż się

zapieni i zbieleje. Osóbno odmierzywszy miodu 4-tą część tyle, ile było massy jabłecznej, rozcierać go mocno aż do białości, a połączywszy obie substancje, długo je jeszcze razem wybijać, aż dojdą do najwyższego stopnia pulchności i białości. Wtenczas zlewać tę masę do krobeczek papierowych, na trzy palce wysokości, a ustawwszy je na blasie otrębiani wysypanej, wsunąć ją do lekkiego pieca jak na biszkokty. Po kilku godzinach wyjąć, dać ochłodzić, a potem papiery podbierać, i w słojach konserwy chować. Ruscy pieką je w krobeczkach łubianych, które robić można ze starych krobek od kapeluszków.

*NB.* Można na te konserwy brać więcej miodu, dla tych co słodczyce lubią, np. na jedną część miodu dawać tylko 2 części jabłek, a nie zaś 3 jak tu wyrażono. Z cukrem też robią się podobne konserwy biorąc szklankę massy na pół szklanki, albo tylko czwartą część cukru.

*Jabłka nadziewane w miodzie.* Obrawszy z łuski jabłka słodkie, porozrzynać je na półowę, a wydrążywszy nieco środki, gotować w ulepie miodowym, po połowie wodą rozwiedzionym. Gdy się w nim ugotują, nakładać te miseczki marmeladą jabłeczną, formując z niej i na wierzchu dosyć duże kupki, a ułożone na blasie, stawić do lekkiego pieca. po wyjęciu z niego chleba. Gdy tak jabłka nieco zaschną, umaczać je w syropie miodowym, w którym się gotowały, ale który się przez ten czas mocno wysadził, i zgęścił na ogniu, a ułożywszy na blasie, znowu je do pieca stawić, co się jeszcze raz trzeci ponawia, a potem ochłodzone jabłka składają się do słoików.

*Gruszki w miodzie.* Gruszki obrane gotują się w syropie miodowym, po połowie wodą rozwiedzionym; gdy się już łatwo słomką przekłuwać dają, wyjmują się i ułożone na blasie stawiają się do lekkiego pieca. Tymczasem syrop miodowy, w którym się gotowały, wy-

sadza się na ogniu do gęstości czystego miodu, w nim wyjęte z pieca gruszki się zamaczają i znowu na blasie do pieca stawiają. To działanie powtarza się razy trzy lub cztery, a potem ochłodzone gruszki przechowują się w słojach, na sucho, albo zalane zgęszczonym swym syropem.

*Pomarańczowa skórka w miodzie.* Skórkę pomarańczową gotować w wodzie rzecznej, gdy ta zgorzknieje, zlać ją, a gorącą świeżą zalawszy skórki, gotować je w obszernym naczyniu, pilnując aby do dna nie przypadły. Gdy będą miękkie, wybrać, rozłożyć na płótnie, i wałkiem nieco z wilgoci wycisnąć. Wtenczas kłaść je do syropu miodowego, kijowskim sposobem oczyszczonego, i smażyć zwolna, nie przesmażając, bo stwardnieją; smażone zaś w samym miodzie bez wody, też twardnieją.

*Róża w miodzie.* Oparzyć różę w serwecie, zanurzając ją we wrzącą wodę, natychmiast ją wyjąć po zawrzeniu i zatopić w zimnej. Potem ją otrząść starannie z wody, a złożony na półmisek, oblać sokiem wyciśniętym z porzeczek, żórowin, lub wreszcie zielonego agrestu; gdy się dobrze róża z tym sokiem rozetrze i zmiesza,łożyć do gorącego ulepu miodowego, z wodą oczyszczonego kijowskim sposobem, i w nim smażyć do przyzwoitej gęstości, próbując na spodeczku postawionym w lodzie, czy się już niejakaś powłoka marszcząca się na konfiturach nie tworzy.

*Maliny i poziomki w miodzie.* Do syropu miodowego oczyszczonego według kijowskiego przepisu, sypią się, gdy on zawrze, przebrane jagody i smażą się tak zupełnie, jak wszelkie konfitury cukrowe, od których smakiem i zapachem nie wiele gorsze będą.

*Porzeczki, berberys i wiśnie w miodzie.* Po wybraniu tych jagód z pestek, smażyć je tak, jak się powiedziało o malinach i poziomkach.

*Bruśnice w miodzie.* Te jagody albo się tak sma-

żą jak maliny, w miodzie wodą rozwiedzionym i oczyszczonym, albo bez wielkiego ambarasu, prosto się rzucają do podsmażonego nieco miodu i w nim smażą, aż do stracenia surowości. Niektórzy nawet oparzają razy ze trzy jagody na przetakach, co im nadaje piękniejszy, jaśniejszy kolor, a ujmując kwasu mniej miodu do konfitur wymaga. Można też jabłka dodawać. Zwyczajnie bierze się dwa razy tyle jagód co miodu.

*NB.* Jeśliby przypadkiem nie było miodu w zapasie, w czasie tym, gdy się bruśnice zbierają, trzeba te jagody ugotować bez wody we własnym soku, który z siebie puszcza, i złane do garnków lub fas drewnianych niesmolnych, przechowywać na lodowni. W każdej porze potem można przesmażyć z miodem te konfitury.

*Jarzębiny w miodzie.* (Konfitura ta bardzo jest zdrową dla hemoroidalnych). Przemarźle już dobrze jarzębiny, upiec w lekkim piecu na blasie, a włożywszy je do podrumienionego miodu, smażyć do zwyczajnej proporcji. Albo nie piekąc je smażyć.

*Marmelada malinowa w miodzie.* Przebrane jagody stawia się w słoju obwiązany papierem, do pieca; gdy się w nim upieką i na wierzch nad ulepem się wzbijają, trzeba je przetrąć przez sito, i włożywszy do syropu miodowego, kijowskim sposobem oczyszczonego, smażyć aż do zgęstnienia.

*Marmelada głogowa w miodzie.* Głóg wydrążony i dobrze oczyszczony, zalać rzeczną wodą w nowym garnku, i gotować mieszając. Gdy się dobrze rozgotuje, przetrąć go przez sito. Wtenczas włożywszy tę masę do oczyszczonego syropu miodowego, smażyć ją aż zgęstnieje. Złożywszy potem w garnek lub słoje, potrzymać w piecu, aby zaschła po wierzchu.

*Galareta agrestowa w miodzie.* Dojrzały agrest nalawszy tylą tylko wody, aby go objęła, rozgotować, rozetrzeć i przez worek przepuścić, wyciskając mocno;

biorąc potem na funt tego soku, syropu zrobionego z funta miodu oczyszczonego sposobem kijowskim, smażyć go dopóty aż zastygnać zacznie, o czém się łatwo przekonać można, zastudzając potrochę téj massy; na spodku postawionym w lodzie. Wtenczas gorącą galaretę zlewać do słoików, ale te nie pierwój obwiązywać należy, aż galareta zupełnie ochłodnic.

*Galareta porzeczkowa lub berberysowa w miodzie.* Utrarte jagody w makotrze precedzają się przez worek lub serwetę, nic ich nie wyciskając, tylko dając zwolna ściec sokowi, którego funt biorąc na funt miodu oczyszczonego kijowskim sposobem, smażyć w nim aż gęstnieć i tężać zacznie, tak jak się mówiło o agrestowej.

*Galareta z kościennic lub żurawin w miodzie.* Tak samo się urządza i smaży jak porzeczkowa.

*Galareta z bruśnic w miodzie.* Albo się smaży z roztartych jagód jak porzeczkowa, albo przebrane bruśnice kładą się do dobrze pobielanego rądla, a niedolewając nic wody, zagotować je tylko w ich własnym soku. Gdy się już popękają i sok dobrze z siebie puszcza, ten się zwolna zcedza na przetaki niecisnąc wcale jagód, potem się jeszcze raz przepuszcza przez serwetę, a nakoniec z miodowym syropem smaży jak się mówiło o agrestowej galarecie.

*Sér ze śliwek bez cukru i miodu.* Damascenki lub inne jakie śliwki, przetarte dobrze z pyłu, składać do garnków i w nich do pieca lekkiego na noc wstawić zaraz po wyjęciu z niego chleba. Nazajutrz gdy śliwki się upieką, sok z nich ściekły zcedzić i ten smażyć bez cukru i miodu, ale zwolna i ciągle mieszając, aby do dna nie przypadł gęstniejąc. Trzeba przytém często probować na lodzie dochodzącą marmeladą, jeśli się już ścina, zlać ją póki jeszcze ciepła do słoja, a wybornie się w nim konserwuje i kraja potem jak sér

jabłeczny w kawały. Słoje nie powinny się obwiązywać, aż galareta ochłodnie zupełnie.

*NB.* Dodany jednak do tego séra, czy saw miód podrumieniony, czy też w syropie oczyszczonym, wcale go nie zepsuje.

Same zaś śliwki upieczone, które się w garnkach pozostały, przecierają się przez sito, i robi się z nich powidło, z dodaniem miodu, lub też bez niego je tylko dosmażając.

• *Powidło ze śliwek.* Śliwki dojrzałe poprzecierać, powymować z nich pestki i włożone do dobrze pobielanego kotła, gotować na wolnym ogniu, przy ciągłym mieszaniu. Gdy się różgotują zupełnie, przetrąć je przez sito, na którym się same łuski pozostaną. Tym czasem kocioł dobrze kazać wyszarować, a włożywszy weń przetartą już masę śliwkową gotować ją powolnie, przy ciągłym mieszaniu dwóma wiosłami, coraz zmniejszając ognia, i strzegąc od przypadnienia do dna, aż massa zgęstniała od kotła odstawać zacznie. Wtenczas złożywszy powidła do słoików glinianych polewanych, wstawić je do pieca wraz po wyjęciu zeń chleba. Powierzchnia zasychając, broni powidła od pleśni i zepsucia. Obwiązują się słoje wtenczas, gdy w nich zupełnie powidła przestygną.

*NB.* Kto chce, może dodać miodu do tych powideł, biorąc go według upodobania, czy po funcie na każdy funt marmelady śliwkowej, czy też daleko mniej, zasładzając tylko do smaku. Takim sposobem robić powidła można z wiśni lub rozartych jabłek, gruszek i innych owoców.

*Makowniki.* Mak suszy się w piecu przez noc całą, nazajutrz sypie się do podrumienionego już dobrze miodu, i w nim się jeszcze smaży mocno (inaczej makowniki byłyby miękkie i rozchodzące się). Potem się ta massa wykłada na zwilżoną zimną wodą stolnicę i na niej rozwałkowsywa się do grubości rubla wałkiem,



coraz zimną wodą zmaczanym, dla tego, aby makowniki do niego nie lgnęły. Gdy przestygną tak na stolnicy, trzeba je krajać w małe podłużne kawałki, które się potem w suchém miejscu, w słojach dobrze obwiązanych przechowują.

*Tłuczenie.* Mąkę żytnią przesiał na cienki przetak, zamiesić ją jak na chleb, w wodzie miodem zasłodzonej, a nie kwasząc wcale zaraz popiec płaskie przasniaki, te dobrze ususzyć, a utłukwszy w stępie przesiał przez gęste rzeszoto, i wsypać do zasmażonego i podrumienionego miodu tyle, aby masa gęstą była. Gdy się jeszcze czas jakiś w miodzie podsmaży, i masa zacznie już tężeć zastygając, trzeba do niej dodać ugotowanej i usiekanej skórki pomarańczowej, a wymieszawszy ją dobrze, rozwałkować na stolnicy zwilżonej wodą, i krajać w kostki, zaraz z obu stron oplatki przycisnąć, tak aby przylgły.

*Orzechy w miodzie w calku i oplatkach.* Potłuczone świeże orzechy obierać należy z wierzchniej cionkiej skóreczki, która je pokrywa, potem je wysuszyć w lekkim piecu tak mocno, żeby się prawie kruche zrobiły; jeśli od razu dobrze nie uschną, to dwa lub trzy razy powtarzać to suszenie. Potem je rzucać do zasmażonego aż do zarumienienia miodu, mieszając dodawać tyle, żeby masa gęstą była; jeszcze czas jakiś smażyć, a gdy już miód chłodząc ścinać się zaczyna, znak, że dosyć już usmażone. Wtenczas, póki jeszcze gorące, biorąc łyżką kupki orzechów, układać je na blacie wodą spłókanym, a gdy na nim zastygną i zaschną, składać je do słoików, które obowiązane przechowują się w miejscu suchém.

*NB.* Ponieważ usmażone już orzechy prędko w miodzie odchodzą i tracą swą kruchość, lepiej je więc częściami po trochu, w miodzie smażyć, a tylko mieć w zapasie poobierane ze skórki i dobrze ususzone orzechy, które w słoju lub w woreczku, utrzymywać

długo można w miejscu suchém. Można po wysuszeniu orzechów (wyżej wskazanym sposobem) utłuc grubo i wrzucić w takiej ilości do wyszumowanego i wysmażonego miodu aby była masa gęsta; jeszcze podsmażyc trochę, rozciągnąć smarując na opłatki, nakryć drugimi i pokroić w tabliczki.

*Pierniki.* Garniec miodu czystego zasmażyc należy aż do podrumienienia, odstawując czasem dla zszumowania. Tymczasem wysypać do necek mąki żytniej, jeśli pytlowana, delikatna, to garniec  $1\frac{1}{4}$ , jeśli zaś (jak niektórzy lubią) na gęsty tylko przetak przesianej garniec  $1\frac{1}{2}$ , goździków, imbiru i anyżu po łócie, skórki pomarańczowej ugotowanej łotów 4. Wszystko to zalać należy wrzącym miodem, i w tym momencie wlać do niego kubek spirytusu i łyżeczkę w strych potażu, potem tak mocno wybijać ciasto łopatkami lub wyciągać rękami, aż już od łopatek lub rąk odstawać będzie. Wtenczas robić z niego cienkie wałeczki, które pokrajawszy wzdłuż na kawałki długości palca, składać na blasie mąką posypaną, lub woskiem wysmarowaną, którą wstawić do pieca wraz po wyjęciu z niego chleba pytowego, pilnując aby się nie przysmażyły pierniki; w takim razie lufty pootwierać trzeba w piecu. Gdy się upieką wyjęte z pieca ochładzają się, a potem jeszcze raz lub dwa w daleko lżejszym piecu się podsuszają.

*NB.* Szumowanie miodu nie jest koniecznie potrzebne; można też brać dla większej kruchości pierników, mąkę żytnią po połowie z pszenną. Jakakolwiek bądź mąka się bierze, zawsze ją wprzód dobrze ogrzać i wysuszyć należy.

*Pieprzniki.* 5 kubków miodu ucierać w makotrze aż zbieleje, wbijać po jednym żółtku aż do 10, zawsze mocno ucierając. Wysypać mąki pszenną 5 i tyleż kartoflową, kordymonii pół łota, goździków nieco mniej, tyleż pieprzu angielskiego, i ucierać tę

masę póty, aż się od spulchnienia podejmie. Wtenczas dodać do niej tęgą pianę z 10 białek ubitą, i wymieszawszy lekko, zlewać do form papierowych; w nich piec na blasie w lekkim piecu po wyjęciu z niego chleba. Gdy się upieką, krajać ostrym nożem pierniki jakiej chcą długości, póki ciepłe, potem je znowu w letnim piecu podsuszyć raz lub dwa, aż uschną i skruszeją zupełnie.

*Pierniczki cukrowe.* 8 jaj w całku ucierać mocno w makotrze z funtem cukru, wsypać potem, dodając po trochu, funt i trzy ćwierci mąki delikatnej pszennej, łyżkę skórki pomarańczowej, ugotowanej i najdrobniej usiekanej, łyżeczkę kawianą w strych kordymonii, imbiru, cynamonu, goździków zaś prawie o połowę mniej; po dwie łyżki z wierzchem migdałów szatkowanych, słodkich i gorzkich. Ucierać masę aż od naczynia odstawać będzie, wtenczas robiąc małe, podługowate pierniczki, nic mąki do nich nie dodając, sadzić je na blasie do pieca lekkiego, po wyjęciu z niego chleba pytlowego, strzegąc bardzo, aby się z wierzchu nie przysmażyły. Podsuszać można po tem raz, drugi i trzeci.

*Pierniki Toruńskie.* Pół garnca miodu usmażywszy mocno i odszumowawszy odstawić od ognia; a wtenczas wlać po trochu kubek spirytusu (lejąc bowiem razem możnaby go zapalić). Do necek zaś wsypać mąki żytniej razowej, przesianej na gęsty przetak i nieco wygrzanej kwart 3, filiżankę skórki pomarańczowej ugotowanej i posiekanej, pół łóta goździków, imbiru, pieprzu angielskiego, tyleż zaś anyżu. i łót kopru włoskiego. Wszystko zalać gorącym, prawie wrzącym miodem, do którego się tylko co spirytus wlało, i mieszać łopatkami tak silnie i długo, aż masa bieleć zacznie, co ledwo we dwie godziny nastąpi. Wtenczas nakładać do form papierowych nie napełniając ich zupełnie; przy tem nakładaniu maczać

ręce w piwie z miodem przegotowanym, tąż sytą i z wierzchu smarować. Foremki ustawiać na blasie, na niej niech trochę podrosną pierniki, ponatykane z wierzchu migdałami i cykatą, potem je wstawić do pieca po wyjęciu chleba razowego. Gdy się upieką, postawić je w miejscu chłodnym, aby się zbytnej suchości pozbyły.

*Inny sposób* pieczenia tych pierników jest taki. Po urządzeniu ciasta wyżej opisanym sposobem, gdy się go już mocno łopatkami wybije, przykrywszy płótnem wynosi się do sklepu chłodnego na trzy dni, po których znowu się do cieplej izby wnosi, dodaje się łót potażu i znowu wybija, jak można najsilniej i najdłużej. Potem nakładają się do połowy tém ciastem formy papierowe, i jak poprzedzające smarują się po wierzchu te pierniki miodem rozwiędzionym z piwem, natykają się migdałami i cykatą, i foremki ustawione na blasie stawiają się do pieca po wyjęciu z niego chleba razowego. Po upieczeniu wynoszą się na cały miesiąc do sklepu chłodnego.

*Chleb marcowy.* Ze słodki żytniego zmletego, zrobić, tak zwaną u nas, sołoduchę, która się następnie urządza. Mąka słodowa rozodzi się zimną rzecznią wodą w garnku polewanym garncowym, do gęstości żurku niezbyt rzadkiego. Ten garnek stawia się w piecu przy ogniu i w nim mieszając sołoduchę, daje się jej gotować zwolna bardzo, obracając garnek coraz na inną stronę; lepiej ją nawet potem odsunąć zdala od płomienia i trzymając na przypiecku, dozwoić aby ją dochodzące tylko z pieca gorąco słodziło i utrzymywało w stanie lekkiego gotowania się prawie niezna-cznego. Potem się piec z żaru oczyszcza i wymiata, a nakryty garnek wsuwa się do niego, piec się też zakrywa, a sołoducha się w nim podrumieni, uprzeje i zesłodzi. Gdy już piec chłodnieć zacznie, wyjmuje się z niego garnek, a ciepła lecz niegorąca sołoducha

leje się do dzieży, w której się pod zwyczajném nakryciem zostawia do jutra. Przez 5 dni: codzien podrabiać sołoduchę w pół trzecia kwartowym garnuszku, zawsze żeby była gęstą i dobrze uparzoną, letnią zaś, a nie gorącą wlewać co rano do dzieży tój samój: Na piąty dzień po wlaniu ostateczném tój sołoduchy, dodać takż skórki pomarańczowój ugotowanėj i posiekanej, pieprzu angielskiego, goździków i imbiru po parę łótów, albo i więcéj, według upodobania, sypać po trochu mąkę żytnią na sito sianą po połowie z mąką słodową, i zamieszywać nią jak na chleb zwyczajny dosyć tęgi (bo się rzadki rozplywać w piecu będzie), wlać szklankę spirytusu, a mając przygotowany garniec miodu dobrze podrumienionego, maczać w tój letniėj patoce ręce w ciągu mieszenia tego chleba, aż póki się wszystka nie upotrzebi. Wymiesiwszy doskonale ten chleb, postawić go pod nakryciem aby podszedł należycie, potém robić bułki, jak zwyczajne, maczając ręce w piwie zagrzaném z miodem, tym płynem wygładzać wierzch bułek, które jak zwyczajny chleb sadzić do pieca. Po upieczeniu nakryć bułki obrusem zmoczonym w wodzie, aby w nich skórka nie twardniała.

*NB.* Przez wszystkie dni podrabiania sołoduchy, dzieża dobrze okryta w ciepłój stancyi stać powinna.



## O PĘDZENIU SPIRYTUSÓW, ZAPRAWIANIU WÓDEK I LIKIERÓW, TAKOŻ O URZĄDZENIU WIN ROZMAITYCH.

### O Wódkach.

*Spirytusu pędzenie.* Najprzód wzięwszy wódki szumówki wiader np. 30, wsypać do niej funtów 4 lekko przetłuczonych czystych węgli lipowych lub brzoźowych i bez kory i miazgi palonych, potem najdoskonalej na fajerce przepalonych, ale wodą nieodgaszanych, i przez trzy dni trzymać ją tak, kłóćąc lub tarzając po kilka razy na dzień, w dobrze zaszpunktowanej beczułce. Na czwarty wlać ją do aparatu wódczanego w browarce, razem z węglami i przepędziwszy odebrać tylko z niej garncy 18. Te się dwa razy jeszcze przepędzają, z węglami coraz świeżemi, przez alembik, a to tym sposobem: wódka przepędzona, jak mówiłam, w browarce, leje się do alembika nie napęlniając go zupełnie, ale tylko po pierwsze zachylenie, z dodaniem węgli nietłuczonych dobry garniec, i kredy pół szklanki; hełm się zakrywa i starannie ciastem oblepia, równie jak rury i wszelki szparunek. Na

wierzch na czapkę kładzie się kamień lub cegła. Gdy się tak wszystko urządzi, ogień pod banią roznieca się i utrzymuje lekki i jednostajny; przy wielkim bowiem ogniu zbyt wielka siła pary mogłaby zerwać czapkę i spirytus popsuć zupełnie. Rozgrzewany płyn przemieniając się w parę osiada na czapce, i rura przechodząc do węzownicy ochłodzonej wodą zimną, przeistacza się w płyn i dolnym otworem do podstawionej butli spływa po słómkach dla tego w tenże otwór włożonych (\*). W ciągu pędzenia spirytusu trzeba wodę w chłodniku często nadbierać, a zimniejszą dolewać, albo też lodu kawały ciągle do niej dokładać, w wyższym bowiem stopniu zimna para łatwiej się w płyn obraca. Przywiązawszy oprócz tego do pałeczki kawał płótna, trzeba go maczać w zimnej wodzie i chłodzić nim ciągle wyższą część alembiku, od pierwszego załamania aż do szyi, przez naprowadzanie tąż chłodną wodą.

Gdy spirytus odchodzić już zaczyna, trzeba pierwszą sporą szklanekę jego, albo i trochę więcej przelać, bo ten początkowy przeskok nada całemu spirytusowi nieprzyjemny zapach. Potém ile się lało wódki do alembika, tyle się jój mniejszą połowę odbiera w czystym i dobrym spirytusie. Resztę zaś osóбно przepędzać odbierając jeszcze z niej tyle podlejszego spirytusu, ile go odchodzić będzie mocnego i bez przykrego odhonowego zapachu. Ten się użyć może do rozmaitych lekarstw powierzchownych, jako do nacierania, albo zebrany razem od wszystkich przepędów, osóбно się dystyluje, czyli przepędza i używa do podlejszych wódek, ratafiów i naliwek.

Przepędziwszy wyżej opisanym sposobem, zawsze

---

(\*) Na to trzeba w pędzeniu wielką zwrócić uwagę, aby spirytus nie raptem ale cieniutko po tych słómkach spływał, i aby był zimny, raptem bowiem pędzony nigdy dobrym nie będzie.

przeskok piérwszy odlewając, dwa alembiki, z obydwóch odebrawszy pólowę piérwszego, czystego i lepszego spirytusu, zlewa się razem znowu do alembika i przepędza w nim tak samo jak raz piérwszy, z tą tylko różnicą, iż po odrzuceniu półtora szklanki przeskoku piérwszego, odbiera się nie już pólowa, ale nie wiele więcej niż trzy części najlepszego czystego spirytusu, który się nazywa 3 razy pędzonym, a ten rozpuszczając w sobie wszystkie cząstki żywiczne, zdającym jest dla stolarzy do lakierów i politur; z niego też robią się wszystkie wódki słodkie i likiery (\*).

Próby zaś mocy tego spirytusu są takie: wspanawszy na łyżkę blaszaną prochu strzeleckiego, nalać nań spirytusu i ten zapalić, gdy on będący pod sobą proch zapali, znakiem jest, iż nie ma już w sobie żadnych cząstek wodnistych, któremi by inaczéj proch zamoczył. Albo umoczywszy w tymże spirytusie kawał cienkiéj trzaski, to jest łuczywa suchego, przytknąć go lekko do ognia, gdy się nie tylko spirytus, ale i łuczywo razem palić zaczyna znak jest, że wyskok jest mocny jak być powinien.

Odebrawszy: jak już mówiłam, prawie trzy części najlepszego spirytusu, trzy razy pędzonego, resztę zbiera się osobno do coraz innych flasz. Początkowy jeszcze będzie bardzo dobry i zda się na politurę, wódkę pomarańczową lub ratafię, coraz późniejszy będzie coraz gorszy, jako już nieco odhonem (odpędem) oddający i taki się tylko użyć może do fajerek, octów i zaprawy wódek kamforowych i innych lekarstw powierzchnowych. Zapach odpędowy łatwo poczuć i rozpoznać można rozcierając szybko i mocno kilka kropel

(\*) Na najlepsze zaś wódki i likiery, to jest na takie, które za arcydzieło gospodyń uchodzić będą, niech jeszcze raz czwarty przepędzić każe spirytus z jakimi chcą aromatami i dawszy się wódce zaprawionéj wystać dwa lub trzy lata, będzie miała sławne wódki i likiery, jeśli nie lepsze, to równe gdańskim i francuskim.



spirytusu na dłoniach, a potem do nosa przytykając. Wreszcie kto chce, może resztę pozostałych spirytusów, z 2 lub 3 razy zebrawszy jeszcze raz przepędzić, a będzie miał dobry spirytus.

*NB.* Na spirytus nigdy nie bierze się wódka kartoflowa, ale zawsze żytnia.

*Przepędzanie wódek z aromatami.* Chcąc mieć wódki światłego i czysto-białego koloru, trzeba je dystylować następnym sposobem. Nalawszy spirytus dwa razy pędzony na przetłuczone ingrediencye, według proporcji tu oznaczonej przy każdym z osobna gatunku wódki, trzeba mu się dać nastać i naciągnąć w ciepłe, lub na słońcu, przez parę przynajmniej tygodni, po których lejąc ten spirytus do alembika, precedzić go przez stare płótno, osiadłą na nim zaprawę związać lekko, i ten rodzaj woreczka zawiesić na środku alembika na nitkach w kilkoro złożonych, tak aby on był zanurzony w wodzie w niższej części alembika, wcale się jednak dna jego nie dotykając.

Można też na każde 2 garnce spirytusu dodawać garncie wody miękkiej, naprzód dla tego, iż zbyt tęgi i mocny spirytus, ścisza ingrediencye i nie wyciąga z nich wszelkiej essencji i aromatów, a potem iż do tak rozwiedzionego wodą spirytusu, można ingrediencye bez woreczka prosto do alembika składać, gdyż woda nie zamieniając się tak prędko w parę jak wyskok, będzie też przyprawę obejmować, i nie dozwoli im przypaść do dna, jakby to się niezawodnie stało, gdyby spirytus ulatniając się sam, zostawił je suchemi na spodzie alembika.

*Woda do zaprawiania wódek aromatami (\*).* Aro-

(\*) Słyszałam od dobrych gospodyń, że to jest najlepszy sposób zaprawiania wódek aromatami, mnie się on jednak nie zawsze dobrze udawał, gdyż woda często odchodziła mętna i biaława, która się i w wódkach nie bardzo klarowała szczególnie jeśli substancya, z której się pędziła, była oleista, jako kmin lub anyż.

mata nalewają się trzema garncami wody, i po 3-dniowym naciągnięciu przepędzają się w alembiku na wolnym ogniu; z téj wody odbiera się pierwsze półtora garnca i w niej się potem rozpuszcza cukier na ulep, a do pozostałej w alembiku z aromatami, nalewa się jeszcze garniec czystej wody i 6 garncy spirytusu 2 razy pędzonego; ten się zwyczajnym sposobem przepędza, odlewając  $1\frac{1}{2}$  szklanki przeskoiku, a odbierając tylko mniejszą połowę spirytusu najlepszego. Woda więc wyciąguie najlepszy aromat, a resztę jego w spirytusie się znajdzie; gdy się przeda aromatów, woda będzie białawą i mętną. Tyle ich brać należy, ile przy każdej wódce napisano.

*Wódki ciemnego koloru.* Nie przepędzają się z ingrediencyami przez alembik, ale biorąc na nie spirytus trzy razy pędzony, mniejszą część jego rozwiódłszy po połowie z wodą miękką, nalewa się na przyprawę i korzenie, któremi się chce wódkę zaprawić, i stawi się w miejscu ciepłym na dni kilka lub kilkanaście, podług twardości ingrediency, i tak: kwiaty mniej, skórki i gałki pomarańczowe więcej moknąć powinny, chociażby do dni 12, codzień je kłóćąc; wtenczas się płyn cedi przez płótno, i dodaje do niego tyle czystego spirytusu, aby na każdy garniec jego trzy kwarty tylko wody wypadało, licząc i tę, która się bierze do rozprowadzenia ulepu cukrowego.

*O filtrowaniu i przyprawianiu wódek cukrowych.* Odmierzwszy na każdy garniec spirytusu 3 lub 4 razy pędzonego, półtory kwarty lub pół garnca wody rzecznej, zrobić z niej ulep z dodaniem półtora funta, a kto lubi słodko, 2 funtów cukru, zasmażyć go dobrze i zszumować; do gorącego wlewać spirytus nie raptem, ale po trochu, mieszając ciągle i kłóćąc łyżką, (ktoby zaś ulep do spirytusu wlewał, ten nie miałby nigdy czystej i klarownej wódki, ale mętną i obłokowatą). Po zmieszaniu płynów, trzeba je przefiltrować

albo przez worek sukieny, albo przez dużą garnco-  
wą lejkę, umyślnie na to zrobioną, w której się na dno  
układa warstwa waty, a na wierzch do połowy, nasy-  
puje się węgli tłuczonych, dobrze przepalonych, ale  
nie odgaszonych wodą. Potém się jak najmocniej wód-  
ka zakorkowyywa w dużej butli, której szyja i wierzch-  
nia część nie powinna być dopełnioną. Trzyma się ją  
w ciepłym miejscu tygodni kilka, póki się wódka nie  
wyklaruje, wtenczas zlewać z wierzchu czysty płyn  
do butelek, a fuzy i męty osiadłe na dnie, filtrują się  
albo przez worek kapeluszowy wełniany, albo przez  
bibułę, kładąc między nią a lejką, na której jest wy-  
słana, kilka małych różeczek w rozmaitym kierunku  
tak, aby taż bibuła bezpośrednio do lejki nie przylgła  
i nie przystała, coby przeszkadzało przeciekaniu i fil-  
trowaniu się wódki.

Kto chce prędko wyklarować wódkę, niech doda  
na każdy jej garniec potażu gran 10 do 15, czyli na  
koniec noża, rozpuściwszy go pierwiój w małej ilości  
wody ciepłej. Zmieszać trzeba ten płyn z wódką przez  
mocne jej klócenie, a gdy się ona sklaruje wystawszy  
się w ciepłe, trzeba ją przefiltrować, jak wyżej opi-  
sano. Białka ubite z trochę wody na piankę, klarują  
także dobrze wódkę, gdy przed filtrowaniem do niej  
wpuszczone zabiorą w siebie wszystkie męty.

Najważniejszą kondycją klarowności i wytrawienia  
wódek, jest jak najdłuższe ich stanie w ciepłe po za-  
prawieniu. Dla tego radzę, aby przyprawiwszy ich  
w zapas na lat kilka, nie inaczej jak 2 albo 3-letnią  
expensować.

*Zaprawy wódek.* Proporcya zaprawy każdej wódki,  
opisana jest szczegółowie pod artykułem noszącym na-  
zwanie tejże wódki, ale że oprócz głównej zaprawy, są  
tam inne dodatkowe ingrediencye, co się robi dla  
lepszego smaku, trzeba tylko aby też dodatkowe in-  
grediencye w proporcję wzięte były, większa ich bo-

wiem ilość jak potrzeba, zmieniałaby gatunek wódki, którą mieć chcemy, w małej zaś proporcji dodane, podnoszą tylko smak i zapach likworu.

Olejkami zaś zaprawując wódki lub likiery, trzeba naprzód też olejki rozpuścić w małej ilości spirytusu, z którym się we flasce mocno wyklóca, a wtenczas je łąć do wódki; lejąc go zaś prosto do spirytusu, pływaby po wierzchu i nigdy z wódką dobrze nie zmieszal. Albo też olejki łąć można do ulepu gęstego, już ostudzonego, a po dobrém z nim rozmieszaniu, wlewa się spirytus, jak wyżej powiedziałam, dystyluje wódkę na worek wełniany, część olejku osiada wprawdzie na tym worku, zapach jest przeto nieco słabszy, ale przyjemniejszy, mniej olejkiem trącający. Wiele jednak osób nie znosi zapraw olejkowych, dla tego nierównie jest lepiej wódkę z aromatami przepędzać. Zaprawując wódki skórkami pomarańczowemi lub cytrynowemi, trzeba z nich sam tylko wierzch żółty zrzynać, najlepiej póki są świeże, tylko co z owocu zdjęte i zaraz je albo świeże, albo nieco podsuszone do spirytusu pakować; kto jednak tego zapasu nie zrobił, niech kupi suchych skórek, a pomoczywszy je przez pół godziny lub trochę więcej w wodzie zimnej, i potem wyjąwszy z téj wody niech je razem w kupie na półmisku potrzyma godzin ze 12, a gdy odejdą i będą jak świeże, wtenczas łatwo zerznąć wierzchnią skórkę. Spodnia zaś biała plewa nie tylko nie ma żadnego smaku i zapachu, ale owszem kwasem i tężclina zarazając wódkę, mąci ją i klarowności pozbawia. Gałki zaś pomarańczowe, goździki i cynamon, powinny być po kilka razy wodą spłókanę, a nawet przemyte, potem wysuszone nieco przed użyciem, inaczéj pył przystały do nich, mógłby wódkę zabrudzić.

*O koloryzowaniu wódek.* Kolory po części otrzymują się naturalnie z jagód. Różowy otrzymuje się z kokycelli następnym sposobem: wzięwszy po łócie

kokcynelli, potażu, kremortartarum i hałunu, utłuc każde z osobna i wsypać do zagotowanej w sporym łańdelku (\*) pół kwarty wody, a precedziwszy przez chustę, zlać do butelki, z dodaniem nieco cukru, jeśli na długą konserwę się robi, i trzymać nie zatkniętą korkiem, ale tylko zawiązaną płótnem buteleczkę w chłodnym a suchym miejscu. Tym się kolorem zaprawują wódki czerwone, ciemniejsze lub światlejsze według upodobania.

*Fioletowy.* Rozpuścić potaż w wodzie, dodać kokcynelli, i próbować na papierku, czy kolor się podoba, potem zaprawiać nim wódkę.

*Błękitny.* Otrzymuje się z olejku krwawnikowego, (patrz wódkę krwawnikową); niektórzy też zaprawują wódkę rozpuszczając *berlinblau* w wodzie, ale to i mniej zdrowo i mniej ładnie.

*Ciemny.* Wsypawszy cukru do łańdelka, tyle tylko zwilżyć go wodą, aby się rozszedł, potem ten ulepić na węglach do zarumienienia, czyli spalenia, potem go się rozтворя ciepłą wodą i dodaje do wódki.

*Cytrynowy.* Wygotować krokos albo szafran z kremortartarą w wodzie, potem odcedzić i znowu wziąć na ogień i do gęstości gotować już z cukrem.

*Zielony.* Miesza się żółty krokos z niebieskim, lub indygo z szafranem. Albo nalewa się spirytus na liść pomarańczowy świeży, z którego się zlewa jak naciągnię zielonego koloru i zapachu. Można drugi raz znowu na świeże nalać liście tenże sam spirytus.

*Migdałowa.* Na 3 garnce spirytusu dwa razy pędzonego, bierze się garniec wody miękkiej, półtora funta migdałów gorzkich nie starych i nie zjełczałych, obranych z łuski i przetłuczonych, 2 łoty cynamonu, 10t goździków. To wszystko umieściwszy w alembiku prze-

---

(\*) Z małego łańdelka mogłaby wybić część farby, gdyż się nie-  
smiernie burzy od potażu.

dystylować trzeba, potem dodając na każdy garniec spirytusu migdałowego, pół garnca wody i półtora albo 2 funty cukru, przyprawić z niego wódkę według informacyi ogólnej o przyprawianiu wódek.

*Krwawnikówka czyli błękitna wódka.* W samym kwitnieniu krwawniku, zbiera się sam kwiat jego, nakłada się nim większą połowę alembika i zalewa wodą aż po pierwsze załamanie; przepędzać tę wodę za pomocą ognia zwyczajnym sposobem, a do lejki, przez którą taż woda schodzić będzie do flaszki, włożyć kawał czystej waty, na niej osiadzie pewien rodzaj olejku niebieskiego, ten się potem wyciska do spirytusu, a nawet w nim wata wymacza się aż do wyciągnięcia z niej wszelkiej essencji olejkowej, która nada wódcie śliczny błękitny kolor i aromat przyjemny i zdrowy, szczególnie dla osób hemoroidalnych.

*NB.* Po połączeniu się olejku z spirytusem, nie trzeba tego ostatniego w wielkiej ilości z cukrem zaprawiać, dla tego, iż po kilkomiesięcznym staniu, wódka przemieniać zaczęła kolor niebieski na zielony nieładny. W samym zaś czystym spirytusie przechowywany olejek przez cały rok nie traci koloru, tylko wteczas go zmieniać zaczyna, gdy na przyszły rok krwawnik zakwitnie. Dla tego nie trzeba wypędzać olejku więcej niż go przez rok użyć można.

*Melissówka.* Na każdy garniec spirytusu, bierze się wody kwartę 1 i 10 łótów świeżej cytrynowej melissy i łót 1 cytrynowej skórki z samego wierzchu zerznętej; po trzydniowym namoknięciu tych ingrediencyi w spirytusie, przepędza się go na alembik i zaprawia jak wyżej.

*Wódka kawowa.* 6 funtów kawy spalonej, jak się zwyczajnie pali do gotowania, zmleć, zalać 3-ma garncami spirytusu 2 razy pędzonego, z garncem wody; gdy postawisz przez tydzień w ciepłe naciągnie, prze-

pedzić spirytus i zaprawić według informacji o zaprawianiu wódek.

*Cynamonówka.* Zaprawia się olejkim, albo zalawszy 12 łótów cynamonu dobrze przemytego i po wysuszeniu stłuczonego kwartą wody i garncem spirytusu, dać mu się dobrze nastać w ciepłe, potem przepędzić.

*Pomarańczówka.* Zaprawia się olejkim pomarańczowym, albo przepędza się woda lub spirytus dobrze nastający na gałkach pomarańczowych przetłuczonych, których się bierze pół funta na garniec spirytusu z dodatkiem jeszcze pół funta skórek pomarańczowych, z samego wierzchu otrzymanych, cieniutkich, przy których nic białości nie ma. Kto chce mieć tę wódkę koloru ciemnego, niech ją nie przepędza na alembik, ale po nastaniu się jej przez 2 tygodnie przy ciągłym klóceniu i mieszaniu, precedzi przez worek sukieny i zaprawi cukrem; ale wtenczas brać już trzeba spirytus 3 razy pędzony. Można też spirytus 3 razy pędzony nalewać na samą skórkę pomarańczową, i po kilkatygodniowym nastaniu w ciepłe, zaprawić wódkę, nie przepędzając jej w alembiku; będzie miała piękny żółtawy kolor i aromat mocny.

*Pomarańczowa wódka gorzka inaczej.* Kwartę najlepszego spirytusu zmieszać z pół kwartą wody i wrzucić doń samą żółtość delikatnie zdjętą z 10 pomarańcz. Postawić w pokoju w cieniu (nie na słońcu), a po 10 dniach precedzić przez gęsty muślin i zlać do butelek. Jeżeli wódka ta będzie zbyt gorzka, rozprowadzić ją spirytusem zmieszonym z wodą, lub czystą dobrą wódką.

*Malinówka.* Maliny czyste i świeże zsypać do butli, nalać je spirytusem 3 razy pędzonym, tak aby je tylko objął, i postawić na słońcu; po 2 lub 3 porach, zlać spirytus i zaprawić go, dodając na każdy garniec kwartę wody i półtora funta cukru.

*Angielka.* Do garnca spirytusu sypie się 6 łótów pieprzu angielskiego, grubo przetłuczonego; gdy przez tygodni parę nastoi się w ciepłe, przepędzić na alembik. Nie zapomnieć dodać kwartę wody na każdy garniec spirytusu.

*Kardymonka.* Tak się zupełnie robi jak angelka, biorąc 5 łótów kardymonii na garniec spirytusu.

*Kminkówka* pędzi się jak angelka ze spirytusem nalany na kmin, albo zaprawuje się olejkiem.

*Ajerówka.* Na 3 garnce spirytusu, garniec wody, 12 łótów ajeru suchego, jeśli zaś świeży, bierze się go po półtora, albo 2 razy tyle, pół łóta cynamonu, tyleż kardymonii, jeden łót pomarańczowych skórek. Sposób przepędzenia i zaprawiania masz w ogólnych informacjach.

*Goździkówka.* 3 garnce spirytusu, garniec wody, 6 łótów goździków, 1 łót cynamonu białego i po pół łóta skórek cytrynowych i kubehy.

*Miętówka.* Zaprawiać się może olejkiem, albo przepędzać spirytus z suchą miętą pieprzową, której brać ćwierć funta na każdy garniec spirytusu; wody dodaje się półtora kwarty.

*Anyzówka.* 2 garnce spirytusu, wody 3 kwarty, garść sporą anyżu, pół łóta cynamonu, tyleż goździków, 1 łót cytrynowych skórek.

*Cytrynowka.* 3 garnce spirytusu, garniec wody, 9 łótów suchych skórek cytrynowych wierzchnich, półtora łóta cynamonu; wszystko to się razem przepędza.

*Albo:* oberznawszy wierzchnią skórkę ze świeżych cytryn, zalać je spirytusem 3 razy pędzonym, a gdy postoją w ciepłe parę miesięcy, nie przepędzając już przez alembik, zaprawić cukrem na wódkę.

*Wódka stara.* Węgłe z drzewa brzozonego bez kory rozżarzone zebrać do garnka i okrywszy uduścić, bez zalewania wodą. Półgarnca tych węgli wsypać do 5-ciu garncej prostej dobrej wódki, i dodać 3



garści drobno posiekanych brzożowych szyszek, dobrze w butli zakorkować i postawić na miesiąc. Na koniec wlać butelkę araku, zlać do butelek, a będzie dobra stara wódka.

## O Likierach.

*Ogólna informacja zaprawiania Likierów.* Na każdy garniec spirytusu 3 razy pędzonego, bierze się 2 kwarty wody miękkiej, a na garniec tej mieszanki 4 funty cukru, z którego zrobić ulep, dobrze go usmażyć, zszumować i do ostudzonego lać spirytus zaprawny, potem tak samo filtrować jak wódki. Kto nie lubi mocnych likierów, może brać 3 kwarty wody na garniec spirytusu.

*Likier różany.* Zaprawuje się olejkiem i zafarbowywa kokcynellą. Albo obrawszy świeże listki kwiatowe od róży wpół rozkwitłej z żółtych kończyków, złożyć je do flaszki i wlać tyle tylko spirytusu 3 razy pędzonego, aby różę przejął; gdy przez trzy dni postoi na słońcu, zlać go z tej róży, a wlać na świeżą; po trzykrotnej zmianie róży, spirytus będzie nią dostatecznie nasycony. Wtenczas przyprawić likier, dodawszy do niego kilka kropel białego witryolu, który podniesie kolor i z żółtawego zrobi piękny różowy, trzeba się tylko strzedz, by go nie przedać, gdyż zakwaszyłby likier cały, nie inaczej go więc wlewać do wódki jak kroplami, uważając każdą razą po skłóceniu, czy nie nabrała pożądanego koloru. Do tego likieru zamiast wody prostej, można brać różaną dla silniejszego zapachu. Jeżeliby kolor tego likieru był więcej czerwony niż różowy, znak że nadto przesycił się różą, trzeba w takim razie dodać więcej czystego spirytusu, a zapachu doda woda różana lub olejek.

*Likier wanilowy.* Na garniec spirytusu 4 razy pę-

dzonemu, bierze się <sup>4</sup> pół łóta wanilli, tyleż nietłuczonego, lecz przemytego cynamonu, 3 goździki i pół garnca wody; niech w ciepłe lub na słońcu wymaka to wszystko przez parę tygodni, wtenczas odcedzić i zaprawić cukrem, do którego się dodaje kwarta wody dla zrobienia ulepu.

*Likier cytrynowy.* Na garniec spirytusu pół garnca wody miękkiej, skórek cytrynowych wierzchnich żółtych, jeśli świeże funt, jeśli suche pół funta, cynamonu pół łóta; moczyć to przez dwa tygodnie w ciepłe, potem odcedziwszy zaprawiać i filtrować, jak opisano w ogólnej informacji.

Można też likier ten zaprawiać olejkami i zafarbować lekko żółtym krokosem (obacz *koloryzowanie wódek*).

*Pomarańczowy.* Zupełnie się tak zaprawia jak cynamonowy.

*Likier niebieski krwawnikowy.* Tak samo się zupełnie urządza jak wódka krwawnikowa (obacz wyżej), z tą tylko różnicą, iż się na likier bierze 4 razy tyle cukru, co na wódkę.

*Likier kawiański.* Patrz wódkę tego nazwiska (karta 312); odmianę w zaprawie stanowi większa porcja cukru.

*Likier goździkowy.* Biały się olejkami zaprawia lub tak jak wódka goździkowa (na karcie 314), czerwony zaś następnym sposobem; na świeże listki kwiatowe karmazynowych goździków nalewać spirytus, gdy na słońcu postoi dni kilka, a goździki żółknąć zaczną, zlać z nich spirytus na świeże listki, z którymi gdy jeszcze dni kilka postoi, zcedzić go i zaprawić jak zwyczajnie. Jesliby mało było zapachu; można dodać olejku, albo na garniec tego spirytusu wsypać ćwierć łóta nietłuczonych, lecz przemytych goździków, i z niemi dać mu się nastać dni dziesięć, potem go zcedzić, i zaprawując uważać, jeśli kolor nie

jest piękny i czysty karmazynowy, to dodać kilka kropel witryolu białego, tak jak się mówiło o różnym likierze.

*Likier malinowy.* Pociśnięte maliny odcedzić przez płótno, gdy sok z nich zciecze, ile się go weźmie szklanek, tyle też i cukru odmierzyć, a zasmażwszy ten ulep razy ze trzy, szumując go za każdą razą, do ostudzonego lać spirytus. Ile się weźmie soku malinowego, tyle mniej dodaje się wody; gdyż on ję miejsce zastępi w przytępieniu zbytnej mocy spirytusu. Cukru proporcya też sama, co do innych likierów.

*Likier poziómkowy.* Napełniwszy zlekką butlę pięknymi wybranymi poziómkami, zalać je spirytusem ile się go zmieści; po dwóch dniach stania w ciepłym ale cieniutym miejscu, zlać (\*) i rozwieść jeszcze ten spirytus wodą nalewaną na poziómki, na których 2 lub 3 dni stała, biorąc ję nie więcej jak kwartę na garniec spirytusu, gdyż ten spirytus jest już po części osłabiony cząstkami wodnistymi, które w siebie z poziómek naciągnał.

*Ratafia wiśniowa.* Zalawszy wiśnie spirytusem tak, aby je dobrze objął, dodać na garniec jego 6 goździków i łót cynamonu; trzymać na słońcu przez miesiąc cały, gdy jagody zżółknęją, zlać z nich spirytus, zaprawić go z dodaniem 4 funtów cukru na garniec płynu, przyprawiając go na likier, czy też biorąc tylko funt cukru na garniec ratafii, zrobić z nię wódkę słodką, którą filtrować na worek sukienny lub na bibułę (*obacz wyżej*). Do spirytusu osłabionego już przez naciągnięcie wodnistych cząstek od jagód, tyle się tylko leje wody, ile ję trzeba do zrobienia ulepu.

*2-gi sposób urządzania ratafii.* Wycisnąć przez chustę wiśni czarnych garncy dwa, spirytusu garncy

(\*) Poziómki pozostałe można zalać wodą, która gdy z nich wyciągnie moc spirytusową, dobrą będzie do zaprawiania octu.

2, zmieszać razem i wlać w butle; gdy postoi na słońcu lub w ciepłe dni kilka, a osad na dno opadnie, wtenczas filtruje się na worek kapeluszowy i zasładza. Z potłuczonych pestek przepędzić trzeba wodę, której odebrawszy z pod alembika pierwszy garniec lub półtora, zaprawiać nią ratafię, robiąc na tej wodzie ulep cukrowy, którym się ona zasładza. Kto nie chce albo nie może wypędzić wody, niech pestki potłucze osobno, zaleje spirytusem, a gdy ten naciągnie w ciepłe, niech go w proporcję doda do ratafii. Zaprawy zaś korzenne najlepiej zapiekać w chlebie, jak tu niżej w tymże artykule powiedziano, i tych dodawać do-smaku ile potrzeba.

*NB.* Jesliby ratafia za słabą była, można do niej dodać mocnego spirytusu według upodobania.

*Albo:* półtora garnca wiśni utłuczonych wraz z pestkami w moździerzu kamiennym, zalać 4-ma kwartami spirytusu, dodać 6 goździków, łót cynamonu, pół łota wanilli, wszystko to w zatkniętej butli trzymać przez miesiąc na słońcu, potem przecisnąć na serwetę, zaprawić cukrem, a gdy męty w ciepłe opadną, zlać z wierzchu czystą ratafię, a resztę przedystylować przez bibułę.

*Albo:* utłukłszy cynamonu łótów 5, goździków łót 1, gałkę muszkatową 1, przesypywać temi aromatami wiśnie świeże w dwógarncowym polewanym garnku, zakryć go pokrywą, oblepić ją ciastem i wstawić ten garnek do pieca razem z chlebem na godzin 4. Wybrawszy potem wiśnie, przecisnąć je przez serwetę, w tym soku rozpuszczać cukier, a potem nim zaprawiać ratafię, dodając drugie tyle spirytusu i nieco zapraw korzennych. Klarowanie i zaprawianie odbywa się według ogólnej informacyi.

*Albo:* Ile się bierze spirytusu 3 razy pędzonego, tyle się do niego dodaje soku wiśniowego, a zapraw korzennych w proporcję.

*Zaprawa korzenna do ratafii.* Wsypawszy do butelki porterowej cynamonu łótów 4, kardymonii łótów 2, tyleż goździków, a wszystko to utłuczone zalać 3 kwarterkami spirytusu (\*), zakorkowawszy dobrze butelkę, włożyć ją do ciasta chlebowego, z którego uformowawszy bułkę, wsadzić do pieca wraz z innym chlebem, gdy już się upiecze, dać bułce ostygnąć zupełnie, a wtenczas wyjąć z niej butelkę, z której płyn dodawać po łyżce do ratafii przyprawiającej się, próbując czy smak korzenny dostatecznie się w niej czuć daje.

*Ratafia malinowa.* Tak samo się z sokiem przygotowuje jak wiśniowa. *Albo:* na pogniecione nieco maliny nalewa się spirytus, a po nastaniu w ciepłe lub na słońcu przez 2 tygodnie, wyciska się lekko i zaprawia ratafia jak wiśniowa.

*Ratafia porzeczkowa.* Najlepsza z sokiem, ale i nalana na jagody dobrą być może (*obacz wiśniową*).

*Nalewka dla dam, czyli likier nalewkowy,* który się nawet po czarnej kawie podaje. Duża butla kilkogarnkowa napełnia się jagodami jakiego chcąc rodzaju, nalewa się dobrym spirytusem 3 razy pędzonym, i stawia się w ciepłe lub na słońcu, na czas dłuższy lub krótszy, stosownie do gatunku jagód trwalszych lub łatwiejszych do wypuszczania soku. Tak np. poziomki, maliny, porzeczkę, skoro zbieleją w dni 10 lub parę tygodni, zlać z nich spirytus, aby zapach kwasu nie wpadł do niego, a jeśli można, wlać po raz drugi na świeże jagody. Na wiśniach zaś i agrestach dojrzałych, z których także nalewka jest wyborną, dłużej nieco spirytus trzymać trzeba. Śliwki zaś wodzianki mają stać kilka miesięcy, aż pestki zapach swój aromatyczny ze spirytusem połączą. Gdy już spirytus kolor i smak jagód nabierze, przepuszcza się

---

(\*) Jeśli się więcej spirytusu nalało do butelek jak trzy części onęj napełniając, moc jego rozerwałaby butelkę.

przez biały sukienny worek, po trochu go cisnąć, kiedy jagoda nie ma w sobie cierpkości żadnej, z poziomek zaś i malin zlewać ledziutko, i na każdą kwartę jego odważyć funt cukru miałko utłuczonego. Nalewka wlewa się do samowaru, lub do mosiężnego rądla, zaznacza się dopóki zajęła, wtenczas sypie się do niej przygotowany cukier, i na węglach pod nakryciem do pierwszej miary najakuratniej wysmaża się. Ostudzona nalewka zlewa się do butli, a po tygodniu lub dwóch zlewa się z mętów, a te filtrują się.

*Inny sposób robienia tej nalewki.* Ten sposób tém się tylko różni, iż nie całą porcję nalewki gotuje się pod pokrywą, ale tylko jej połowę z całością cukru, obserwując wyżej wyrażony sposób mierzenia. Drugą zaś połowę niesmażoną lać do pierwszej, gdy ta gorąca. Wymieszawszy dać ostygnąć, a potem zlać ten płyn do butli, po tygodniu przefiltrować.

*NB.* Kto chce może do tej nalewki dodać zapraw korzennych (obacz *ratafię wiśniową*).

*Nalewka doskonała.* Do 3 garncy spirytusu 3 razy pędzonego, wsypać świeżych poziomek, malin, listków róży czerwonej, obranych z żółtych kończyków, i truskawek po garncy, cytryn na pasy porzniętych z wyrzuconemi pestkami sztuk 5; postawić to w butlach na słońcu na 3 tygodnie, po których zlać do wazy, a wycisnąwszy jagody przez worek sukienny przefiltrować, niech tak tygodni ze 3 na słońcu lub w cieple postoi ta nalewka, potem się z wierzchu zlewa czysta do butelek. Fuzy dystyllują się zwyczajnie; butelki zakorkowywać, zasmolić i w sklepie trzymać.

Można tę nalewkę do herbaty zamiast araku używać. Albo ją z cukrem zaprawić na likier lub wódkę.

*Nalewki wymrażane.* Jagody nalać spirytusem albo nawet prostą dobrą wódką, tak aby ta je objęła; zaszpunktowane dobrze flasze lub baryłki, trzymać czas

jakiś w ciepłe; gdy jagody pobladną i pożółkną, wygniotłszy je precedzić i ten płyn wystawić w baryłce dobrze zaszpunktowanej na mróz tęgi; gdy zamarznie, nie rozgrzewając lodu, który się sformował z samych cząstek wodnistych, zcedzić sam płyn essencyonalny, który nie zamarzał, i ten zaprawić cukrem na likier lub wódkę, a po ustaniu się zlać i przedystylować jak zwyczajnie. Takie nalewki są doskonałe, można do nich nieco essencji korzennój dodać, która jest opisana w ratafii wiśniowój.

*Wódkę starą w kilka lat zrobić.* W beczkę obitą obręczami żelaznemi, na lagier winny nalać czystej wódki szumówki z żyta a nie z kartofli pędzonój, nie mającej żadnego obcego i przykrego odoru. Beczkę mocno zabitaż zakopać w ziemi piaszczystej tak głęboko, żeby przynajmniej na półtora łokcia nad nią było ziemi; a w lat 3 lub 4 wyjmuje się z niej równie dobra i przetrawiona wódka, jak żeby lat 15 lub więcej stała w sklepie zwyczajnym sposobem. Ktoby zaś nie chciał ambarasownego wkopywania w ziemię tej wódki, może ją tylko nalaną na lagier winny utrzymywać w sklepie, ale już wteńczas dłuższego czasu potrzebuje do przetrawienia się. Inni na lagier arakowy też wódkę nalewają, ale ta ma już w sobie jakąś cierpkość i zapach obcy.

Dobrze też wódkę postawioną w sklepie nalewać na jabłka lub gruszki suszone, takoz na herbatę wyjętą z imbryczków i dobrze wysuszoną, te zaprawy przetrawiają wódkę, odbierają jej cierpkość i kolor żółtawy nadają. Niektórzy też wrzucają do wódki łuskę od orzechów laskowych, prawda iż od nich wódka traci przykry zapach, i w rok już jest dobrą do użycia, ale jest ona szkodliwa zdrowiu, mając w sobie wiele cząstek narkotycznych i odurzających.

*Sposób robienia wódki stariej za trzy lata.* Nalać

do baryłek od porteru z drożdżami po nim, mocnej żytniej wódki, niech stoi parę lat, a będzie stara.

*Jarzębinówka.*— *Wódka zdrowa bardzo dla tych, co hemoroidalny defekt mają.* Przymarże nieco jagody podpiec na blasie w lekkim piecu, nalać je dobrą wódką szumówką tak, aby je tylko dobrze objęła, postawić na słońcu albo w ciepłe, gdy dobrze naciągnie, zlać z jagód i używać niezaprawianą cukrem. *Albo:* suszonego kwiatu jarzębinowego nakłść do alembika, nalać go wódką, do której się dodaje czwartą część wody, przepędzić jak zwyczajnie.

*Mordwin.* Funtem cukru obetrzeć skórki z 6-ciu cytryn, porąbany w kawałki włożyć do słoja i wlać na niego kwartę niezbieranego mleka, cytryn ze skórką pokrajanych w talerzyki sztuk 4, i po butelce dobrego romu i wina; postawić to w ciepłe lub na słońcu na dni trzy, gdy stanie się mętne i zwarzy się, precedzić przez flanelę i zlawszy do butli trzymać w ciepłe, aż się zupełnie sklaruje; wtenczas rozbutelkować, mocno butelki zasmolić i trzymać w sklepie; im dłużej stać będą, tém mordwin będzie lepszy.

*NB.* Mleko wchodzi tu tylko dla sklarowania płynu, formujący się bowiem twarog zabiera w siebie wszystkie męty.

*Arak domowy.* Chociaż arak u nas fabrykowany nigdy wyrównać nie może temu, który się z Ameryki przywozi, następnym jednak sposobem robiony najbardziej się do niego zbliżyć będzie.

Najczystsza wódkę z żyta, a nie z kartofli, przepędza się z węglami raz w browarze, a drugi i trzeci w alembiku (patrz o pędzeniu spirytusów), a na każdy garniec tego spirytusu bierze się półtrzecia łóta wejn-szejnu *tartari rubri*, i tyleż saletry; stłukwszy to, sypie się na czystą żelazną blachę i na rozpalonych węglach w niej pali, mieszając żelaznym przecikiem przez cały czas palenia. Po ostygnięciu tłucze się to



na proszek i do alembika sypie, dodając jeszcze na każdy garniec spirytusu, po 8 łótów rodzynek dużych, które przez 24 godzin były wrzącą wodą zalane i w tej wodzie trzymane do momentu wysypania do alembika, a potem przez sito odcedzone; naostatek na każdy garniec dodać po półtorej kwarty wody, po pół łóta rozmarynu, herbaty świeżej niewymoczonej i suchej, oraz wejnsztejnu i saletry niepalonych po pół łóta, a węgla czystych brzozowych odgaszonych czystym piaskiem, a nie wodą, 6 łótów; te powinny być zlekka przetłuczone. Pędzi się zwyczajnym sposobem odrzucając pierwsze półtora szklanki przeskołu, a odbiera się na arak mniejszą połowę wlanej ilości wódki: osłabiwszy potem nieco moc tego arakowego spirytusu, przez dodanie na każdy garniec jego po pół garnca wody, zlać go do ankara, w którym był arak, na lagier pozostały i zaszpuntowawszy najmocniej, trzymać rok lub więcej, potem zlać do butel czysty płyn wierzehni, a jeśli kolor jego nie jest zupełnie arakowy, tedy go podprawić karmelem, który tak się robi: Cukier tłuczony zmoczywszy tyle tylko wodą, aby się rozszedł, smażyć do zarumienienia, to jest do spalenia; wtenczas w osobnej buteleczce rozpuszcza się ten karmel z arakiem i dodaje się go do całości ile trzeba, doprowadzając do koloru. Po przefiltrowaniu przez worek sukienny, rozlewa się arak do butelek nie napełniając szyjek, i dobrze zakorkowane i osmolone wkopać w sklepie do ziemi, albo przynajmniej grubo je piaskiem przysypać; poroku będzie arak dobry do użycia, im dłużej jednak stać będzie, tém się lepszy stanie. Trzeba tylko, aby nic odhonu do spirytusu nie wpuścić, dla tego lepiej jest w coraz inne butelki arak odbierać, ażeby potem niepewnych nie mieszać z dobrymi.

*Jablecznik czyli cydr angielski.* Jabłka winne przekrajają się na pół i rzucają się w kupe na 24 godzin,

lub cokolwiek więcej, co je usposobi do prędszej fermentacji, potem się rozbijają wstępach i wygniatają w prasach (takich jak do olejku), w workach wełnianych z cienkiej kucbai. Sok ztąd otrzymany zlewa się do kadzi na 24 godzin, poczem przelewa się do beczki po winie, wprzód siarką wykadzaną, nakrywa się lekko płótnem, lub grubym końcem szpuntu, i nie trącąc, wnosi się do piwnicy na 2 tygodnie; poczem zatyka się regularnie i mocno szpuntem, i zostawia tak aż do jesieni, a wtenczas cydr zlewa się do butelek, które się mocno korkują i osmalają.

Zdarza się często, iż z mocnej fermentacji, sok który napelniał beczkę, cokolwiek w niej opada, wtenczas do dopełnienia dolewa się sokiem świeżo wyciśniętym, ten zbudza nową i silniejszą fermentację, co od zepsucia i skwaśnienia cydru broni. Jednak nie nadużywając tego poburzenia fermentacji, na razie lub dwóch poprzestać należy. Można tenże jabłecznik robić z dodaniem do jabłek 4-tęj części gruszek, lecz takowy robi się w końcu lata, a zeiąga się w Kwietniu, gdy soki w drzewach krążyć zaczynają.

*NB.* Butelki nie powinny być nadto przepelnione, bo popękają, w czasie też pierwszej fermentacji, jeśliby się beczkę mocno zaszpuntowało, toby ją moc burzenia się płynu pewno rozerwało i rozsadziło. Dla tego więc przy pierwszej fermentacji najbezpieczniej, beczkę zatknąć zlekka tak, aby był zostawiony otwór dla odchodu powietrza, stopniami zmniejsza się ten otwór, a gdy go już nie wrywa, nakoniec całkiem zatyka. Późno zatknięty jabłecznik nie jest dobrym, ani musującym, gdyż traci gaz swój węglowy. Jabłecznik ten robiony z jabłek winnych letnich, staje się dobrym do picia w sześć miesięcy, z zimowych zaś kwaskowatych, musi czasem stać lat kilka nim się wytrawi.

*NB.* Na wyżymki od jabłek nalewa się woda rze-

czna przegotowana, a otrzyma się z tego kwas przyjemny do picia w upały.

*Jabłecznik inny.* Jabłka winne słodkawe, dojrzałe, krają się w talerzyki, wyrzynając z nich środkki, i ponizane na nitkach z rzadka, suszą się na powietrzu w cieniu. Takich tedy jabłek sypie się garncy 8 do beczki 35 garncowej, dodając 8 garncy gruszek suszonych. Beczka napełnia się wodą rzeczną przegotowaną, ale ochłodzoną i stawia się w umiarkowanym cieple na dni 3, potem wniesioną do sklepu trzymać nieszpuntowaną, tylko płótnem przykrytą, póki się płyn mocno zburzy; wtenczas mocno zaszpuntować, a po 3-ch tygodniach można już będzie jabłecznik używać, albo prosto z beczki, albo co jeszcze lepiej, rozbutelkować go, nie przepelniając butelek, do każdej wrzucić po 8 lub 10 rodzynek dużych, i zasmoliwszy dobrze zakopać w piasku. Napój ten mussujący i smaczny, jest równie jak poprzedzający lekarstwem od kamienia.

Niektórzy dla pobudzenia fermentacyi dodają kwartę świeżych drożdży, wtenczas gdy się płyn zaczyna burzyć, i zostawują w umiarkowanie cieplej izbie, płyn nieszpuntowany, póki nie przestanie fermentować; wtenczas zcedzają go przez szpunt dolny na czyste płótno, do beczki wypłókaną wprzód dobrze spirytusem, albo siarką wykurzoną wrzucają tam całe nierozbite jajko i trzy kawałki białego nietłuczonego imbiru; wówczas dobrze beczkę zaszpuntowawszy i zasmoliwszy, zostawują przez kilka tygodni nietkniętą, poczem jabłecznik rozbutelkowany, zakorkowany dobrze i osmolony zasypuje się piaskiem w sklepie kładąc butelki nieco pochyło.

*Wino musujące, podobne do szampańskiego, z agrestu.* 40 funtów agrestu, nie zupełnie dojrzałego, roznęta się, nie rozcierając jednak ziarenek, i rozprowadza 32 funtami wody rzecznej; rozczyna ta stoi spo-

kojnie 24 godziny, poczem wkłada się w worki i mocno wygniata, wytłoczona popłókuje się jeszcze raz wodą i przeciedza. W otrzymanym soku rozpuszcza się 30 funtów cukru, dodaje się tyle wody, aby cała ilość 84 funty ważyła. Sypie się 12 łótów surowego wejnszejnu. Naczynie z tą cieczą stawi się w ciepłe na stopni 55 do 60-ciu; po upłynieniu 48 godzin, skoro fermentacja sama z siebie (bez dodatku drożdży) objawiać zacznie, zlewa się rozczyna do butek, napełniając je po sam wierzch, a które zawsze w pełności utrzymywanemi być powinny, żeby piana spływać mogła, przenoszą się beczki do chłodnej piwnicy, gdzie się jeszcze to wino czas jakiś burzy, potem się beczki zatykają mocno, a w Grudniu może już wino być z osadu mętnego zciągnioném. Jeśliby podówczas było jeszcze za słodkie, tedy zostawić go trzeba w beczkach i wzruszać mocno, aby nanowo robiło; wtenczas szampańskiemu równać się będzie. Chcąc aby słodkiem było i mocno musowało, wziąć trzeba 10 funtów cukru, więcej nad wyżej wymienione 30, w przeciwnym zaś razie tylko 25.

Nieatakwszy dosyć rychło beczki, wino nie będzie musować, gdyż kwas węglowy z niego uleci. Wniośszy je więc do sklepu z początku choć lekko je zaszpuntować, a gdy nie wyrywa szpuntu, wtenczas już mocno zabić.

*Wino z porzeczek.* Jagody dobrze dojrzałe zbierają się w południe i wystawują się przez kilka godzin na upał słoneczny; potem się gniotą na gęstym przetaku, tak aby sok ściekał w kadź, dodaje się cukru po 6 funtów, na 60 funtów soku i tyle wody, aby zmniejszyć lipkość soku, to jest koło 10-ciu funtów. Wtenczas kłócić naczynie przez kilkanaście minut, przykryć kaduszkę płótnem i nacisnąć blachą lub deską, niech tak stoi w miejscu umiarkowanie ciepłym, ale nie gorącym, aż po silnej fermentacji ciecz

opadać zacznie. Wtenczas zlać do beczki i watawić do sklepu. Zatykanie zaś beczki robi się z ostrożnościami wyżej wymienionemi; tylko w miarę jak w nich sok upadać będzie z początku, dolewać takimiż sokiem w osobnym naczyniu zostawionym.

Z czerwonych jagód czerwone wino mieć będziemy, a białe z białych.

*Wino z wiśni.* Trzeba gnieść słodkie wiśnie lub czereśnie, do których można dodać 4-tą część kwaśnych, ale tak mocno na przetakach nad naczyniem jakim, żeby się aż środki razem z sokiem przetarły; wtenczas wrzucić weń pozostałą jeszcze gąszcz z pestkami, i kłócić dobrze przez kilkanaście minut, a przykrywszy płótnem naczynie, postawić go w miejscu ni chłodnym ni zimnym, do fermentacyi. Gdy się da czuć zapach wina, zlewa się sok, a osad z pestkami wyciska się w prasie i zlewa się do beczki, gdzie było niedawno wino. W szpuntowaniu jój zachować ostrożności opisane w robocie wina agréstowego. Po 3-ch miesiącach butelkuje się to wino.

*NB.* Jeśliby sok pierwiastkowie nie był dość słodki, jako z kwaśniejszych wisień robiony, dodaje się po 6 łótów cukru na każdą kwartę soku. A jeśliby się nie fermentował, dodać cokolwiek drożdży należy. Nie mając beczki od wina, można do zaprawującego się wiśniowego soku dodać wejnsztejnu łót, na 7 funtów płynu.



## O URZĄDZENIU MLECZYWA, BICIU MASŁA I ROBIENIU SEROW.

---

### O Mleczywie.

*Obrachowanie przychodów z krów.* Dochód, czyli pakt u nas zwyczajny od krowy mierwie utrzymanej, liczy się po fasce 6 cio-garncowej, czyli po pudzie masła, i po kopie sérów półgarncowych (\*). Kto jednak sam mleczywo swe dozoruje, nierównie większą korzyść z niego odnosi. Wszakże ilość mléka, gęstość i tłustość jego, zależy od gatunku i składu krow, od pierwiastkowego ich wychowania, i od ilości i dobroci paszy, na której są utrzymane; każda więc gospodyni, wyprobawwszy wiele garncy mléka, rano i wieczór u niej wydajają, może mniej więcej, przychody swe z mlécznego wyrachować, i z nich sługi swe obliczać, zwracając jednak zawsze uwagę na zmiany paszy i pór roku, w których krowy mniej obficie mléka dają. Dwie przedojki, to jest, takie krowy, które się w tym roku nie cielily, liczą się za jedną dojną przy wypuszczaniu paktu.

*Przedaż smietanki i mléka w mieście.* Mieszkając

---

(\*) Na pud masła daje się pospolicie pół garnca albo nawet 5 funtów soli, a na kopę sérów kwartę, co wynosi funtów dwa i pół.

w bliskości miasta lub miasteczka, nierównie jest korzystniej przedawać świeże mléko i śmietanę słodką lub kwaśną, aniżeli masło i séry, (te się tylko robią z niewyprzedanego mléczywa) (\*). Jeśli się mléko słodkie nie zbyło, trzeba go przedawać po lekkim ukwaszeniu, strzegąc się tylko, aby go nadto nie przekwasić, gdyż wtenczas i smak ma mniej dobry, i serwatka nadto się od niego odłączając nada mu pozór rzadki i wodnisty. Najczęściej, inaczej mléka kupować nie będą, jak kiedy jest choć w części z twarogiem zmieszane. Nie trzeba jednak tego twarogu kłaść do mléka w domu, przed drogą, bo się w przewózce rozbije w mléku i tak się z nié m z miesza, iż prawie znaku nie będzie, że był do niego kładziony, ale przywioźszy go w osobnym naczyniu, trzeba go już na miejscu do mléka włożyć, a będzie się w nié m utrzymywał w kawałkach, co bardzo kupujących zachęca.

Ktoby zaś mléko słodkie chciał daleko przewozić, nie znajdzie innego środka zastrzeżenia go czas jakiś od skwaśnienia, jak parząc go, czyli przegotowując zwyczajnym sposobem.

Śmietanka aby dała gruby kożuch do kawy, trzeba ją zagotować w rądelku, skoro się podniesie, rozlać do płaskich garnuszków, i postawić na kuchni, aby w każdym na nowo podnosić się zaczęła. Mieć w osobnym naczyniu trochę syrowej śmietanki, skoro w garnuszkach podnosić się zacznie, polać po wierzchu każdy łyżką stołową surowej śmietanki—i odstawić. Kożuch będzie gruby, śmietanka tłusta.

*O mlęczarni.* Położenie mlęczarni najprzystojniejsze jest na północ wystawione: zimową porą mléczywo utrzymywać się powinno w izbie opalonej, ale niezamieszkałej, latem zaś w chłodnym sklepie, starannie z zi-

(\*) Niektórzy nawet na własny rozechód domowy, wolą kupować masło gotowe, a śmietanę swą wszystkłą wyprzedają, przekonawszy się, iż na tém zyskują.

nowych zapasów oczyszczonym, w którymby się żadne obce zapachy czuć nie dawały, gdyż mleczywo łatwo się niemi przejmuje, a tém samém psuje. Dla tego więc przed zajęciem sklepu na nabiał, trzeba w nim drzwi i okna powyjmować, a wywietrzywszy go tak przez parę tygodni, dobrze go potem okadzać zapalonemi wiązkami słomy. Temperatura mleczarni jak zimą tak latem najprzyzwoitsza jest od 8 do 10, a najwyżej do 12 stopni Reaumura. W samej mleczarni, żadne obmywanie i parzenie naczyń mieć miejsca nie powinno. Bicie nawet masła i robota sérów lepięj żeby się gdzieindziej odbywały.

*Obchodzenie się z mleczywem.* Ochędóstwo największe około mleczywa zachowane być powinno, tak w oddzieniu kobiet, które koło niego chodzą, jako też w naczyniach, do których się ono zlewa; te codziennie wewnątrz i zewnątrz mają być ostrym wiechciem wyszorowane, gorącą wodą zmyte i wysuszone na słońcu lub w ciepłej izbie. Kobięty dojące powinny mieć ręce czysto pomyte, a wymiona ciągnąć mają nie dwóma palcami ale całą ręką; jeśli wiele będzie piany na mléku, to znak, że mleczarka dobrze umie doić. Przed dojeniem powinna ona obmyć wymie krowie ze wszelkich nieszystości i potu, a po podojeniu, otarć je suchém płótnem, dla tego, aby się od wilgoci nie pękało. Dozorująca osoba, powinna się przekonywać często na rozmaitych krowach, czy one są dobrze wydajone, gdyż raz przez niedbalstwo lub lenistwo zapuszczone, tracą mléko, i coraz go już mniej dając, zupełnie potem zarywają bez pory.

Wydajające się mléko, zlewać się powinno w czyste naczynie, przez płótno, którym to jest szczelnie obwiązane, i jak najkrócięj trzyma się między krowami w oborze, mianowicie w czasie upałów; przenosić zaś trzeba ile możności bez wielkiego kłócenia. W mleczarni cedzi się znowu mléko przez gęste i czyste



plótno, (które się po każdym użyciu przemywa, nie dając na nim zaschnąć mléku) do garnków wysokich, hladyszami u nas zwanych, lub do płaskich mleczaków (\*), i stawi się w chłodnej mleczarni czyli sklepie, nie nakrywając aż ostygnie, to jest we 2 godziny; potem przykryć denkami drewnianymi, lub obwiązać plótnem. Gdy tak stojąc w spokojności półtory lub dwie doby śmietana się na wierzch wzbije i od mléka odłączy, przenoszą się mleczaki ostrożnie, nie kłócąc ich, do cieplejszej izby, zimą palonój, a latem ogrzanój tylko działaniem słońca i powietrza (\*\*). Gdy stojąc w niej mléko skwaśnieje i zetnie się pod śmietaną, co według stopnia ciepła, mniej więcej we 2 $\frac{1}{2}$  godzin nastąpi, wtenczas się zbiera śmietana łyżką obszerną płaską blaszaną lub drewnianą, prosto do bojki: albo gdy jój od razu nie ma dosyć na zabicie masła, do kamiennych lub polewanych glinianych garnków, dobrze wprzód wyparzonych, na słońcu ogrzanych, a potem zimną wodą spłokanych. W nich przechowuje się śmietana latem na lodzie, a zimą w miejscu miernie ciepłym, gdzieby zamarznąć nie mogła, ale też nie jełczała. Dłużej jednak nad 2, a najwięcej

(\*) W płaskich, szerokich, a nieco w dole zwężonych naczyniach, śmietana się prędzej i lepiej na powierzchnią gromadzi i zbiera jak w wysokich a wązkich. Jedne zaś lub drugie, następnym parzą się sposobem. Nałożywszy do garnka nieco starój słomy ze strzechy wydartėj, albo trawy suchėj lub świeżej, np. betoniki, bylicy, pokrzywy, rosiczki i t. p., nalewa się go wodą do półowy, do niej wrzuciwszy dwa, lub trzy kamuszki napalone, przykrywa się garnkiem drugim w dół obróconym; gdy się tak kilka minut oba poparzą, trzeba je wyszorować oba, tą trawą lub słomą, która się w nich parzyła. Próżne wyparzone mleczaki, najlepiej jest trzymać na policy wystawionėj na słońce, z której biorąc do użytku, należy je piérwiej popłókać zimną wodą, aby się mléko nie zsiadało w ogrzanych przez słońce naczyniach.

(\*\*) Chcąc zbierać słodką śmietankę, to tylko od pory do pory dać stać mléku, inaczej będzie niesmaczna.

3 dni, śmietana nie powinna być przechowywana przed biciem z niej masła. Sama wierzchnia plewa od śmietany zrzucać się powinna, bo ona idzie w gorycz i jełkość masła.

Garnki zaś z mlékkiem, z których się już śmietana zebrała, nie piérwój się odtapiają na séry, aż gdy postawszy jeszcze w ciepłój izbie, serwatka się w nich zacznie od mléka oddzielać.

*Przechowywanie mléka jesiennego, przez kilka zimowych miesięcy.* Świeże mléko włac do dobrze pobielonego rądla i postawić na mrozie. Jak zamarznie, wnieść do ciepłój izby, aby tyle tylko się zleciło, by mogło odstać od rądla. Wyjętą bryłę kłaść na chłodzie do naczynia drewnianego, niesmolnego, pod nakryciem; w potrzebie przynieść z wieczora, przez noc się roztopi i służy do użytku.

*Sposób na mléko aby niekwaśniato.* Na naczynie mlékkiem napełnione np. do cebra włożyć łyżkę dzikiego chrznanu.

*Bicie masła.* Są do bicia masła dwa narzędzia: jednóm jest becзка, w którój wprawdzie więcéj na raz bije się masła, i to z mniejszym trudem i pracą, ale ponieważ się w niej powietrzé nie łatwo odmienia, tak jak w bójce drugiej, w którój się masło bije za pomocą krążka podziurawionego, osadzonego na kij, przeto więc téj ostatniej piérwszeństwo dać trzeba.

Bicie masła rozpoczyna się zazwyczaj zrana, szczególnie latem, kiedy w południu ciepło zbytecznie utrudza to działanie. Bójkę wyparzyć należy gorącą wodą, którą się zlewa po chwili, a na jej miejscu nalewa się zimną, którą się tylko naczynie spłókuje w zimie, latem zaś przynajmniej przez godzinę, bójka się nią chłodzi.

Wpływ powietrza i stopień ciepła, działają bardzo na wydobyć się masła ze śmietany. Jeśli ta jest za zimną, części masłne są twarde i nie chcą się razem sku-

piąc; gdy znowu jest za ciepłą, masło będzie nadto wolne, a w czasie mocnego poruszenia, gruzołki maślne znowu się rozpuszczają w maślance, i dla tego to często masło tak długo się zbić nie daje. Trzeba więc, jeśli śmietana jest zimna, rozgrzać bójkę, wnosząc ją do ciepłego miejsca, albo ją do ciepłej wody wstawić tak głęboko, jak wysoko znajduje się w niej śmietana. W przeciwnym zaś razie, należy ją zimną wodą lub lodem ochłodzić (\*). Nigdy jednak bójki grzać przy ogniu nie trzeba, bo w tak rozgrzanej bójce ubite masło byłoby gorzkie.

Jeśli by przypadkiem do śmietany wsypano cukru, potażu lub popiołu, masło się nigdy prawie nie zbije i nie zbierze w jedno.

Bicie masła powinno się odbywać tego i równo, a nie raz prędko, drugi raz powoli. Gdy się już gruzołki maślne zaczną na śmietanie ukazywać, trzeba dla zebrania i zbitcia ich razem, z wierzchu już tylko tego uderzać krążkiem w równym kierunku, nie mieszając już i nie przelewając aż ze dna śmietany, ale tylko masło do dna przybijając, aż się w wielkie zbierze bryły. Skoro zaś odłączy się od maślanki, należy je wyjąć, maślanke na sito precedziwszy, zebrać osiadłe na nim kawałki masła, i w jedno złączywszy, zalać w neckach rzeczną wodą; myć je rozcierając szeroką łyżką drewnianą. Wodę zawsze przez płótno cedzoną zmieniać, póki zupełnie nie przestanie być mętną, co nie mniej jak do 9-ciu lub 12-tu razy się przedłuża. Jak znacznie już zupełnie czysta i klarowna odchodzić, znak jest, iż już nic maślanki nie pozostało, wtenczas się go mocno pociska łyżką, dla wydobywania z niego wilgoci; a rozpostarłszy w cienkie warstwy, posypuje się je solą, grubo stłuczoną, z nią się masło rozciera i łączy jak najstaranniej. Do 40 funtów masła mają-

(\*) Z krów przedojek, trudniej się masło ubija.

cego się użyć w ciągu roku, daje się  $4\frac{1}{2}$  funtów soli, (to jest pół garnca na miarę), ta jednak powinna być przemyta, a potem wysuszona przed ważeniem. Do tego zaś masła, które się ma dłużej przechowywać trzeba brać cokolwiek więcej soli, np. 5 funtów. Woda do przemywania masła, powinna być bardzo zimna latem, a zimą postać piérwój powinna w ciepłej izbie przynajmniej 24-ry godziny, aby się stała tak ciepła, jak jest latem w rzece. Dobrze jest też, po rozpostarciu masła w cienkie warstwy, przekrajać je w różnych kierunkach wszere i wzdłuż, tępym nożem pionowo go prawie trzymając, lub łyżką blaszaną nacinaną, dla wyciągnięcia z niego wszelkich włosów czyli szerści krowiej, która pomimo największej ostrożności w cedzeniu, często jakoś napada do mléka, czy to przebijając się przez cedziłkę z rzadkiego płótna zrobioną, czy też innym jakim sposobem.

Niektórzy dla nadania lepszego smaku masłu, mającemu się świeżo podawać do herbaty lub śniadania, po wyciśnięciu go z maślanki, kładą go do świeżo udojonego mléka, w niém go wygniatają, a potem myją w wodzie.

Masło składać trzeba jak najszczelniej, kładąc małe bryły, udeptywać je i naciskać jak najmocniej, pilnie tego strzegąc, aby między niemi nigdzie nie było dziur i szczelin, w któreby się powietrze wkładało. Spód naczynia powinien być solą posypany, a na wierzch masła dobrze złożonego, nalewa się mocno rozsolona woda, na dwa palce wyżej masła. Kto ma kamienne, lub polewane duże słoje czy garnki, ten w nich najlepiej masło przechowywać będzie; ktoby zaś miał trudność w dostaniu takich słojów, ten niech swe masło składa do drewnianych fasek, najlepiej bukowych, dębowych, klonowych, albo wreszcie olchowych, tylko nigdy z jodły, sosny, lub innego smolnego drzewa zrobionych, gdyż takie udzieliłyby masłu smolnego swe-

go zapachu. Faski te nowo zrobione, po kilka razy nalewają się wrzącą wodą, ta się za każdą razą w nich zostawia aż do ostygnięcia, potem się jeszcze myją i moczą w zimnej wodzie, a nakoniec albo się wycierają wskrós we środku solą tłuczoną, albo się zmywają staranniej rozsoloną wodą do tego stopnia, iż jajko się na jej powierzchni utrzymuje nie tonąc. W ogólności używane już faski, są lepsze od nowych. Gdy się już w nich masło ułoży wyżej opisanym sposobem, zakrywają się one szczelnie, i przechowują w chłodnym sklepie, albo na pomoście w lodowni, albo nawet, (gdy inaczey nie można) w niezbyt ciepłym szpichlerzu, któryby jednak nie był na południe położony. Pilnować tego nadzwyczajnie należy, aby z nich rozsolona woda, którą się masło po wierzchu zalewa, nie wyciekała przez szpary. Masło pospolicie dla ochędóstwa nakrywa się po wierzchu płótnem, pod denko, zdarza się jednak często, iż rosół wsiekając w płótno, ścieka z niego i spływa powoli na boki zewnętrzne faski; kto się w tém wczesnie nie obejrzy, będzie miał przynajmniej z wierzchu masło zjełczałé; trzeba więc to płótno tak urządzić, aby brzegi jego nie wychodziły ze środka naczynia. W razie ubyścia rosółu, trzeba nowego dolać.

*NB.* Zimowe masło nie pięknie zazwyczaj na oko wygląda, mając kolor białawy łożu. Niektórzy dla nadania mu żółtawatego odcieniu, wlewają do mającej się bić śmietany, po trochu albo soku z marchwi żółtój wyciągniętego; albo z kwiatu nagietek (calendula officinalis), strzegąc się, aby nie przeciemnić koloru.

Zepsute i zjełczałé masło można w części poprawić, przemywając je w wodzie po kilkakroć odmienianej, a potem soląc i układając znowu szczelnie w naczyniach, albo przetapiając je jak niżej opisano. To pewno, iż masło dobrze zrobione, dwa, a nawet trzy lata, bez kompletnego zepsucia się, przechowane być może, jeśli się tylko w robocie jego zachowa, najprzód to, aby

było bite ze świeżej, a nie zjełczałej śmietany, potem aby było jak najdoskonalej przemyte i pozbawione wszelkich cząstek mlecznych, a nakoniec aby po najdokładniejszym wymieszaniu z solą grubo stłuczoną, masło było szczelnie i bez dziur złożone, a potem zawsze po wierzchu rosółem zalane i doskonale przykryte, tak aby powietrze do niego przystępu nie miało. Jeśli kto od razu faski napełnić nie może, niech przynajmniej to masło, które w niej złożył, dobrze z wierzchu uciśnie i wyrówna, i na nie naleje parę szklanek wody tak rozsolonej, iżby po niej jaje pływać mogło. Przed nowem nakładaniem masła, rosół się odlewa.

*Masło czyścić tak, aby się lat kilka mogło przechowywać bez jełczenia.* Do pobielanego kotła nalać tyle wody gorącej, żeby takowa miała dwa razy większą wagę od masła, które się weń kładzie. Na wolnym ogniu ciągle tę masę mieszać, aż się masło zupełnie z wodą połączy. Wtenczas zdejmuje się kocioł z ognia, i stawi się w chłodnym miejscu. Gdy zastygnie masło, robi się w niem mały otwór, przy boku kotła, który się pochyla tak, żeby woda zupełnie przez ten otwór odeszła i zciekła, a masło pozostało. Woda ta będąc prawie białego koloru, pokazuje że wiele części mlecznych było w tém masle; a że się od razu nie mogło oczyścić doskonale, to samo działanie z wodą gorącą powtarza się 3 albo 4 razy, aż się postrzeże, że woda odchodząc zupełnie jest czystą i klarowną. Wtenczas się masło soli, i jak najtężej w garnki lub fasy składa. Te fasy dobrze i starannie zakryte, trzymają się w chłodnym, ale nie wilgotnym miejscu, a ręczyć można, iż do lat 4-ch masło się nie zepsuje, jeśli będzie po wierzchu wodą dobrze rozsoloną zalewane (\*). Do drogi brać takie masło bezpieczniej można, niż inne. A kto tak,

(\*) Woda do tego stopnia osalać się powinna, aby wrzucone w nią jajko po wierzchu pływało.

jak my Litwini, doświadczył największego niedostatku masła, po nieszczęśliwym upadku bydła w 1844 roku, ten odtąd będąc ostróznym, nie omieszka zapisać się na lat kilka w dobre i niepsujące się masło. Biorąc zawsze na rozchód dawniejsze, można późniejsze zachowywać na wszelkie niepomyślne i nieszczęśliwe wypadki.

*Sposób aby masło niegorzkniało.* Wyjawszy z bójki masło, osolic je przed płókaniami, potem myć do czystej wody a nigdy niegorzknije.

## O s é r a c h.

*Séry krajowe ordynaryjne.* Po zebraniu śmietany z garnków, mléko się jeszcze trzyma w ciepłej izbie póty, aż serwatka od niego zaczęte się odłączać, i na wierzchu pokazywać. Wtenczas stawia się garnki z tém mlékiem do bardzo umiarkowanie ciepłego pieca, np. na 40 Reaumura, albo po prostu po wyjęciu z niego chleba, tak żeby się mléko ogrzewając lekko zsiadało, bo gdy się w gorącym piecu przetopi mocno, sér będzie kruchy, sypki i niesmaczny. Tak tedy zwolna odtopiwszy twarog, wyjmuje się go z pieca i ostudza w garnkach, nie zlewając do worka, aż całkiem ostygnie, dla tego, iżby tłuste cząstki mléka jeszcze rozegrzane, nie spływały razem z serwatką. Gdy zupełnie ostygnie, zlewa się go razem ze wszystkich garnków, do jednego worka, z którego, gdy ściecze serwatka, kładzie się go na stolnicy pochyło urządzonej, naciska się nieco deską; z razu zlekka, a potem mocniej kilku kamieniami. Po kilku godzinach, gdy sérwatka całkiem spłynie do podstawionych na nią naczyń wyjmuje się twarog, lekko się osala, strzegąc się go tarc mocno, aby nie popsuc fladrów, a potem składa się do małych worków klinowatych, które się znowu pod-

kładają pod deskę, naciśniętą kamieniami, na kilka godzin.

*NB.* Kto je lubi fladrowate i łupiące się jak w blaszki, niech twarogu wcale nie osala, a nie mieszając go i nie ucierając bynajmniej, kładnie do worków, a po wyjęciu z nich, po wierzchu séry niech osoli, albo je uwinie w płótno umaczone w tego osolonej wodzie na 24 godziny. Nacieranie to solą, powtarza się razy kilka.

Czy jednym zaś, czy drugim sposobem robione séry, suszą się latem na powietrzu w cieniu, zimą w ciepłej izbie, ale daleko od pieca, na laskach podestanych słomą. Na słońcu bowiem, lub blisko pieca suszone, szczepią się i pękają; skrobać je trzeba i obmywać słoną wodą, ile się razy pleśń pokaże. Chroniąc zaś od much, suszyć je należy w koszach, przez które wiatr przechodzi, albo przynajmniej przykrywać suszące się séry retczykiem lub siatką gęstą, inaczej się bowiem robactwo w nich zagnieździć może. Przewracać też séry wypada często na coraz inny bok. Wysuszone już chcąc przechować, trzeba je oczyścić, oskrobać i układać w wielkich garnkach same, albo przekładając je suchą słomą owsianą. Można też tak upakowane naczynie z sérami, głęboko w słomę owsianą zagrzebać. Niektórzy chowają séry w życie suchém wymłóconém, jednak w niém nadto przesychają. W ogólności utrzymywać je trzeba w miejscu ani zbyt suchém, ani zbyt wilgotném, w piérwszym bowiem razie, stają się zbyt twardemi i suchemi, w drugim łatwo zgniliznie podpadają. Gdy spleśnieją, obmyć je można serwetką, osolić mocno, a potem dobrze wysuszyć na powietrzu, na obie strony przewracając.

*Séry suche, dające się łatwo krajać.* Mléko, jak najlżej odtopione, przestudziwszy nieco, odcedzić na worek; nazajutrz, gdy dobrze serwatka ściecze, wymiesić twarog, jak zwyczajnie z solą, potem robić



z niego séry, które w workach trzymać dwie pory pod prasą; po wyjęciu ułożyć je na policy, i wraz je nakryć płótnem gęstym, by się powietrze pod nie nie wkładało: w izbie, w której leżą, okien nie trzeba otwierać, lecz też jej nie opalać. Codziennie trzeba séry przewracać na drugą stronę, aż nim porosną na nich grzyby pleśniowe, a zapach nieco mocnym i przykrym się stanie, co po 2 lub 3 tygodniach ledwo nastąpi; wtenczas zdjąć płótno na tydzień lub trochę więcej, by pleśń trochę oczerstwiała. Potem zaś wymyć séry w serwatce, ogrzanej do tego stopnia, iż w niej ledwo rękę utrzymać można; taką serwatkę dwa lub trzy razy odmieniać, póki się séry do czysta wymyją; wtenczas je znowu w tej samej izbie porozkładać na suchych i czystych policach, wpuszczając już po trochę wolnego i świeżego powietrza, i nieokrywając sérów płótnem, dwa razy je koniecznie w dzień przewracać. Gdy się tak uwędzą, chować je w życie suchem. Godziną przed użyciem, obmywać sér w 2 lub 3 wodach gorących i dać mu obeschnąć nieco.

Gdy się sér obmywa w serwatce w czasie robienia, i w wodzie przed użyciem, nigdy go skrobać z pleśni nie trzeba nożem lub palcem, ale się go lekko dłonią ociera. Takie séry najlepiej robić po Ś. Piotrze. Będą one suche, ale tak w środku miętkawe, że się dadzą kroić tak jak holenderskie; inaczej robione, nadto przesycając łamają się, ale nie kroją.

*Séry krajowe tłuste.* Dodawszy do mléka trzecią część śmietany, albo, nie zbierając jej wcale z garnka, rozmieszać ją dobrze z mlékami, a odtopiwszy jak się wyżej powiedziało o sérach prostych krajowych, postąpić dalej zupełnie według tegoż przepisu. Albo zebrawszy ze wszystkich garnków podśmietanie, to jest substancję tłustą, która się między mlékami a śmietaną znajduje, odtapia się ją i tymże samym sposobem robią się séry, syjąc sól do środka, albo nią

po wierzchu tylko osalając séry. Niektórzy lubią sypać kmin do nich.

*NB.* W odtapianiu, szczególnie tych sérów, wystrzegać się należy mocnego ciepła, inaczej bowiem wiele cząstek tłustych, maślnych, rozpuściwszy się w silnym stopniu gorąca, odeszłyby z serwatką, a sér stałby się chudszy w proporcye.

### Sér Szwajcarski.

*Podpuszka, która ścina słodkie mléko. N. 1.* Od świeżo zarzniętego cielęcia, bierze się brzuszek, u kucharzów ślaskiem zwany, ten się wymywa doskonale, i moczy godzin 3 lub 4 w tęgim occie, potem wypłókać go trzeba w sérwatce, i natarć dobrze solą zewnątrz i wewnątrz, a rozpiąwszy nakoniec na dwóch kawałkach cienko-szczepanego drzewa, zasuszyć go jak najlepiej i chować w suchém miejscu. Trzema lub czterema godzinami przed odtapianiem mléka na sér, kładzie się ten brzuszek do kwaśnej lub świeżej sérwatki i z nią trzyma w miejscu ciepłym. Sérwatka ta zowie się podpuszką, i leje się do świeżego udoju, dla ścięcia go w twarog.

*NB.* Jednego brzuszka użyć można na trzy razy do zaprawiania sérwatki, trzeba go tylko za każdą razą po wyjęciu z niej, dobrze solą natarć i rozpiąwszy zasuszyć.

*Podpuszka N. 2.* Brzuszek cielęcy wymywa się doskonale, i solą zewnątrz i wewnątrz wyciera; po dwóch albo trzech dniach znówu się myje i solą naciera, potem rozpiąwszy zasusza i chowa. Gdy przyjdzie do użycia, wziąć garniec mléka kwaśnego, tyleż słodkiego, zmieszać to razem, i w garnku do pieca ciepłego wstawić, żeby się sérwatka oddzieliła; tę sérwatkę zlać w osobne naczynie, i włożyć do niej brzuszek, zostawując go tak, aż póki nie skwaśnieje sérwatka, która potem służy do zszadania mléka na sér.

*Robota samych sérów.* Świeżo udojonego mléka garnce 4-ry, do którego się dodaje śmietanka zebrana z wieczornego udoju, od takiejże proporcji mléka, stawia się w miedzianym pobielanym kociołku, na wolnym węglowym ogniu; gdy mléko będzie cokolwiek cieplejsze niż wychodzące z wymienia krowy, wlewa się do niego pół garnca podpuszki sérwatozanój, opisanej pod N. 2-gim, i drewnianą łopatką miesza się dopóty, póki się nie zsiądzie i nie oddzieli od sérwatki. Potém kociołek odsuwa się od ognia, sérwatka się zlewa, reszta się jój wyciska z séra tak ostrożnie, żeby go nierozdzielać i nie gniesć, bo od tego zawisła dziurkowatość jego; wtenczas kładzie się go do formy, wysłanej cienką zmoczoną starzyzną. Forma ta drewniana, czworogranna, 6 cali długa, a 4-ry szeroka, wysoka podług woli; w spodzie jój powinno być wywierconych 5 dziurek, przez któreby sérwatka ściekała. Złożywszy masę na tę formę, naciska się ją descułką cztery cale grubą i kamieniami, których ciężar z początku mały, powiększa się w miarę jak sér się ulega. Trzymać tak póty, aż sér stężeje i osięknie z sérwatki, co ledwo po 24-ch godzinach nastąpi; wtenczas go wyjąć, i ze wszystkich stron solą go natarć miątką, potém włożyć do koszyka takiego, przez któryby powietrze przechodziło, a muchy nie miały przystępu, codzien sér dwa razy przewracać i w pierwszych dniach solą go nacierać. Po kilku tygodniach, takowy sér ważący 2 funty, jest już wyborym do jedzenia, i nie różni się od szwajcarskiego; może się więcéj jak przez 2 lata przechowywać, byleby był trzymany w miejscu mającém cokolwiek wilgoci.

W Maju i w Czerwcu najlepiej się udają takie sér, zimowe będą smaczne, ale nie pozorne, i nie dziurkowane (\*).

(\*) Robota takich sérów byłaby bardzo niekorzystną i kosztowną w zimie, gdzie mléko jest drogie, bo się go mało w téj porze udają.

U mnie udawały się czasem takie séry, ale je robiłam z potrójnej proporcji mléka i śmietanki, gdyż nadto małe sérki przesycają zbytecznie. W takim jednak zdarzeniu trzeba je obwinąć starzyzną umoczoną w piwie, a po dwóch lub trzech dniach odejść i zmiekczyć dostatecznie.

Robiłam jeszcze ten sam sér z małą odmianą. A ta zależy na tém, iż w wigilią roboty séra, bije się ciele. Wyjęty z niego brzusek, przemywa się natychmiast, i trochę osolony, kładzie się na 5 godzin, po czém moczy się w kwarcie wody ciepłej i stawia w miejscu nie zimném. Nazajutrz rano, niesie się do obory wymierzony ceber od garnicy 13-tu, napełniony ciepłą wodą, ta wylewa się z niego właśnie wtenczas, gdy świeży udoj ma się wlać do niego. Do udoju dodać natychmiast wodę, która była nalana na ślazek cielecy, nie uważając na przykry jój odor; tak stać na miejscu w oborze powinien w cebrze okrytym kożuchami dokoła, i na słońcu wystawiony, aż mléko odskoczy, co w kilka minut nastąpi przy ciągłym mieszaniu. Wtenczas przenosi się ceber do izby, gdzie 3 lub 4 kobiety, mając każda sito włosiane, postawione nad neckami, brać powinna po głębokim talerzu mléka zsiadłego z cebra na swoje sito, i na nim pociskać w dół ile możności ten twarog, aby z niego jak najstaranniej wypędzić sérwatkę, wcale go nie trąc i nie rozgniatając (od tego bowiem zależy będzie dziurkowatość séra). Twarog tak odłączony od serwatki, składa się do formy 2 garncowej, wysłanej serwetą, a mając w dnie kilka dziur, potem końce sérwety układają się na wierzch; sér naciska się deską i kamieniami, najprzód od 30 funtów, a potem ciężar się stopniami coraz powiększa. Nazajutrz wyjęty sér, osypać naokoło suchą i drobno stłuczoną solą, tyle jój dodając, ile się jój na nim utrzymać może, potem obwiązany w serwecie suchej trzyma się w izbie, odmieniając coraz

świeżą sérwetę, gdy ta zwilgotnieje; z początku to się kilka razy na dzień powtarza, potem coraz rzadziej w miarę ustającej potrzeby. Jesliby się na sérze później pleśń okazała, należy ją oczyścić i sér osolic na nowo, potem go na powietrzu osuszyć. Potem się już w życie przechowywać może lat ze dwa; we trzy miesiące jednak jeść się już daje.

*NB.* Brzuszek od cielęcia, na drugi a nawet trzeci raz służyć może, nalany ciepłą wodą, jeśli się sér najajutrz robić będzie; na dłuższy się zaś czas przechowuje zasuszony.

*Sér słodki, tłusty.* Mléko słodkie niezberane (\*), przystawwszy do ognia lekko należy ogrzać, żeby cokolwiek było cieplejsze niż świeżutki udoj, dodać do niego podpuszki i póty z nią mieszać, aż twarog odskoczy (\*\*); wtenczas zlać nieco sérwatkę, a sam twarog uwiązawszy w worku lub serwecie, położyć pod prasę, czyli deskę naciśniętą kamieniami; w 8 lub 10 godzin potem wyjąć, osolic po wierzchu miałką solą, lub uwinąć w chuście namoczonej w słonej wodzie. Do dwóch, trzech, a nawet czterech dni jedzą się te séry świeże, póki nie zjełczeją. Później zaś, gdy zaczną gorzknieć zasuszają się w cieniu, obwijając je często na 24 godziny w starzyźnie słoną wodą umoczoną, a codziennie obracając je na drugą stronę. Można też séry te, gdy już są suche, okręcać na kilka godzin w płótno, umaczane w piwo, co im nadaje kolor żółtawy, miękkość wewnętrzną, i ochędóstwo powierzchowne.

---

(\*) Kto chce mieć tłusciejszy sér może dodać śmietanki zebranej z takiejże ilości mléka, z jakiej się sér robi. Kto zaś woli chudszy, niech półowę śmietanki zbierze z tego mléka.

(\*\*) Na 3 garnce mléka wziąć można pół szklanki, lub nieco więcej podpuszki N. 1, drugiej zaś więcej się bierze i to mniej kwaśnej.

Niektórzy zaprawują te séry kminem i solą sypaną do środka.

*Sér słodki kolorowany poziómkami, lub malinami zaprawiony, który szczególnie służy do Święconego.* Słodki twarog na ten sér urządza się zupełnie tak, jak na poprzedzający; gdy sérwatka z niego zupełnie pod prasą ściekać przestanie, wykłada się go na półmisek, i dodaje do niego tyle syropu malinowego, poziómkowego, lub wiśniowego, ile go potrzeba do przejścia séra smakiem i zapachem. Wymieszać mocno i równo, a jeśliby kolor nie był piękny różowy, tedy podnieść go można dodając płynnej kokcynelli (patrz wyżéj). Potém składa się twarog na sérwetę, na której dla ozdoby można poukładać, w jakie chcąc desenie, młode listki rzerzuchy, ruty, lub pietruszki; wtenczas związawszy tęgo sérwetę, kładzie się ją znowu pod prasę w chłodném miejscu. W kilka godzin, najdalej nazajutrz podawać go na stół, gdyż prędko jełceje. Na lodzie chyba dzień lub dwa da się przechować.

*Sér śmietankowy bez ognia odtapiany, który się na śniadanie podaje.* Pół garnca gęstej śmietany świeżéj, zlać należy do sérwety nowéj gęstej, tę związać nad samą śmietaną, i natychmiast włożyć ją do jamki, czyli dołku wykopanego w ciężkiéj, czarnéj, a nie piaszystéj ziemi, na pół łokcia głęboko; na wierzchu przykryć płótnem we dwoje, żeby się do środka ziemia nie nasypała. Potém zarzucać i przykrywać dołek wybraną z niego ziemią, w ślad ją mocno uciskając i udeptując nogami, na wierzch nałożyć kamień. A po 24 godzinach wydobywa się z ostrożnością, żeby go nie łamać i nie nabrudzić ziemią. Sér najdelikatniejszy, który się tylko je na prędcę, gdyż potém się psuje i gorzknieje.

*Sér zielony.* Utarć na tarce prostego naszego séra suchego, a potém przesiać przez sito cienkie; takiego proszku wsypać funtów 4-ry do dojniczki. Trzema

dniami pierwój, utłukłszy w stępie chrzanowego liścia, wycisnąć z niego sok przez płótno jak najmocniej i postawić, aby się ustał; wtenczas odlać precz wodni-  
stość, która się na wierzchu zbierze, a sam sok gęsta-  
wy na spodzie osiadły, rozmieszać w półowie z kwarta-  
tą gęstój śmietany, i zlawszy to na tarty sér, wyrobić  
go i wymieszać dobrze, doprowadzając do gęstości  
zwyczajnego twarogu. Wtenczas dodać do téj massy  
4-ry łoty utłuczonego i przez gęste sito przesianego  
zioła *fenum grecum*, a zakrywszy naczynie, postawić  
je na godzin 12 w miejscu niezbyt ciepłym, ani też  
chłodnym. Nazajutrz, kiedy sér rozbrzękłszy przy-  
będzie i zgęstnieje, rozrzedzić go znowu śmietaną, roz-  
wiedzioną gęstym sokiem chrzanowym, uważając zaw-  
sze, żeby ani gęstszą, ani rzadszą nie była ta massa,  
jak zwyczajny twarog do sérów. Przez dni 6 trzymać  
ją w miejscu miernie ciepłym, mieszając codziennie po  
dwa razy i dodając śmietany zaprawionój chrzanowym  
sokiem, tyle razy, ile sér rozbrzękłszy nadto się su-  
chym okaże. Nakoniec złożywszy go do worka, poło-  
żyć pod lekką prasę, a potem nie wyjmując z worka,  
powiesić w cieniu na przewiew wiatru, aż zupełnie  
uschnie.

Niektórzy takiż sér zaprawują proszkiem z nasienia  
kminu polnego, albo rutą suszoną, lub też miętą kę-  
dzierzawą; ale zwyczajny zielony, znany u nas w han-  
dlu, zaprawia się *fenum grecum*.



## O MLECIU MĄK I KRUP ROZMAITYCH, TUDZIEŻ O WYPIEKANIU CHLEBA I CIAST.

---

*Ogólna uwaga o mleciu mąk.* Nim się weźmie do mlecia zboża, trzeba je pierwiej ile możności oczyścić z obcych ziarn i nasion, częścią arfowaniem i podwiewaniem, częścią pławieniem w wodzie, na której powierzchni zbierać się będą lekkie ziarna niepotrzebne i śmiecia, które się sitem zbierają. Ziarno zaś dobrze oczyszczone myje się na przetakach do czysta, najlepiej na powietrzu i słońcu, w potrzebie zaś w stancyi dobrze ogrzanėj, mieszając je często i przesypując, aby prędko wyschło i nie słodniało. Zboże do mlecia przeznaczone, powinno mieć pewien stopień wilgoci, zbyt bowiem przesuszone nie tylko że mocno się pyli, przez co strata ponosi się w mące, ale rozgrzewając się bardzo pod kamieniem, przepala się; otrębie nawet rozcierając się miałko, czynią, iż nie tak piękna i czysta wychodzi mąka. Gdy zboże jest za suche ale tak czyste, iż go myć nie trzeba, jako naprzykład te, które się w jesieni, na zimowy użytek w zapas myło i potem przesuszyciło doskonale, należy go dniem pierwiej przed zasypaniem do kosza, wodą odkropić i dobrze



rozmieszać, aby jednostajnie zwilżoném było. Mokrego jednak zboża mleć też nie należy, wilgotne bowiem ziarna zaledwie się rozgniatając nie dobrze się rozcierają a tém samém złą i grubę mąkę wydają, ta zaś w czasie pytlowania czepiając się, otwory pytła zatyka (\*).

Młynarz powinien pilnować tego bardzo, aby na zbyt wielką ilość zboża, między kamienie młyńskie nie wpadała, zboże bowiem w wielkiej podsypanej ilości nie może być dobrze zmleć. Kamienia też wierzchniego zbyt nisko opuszczać nie należy, ani mu można nadawać zbyt chyży obrót, bo przez to mąka się przepala i złego dostaje smaku. Po piérszém lekkim odarciu łuski zbożowej, wysiać ją trzeba przez przetaki, a takie zboże nazywa się u nas oszatrowane, i nierównie bielszy chleb lub ciasto wydaje niż te, które bez téj ostrożności jest zmleć.

Zboże sypie się do kosza, ztamtąd wpada między kamienie młyńskie, gdzie roztarte przechodzi do pytła, przez który się delikatnie wysiewa mąka; grubsza zaś nie mogąc precisnąć się, wraz z otrębiami gromadzi się w piérszej skrzyni. Te grubsze cząstki idą napowrót do kosza, i to samo póty się powtarza, dopóki się wszystka mąka oddzieli, a tylko otrębie czyli łuska zdarta do rzeczonej opadną skrzyni. I dla tego zdarte czyli poszrotowane zboże, 3, 4, aż do 6 i więcej razy zasypuje się do kosza, nim się na mąkę zmiele. Jeśli młynarz na samym początku opuszcza kamień nisko, otrzymuje mąkę przednią, potem średnią, a przy końcu grubą. Można też innym sposobem mąkę grubą i delikatną otrzymać, podnosząc kamień

---

(\*) Na świeżo okuty kamień nigdy nie trzeba sypać zboża na lepszą mąkę przeznaczonego, gdyż ta będzie miała w sobie wiele piasku i żerstwy. Lepiej więc otarć kamień na ziarnie mielącym się dla wieprzy i ptastwa.

wierzchni<sup>o</sup> wyżej, przy pierwszym zasypaniu, a potem go opuszczając. Tym sposobem otrą się same końce ziarna i pokrywy czyli łuski, które osobno zebrać należy i znowu potem zmleć, przez co pierwsza mąka będzie grubsza, potem przednia, a na końcu znowu gruba. Delikatność mąki zależy najwięcej od pytła, przez gruby bowiem wraz z mąką przechodzą otrębie. Trzy są gatunki mąki żytniej: przednia czyli pytłowa, podsitkowa i razowa. Rozgatunkowaną mąkę trzeba rozsypywać na płachty i przesuszyć w izbie, kędy jest wolny przypływ powietrza, mieszając ją często i przesypując łopatką, potem jeszcze przez sito przesiać i albo ją do worów, albo do skrzyń i beczek pakować, wkładając kilka kamieni dobrze wysuszonych w piecu; kamienie bowiem wciągają w siebie wszelką wilgoć. Cechą dobrej mąki jest: iż się rąk czepia, a ściśnięta w palcach, mocno się do nich przykleja.

*Mąka pszenna.* Powinna być żółtawą a nie białą. Kupując ją trzeba kosztować, czy nie czuć w niej kwasu lub tężliny. Robiąc ją w domu, wymytą doskonale i oszatrowaną, to jest odartą z plew pszenicę, tak samo się miele jak i żyto, i odbiera się z niej trzy gatunki mąki: przednią czyli najdelikatniejszą, średnią i najgrubszą. Dwie te ostatnie można mieszać razem na podlejszy użytek (otrębie używają się na rozmaite użytki domowe, a mianowicie na wybranie z nich kromchu, karmienie ptastwa i innych żywiołów, i pranie kolorowych rzeczy). Nie można z pewnością oznaczyć stosunku ilości mąki do otrębi z pewnej miary pszenicy; zależy to najwięcej od gatunku ziarna, jako też od sposobu jego zmlecia. I tak np. daleko więcej otrzymuje się mąki, a mniej otrębi, jeśli się miało zmielać bo w tym przypadku wiele dobrych otrębi miesza się z mąką, a tém samém mąki podlejszej będzie więcej; przeciwnie zaś, gdy otrębie są grubo zmlecone, wtenczas wiele cząstek mącznych odchodzi w otrę-

biach, mąka też będzie delikatniejsza, ale mniej ję będzie. Ziarno drobne, grubą łuską pokryte, wydaje mniej mąki, a więcej otrębi; przeciwnie z bujnego i cienką łuską okrytego ziarna, więcej mąki. Ziarna jednak posyłające się do młynu, powinny być ważone jako też i przyjmująca się z niego mąka i otrębie. Na upadek i pył odliczy się cokolwiek.

*Mąka gryczana.* Lekko grykę podsuszyć i we młynie cokolwiek z łuski otarłszy, opałać, to jest wywiać na przetakach. Znowu sypać do kosza, lekko kamień puszczając, za każdą razą wysiewać i opałać na przetakach, póty powtarzając odsypywanie do kosza, póki się całkiem łuska zniesie z gryki, i zrobią się z niej bujne krupy; wtenczas cokolwiek kamień niżej spuściwszy, zmleć te krupy na mąkę, która będzie wyborną na użycie stołowe. Podlejszą zaś mąkę otrzymuje się z podkrupek moczonych gryczanych, ta już nie będzie ni tak białą, ani wyda tak pulchnego ciasta.

Taż mąka robi się naprędce na użytek kuchenny z krup czystych i białych, które się tłuką w moździerzu zakrapiając je trochę wody, aby się nie zgrzały i nie spaliły. Potém sieje się mąka przez gęste sito, a pozostałe grubsze części jeszcze się tłuką póty, póki się wszystkie niewysieją.

*Mąka kartoflowa,* używająca się nie tylko do kuchennych przypraw, ale i za krochmal podlejszy. Opłókanie dobrze kartofle, oskrobywać i tarć na tarkę, wziąć je potém na przetaki, przelewać wodą nad naczyniem, mieszając i odzymając, póki tylko biała odchodzi woda. Gdy już zacznie iść czysta i klarowna, wyrzucają się te wyżymki dla wieprzy, lub robią się krupy (obacz wyżej). Krochmal zaś, który spływał razem z wodą do naczynia na nią podstawionego, osiada na dnie odłączywszy się zupełnie od wody. Ta się wtenczas zlewa, obróciwszy ostróźnie naczynie na bok, i na osiadły gęsto zebrany krochmal czyli mąkę, nalewa się

piérwój mała ilość wody i ręką lub łopatką rozbija się i miesza tak długo, aż się zupełnie z wodą połączy, i tę całkowicie zabieli; wtenczas się powiększa ilość wody, zawsze kłóćąc i mieszając a nakoniec przedziwszy ją przez rzadkie sito, zostawia się ją w spokoju, aż do opadnięcia znowu zupełnego mąki na dno, i sklarowania nad nią wody; wtenczas ją znowu z wierzchu się zlewa i czystą nalewa krochmal, i to się powtarza aż póki odlana woda, nie będzie zupełnie przezroczystą i bez żadnego koloru, a mąka zupełnie białą. Wtenczas zlewając raz ostatni wodę, trzeba lekko zsunąć ręką i spławić powierzchnią warstwę szarawą krochmalu, która się nad czystym osadem tworzy, a któryby mógł zepsuć i zabrudzić całą mąkę. Tę czystą mąkę, oswobodzoną od wody na płótno wyłożyć, które wyciskać i wykrcęć póty, aż pierwsza wilgoć z mąki weń wsięknie. Wtenczas przełożywszy ją na inne suche płótno, suszyć w cieniu na powietrzu, przewracając i rozcierając komy.

*Krochmal pszenny.* Przemytą dobrze na przetakach pszenicę, moczy się w wodzie niezmienianej, rzecznej, póki nie zmiękceje zupełnie, i roztarta w sok mleczny nie zacznie się przemieniać, co ledwo po kilku dniach nastąpi. Poczém włożywszy tę pszenicę do wora z grubego rzadkiego ale czystego płótna, rozcierać ją jak najsilniej rękami, lub ją deptać nogami piérwój bez wody, póki sok biały mlęczny spływać będzie, który się starannie zlewa do naczynia; na wór z pszenicą nalewa się po trochu wody, ciągle go depcząc i ugniatając, zabieloną wodę odlewać do piérwszój cedząc ją wszystką przez sito. Póty się powtarza wygniatanie pszenicy i przelewanie ją wodą, póki ta odchodzić nie będzie czystą i klarowną, a ziarno się całkiem rozgniecie i rozetrze (\*). Po ustaniu się w spokojności wody

(\*) Wyłymki pszenne oddają się ptastwu, krowom lub wieprzom.

krochmalnej przez 24 godzin, gdy cały krochmal na dnie osiadzie, co poznać można po sklarowaniu się wody, odlewa się ją, albo bocznymi otworami czyli szpundem, albo gdy ich w naczyniu nie ma, nachylając je ostrożnie na bok. Na zsiadły u spodu krochmal, nalewa się woda czysta, świeża, z nią on się miesza dobrze ręką, lub łopatką, a potem się znowu zostawia w spokojności przez 24 godziny. To się powtarza dopóty, póki woda odlana nie będzie zupełnie czystą, i niemająca obcego koloru. Po każdym zlewaniu wody, trzeba lekko zsunąć ręką warstwę szarawego krochmalu jeśli się ten nad czystym osadem zbiera. Po ostatniem obmyciu, najstaranniej go szczególnie zbierać trzeba, inaczej mógłby on zabrudzić cały krochmal. Mąkę zaś samą oswobodzoną z wody wybiera się na płachty, w których się wyciska z pierwszej wilgoci, i suszy na wolném powietrzu w cieniu, gdyż od słońca żółknieje. Po fabrykach zaś, po zdjęciu warstwy szarawego krochmalu (który się osóbnó suszy), lepszy w témże naczyniu, w którém osiadł na dnie, przykrywa się płótnem grubem w kilkoro złożoném, tak aby wszędzie do powierzchni krochmalu przylegało; płótno to napawając się wilgocią, wyciąga ją z krochmalu; skoro więc przemoknie, wykręca się i na nowo na powierzchni krochmalu wysycieła, póki z niego wszelkiej wilgoci nie wyciągnie. Stężaly krochmal kraja się w tabliczki, i rozkłada się na deskach, aby na wolném powietrzu wysychały w cieniu, przewracając je czasem. W kilka dni po tém wystawieniu krochmalu do suszenia, tworzy się na nim powłoka, która się za pomocą noża zdejmuje łatwo, ta się uciera na proszek i używa na podlejszy krochmal, razem z tym co się pierwój z powierzchni osadu zdejmował. Taki krochmal robiemy też z otrębi pszennych; te nalane wodą w naczyniu, mieszają się w niém mocno łopatką, dopóki się całkiem nie przerobią w rzadki zator, który

się w spokojności potém zostawia, aż się znacznie podejmuwać i nieco fermentować. W czasie tym, trzeba ponurzać na dół części na powierzchnią wypływające, żeby w zetknięciu z powietrzem nie wysychały. Skoro zaś cały zator, w górę wznoszący się, zaczyna osiadać, jest znak, że fermentacja pożądanego doszła kresu. Wtenczas więc zlewa się do worka nad naczyniem, i tak się wygniata przelewając wodą, jak się wyżej opisało. Cały też ciąg dalszego obchodzenia się, zupełnie ten sam co przy robocie krochmalu z pszenicy moczonej. Krochmal aby nie wymarzał z bielin, trzeba go trochę posolić.

*Mąka rumiana, mająca w potrawach podobieństwo do czekolady.* Po wyjęciu chleba razowego z pieca, gdy ten jest jeszcze dosyć gorący, mąka pszenna na blasie cienko rozsypana, przypieka się aż do nabrania pięknego, złotawo-rumianego koloru. Można ją w zapas zrobić i chować w suchém miejscu, świeżo jednak uprażona mocniejszy ma zapach, bardziej przypominający czekoladę. Blacha jednak, na której się praży, nie powinna być tłustą, bo się na takiej mąka przypala do dna, czernieje i smak traci.

*Krupy gryczane.* Grykę nieco podsuszwszy, we młynie ją lekko z łuski otarć, opałać czyli wywiać na przetakach, i znowu sypać do kosza, lekko kamień puszczając, za każdą razą wysiewać i opałać, sypiąc do kosza, póki się nie zrobią krupy. Mniejsze od większych się oddzielają, i znowu do czysta wywiewają. Z naszej beczki litewskiej powinno wyjść krup, ośmin trzy mniej więcej (\*).

Jednak wychod każdych krup, zależy najwięcej od gatunku i dobroci ziarna.

*Krupki drobne gryczane, moczonemi zwane.* Grykę przewianą otłukłszy, podsiąć i w cebrze wody spła-

(\*) Beczka litewska ma w sobie garney 144.

wić na przetakach, po trochu jój na nie sypiąc zamoczyć, co na wierzch wypłynie, to odrzucać, a co będzie na dnie, zsypywać do wora, i tak czynić aż się wszystka spławi. Wtenczas te dobre ziarna, po worze rozpuścić, i związawszy na stole deskami przycisnąć, niech tak leży pod prassą godzin 12 w chłodném miejscu, żeby zczerstwiała; z prassy wyjętą wysypać do drugiego wora, i słabo go związawszy, grykę w nim rękami po wierzchu rozcierać przez wór, tak, żeby ziarno nie zlegając się, nie leżało w komach, potem wór znowu pod prassę położyć na 6 godzin, rozłożywszy w nim równo grykę. Po wyjęciu jój z pod prassy, przeszatrowywa się ją w żarnach, lub młynie podjąwszy kamień. Przeszatrowaną przesiewa się na rzadki przetak, a co pierwszy raz pod rzeszotem będzie oddaje się ptastwu, całki zaś na rzeszocie pozostałe, znowu wywiawszy na kamień trochę niżój opuszczony, sypią się, i dalej się tak postępuje do 6 lub 7 razy, trzymając kamień na téj już samój mierze, aż wszystkie całki przejdą przez rzadkie sito; co pod tém sitem się zostanie to są już krupy z mąką zmieszane. Te przesiac na włosiany podsitek, drobne krupki, co wypadły z podsitka wysiać z mąki na delikatne sito, a bujniejsze, co się na niém zostały, przesiewać na łyczany podsitek; to co się na niém zostanie, są podłejsze krupy, które wywiać należy na małych neckach, a lepsze które się z niego wysiały, przecierać trzeba w rękach, i znowu wywiać, drobnych zaś krupek nie tarć w ręku, tylko je wywiać osóbnó. Potém rozgatkowane wszystkie poosóbnó, przesuszać jak najdoskonalój na wolném powietrzu. Z beczki najlepszój gryki wziąć można mniej więćej krup garncy 15 do 18-tu, a najwięćej 20, mąki około garncy 8; z podłejszój gryki, mąki będzie więćej a krup mniej, pesiwów też więćej się znajdzie, i tego ziarna lekkiego, co się spławiło na wodzie.

*Krupy gryczane żelaznemi zwane.* Nasypawszy gryki w wór, i zawiązawszy ją lekko, póty gotować w wodzie, aż zupełnie zmięknie, wtenczas ją rozłożywszy na obrusy ochłodzić, i zaraz w piecu wysuszyć, aby nie kwaśniała, poczem zlekka w żarnach opędzić łuskę i krupy wywiać (\*), a jeśliby się na nich jeszcze łuska trzymała, powtórzyć młecie w żarnach i wywiewanie.

*Krupy jęczmienne proste.* Ususzywszy jęczmień, przedziera się go zlekka razy dwa, we młynie lub żarnach, za każdą razą oczyszczając krupy z plew, i oddzielając drobniejsze od grubych; z beczki ważącój pudów 18 dobrego jęczmienia, wyjść może krup koło ośmin 5, z samego zaś odbornego czyli czołowego jęczmienia, mieć można do 6 ośmin krup takich.

*Krupy jęczmienne otlukane.* Oczyszcziwszy jęczmień z obcych mu ziarn, tłuc go súsząc w stępie, skrapiając nieco wodą, przesúszyć go potem na słońcu lub w stancyi, opałać, to jest wywiać, i znowu tłuc aż łuska ze wszystkiém zejdzie. Wtenczas dosuszywszy dobrze, młec w młynie lub żarnach, i wysiewać z mąki na przetakach, a krupy potem rozgatunkowane, znowu przesúszyć. To rozgatunkowanie robi się przesiewając je coraz na gęściejszy przetak, a na końcu na podsitek; te co z niego wypadną, będą już najdrobniejsze, inne stopniami odłączać. Drobnosć też krup zależeć będzie od opuszczenia cokolwiek niżój kamienia młyńskiego. Z beczki jęczmienia wychodzi ośmin 4-ry i kilka garncy krup.

*Jęczmienne zielńcowe.* Z niezupełnie dojrzałego jęczmienia, robią się te krupy zupełnie tak, jak otlukane, z tą tylko różnicą, iż się jęczmień zaparza w worze, jak na żelazne krupy grykę.

*Perłowe krupy.* Tak samo się robią jak otlukane, a nadanie im okrągłego kształtu, zależy od umiętno-

---

(\*) W stępie tłuc można.



ści młynarza, a nawet od urządzenia młynu. Tylko się na nie bierze najlepszy i najbujniejszy jęczmień.

*Pęczak jęczmienny.* Bierze się na to jęczmień surowy i z niego plewy w stępie się otłukują, ziarno całe zostawiając. Potem wywiewają się lub opadają na neczach po wysuszeniu i wysiewają na przetakach. Mało pęczaku ubywa w proporcję wziętego jęczmienia.

*Krupy pszenne.* Pszenicę nie zupełnie dojrzałą żnie się, okłaca pierwsze i bujniejsze z niej ziarno, a ususzony go w piccu, tłucze się w stępach i wywiewa na przetakach, tak, aby same czyste ziarno się zostało. Po tém oszatrowaniu pierwszym, we młynie lub żarnach, drze się pszenica na krupy, a te przez wysiewanie na przetakach, odłączają się od mąki. Oddzielają się bujne krupy od drobnych przez wysiewanie na rozmaitej rzadkości rzeszota.

*Krupy żytnie zieleńcowemi zwane.* Tak samo jak pszenne, robią się z niezupełnie dojrzałego żyta, i tym zupełnie sposobem co tamte.

*Jaglana krupy.* Proso wysuszyć w wolnym duchu, potem zmaczając trochę, otłukiwać w stępach i neczach małych wywiać, powtarzając to pokilkakroć. Z dobrej i czystej prosy półowa będzie jagieł.

*Owsiane krupy.* Niektórzy surowy owies tłuką w stępach, lub we młynie z łuski opędzają, wywiewają i przesiewają. Jednak tak zrobione krupy nie dadzą tak smacznej i żółtej owsianki, jak parzone, które się tak robią: owies odborny i czysty zlekka związany w worze, oparza się w wodzie, jak gryka na żelazne krupy, aż do zmiękczenia. Potem rozpostarłszy na obrusach chłodzi się i natychmiast w piecu się suszy. We młynie zwyczajnym sposobem się miele, wywiewając i przesiewając po kilka razy. Z beczki najlepszego owsa wychodzi  $3\frac{1}{2}$  ośmin, z podłego zaś daleko mniej.

*Krupy kartoflowe okrągłe jak sago.* Zamiesiwszy

gęsto mąkę kartoflową z białkami (\*), wygnieść go mocno, a rozwałkowawszy usiekać drobniutko, brać potem po trochu na przetaki pergaminowe, lub na zwyczajne sita, i póty je kaczać silnie w koło po całym sicie, nie rękami, ale samemi tylko obrótami sita, aż się staną krupy okrągłe. Wtenczas wysypawszy je na durszlak blaszany, jeszcze w nim obracać i kaczać. Drobniejsze same się z niego wysieją, a zostaną tylko bujniejsze; z tych odłączyć średnie, przez wysianie na przetak, a nadto już duże, znowu zmiesić z dodaniem nieco białek, i przerobić je na drobniejsze, razem z temi co już tak drobne jak mąka i z zeskrobaną z sitów masą. Rozgatunkowane krupy suszą się natychmiast, rzadko rozsypane na płachtach w cieniu na wolnym powietrzu, i chowają najlepiej w szklanych słojach lub glinianych, gdyż od drewnianych nabierają częstokroć przykrego zapachu.

*Krupy kartoflowe podługowate jak ryż.* Tak samo zamieszane i wygniecione ciasto, przeciera się przez przetak, a będą z niego spadać podługne krupy, które po wysuszeniu, jeszcze będąc za długie, przecierają się lekko w rękę, aby się nieco połamawszy skróciły. Oba te gatunki krup, robić zaraz po Wielkanocy, wtenczas, gdy się tyle zostaje białków, od roboty bab i innych ciast na święcone. A ponieważ najczęściej w Wielką Sobotę nie staje na to czasu i ochoty, można więc przez dni kilka przechować te białka na lodzie, w naczyniu glinianym dobrze obwiązane.

*Krupy różane.* Od listków kwiatu różanego oberwać żółte niższe końce, a same różowe usiekać mocno, dodając potem potrochę, mąki kartoflowej i białek i ucierać w makotrze. Gdy ciasto się zrobi gęste, wyłożyć

---

(\*) Kto nie chce na te krupy tyle jaj poświęcić, może zamiast białek brać młodziwo, czyli pierwszą gęstą siarę, znajdującą się w wymieniu krowy, zaraz po jej ocieleniu.

go na stolnicę rozwałkować i dalej tak zupełnie postępować, jak się powiedziało o krupach kartoflowych okrągłych.

Z takich krupek robi się melszpejz na parze, albo się gotują w mléku z cukrem.

*Krupy kartoflowe całkowite.* Kartoflę przemytą, tarć na tarce, do przetaka, na nią zaraz nalewać wody i póty ją płókać, zmieniając ciągle wodę, aż ta zupełnie czystą odchodzić będzie. Z téj wody zaprawionéj mąką, robi się krochmal. A gęszcz oswobodzony od części krochmalnych wyciska się mocno w rękach, i takimi komami na blasie do pieca się kładzie. Gdy nazajutrz dostatecznie wyschnie, brać ją do stępy i otłukiwać zlekka, potem krupki te opałać czyli wywiać zlekka w neckach małych, przesiać z mąki, a rozgatunkowane trzymać w miejscu chłodném lecz suchém.

Z tych krupek robi się melszpejz, który się piérwéj mocno zaparza masłem i mlékiem aż do zupełnego rozbrzęknięcia krup, a potem, z dodaniem żółtków i piany białkowej w piecu się zapieka.

*O wypiekaniu chleba.* Zakwas obudza w cieście fermentacyję, w czasie której rozwijające się bęble powietrzne, wzdymają ciasto, robią je lekkim i dziurkowanym. Zakwas, nic innego nie jest jak ciasto zostawione na ścianach dzieży, po ostatniém pieczywie (\*). Dzieża ta nigdy przeto się nie myje, ale tylko utrzymuje się czysto, przez najszczelniejsze zakrywanie jej płótném i drewnianą nakrywką, a tak i pył się w nią nie wkrada i zakwas nie wytycha. Przez odmianę zaś ciasta przy każdém pieczywie, korupcyja żadna w nią wpaść nie może. Miejsce nawet, w którém się dzieża trzyma, powinno być suche i czyste mające powietrze,

---

(\*) Kto lubi chléb kwaśniejszy, ten może jeszcze oprócz ciasta, trzymającego się ścian dzieży, zostawić go w niej kawałek wielkości gęsiego jaja.

gnięte bowiem wyziewy psułyby robotę chléba. Dzieży chlebnéj na żaden inny użytek brać nie należy.

Z wieczora sypie się do dzieży trzecią część, albo półowę mąki przeznaczonej na pieczywo chléba (ta się wprzód przez noc całą przy ciepłym piecu rozesłaną cienko na stole trzyma dla wyschnięcia), i zarabia się wodą miękką letnią na 25° Reaumera, albo serwatką, albo nareszcie mlékiem kwaśném zleconém (\*). Po dostateczném rozbiciu i wymieszaniu téj rozczyzny, zasypuje się ją zlekką mąką, nakrywa się ją dobrze i zostawia w ciepłym miejscu do przyszłego poranku, dla ukwasnienia. Takowa rozczyzna powinna być wolna i nieco rzadkawa, z grubszej jednak mąki, ma być gęstsza i tęższa niż z mąki pyłowej. Nazajutrz rozczyzna, jeśli tylko nie w zimném stała miejscu, a zakwas był dobry, cała się podejmuje i po wierzchu nasypaną mąkę przejmuje, co znakiem jest, iż dosyć fermentowała. Wówczas dodaje się pozostała mąka i z letnią wodą, w gęste jak zwyczajnie na chléb zarabia się ciasto (\*\*). Wygniata się je, przewraca i miesi szybko, to jest nie więcej jak pół godziny; dłuższe bowiem jego wyrabianie wstrzymuje fermentacyę. Kiedy ciasto jest ciągle i do rąk już nie lgnie, znak, że dobrze wyrobione. Tak przygotowane, zostawia się w dzieży póki się nie podejmuje co zazwyczaj w 1½ lub 2 godzinach się stanie, jeśli miejsce jest ciepłe i dzieża dobrze okryta. Wtenczas wyrabiają się bułki na stol-

---

(\*) Każdy płyn takowy nie powinien być przegotowany, ale tylko zlecony do 25° Reaumera, to jest tak, żeby w nim rękę utrzymać można było. Zbyt gorąca woda zaparza ciasto, i psuje na długi czas dzieżę, to jest zakwas chlebowy. Zimną zaś lejąc wodę, wstrzymuje się fermentacya, a przez to chléb się robi ciężki i kleisty. Kto już bierze serwatkę lub mléko, musi go zawsze używać, bo dzieża nie lubi odmian i przez nie się psuje.

(\*\*) Co się tycze ilości wody do rozczyzny i zarabiania ciasta potrzebnej, trudno ją dokładnie oznaczyć: bo ilość jej zależy będzie

nicy, i albo się je zaraz wrzuca do zimnej wody (\*), w której będą leżeć na dnie aż podejda, a gdy wypłyną na wierzch, sadzą się do pieca; albo się je na teźże stolnicy trzyma w cieple nakrywszy, osobliwie w porze zimowej, lekkim płótnem, w chłodzie bowiem trzymane nie dość się podnoszą, a wypieczony z nich chleb jest słodkawy, zakalisty, skórka łatwo od środka odstaje. Żeby ciasto jak należy podniosło się i wyrobiło, do tego pół godziny, 3 kwadransów, a niekiedy dłuższego potrzeba czasu. W czym jednak wielkiej bacznosci potrzeba przyłożyć, gdyż jeśli bułki mało wyrosną, będą ciężkie i zagęszczone, a jeśli przeciwnie zbyt się podniosły, bardziej już w piecu rosnać nie mogą, opadają w nim i wydadzą chleb zakalisty. W takim już razie wypada dodać świeżej mąki, z nią wygnieść ciasto nanowo na stolnicy. Przed samym sadzeniem chleba do pieca, oblać go wodą gorącą, ogładzić powierzchnią jego tąż wodą, a włożywszy na łopatę posypaną mąką, zsuwać z niej bułki na posadzkę pieca, dobrze pierwej wymiecioną i wyczyszczoną. Bułki zaś które w zimnej wodzie podchodziły, nie powinny być gorącą wodą oblewane, bo się i w zimnej dostatecznie ogładziły. Sposób ten jest tém dogodniejszy, iż żadnej wątpliwości nie zostawia co do czasu i miary podchodzenia chleba: jak tylko on się wydobył na powierzchnią wody, czas jest sadzenia go do pieca. Przy sadzeniu chleba pytlowego, temperatura pieca

---

od gatunku i suchości mąki. Uwaga więc i doświadczenie tém kierować powinny. To tylko pewna, iż przedana ilość wody, wyda chleb zakalcowy i czarny, nadto zaś uszczuplona, zrobi chleb ciężki, do trawienia trudny i niesmaczny. Mniej więc jednak na 12 garncy mąki, z której bierze się półowa na rozczynienie, leje się na teź rozczynienie 3 garncy wody, prócz tego na rozwilżenie zakwasu jeszcze kwart dwie lub trzy.

(\*) Woda ta nie powinna być, ani cieplejszą, ani zimniejszą jak jest latem w rzecze.

około 60° Reaumera wynosić powinna. Na chleb zaś razowy daleko ma być cieplejsza. Piec wtenczas palić można, gdy chleb się kończy miesić. Wierzch zaś i spód pieca jednostajnie ogrzane być powinny. Jeśliby które z nich za nadto były gorące, tedy otwieranie luftów i odgaszanie zmoczonym wienikiem, użyte mi być powinny. Probując zaś piec, sypie się weń garść mąki; jeśli ta, białości swój długo nie traci, albo też za nadto prędko czerwienieje, to dowodzi nadto mocnego lub nadto słabego ogrzania; ale jeśli po jakim czasie, mąka brunatny kolor przyjmuje, znak, że piec jest w miarę wypalony. Po wsadzeniu chleba, trzeba lufty pozamykać, żeby wilgoć nie wychodziła. Czasu też trzymania chleba w piecu oznaczyć nie podobna, większe bułki dłużej potrzebują w nim siedzieć, niż małe; bochen ważący *np.* 12 funtów, półtrzeci, do trzech godzin na wypieczenie się potrzebuje, funtowy zaś tylko 3-ch kwadransów. Dla przekonania się zaś czy chleb dostatecznie jest wypieczony, po wyjęciu z pieca, średniemi sustawami palców uderza się w spodnią skórę, a jeśli wydają dźwięk, znakiem jest, że już gotowy; albo, gdy przyłożona bułka do nosa, nie piecze go, znać, że wilgoć z niej już wyparowała. Przy wydobyciu z pieca chleb się znowu zlewa zimną wodą, i jeszcze raz na chwilę sadza się do pieca, co mu kolor żywy i połysk nada. Wyjęty chleb z pieca nie powinien być mocno rzucany, ani uderzony, ani czém naciśnięty. Bułki kładą się jednym końcem na stole, a drugim opierają na wyższej nieco łacie, tak, aby równie ze spodu jak z góry ostygły. Przed zupełnem ostygnięciem wynoszone być nie powinny w miejsca zbyt chłodne lub wilgotne. Świeżo zaś upieczony chleb, i tylko co z pieca wyjęty, nie ma się wnosić do izb, gdzie ludzie mieszkają, a tém bardziej śpią, bo wyziewy z niego są dla zdrowia szkodliwe; jeść też świeżo upieczony i jeszcze ciepły, bardzo jest nie zdrowo.

Chcąc mieć chleb bielszy, trzeba nań brać żyto nie zupełnie przejrzałe, to jest takie które się zowie zielonawe; także z gruntów borowych i lekkich, a nie zaś z tęgich i gleistych. Przemycać je zaś najlepiej w jesieni w suche dni i pogodne, potem w fasach lub kadziach przechowywać dobrze wysuszone, bo zimą myte często przesłodnieje, dla tego że prędko wyschnąć w izbach nie może: żyto przed zmieleniem nie powinno być oszatrowane. Proporcji wychodu chleba z mąki oznaczyć z pewnością nie podobna, dla rozmaitych okoliczności, które wagę jego powiększają lub zmniejszają; jednak funt mąki pospolicie daje 2 funty ciasta, 1 zaś funt ciasta daje trzy ćwierci funta chleba dobrze wypieczonego. Ze 40 więc funtów mąki powinno być mniej więcej 60 funtów chleba. Kto nie może używać otrębi dla żywiołów jakich, może ich używać, dodając cały z nich wyciągnięty wigor do chleba, co wagę jego znacznie powiększa, następnym sposobem: zalać trzeba otrębie gorącą wodą, a rozkłóciwszy je gotować czas niejaki, potem je przez sito precedziwszy, na téj wodzie chleb rozpoczynać.

*NB.* Zdarza się często, iż dzieża, to jest zakwas się psuje tak, że pomimo wszelkiego starania, chleb się wypieka ciemny, ciężki i zakalcowaty. U nas naprawują dzieżę następnym sposobem: przewracają ją dnem do góry, i to dno zlewają wrzącą wodą, wewnątrz zaś wycierają ją wskróś główkami cebuli i solą, potem spłukują letnią wodą, i rozpoczynają potem chleb zwyczajnym sposobem, na świeżym zakwasie.

*Chleb z kartoflami.* Kartofle surowe myją się i oskrobywują z łuski; wtenczas się mocno rozgotowują na papkę, ta wystudza się tak, aby w niej rękę utrzymać można było, i trze się na przetakach do dzieży, w której chleb ma się robić. W niej bez dodania wody, zamieszywa się 3-cią częścią mąki, mającej służyć do pieczywa; mieszając, nie trzeba nawet zamaczać

rąk w wodzie. Gdy się ciasto wyrobi, zakrywa się go dobrze i dzieżę trzyma w ciepłe przez noc całą i trochę dłużej. Nazajutrz dosypywać mąki, tyle ile jej trzeba do zwyczajnej gęstości chleba, wody nie dodając, miesić prędko a silno; jak zacznie ciasto się ciągnąć i odstawać od rąk, znak że dosyć go już miesić; wtenczas dać mu podejść przez 3 lub 4 godziny, zglądając często w dzieżę, by nadto się nie przefermentowało. Gdy dostatecznie się podejmie, robić z niego bułki na stolnicy, które gdy się podniosą nieco, sadzić do pieca, nie oblewając wodą, jak zwyczajnie się robi, bo by się te bułki rozplęnęły. Zresztą, piec powinien być nieco napalony, jak na chleb zwyczajny, w nim też dłużej zostawać ten chleb powinien. Kartofli na wagę bierze się półowę tyle, ile mąki żytniej, albo po równej części jednej i drugiej, a nawet w potrzebie nagłej 2 lub 3 razy tyle, ile tamtej.

Soli i kminu dodać można, dla podniesienia smaku chleba.

*Inny sposób pieczenia tegoż chleba z kartofli.* Na pud żytniej mąki bierze się ośminę kartofli, dobrze obmytych; jedną półowę, to jest szesnastkę, uciera się surową na tarkę, i zlewa się z niej wodę z krochmalnym osadem (\*). Drugą zaś półowę ugotowaną odbiera się i tłucze się w stępie tak mocno, aby się na masę przerobiła, i wszelkich kawałków i gruzołów się pozbyła. Wtenczas obie kartofle, surową i gotowaną złączyć razem, dodać do nich 3-cią część mąki przeznaczoną na to pieczywo i 3 do 4 kwart wody ciepłej, ale nie gorącej, z którą wymieszawszy i rozbiwszy dobrze rozczynę, postawić ją na godzin 16 lub 18 w ciepłe pod nakryciem, aby ukwaśniała i fermentować za-

---

(\*) Z tego osadu wyrabia się za każdą razą więcej pół kwarty krochmalu (obacz niżej o wyrabianiu jego).



częła. Wtenczas wysypawszy resztę odważonej mąki, wymiesić ciasto dostatecznie, a gdy od rąk odstawać już będzie, znowu na godzinę lub dwie w ciepłe postawić pod nakryciem, zaglądając często aby się nadto nie fermentowało. Gdy się w miarę ciasto podniesie, robić z niego chleb zwyczajnym sposobem. Inni pieką tymże sposobem chleb z samej surowej kartofli, zawsze odlewając z niego wodnistosc, dla tego, aby na to miejsce dodać wody cieplej, bez czegoby nie prędko fermentacja nastala. Chleb kartoflowy do ukwaszenia i podejscia daleko wiecej czasu potrzebuje, niz zwyczajny zytmi.

*Suchary zytmie kručze na post.* Do 4-ch garncy maki owsianej, wlać do dziezy trzy garnce wody cieplej, ale nie goracej, niech tak pod nakryciem stoi przez noc cala aby troche ukwasniala rozczyzna. Nazajutrz cedzi sie ona przez przetak, i jak na chleb zwyczajny zamieszywa maka zytmią pytlowaną, do której sie 5-tą lub 4-tą czesc pszennej dodalo; na te proporcye wyjsc moze, mniej wiecej 6 do 8 garncy tej zmieszanej maki. Ciasto sie miesi, po dodaniu do niego jednej szklanki drozdzy, i stawia pod nakryciem do podchodu, co we 2 lub we 3 godziny nastapić moze, wedlug mocy drozdzy. Wtenczas sie robia z niego male buleczki, i gdy podejda na stolnicy, pieka sie jak chleb zwyczajny, króciój je tylko od chleba trzymajac w piecu. Po wyjeciu, gdy ochlodna, rozkrajac je na pol, jak kazde sucharki i kazda srodkowa strone pokrapiac zlekka piwem, osypywac sola z kminem, potem na blasie raz jeszcze wstawic te suchary do pieca wolniejszego niz pierwsza raza, tak, aby uschly a nie popalily sie. Takie suchary sa bardzo kručze i smaczne, jedza je w post z piwem i oliwa. W cieplem i suchem miejscu trzymajac nie daleko pieca, przez kilka tygodni nie traca swej kručosci, w wilgoci i zimnie odchodza i smak traca. Na te suchary trze-

ba mieć dłużej masła osobną, bo gdy się w chlebnęj pieką, chleb się po nich kilka razy zepsuje.

## Przepisy pieczenia ciast rozmaitych, a mianowicie Wielkanocnych.

### Babek pieczenie, informacya ogólna.

Drożdżowym babkom daje się zazwyczaj 3 razy podchodzić: 1-szy raz rozczyniwszy mąkę z mlékkiem i drożdżami, stawia się na minut 10 lub 15, żeby się tylko cokolwiek ruszyła; 2-gi raz po dodaniu masła i innych ingrediencyi i po najdoskonalszém wybiciu ciasta, i ucieraniu w jedną stronę; gdy to od naczynia już odstawać będzie, stawia się już znowu do podchodu, ale tą razą daleko już dłużej, tak żeby ciasto we dwoje przybyło: 3-ci raz, przelane już do formy, której się tylko czwartą część napełnia, powinno wyrosć więcej jak we dwoje, prawie w półtrzecia. Mąka powinna być doskonale wysuszona i ogrzana. Miejsce w którym podchodzi, ma być ciepłe ale nie gorące. Formy zaś na baby, albo się robią umyślnie miedziane lub blaszane, nieco węższe u dołu niż u góry, i opatrzone rączką, albo też wyklejają się z 2 arkuszy papieru, jeden na drugim położonych, stosując ich wielkość do rądla, w który mają być wstawione. Dno tych form także papierem szczerlnie oklejone być powinno; wewnątrz masłem wysmarowane i bułką tartą osypane. Stawić babki do pieca cokolwiek cieplejszego jak na bułki; godzinę w nim albo nieco więcej siedzieć powinny. W sadzeniu zaś tego się najwięcej wystrzegać trzeba, żeby nie strząść i nie zruszyć podrosłej już babki. Tę uwagę i przy wyjmowaniu zachować należy, bo by niezawodnie babka osiadła. Nie wyjmować jej z formy, aż stygnąć

zacznie. Bąbki zaś bywają próżne i dziurawe we środku wtenczas, gdy się nadto przechodzą, albo gdy część ciasta przez wierzch formy wypłynie, a zakalcowate wtenczas, gdy mało podejda, lub gdy się straci.

X, 1. *Babką petinetową.* Dla tego tak się nazywa, iż ciasto jęj bardzo przezroczyste i dziurkowate, ma niejakieś do tęj tkaniny podobieństwo. Żółtków bez zarodków szklanek 2 mocno ubijać aż zbieleją, wtenczas wlać do nich mlęka pasternego letniego szklanke, drożdży 3 łyżki i wszystko to razem przez sito do dojniczki precedzić; wsypać potęm mąki suchęj szklanek 3, cukru przez sito przesianego pół szklanki, i mocno to wszystko rozbiwszy, postawić pod nakryciem; w ciepłęm ale nie gorącęm miejscu. Gdy się cokolwiek podbije ciasto, nie dając mu się nadto przechodzić, wlać w nie masła sklarowanego letniego pół szklanki, i znowu rozbijać mocno. Wlać do formy masłem wysmarowanej, a gdy podejdzie ciasto do tego stopnia, iż go już więcj cokolwiek niż we dwoje przybędzie, wtenczas biorąc formę ostróżnie za rączkę, tak aby się nie utrzęsała, wstawić do pieca na godzinę. Piec powinien być trochę gorętszy niż na bułki (\*). Wyjmując też trzeba się strzedz strząść babkę choćby najlżęj, i nie wyjmować z formy aż stygnąć zacznie, bo inaczej opadnie, i będzie ciężką. Lejąc do formy 4 część jęj tylko napełniać, bo podrosłszy, wybieże ciasto. Babki petinetowej trzeba najmnięj półtory proporcji przyprawiać.

2. *Babką żółtkową.* Kwartę żółtków, drożdży kwarterkę rozbić, przez sito do dojniczki precedzić, dodać mąki kwartę, postawić w ciepłe do podchodzenia, gdy się cokolwiek ruszy, wlać masła sklarowanego kubków 2, cukru kubek; ubić pianę z 15 białków, wymie-

(\*) W zimny piec wstawione bąbki do zbytku wyrastając przebijają się, a nakoniec opadają:

sząć to razem i zlać do formy masłem wystarowanej. Gdy podejdzie, piec jak poprzedzającą, dłużej nieo-  
trzymując w piecu.

*NB.* Mléka się nie leje do téj babki, chyba łyżek parę dla wypłókania naczynia, w którym się zółtka bi-  
ły, przez co się razem i sito opłócze. Czwartą tylko  
część formy napełniać ciastem. Niektórzy dają téj babce  
3 razy podchodzić, co też jój wcale nie szkodzi. Piérw-  
szy raz tak mało, że tylko się ruszy, 2 po dodaniu  
masła i cukru, nieco więcej, to jest tak aby drugie ty-  
le przybyło; za 3 ~~raz~~ razem dodaje się już pianka i  
zaraz po wymieszaniu jój leje się do formy, w której  
3 razy podchodzi. Jeszcze ją piec można innym spo-  
sobem, to jest bez pianki; ale zresztą taż sama pro-  
porcyca, i tak samo dając jój 3 razy podchodzić.

Inna porporcyca téj babki równie dobrój, a może je-  
szcze delikatniejszój, jest taka: kopę zółtków ubijać  
póty, aż się rodzą jakiegóś piany zrobi; wtenczas do-  
dać kubek precedzony dobrych drożdzy, 2 szklanki  
mąki; jak nieco podejdzie w ciepłe, dodać półtora kub-  
ka cukru, masła sklarowanego letniego pół szklanki,  
wybiwszy to mocno, wlać do formy, w której gdy wy-  
rośnie, stawi się do pieca na godzinę.

3. *Babka drożdżowa.* Zółtków 20 i jaj całych 20,  
ubić z półkwarty mléka letniego, i precedziwszy lać  
do 3 kwart mąki, dodać dobrych drożdzy pół kubka,  
soli małej łyżeczki półowę. Ubijać to wszystko razem,  
mocno a długo, aby nic gruzózków nie było, i postawić  
do podchodzenia na kwadrans, poczem wlać półkwar-  
ty masła sklarowanego, pół funta cukru sianego, rodze-  
nek garść bez pestek, migdałów gorzkich krażanych  
15. Wybiwszy tę masę mocno, dać jój piérwiej po-  
dejsć, w rądlu wybić nieco, a potém zlać do formy, i  
jak zwyczajnie po podejściu do pieca wstawić.

4. *Babka drożdżowa bardzo wysoka i pulchna.* Do  
garnca mąki wlać kwartę mléka, rozbiąć mocno, po-

tém dodać przecedzonych drożdży kwaterkę i wymieszawszy, postawić w ciepłe pod nakryciem, aby podszła, gdy się nieco ruszy, wlać kwartę żółtków i wybijać jak najmocniej; gdy się już ciasto wygładzi od tego bicia, dodać 2 kwaterki masła i znowu ubijać. Nakoniec cukru funt, cynamonu, cykаты krajaněj w kostki, rodzének i migdałów drobno siekanych, gorzkich sztuk 15; z tém wszystkiém jeszcze dobrze wymieszać i wybić, i jeszcze raz postawić w ciepłe; gdy w dubelt ciasta przybędzie, zlać je do formy masłem wysmarowanej. Ciasto zajmować powinno tylko czwartą część formy; gdy do tyła podrośnie, iż jej większą połowę zajmie, wstawić do pieca na 5 kwadransów, ze zwycajnemi ostrożnościami.

5. *Babka drożdżowa z pianą.* Do 3 kwart mąki, wlać mléka kwaterek 2, drożdży kubek, jaj całych 15, i tyleż żółtek, od których 7 białków stawi się tymczasem na zimnie; po mocném ubiciu tego ciasta, stawia się je w ciepłe; jak się cokolwiek ruszy, dodaje do niego: masła sklarowanego kwaterek 2, cukru pół funta, migdałów słodkich drobnitko siekanych półtora kubka, pół kubka gorzkich, rodzének półtora kubka; po mocném wybiciu, znowu do podchodu postawić. Gdy już drugie tyle ciasta przybędzie, wlać w nie pianę ubitą z pozostałych 7 białków, a wymieszawszy dobrze, zlać do formy wysmarowanej, a po podejściu piec jak poprzedzającą.

6. *Babka inna drożdżowa.* Wziąć duże 3 szklanki tłustego parzonego mléka, byle nie gorącego, dodać także 3 szklanki żółtków, drożdży szklankę; do tego, po trochę wysypując, wmiesić pół garnca mąki, wybijać mocno, i postawić w ciepłe pod nakryciem; gdy się podejmie, dodać 2 szklanki masła sklarowanego, jeszcze pół garnca mąki, szklankę cukru, i póty wybijać aż od łopatki i naczynia odstawać będzie. Wtedy wlać do rądla, zajmując tylko mniejszą jego połowę, a gdy

w ciepłe stojąc podrośnie o drugie tyle, ostrożnie w piec stawić.

7. *Babka zaparzana.* Do kwarty wrzącego mleka, wsypać mąki pół garnca, ciągle mieszając aby nie było gruzków, zakryć serwetą, i dać mu pod nią z pół godziny zesłodnieć i przestygnąć. Do letniego już dodaje się żółtków kopę, kwaterkę bardzo gęstych drożdży, gdyż wytchłe i lekkie nie podejmą tej babki. Kwaterkę masła letniego sklařowanego, mąki jeszcze półtory kwarty dodawszy i cukru pół funta, wszystko to jak najmocniej wybijać, a nakoniec dodawszy lekko ubitą pianę z 15-tu białków; jeszcze z nią nieco pobiwszy, postawić je w ciepłe do powtórnego podejścia, a gdy go drugie tyle przybędzie, przelać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką, z tém, aby tej formy tylko część 4 była napełnioną. A gdy dorosnie babka tyle, iż prawie trzy części jej się wypełnią, wtenczas ostrożnie wstawić do pieca na godzinę.

Kto chce tę babkę mieć szafranową, niech łót jego ususzy, utrze nożem na papierze, i przesiawszy wypić do mleka na którym się babka rozczynia.

8. *Babka czekoladowa.* Do 30 żółtków, które się utrą w makotrze, wsypać czekolady i cukru po funcie, strączek wanilli, kwaterkę mąki chlebowej i pół kubka kartoflanej; sypać nie razem ale po trosze, rozcierając mocno aby gruzków nie było. Gdy się od silnego i ciągłego rozcierania ta massa podejmie i zbieleje, dodaje się do niej pianę z pozostałych białków mocno ubitych, i lekko z nią wymieszawszy, napełnić niém trzy części formy, którą wstawić do pieca lżejszego jak na bułki.

9. *Babka migdałowa z mąką.* Funt migdałów słodkich, 20 sztuk gorzkich, oparzyć, drobno usiekać i w makotrze mocno ucierać, dodając po jednym żółtku, aż się ich 24 wbije; takóř wsypać 2 kubki cukru prze-

sianego i kubek mąki delikatnej. Gdy od ucierania masa ta zbieleje i podniesie się, dodać na końcu tęgą pianę z pozostałych białków, wymieszać z nią lekko, ale tak jednak, żeby się ciasto z nią dobrze połączyło, i natychmiast w rądlu wysmarowanym masłem i bułką lekko osypanym, stawić do pieca nieco ciejszego jak na bułki.

Niektórzy zamiast mąki pszennej biorą kartoflową, a wtenczas jej mniej się cokolwiek bierze, to jest, zamiast całego, trzy tylko ćwierci kubka. Wyjmując, trzeba się bardzo strzedz aby nie utrzeć rądelka, i nie ruszać go aż babka ostygnie. Nalewając zaś do rądla, trzeba czwartą część jego zostawić nie pełną, aby babka miała w czém wyrość. Takie babki najlepiej się wypiekają w małych i wązkich rądelkach.

10. *Babka migdałowa bez mąki.* Funt migdałów słodkich, ćwierć funta gorzkich, oparzywszy, utrzeć mocno z dodaniem ćwierci funta cukru, albo gdy kto lubi słodko, nieco więcej; wbijać po jednym 30 żółtków i 3 jaja w całość, ciągle ucierając. Dodać potem pianę z tych 30-tu białków, i wlać do formy masłem wysmarowanej i pierogiem wysypanej.

11. *Babka cytrynowa.* 3 Cytryn póty gotować, aż zmiękną do tego stopnia, iż je słomką przebić można. Strzedz się jednak aby nie popękały, i soku z siebie nie straciły. Wtenczas utrzeć je na tarce, pestki powijmować, a gęszcz ucierać w makotrze tak, aby się skórka całkiem roztała i zmassowała. Wbijając potem po jednym 18 żółtków, przecisnąć to przez sito, wsypać cukru półtora kubka, a nakoniec piankę z pozostałych białków wymieszać z masą, wlawszy ją w naczynie blaszane, masłem wymazane i osypane mąką. Wreszcie wstawić do pieca takiego jak na biszkokty.

12. *Babka chlebowa.* 30 Żółtków ucierać z funtem cukru, dodać pół funta cynamonu, pół funta goździków.

pół łota badianu i mąki z chleba utartego, suchej kwarterkę, sypiąc ją po trochu, aby się gruzolki nie formowały, również 2 łyżki pszennej delikatnej. Gdy zbieleje massa, pianę z pozostałych białków ubiwszy, spiesznie ją wymieszać z massą i włożyć do rądla lub formy, wysmarowanej masłem i mąką chlebową wysypanej, napełniając jęj tylko 3 części, wstawić do pieca na półtóry godziny.

*NB.* Chcąc, można dodać tabliczkę czekolady. Mąka zaś chlebowa robi się z razowego chleba, w cienkie plastry krajanego, i na blasie w lekkim piecu ususzonego; gdy się nieco podrumieni, tłucze się i przeciera.

× 13. *Babka gryczana naśladowująca migdałową* (mniej dobra, ale też tańsza od innej). 2 Kubki kruszki gryczanych, co najdrobniejszych, dobrze oczyszczonych, sypie się do 20 żółtków, które się z kubkiem cukru mocno ucierają; do tego dodaje się kubek gorzkich migdałów, jak najdrobniej usiekanych, i to się uciera w maktotrze aż do zbielenia i podniesienia się massy. Wtenczas dodaje się pianki z 24 białków, i w rądlu wysmarowanym masłem i mąką wysypanym, stawia się do pieca.

*NB.* Ledwo większą półowę rądla zajmować ciastem, gdyż to wyrasta znacznie w piecu.

14. *Babka z mąki kartoflowej.* Tak samo się robi, i w tejże proporcji co poprzedzająca, tylko, że się migdały gorzkie biorą po półowie ze słodkimi. Chcąc, można jeszcze dodać z półtora łota cynamonu, albo zamiast tego skórki cytrynowej. Piec na tę babkę mało ma być gorętszy jak na biszkopty.

### M a z u r k i.

1. *Mazurek drożdżowy.* Mąkę, chociażby najlżejszą, była wysuszoną, na nowo wysiać i na piecu w cieplem powietrzu, albo i w samym piecu na noc postawić. Tęj tedy



ki pół garnca wsypać do necki, mléka letniego trochę więcej jak pół kwarty, drożdży dobrych kwaterek nie pełną na 2 palce; rozbić to mocno z mąką, żeby gałek nie było, i nakrywszy w kilkoro złożonym obrusem postawić w ciepłym ale nie gorącym miejscu. Mieć już przygotowane sklarowane masło, i tego wlać kwaterek do ciasta. Gdy się to zacznie podejmować, wybijać je mocno; potem wlać żółtków bez zarodków pół kwarty, na palec jej niedolewając, i dodać tłuczonego cukru ćwierć funta, anyżu szczyptę i soli nieco mniej. Wszystko to razem wybijać mocno, strzegąc się aby nieochłodziło. Nakoniec wsypać jeszcze pół garnca mąki, z którą dopóty miesić i wybijać, aż od necki i rąk odstawać będzie; wtenczas dobrze nakrywszy, postawić do powtórnego podejścia; podłożyć jednak pałeczki pod nakrycie płócienne, aby ono bynajmniej ciasta nie uciaskało. Jak podejdzie, włożyć na stolnicę mąką osypaną, strzegąc się ugniatania tej mąki, lecz tyle tylko onę podsypując, aby ciasto do necki i rąk nie lgnęło. Pokrajać na kawałki, wywałkować nieco; potem układając je na blasie wysmarowanej masłem i wysypaną mąką, wyciągać je rękami jak można najcieniżej, i zachylać brzegi naokoło jakby wał robiąc; po wierzchu posmarować mazurki jajkiem (białkiem) z cukrem rozbitym, ponakalać wskrós widelcem, aby się bęble nie poformowały, i nie dając im podchodzić na blasie, natychmiast do pieca letniego na godzinę wstawić. Gdy się zaczęły rumienić, nakryć je papierem. Wyjawszy, dać ostygnąć; jeśli zaś nie wydają się dość kruche, wstawić powtórną do pieca dla podsuszenia. Potem połukrować je i znowu do pieca wstawić, dla zasuszenia lukru.

**NB.** Rozczyniając to ciasto, w piecu kazać zapalić. Zamiast lukru można po wierzchu mazurków nakładać masę z migdałów utłuczonych z cukrem, a białkiem lub wodą rozprowadzoną.

2. *Mazurek królewskim zwany.* Funt masła przemytego ucierać w makotrze póki zbieleje, i wsypać weń funt jak najsuchszej mąki, i po jednym wbić 10 jaj, ciągle mocno ucierając; dodać pół funta cukru i bardzo drobno usiekanych migdałów garść, licząc w to i gorzkich sztuk 10. Gdy się to doskonale utrze, wlać tę masę do formy z tęgiego papieru, kwadratowej podłużnej, wysmarowanej masłem i bułką wysypaną, i wstawić do pieca nie gorętszego jak na biszkoeky. Można tam z parę godzin potrzymać, aby nie tylko się upiekły ale i podsuszyły. Kto lubi słodkie ciasta, może tu cały funt cukru wsypać.

3. *Mazurek drożdżowy z pianą.* Wziąć 7 jaj całych, a od drugich 6-ciu tylko żółtka (białka zostawiając na pianę), mleka letniego 2 szklanki, drożdży dobrych szklankę, mąki kwart 4, jeżeli nie jest świeżo wysuszoną, wysuszonej zaś trochę mniej, cukru półtora kubka; wszystko to mocno ubiwszy postawić w ciepłe. Gdy ciasto podejdzie, wlać półtory szklanki masła letniego, ubijać mocno, aby aż od rąk odstawało; wtenczas dodawszy pianę z 6 białków, postawić w ciepłe pod przykryciem, dla podejścia. Skoro to nastąpi, brać kawały tego ciasta, na około pozachylać brzegi na wierzch, wyciągnawszy wprzód jak można najcieniiej, nakłóć je gęsto widelcem, posypać rodzeńkami, migdałami siekanymi i cukrem, a trzymając blachę przed lekkim ogniem, dać bardzo mało podejść mazurkom, wstawić nareszcie w piec lekki, aby się nie przypaliły; dla tego lepiej jest drugi raz je stawić dla podsuszenia.

4. *Mazurek w wodzie zimnej podchodzący.* Mleka ciepłego i żółtków po pół kwarty, drożdży spore półtory łyżki, zamiesić z półtrzeci funtem mąki suchej dodać jeszcze pół kwarty masła, i wymieszać ciasto jak najlepiej, tak żeby od rąk odstawało. Wtenczas włożyć je do serwety masłem wysmarowanej, lekko je

w niej zawiązać, tak aby miało gdzie rość i przybywać, i wrzucić je do cebra zimnej wody na całą noc; gdy wypłynie na wierzch, nazajutrz raniuteńko wyjąć ciasto z serwety, od której odstać całkiem powinno, wyrobić je z dodaniem kubka cukru, i zostawić pod nakryciem na stolnicy aż podejdzie znowu cokolwiek, co mniej więcej w godzinę nastąpi; wtenczas wałkować to ciasto cieniutko, i na papierze położonym na blasie w piec bardzo wolny sadzić.

Mazurek ten, jak i wszystkie, może być albo lukrowany, po wyjściu już z pieca, albo też przed wsadzeniem suto migdałami z cukrem i rodzénkami posypyany. Jeżeli od razu nie uschnie do stosownej kruchości, można powtórnie wstawić do pieca lekkiego.

5. *Mazurek migdałowy makaronikowy.* Żółtków 12 z funtem cukru ucierać przez pół godziny, gdy się zaczęą wzdymać i bieleć, dodać funt migdałów siekanych, z temi trochę potarłszy, dodać piankę z 12 białków dobrze ubitą, z nią co rychło wymieszać i zlać do formy papierowej, którą wstawić na blasie do lekkiego pieca. Potém się lukruje i znów do pieca stawi.

6. *Migdałowy marcypanowy.* Funt migdałów z łuski obranych utłuc w moździerzu z 4 białkami; gdy się nieco utłuka, dodać 3 ćwierci lub cały funt cukru, i z tém migdały tłuc na miazgę. Wówczas dodawszy białków tyle, aby massa nie stała się rzadką, wymieszać dobrze i w rądelku na żarze postawić, mieszając ciągle; a gdy się massa stanie gorącą, zdjąć i wyłożyć na papier cukrem osypany, zawinąć wtenże papier i póty w nim trzymać, aż zupełnie ostygnie. Wtenczas się rozwałkowywa i doprowadza do formy, jaką się chce mieć, czy to podłużny, czy kwadratowy lub owalny; i na blasie stawić do ciepłego, nie gorącego pieca. Gdy się stanie żółtawy, wyjąć go, ulukrować i na powrót do pieca wstawić.

*NB.* Jeżeliby się *massa* zdawała zbyt gęstą, a tém samém sypką, można do proporcji kilka białków dodać, uważając wszakże aby nadto nie rozrzedzić.

### Torty.

1. *Tort wiedeński.* 3 ćwierci funta masła sklarowanego, ucierać na zimno tak mocno, aż się jak pianą zrobi; wtenczas wbijając po jednemu jaj 12, za każdym mocno ucierać zawsze w jedną stronę; wsypać funt cukru także nie razem, lecz po trochu go dodając; nakoniec też po niewiele sypiąc, wmieszać funt, mąki delikatnej i ciągle mocno ucierać. Robiąc to wszystko trzeba mieć makotrę obłożoną lodem. Potém leje się ta *massa* do foremek papierowych, wysmarowanych masłem, i na blasie one do letniego pieca wstawwszy, piec nie rumieniąc bynajmniej. Po wyjęciu, przelewać te ciastka lukrem i konfiturami, kładąc jedne na drugich. Po wierzchu się lukruje. Foremki mogą być klejone, okrągłe, albo prosto sposztyte jak skrzyneczki czworogranne lub podłużne nieco.

2. *Cytrynowy.* Na każdą cytrynę bierze się 6 jaj i dwie kopiaste łyżki cukru. Cytryny rozwarzyć tak żeby w nie z łatwością słomkę wbijać było można, strzegąc się wszakże aby się nie popękały i soku nieutraciły; dla tego trzeba kolejno wyjmować te, które się ugotowały i zawijać je w serwety, grubo czém po wierzchu nakrywszy dla rozparzenia, a twardszym jeszcze dać się gotować. Gdy wszystkie dojdą, wybrać z nich pestki, a same cytryny ucierać w makotrze póty, aż się całkiem z*massu*ją; wtenczas sypać odmierzony już cukier i żółtka po jednemu wbijać, z niemi jeszcze ucierać aż do zbielenia *massy*, a potém ją przez sito przefassować, i jeszcze ucierać dopóty aż się wzdymać i pienieć zacznie; wtenczas dodawszy pianę tego ubitą z pozostałych białków, wymieszać z nią lekko i nalewać do form papierowych, wysmarowanych

niesłoneń masłem; te na blasie powinny być ustawione i do lekkiego bardzo pieca wsadzone, aby nie zsużyć i nie podrumienić tortów. Gdy po wyjęciu dobrze ostygnie, wteńczas go lukrować: czy to układając kawałki jedne na drugich przekładane galaretą lub marmeladą, czy też w jednym dużym kawale kształtnie wyrobionym olukrowawszy, stawić na stół wielkanocny.

*NB.* Na największy dość jest 6 cytryn.

3. *Chlebowy.* 60 żółtków ucierać z dwóma funtami cukru, łótem cynamonu, tyleż badjanu i pół łóta goździków; potem dosypywać po trochu, strzegąc się aby nie było grudek, suchej mąki chlebowej 2 kwarterki, filiżankę delikatnej pszennej. Wszystko się to przez godzinę miałko uciera w jedną stronę, a potem z dodaną od 60 białków piapą, prędko i lekko wymieszywa i zlewa w formy papierowe, masłem wymazane i chlebową mąką osypane, i do bardzo lekkiego pieca na blasie stawiać, po ostudzeniu zaś lukrować. Te dwa torty, cytrynowy i chlebowy mogą się jeden na drugim układać, dając cytrynowy na wierzch. Formy do nich można w jakie fantastyczne formy powyklejać, ale je zawsze niesłoneń masłem wysmarować, nawet mąką z rzadka posypać, aby lepiej ciasto odstawało. Lukrowanie i dekoracya od gustu zależy.

*Inna zaprawa tegoż tortu.* 18 żółtków, wybijać mocno, dodać potem funt cukru i ucierać jeszcze, 24 łóty utartych cienko migdałów, jedną otartą cukrem cytrynową skórę, 10 sztuk goździków, ćwierć łóta kordymonii, pół skórki wierzchniej pomarańczowej miałko stłuczonej, i trochę cykаты posiekanej, wsypać także 24 łóty utartego i przesianego chleba razowego; utarłszy tę masę jak najdoskonalej, dodać do niej pianę z 18 białek, wymieszać prędko a lekko, i tak jak z poprzedzającym tortem się obejść.

*Jableczny.* Przetarliwszy przez sito upieczone winne jabłka, na szklankę téj massy brać szklankę cukru i 4 białka, wszystko to razem mieszać, rozcierać i ubijać tak długo, żeby się massa jak pianka pulchną zrobiła. Wtenczas się zlewa do form papierowych ustawionych na blasie i piecze się w bardzo letnim piecu, po wyjęciu z którego kraje w jakie chcąc kawały, i stawia znowu w lekkim duchu na godzin kilka, żeby całkiem uschły, ale się zbytecznie nie podrumieniły.

Takimi tortami dobrze jest inne przekładać, jako: wiedeńskie, chlebowe, i t. d.

*Ogólne uwagi o robieniu bułek.* Proporcya zaprawy bułek nie koniecznie ma być pewna i niezmienna, można ją owszem odmieniać według fantazyi, co do ilości masła, jaj i cukru. Tylko zawsze uważać pilnie należy, aby ciasto nie było zbyt rzadkie, bo się bułki rozpląną i będą płaskie, niepozorne, ani też zagęszczone, gdyż pirog będzie ciężki niesmaczny i prędko czerstwiejący, chyba że w takim razie dobrze mu się da podejść w bułce, co nada więcej pulchności i nozdrowatości ciastu. Mąka, z której się bułki robią, ma być jak najdoskonalej wysuszoną i ogrzaną, inaczey ciasto, chociażby najlepiej zaprawione, rozrzednieje w podchodzie, i bułki zamiast rośnięcia w górę, rozpląwać się po bokach będą. Miejsce, w którym podchodzą, ma być ciepłe ale nie gorące: w podchodzeniu zaś bułek najwięcej strzedz trzeba, aby je powietrze i wiatr nie chwycił, bo się od tego poszczepią i porozpadają; trzeba je więc trzymać albo w ciepłym zamkniętym miejscu, albo pod nakryciem z płótna; dla téjże samey przyczyny, piec po wsadzeniu do niego bułek, zakryć blachą lub deską należy. Smarować jajkiem bułki po wierzchu wtenczas tylko należy, gdy już dostatecznie podeszły, a i tak jeszcze boków naprowadzać nie trzeba, bo jaja ściskając powierzchnią

ciasta, nie dozwolą mu dalej podrostać w piecu. Przy wstawianiu do pieca strzedz się trzeba utrząśnienia, bo podrosłe bułki opaść od tego mogą. Piec nie powinien być zimny, bo się bułki nie dopieką, jeśli zaś będzie za gorący, bułki po wierzchu się tylko zapieką, skóra w nich będzie gruba i spalona, a środek surowy i ciężki. Kucharze zwykle napalają dobrze piec, i czekają minut kilkanaście aż ochłodnie, albo go chłodzą skrapiając miotłą moczoną w wodzie, równie z wierzchu jak ze spodu. Probują potem rzucając garść mąki do pieca: gdy się ta przestaje rumienić i smalić, znakiem jest, iż właśnie jest pora sadzenia do pieca bułek. Można też w dziesięć minut po wymieceniu pieca, kłaść na samym środku arkusz papieru: jeśli ten natychmiast żółknieje i brunatnym się staje, to piec jest za gorący, jeśli zaś papier schyla się i powoli żółknieje, pora jest bułki sadzić do pieca. Po dostatecznym wypieczeniu bułek, wyjąć je neutrzeszając blachy, i natychmiast położywszy na stole okryć je umoczoną w wodzie, lecz wyciśniętą obrusem; para wychodząca z wilgotnej chusty położonej na ciepłych bułkach, nie da twardnieć powierzchni ich skórce.

1. *Bułki doskonałe.* Wlać do jakiego naczynia drożdży gęstych i świeżych  $1\frac{1}{2}$  szklanki, jeżeli wycie, to więcej; wbić 30 jaj całkiem, dodawszy  $2\frac{1}{2}$  kwarty młoka, rozbić mocno i przez sito cedząc, lać do 7 kwart jak najsuchszej mąki, która już przynajmniej przez dobę na ciepłym piecu wyschnąć powinna. Zmieszawszy to postawić w ciepłe na kwadrans, mniej lub więcej, aż się ciasto zacznie ruszać; wtenczas począć mocno wybijać, wsypać 3 kubki cukru, łyżeczkę z wierzchem soli, masła dystylowanego letniego szklanek 2, na koniec téj samej suchej mąki jeszcze kwart  $2\frac{1}{2}$  albo i 3, jeśli się ciasto zdawało być rzadkiem. Za dodaniem każdej z tych ingrediencyi, mocno, a po wsy-

paniu wreszcie mąki tak mocno i długo miesić, podzucać, wybijać, aż ciasto od rąk i od naczynia odstawać zacznie. Wtenczas pod nakryciem nietykającym ciasta, postawić w ciepłe, żeby aż we troje podrosło, Gdy się zacznie pękać jego powierzchnia, robić bułki nie wielkie, bo takie się najlepiej wypiekają. Nie należy ich mieszać z mąką na stolnicy, lecz tylko wysmarowawszy masłem ręce, uformować je, zgładzić i kłaść na blasie opodal jedne od drugich, i dać im dobrze na niej podejść; gdy się już znacznie wzniosą w górę i niektóre bębelki na powierzchni ich pękać lekko zaczną, piórem umaczaném w rozbity z wodą żółtek po wierzchu osmarować, nie tykając boków; nakoniec stawić do dobrze urządzonego, nie zbyt gorącego ani też zimnego pieca, postępując w tém z ostrożnością, aby nie utrząść blachy. Piec zastawić blachą lub zasłonką, aby uchronić od przystępu świeżego powietrza lub wiatru. Gdy się już upieką, wyjąć je, nietrzęsąc bardzo, i natychmiast położywszy na stole, okryć je namoczonym w wodzie, lecz wyciśniętym obrusem.

Jeżeli się te bułki na blasie rozchodzą i rozplwać szeroko będą nie wznosząc w górę, znakiem będzie, że są za rzadkie z przyczyny nie dość wysuszonej mąki; \*lepiej zawsze ciasto zrobić nieco gęstsze, a gdy dobrze podejdzie, zrobi się pulchném przez samo podbicie. Jednak i nadto zagęszczać nie dobrze.

2. *Szafranowe.* Tak się zupełnie urządzą i pieką, jak poprzedzające, tylko z tém, iż ususzony i dobrze utarty szafran sypie się do mléka, w którym go rozwiódłszy, rozczyniać w tém pierogi; albo go się prosto sypie w proszku do ciasta, a po mocném ubiciu onego i rozmieszaniu, szafran się rozejdzie i zaprawi wszystkie jego cząstki. Niektórzy moczą też szafran w spirytusie lub wodzie, lecz to bardzo zły sposób, spirytus bowiem ścisną ciasto i takie nigdy już rów-



nie pulchném nie będzie, jak to co się piecze na samém tylko mléku. Na proporcycę wzwyż wymienioną ciasta, dość łót szafranu, aby dostateczny był zapach i kolor.

3. *Zaparzane.* \*Do garnca mąki bierze się jaj 15, z téj mąki kwarta zaparza się dwiema kwaterkami i pół wrzącego mléka, i mocno się uciera i rozbija, aby nie było gruzońków, aż nieco massa ta ostygnie; wtenczas wlewają się rozbite jaja, dodaje się kubek świeżych i dobrych drożdży, i wszystko rozmieszane przedza się przez sito. Z odmierzonej mąki dodać tyle, aby nią dobrze zaprawić rozczynę, rozbić ją i nakrywszy w ciepłe postawić. Gdy się cokolwiek zacznie ruszać, wsypać resztę pozostałej mąki, wlać potem kubek dystylowanego masła, wsypać cukru półtora kubka, soli łyżeczkę, rozbijać i wymieszać dobrze, aż od rąk odstawać pocznie; wtenczas postawić ciasto w ciepłe, aby podeszło doskonale, a porobiwszy bułki, dać im wyrosć jak można najlepiej, i posmarowawszy żółtkiem wierzchy, wstawić do pieca, jak wyżej. Takie bułki są bardzo pulchne i nie prędko czerstwieją.

4. *Buteczki Karlsruadzkie.* Masła świeżego pół funta, ucierać dobrze w makotrze, żeby się jak śmietana białe zrobiło, żółtków 8, po jednemu wbijać ciągle mieszając. Dobrych drożdży kwaterkę, mieszać z tyłaz śmietanki, i to przez sito wlać do masła z jajami, do czego po trochu dodając, wsypać półtora funta bardzo suchej i ogrzanéj mąki, dolewając przy tém letniej śmietanki, z której powinna jeszcze być cała kwaterka. A jeśliby się ciasto zdawało gęstém, jeszcze dodać śmietanki, gdyż ono powinno być lekkim. Ubijać to jak najmocniej i postawić w ciepłym miejscu do podejścia; potem smarując i maczając nieco ręce w masle, robić z tego gałki wielkości jabłka leśnego i kłaść je na blasie mąką posypanéj. Rozpłaszczwszy zleka każdy kołaczyk, włożyć weń po jednym migdale

oparzonym na środek, posmarować wierzchy białkiem z wodą, osypać suto cukrem, i postawić do podchodu w ciepłe, a nareszcie do pieca na pół godziny. Nie powinny się one w nióm zarumienić, ale tylko złotawy przybrać kolor.

*NB.* Jeśliby mąka nie była jak najdoskonalej wysuszona, to jój więcej trzeba dodać w proporcję.

5. *Bułki z formy.* 3 ćwierci funta masła sklarowanego ucierać prawie na pianę, dodać ciągle mieszając 2 całe jaja i 10 żółtków bez zarodków, 2 łyżki drożdży, 6 łyżek letniego mleka, pół funta mąki, cukru mały kubeczek, migdałów siekanych słodkich i gorzkich pół kubka lub nieco więcej, szczyptę soli. Ubijać to mocno, dać podejść, drugi raz znowu dobrze wybiwszy, zlać do formy masłem wysmarowanej, w której gdy wyrosną prawie o półtrzecia razy tyle ile było ciasta, stawić do pieca ciepłego nieco niż na zwyczajne bułki.

Albo mąki wysuszonej 5 kwart wzięwszy, z tej połowę rozczynić z kwartą mleka i kwaterką dobrych drożdży. Gdy nieco w ciepłe podejdzie, wlać półtory kwarty żółtków, kwartę masła sklarowanego, pół funta cukru, łót cynamonu i dodać resztę mąki. Za przydawaniem każdej z tych ingrediencyj wybijać, a wreszcie po dodaniu mąki, tak mocno, żeby ciastō od rąk odstawało. Dawszy mu drugi raz podejść, daleko więcej jak pierwszy, i ponalewawszy do form papierowych masłem namazanych, zajmując ich tylko część trzecią dać wyrość więcej nad połowę, w końcu wstawić do pieca.

6. *Bułki postne.* Do kwarty letniej wody dobrze posolonej, sypie się 1 garniec mąki, dobrych drożdży kubek, lecz gdy te nie są świeże, to się ich więcej bierze, a wybiwszy mocno ciasto, postawić je w ciepłe do podchodu, pod nakryciem. Gdy dobrze podrośnie, robić z niego bułeczki niewielkie, które gdy

na blasie dobrze podejda, postawić je do pieca. Zamiast wody, rozczyniac można postne ciasto na mleku makowém.

Z tegoż ciasta robią się bułeczki z makiem, którym się jeszcze i po wierzchu posypują. Można też zamiast maku sypać nieco czarnuszki.

Jeśliby ciasto było nieco za gęste z téj proporcji, tedy najłatwiej go rozrzedzić letnią wodą, lub mlekiem makowém, ale to najważniejsza, żeby im dać dobrze podejść w bułkach.

1. *Ciasto do herbaty rogalami zwane.* Do  $1\frac{1}{4}$  szklanki mleka letniego parzonego, leje się 3 łyżki spore dobrych drożdży, i dodawszy kwartę mąki i 10 żółtków, mocno się wybija i stawia w cieple, aby się trochę ciasto ruszyło pod nakryciem. Wtenczas się dodaje pół funta sklarowanego masła, a po dobrém wybiciu, dodawszy, jeśli trzeba, jeszcze pół kwarty mąki, stawia znowu w cieple; gdy się ciasto lepij jak za pierwszym razem podejmie, robią się z niej na stolnicy wałeczki trochę mniej niż ćwierciowe, grubsze nieco w swych środkach niż po końcach, i te spłaszczone kładą się na blasie, w formie półksiężyca lub podkowy, smarują się po wierzchu żółtkiem, nie tykając boków, i osypawszy cukrem tłuczonym, stawia się do pieca niezbyt gorącego na pół godziny.

2. *Bryosz do herbaty.* Na spore kwartę mleka letniego wysypać garniec mąki, kwartę drożdży i 20 żółtków, mocno to ubić i postawić do podchodu; gdy się cokolwiek ciasto ruszy, wlać doń kwaterkę masła sklarowanego, soli pół łyżeczki, cukru kubek, a po powtórnym mocnym ubiciu, znowu dać podejść ciastu. Gdy prawie we troje przybędzie, wyłożyć go na stolnicę, i wałkować na niej po trzy jednostajnej długości i grubości wałki, te splatają się razem, kładąc zawsze na wierzch ten koniec, który jest na spodzie, pierwój z prawej, potem z lewej go biorąc, tak zupełnie jak się sple-

tają włosy. Gdy plecionka cała się ułoży, kładzie się ją na blasie posypaną mąką, smaruje się żółtkiem z wodą, potem suto cukrem osypuje i migdałami siekanymi. Gdy dobrze podrośnie, sadzi się do pieca.

3. *Ciasta kruche bez drożdży do herbaty.* Zaczynając je robić, piec lekko przepalić, żeby był gotów póki się ciasto zamiesza. Do półkwarty śmietany dodać jaj 3, masła nietopionego łyżkę sporą i mąki  $1\frac{1}{2}$  potem miesić póty, aż się zaczną na cieście pęcherze pokazywać, wtenczas dosypać cukru 2 spore łyżki i robić ciasteczka w formie cienkich obwarzaneczków, lub pałeczek, grubych jak mały palec, dłużyni jakiej się podoba; poukładać na blasie, posmarować żółtkiem z wodą i wstawić do pieca tak letniego jak na biszkokty. Gdy się upieką, dać im podeschnąć.

4. *Prześniaki Wołyńskie*, bez drożdży naprędce robiące się do herbaty. Mąki ga niec zamiesić z wodą tak jak na makaron; wygniotłszy i wymiesiwszy dobrze ciasto, dodać do niego parę sporych łyżek masła nietopionego, i, jeśli kto chce, maku, z którym wymiesiwszy jeszcze, brać kawałki wielkości jabłka lesnego, to rozwałkować płasko do grubości 2 złotówki i na blasie do pieca letniego wstawić, w którym potrzymać, aż się staną kruche.

### Sucharki.

1. *Sucharki czyli cwejbaki.* Mąki garncy 2, śmietanki lub mleka parzonego kwart 2, jaj 12, półtora kubka cukru, soli łyżeczkę sporą z wierzchem, masła, jeśli do śmietanki kubków 2, a jeśli do mléka 3 kubki. Drożdży kiedy świeże i gęste kwaterkę, inaczej więcej dodać. Na zagrzaną śmietance rozczynić mąki półowę z dodaniem jaja i drożdży; dać nieco podejść w ciepłe, potem dodać masło, cukier, resztę mąki i mocno wybijać; gdy ciasto od rąk odstawać pocznie znowu dać mu podejść już dłużej, póki się nie zacz-

nie pękać jego powierzchnia; wtenczas robić małe bułeczki na stolnicy masłem wysmarowanej, nic mąki nie podsypując. Gdy po upieczeniu przestygną, krajać je na pół, i znowu zasuszać w lekkim piecu.

2. *Sucharki żółtkowe.* W kwarcie letniego mlęka, rozczynić półtory kwarty mąki, dodać szklanę drożdży, i dać nieco podejść w ciepłe. Gdy się cokolwiek ruszy ciasto, wlać w nie kwartę żółtków, cukru pół funta, masła sklarowanego pół kwarty, i mąki suchej półtora garnca. Wybijać to aż od rąk odstawać będzie; wtenczas nakrywszy, postawić w ciepłe, skoro podejdzie, robić małe bułeczki, maczając ręce w masło; gdy już te podejda na blasie, w piec wstawić. Ostudzone krajać na pół i suszyć w lekkim duchu. Takie ciasto, w suchém miejscu długo się może zachowywać. Chcąc, można pokrajane już bułeczki albo połukrować po wierzchu, albo powlec je masą z cukru, białków i migdałów.

3. *Sucharki na pianie.* 2 szklanki śmietanki parzonej, masła szklanę 1, żółtków 15, cukru tłuczonego kubek, drożdży, jeśli świeże i gęste, kubek, jeśli przeciwnie to więcej, mąki suchej garniec i pół kwarty. Jak zwykle, śmietankę letnią rozczynić z trochę mąki, z dodaniem drożdży. Po lekkim podejściu, wmieszać inne przysposobione ingrediencye, mocno wybijać, nakoniec dodać pianę od 7 białków, w pół ubitą; jeszcze dobrze ciasto ubijać i miesić, a gdy całkiem od rąk odstawać będzie, postawić do powtórnego podejścia. Poczém robić bułeczki jak wyżej.

4. *Zaparzane.* Kwartę mąki należyście suchej oparzyć kwartą mlęka wrzącego, wycierać i wybijać mocno, żeby nie było gruzków, aż ciasto zacznie przestygać; wtenczas wlać drożdży 2 kubki i postawić w ciepłe, żeby trochę podeszło; potem wlać 20 jaj w całku albo 40 żółtków bez zarodków, masła 2½ kubki, wyspać mąki kwart 4, soli łyżeczkę, kubeczek cukru, a

jeśliby ciasto za rzadkie było do robienia bułeczek, dodać jeszcze mąki; to wszystko ubijać mocno; gdy ciasto od rąk odstawać będzie, postawić je w ciepłe, a gdy się dobrze podniesie, rękami w masle zmazanymi wyciskać małe bułeczki i te kłaść na blasie, na której skoro podrosną sadzić w piec podobnie jak inne.

*Obwarzanki żydowskie.* Mąkę rozczynić letnią wodą jak najgęściej, dodać drożdży kwaterkę na parę garncy mąki, posolić suto, wsypać czarnuszki, i dobrze ciasto wymieszać i ugnieść na stolnicy. Skoro pod nakryciem postawione na czas niejaki, dobrze podejdzie, wówczas robić obwarzanki jakiej chcąc wielkości i grubości, utarzać one jeszcze w czarnuszkę i osuszyszy je z lekka przed ogniem na łopacie, rzucać po kilka do osolonej wrzącej wody, mieszając przecikiem aby na dno nie opadły; skoro się w górę wzbiją, chwycić je tymże przecikiem, wyjęte układać na łopatce drewnianej, na niej skropić obficie zimną wodą i trzymać w piecu nad duchem. Skoro obeschną, wrzucac je do czysto wymiecionego pieca, aby się upiekły.

*Ciasta podobne do tych, co po cukierniach śmietankowe zowią.* Bierze się półtora funta mąki, 8 łótów cukru, masła niesłonego nietopionego funt jeden, i jedno jajko; wszystko to się dobrze ugniata i wywałkowsywa na zimnie, do grubości dwóch rubli jeden na drugim położonych; wtenczas foremka, czy szklaną wyciskają się małe ciasteczka, które posmarowane żółtkiem suto się po wierzchu posypują cukrem i stawiają na blasie do letniego pieca, gdzie w pół godziny już się upieką, a podane do stołu póki ciepłe, są wyborne.

Można i migdałami siekanymi po wierzchu te ciasteczka posypywać.

*Placek kruchy.* Przesianej mąki półtory kwarty, wymiesić na stolnicy z 7-mią jajami, funtem masła,

pół funtem cukru i trochą wody; rozwałkować to ciasto cienko, położyć na blasie osypaną mąką, po wierzchu posmarować jajkiem rozbitym z wodą, i nałożyć jabłkami w talerzyki krajanymi, bez łuski i środków, albo śliwkami; posypać suto cukrem i upiec w letnim piecu.

*Pirożki szwajcarskie z kminem.* Na pięć funtów mąki bierze się kwarta i kwaterka ciepłego mleka, funt masła, cukru kubeczek, drożdży jak najlepszych 3 łyżki (jeśli są stare i wytchłe to więcej), wybiwszy to doskonale postawić w ciepłe do podejścia. Potem robić małe okrągłe placki jak na sucharki, na środku których wycisnąć dołeczki, w każdą włożyć kawałek świeżego masła wielkości orzecha laskowego, posypywać solą, kminem, brzegi posmarować jajkiem.

*NB.* Kto chce może dodać 8 jaj do tej proporcji ciasta.

*Obwarzaneczki kruche do herbaty.* Półgarnca mąki rozczynia się gęsto wodą, jak zwyczajnie na obwarzanki, dodaje się 2 jajka i 2 łyżki masła surowego miesza się do ciasta, drożdży parę łyżek, jeżeli dobre, jeżeli zaś nie świeże, to więcej. Gdy ciasto podejdzie raz, robią się cieniutkie i niewielkie obwarzaneczki, które raz jeszcze podchodzą, potem rzucać je do wrzącej wody, gdy na wierzch wypłyną, wyjmować, i osypawszy dobrze solą i kminem, kłaść na blachę, i stawić do pieca; po upieczeniu, powinny jeszcze w lżejszym piecu wyschnąć zupełnie.



## SEKRETA DOMOWE.

---

*Drzewo ścinać i przygotowywać do budowy na tarcice.* Narzekają często, że terazniejsze budowy nie są trwałe, a nikt nie zwraca uwagi na przyczynę tego złego, nikt się nie stara jemu zapobiedz. Najgłówniejszym warunkiem trwałości drzewa, jest stosowna pora ścinania jego, a ta jest, gdy soki z pnia ustępują i idą w ziemię w późnej jesieni. Dla lepszego ich się pozbycia wiosną i latem, gdy drzewo ma się ścinać w jesieni jeszcze na pniu, trzeba porobić w niém tu i ówdzie nacięcia, któremiby odpływał zbytek żywicy. Pod pełnię, ścinać drzewa nie wypada, gdyż wtenczas jest jakieś krążenie soków roślinnych, a im więcej będzie soków w drzewie, tém prędzemu zepsuciu ono ulegnie.

*Robota tarcic.* W robocie tarcic uważać należy, w którą stronę idzie tak nazwana lesna kresa, która się na każdym pniu na storcowym jego końcu znajduje; zakładając przeto piłę, trzeba sznity tak kierować, żeby w równym kierunku z kresą przechodziły, w przeciwnym razie deski zawsze pękać będą. Susząc tarcice, jedną od drugiej odosobniać, układając je we czworobok, tak, żeby wiatr i powietrze koło każdej krążąc suszyły je. Albo kiedy się je stawia na słońcu, to nie inaczej jak storcowo, tak jak rosły w lesie.



*Drzewo wkopując w ziemię zabezpieczyć od zgnicia.* Roztopić 24 łoty żywicy, dodać trzy garnce oleju konopnego, 3 lub 4 laski utartej siarki, wymieszać dobrze to wszystko i tём drzewo pomazać, które piérwój powinno mieć powierzchnią nieco zwęgloną, to jest lekko nadpaloną na 2 linje. Można też pale w górze tąż samą żywicą czyli smołą sosnową pociągać.

*Drzewo na meble i podłogi przygotowywać, aby się nie pękało.* Kloce gotować w kotle, podlewając tyle wody, aby w niój całkiem zanurzone były, potём je suszyć zwolna na powietrzu, ale pod dachem, tak, aby wiatr przewiewał, a deszcz i wilgoć nie dochodziły; albo kładą się też kloce do naczynia zakrytego, do którego para z kotła idzie, trzeba jednak, żeby ta para mogła wychodzić przez jaki otwór, inaczej zerwałaby wierzch od naczynia, albo by je całkiem rozewała (działanie to w kotle browaru parowego wygodnie odbyć można). Po 24 godzinném parzeniu, drzewo się zwolna wysusza na powietrzu pod dachem, a potём w izbie ciepłej lub osieci, a pewno już się potём pękać nie będzie, szczególnie jeśli w piłowaniu go zważać się będzie na kierunek kresy storcowej.

*NB.* Niektórzy zaraz po ścięciu wrzucają drzewo do wody na 6 miesięcy, ta wyciąga z niego soki i włókno ściąga.

*Drzewo pod mahoń malować.* Gotuje się funt brezylii czerwonej w miękkiej wodzie, w której już noc całą mokła, doda się do niój hałunu łótów 10 i potażu 8, tём się drzewo, szczególnie dębowe pociąga raz lub 2, a po wyschnięciu lakieruje, jak się niżej powie pod artykułem o lakierze. Albo, co jeszcze lepiej, pociąga się tylko politurą, patrz o politurowaniu mebli.

*2-gi sposób.* Dobrze wyheblowane drzewo pociąga się następną mieszaniną. *Sanguis dragonis* łót 1, *Lingua bosis* drachmy 3, *gummi aloes* drachmę 1, zostawia się to zalawszy pół kwartą spirytusu w ciepłym

miejscu przez 5 dni; potem się przedcza i przechowywa do użytku, zatknięte dobrze.

*Drzewo pod heban malować.* Dodać do wody 12-tą część selwaseru i tём nacierać drzewo dobrze wyheblowane, pomexem go szlifować, dwa razy to szlifowanie powtarzając. Pół kwarty octu tęgiego z 4-ma łótami opiłków żelaznych i pół funta tłuczonego galasu wstawić na 4 godziny w naczyniu glinianém polewaném, albo w gorący popiół albo do wody, którą gotować. Dodać potem 8 łótów koperwasu zielonego i kwartę wody łótem boraksu i tyleż indygo zaprawionéj, gotować to piérwéj zwolna, potem silniéj aż do śpienienia; tą farbą nacierać po kilkakroć drzewo, susząc je za każdą razą, a nakoniec połysk nadać skórą w tryplu utarzaną, której dostać łatwo można w kramach i u stolarzy. Jeśli mało będzie glansu, politurować po wierzchu można, patrz artykuł o politurze.

*Kit stolarski do zalepiania skaz i dziur w drzewie.* 8 łótów wosku uskrobanego w cienkie wiórki, zwilżyć doskonale olejkim terpentynowym, a dodawszy pół łóta sproszkowanej żywicy, rozpuścić to na żarze i dodać pół łóta czerwonego indichrothu, lekko zasmażyć, i tём szpary zacierać w meblach popekanych; po wierzchu polituruje się jak niżej opisano.

*Mahoń czyścić.* Najlepiéj olejem, od niego ciemnieje i nabiera pięknego lustru, tylko go piérwéj zawsze wytrzeć z pyłu sukmem, żeby się brud nie wjadał w mahoń.

*Lakier.* Kwartę oleju lnianego smażyć przez minut 30 strzegąc, aby się nie zagotował, potem się dodaje filizankę terpentynowego olejku. Drzewo dobrze z brudu oczyszczone, naprowadza się tym lakierem za pomocą szmaty. Po wyschnięciu téj piérwszój warstwy, nakłada się podobnym sposobem druga, a nawet i trzecia, za każdą razą dobrze osuszając. Polerować nie trzeba, bo lakier sam z siebie będzie tęgi i błyszczący.

*NB.* Najważniejszym warunkiem dobroci tego la-

kieru, jest jak najdoskonalsze wysmażenie oleju, inaczey bowiem, lakier nigdy dobrze zasychać nie będzie, a wszystko do niego lgnąc i przystając, zostawiać będzie niezatarte plamy.

*Politurowanie mebli.* Sprzęty domowe, tak piękne, gdy nowe i świeże, tracą przez czas i używanie, cały swój połysk i jasność. Miło więc każdej gospodyni, gdy może często je odnawiać i odświeżać, szczególnie, gdy się to robi z małym kosztem, i bez kłopotliwego sprowadzania rzemieślników do domu. Niech więc każda, podanym tu sposobem, przygotuje sobie zapas politury, której w razie potrzeby użyć będzie mogła.

Najlepszego szellaku stłuczonego łótów 6, zalewa się kwartą tęgiego spirytusu 3 razy pędzonego. Butelka napełniona tylko po szyjkę, zawiązuje się pęcherzem w kilku miejscach szpilką przekłótym, stawia się w piasku gorącym, lub w wodzie, którą się stopniowo ogrzewa mocno, ale nie gotuje; stan tego mocnego ogrzania przeciąga się do kilku godzin (\*); gdy się tak szellak zupełnie rozpuści w spirytusie, odstawia się na bok naczynie z wodą, w której się rozgrzewał, a gdy ta ochłodnie, wyjmuje się z niej butelka, i zlewa się z fuzów czysty lakier, który się przechowuje w butelkach dobrze zakorkowanych. *Albo:* chcąc robić tenże lakier z mniejszym ambarasem, nie stawiać go do wody gorącej, ale w niepełnej a zakorkowanej butelce, trzymać go dni kilka na piecu lub w innym gorącym miejscu, kłóćąc go często, aż się całkiem szellak rozpuści i połączy ze spirytusem.

Chcąc politurować meble, trzeba je wprzód dobrze pomexem szlifować, maczając go w olej lniany lub oliwę (\*\*); gdy się dawniejsza politura całkiem zniesie,

(\*) W czasie tego ogrzania, nie wyjmując butelki z wody, trzeba ją poruszać i kłócić często, ujawszy za szyjkę.

(\*\*) Można też starą politurę ścierać następującym sposobem: mebl

a drzewo się doskonale wyszlifuje, trzeba go mocno flanelą wycierać dla tego, aby cała oliwa w nią wsiąkała, a potem już zacząć samo politurowanie, które się tak odbywa. Na kłak z wołłoku czyli lamcu pilściowego, albo też z kądzieli lub waty, nalewa się po trochu politura, tę po wierzchu przykrywszy rzadką starzyzną, nacierać dobrze i równo mebl politurujący się, *piérwiej* zwolna, potem coraz mocniej i silniej, tak, żeby politura w ślad wsiąkała i prawie zasychała. Póty to powtarzać, aż połysk wydawać się będzie dostateczny.

*NB.* Stolarze maczają jeszcze ten kłak lekko w oliwie, ale téj nie radzę brać wiele, gdyż doświadczyłam, iż taka politura ile na pozor ładna, tyle w istocie nietrwała; bo jak oliwa się wytrze, tak i glans zniknie, a jeżeli go w części zostanie, to plamami w miejscach, gdzie mniej było oliwy, a więcej doszło polityry.

*Lakier do podłóg.* Szellaku 2 funty nalać trzema kwartami tegoż spirytusu 3 razy pędzonego. W butli niepełnej ale zatkanéj, często ją kłócić i potrząsając, trzymać w ciepłe, najlepiej na piecu w piasku. Jak się szellak rozpuści w spirytusie, naprowadzać za pomocą pędzla podłogę tym lakierem, tylko mocno i pędcko. Jak zaschnie piérwsza warstwa, powtórzyć to pędzlowanie. Ani woskowanie, ani froterowanie takiego lustru nie nada podłodze jak ten lakier, trzyma się on na podłodze przynajmniej trzy miesiące, później znowu pociąga się ją takim lakierem, ale raz tylko, bez powtórzenia.

*NB.* Chcąc mieć rzadszy lakier, wlać trzeba 4 kwarty spirytusu na 2 funty szellaku.

*Podłogi malowane z pokostem jak utrzymywać.* Najprzód przy samém malowaniu zwracać na to wiel-

---

pokrapia się olejem, i posypuje potem gliną tłuczoną, przez muślin sianą, a potem się mocno sukнем ściera aż do zniesienia polityry.

ką baczność należy, aby pokost doskonale był wysmażony, w przeciwnym razie, nie będzie on nigdy dobrze zasychał, a farby lgnąc do obóvia, prędko się zniósą; prócz tego pył i ślady niezatarte prawie na nich plamy zostawiać będą. Takż pilnować tego bardzo należy, aby do takiego malowania klój zupełnie nie był użytym (co malarze, a zwłaszcza nasi żydzi często robią dla oszczędzenia oleju); taka farba jest najnie-trwalszą, prędko się znosząc i ścierając. W razie jednak gdyby i po dobrém wymalowaniu, podłoga nie tak prędko wysychała, jakby się chciało, trzeba ją po wierzchu lekko pociągnąć szpikanardowym olejkiem, wcierając go mocno kawałkiem sukna; olejek ten ścis-ska i suszy prędko powierzchnią pokostu. Podłogę tak malowaną trzeba codziennie lekko ścierać chustą maczaną w wodzie czystej, namydłając ją choć raz na ty-dzień; co kilka tygodni olejem plamy pozacierać, a nawet nim całą podłogę lekko naprowadzić za pomo-cą szmaty sukiennój.

*Woskowanie podłogi.* Wosk się na ogniu rozpuszcza i pokrapia się nim gęsto wskrósć całą podłoga. W ten-czas nałożywszy rozpalonych węgli do nizkiego wóze-czka na kółkach osadzonego (\*), jeden człowiek powin-nien go powoli przeciągać po podłodze, zatrzymując się na każdym miejscu tyle tylko, żeby nakropiony wosk rozegrzał się, ale podłoga się nie przypaliła. Dru-gi natychmiast ma ten roztopiony wosk, mocno suk-nem w podłogę wcierać, potem już się szczotkami froteru-je. Codziennie się potem to froterowanie powtarzać

(\*) Wozek ten czyli piecyk najprostszym jest do urządzenia. Arkusz żelaznej blachy zachyla się ze wszech stron, brzegami do góry, tak, żeby to tworzyło jakiś rodzaj skrzynki z wysokimi brzegami, ta skrzynka osadza się na 4-ch kołeczkach i z jednej strony dodaje się jej rączka czyli dyszelek, za któryby ją ciągnąć można było.

powinno, nacierając od czasu do czasu woskiem z oliwą, niżej opisanym sposobem.

*Podłogi malowane z woskiem.* Kto nie ma piecyka wyżej tu opisanego, albo czadu powstającego ztąd uniknąć nie może, niech swą podłogę pędzluje następną mieszaniną. Wosku 2 funty, potażu łótów 12, kleju stolarskiego łótów 6, mydła prostego i gummy arabskiej takż po łótów 6. Całą tę masę gotować należy w 2-ch garncach wody rzecznej, aż się wszystkie materiały rozpuszczą, wtenczas ją dobrze ochłodzić, zimną już zupełnie roztarć jak najlepiej, żeby najmniejszych gruzków nie było. Osóbno nalać dwoma garncami wody rzecznej kurkumy pół funta, niech tak stoi godzin 3 lub 4-ry; z początku mieszać, a potem dać się ustać, a zlawszy ostrożnie z grubszych części, dodać tę wodę do powyższej zimnej już masy. Gumi-guty łótów 6 dobrze sproszkowanej na kamieniu malarskim, roztarć w miseczce z wodą miękką i dodać do masy, a zmieszawszy ją dobrze, pędzel w nią maczając, wymyć, ale już suchą podłogę, naprowadzać i malować równo. Dać potem podłogę wyschnąć przez dzień jeden lub dwa, wtenczas szcztokować mocno tak, aby się masa równo wszędzie rozeszła, potem suknem wycierać. Tak malowana podłoga będzie miała najpiękniejszy jasny żółtawy kolor. Chcąc zas malować podłogę ciemnym, prawie mahoniowym, należy brać zamiast gummi-guty, funtów 2 terra anglica i 18 łótów minii. Wszystkie te ingrediencye najlepiej brać w aptece sproszkowane, gdyż po domach na wsi, najczęściej nie ma kamienia malarskiego, na którym jeśli się farby nie utrą po utłuczeniu, masa cała zepsuta będzie.

*Podłogi massowanie bez koloru.* Wody pół garnca, wosku 2 funty, kleju pół funta: gotować wszystko razem, a zdjawszy dodać ówierć funta potażu, z którym rozmieszawszy trochę przygotować. Zdjawszy naosta-

tek dać ostygnąć, i przez cały ten czas, do zupełnego ostygnięcia rozmieszywać, aby zastygając uformowała się jedna masa.

W potrzebie użycia, bierze się kawałek masy, rozprowadza się w gorącej wodzie, i naprowadza się po podłodze pędzlem. Naostatek poleruje się szczotkami i sukniem.

*Wosk do nacierania podłóg.* Powoskowawszy lub pomalowawszy podłogę wyżej pomienionemi sposobami, trzeba jej trwałość podtrzymywać, nacierając przy każdym froterowaniu następnym woskiem. Na funt rozpuszczonego wosku leje się kubek od filiżanki oliwy podłej i olejku terpentynowego 10 1/2, razem to zmassować wybijając, zlać potem do form papierowych.

*Ochronne i tanie malowanie dachów z odwaru kartofli.* 30 funtów kartofli obmyć, oskrobać, utarć jak najdrobniej na tarkach, wsypać w kocioł i nalać 30 garncy wody wrzącej, gotując jeszcze potem ciągle przez pół godziny, rozbijając miotłem; gdy przestygnie precedzić ciepłe przez rzadkie sito do naczynia drewnianego.

Wziąć 10 funtów farby Braubrotu, namoczyć w gorącej wodzie przez 8 dni, precedzić i zmieszać z odwarem kartoflanym, ażeby zaś farba łatwiej przeszła przez sito, trzeba mocno zagrzać cedzone kartofle i na sito z farbą przelewać. Dla mocniejszego koloru dodać przez sito przesianej sadzy. Farba ta używa się do malowania w stanie gorącym, raz na grunt, drugi raz na czysto, i to w pogodzie letniej.

*Okna jasne i czyste zachowywać.* Dla tego, żeby szkło nie traciło swój jasności, nie trzeba go nigdy myć wodą, szczególnie rano lub w dzień, gdyż promienie słoneczne operując na wilgotne, nadają mu kolor mętny i mieniony, co go bardzo szpeci. Jeśli już koniecznie szyby myć potrzeba, odbyć to z wie-

czora, a rano powtórzyć wycieranie suchemi chustami. Ale lepiej daleko miałką krédą posypawszy sukno wycierać na sucho okna, kréda powinna być przesiana, aby rysów na szkło nie robiła. Codzién zrana wycierać do sucha okna z wilgoci, która na nich z powietrza pada, a te będą zawsze czyste i jasne.

Jeśli szyby już są mętne, wraca im się jasność przez pędzlowanie z obu stron rozpuszczonym w wodzie miewem; robi to się zazwyczaj z wieczora, a nazajutrz rano wyciera się na sucho. Za granicą po wielkich miastach codzién to robią i mają jak kryształ czyste okna. Dobrze też jest wycierać pokrzywą okna z wieczora, a nazajutrz przetrąć na sucho.

*Okna żeby nie zamarzały.* Trzeba aby okna były podwójne, pojedyncze zawsze zamarzać będą; przed mrozami wcześniej wstawiać drugie okna, bo kto późno wstawi, nigdy zupełnie od zamarznięcia nie uchroni. Czynieć to trzeba w dzień jasny i suchy, a w pokojach wtenczas trzeba aby nie było palono, bo gdy w nich chłodno, okna nie będą popotniałe. Między okna stawia się flaszka z szerokim otworem, z witiolium, nie zatknięta, takóž miseczkę z suchym potażem, świeżo wypaloném wapnem, albo z prostą solą kuchenną, takóž ładunki papierowe z węglami; przed wstawieniem okna powinny być do sucha przetrarte. W pierwszych zewnętrznych oknach umyślnie się szpary zostawując wcale ich nie oklejając, ale drugie wewnętrzne powinny być najszczelniej oklejone kitem lub papierem. Tak urządzone okna nigdy zamarzać nie będą.

*Okna zamarzłe odtaić na prędce.* Rozpuszczoną solą w wodzie pociągać po kilka razy, to jest dopóty, aż zamroz zejdzie.

*Kit szkło klejący,* który nie tylko może zastąpić zwyczajny olejny do opatrzenia szyb, ale klejący wszelkie rozbite naczynie szklanne. Odtopić w bardzo lekkim piecu mleko zsiadłe kwaśne, tak żeby z niego



zrobić nie sypki i przetopiony, ale ledwo zsiadły twarog; te po dobrém zcedzeniu serwatki, ucierać w cierlicy mocno, aż się zrobi jak młode masło; wtenczas dosypywać po trochę ucierając ciągle, pierwiej wapna niegaszonego w delikatnym proszku, potem delikatnego piasku, biorąc po równej połowie jednego i drugiego. Można też nie brać piasku, ale samo tylko wapno. Mléko też łatwiej się odtapia wpuszczając weń kilka kropel octu.

*Kit porcelanę i fajans klejacy.* W czystym eterze siarczanym rozpuszcza się gummi-copal, ile jęj się rozpuścić może, i trzyma się to w naczyniu dobrze zakorkowanym, w chłodzie. Chcąc go użyć, bierze się ile potrzeba, wymieszywa się doskonale z wodą i smaruje się brzegi naczynia mającego się kleić, a złożonywszy je dobrze z sobą, obwiązać mocno i zostawić przez dni kilka, by zaschło (\*).

*2-gi sposób,* równie dobry, który wytrzymuje ogień i ukrop. Czystą mastyxową żywicę rozpuścić w najmocniejszym spirytusie, tyle go tylko biorąc ile potrzeba do rozpuszczenia osobno w takiejże ilości spirytusu; rozpuszcza się czysty, w wodzie rozmiękczony karuk, do którego dodaje się w równych częściach gummy galbanowej, i gummy ammoniakowej, tyle ich kładąc, ile rozpuścić się może w spirytusie zasyconym karukiem. Ułatwia się to rozpuszczenie trąc w kamiennym moździerz, poczem obie mieszaniny trą się i mieszają, i razem przechowują się w szkle.

*3-ci sposób.* Do niezbianego mléka wpuszcza się po kropli tęgi ocet winny; gdy się mléko zwarzy, odcisnąć serwatkę, a na pół kwarty twarogu biorąc 3 białka od jaj, ucierać mocno w mąkotrze. Posypawszy na stole wapna niegaszonego, ugniata się w niem powyższą masę, dopóki się nie wyrobi ciasto do klejenia

---

(\*) Nigdy się nie rozklei, ohyba spirytusu wleją.

zdatne; naczynia niém klejone, nigdy się nie rozklejają.

*Hartowanie naczyń szklanych i fajansowych.* Obwijac je w siano lub słomę, i kładac w naczynie napełnione zimną, dobrze zasoloną wodą, postawić na ogniu i ogrzewać do zagotowania. Po niejakiem czasie ujmować po trochu ognia, a nakoniec całkiem go zagasiwszy poczekać aż woda ochłodnie, wtenczas wydobywać z niéj naczynia; niektórzy gotują naczynia w ługu.

*NB.* Słona woda oddaje się razem z sianem ciepłom lub krowom.

*Szklanne naczynia pakować do drogi.* Obwijac je sianem, cięższe naczynia kłaść na spód, lżejsze na wierzch; albo najmniejszymi, szpary między większemi zakładać, a zawsze tak szczelnie, żeby się nic nie ruszało, dobrze nawet jest zmaczać siano, którém się przekłada dla tego, aby się lepiej zległo. W pakach górę zaznaczać, aby je wioząc lub zestawując nie przewracali. Pakując fajanse trzeba je zawsze stawiać bokiem, przekładając sianem, a nigdy się nie potłuką.

*Srebro czyścić.* Najdrobniejš sproszkowanej kremortartari posypuje się na zamszą lub szmatek stargo aukna i tém srebro wyciera i czyści, a lustr się wkrótce okaże. Albo do garnca miękkiej wody wrzucić łót kremortartarum i gotować aż się rozpuści, posypać naczynie srebrne otrębiami pszennemi, a mocząc gąbkę w tę wodę, myć nią naczynia, a potem wytrzeć czystém płótnem starém i cienkiém.

*2-gi sposób.* Nacisnąć jagód żurowinowych, dodać do nich drugie tyle wody i gotować w tém srebro, które się potem miałką krédą i zamszą lub sukнем czyści. Pozłocie tylko szkodzą wszystkie kwasy.

*3-ci sposób.* Witriolu tyle dodać do wody, aby w niéj czuć się dawał; tą wodą czyścić srebro, wycierając je przytém sukнем posypaném miałką krédą do sucha.

Ponieważ jednak przez częste czyszczenie, by najostrożniejsze, zawsze się trochę ściera srebra, najlepiej więc zamaczać je na noc w zimnej wodzie, a nazajutrz odmyć plamy i wytarć na sucho, czyszcząc je innym sposobem wtenczas tylko, skoro ostatni środek na pozbycie brudu niedostatecznym będzie.

*Miedź czyścić i mosiądz.* Węgłem miałko utartym, albo popiołem, albo wapnem, albo wreszcie cegłą delikatnie stłuczoną nacierać po suknie lub starém płótnie i obmywać ługiem, albo gorącą brahą, albo nareszcie serwatką, potem czystą wodą wypłókać i wysuszyć na słońcu, lub wytarć do sucha; od wszelkiej bowiem wilgoci grysapanieją naczynia. Kręda zmieszana z siarką i zarobiona octem na gęstą papkę, używa się też do wycierania mosiądzu, i nadaje mu piękną żółtą barwę.

*Cynę czyścić.* Krędą i sukniem w gorącym ługu, potem się wodą płócce.

*Porcelanę i szkło czyścić.* Potażem albo miałkim popiołem z wodą letnią, ale niezbyt gorącą, bo od niej może pękać i rysów dostawać stołowa porcelana.

*Zelazo i stal od rdzy bronić.* W ogólności wszelkie tłuściości bronią te metale od zardzewienia, smarować je więc oliwą, olejem lnianym lub konopnym, a mianowicie tłuściością węgorzową, na słońcu dystylowaną; ta nie tylko jest prezerwatywą od rdzy, ale ją nawet znosi ze stali; trzeba nią naprowadzić miejsca zardzewiałe i ścierać ją miałko utłuczonym pomexem lub tryplą. Stal od rdzy oczyścić. Smarując rozpuszczonym winnym lagrem na godzinę, poczem wytarć sukniem. Za kilkorazowém powtórzeniem rdza zniknie.

*Jeszcze inny sposób oczyszczenia stali ze rdzy.* Miejsce zardzewiałe posypać proszkiem kremortartari, w godzinę wytarć suchą flanelą. Za powtórzeniem kilkorazowém rdza zupełnie zniknie.

*Ściany malowane i obicia czysto utrzymywać.* Chcąc by były trwałe malowidła i obicia na ścianach, co drugi dzień je spylać czy miękką z długimi włosami szczotką osadzoną na kiju, czy też pękiem piór puszystych. Gdy się jednak zabrudzą, trzeba naprzód zdmuchać pył starannie mieszkciem, a następnie środkami od białego czerstwego chleba, najlepiej takimi, co mają na wierzchu skorynkę, zlekka z góry na dół pociągać; ktoby nadto mocno przyciskając wycierał, albo w różne strony, bardziejby jeszcze brud wcisnął w obicia, ale zlekka i w dół pocierając, całkiem się pył zetrze.

*Zwierciadło w pierwotnej piękności zachować.* Strzedz się bardzo tego, by zwierciadeł nie stawić na miejscu, gdzieby promienie słoneczne na nie operowały, albo inne silne ciepło działało, bo się na nich skazy robią przez roztopienie się żywego srebra. Czyścić je zaś wódką z potażem miałko utłuczonym.

*Kość słoniową lub inną poźółkłą bieleć.* W naczyniu glinianém, nalaném wodą, do której się dodaje 6-tą część niegaszonego wapna, przystawia się do ognia kość poźółkłą, i dopóty się gotuje, dopóki nie wybieleje: odstawić, gdy przestygnie wybrać i polerować.

*2-gi sposób.* W zimnej wodzie rozpuszcza się hafunu kilka łótów, poczem płyn ten zagotowawszy zdejmuje się z ognia i do gorącego wkłada się kość; po godzinie się wyjmuje i obciera wełnianym płatkim, w którym zawinięta czas jakiś powinna leżeć.

*Kit do zalepiania szpar pieca.* Glina zwyczajnie zsyca się i pęka, rozczynić ją więc w wodzie słoniej, albo dodać do gliny klajstru z mąki żytniej i popiołu część czwartą, a wymieszawszy zalepić tym kitem szpary, a nigdy się nie popekają.

*Komin palący się gasić.* Chociaż ten sekret w tyłu był podawany księgach, doświadczywszy jednak sama

skuteczności jego, muszę umieścić w tém piśmie, które nie jest zbiorem samych tylko nowych wiadomości, ale tych, co są prawdziwie użyteczne i doświadczone. W samym paleniu się komina wsypać w otwór jego na żar lub palące się drewna garść siarki, ta zapaliwszy się, gęstym swym dymem udusi płomień w górze. Zatykanie zaś z góry komina, jak to niektórzy robią, nie jest równie bezpieczne, gdyż często bywa, iż w takim razie komin pęka się i rozsiada, a skry z niego rozlatując się po poddaszu, najokropniejszy pożar sprawują.

*Sposób dobrego wecowania brzytw.* Natarć pasek cyną, aby miał blask metaliczny, brzytwa pociągnięta na nim kilkanaście razy będzie najostrzejszą.

*Beczki i inne naczynia stęchłe oczyścić.* Rozpuściwszy co najświeższego wapna w wodzie tak, aby się z niego gęsta płynna masa utworzyła, powlec nią ściany wewnętrzne beczki, i te wystawiać na wolne powietrze, tylko nie na wilgoć i deszcz; po kilku dniach odskrobać wapno, albo odmoczywszy wyszorować naczynie. Rzadko się zdarza, żeby tę operację powtarzać trzeba było.

*2-gi sposób.* Rozniecić wewnątrz naczynia, po wyjęciu z niego dna jednego, lekki ogień ze słomy, a gdy się miarkuje, że jedna strona naczynia ma już powierzchnię nieco zwęgloną, przewrócić je i przekocić na drugą stronę, aby ogień i tę przejął cokolwiek. Po tej operacji wszelka zgnilizna ustąpi, pierwszy jednak sposób jest lepszy, jako niebrudzący naczynia.

*Smarowidło na rzemienie.* Łój wołowy lub sadło wieprzowe roztopić, zmieszać to z piątą częścią oliwy.

*Ruchomość wszelką przechowywać w ziemi przez czas długi.* W r. 1812, kiedy tyle familij całą swą ruchomość przez rabunek straciło, nasza następnym sposobem przechowaną została w ziemi aż do wiosny,

nie będąc wcale uszkodzoną, ani od wilgoci, ani od moli. W miejscu suchém, piaszczystém, wysokiém, mającém spad wilgoci, pokopano jamy i te naokoło wyłożono brzošką, t. j. korą czyli łubami; potem się do nich sypało suche osietne żyto, a między nie, stawiano paki z bielizną, odzieniem i futrami, mając uwagę, aby też paki nigdzie bezpośrednio nie dotykały się ziemi, ale wszędzie od niej grubo żytem oddzielone były, gdyż to ostatnie wciągając w siebie wszelką wilgoć, nie dopuszcza jój do ruchomości, która tym sposobem więcéj roku bez uszkodzenia leżeć może. Trzeba tylko, aby przed spakowaniem była jak najlepiej przesuszona i przesypana chmielem suchym, kamforą i pieprzem; ta uwaga szczególnie do futra się stosuje, patrz jak futra przechowywać przez lato; takie jamy pod dachem jeszcze bezpieczniej robić można.

*NB.* Z żywności u nas tylko się masło w tém schowaniu zepsuło, bo straciwszy rosół wyschło i zjełczało; wędlina chociaż przeschła, była zdatną do użycia. Jeśli więc suche żyto wyciągnęło całą wilgoć z masła i z wędliny, rzecz naturalna, że jój w bieliznie i innéj ruchomości nie zostawiło.

*2-gi sposób robienia jam takich.* Kopać jamy w glinie i napełniwszy je drzewem suchém zapalić je; gdy się to na pół spali, zadusić ogień darniną, i po oczyszczeniu jamy z popiołu, zostawić ją czas jakiś otworem dla lepszego wyschnięcia, strzegąc tylko, aby woda lub deszcz do niej nie dochodziły. Jeśli by glina jeszcze wilgotną była, powtórzyć jój wypalenie. Na deszcz tylko jamę pochyło zakrywać szczególnie.

*NB.* Tak na jedne, jak na drugie jamy wybierać miejsca najspadzistsze.

*Futra przechowywać przez lato.* Kiedy już zima się kończy, w izbie zupełnie ustronnej, do której nikt

nie miałyby potrzeby chodzić przynajmniej pór ze dwie lub ze trzy, porozwieszać obszernie wszystkie futra domowe, i nie tylko wykadzić, ale nadymić najmocniej tytuniem, pokrzywą suchą i trocinami rogowemi, to jest rogiem skrobany z kopytów i rogów bydłych; żar zaś do tego kadzenia najbezpieczniej jest stawić w garnkach, lub prosto kłaść w piecu, którego juszka jest z góry zamknięta; prócz tego postawić w tejże izbie miseczkę z chloryną zwilżoną wodą, a gaz z niej wydobywający się będzie niszczył i truł mole. Paki na futra powinny być z drzewa smolnego robione, po wierzchu olejną farbą pomalowane i przejęte dymem i gazem, o którym mówiłam; stojąc otwarte w izbie, w której się futra kurzą; po dwóch lub trzech dniach takiego kurzenia, pootwierać drzwi i okna izby, aby przez nie wyszedł gaz chlorynowy, tak szkodliwy dla ludzi; wtenczas wytrześć dobrze futra, i przesypując je suchym chmielem, tabaką, pieprzem, kamforą, myszką, lawendowym kwiatem, oszyć każde z osobna w gęste płótna, które były wyprane w odwarze piołunowym, dobrze rozsolonym. Można nawet wierzchnią stronę tegoż płótna naprowadzić woskiem, nacierając nim i prasując żelazkiem. Na dno skrzyni posypać grubo wyżej wymienionych ingrediencyj, dodać jeszcze kawałków mydła i łojowych świec; okrywszy je papierem lub starzyznami, układać na tém oszyte futra, zawsze je warstwami chmielu i tabaki przesypując. Papier skrapiany terpentynowym olejkiem, nadzwyczajnie mól gubi, trzeba się jednak strzedz, aby wszystkie tłuste rzeczy nie brudziły wierzchów pokrywających futra. Trzepanie mocne futer oczyszcza je z molów, które się otrzęsają. W magazynach tego jedynie używają środka, dla przechowania w całości futer.

*Mole zagnieźdżone w materacach wiggubić. Inaczey nie podobna pozbyć się zagnieźdżonych molów*

w materacach, jak sprówszy je, wysuszyć pilść na słońcu, wytrzepać ją, a potem w wodzie wygotować, z dodaniem do niej trochę soli i piołunu. Po wygotowaniu wysuszyć znowu pilść najdoskonalej. Pokrycia pierwsze czyli nasypki na materace robić z płótna gęstego, wymytego w odwarze piołunowym, dobrze zasolonym, a po wierzchu trzeba to płótno woskiem mocno natarć i zlekka gorącym żelazkiem je przeprowadzić. Mole się już gnieździć nie będą w tak urządzonych materacach, bo sól i gorycz piołunu je odstręczają.

*Szczury truc.* Arszeniku funt 1 utłuc cienko i prześiać na sito (zakrywając je płótnem, aby pył nie zalatywał do siejącego człowieka), dodać trzy ćwierci funta cukru tłuczonego, mąki pszennej półtora funta, zmieszać to razem. Część tego proszku posypuje się po różnych kątach i szczelinach; z drugiej robią się gałki z dodaniem masła tyle, ile go trzeba do zrobienia massy. Gałki kłaść należy ostrożnie tak, aby psy lub kury nie mogły znaleźć, takóź, aby je same szczury nie zaciągnęły w jaką żywność ludzką, któraby nienakryta nizko stała.

*2-gi sposób.* 4 łoty cukru, 1 łót mąki pszennej, 2 łoty nasienia sabadyli, zmieszać z olejem lub masłem, a porobiwszy gałki porozrzucić je w rozmaitych miejscach.

*3-ci sposób.* Pokrajaną w kostki pieczeń ciełącą, podsmażyć dobrze z cebulą w tłustości, osypać kilczyborem świeżym, i wymieszawszy dobrze pokłiaść na descułkach kupkami tam, gdzie szczury najwięcej chodzą zwykły.

*4-ty sposób.* Fosforu łót 1 skrobać w wodzie ciepłej, trzymając w niej ciągle palce, aby ich nie oparzyć. Na téj wodzie rozczynić kwart dwie lub nieco więcej mąki pszennej, do tego dodać ćwierć funta cukru i tyleż roztopionego świniego sadła. Tą massą smarować



wać papiery i zalepiać nory szczurze. Póty ona truje i niszczy szczury, póki nieskwaśnieje, dla tego ją na zimnie trzymać należy.

Wypędzają się też szczury z domów narzucając w nich ziela dziewanny (*verbascum*); albo też cynoglossum officinalis, które się zbiera na początku lata, a rozrzucając kraja się w kawałki. Szczury nie znosząc tych zapachów wynoszą się z domu, w którym je czują, ale za to napadają gromadnie na inne budowy przyległe, trzeba więc wszędzie usposobić się na ich przyjęcie. Bahunu też znieść one nie mogą.

*5-ty sposób.* Pół funta pszennej mąki, tyleż tłuściości świnięj i jedną pokrajaną cebulę smaży się w tyglu; gdy ostygnie przymieszać należy 3 ósme części funta niegaszonego wapna i ćwierć funta utartych korzeni czarnej ciemierzycy (*heleborus nigra*), dodać 2 łóty cukru, 4 łóty na proszek utłuczonego szkła i 1 łót kilczyboru sproszkowanego świeżego, i znowu tyle co pierwój szmelcu, wszystko to niech się na wolnym smaży ogniu; gdy ta massa ostygnie, robić z niej gałki i rozrzucać je.

*Myszy aby nie były.* Namoczyć na noc w studziennej wodzie usiekaną cebulę i polać tём kilka razy w zasiekach nim się zboże tam złoży.

*Myszy polne gubić.* Zwierzątko to kopie; sobie schronienie pod korzeniami drzew, a pożerając owoce na nasienie zasadzone i wszelkie inne ziarna, wiele szkody w ogrodach czyni; trzeba je niszczyć pastkami lub truc następny sposobem. Marchiew żółta pokrajana w kostki, układa się warstwami na papierze mocnym, przesypując je arsenikiem drobno sproszkowanym; wszystko się to obwija papierem i obwiązuje sznurkiem; po wierzchu depcze się mocno, dla przejęcia marchwi trucizną; kładzie się jój potём 3 lub 4 kawałki po norach.

*Krety gubić.* Szkodliwe te zwierzątka najprędzej się niszcza, wyławiając je pułapkami umyślnie na nich zrobionemi. *Albo:* zacisnąwszy lekko nogą świeżą kupkę kretowiny, czatować stanąwszy przeciwko wiatru; jak kret ją nanowo poprawiać będzie, postrzegłszy tylko poruszającą się ziemię, trzeba ją nagle rydlówką wyrzucić razem z kretem.

*3-ci sposób.* Trzeba raki gotowane wkładać jak można najgłębiej w nory, a odór ich na długo wypędzi z nich krety. Sama tego nie raz doświadczyłam.

*4-ty sposób.* Wiesniacy nasi natykają gałązkami zerzniętymi jarzębiny miejsca, z których chcą odpedzić krety.

*5-ty sposób.* Do dziur kretowych nasypywać po łyżce niegaszonego wapna, te dziury tego ubijają się i nakrywają się ziemią; gdy je kret ryć zacznie, dostaje mu się wapno w nos, lub gardło, i to go truje. Trzeba tylko robić to w dzień pogodny, żeby wilgoć nie odgasiła wapna.

*6-ty sposób.* Glisty ziemne wzdłuż porozrzynać trzeba i przesypywać je w garnku tłuczonym świeżym kilczyborem; przez 24-ry godziny je tak trzymać mieszając, a potem po kilka takich glist zakopywać do jam kretowych.

*7-my sposób.* Orzechy włoskie tak długo gotować w ługu, aż się łuska stanie miękką, że ją nożem krajać można. Pobiwszy czy porznawszy je na kawałki wrzucać do nór.

*8-my sposób.* Orzechy włoskie wyluszczone gotują się razem z garścią ziół cykuty przez półtóry godziny, i kładą się do nory.

*9-ty sposób.* Do każdej nory wkładać kamfory jak ziarno grochu.

*Pluskwy wygubić.* Najpręd chcąc aby się one nie zapładzały, trzeba raz, albo i dwa na tydzień łóżka oglądać i czyścić, a pościel na powietrze wynosić i wy-

trzepywać; szpary zaś w łożkach i w lamperyach naprowadzać następną mieszaniną: Dwa funty tabaki nalać garncem wody i gotować pod nakryciem, potem przedzić i ukraść do tego funt mydła, i pół kwarty soli dodać; gdy ta się rozejdzie, zlać do butelki, mocno zakorkowanej, i używać w potrzebie.

*2-gi sposób.* Wódki i octu po pół butelki, soli garść, aloesu 2 łoty; zatknąwszy postawić butelkę na piecu; jak się ingredyencye rozpuszczą, smarować tém szpary.

*3-ci sposób.* Terpetynowego olejku i spirytusu po pół kwarty każdego, kamfory łót 1, gdy się to rozpuści, piórko lub gąbkę maczając w tę masę dobrze skłóconą, smarować i napuszczając dobrze szpary; gdzie dostać nie można, tam zalać.

*4-ty sposób.* Młodych gałęzi modrzewiu drobno skrajanych z listkami funt 1, nalewa się garncem miękkiej wody, i na wolnym ogniu wygotowuje się do połowy. Tym odwarem jeszcze ciepłym pędzliują się łożka. Przechowywać go w zatkniętej butelce lub garnku glinianym.

*5-ty sposób.* Chcąc izbę od pluskiew oczyścić należy utłuc pół funta boraxu zmieszać go z niegaszonym wapnem i tém pobielać ścianę. *Albo,* pomieszać trochę z wapnem arseniku, lub posypać ich gniazda perskim proszkiem.

*NB.* Budując domy postrzegać to bardzo należy, aby do przekładania berwion, i zatykania szpar, nie był nigdy użytem mech czerwony, ale tylko biały, to jest zielony, inaczéj nigdy nie można się będzie obronić od pluskiew — to jest rzecz doświadczona; właściciele nawet nasi na to zawsze uwagę zwracają.

*Pchły gubić.* Posypywać łożko perskim proszkiem, lub wysłać na ziemi piołunem, i ten codzień wymiatać, a wyścielać świeżym.

*Persaki i tarakany niszczyć.* Arszeniku pół funta stłuczonego i przesianego, cukru ćwierć funta także przesianego, mąki pszennej pół funta, zmieszać razem i tym proszkiem posypywać miejsca, gdzie się te owady najwięcej zbierają to jest na piecach, kominach i t. d.

*2-gi sposób.* Korzeń wodnej lilii białej (nimphea alba) ususzony i utłuczony, dodaje się do mléka gorącego ocukrowanego i stawia się w płaskich spodkach na piecach, oknach, i t. d. Albo też kobalt sproszkowany sypie się na koniec noża do mléka ocukrowanego.

*3-ci sposób.* Ugotować grochu w miękkiej wodzie, utrzeć go na masę, uszkwarzyć słoniny i z nią groch jeszcze ucierać, do ostygnięcia dodać żywego srebra i tarć tak długo, aż żywego srebra widać już nie będzie: wtenczas nakładać téj masy na płaskie miseczki i porozstawiać. Wszystkie te sposoby, niszczą te owady, ale piérwszy jednak najskuteczniejszy i najpewniejszy. Trzeba tylko otrute owady palić, ale niewysypywać w miejscu, gdzieby je ptastwo jeść mogło, boby się to niezawodnie potruło.

*4-ty sposób.* Persaki też giną od proszku perskiego, rozmieszanie jednak bahunu wszędzie gdzie się one znajdują, gubi je również, a mniej kosztuje.

*Muchy truc.* Gorzkie drzewo nazwane lignum quasia, gotować w wodzie, potem do niej wsypać nieco cukru, a porozstawiawszy ten dekokt po oknach i piecach, można być pewnym, iż wszystkie muchy wytruje.

*2-gi sposób.* Pieprz angielski gotowany w mléku i osłodzony, truje też muchy.

*3-ci sposób.* Bzowego, kminowego i czombrowego liścia razem ugotować, i tym odwarem kropić podłogi i ściany, a muchy nie tylko zdychać, ale uciekać z domu będą.

Ważna jest przytém uwaga, żeby okien inaczéj nigdy nie odmykać, jak zastawiwszy je pierwéj ramami naciagnionemi tiulem lub rzadkim muslinem, takóž, aby jadła żadnego nie wnosić do pokojów, które się chce najbardziéj od much zastrzedz.

*Robactwo w śpichrzach wygubiać.* Na spód zasieka ponarzucac świeżych gałęzi bzu białego aptecznego, i nasypując zboże, co dwie stopy onego warstwami gałęzek tych przekładać, choć z rzadka je posypując. Robić to zaś, jeśli można, na ostatniéj kwardrze. Chmiel też odpędza to robactwo, trzeba więc składy chmielu w śpichlerzach zakładać.

Sciany śpichlerza wymyć odwarem, z liści olchowych i tytoniu, potém pobielić wapnem, wszystkie szczeliny i otwory dziegiem zasmarować. Utrzymywac wolny ciąg powietrza przez otwieranie przeciwnych okien i drzwi przez czas długi. Zasiéki wymyć takżé odwarem liści olchowych i tytoniu.

W gazecie la Semaine piszą, iż zapach świeżych konopi niszczy i wypędza robactwo, zwane: „Charançon.“ Można więc wnosić do śpichlerza świeżo wyrwane płaskonie. Ażeby je mieć wcześniéj, to jest w porze zwożenia zboża do gumien, można je usiać przy końcu Marca. Wszakże robactwo w ogólnosci nieznosi odoru świeżych konopi, sposób więc ten może być bardzo zbawienny.

*Pijawki jak utrzymywac.* Najlepiéj się pijawki utrzymują w garnkach glinianych niepolewanych, w wodzie z rzeki lub stawu branéj, ale zawsze téj saméj i niezmiennéj, bo gdy raz z rzeki, drugi raz ze stawu się weźmie, a tém bardziéj ze studni, to, pijawki pewno wyginą (w ogólnosci nie znoszą one studniowéj i krynicznej wody). Codzién zmieniać wody nie ma potrzeby, owszem lepiéj jest raz w tydzień ją zmieniać, trzeba tylko, aby w zimie powstała ona pierwéj w pokoju od pory do pory. Od ciepła zastrzegac należy

pijawki, równie też i od zamarznięcia na nich wody. Słońca nie znoszą one, a powietrze dochodzić do nich powinno przez rzadkie płótno, którym jest garnek obwiązany. Codziennie oglądać pijawki trzeba, czy nie zginęła z nich która; w takim razie nie tylko ją jak najspieszniej wyrzucić, ale i wodę natychmiast zmienić, bo od zdechłych zarażają się zdrowe, prędko mogą wszystkie wyginać. Niektórzy naścielają na dno garnka mchu na parę cali, i posypują go nieco żwirem czystym, lub w części z węglem lipowym lub brzo-zowym utartym, zmieszanym; w tym mchu składają one jaja, z których się potem młode rozmnażają; trzeba więc ostrożnie wodę zmieniać, żeby mchu nie poruszać; można wodę łyżką wazową wybierać, albo słój niech ma szpunt u dołu, przez który się woda spuszcza. Dla ożywienia ich, gdy są słabe, kładzie się im korzeń ajerowy.

*Jak wytrawiać pijawki, aby się lepiej brały.* Przed przystawianiem pijawek, należy je zanurzyć na parę minut w winie po półowie z wodą rozwiedzioną, lub w piwie tęgim gorzkim; gdy się tak wytrawia, chwytają się ciała, które powinno być czyste z potu obmyte z mydłem, ale mydło to należy potem jak najdoskonalej spłókać. Jeśliby się jeszcze pijawki nie brały, tedy ciało natarć śmietanką słodką lub wodą ocukrowaną. W razie jednak, żeby pijawki żywe i zwinne były, nie należy ich do wina wkładać, bo skołowacieją; słabe się tylko tym sposobem orzezwiają.

*Sposób na odrastanie końskich ogonów.* Ugotować w garncu tłustego dubeltowego piwa 5 cebul dużych aż się w miążgę rozgotują i tępem piwem przemywać często ogony lub grzywy.

*Robota świec łojowych.* Łój kozłowy jest najcieńszy i najbielszy, po nim następuje barani, najmniejszym zaś jest wołowy. Ze zaś świece zrobione z łaju kozłowego,

lub baraniego, łatwoby się pękały i kruszyły, a z wołowego miękkiego, prędkoby się topiły i płynęły w paleniu, przeto mieszać je oba wypada, biorąc trzy części baraniego, albo nawet i po półowie z wołowym; ani jeden, ani drugi długo leżeć nie topiony nie powinien, szczególnie w miejscu wilgotném lub ciepłym, gdyż łatwo zzielenieje i zgnije, od czego potem będą świece śmierdzące i ciemne (\*). Świeży tedy łój drobno należy pokraść i tłuc mocno wstępnie, a złożony go do rądla topić zwolna, na lekkim ogniu, albo w garnku, w letni go piec wstawić, gdzieby się nie przypalając zwolna topił; za każdą razą jak się tłustość płynna pokaze, trzeba ją zlać do misy płaskiej, w której niech zastyga; zaniedbując zlewać tę tłustość, ona się przypali i zciemnieje, a łój się nawet tak dobrze nie odtopi i nie oddzieli od skwarek, jak wtenczas, gdy będzie bezpośrednio do garnka przystawał (\*\*).

*Inny sposób* topienia łaju jest taki: Garnek napełniony, łajem stłuczonym jak się wyżej powiedziało, wstawia się do innego większego naczynia, napełnionego wodą, którą się gotuje póty, aż łój się cały stopi, trzeba tylko w miarę tego jak się rozpuszczać będzie, odlewać go łyżką do naczynia, w którym ma zastygać. Ten sposób jest tém bezpieczniejszy, że zastrzega od przypalenia łaju.

Niektórzy jeszcze się inaczej obchodzą z topiącym się łajem, a to w sposób następny. Świeży łój moczy się w wodzie rzecznej, codziennie ją odmieniając, dopóty, aż woda ta będzie już schodzić zupełnie czystą, co się czasem aż do tygodnia przeciąga. Wtenczas łój dro-

(\*) Najlepiej jest łój odtapiać, choć częściami, zaraz po wyjęciu z zabitego zwierzęcia. Po odtopieniu zaś trzymać go można chociażby najdłużej, na zimnie, bez zepsucia.

(\*\*) Łój na ostatku wyskwarzony nie miesza się z lepszym, bo go zrobi ciemnym, ale się z niego podlejsze małe świece robią.

бно skrażany i stłuczony w stępie, zalewa się wodą rzeczną, której się bierze 5 razy tyle, ile jest łożu, i w kociołku gotuje się na wolnym ogniu, mieszając bezprzestannie, aby do dna nie przypadł łoż; gdy się całkiem stopi, należy go odstawić od ognia, i trzymać w cieple godzin kilka, żeby fuzy i męty wszelkie opadły na dno. Potém odcedzić skwarki, a gdy zastygając łoż odłączy się od wody i całkiem się na wierzchu zbierze, trzeba go zdjąć i w osóbném naczyniu na lekkim ogniu raz jeszcze roztopić, potém zlać do mis lub talerzów, w których gdy zastygnie, wynieść na lodownią wyrzuciwszy z tych naczyń. Widziałam że świece robione tym sposobem, były daleko bielsze od tych, na które się łoż nie moczy, i nie płynęły wcale; ale ile razy u siebie tak świece robić kazałam, zawsze topniały i płynęły nadzwyczajnie, gdyż łoż przesiąkły wodą, podnosił się jak piana w topieniu, i ulany w świece jeszcze musiał zachować część téj wilgoci.

Jakimkolwiek zaś sposobem topiony jest łoż, powinien po przetopieniu kilka tygodni na mrozie poleżeć, aby stęzał i wszelka z niego wilgoć wymarżała.

*Wylewanie świec.* Formy blaszanne składają się z rur zwężonych nieco ku dołowi; koniec dolny jest zamknięty we środku, jednak znajduję się w nim otwór mały, przez który przeciąga się uszko knota, za pomocą drotu, który go potém równo i na miejscu przytrzymuje. Drugi koniec tego knotu, nawleka się na mocny drót lub pręcik drewniany, opierający się na szerszym brzegu formy. Formy powinny być wprowadzone równo i prostopadle w maszynkę drewnianą, która się im niedozwala chylić i zginać na różne strony.

Łóż się roztopia na wolnym ogniu, bez przypalenia, a gdy on zaczyna nieco u wierzchnich brzegów naczynia krzepnąć i stygnąć, czerpać go z wierzchu i nale-



wać nim formy, uderzając i potrącając z lekka każdą, aby się łój wszędzie dobrze rozszedł. Łoju tylko tyle na raz roztopiać, ile na raz ulewać świeć się zamierza, gdyż nanowo często go odegrywając, wiele się mu białości odbiera; gdy świeće stężeją, wyjmują się z formy i przewietrzają powiesiwszy je w izbie przewiewnej, gdzie ani jest ciepło, ani też marznie; potem się do paków składają, przesypując otrębianymi pszenkami; leżąc tak bieleją. Przez lato świeće utrzymywać należy na lodowni, gdyż poleżawszy w ciepłe płynąć już zawsze będą.

*Zamaczanie świec.* Kto nie ma form na świeće, niech je następującym sposobem zamacza. Łój stopiony z wodą, lub bez wody, wylewa się do naczynia wysokiego, którego się przynajmniej trzecia część napełnia wodą wrzącą; woda ta zostanie na dnie i ciepłem swoim łój długo w stanie płynnym utrzymywać będzie; w nim zatapiają się knoty ponawlekane uszkami na cienkie przeciki, po 10 lub 12 na każdym w równej odległości od siebie. Na pierwszy raz zamaczają się knoty w gorącym łoju, dla tego, aby nim dobrze przesiękły; potem potrzymawszy je czas jakiś nad naczyniem z łojem, gdy ociekną, kładzie się przecik utrzymujący je na dwóch lisztwach równoległych. Potem się drugi rząd świeć zamacza tak samo, i tak kolejno postępuje się do ostatniego. Następnie powraca się znowu do pierwszego i po drugi raz zatapiają świeće do letniego już łoju, bo gdy będzie za gorący, małe z niego warstwy osiadać będą na świecach, a zanurzenie przedłuży się przez to nadzwyczajnie. Jednak łój nie powinien być nadto zimny, gdyż świece będą nierówne i garbate; jeśliby więc zbyt znacznie w naczyniu zastygł, dodaje się do niego potrzebna ilość gorętszego łoju lub gorącej wody.

Podlejszy łój to jest ten, który się na końcu wyskwarzał, jako ciemny i przepalony nie miesza się do

lepszego ale na samym już końcu, gdy dobrego łożu nie wiele w naczyniu zostaje, podlewa się na podlejsze świece; te świece powinny być krótsze od pierwszych, bo w ubywającym coraz łożu nie łatwo się zamoczyć dadzą długie.

Chcąc aby świece nie były nadto cienkie w górze, a grube w dole, trzeba zamaczanie ich odbywać prędko i raptownie; zawsze jednak w zamoczonych, a nie wylewanych świecach ta nierówność będzie się postrzegać; oprócz tej niedogodności jest druga, ta, iż na końcu takiej świecy u dołu tworzy się sopol łożowy, w którym knotu już nie ma, bo powstaje tylko ze spływającego łożu. Można jednak odcinać te końce aż po knot, i dodawać je do topiącego się łożu.

*Świece łożowe z powłoką woskową.* Koniec formy szklanej czy blaszanej wyżej opisaney, zatyka się korkiem umoczonem w oliwie i leje się do niej wosk niezbyt gorący, który stygnąc na ścianach formy, tworzy na niej skorupę grubą na pół linii, albo nieco więcej lub mniej, podług upodobania, to jest im się dłużej lub króciej wosk w formie trzyma; potem się przewraca forma, wosk z niej wylewa do naczynia, a odetknąwszy korek wkłada się w formę knot sposobem zwyczajnym i łożem się zalewa miejsce próżne między nim, a ścianami formy. Wyjęta z niej świeca będzie miała pozór woskowej.

*Bielenie wosku.* Wosk roztopia się w miedziannym kociołku z wodą, i przelewa się do skrzyni blaszanej podługowatej, opatrzonej w dnie dziurami, które rzędem jedna przy drugiej są wiercone, wosk płynny wypadając temi otworami na walec do połowy w inną skrzyni w wodzie zanurzony i korbą obracany, rozdziela się na cienkie wstążki, czyli wiory, które rozkładają się na płótnie i wystawiają się na działanie słońca. Gdy ten wosk po kilku tygodniach zrobi się już białym, roztopia się powtórnie i leje się na walec.

a przerobiony na inne wiory znowu się na blechu bieli do zupełnego wybielenia.

*Knoty do świec* są najlepsze z bawełny, bo ta się jasno pali, można też w potrzebie mieszać po połowie przędę lnianą, takie się oszczędniej palą, chociaż nie tak jasno, jak całe bawełniane. Len jednak powinien być dobrze ze wszelkiej kostry wyczesany, inaczej świece będą przyskać i rozpierzchać iskierki w czasie palenia. Knoty lniane przed robieniem świec powinny być wstępnie wybite i wytłuczone, potem najdoskonalej wysuszone, ale ani same knoty, ani przędza nie powinny być kręcone nadto, bo z nich świece ciemno się palić będą, ani też zbyt wolno, bo takie się zbyt prędko palą i w zamaczaniu rozdzielają; lepiej więc powoskować je trochę po wierzchu, to jest przeciągnąć każdy dwa lub trzy razy po kawale wosku na wszystkie strony, albo wysmażyć je nieco w czystym łożu; wyjęte nanizac na pałeczki i wyrównawszy zastudzić.

Technologiczne książki radzą zamaczać knoty w wodzie nalanęj pierwiej na wapno niegaszone, a po dobrém wymieszaniu i kilku godzinném nastaniu się zcedzonęj; do nięj się dodaje znaczna ilość saletry, a takie świece mają się palić jaśniej, jam jednak tego sposobu nie probowała jeszcze.

*Z lampami jak się obchodzić.* Przynajmniej raz na tydzień czyścić trzeba lampy, wylotki dla przystępu powietrza drucikiem przetykać, części żywiczne przyschłe patyczkiem lub tylcem od noża oskrobać, wewnątrz wymyć wodą letnią z dodaniem trochę potażu, lub czystym ługiem z popiołu, a starzyzną do sucha wytarłszy, postawić przewrócone. Powierzchnią zaś myje się w wodzie płatkami flaneli namydlonęj. Bańki, dymniczki i miseczki w które olej spływa, najstarszniej oczyścić, gąbką wilgotną umaczaną w wapno miątkie lub kredę, a potem suchym płatkami; czysz-

czenie to odbywać z rana, by do wieczora szkło dobrze wyschło, gdyż wilgotne wystawione na działanie światła i ciepła, mętnieje i jasność swą traci. Oleju nigdy nadto nie nalewać, boby ściekał, a prócz tego dłużej stojąc w lampach psuje się i śmiardnie. Knoty nie inaczéj używać jak zamoczone w oleju, wysuszone potém, olej z okapek nie wlewać nazad do lamp, ale schować go na podlejsze użycie *np.* na oświecanie sieni. Gdy lampy mają się zapalać w miejscu dotąd nie opaloném, ogrzać je wprzódy trzeba; kominki nigdy na zimnie żeby nie leżały. Z początku mało knota wysunąć należy, gdy się zaś rurki rozgrzeją, więcéj wysunąć można. Zapalać stoczkiem lub drewnikiem, nigdy papierem lub siarczkiem.

*Olej do lamp czyścić.* Na 100 części oleju, bierze się 2 części kwasu siarczanego (witryol), a rozpuściwszy go w trzech częściach wody, wlewa się go do oleju i z nim miesza przez godzinę, poczem zostawuje w spoczynku też godzinę, nakoniec dolewa się wody miękkiej 2 razy tyle ile było oleju, znowu miesza się przez godzinę i stawia się na 6 godzin w miejscu spokojném; fuz cały spadnie na wodę, olej zaś zebrać czysty łyżkami, przefiltrować przez bawełnę.

*Albo* wzięwszy też samą proporcję kwasu siarczanego w stosunku czyszczącego się oleju, wlewa się do niego powoli, gdyż rozgrzewając się zbytęcznie ta mieszanina (\*) mogłaby naczynie rozsadzić; miesza się ją przytém prętem szklannym, olej przybierze kolor czarniejszy i brudny, kwas bowiem, znajdujący się klój w oleju, na węgiel zamienia, ten osiada potém na dnie,

(\*) Wiadomo jest káidemu, iż witriol za zetknięciem się z inném jakim ciałem, mianowicie płynném, rozgrzewa się tak mocno, iż możnaby rozumieć, iż działanie to, za pomocą silnego ognia nastąpiło.

a olej oczyszcza się i wyjaśnia. Wtenczas się go dolewa ostrożnie nie tykając mętów i przeciedza się przez bawełnę. Im dłużej taki olej przed użyciem postoi, tém będzie czystszy i klarowniejszy.

*Albo* po mieszanii wyżej wyrażoném sposobem kwasu siarczanego z olejem, zostawia się go przez 24 godzin w spokojności, poczem wlewa się półowa, albo i więcej nieco wody wrzącej, ile było oleju, wszystko się dobrze kłóci, miesza i stawia w miejscu ciepłym. Woda z kwasem siarczanym, tudzież z węglem osiada na dnie; po dwudziestu dniach zlewa się z wierzchu czysty olej i filtruje się przez bawełnę.

*Olej oszczędny do palenia.* Rozpuścić zupełnie sól w wodzie, w niej knot zamoczyć i osuszyć. Wlać do pozostałej rozsolonej wody, drugie tyle oleju, skłócić mocno, a gdy się ustoi, zebrać go z wierzchu. Olej taki nie dymi, knot jasno i oszczędnie się pali.

*Atrament.* Galasu najdrobniej stłuczonego miarki 2 kuperwasu osóbnó stłuczonego miarkę 1, wody rzecznej nato nalać miarek 10, octu miarkę 1, wódki tyleż, postawić w ciepłe i kłócić często.

*Albo* kuperwasu angielskiego podpalić na łyżce żelaznej, galasu stłuczonego łótów 8, gummy arabskiej  $4\frac{1}{2}$  łóta, w niedostatku jój tyleż cukru. Wszystko to zalać w naczyniu fajansowém, kwartą octu mocnego a potem trzema kwartami wrzącej rzecznej, lub deszczowej wody. Wymieszawszy dobrze zlać do butli i postawić w ciepłe.

*Pisma przez czas zatarte odnowić.* Zdarza się często, iż ważne dokumenta lub pisma naukowe, przez długie leżenie zupełnie się ściągają; chcąc więc zatarte słowa odnowić i uczynić czytelnými, trzeba obrać z łuski cebulę białą, pokrajawszy ją w kawałki nało-

żyć nią trzy części naczynia półtory kwartowego, które się dopełnia wodą miękką, dodaje się do tego trzy potłuczone gałki galasu i gotuje przez  $1\frac{1}{2}$  godziny; poczem się dodaje hałunu tyle, jak orzech laskowy, gdy się ten rozejdzie, przecedzić płyn przez płótno, wyciskając najmocniej sok z cebuli. W ciepły płyn macza się płótno, lub papier, i ten rozciąga się na piśmie zatartém przybliża się do ognia, a pismo stanie się wyraźném.

Płyn zlać można do butelki dla konserwy.



## KOSMETYKI I KADZIDŁA.

### Kosmetyki.

Chociaż według mnie, nic nie ma bardziej wzdardy i politowania godnego, jak kobieta która z zaniedbaniem najświętszych obowiązków, cały czas swój trwoni na zachowywaniu i pielęgnowaniu swęj piękności, robiąc z tego jedyny cel i zatrudnienie życia swojego; jednak ponieważ powaby i wdzięki obok cnót i łagodności, są najważniejszą bronią, którą Opatrzność słabe niewiasty obdarzyć raczyła, radzę więc każdej, aby dla podobania się własnemu mężowi, nie zaniedbywała wszelkich niewinnych i przyzwoitych środków, dla zachowania jak najdłużęj młodości swojej i piękności.

Najpewniejszymi zaś i najlepszymi są te, które dając do wzmocnienia duszy i ciała, równie pokój wewnętrzny, jak zdrowie powierzchowne na jęj obliczu wyrzją. Niema trwałej piękności, bez łagodności i jednostajnego humoru! nie ma też wdzięków prawdziwych bez zdrowia i czerstwości ciała. Pięrsze się nabywają przez panowanie nad sobą, drugie przez wstrzemięzliwe i regularne życie, i zachowanie najcisłszych przepisów oehędóstwa, a nawet pewnego rodzaju wykwintnéj elegancyi.

Systemat Pryśnica, tak dziś upowszechniony w codziennych kąpielach zimnych, branych tak latem jak zimą, najlepszy wskazuje środek nie tylko do zachowania skóry w czerstwości i świeżości, ale do nadania hartu i zdrowia nerwom niewieściom, tak powszechnie teraz osłabionym i drażliwym. Nie będę się rozszerzała nad dalszemi korzyściami tych kąpiei, ani nad sposobem ich brania, to tylko powiem, iż latem rzeczne są najzbawienniejsze, zimą zaś woda 24-ma godzinami pierwój nalana do wanny, stać powinna przez ten czas w ciepłej izbie, dla pozbycia się zbytecznej swój surowości. Osoba wchodząca do wanny, powinna się zaraz w nią po szyję zanurzyć a po kilku minutach ciągłego ruchu i nacierania się, wyszedłszy z niej, ma się mocno flanellą po całym ciele wytarć a potem ubrawszy się ciepło, chodzić prędko i silnie po pokojach więcej jak przez pół godziny, dla rozgrzania się.— Spacery też codzienne na wolnym powietrzu tak zimą jak latem odbywane pieszko koniecznie są dla zdrowia potrzebne.

Gorset nosić każda kobieta codziennie powinna, ale ściskając się nim zbytecznie, sama siebie gubi. Bo czyż figurka na cał szczuplejsza, wynagrodzi stratę zębów, cuchnienie z ust, siność pod oczyma i śniadość cery? które są zazwyczaj skutkiem zbytecznego ściskania się gorsetem; nie mówiąc już o dalszym następstwie, jeszcze smutniejszém i zgubniejszém dla zdrowia tych, które są, albo będą matkami.

Czytałam o sławnej piękności naszej Zajączkowej, która jak druga *Ninon de l'Enclos*, do 80-ciu lat prawie wdzięki młodociane przechowała. Spała ona na materacu pilściowym safjanowym i poduszkach podobnych, które równie płęć jęj w czerstwości zachowywały, jak włosy od wypadania bronify. Mało też przytém jadła i to potrawy lekkie, do których korzenne zaprawy i tegie wyciągi z mięsnych bulonów nigdy nie



wchodziły, a te nie inaczej spożywała jak w pół wystygłe i ochłodzone.—Piękność też nigdy świniny używać nie powinna, równie jako napojów rozgrzewających, to jest: kawy, czekolady z wanilią, wina, piwa, i t. d. Woda zdrojowa jest najlepszym i najzdrowszym dla dam napojem.

*Sposoby łagodzące i miękczące skórę, przytém utrzymujące ją długo świeżą i młodą.*—Znałem jedną elegantkę, która mając lat przeszło 50, wyglądała jak osoba 20-sto letnia. Nie myła ona nigdy twarzy inną wodą, jak z marcowego śniegu topioną (\*), a w niedostatku jój deszczową, z korzeniami pietruszki ugotowaną. Zamiast mydła używała ona bułki pszennej, bez jaj i masła pieczonej, która łagodząc i gładząc skórę, wszelki z niój brud i pył wyjmuje. Prócz tego, co wieczór i co rano żuła, 2 lub 3 migdały słodkie, obrane z łuski, i tą gęstą masą twarz sobie i ręce naprowadzała, której szczególnie wieczorem nie zmywała wcale, ale tylko zcierała cienkiem płótnem, gdy nieco posychać zaczynała. To tak dalece gładziło jój skórę, iż nigdzie, nawet pod oczyma, najłżejszego zmarszczka nie miała w tym wieku, kiedy inne zaczynają już mieć skórę zgrzybiałą (\*\*). Prawda iż strzegła się przytém nadzwyczajnie wszelkiego wiatru, a szczególnie marcowego, który wieje od półowy Lutego do pół Kwietnia; ten nadzwyczajnie skórę czerni i opala. Nigdy więc bez gęstej zasłony na twarzy, kobieta chcąc skórę piękną zachować, wyjeżdżać ani

(\*) Przez śnieg marcowy rozumie się ten tylko, co w tym miesiącu pada, a który się zbiera z wierzchu nie mieszając ze starym. Woda z niego nie na ogniu ale w łaźni stopiona, przechowuje się w butelkach przez rok cały w sklepie.

(\*\*) Mleko świnie ma tę własność, iż nadzwyczajnie skórę gładzi i łagodzi. Tak jednak to stworzenie jest przeciwne wszelkiej elegancji, iż nie śmiałem go tu inaczej wspomnieć, jak w przypisku.

wychodzić nie powinna. W ogólności przez całą nawet wiosnę i jesień, lekka przynajmniej gazowa zasłona ma być przez nią używana, gdyż wiatr i powietrze równie opala i płeć grubą, robi jak słońce. Jeśli kto nie może lub nie chce używać wody marcowej, niech przynajmniej myje się miękką deszczową, lub ze stawu brana, ale nigdy z krynicy lub studni, bo te robią skórę twardą i szczeplącą się.

Jedynie więc miękczące i łagodzące sposoby, czyniąc płeć delikatną i białą, długo ją przy czerstwości i młodości utrzymują; inne zaś wszelkie ostre i gryzące kosmetyki używane na poprawienie płci, lub spędzanie ogorzeliżny, na moment jęj tylko mniemany blask nadają, ale obok tego ściągając skórę, uspasabiają do zmarszczków i wczesnej starości.

*Jak ogorzeliżnę spędzać.*—W nagłym razie jeśli się koniecznie chciało spędzić prędko ogorzeliżnę, można się kilka razy na noc umyć gęstym, słojuwatym kwaśnym mlékciem; nie zmywając go czekać, aż zaschnie zupełnie, wtenczas go zmyć, i albo ponowić umywanie mlékciem, albo do dnia następnego je odłożyć, natarwszy twarz natychmiast zżutemi migdałami.

*Albo:* 7 do 9-ciu gorzkich migdałów z łuski obranych, utłuc na miazgę w moździerzu, odwilżając trochę wodą. Oprócz tego, białko od jednego jaja ucierać na talerzu kawałkiem niepalonego hałunu póty, aż się zsiądzie i w masę białą galaretową przerobi. Wtenczas złożywszy tę masę do butelki, w którą się sporą szklankę wody miękkiej marcowej lub deszczowej wlało, rozkłócić z nią dobrze, równie jak z utłuczonymi migdałami; i w tej wodzie maczając ręcznik, obmywać nią twarz rano i wieczór, po wymyciu jęj pierwęj miękką wodą. Przyprawa ta nadzwyczajnie prędko zgryzując ogorzeliżnę, ma jeszcze tę własność, iż chłodząc skórę, od pryszczów ją i wysypek bronii. Ale powtarzam zawsze, iż w nagłych tylko i nadzwyc-

czajnych razach używać jej trzeba, bo choć mniej szkodliwa od innych tego rodzaju kosmetyków, zawsze jednak skórę lekko ściąga i do zmarszczek uspasabia, równie jak mleko zsiadłe.

*Woda ogórkowa na pleć.* Świeże ogórki obrane z łuski, pokroić i włożyć do butelki gdy już się nałoży połowę onęj, dopełnić wódką, i postawić na słońcu. Po 12 dniach wnieść do suchego sklepu. Używać ją tak: wymyć i do sucha wytartą twarz, wycierać cienkim w tej wodzie pomoczonym ręcznikiem. Nie tylko pleć odświeża, lecz i oczy wzmacnia.

*Od wysypek i pryszczów na twarzy.*— Prawie każda młoda panienska ma zaskórne usposobienie do pryszczów na twarzy. Zeby się ich pozbyć, trzeba co trzy miesiące brać przez kilka dni na ściągnięcie, ale zawsze coś chłodzącego, a niezapalającego. Jak np. soli glauberskiej łyżkę stołową lub półtory, na noc wziąć rozpuszczoną w szklance wody, a drugą natychmiast zapić. To przez dni 3 lub 4 ponawiać należy. Albo, co jeszcze lepiej, wypić 4 lub 6 butelek wody gorzkiej (*bitter wasser*), co dzień po jednej używając, według informacyi od doktora lub z apteki danęj. Apertury też na obu ramionach, albo maść Buchnera noszone, ściągają w dół ostrość z twarzy; ale to się tylko w ostatecznym razie robi, gdyż chłodzenie krwi, i oczyszczenie żołądka przez wody mineralne, ten sam skutek działają z mniejszą daleko przykrością i bólem. Niektórzy też dla odciążenia pryszczów i ostrości z twarzy, nacierają mocno między łopatkami czerwonym sukniem; plecy całe okryją się wysypką i pryszczami, ale one powoli z twarzy zchodzą będą.

*Ręce jak trzeba utrzymywać, aby na nich skóra miękka i delikatna była.*—Rączki młodych pańienek, powinny być jak w dzień tak i w nocy okryte rękawiczkami, lub mitenkami, inaczej nigdy nie będą białe i prawdziwie delikatne. Wiele matek uważa aby

te rękawiczki, w końcach paluszków szczególnie, były dosyć ciasne (\*); jednak ponieważ doktorowie słusznie dowodzą, iż utrudnianie równego krążenia krwi, w jakiegokolwiek bądź części ciała, jest prawdziwie zgubne dla zdrowia, szczególnie w tak młodym wieku, lepiej więc każda zrobi, jeśli naturze zostawi uformowanie i ukształcenie członków swych dzieci, na wypięgnięcie ich tylko i wydoskonalenie zwracając swą troskliwość.

Ręce tak jak i twarz, nigdy twardą wodą studniową lub kryniczną myte być nie powinny, ale tylko deszczową, lub ze stawu albo rzeki braną. Zamiast mydła zaś, które grubiąc skórę, uspasabia ją do szczepiania się i pękania, trzeba najlepiej używać otrębi migdałowych (których jeśli kto nie ma podostatkiem we własnej kuchni, łatwo w aptece za małą cenę dostanie), a w niedostatku ich pszennych, lub mąki z grochu, fasoli lub bobu. Jeśli zaś skóra szczepać się zaczęła, tedy zgrzawszy wieczorem w łyżce nad świecą, piwa z kawałkiem czystego łożu kozłowego, namażać tym ręce, a włożywszy rękawiczki, w nich noc całą przespać. Po kilkarazowym powtórzeniu tego lekarstwa, ręce zupełnie się wygładzą, i delikatność swą odzyskują. Albo: roztarłszy olejek z kakao (*butyrum cacao*), z żółtkiem twardo zgotowanym, używać go tak samo jak przyprawę wyżej opisaną.

*Mydło jajeczne.* 6 Świeżych jaj włóż do serwatki, postaw w ciepłe na 12 dni, zmieniając co trzy dni serwatkę. Wyjawszy jaja znajdziesz w nich zamiast łuski miękką plewkę. Na każde takie 3 jaja, weź funt prostego mydła, skrażanego, tłucz razem, aż mydło się

(\*) Mówiąc o pielęgnowaniu rąk dodać tu muszę, iż noga podobnegoż starania wymaga. Nie trzeba jej dawać nadto rozrastać od dzieciństwa, ale ją owszem ścisnąć obówiec ciasnym i nieco dłuższym od nogi. Ite trzeba zmieniać, jak tylko z formy wychodzą zazwyczaj.

stanie miękkie jak ciasto, dodaj łyżkę spirytusu i czwartą część łota dobrej saletry, tłucz znowu aż się wszystko zmiesza, a wtenczas rób gałki, które wysuszyć trzeba. Takie mydło odświeża skórę i spędza ogorzeliżnę.

*Od potnienia rąk i pod pachami.*— Potów tych nie należy raptem wstrzymywać, gdyż ztąd mogą czasem złe skutki dla zdrowia wyniknąć. Jednakże nie zaszkodzi codziennie zmywać miejsce transpirujące, wodą po połowie z octem mocnym rozwiedzioną, albo z kołońską wódką, lub wreszcie z prostym spirytusem. To wzmacniając skórę, ścisza ją i do transpiracyi mniej skłoną czyni. Przytém dobrze jest często wycierać ręce i pod pachami proszkiem krochmalu. Można też zalać półtora uncyi *species aromaticum* sztofem białego wina; gdy naciągnie przez 2 pory lub więcej, przecedzić i dodać równą część odwaru *radix althea mundate*; tęp umywać się póki skłonność do potów nie ustanie. Niektórzy wierzą, iż potnienie rąk ustaje, jeśli wzięwszy na wiosnę, po młodej żabce w każdą rękę, póty się je w nich trzyma, aż te zdechną. Późniami też nacierać ręce, jest dobrze w takim razie.

*Zęby zdrowe i białe jak zachować.*— Chcąc długo zęby zdrowe zachować, nie trzeba nigdy używać potraw i napojów gorących na przemianę z chłodnemi, bo się od tego emalia na zębach pęka i psuje. Najlepiej jest wszelkie pokarmy na pół ochłodzone przyjmować, zbytecznych kwasów należy się też wystrzegać, również jak słodocy i soli.

Zęby rano, wieczor i po każdym jedzeniu wypłókać należy wodą, ani zbyt zimną ani też ciepłą, tylko taką, jak jest latem w rzece. Dla tego się to robi, aby na zębach nigdy cząstki pokarmów nie zostawały, który je zgryzają i do korupcyi uspasabiają. Szlam osiadający na całej ich powierzchni, a szczególnie koło samych dziąseł, codziennie należy oczyścić, i zdjąć narzędziem umyślnie na to zrobioném, albo własnym pa-

znogciem, czynić to zaś ostrożnie, aby nie zranić dziąseł ani też tarć zbyt mocno emalii, która gdy się raz zszaruje, zęby robią się czułe na każdą zmianę temperatury pokarmów, a nawet na samo powietrze. Dla téj więc saméj przyczyny twardych szczoteczek nigdy używać nie należy, ale tylko miękkie gąbczane. Proszkami też żadnymi codziennie tarć i szarować zębów nie potrzeba; najwięcej dwa razy w tydzień użyć proszku z brzozonego węgla jak najdelikatniej stłuczonego i na muślin przesianego. Ten z rzadka użyty, nadaje wielką białość zębom, nie psując ich wcale. W inne zaś dni radzę czyścić je miękką tabaką, bez popiołu utartą; ta, mając własność zamarzania robaczków toczących zęby nasze, jest prawdziwą prezerwatywą i lekarstwem od bólu zębów; tenże sam skutek robi proszek z przepalonego w fajce tytoniu. Raz też w tydzień można naprowadzić i natarć na wszystkie strony zębów płótnem zwilżoném nieco, na które grubo mydła prostego ruskiego namydlić; to mydło zgryza i znosi wszelki osad i szlam, który jeśli pozostaje na zębach, twardnieje na nich, i tworzy (szczególnie koło samych dziąseł) obwódkę żółtawo zieloną, nie tylko szpecącą zęby, ale je psującą. Taka gdyby się już sformowała, trzeba ją znieść kazać przez biegłego dentystę.

Dla wzmocnienia dziąseł, codziennie usta płókać należy piwem nalaném na chrzan tarty (to nawet od szkorbutu leczy i broni), równie jak proszek z ajerowego korzenia.

Jeśliby zaś kto miał psujące się zęby na pół stoczone i bez emalii, niech nalewa wódkę lub spirytus na mastyx po półowie z mirhą, i rozwiedzionym z wodą niech gębę płócze. Gummy te utworzą niejakaś powłokę na zębach, które je uczynią nie tak czułe na powietrze, chłód i ciepło.

*Włosy jak utrzymywać i od wypadania bronić.*—

Włosy są bez zaprzeczenia, jedną z najpiękniejszych ozdób kobiety; na utrzymanie ich przeto, szczególniejsze staranie i bacność zwrócić należy. Od parzenia głowy w miękkich poduszkach puchowych, włosy koniecznie wypadać muszą, dla zastrzeżenia ich przeto od tego, używać tylko należy safjanowych poduszek. Czesanie się też cudzemi grzebieniami i szczotkami niezmiernie włosy psuje, trzeba więc pilnie tego postrzegać, aby nawet fryzjer lub służąca, ubierając głowę pani, nigdy jej grzebieni do włosów swych nie zakładali, jak to często mają zwyczaj robić, nie chcąc po nie daleko rąk wyciągać.

Mocne szczotkowanie i gładzenie rano i wieczór, nadaje włosom piękny połysk, i jednorodność ich koloru, utrzymuje. Niedbale bowiem i niestarannie utrzymane włosy, będą miały zawsze końce światlejsze, albo też pasami kolor się ich wskrós odłączać będzie. Co miesiąc na nowiu, końce włosów ostrzygać należy, to im pomaga do wzrostu, broni je od wypadania, i łamania się albo szczepiania się końców. Przekonano się teraz powszechnie, iż nie dobrze jest dzieciom strzyż włosy, dla tego też hodują im najczęściej te, z które*n*.i się urodziły; jednakże jeżeliby po chorobie, lub z inn*e*j jakiej ważnej przyczyny, wypadło koniecznie ostrzyż włosy, tedy tego działania nie odbywać raptem od razu, ale przez kilka tygodni co dzień trzeba ucinąć po trochu, aż się dójdzie do żądanej miary. Ta ostrożność zapobiega złym skutkom, jakie raptowne ostrzyżenie głowy, wyrzucić może na wzrok lub słuch. Zbyteczne zatłuszczenie włosów, albo zatkanie porów głowy przez łuskę, która pokrywa skórę, sprawia wypadanie włosów, a nawet niekiedy ból głowy; chcąc ją więc oczyścić, trzeba ją zwilżać kolońską lub lawendową wódką, a w niedostatku ich, spirytusem lub arakiem, i grzebieniem

łoskę starannie z głowy wyskrobywać. Można też suchy rozmaryn zalewać wrzącą wodą jak herbatę, a po naciągnięciu dobrém, zwilżać tęp głowę dla utrzymania wypadających włosów. Jeśli koniecznie głowę myć wypada, tedy zamiast mydła używać żółtków od jaj. Albo rozpuściwszy mydło proste w wodce starój lub araku, rozwiędź to po połowie z wodą, tęp wymyć głowę, a letnią wodą ją spłókać. Niektórzy myją swe włosy, podpiwkiem zegrzanym z masłem; inni twierdzą, iż burakowy rosół takóž z masłem niesłóném zagrzana, poprawia i czerni włosy.

*Sposób na odrastanie włosów.* Chininy za 30 k., suchego rozmarynu za 15 k., utłuc dobrze, wsypać do butelki francuzkiego wina, wrzucić 2 garści bożego drzewka, wlać półkwatarki Kolońskiój wódki, wciśnąć soku z dwóch cytryn, wsypać szczyptę soli, skłócić to wszystko razem i postawić na dni kilka w ciepłe, potęp precedzić i 2 razy na tydzień tą wodą głowę zmaczać.

*Lekarstwo na nagniotki.* Upiec ząbek czosnku i przyłóżyć na noc na nagniotkę obwiązuąc chustką. Powtórzyć to przez 3 dni a potęp wymoczyć nogę w letniój wodzie i zdjąć skórkę stanowiącą róg nagniotki sam zaś środek wypadnie po przyłózeniu czosnku.

*Pomada topolowa, utrzymująca włosy od wypadania.* Rozpękające się pączki topoli balsamicznój na wiosnę, smażyć należy na wolnym żarze z wołowym szpikiem po połowie z wieprzową tłustością, albo z samą jedną tą tłustością bez szpiku. Gdy się ona dobrze przejmie tym balsamem, precedzić ją przez płótno rzadkie, wyciskając je mocno. Potęp ucierać tę pomadę aż do zupełnego jój zastygnięcia, i przechowywać ją w słoikach dobrze obwiązaných na lodzie przez całe lato. Ta pomada nie tylko wzmacnia włosy, ale jeszcze ciemni, i połysk im nadaje,



ale nie mile pachnie; można ją więc jakim olejkiem zaprawić. Ale w ogólności używanie tych olejków mocno pachnących, szkodliwem jest dla włosów.

*Pomada muchowa, pobudzająca wypadłe włosy do odrastania* — Muchy nasze zwyczajne, nałowione, ale nie trute, rozcierają się i smażą mieszając ciągle z tłuszczem wytopioną ze szpiku wołowego na wolnym bardzo ogniu, a lepiej jeszcze na żarze. Potem się ta tłuszczem cedzi i wyciska przez rzadkie bardzo płótno do słoików, które obwiązane pęcherzem, przechowuje się w miejscu chłodnem.

*Pomada zwyczajna do włosów.* — Na tęszą pomadę bierze się tłuszczem wołowa, na wolniejszą zaś wieprzowa, albo szpik wołowy. Jakąkolwiek więc z tych tłuszczem czy samą jedną, czy po połowie z drugą, oczyścić starannie z błon i krwi, pokrajać w kawałki, wygniatć mocno z wodą, potem moczyć w wodzie miękkiej ze stawu lub rzeki, odmienając co dzień tę wodę, i wygniatć tę tłuszczem, póki z niej czysta woda odchodzić nie będzie (\*). Wtenczas w polewanem naczyniu roztapia się ta tłuszczem na żarze, przecedza się przez rzadkie płótno i zostawia z godzinę w ciepłe miernem, aby zostając w stanie płynnym męty na dno osiadły; z nich zlawszy lub zebrawszy pomadę, do ciepłej lać najtęższego spirytusu, tyle ile go przyjmie, można też dodać szóstą część wosku białego roztopionego. Z tém wszystkiem pomadę ucierać i ubijać aż zastygać zacznie, wtenczas

---

(\*) Albo włożywszy do polewanego garnka, zalać wodą miękką (to jest rzezaną), zasklepić wierzch na około ciastem i wstawić na trzy godziny do ciepłego pieca. Poczem ostudziwszy przecedzić wodę. Jeżeli tłuszczem nie dość czysta, to ją na lekkim ogniu przetopić i przecedzić na muslon. A postawiwszy naczynie na misie, lodem lub śniegiem wyłożone tarć mocno w jedną stronę łyką drewnianą, aż zgęstnieje, i pomada zrobi się białą. Ucierając, dodaje się jaki chcąc pachnący olejek.

zlać z niej odłączające się cząstki spirytusowe, a rozegrzawszy znowu zlekka do płynnej ale nie gorącej, wlać olejek jaki chcąc, z nim znowu ubijać i rozcierać pomadę, aż do zupełnego jej zbielenia; wtenczas składając ją do małych słoików, które ustawiwszy w pudełku z piaskiem suchym, na lodzie trzymać.

Ilości wlewającego się olejku, oznaczyć tu nie podobna, rozmaitego bowiem bywają gatunku: dobrych i nie fałszowanych mniej łać trzeba, a zaś rozproszonych oliwą bez porównania więcej. Goździkowy olejek wzmacnia włosy, innych wszystkich jak najmniej używać trzeba. Pomarańczowy i cytrynowy po goździkowym są najlepsze.

*Pomada na usta szczepiące się.* — Rozpuszcza się jedną część wosku białego, do niego dodaje się oliwy najświeższej trzy części, *radix alcanae officinalis* dziesiątą część, wszystko to się lekko zasmaża na żarze mieszając. Potem się cedi przez rzadkie stare płótno do foremek papierowych, dodawszy pierwój kroplę lub dwie różannego olejku.

Na bardzo zaś poszczepane usta, bierze się zamiast oliwy, olejku blokotowego, *oleum hiosciani*, trzy części. Tylko już wtenczas nie wchodzi do składu tej pomady *radix alcanae officinalis*, różannych też kropel nie trzeba.

*Skutki czosnku na odrastanie włosów.* Utać czosnku z miodem i nacierać tym miejsce obnażone z włosów czyli łysiny a włosy odrosną.

*Kolońska wódka.* — Do kwarty spirytusu najlepszego, dodaje się olejku *bargamott* pół łóta, olejku *cedras* ćwierć łóta, i po ćwierci łóta olejków: *citronne essens*, *portugal d'orange*, *limetti*, też po  $\frac{1}{2}$  łóta *petit grain* i *neroli*. Wszystko to się miesza, i przez 2 tygodnie utrzymuje na słońcu w butelce dobrze zakorkniętej, którą się parę razy na dzień kłóci. Jest to przepis najlepszy i najpewniejszy robienia tej wody,

przywieziony z samej Kolonii; według niego robiłam tę perfumę, i była za lepszą uznana jak te, które się po naszych magazynach kupują. Prawda, iż tych olejków nie zawsze nawet w Wilnie dostać można w dobrym gatunku; musiałam je z Rygi częstokroć sprwadzać.

*Lawendowa wódka najlepsza.*— Najlepszego olejku lawendowego uncya 1, olejku bergamotowego drachm 2, wlać do półtory kwarty najmocniejszego spirytusu, postawić na słońcu lub ciepłe, dobrze zaszpunktowawszy do rozpuszczenia się zupełnego olejków, to jest na kilka por. Kłócić często.

*Woda różanna* pędzi się albo ze świeżej róży, albo z suszonej, która się konserwuje w słojach glinianych, polewanych, lub szklanych dobrze pęcherzem obwiązanych, albo i z takiej, której listki świeżo zebrane: przesypują się warstwami soli drobno utłuczonej, naciśkają się denkiem drewnianem i kamieniami. Jakikolwiek więc z tych sposobów urządzone różę nakłada się do alembiku, pakując jej jak można najwięcej; reszta się wodą nalewa rzeczną, i trzyma się tak przez 24 godziny w izbie, aby cząstki aromatyczne połączyły się z wodą (\*). Nazajutrz nastawia się alembik jak zwyczajnie, i pędzi się na wolnym bardzo ogniu. Odbierając półowę tylko téj wody, która się pod miarę na różę nalewało, reszta już będzie bez zapachu, a nawet nakoniec przypalenie czuć się daje. Drugi raz na taką proporcję róży nalewa się półowa tyle wody, ile pierwszą razą; gdy 24 godziny na niej stoi, dolewa się do niej na tęż różę woda różanna z pierwszego pędzenia otrzymana, i przepędza się powtórnie,

(\*) Jeżeli się zmacza róża solona to nie w alembiku, ale w innem naczyniu, najlepiej polewanem glinianem, gdyż miedź od soli grysztanieje, a woda różanna, używająca się często od oczu, mogła by się przez to stać szkodliwą.

zawsze tylko tyle odbierając, ile piérwszy raz. Ta-ka woda już będzie miała mocny i doskonały zapach, ale ktoby chciał mieć ją lepszą, może jeszcze tym sposobem i trzeci raz pędzić.

*Potpourri.* — W południe, kiedy już śladu rosy nie ma na kwiatach, zbierać te wszystkie, które mają zapach np. róże, *caprifolium*, jażminy wazonowe, pomarańczowy kwiat, lawendę, groszki pachnące, rezedę, *mirabilis* biały, *mimulus moschata* i t. d. Zbierać te kwiaty jak się tylko rozpuszczą, oberwać z nich szypułki, i albo im dać nieco w cieniu przewiednąć, albo świeżo zebrane, układać w słoikach szklanych lub gliniannych polewanych, warstwami przesypując je solą prażoną drobno sfluczoną. Nacisnąć potém denkiem cienkiem drewniannem i kamuszkami. Jeżeli nie można od razu słoja napełnić, to przez kilka dni ponawiać to solenie kwiatów, potém obwiązane dobrze pęcherzem słoiki trzymać w ciepłe i suchém miejscu; gdy się przetrwają i wilgoć stracą te kwiaty, uformuje się z nich massa scista przyjemną woń wydająca, tę albo się w woreczki jedwabne zaszywa i trzyma między rzeczami, którym się ten zapach chce nadać, albo się w naczyniach kryształowych lub porcelanowych trzyma w pokojach.

*Kadziła serajowe w papierkach.* — Balsamu peruwiańskiego łót 1, olejku pomarańczowego drachmę 1, lawendowego  $\frac{1}{2}$  łóta, żywicy benzoes łótów 2, storaxu łót 1. Zalać to funtem  $1\frac{1}{2}$  spirytusu tegoż, postawić w naczyniu szklanném dobrze zatkniętém, na słońcu lub w ciepłym miejscu, kłóćąc niekiedy, aż się te wszystkie ingrediencye rozpuszczą i połączą. Papier biały gruby, taki, jaki się do litografii używa, pociąga się po kilkakroć pędzlem umaczanym w téj mieszaninie, za każdą razą dając mu zaschnąć w cieniu. Potém się kraja w kawałki, i w potrzebie lekko nad świecą rozgrzewa, strzegąc się go przysmalić.

*NB.* Dla odmiany można zamiast olejku pomarańczowego i lawendowego, użyć bergamotowego, różanego lub goździkowego, i t. d.

*Kadzidło w papierkach inaczej.* Balsamu Peruwiańskiego łótów 3, gummy benzoës łótów 3, storaxu łótów 2, kalafonji oczyszczonej łótów 6, olejku bergamotowego  $\frac{1}{2}$ , różanego kropel kilka, goździkowego  $\frac{1}{8}$  łóta, cynamonowego  $\frac{1}{8}$  łóta, korzenia fiałkowego łótów 2. Korzeń fiałkowy potłuc grubo, wsypać do flaszki, zalać kwaterką spirytusu proch palącego, a gdy po kilkunastu dniach stania w ciepłe spirytus naciągnie zapachu, zlać go do innej flaszki, wsypać utłuczone na proszek storax, benzoës i kalafonię, postawić w ciepłe, a gdy często mieszane rozpuszczają się i wyklarują, scedzić spirytus—wlać do niego olejki: różanny, bergamotowy, goździkowy, cynamonowy, oraz balsam peruwiański, mocno wymieszać i tym płynem smarować kilka razy papier nieklejowy pędzelkiem lub piórem, dając po każdym razie wyschnąć papierowi.

*Kadzidło płynne dobre.* Gummy benzoës za kopiejek srebrnych 20, myszki za tyleż, a storaxu, szakarelli, goździków i korzenia fiałkowego, każdego za 15 k., cynamonu  $\frac{1}{4}$  łóta, lawendy pół łóta. Wszystko to nalać pół garncem spirytusu, postawić na słońcu, po kilku dniach zlać do butelek. Na te same przyprawy nalać znowu pół garnca spirytusu, dłużej go niż pierwszą razą trzymać na nich i codziennie razy kilka kłócić. Trzeci raz można jeszcze octem nalać, a po długim nastaniu, będzie jeszcze niezłe kadzidło. Dwa pierwsze naciągnięcia zmieszać, a biorąc do użycia wlać do szklanki troszkę wody, zabielić ją tym kadzidłem i polewać na gorącą łyżkę.

*Inne kadzidło tańsze.* Lawendowy kwiat nalać wódką, a gdy dobrze naciągnie i nabierze ciemnego koloru, wtenczas dodaje się do kwarty tej wódki, kwaterkę octu dobrego, najlepiej winnego, ale nigdy

tego, co się z pszenicy robi, takóŜ kwaterkę wódki, w której wymokło 2 łóty goździków tłuczonych i tyleŜ cynamonu. Kto nie lubi octu, moŜe zamiast tego użyć do rozprowadzenia wody, którą się maliny suszone i róŜa zalały tego, jak się zwyczajnie herbatę zalewa.

*NB.* Na tę samą lawendę i na goździki z cynamonem jeszcze się raz nalewa wódka, z której będzie jeszcze dobre kadzidło.

*Sposób najtańszy robienia wody do kadzenia.* Utłuc miarko w moździerz  $\frac{1}{4}$  funta goździków, zsypać do wazy i zalać garncem wrzącej rzecznej wody; zakryć aby para nie wyszła i zostawić na 24 godzin. Odcedzić, wlać kubek wody kolońskiej lub lawendowej, dodać szklanek mocnego octu, rozlać do butelek, postawić na zimnie i kadzić polewając gorącą Źelazną łyŜkę.

*Jeszcze kadzidło płynne.* Trzy łóty goździków tłuczonych, zalać dwóma kwartami rzecznej wody, i postawić w cieple na parę tygodni kłóć rano i wieczór. Wylać do wazy, dolać do tego cztery kieliški wody kolońskiej lub lawendowej, cztery kieliški róŜannej, tyleŜ mocnego octu, storaxu łótów cztery, trochę myszki, wszystko to dobrze wymieszać, i używać polewając na niezbyt gorące Źelazo.

*Kadzidło płynne aptekarskie.* Gummy benzoes łótów 6, storaxu płynnego łótów 6, goździków aromatycznych łótów 12, kory szakarelli łótów 12, kory cynamonowej łótów 3, spirytusu czystego mocnego półtory kwarty, olejku bergamotowego  $1\frac{1}{2}$  łóta, lawendowego  $1\frac{1}{2}$  łóta, cedrowego  $1\frac{1}{2}$  łóta, cynamonowego  $\frac{1}{4}$  łóta, balsamu indyjskiego łótów 3. Benzoes, goździki, szakarellę i cynamon przetłuc na proszek dość gruby, wsypać do flaszki z szerokim otworem, przydać storaxu i zalawszy spirytusem obwiązać pęcherzem; przekłóć pęcherz szpilką, postawić w miej-

scu ciepłym na dni kilka do dobrego wytrawienia, poczem płyn precedzić przez płótno, dodać wyż wymienione olejki i balsam Indyjski a dobrze skłóciwszy płyn, przepuścić przez wodny papier. Na te same ingrediencye można jeszcze raz nalać spirytusu, a naciągnie niezłe kadzidło; płyn zaś zlany pierwszą razą służy tylko za essencyą do rozprowadzania octu do kadzenia; na butelkę, dosyć go wlać kieliszek, a będzie wonne i przyjemne kadzidło.

*Kadzidło w proszku.* Kwiatu suszonego lawendy łótów 3, róży łótów 3, bławatków łótów 3, korzenia fiałkowego (*treos florentinae*) łótów 5, cynamonu łótów 3, goździków łótów 3, gummy benzoës łótów 3, storaxu łótów 3. Wszystko podsuszyć w piecu, utłuc po osobno, przesiać przez sito, zmieszać razem, skropić mocno kolońską wódką, złożyć do słoja, lub do butelki, zakorkować i po kilku dniach używać do kadzenia sypiąc na lekko ogrzane żelazo.

*Kadzidło w trocikach.* Bierze się  $1\frac{1}{2}$  uncyi storaxu, 6 drachm benzoesu, tyleż mastyxu, goździków i cukru zwyczajnego w dobrym gatunku, i 36 uncyi dobrze wypalonych i sproszkowanych węgli lipowych; wszystko to sfluczzone na miałki proszek z rozpuszczoną w wodzie gummą dragantską, zarabia się na ciasto, dodawszy  $\frac{1}{2}$  uncyi balsamu peruwiańskiego i tyleż ambry. Potem to się wałkuje na laseczki, które krając w małe kawałki, wyższy się koniec wygniata spiczasto, a dolny grubszy, jak zwyczajnie w trocikach się wyrabia. Trociki te suszą się rozłożone na przetakach, latem na powietrzu, zimą zaś na piecu.



## FARBOWANIE I BIELENIE WŁÓCZEK.

### Farbowanie włóczek.

Jako każda farba lepiej się przyjmuje do włóczek zupełnie białych, i którym się wszelką tłustość odebrało, tak też na początku umieszczam:

*Sposób prania i bielenia wełny.* Na funt wełny przygotowywa się ćwierć funta skrażanego mydła w miękkiej wodzie, i dwiema częściami mydlin wrzących zalewa się rozłożoną w szerokiej balei włóczkę; tę baleję nakrywa się dobrze mokrém grubém prześcieradłem, i tak przez godzin kilka trzyma; potem się nie odciera téj włóczki, ale się ją tylko po kilkakroć wyciska, namacza i znowu wyżyma.

*NB.* Trzecią częścią téj mydlanej wody, od pierwszego zaparzenia zostawionéj, drugi raz zaparzyć włóczkę i zaraz znowu zacząć wyciskać; potem w zimnej wodzie mocno wypłókać. Chcąc zaś żeby była białszą, siarkować ją wilgotną przez 24 godziny następnym sposobem: na wannie, lub inném węższém naczyniu ponaciągać sznurki, na nich ułożyć wełnę, na dnie zaś naczynia postawić garnek z żarem, na który się sypie siarka po trochu; żeby zaś dym nie rozchodził się, a tylko obejmował włóczkę, trzeba aby



wanna dobrze była okrytą płótnem gęstym, tak jednak, aby one nie leżało na samą włóczkę. Po fabrykach, dla uniknięcia wielkiego kosztu na mydło, używa się ludzka uryna przegniła, której 6-tą część dodaje się do 5-ciu wody ogrzanej do 56-ciu stopni; moczy się w tém włóczka 20 minut, potem się dobrze wymywa w wodzie biejącej.

*Bielenie wełny z kréda.* Na funt wełny bierze się 2 funty kredy miałko tłuczonej i nalewa się wodą rzeźną; w téj się włóczkę moczy przez 24 godziny, często w tym przeciągu czasu wyzymając i pociskając, aby ją kréda dobrze przejęła. Potém póty się w wodzie biejącej miękkiej płóce, aż odejdzie całkiem kréda. Wełna przez to nabiera nadzwyczajnej białości, i tak jest nierównie trwalszą od téj, jaką otrzymujemy przez siarkowanie. Sposób ten mało kosztowny i nie ambarasowny. Chcąc włóczkę jeszcze bielszą zrobić, można to moczenie w krédowym roztworze jeszcze powtórzyć.

1. *Kolor ponsowy.* Farbowanie na ten kolor dzieli się na trzy oddziały: 1-szy preparowanie selwaserem, 2-ry nadanie gruntu, nakoniec samo farbowanie 1) *Preparowanie selwaseru:* cyny angielskiej łótów 2, poskrobanej na kawałki wrzucić do szklanego naczynia, i wlać na to 8 łótów selwaseru, to jest kwasu saletrowanego i 2 łóty kwasu solnego. Ponieważ w téj mieszaninie selwaser mocno wrzeć zaczyna, odgaszać go więcj i chłodzić trzeba dolewając po trosze 8 łótów wody miękkiej. Potém to się stawia w chłodnym miejscu na 12 godzin. Dla robienia odmiennych cieni, rozpuszcza się w osobnym naczyniu zamiast 2-ch, 4-ry łóty cyny. 2) *Grunt pomarańczowy do czerwonego koloru:* wody kanałowej lub rzecznej zagrzać w rądlu lub kotle dobrze pobielanym; na każdy funt włóczki dodać 3 łóty selwaseru, w którym się cyna roztopiła, kremortartarum łóty 2, kurkumy łót 1, i hałunu łót

1; i gotować to przez 10 minut. Wtenczas na każdą taką porpcyę włożyć włóczki funt 1, wymywszy ją piérwój w mydle jak najczyściój, dokładnie wypłó-kawszy i wymaglowawszy do sucha. Przewracać ją ciągle w téj farbie i gotować dopóty, póki woda, nie straci wszystkich farbujących części. Wyjęta z niój wełna powinna być pomarańczowa. Wytrześć ją do-brze w ręku, aby z niój zleciał pył od kurkumy, wy-suszyć w cieniu i znowu trześć i pylić. Inny cień się formuje, gdy zamiast kurkumy, weźmie się krochma-lu pszennego rozwiedzionego wodą. Jeszcze inny grunt do tejsze farby, nadający odmienny cień włóczce, ta-kim samym sposobem się robi jak i piérwszy, ale do kurkumy i kremortartary, dodaje się jeszcze od 1-go do 4-ch łótów wejszstejnu, takóž i selwaseru mniój lub więcéj od 3-ch do 4 $\frac{1}{2}$  łótów. Można teź dodać hałunu łót 1. To wszystko na funt włóczki. 3) *Sa-mo farbowanie na kolor ponsowy*: Do nastawionój w kotle pobielanym miękkiój wody, dodać na każdy funt włóczki, kokcynelli jak najdelikatniój sproszko-wanój od 1 $\frac{1}{2}$  do 2-ch łótów, i gotować ją przez kwa-drans; dodać potém 2 łoty selwaseru preparowanego, który się cedzi i oddziela z fuzów i tylež kremortar-tari, rozmieszać to dobrze, a gdy mocno zawrze, zdjęć z ognia, równo ułożyć zagruntowaną i wysuszoną włó-czkę, wymieszać ją i pociskać tak, żeby farba równo wszędzie doszła i przejęła włóczkę, a potém przez ca-łą godzinę gotować ją na bardzo wolnym ogniu. Wten-czas odstawić, wyjąć włóczkę, a gdy będzie suchą, wypłókać ją w czystój wodzie i znowu w cieniu wy-suszyć.

*NB.* Dla zmiany cienia, dodawać mniój lub więcéj kokcynelli, od półtora aż do 4-ch łótów; selwaseru teź od 2-ch do 4-ch łótów. Wreszcie światlejsza lub cie-mniejsza będzie włóczka, według tego, jak się ją kró-ciój lub dłužej w farbie trzymać będzie. Odmiana teź

gruntu wiele wpływa na cienie samego pasu, i dla tego mniej lub więcej dodawać kurkumy, wejnszejnu, i innych ingrediencyj weń wchodzących. Lepiej jest osóbnó światłe, a osóbnó ciemniejsze cienie farbować, przez co będą i jaśniejsze i czysciejsze; wody zaś zawsze tyle się bierze, ile uważa dostateczném do zamoczenia, a więc i ufarbowania: np. kwart 6 na funt włóczki, jeżeli się w farbie ma gotować; a jeżeli tylko zamaczać, to mniej wody brać można. Wreszcie, im więcej się włóczki farbuje razem, tém mniej w proporcycy wody brać można, gdy objętość jój w stosunku przybywającej włóczki, jest znacznie większa. Ten kolor *pasowy* jest bardzo piękny, żywy i trwały. Od słońca nie blakuje nigdy.

2. *Różowy*. 1) *Gruntowanie wełny*. Nastawić w pobielanym kotle wody miękkiej kwart 6, wrzucić do niej kremortartari łótów 5, hałunu tyleż, selwaseru preparowanego tyleż; zagotowawszy wrzucić włóczki dobrze wymytej z mydłem, ale już z niego wypłokanej i wymaglowanej funt 1, i gotować ją przez pół godziny, potem wysuszyć. 2) *Farbowanie*: Nastawić wody czystej zawsze miękkiej, wsypać do niej 5 łyżek kawiannych kokcynelli, zagotować i włożyć zagruntowaną włóczkę, i gotować ją zwolna przez kwadrans, a będzie kolor blado-różowy. Chcąc mieć ciemniejszy, dosypać do tejsze samej farby kokcynelli łyżek dwie i zostawić w niej motki: gotować aż będą miały kolor ciemniejszy, i tak póki się podoba podnosić ciemność tego koloru, zawsze dodając po łyżeczce lub 2 kokcynelli, i w niej gotując przez kwadrans. Te zaś, które się chce mieć światlejsze, stopniowo wyjmować przed każdym dosypywaniem kokcynelli. Takim sposobem dodając kokcynelli, można ufarbować aż do karmazynowego cieniu. Wyjawszy każdy motek przepłókać w zimnej wodzie i wysuszyć w cieniu.

3. *Karmazyn*. Na funt wełny, rozpuszcza się w 6-ciu

kwartach wody hałunu łótów 8, wejnszejnu łótów 2, i w tém się wełna pół godziny gotuje na wolnym ogniu; potem się suszy. Do pozostałego płynu dodać kokcynelli łótów 2, i gotować znowu w tém włóczkę. Albo prosto, do czystej wody wsypać od 2-ch do 3-ch i 4-ch łótów kokcynelli, dodać 2 łoty selwaseru preparowanego, i w tę farbę kłaść zagruntowaną włóczkę. Jeśli by po wyjęciu z farby, nie był kolor dosyć mocny, lub chcąc mieć cień odmienny, tedy włóczkę po wyjęciu z farby przepłókać w ługu, a potem w wodzie. Dłuższe lub krótsze trzymanie w ługu, jako też dodawanie kokcynelli, stanowiąc ma odmianę cieniów.

4. *Karmazynowy* ciemniejszy w *echcie*, t. j. nie tracący nigdy koloru. Gruntuje się włóczka tak samo jak na różowy; farbuje się zaś następującym sposobem: do farby pozostałej od różowego cienia dodaje się kokcynelli łótów 8. Do zagotowanej kładzie się zagruntowaną już wełny funt 1, którą się przez kwadrans lub więcej gotuje. Potem wyjąć włóczkę, a farbę z ognia zdjąwszy, wlać wody zimnej szklanek 8, a wzięwszy potażu do łyżki żelaznej, czerpać farbę tąż łyżką i odlewać ją nazad do rądla, nie puszczając kawałków potażu do farby, i póty to powtarzać, aż kolor będzie najdoskonalszy. Wtenczas włożyć włóczkę, gotować na wolnym ogniu; wyjąwszy wysuszyć, wypłókać i znowu wysuszyć w cieniu.

Inny się jeszcze robi grunt do tego koloru: na funt wełny, rozpuszcza się hałunu łótów 8, wejnszejnu łótów 2, w 6-ciu kwartach wody i w tém się wełna gotuje przez pół godziny, ciągle ją mieszając; potem się suszy.

*NB.* Ciemniejszy lub światlejszy kolor karmazynu, zależy będzie od dodania więcej lub mniej kokcynelli i roztworu potażowego. Im więcej się doda tego ostatniego, kolor będzie ciemniejszy, takóż od dłuższego lub krótszego trzymywania wełny w farbie.

5. *Morderowy*. Do gorącej wody rzecznej, na funt

wełny wsypać hałunu łótów 8, wejnsztejnu łótów 4, zagotować i odszumować; włożyć włóczkę, gotować przez pół godziny i zostawić w farbie aż do ostygnięcia. Wyjąć wtedy i wysuszyć w cieniu. Osóbno farby rejty funt 1, namoczyć w miękkiej wodzie, porozcierać ręką wszystkie gruzolki, wlać do wody ciepłej i utrzymywać na lekkim ogniu, tak, aby farba nie była bardzo gorąca, przez pół godziny; potem włożyć włóczkę zagruntowaną, i znowu utrzymywać na ogniu w dobrém cieple, strzegąc wszakże od zagotowania, przez całą godzinę; a po godzinie raz tylko zagotować, wyjąć włóczkę, wsypać garść potażu, wymieszać dobrze, a gdy się rozejdzie, włożyć na powrót włóczkę i niech tak postoi godzin 2. Potem wypłókać ją i wysuszyć w cieniu.

6. *Karmazyn mniej uprawdzie ładny, ale trwały i nie kosztowny.* Włóścianki nasze Litewskie tym sposobem farbują wełnę na przetykanie szlaków u spodnic i na paski, które każda dziewczyna na swém weselu rozdać powinna obecnym. Liść brzozowy zbierać póki jeszcze młody, t. j. przed Ś. Piotrem, a im wcześniej tém lepiej; takóž ziele zielonką zwane, które rośnie po łąkach frędzelkowato, nisko; wszystko to ususzyć w cieniu na wolném powietrzu lub na piecu, tylko nie w wielkiej massie, aby się nie zagrzało. Takóž kwitnie w Czerwcu ziele macierzanka, *oryganum vulgaris*, po borach i odłogach; ma ona mocny i dość przyjemny zapach, na każdej gałązce ma kwiat spory, złożony z drobniutekch liliowo-karmazynowych: chłopci nazywają tę roślinę macierduszką. To trzeba zrzynać w całku w czasie kwitnienia i suszyć. Wszystkie te rośliny po osóbno ususzone na piecu, utłuczone w stępie i przesiane przez gęsty przetak, chować do użytku. Gdy się chce farbować, trzeba na noc zaparzyć gorącą wodą osóbno zielonkę i brzozowe liście, osóbno macierzankę i liście jabłoniowe, trzymać je pod

nakryciem w ciepłe, a nazajutrz zagotowawszy farbę, należy pierwsiw włóczkę ufarbować w zielonce, z dodaniem 6 łótów hałunu, a potóm w macierzance, takóž z hałunem. Chcąc mieć odmienne cienie, to w samej tylko macierzance z liściem jabłoniowym. Im się da więcej macierzanki, tém kolor będzie ciemniejszy od innych, żóltawszy się robi.

*NB.* Włócianki zamiast hałunu, kładą na ciemniejszy kolor sadła kawałek, a na światlejszy masła niesłonego.

7. *Błękitny.* Na funt włóczki rozpuścić 6 łótów hałunu w 6-ciu kwartach miękkiej wrzącej wody i w niej wełnę zagotować; wyjąwszy wysuszyć, będzie to *grunt*. *Samo farbowanie:* Dwa łoty indygo (\*) miałko utłuczonego, nalać 10 łótami *oleum-vitrioli* w słoiku szklanym, i mieszać to paleczką drewnianą póty, aż się zupełnie w płyn massowy obróci; wtenczas obwiązać słoik pęcherzem i postawić w ciepłym miejscu na 24 godziny, a choćby i więcej postał, to mu nie zaszkodzi. Po tém zupełnym przepaleniu indygo, rozwiędź go 11 łótami wody miękkiej i tym rozczynem zaprawiać, kładąc go po łyżeczce kawiannój do wody czystej, rzecznej, gotującej się w pobielanym kotle, lub rądlu, i kłaść motki kwadransiem później jedne po drugich, aż do najjaśniejszego koloru, zwolna je gotując. Można jeszcze pierwsiw dodać do farby od 4-ch do 6-ciu łótów hałunu. Żem jednak doświadczyła, iż pierwsze motki zachowują najczystszy i piękniejszy kolor, a późniejsze nabierają już brudnawego cieniu, więc radzę przeciwnie wrzucać te motki, które mają mieć cień światlejszy, i te pierwsiw wyjmować; do ciemniejszych zaś stopniowo dodawać więcej farby; na każdy po jednej lub dwie łyżeczki kawianne. Tych 2-ch łótów indygo,

(\*) Częstoć u nas żydzi berlinblau przedają zamiast indygo, uważać więc należy kupując, żeby był ciemny błękit i w nim przebieć się powinny cząstki jakby miedziane.

dosyć będzie na 8 funtów wełny, nadając jej cieniów ile chcąc. Im więcej będzie witriolu, tém błękit będzie żywszy i piękniejszy; można więc go brać na 1ót 1 indygo od 4-ch do 6-ciu 1ótów.

*Drugi sposób farbowania na błękit.* Tak samo zaprawione indygo, dodaje się po łyżeczce do zagotowanej i dobrze zszumowanej kwaśnej serwatki, która pierwój powinna być jeszcze precedzona po pierwszém zagotowaniu. Wełnę kładź do gorącej farby, z nią kwadrans lub więcej gotować, a po wyjęciu wypłókać ją w czystej precedzonej serwatce, i wysuszyć w cieniu.

8. *Zielony.* Trzeba ufarbować wprzód cały cień błękitny, a gdy ten już będzie gotów, nastawić wody czystej, wsypać kremortartari 1ótów 4, hałunu 1ót 1, kurkumy 2 1óty, selwaseru preparowanego 1ótów  $4\frac{1}{2}$ , to wszystko mocno zagotować i do gorącej farby kładź motki błękitne, poczynając od najjaśniejszego, który potrzymawszy przez 5 minut, nie gotując wyjąć; drugi, razem z pierwszym zamoczony, dłużej potrzymać, inne po trochu nawet gotować na wolnym ogniu, dla nadania coraz ciemniejszego koloru, a nakoniec przysypać jeszcze 1ót kurkumy, gotować przez  $\frac{1}{2}$  godziny. Im światlejsze błękitne dno, tém też króciój trzymać w tej powtórnój farbie, a ciemniejsze dłużej. Wszystkie w zimnej wodzie płókać. Ta proporcya, mniej więcej na funt wełny.

9. *Inny zielony.* Rozczyny chlebnój prosto z dzieży, dobrze kwaśnej rozprowadzić z trochę wody ciepłej, wsypać w nią sproszkowanego i przesianego ziela droku (\*), w równej części z zielonką (\*\*), takóž spro-

(\*) Genefira, drok, albo zinowka, rośnie na miejscach piaszczystych, kwitnie od Maja do Augusta, kwiat złoty podobny do groszku nie zupełnie rozkwitłego. Wszystkie ziola do farb, powinny się suszyć w cieniu dobrze rozłożone, aby się nie zagrzały na kupie.

(\*\*) Zielenka rośnie na łąkach nisko, frędzelkowato. Włóscianki znają wszystkie te ziola, bo ich do farb swoich używają.

szkowaną i przesianą, wymieszać to tak gęsto jak rozczynę. Motki błękitne suche, w cień ufarbowane w indygo, kłaść do téj mieszaniny, i niech stoją przez dwie doby w ciepłe, nakryte, często je przewracając i wyciskając dla równowagi koloru; potem wyjąwszy motki, w necułkach przesypywać olchowym popiołem gęsto, oblać gorącą wodą, i mieszać, wyżywać, aż się zrobią zielone. Albo prosto ługiem wrzącym zalać wełnę wyjętą z rozczyny. Wyjąwszy po 2-ch godzinach, wymyć do czysta w zimnej wodzie.

*NB.* Na niektórych ciemniejszych powtórzyć można tę operację. Można na jedne cienie samą tylko brać zielonkę, na inne sam drok; hałunu też dodać zawsze nie szkodzi.

10. *Jeszcze zielony.* Nazbierać ziela nazwanego u wieśniaków kamonicznik, wysuszyć i pokrajać go, włożyć do garnka, nalać wodą i gotować przez godzinę; potem odcedziwszy, gotować w niej włóczkę przez drugą godzinę, z przydaniem na funt onéj, hałunu łótów 6, a wtenczas do ługu mocnego włożyć, albo do wrzącej wody zaprawionéj potażem, na godzin 12 pod grubym nakryciem. Wyjąwszy wypłókać w wodzie; a jeśliby się farba mało przyjęła, powtórzyć farbowanie i w ługu zamaczać.

11. *Jeszcze inny zielony.* Na funt włóczki, bierze się hałunu 6 łótów, kurkumy ł. 4 albo bryzelii, żółtej pół funta, lub też orleanu. Gotować to piérwéj, a precedziwszy gotować w tém włóczkę przez pół godziny. Potém wziąć czystéj wody i wlać w nią indychtu tego co na błękit preparowany, podług cieniu jaki się chce mieć, mniej lub więcéj i w tém gotować włóczkę przez pół godziny. Albo do tejże żółtéj wody dodawać indycht i w tém farbować.

*NB.* Można jeszcze dla odmiany cieniów i różnicy koloru, dodać do kurkumy i hałunu, wejnątejnu od  $\frac{1}{2}$  do 2-ch łótów. Takóž można farbować w błękitnej



farbie motki ufarbowane już na żółto, gruntem co do pasowego koloru, jako też każdy żółty kolor. Naturalnie, że każdy grunt odmienny wyda zieloność inną, co bardzo jest użytecznym do wydania rozmaitych gatunków drzew, traw i mchów na dywanach, i dla tego jedne pierwój w żółtej, a potem w błękitnej farbie farbować, a drugie przeciwnie pierwój w błękitnej, a później w żółtej.

12. *Zielony najtrwalszy.* Na każdy funt wełny, brać hałunu łótów 8, wejsztejnu 2, rozpuścić to w gotującej się wodzie, i w tém potem potrzymać, a nawet trochę pogotować włóczkę; wyjąwszy wysuszyć. Potem stosownie do stopnia jasności koloru, który się chce nadać wełnie, bierze się na funt onój, 4 do 6-ciu funtów rezedry farbierskiej żółtej, którą można mieć w domu sprowadziwszy nasiona od ogrodników rygskich, albo kupić już gotowej u materyalistów. Drobnio usiekana i mocno ususzona, wygotowywa się, dodając do pozostałego roztworu, hałunu i wejsztejnu, w czém się włóczka gruntowała, i powolnym ogniem przez pół godziny gotuje się. Wyjąwszy wysuszyć, pierwój przepłókawszy; potem tak ufarbowane żółte motki kłaść do farby błękitnej z indyhtu (obacz niżej), i trzymać w niej króćiej lub dłużój według cieniu jaki się chce nadać. Wreszcie ciemność zielonego koloru, zależeć też będzie od dodania więćej indyhtu. Można nie hałunując wprzód włóczki, farbować ją prosto w rezedzie dobrze wygotowanój, do której się wyspało hałunu i wejsztejnu.

13. *Zielony.* Liście brzozowe zbierać pierwszych dni Czerwca lub ostatnich Maja; te ususzone chować. W potrzebie nasypać ich tyle ile przyjmie woda, ugotować dobrze, precedzić, wsypać do téj farby łyżkę kurkumy, i tyleż hałunu; włożyć do gotującej się motek włóczki i gotować go kwadrans, potem wyjąć i wysuszyć, a do tejże farby dodając po łyżeczce preparo-

wanego indychtu, jak wyżej opisano, zatapiać w niej znowu wysuszony motek, na króciej lub dłużej, według cieniu jaki się mieć pragnie. Będzie to światły zielony kolor. Ciemniejszy zależeć będzie od dodania więcej indychtu. Do najciemniejszego zaś sypie się kuperwasu pół łóta. Na funt wełny, bierze się go od 3-ch do 4-ch łótów.

14. *Zielony inny jeszcze.* Dwie części olchowej kory, jedną dębowej, wygotować mocno przez 12 godzin, dolewając miękką wodą w potrzebie; kory zaś tyle nakłść, ile się jej zmieści w naczyniu. Do tak wygotowanej farby, dodać nazajutrz na funt wełny ćwierć funta trzaski żółtej, dniem przed tém namoczonej w wodzie. Wygotowawszy ją mocno, wsypać sporą łyżkę hałunu tłuczonego, kurkumy dużych dwie łyżki stołowe z wierzchem jak zająć i znowu gotować. Tymczasem włóczkę zamoczyć w serwatce kwaśnej, wyjąć ją z niej, wykręcić, a dodając do farby po łyżeczce indygo, przysposobionego z witriolem (*obacz błękit N.7*), zamaczać w niej włóczkę wyjętą z serwatki, gotować ją nieco. Na światlejsze mniej dawać indygo, i te piérwój wyjmować, na ciemniejsze więcej go dodać i dłużej motki w farbie trzymać.

15. *Liliowy.* Najtrwalsza i najlepsza farba liliowa, tak się robi: na funt wełny utrzed łótów 4 persico, farby zwanój kutber, w ciepłej wodzie jak polewkę rozprowadzić i wlać do wrzącej wody, dodać do tego hałunu od 2-ch do 4-ch i 8-miu łótów. Gdy się rozpuści, gotować w tém włóczkę przez kwadrans lub pół godziny, według tego jak ją ciemniejszą lub światlejszą mieć chcemy. Wyjąć ją potém, dodać potażu 2 do 4 łótów, i już nie gotując zamoczyć znowu włóczkę, trzymając ją króciej lub dłużej według upodobania, zawsze dla robienia cieniów; zależeć też one będą od ilości potażu i samego persico, jako też i od krótszego lub dłuższego trzymania w farbie.

16. *Liliowy mniej trwały.* Wszystkie farby, które się z bryzelią i farnabokiem robią, od słońca i powietrza płowieją i tracą kolor. Wypisuje je tu jednak, jako u nas powszechnie używane. Na funt wełny, farnaboku od 3 do 8-miu łótów, bryzelii granatowej tyleż, namoczyć w wodzie przez noc, nazajutrz wygotować wodę do połowy; wtenczas zlać farbę do innego naczynia, wsypać od 4-ch do 8-miu łótów hałunu, i farbować w tém wełnę, gotując ją lub tylko zamaczając według cieniu jaki nadać chcemy. Lepiej jeszcze farbę w woreczku moczyć i gotować. Ufarbowaną włóczkę zawsze w zimnej wodzie przemyć trzeba.

17. *Inny liliowy kolor.* Tak samo się nadaje włóczce jak poprzedzający, tylko zamiast farnaboku, dodaje się bryzelii granatowej 6 do 8 łótów. Jeszcze inny, gdy zamiast bryzelii samego się tylko farnaboku użyje. Wszystkie te kolory dla uczynienia ciemniejszymi, po kilka razy do farby kłaść trzeba, wyjmując je za każdym razem, lub tylko przewietrzając dla ochłodzenia. Naostatku w wodzie przepłókać.

*NB.* Można także dla odmiany cieniów, więcej lub mniej dodawać każdój z tych farb. Raz brać więcej bryzelii, potem farnaboku; jako też wymyć potem włóczkę w ługu, albo dodać z parę łótów potażu do farby, i zamoczyć w niej już ufarbowaną włóczkę. Będzie to tworzyło rozmaite dzikie cienie, które zawsze są potrzebne w robotach. Prócz tego trwalsze są takie kolory liliowe, które przez potaż lub ług są umocnione. Można też piérwój hałunować motki, niektóre z samym hałunem, niektóre z dodaniem wejnsztejnu. Na funt włóczki bierze się 8 łótów hałunu, 2 wejnsztejnu.

18. *Liljowy cień.* 5 motków 8-mio-łótowych przesytać otrębiami żytniemi, potem zalać gorącą wodą, i niech tak stoi godzinę; wtenczas wymyć wełnę w tym

otrębiowym krochmalu, wypłókać starannie w czystej wodzie, i z otrębiów dobrze wytrzepać. Potem rozpuścić w czystej wodzie 3 spore łyżki stołowe hałunu, i w tém pogotować z kwadrans. Odstawić aby zwolna przestygło; wtedy wyjąć i wysuszyć. Farnamboku od 6-ciu do 8-miu łótów, który już przez noc mókł w wodzie, gotować aż się połowa wody wygotuje, zlać farbę i do wrzącej kłaść w kwadrans, motek po motku, hałunowaną weinę. Trzeba zaś mieć już przygotowany łąg makowy, to jest z popiołu, z główek i łodyg makowych zrobiony, do gorącego wkładać motek po motku, wyjęty z farby, trzymać czas jakiś, przewracając i wyzymając. Za każdym motkiem łąg zmieniać należy, a że ta farba mydła nie cierpi, dla tego włóczkę wprzód się myje otrębiami, dla odebrania jój tłustości, bez pomocy mydła. Można też w tej farbie zamaczać weinę zagruntowaną jak na różowy kolor, będzie ztąd inny cień.

19. *Inny liliowy.* Orselli farby, której w kramach dostać można, łótów 3, w wodzie czystej gotować przez kwadrans, potem w niej włóczkę gotować przez godzinę; wyjąwszy przepłókać.

20. *Fiolet trwały i piękny.* Najprzód ufarbować włóczkę na dno błękitne w indygo, w cień, od najjaśniejszego do najciemniejszego; potem roztańszy z wodą kokcynelli od 1-go do 2-ch łótów, wedle stopnia jasności lub ciemności koloru, jaki się mieć pragnie, wlać ją do nastawionej wody; i albo dodać do niej 8 łótów hałunu, i do zagotowanej już kłaść włóczkę błękitną; albo też motki błękitne, piérwój zahałunować w wodzie w której się taka proporcya hałunu rozpuściła, i wysuszone kłaść do wody zaprawionej samą kokcynellą. Światlejsze króciej trzymać w tej farbie, ciemniejsze dłużej. Wreszcie na jeszcze ciemniejsze, więcej dodać kokcynelli. Można też pąsowe ufarbowane motki kłaść do farby błękitnej.

21. *Żółty*. Żółte kolory na pozór dobrze w domu farbują, ale przyznać należy, iż wcale nie są wytrwałe na słońce, a nawet od samego wolnego powietrza blakują. Te tylko co się rezedą farbierską i zielem zwaném kamonicznik farbują, nie tak prędko tracą kolor. Jednak zebrałam wszystkie tu u nas używane sposoby, dla wygody tych co nie chcą kupnemi szyc włóczkami.

*Żółty trwały ale nie zbyt ładny*. Ziele kamonicznik u wieśniaków zwane, suszyć, krajać drobno, gotować w miękkiej wodzie, i wełnę suchą, zahałunowaną 6-cią łótów hałunu, włożywszy gotować; potem wyjętą przepłókać w tęgim ługu z makówek i pretów makowych robionym, a nakoniec w wodzie zimnej przemyć i wysuszyć.

22. *Żółty*. Na funt wełny, bierze się stosownie do stopnia jasności koloru, jaki się mieć chce, od 4-ch do 6-ciu funtów rezedy farbierskiej; tę drobno usiekać, i w miękkiej wodzie wygotować. Dodawszy hałunu łótów 8, wejnsztejnu 2, wełnę w tém przez pół godziny gotować; potem się suszy. Można zamoczenie w odwarze świeżej rezedy jeszcze powtarzać raz lub dwa; ostudzoną przepłókać. Albo piérwój hałun z wejnsztejnem rozpuściwszy w wodzie, zagruntować w tém włóczkę i wysuszyć; potem dodać do pozostałego tegoż samego roztworu, wywarzonej rezedy, i w tém farbować zahałunione motki. To jest trwalszy żółty kolor od innych.

23. *Żółty-zielonkowaty*. Tak samo farbować jak poprzedni, z tą tylko różnicą, iż do rezedy dodać trzeba potażu od 1-go do 2-ch łótów, na funt wełny.

24. *Inny żółty*. Tym się też sposobem farbuje jak uprzedni, tylko zamiast rezedy bierze się serratula tinetoria, czyli sierpik farbierski.

25. *Żółty*. Ośm łótów hałunu, 2 wejnsztejnu rozpuścić w wodzie i motki w tém zagruntować. Na funt

wełny wziąć półtora funta drzewa żółtego, gotować go w wodzie miękkiej, a potem na każdy funt drzewa dodać po półkwarty zebranego mleka, dobrze wymieszać i gotować. Mleko zsiadając się i opadając na spód, zabiera z sobą wszystkie mączące i brudzące cząstki. Dodaje się do tej farby pozostały roztwór hałunu z wejnsztejnem, w to się wkładają zahałunowane i wysuszone motki, i farbują się. Po przewietrzeniu, płóczą się i suszą. Światlejszy lub ciemniejszy kolor zależeć będzie od tego, im się mniej lub więcej weźmie drzewa żółtego do odwaru. Gdy się doda selwaseru preparowanego z cyną, piękniejszy jeszcze będzie kolor.

26. *Żółty*. Na funt wełny, rozpuścić w wodzie 8 łótów hałunu, 2 wejnsztejnu, i w tém gotować wełnę przez pół godziny. Potem ją wysuszyć nie otrząsając hałunu. Bierze się 8 łótów kory kwercytronu, którą zawiązawszy w cienkim i rzadkim woreczku, trzymać w wodzie, do której dodaje się na każdy funt wełny, pół kwarty mleka zebranego. Trzymać tę farbę dobrze ciepłą, ale pilnować żeby ani razu nie zawrzała. Można, gdy się już dobrze farba rozejdzie, dodać 2 łoty selwaseru preparowanego z cyną, jak się to opisało w uprzednim kolorze, i włożywszy wełnę, trzymać krócej lub dłużej według ciemności jaką się chce nadać kolorowi. Wpływa też na jego odmianę dodanie mniej lub więcej kwercytronu.

27. *Żółty cytrynowy*. Hałunu łót, kremortartary 4 łoty, kurkumy łót, selwaseru preparowanego z cyną  $4\frac{1}{2}$  łoty; to wszystko rozpuścić w miękkiej wodzie, włożyć funt wełny i gotować przez godzinę.

28. *Żółty*. Wziąć surowego ziela droku czyli zinnówki, gotować go mocno w wodzie, potem zlać farbę z tych ziół, zaprawić ją łyżką sporą hałunu, gdy się ten rozejdzie, gotować w tém włóczkę. Wy-

jąwszy ją z farby, włożyć do gorącego ługu, na dwie pory pod nakryciem, a potem w wodzie czystej przepłókać.

*NB.* Można też i w suszonym droku farbować tak samo; będzie jakaś odmiana koloru, jeżeli się do 2-ch części zinówki doda 3-cią zielonki, postępując tak samo w farbowaniu. Albo białe motki farbować tak, jak się o zielonem farbowaniu powiedziało pod artykułem 9.

29. *Żółty.* Do czystej wody wsypać dwie łyżki stołowe hałunu, zagotować mocno; w ten wrzątek włożyć 8 łótów wełny, i po półgodzinnem gotowaniu, wyjąć i wysuszyć w cieniu. Wówczas nastawie mocnego ługu, wsypać do niego półtora łyżeczki kawiannój orleanu, i wrzucić dwie łyżeczki skrobanego mydła; to wszystko mocno zagotować i do tego wrzątku włożyć zagruntowaną włóczkę; gotować pół godziny, a wyjąwszy znowu zupełnie wysuszyć. Nakoniec kilka razy przemyć w letnim ługu.

30. *Albo:* w ługu pomiernie mocnym namoczyć w cienkim woreczku orleanu łótów 3, na noc; nazajutrz wyzymać tę chusteczkę w rękę, aż nic orleanu nie pozostanie w woreczku. Przystawić do ognia na kwadrans; potem wsypać solamoniaku łót 1, i w tém farbować.

31. *Oranżowy.* Na funt wełny, bierze się po 3 łoty czerwonego wajsztejuu i hałunu, także 3 garście otrębi pszennych, w tém się wełna wygotowuje, odstawia, a nakoniec suszy. Osóbno na noc powinna być zamoczona w kwarcie podpiwku lub wody, farba kropp czyli marżana. Tę od 3-ch do 10-ciu a nawet i 20 łótów brać można, według cienia który się chce nadać. Nazajutrz do téj farby dodaje się kwarta octu tęgiego, jeszcze się kilka godzin w nim moczy; potem dolewa się 5 kwart wody, gotuje się i nareszcie wkłada zahalunowaną włóczkę, która się

gotuje pół godziny, przewracając i pociskając często dla równowagi koloru; odstawionej dać ostygnąć nie wyjmując, a potem przepłókawszy w wodzie, wysuszyć.

32. *Oranżowy*. Do farby pasowej, nie na gruntowanie włóczki, ale już na samo jej farbowanie przygotowanej, dodać na funt włóczki, hałunu łótów 4, wejszstejnu łót 1; gdy się to nieco pogotuje, włożyć włóczkę białą i gotować ją przez pół godziny na wolnym ogniu. Dodanie mniej lub więcej wejszstejnu i trzymanie krótsze lub dłuższe na ogniu w farbie, stanowi jej cieniowanie.

33. *Inny oranż*. Na funt włóczki, rozpuścić 6 łótów hałunu w 6-ciu kwartach miękkiej wrzącej wody; w niej wełnę zagotować, wyjąwszy wysuszyć nie otrząsając hałunu. Tak zagruntowana wełna kładzie się do farby następnej: ziele wilczki zbierać i suszyć w Maju, gdy kwitnąć zaczyna, chcąc farbować nakłść go do garnka miękką wodą zalać i gotować z godzinę. Do tej farby kłść suche zahalunowane motki, pogotować je w niej z pół godziny na wolnym ogniu razem z zieleńm nieodcedzonem, odstawić; niech pod nakryciem stoi godzin kilka; gdy ochłodnie, wyciskać i wysmażać dla równowagi koloru, a potem wysuszone motki kłść do gorącego mocnego ługu, olchowego odcedzonego, i w nim przewracać i pociskać, w ciepłe trzymając jak najdłużej. Można nawet zagotować świeżego ługu, i do wrzącego przełożyć włóczkę raz drugi.

34. *Pomarańczowy*. Na funt wełny, rozpuścić w miękkiej wodzie hałunu łótów 10, wejszstejnu łót 1, pogotować w tém włóczkę z pół godziny. Gdy ostygnie, wyjąć i wysuszyć nieotrząsając. Drzewa żółtego łótów 16, marzany czyli krapu 12, wygotować mocno i zlać tę farbę do wody, która się pozostała od gruntowania włóczki; zagotować to razem, a wło-



żywszy suchą, zagruntowaną wełnę, trzymać ją z godzinę w farbie na bardzo wolnym ogniu, pilnując aby się nigdy nie zagotowała, ale tylko ogrzana była jak najmocniej. Potem wypłókać w wodzie i suszyć zaraz.

35. *Orzechowy*, służący za najciemniejszy cień do oranżu. Funt bryzelii graunatowej gotować w wodzie miękkiej w polewanym garnku dopóty, aż się półowa tylko wody zostanie strzegąc aby farba nie zbiegała. Drugą połowę dolać octem odwódkowym mocnym, i do gotującej się włożyć wełnę; z nią na wolnym ogniu jeszcze gotować pół godziny. Potem wypłókać w czystej wodzie.

36. *Zielony zgnity (feuille morte)*. Do tejże samej farby dodać od 2-ch do 4-ch łótów kurkumy na funt włóczki, i od 1 do 2-ch i 3-ch łyżeczek indygo preparowanego z witriolem (*obacz błękit N. 7*), do gotującej się farby kłaść motki białe i gotować w niej kwadrans lub pół godziny na wolnym ogniu, według cieniu jaki się mieć chce; im się więcej doda indygo, tém będzie kolor ciemniejszy, od korkumy zaś żółtawszy.

37. *Popielaty*. Do tejże orzechowej farby z octem dodać potażu od jednego do 2-ch łótów, i indygo preparowanego po łyżeczce, podwyższając do 4-ch lub 5-ciu. Tym sposobem można cały cień ufarbować.

38. *Popielaty*. Na funt wełny bierze się łót hałunu, 2 łoty czerwonego wejsztejnu i galasu od 1-go do 4-ch łótów. Wszystko miękko utłuczone, w 8-miu kwartach wody gotuje się. Gdy się dobrze rozpuści i ugotuje, kładzie się wełna i z nią się jeszcze gotuje z pół godziny lub więcej, potem się ją wyjmuje, dokłada się 1 lub 2 łoty kuperwasu, rozmiesza dobrze i kładnie znowu włóczkę, gotuje się, odstawia na koniec, a jak ostygnie, wyjmuje się i po przepłókanu suszy. Chcąc mieć ciemniejszy kolor w nie-

których motkach, po wyjęciu pierwszych więcej się dodaje kuperwasu.

39. *Oliwkowy.* Na funt włóczki, rozpuścić 6 łótów hałunu w 6-ciu kwartach wody miękkiej wrzącej, w niej gotować włóczkę białą pół godziny, odstawić, a gdy ochłodnie, wyjąć włóczkę, wysuszyć, nieotrząszając hałunu. Osóbno nastawia się w 6-ciu kwartach wody, kurkumy łótów 4, galasu tłuczonego miłko łótów 2, gdy się to nieco pogotuje, kładzie się hałunowa wełna i gotuje, mieszając dopóty, aż nabierze mocnego koloru; wtenczas się wyjmuje, a do farby dokłada na światlejszy kolor 1 łót, na ciemniejszy 2 łoty kuperwasu, który gdy się dobrze wymieszają, kładzie się znowu wełna do farby i w niej gotuje pół godziny. Odstawia się, a jak ostygnie, płócze się w wodzie i suszy.

40. *Cynamonowy.* Na funt wełny 4 łoty hałunu, 2 czerwonego wejnsztejnu zagotować, i w tém włóczkę zagruntowawszy, wysuszyć, nie otrząszając z hałunu. Krapu czyli marzanny łótów 8, galasu łót 1, wygotować w 6-ciu kwartach wody, włożyć w to zagruntowaną wełnę, gotować ją pół godziny, a odstawwszy dać ochłodnąć, przepłókać i wysuszyć.

41. *Kafowy.* Na funt wełny, 4 łoty czerwonego wejnsztejnu, 4 łoty hałunu; w tém włóczkę zagruntować i wysuszyć. 6 Łótów żółtej bryzelii w 8-miu kwartach wody mocno gotować, potem w tejże farbie przez pół godziny gotować zagruntowaną włóczkę; wyjąć ją, dołożyć 4 łoty marzanny, łót 1 galasu, 2 łoty kuperwasu, rozpuścić i rozmieszać; włóczkę znowu włożyć i gotować ją z pół godziny lub więcej, gdy odstawiona ostygnie, wyjąć, przepłókać i wysuszyć.

42. *Dziki.* 3 Łoty bryzelii ciemnej wygotować w wodzie i przecedzić. Funta wełny suchej farbowanej w 20 łotach marzanny, kładzie się do téj far-

by i póty w gorącej trzyma, aż nie nabierze tego koloru.

43. *Orzechowy.* Na wiosnę gotować korę kruszynową w garnku jak najdłużej, potem w tej farbie gotować wełnę więcej jak pół godziny. Wyjawszy, w neckach osypać wapnem niegaszonym i tą samą farbą zalać, mieszać, przewracać, wyżywać. Wyjawszy, w wodzie do czysta przepłókać.— Inny cień będzie, gdy do kory kruszynowej dodasz olchowej jeszcze. Można też nie osypywać wapnem niektórych motków, ale dodać kuperwasu.

44. *Kafowy.* Na funt włóczki, 24 łoty kory brzozonej ususzonej i na proch startej, tyleż z olchy czarnej, i łót galasu, gotować przez godzinę; zlawszy farbę z osadu włożyć do niej wełnę i gotować jeszcze przez pół godziny, mieszając. Potem ją odstawić, wystudzić, wyjawszy suszyć. Gdy będzie sucha, przeżać ją kilka razy w zimnym ługu.

*NB.* Można piérwój motki hałunować nim się do farby włóżą.

45. *Dziki.* Taż sama farba, tylko bez galasu.

46. *Bronzowy.* Na funt wełny, 8 łótów hałunu rozpuścić w wodzie i w tém zahałunowawszy wełnę, przesuszyć; 2 części kory dębowej, trzecią olchowej wygotować przez godzin 12, w tej farbie hałunowane motki pogotować z godzinę na wolnym ogniu, odstawić, jak ostygnie, wyjąć i wymyć dobrze w wodzie wapiennej, albo w neckach przesypawszy wapnem, taż samą farbą gorącą przelać, odżywać i równować; potem w wodzie dobrze do czysta wymyć.

47. *Oliwkowy.* Do funta bryzelii żółtej, dodaje się granatowej  $\frac{1}{4}$  funta, utłuczonego siniego kamienia łótów 2, kuperwasu tyleż; bryzelie piérwój mocno gotować z parę godzin, potem dodać inne ingredyencye; gdy te się dobrze rozpuszczą, zamaczać we

wrzątku motki, a nawet pogotować, na ciemniejszy dłużej, na światlejszy krócej.

48. *Bronzowy.* Hałunu łótów 6, kuperwasu 4, wejsztejnu 2, rozpuściwszy w 6-ciu kwartach miękkiej wody, gotować w tém zwolna włóczkę przez pół godziny, mieszając i przewracając. Potém wysuszona, kładzie się do farby rezedowej która się robi z 4 do 6 funtów rezedy wygotowanej w wodzie miękkiej. Gotując zwolna w téj farbie wełnę przez pół godziny, płócze się w wodzie zimnej i suszy.

*NB.* Jeśli się chce mieć ciemniejszy kolor do cieniu, dodaje się na funt wełny, do farby, galasu od 1 do 2 łótów.

49. *Jeszcze oliwkowy.* Tak samo się farbuje, jak upzedni, tylko do farby rezedowej dodaje się nieco indychtu, przyprawionego z witriolem, łyżeczkę lub 2, według cieniu, jaki się mieć chce.

50. *Dziki.* Zagruntowyywa się włóczka tak jak na dwa poprzedzające kolory, w hałunie, kuperwasie i wejsztejnie. Farbuje się zaś w drzewie kampezo-wém, którego się bierze 16 łótów na funt wełny i dobrze wywarza.

51. *Cynamonowy.* Do téjże saméj farby, mniej tylko brać kuperwasu o półowę albo w 4-téj części, a jeżeli się chce mieć ciemniejszy, dodaje się galasu od 1 do 2-ch łótów na funt wełny.

52. *Piusowy.* Do téjże farby nie kłaść bryzelii.

53. *Inny piusowy.* Do wrzącej wody wsypać 2 funty bryzelii granatowej i  $\frac{1}{4}$  funta czerwonej; gotować to przez 5 godzin, dolewając rzeczną wodą, precedzić i znowu do ognia przystawić. Gdy zawrze, włożyć 3 ćwierci funta hałunu, łót 1 cynobru i gotować jeszcze z parę godzin; potém wełnę w tém pół godziny pogotować, odstawić, a gdy ochłodnie, wyjąwszy płókać dobrze w zimnej wodzie.

54. *Albo:* Farnaboku pół funta, bryzelii ćwierć

granatowej, zamoczyć na noc w 2-ch garncach wody wrzącej; nazajutrz gotować do tej miary, żeby funt wełny zamokł w farbie. Przepędzić, dodać hałunu 10-tów 8, gotować w tém wełnę, odstawić potem; gdy ostygnie wyjąć i wymyć w mocnym zimnym ługu z mydłem, a potem w zimnej wodzie do czysta.

55. *Inny.* Na funt wełny 2 łoty kuperwasu zalać gorącą wodą, jak się rozejdzie, zamoczyć wełnę, potem ją wysuszyć. Bryzelii granatowej od ćwierci do pół funta, zamoczyć w woreczku na noc w wodzie miękkiej, nazajutrz mocno ją gotować, zlać farbę czystą i do gotującej się wkładać motki zakuperwasowane. Gotować króciiej lub dłużej, według stopnia ciemności, której się chce jej nadać, a potem się płócze w wodzie miękkiej. Można też dodać trochę czerwonej bryzelii.

56. *Dziki.* Osmio-łutowych motków tyle przygotować, ile się chce mieć cieni, i te wszystkie zagruntować jak na pąsowy kolor (obacz N. 1), kładąc je jeden po drugim; te co dłużej leżeć będą, staną się ciemniejszymi, a później włożone i króciiej trzymane, światlejszemi. Granatowej bryzelii pół funta, namoczonej przez noc w wodzie, ugotować mocno, odcedzić; do gotującej się potem farby wsypać łyżkę sporą stołową hałunu, i motki jeden po drugim wkładać do mocno gorącej, ale nie gotującej się farby. Przewracać je i pociskać na wszystkie strony, światlejsze króciiej, ciemniejsze dłużej trzymając w farbie.

57. *Saumon.* Do soku wyciśniętego lub wygotowanego z jagód żurawinowych, dodać marzanny czyli krapu, na funt włóczki, od 8 do 24 łotów i w tém gotować wełnę; na światlejszy kolor mniej się sypie, a na ciemniejszy coraz więcej jej się dodaje. Motki mogą być pierwiej zahałunowane, jak wyżej.

58. *Wiśniowy.* Na funt wełny rozpuszcza się

w wodzie hałunu łótów 10, wejnsztejnu łótów 2. W tym odwarze gotuje się wełna pół godziny, potem suszy w cieniu. Do pozostałego ostudzonego płynu, dodaje się marzanny farbiarskiej, u hurtowników krapp zwanéj, i wkłada się weń hałunowa wełna; utrzymuje się w ciepłe przez pół godziny, ciągle mieszając i przewracając, potem przez kwadrans zwolna gotować. Rozwiesić potem motkij na powietrzu, a gdy ostygną, przepłókać w miękkiej wodzie.

59. *Czérwono-żółtawy.* Tak samo się farbuje jak poprzedzający, z dodaniem tylko 8 do 16 łótów, albo i całego funta drzewa żółtego, według stopnia żółtości koloru, który nadać chcemy, lub też kurkumy od 4 do 16 lub więcej łótów.

60. *Pqs.* Do téj farby z kurkumą wygotowanéj, dodać 2 łóty selwaseru preparowanego z cyną (obacz *pqs z kokcynełłą*), i tak zupełnie w téj farbie z włóczką się obchodzi, jak w pomienionym kolorze.

61. *Czarny.* Kory olchy czarnej nałożyć tyle do kotła, ile jéj się zmieści, gotować ją długo zalawszy miękką wodą, dolewając w miarę potrzeby. Odcedziwszy tę wodę, zalać ją na pół funta bryzelii granatowéj, którą się mocno gotuje. Potem wsypać funtów 3 lub 4 zyndry kowalskiej; wtenczas dodawszy 2 łóty kuperwasu, zagotować mocno, włożyć funt włóczki, wymieszać i odstawić, niech tak pół dnia w ciepłe pod nakryciem przestoi. Po wyjęciu, wykręcić wełnę, rozwiesić tymczasem, a farbę znowu zagotować. Jeśli jéj mało było, dodać wody z kory wygotowanéj, dosypać kuperwasu jeszcze z pół łóta, i żuźłów półtora funta; zagotować, włożyć wełnę, wymieszać i od ognia odstawić, niech znowu przez pół dnia postoi. Tym sposobem postępować póty, aż włóczka będzie czarną, chociażby jeszcze razy ze 3 albo ze 4. Potem już ją przemywać w wodzie. Jak

wyschnie, jeśliby brukała; to przemyć ją albo z mydłem, albo w tartych kartoflach; nie będzie w prawdzie tak piękna czarność, ale też walać rąk i odzienia nie będzie.

*NB.* Nasze włośnianki do każdej prawie farby kładą kawałek sadła; ja przekonałam się, że do czarnego szczególniejsz koloru tłustość ta potrzebna; więc radzę jej i tu dodać nieco po wysypaniu kuperwasu, a i kolor wełny będzie czarniejszy, i nie tak potem ręce farbować będzie.

62. *Inny czarny.* Naprzód ufarbować trzeba na ciemno-błękitny w indygo (obacz N. 7). Co uczyniwszy, rozpuścić w 6 kwartach rzecznej wody, wejnszejnu łótów 2, kuperwasu łótów 8, zamoczyć nie otrząsając. Następnie w 2 gar. wody wygotować doskonale galasu łótów 4, drzewa kampeżowego łótów 6 i w tę farbę włożywszy materią wełnianą, gotować ją, przewracając i pociskając nieustannie; niekiedy wyjąć, przesuszyć, i znowu do farby ją włożyć, aż się doskonale czarną okaże; wtenczas przemyć w wodzie, a po wyschnięciu, jeśliby farbowała, wymyć z mydłem lub tartymi kartoflami. Jest to najtrwalszy i najpiękniejszy kolor czarny.



## **O UPRAWIE LNU, PRYZRĄDZANIU WŁÓKNA, BIE- LENIU PŁÓTNA I PRANIU BIELIZNY I RZECZY KO- LOROWYCH, ORAZ WYJMOWANIU PŁAM ROZMAITYCH.**

---

### **O uprawie Lnu.**

Lnu nigdy siał nie trzeba na roli gnojnój, ogrodowej; na niej bowiem chybia, w suche lata dając mało włókna i to krótkie i nikczemne a w mokre choć nazbyt wybuja, daje jednak przędzę grubą i do delikatnych wyrobów niezdatną. Prócz tego rosnące obficie chwasty na takim gruncie, zagłuszają len, który wtenczas częstego, a prawie ciągłego wymaga plewidła.

W położeniu więc, ani zbyt wysokim, ani też nadto niskim i zapadłym, obrawszy jakikolwiek grunt, byle niezbyt wydmiasto-piaszczysty, ani twarrego-gliniasty, któryby w zeszłym roku, żadnym zbożem, ani warzywem nie był zasiany; nie orać go na zimę. Ostatnich dni kwietnia orze się go drobno, jakby od razu pod siew jakiego innego zboża, i poorany zostawia



nietkniętym przez parę tygodni; wtenczas bronuje się go dobrze tak, iżby po zawleczeniu żadnego skibienia znać nie było, i na tak zrównowanym bez dalszego orania i uprawy, sieje się drugiego dnia siewie czyste dwóletnie, w którym już nasiona traw pozamierały. Siew zaś w dzień pogodny, gdyż w wilgotnym czasie siany len, zawsze będzie trawiasty i nieczysty. Tak posiana rola zostawia się przez 3 dni działaniu słońca i powietrza, aby trawy do reszty pozamierały, a czwartego, odwróconą broną lekko się zawłóczy, aby nasienie cokolwiek tylko przykryte zostało. Po zawleczeniu przebródzić wypada, i przegony, jeśliby gdzie dla spadu wody potrzebne były, dać należy. U nas pospolicie sieje się len od połowy Kwietnia do końca Maja, najbardziej na Ś. Helenę Ruską; nie raz się jednak zdarza, iż wczesne jesienne przymrozki szkodzą jeszcze niedojrzałemu. Dla tego bezbezpieczniej siew albo na Mikołaja albo na Helenę Polską; gospodarze mają jednak tę uwagę, żeby ani na 5-tym, ani na 7 tygodniu po Wielkanocy. Z takowej to uprawy najpiękniejszego zbioru lnu spodziewać się należy, co większa, iż plewidła prawie nie potrzebne, bo jeśliby się nawet jeszcze znajdowało cokolwiek obcego nasienia w siewieniu, to te wyginą z powodu, że się nie zaraz po zasianiu zawłóczy. Takowe wystawienie na słońce, nie szkodzi bynajmniej nasieniu lnianemu, jako mającemu w sobie tyle części olejnych, a inne chude wygubia; grunt zaś sam z siebie, jako wyodłogowany, chwastów nie wyda.

W naszym trzypolnym gospodarstwie, najlepiej przeznaczyć część gruntu w ugorze, którego jak mówiłam, przez ciąg uprawy pod oziminą wcale orać nie trzeba, ani świeżo ugnajać. Gdyby albowiem w polu jarzynnym miała się nie zasiewać część gruntu, dla wyodłogowania pod len na rok następny, tedy obsiew lnu wypadałby w ugorze; a że ugory powszechnie są pa-

stwiskiem, len więc byłby mu na przeszkodzie, albo zostałby sam uszkodzonym od bydła lub owiec (\*). Po lnie zaś, len ledwo w 6 lub 7 lat zasiewać się z korzyścią może.

*Lnu wyrywanie i moczenie.* Czas zbierania lnu, gdy listki jego od ziemi zaczną żółknąć, i główki takiego koloru nabierają; wtenczas w pogodę wyrywać ile możliwości jednego dnia, układając jak najrówniej w główkach, i gdy jedni wyrywają, drudzy na posłaniu ze słomy, obcinają główki w tym samym dniu, czy to kosą ostrzem do góry osadzoną, między dwoma kołkami w ziemię wbitemi, czy też grzebieniami (\*\*). Potém snopki małe przewiązują się w dwóch miejscach, przewiązając słomianemi; snopki te od 4-ch do 6-ciu cali średnicy mieć powinny. W oddaleniu od mieszkań i obor, nie w rzece, ani w stawie, ale w sadzawce, gdzieby ruda nie ciągnęła, zamaczać się len powinien, na posłaniu z chróstu brzoźowego, w wigilią już przysposobioném. Len układa się w okrąg naokoło tego podeśłania, wierzchnie końce zakładając we środku, nieco jedne na drugie, z wierzchu zaś, dla tego, aby len nie spływał i był wodą całkiem objęty, nacisnąć go trzeba kamieniami, balami lub karczami, byle nie dębowemi lub olchowemi (bo te z siebie farbik puszczaają).

Jeśliby w jednym dniu, wszystkiego lnu zamoczyć nie można było, to strzedz się przynajmniej, aby on nie był na upał słoneczny wystawiony, przez cały dzień

---

(\*) Nasi wieśniacy najczęściej sieją len na nizinach, gdzie się okaże z zimy wymokła pszenica, lub żyto. Na dyrwanach też, to jest na gruntach, które długo leżały odlogiem dziwnie się len udaje.

(\*\*) Obcięte główki przewiać trzeba, aby czyste, bez ziół zostały; rozsiać je cienko i mieszać aby się nie zgrzały. Gdy wyschną doskonale, wymłócić je i siemie w faszach przechowywać, w miejscu suchém.

bo od tego mógłby zżółknąć, dla tego lepiej go przykryć słomą lub w cieniu pod powietką trzymać. Jeżeli powietrze, a tém samém woda są ciepłe, można już we 4-ry dni po zamoczeniu, probować len, czy dosyć wymókł, a to tak się robi. Kilka wydobytych z wody źdźbłów, okręca się koło palca, jeśli się włókno odłącza i źdźbło się łamie, znak jest, że len już dostatecznie wymókł, jeśli zaś nie, trzeba go dłużej w wodzie zostawić, próbując jednak codziennie. Jeśli dnie są zimne, zdarza się często, iż len od 6-ciu do 9-ciu dni moknąć musi, zawsze jednak lepiej, gdy nieprzemoczony. Wydobyty rozpościera się na ziemi, jak można najcieniej i najrówniej, gdzie się do reszty wyleży. Czas podejmowania rozesłanego lnu, przez próbę tylko poznać można; na ten koniec tarć garstkę jego w rękach: jeśli włókno odstaje z łatwością od źdźbła czyli kostki, podjąc len niezwłocznie trzeba, i postawić, opierając o parkan lub żerdzie, aż do wyschnięcia. Len przeleżały daje włókno niemocne, niedoleżały zaś nie odstaje od kostry i przy tarcu wiele się go głumi; dla tego też tak w czasie moczenia, jak i w wystaniu lnu, codziennie z największą pilnością opatrywać i probować go trzeba, przytém co 2 lub 3 dni przewracać go należy na drugą stronę. Jeśli po rozesłaniu lnu, czas będzie wilgotny i słotny, to od 5 do 8 dni ma tak leżeć, a w pogodę do 12.

U nas na towar się tylko pospolicie len moczy, a na użytek domowy tylko się suchy wysciera na nizkiem, a tém samém wilgotném miejscu. Taki len nazywa się słańcem, jest on miększym od moczonego, i delikatniej od tego daje się wyrabiać. Również jak tamten, powinien być przewracanym, w porę podjętym, a potem postawioném dla przesuszenia. Przy częstych deszczach i rosach kończy się to słańie we 3 lub 4 tygodnie, a ciągnie się do 6-ciu lub 7-miu gdy czas jest suchy i zimny. Gdy się dostatecznie wyleży (co

się tak samo jak na słońcu poznaje), trzeba go podjąć, przesuszyć opierając o parkany, potem pod dach snopki schować.

Len powinien być wysuszony, aby był dobry do tarcia, suszarnia na to tak powinna być urządzona, aby otwory pieca zewnątrz budowli wychodziły, dla uniknięcia dymu i pożaru, nadto suszarnia ta ma być opatrzona oknem, którymby wilgoć ze lnu pochodząca uchodzić mogła. Po ustawieniu lnu w suszarni, ogrzewa się ją zwolna, tak aby ciepło doszło 20 lub 21 stopni Reaumura; takie ciepło utrzymuje się czas jakiś, a przytém otwiera się okno, aby para ze lnu powstająca przez nie ulatywała. Gdy ją przedziwo wydawać przestanie, zamyka się okno i podnosi się zwolna ciepło stopniowo aż do 36-ciu stopni Reaumura. Gdy się tak wysuszy, wynosi się go nieco, chłodzi i trze pospolicie w czasie trwającej jesiennéj niepogody, w izbie cieplej. Nadto bowiem przeschły len gwałtownie w tarlicy łamany bardzo się psuje. W ogólności silne uderzanie lnu o tarlicę, nieuważne w niej przyciskanie i pociąganie, rwie go i pakuli niezmiernie, baczną więc na sposób tarcia zwracać uwagę należy. Potém się len trzepie drewnianemi trzepaczami, upadające przytém włókno nazywa się potrzepie, z niego się robią wory. Otrzepany len czesze się na drewnianych grzebieniach, wyskubane niemi włókno zowie się zgrzebnią, z niego wyprzędza się grube zgrzebne płótno. Nareszcie czesze się już len na szczotkach żelaznych, później szczecinowych gęstych: nieuważne i niechętne czesanie, wiele lnu zepsuć może; ten, co się ze szczotek zdejmuje nazywa się paczesiem, z niego chociaż nie zbyt cienkie, dobre się jednak płótno wyrabia, szczególnie jeśli się przedzie nie na prząsnicy gładkiej ale na grzebykach drewnianych. Oczesany len zowie się u nas kuzelem.

W ogólności len im dłużej leży, tém się staje

większym, i trzeba tylko, aby był jak najlepiej wyczesany, tego w kosy lub karasie spleciony, ułożony w skrzyniach lub kubłach i mocno w nich naciśnięty dnem i kamieniami. Prócz tego corocznie go przeczesywać należy starannie, dla tego, aby go pył nie przepadł i mocy mu nie odbierał. Miejsce, w którym się ten len trzyma powinno być suche, od szcurów i myszy zabezpieczone.

*Pieńka i płoskonie.* Konopie są dwojakiego rodzaju, jedne wydające tylko kwiaty, płoskoniami się nazywają, drugie co ziarna rodzą, są właściwemi konopiami. Gdy płoskonie przekwitną, a pyłek się ich kwiatowy rozsypie, łodygi zaś od dołu bieleć, a od góry żółknąć zaczynają, natychmiast się wyrrywają i stawiają w szopie, lub koło ściany, któraby cień od południa tworzyła (gdyż wystawione na słoneczny upał, przeschnęłyby nadto i pożółkły). Gdy wyschną dobrze te płoskonie, powiązać je w snopki dwóma przewiązłami, słomiankami, i zamaczać je tak, jak się o lnie mówiło, w wodzie stojącej, naciskając kamieniami. Dalej obchodzić się należy z tym włóknem zupełnie tak samo, jak ze lnie; mocząc płoskonie od 8 do 12 dni. Konopie zaś właściwe powinny stać na pniu, aż ziarno ich dobrze dojdzie, wtenczas wyrwane i postawione pod szopą, gdy wyschną, wymłacają się jak najdoskonalej z ziarna, a potem zamaczają i wyszcierają jak len. W moczeniu konopi i płoskonie, jako też w ich wyszcieraniu, największą bacność na to zwracać należy, aby mocy swęj nie straciły przez długie przeleżenie, albo też wcześniej podjęte, razem z kostrą włókna nie traciły przy trzepaniu i odzierananiu jego.

Płoskonie wydają włókno delikatniejsze i miększe, gdy oczesane i splecione, poleżą jak len, pod naciśnięciem lat kilka, przy corocznym z pyłu oczesywaniu. Takie płoskonie, mogą się nawet użyć do wyrobów płócien cieńszych, a te od lnianych będą mocniejsze.

Konopie zaś maciorki, na pieńkę wyrobione przedają się u nas pospolicie w surowym towarze, toby zaś je chciał użyć na płótno, powinien je czesać jak len żelaznemi i szczecinowemi szczotkami.

W stawach i sadzawkach zarybionych będących blisko mieszkań i obor, moczyc pieńki nie wypada, bo oprócz tego iż truje i zaraża ryby, jeszcze odor ciężki wydobywający się z niej, jest szkodliwym dla ludzi i bydła, w którym często zaraźliwe rodzi lub rozwija choroby.

### **Jak się obchodzić z lnem, a potem z przędzą.**

*Gatunkowanie włókien i przędzy.* Len na przędzę przeznaczony, należy jak najściślej gatunkować, aby ile możności nie brać do wytkania różnorodnych włókien, inaczej płótno nawet po wybieleniu będzie pręgowate, jakby w pasy wytkane i nierówne. Najgorsze jest włókno żółto-rdzawego, albo czerwono-brunatnego koloru, takie się bowiem w płótnie nie da dobrze i równo wybielić. Z podlejszego więc włókna podlejsze płótno należy wytykać, a na lepsze wybierać odborne. Jeśli kto ma nierówną dobroci talki, niech mocniejszymi osnuje, wtlejszemi potyka.

*Sposób miękczenia lnu.* Gdy ten jest twardy, i niedający się praść cienko, trzeba go poplotłszy tego w karasie, ułożyć porządnie w żłóckie, i ciepłym, ale niegorącym ługiem zalać, cedząc przez dwoje przynajmniej płócien; niech tak leży, aż ostygnie ług zupełnie, potem się len wyciska, a na strychu rozwieszona, aby go mrozy silne dobrze przejęły i przewarzyły przez cały tydzień. Wtenczas wnieść go w ciepło pomierne, i rozplotłszy, rozesać, aby wyschł dobrze, strzegąc tylko, aby izba, w której się suszy, dymną nie była. Jeśliby mrozy, tęgie ustały, natychmiast len suszyć, bo leżąc spleciony wilgotny, a nie zmarzły

mógłby moc stracić. Inni len gotują w ługu dla zmiękczenia go, a potem go wymrażają i suszą. Lepszy jednak sposób bo nie tak ulegający przypadkom, jest gotowanie lnu przez kilka godzin w wodzie mydlanej, a potem suszenie jego prędkie.

*Przyspasabianie przędzy na płótno mocne i gęste.*  
Teraz przyjętym jest powszechnie sposób prania talek przed wytkaniem ich, gdyż przekonano się, iż płótno z nich pochodzące, nierównie jest gęstsze, mocniejsze i bielsze. - Niektórzy je więc tylko zalewają w żłótkach ciepłą wodą, spuszczać stygnącą i dolewając stopniowo coraz gorętszą, przez godzin przynajmniej sześć. Drudzy je tylko przemylają w letniej i zimnej wodzie.

*2-gi sposób.* Jest jeszcze inny sposób przyspasabiania przędzy, przez tłuczenie jej w stępach, aż do rozklejenia i spłaszczenia nici. Działanie to wprowadzone w praktykę u jednej ze sławnych gospodyń naszych, zdało mi się zrazu, tak niepotrzebnie czas zajmujące, i tak prawie zgubne dla przędzy, której moc zdaje się odbierać, że postanowiłam u siebie, nigdy nawet próby tej nie robić. Późniejsze jednak nauce doświadczenie, przekonało mnie, iż i czas pozornie stracony na tłuczenie przędzy, wraca się potem, i że nici zbite stają się tak mocnymi, że wcale potem na warstacie nie pękając, niezmiernie się prędko wytykają i płótno z nich wychodzi tak gęste, mocne i prędko się bielące, iż zrzekając się pierwszego uprzedzenia, wprowadziłam odtąd, stale i niezmiennie, następne przygotowanie przędzy.

Zrana talki zalewają się gorącą wodą rzeczną i w niej się pod nakryciem rozparzają przez godzinę; potem wyjmując po jednej, kładą się porządnie do stępy i w niej cztery kobiety bić tłuczkaми talki ciągle powinny, dokładając po jednej w kilka minut, nim się

stępa nie wypełni. Wtenczas z téj stępy do drugiej zacząć trzeba tym samym porządkiem przekładać po jednej talce, przy nieustanném a ciąglem biciu czterech innych kobiet, i tak ciągle z jednej stępy do drugiej przekładać talki powoli, a obie razem się tłuką dla tego, aby te nici, co były na spodzie, przeszły na wierzch, i wszystkie równo utłuczone były.

Na 60 talek 5 ćwierciowych, trzeba 8 kobiet użyć do tłuczenia przez dzień cały. Na osnowę tylko tłuką się talki; na watek zaś nie koniecznie.

Słyszałam jednak, ale tego z pewnością twierdzić nie mogę, że oddając płótno do blechów fabrycznych, gdzie się na sposób holenderski używa chloryny do bielienia, nie trzeba go, ani w przędzy, ani po wytkaniu przemywać i podbielać, gdyż chloryna nie mogąc już wyjadać farbniku syrówką zwanego, samemu płótnu moc odbiera, przegryzając go zbyt silnie.

Chcąc, żeby przędza była mocna; trzeba ją wyrabiać z lnu jak najlepiej oczesanego. Przędzy na wrzecionach lub szpulach długo nie zostawiać, bo wilgotno skrecona wateleje i gnije.

Nie należy nigdy przędzy z jednego roku na drugi zostawiać, nie pranéj szczególnie, gdyż ile się len poprawia i miękczy przez leżenie, tyle przędza przez czas się psuje i traci na mocy, szczególnie jeśli talki wisieć będą w pyle lub na ścianach wapnem tynkowanymi; po zmotaniu ich z wrzecion, należy przesuszyć, potem najlepiej przemyć, i w miejscu suchém a przewiewném przechowywać do czasu w którym się użyją.

Nie trzeba pozwalać tkaczowi, aby na warstacie, razem dużo przędzy szlichtował, skrecając ją bowiem wilgotną na wałki jedną na drugę, psuje ją, i moc wszelką odbiera, gdyż naturalnie, iż w izbie ciepłej, a nie przewiewnej leżąc mokra jedna pod drugą, musi przuć i gnić koniecznie.



*Bielenie płótna zwyczajnie u nas przyjętym sposobem.* Płótno mające się bielić należy obrąbić, a cienkie nawet po obu końcach nadsztukować na piędz grubém płótnem, dla tego, aby się te końce nie darły i nie wyciągały. Takoz, co trzy łokcie wzdłuż płótna, przyszywają się petle z moczonego szpagatu, dla tego, aby za ich pomocą płótno mogło się rozpinać na kołkach, umyślnie na to w rząd nabitych na murawie.

Dla odjęcia płótnu pierwszego farbnika syrówką zwanego, trzeba je na 24 godzin zamoczyć w wodzie, lub ługu letnim, prawie zimnym, zmieniając je przez ten czas parę razy lub więcej, dla tego aby farbnik z płótna zchodził. Inni dla wzbudzenia jakiejś fermentacyi w wodzie letniej, którą zalewają płótno, przesypują lekko jego warstwy mąką żytnią i przykładają je kamieniem, dla tego, aby całkiem zatopione było; w takim razie woda się już nie zmienia. Jakimkolwiekbądź z tych sposobów wymoczone płótno, nazajutrz się płócze w miękkiej wodzie i suszy na murawie lub soszkach. Potém dobrze już wyschłe kładzie się do żłótk (patrz artykuł o żłótkach) na godzin 12 lub 15, a po zupełném w nich ostygnięciu, wyjęte przeżyma się w czystym a letnim ługu, grubsze nawet pralnikiem wybijając, potém do czysta płócze się w wodzie na rzece (\*), i wysięcia znowu na murawie, pamiętając zawsze, aby je codzien na inną stronę przewracać, i jak tylko wyschnię polewać w upały obficie, aż do zmoczenia na wskrós wodą czystą, z konewki sitkowanej laną. Z początku żłótkowanie odbywa się częściej, to jest prawie przez dzień, jeśli pogoda dobrze płótno suszy (gdyż wilgotnego nigdy do

---

(\*) Jeżeli płótno po wyjęciu z ługu nie będzie dobrze odżęte albo wybite pralnikiem, i wypłókane do czysta, skoro zaschnie na słońcu, będzie całe plamiste, i wtenczas mówi się, że ług jest zapieczony; plamy te chyba mydłem i serwatką się wyjmują.

żłókt kłaść nie można), potem zaś, co trzy lub cztery dni żłótkać można. Jeśli płótno niezbyt wiele ma w sobie farbniku, lub gdy jest z talek przemytych tkane, 6 do 8 żłókt wystarczy do wybielenia go; przytém, na noc się płótno zostawia na rosie, a nazajutrz rano, zaraz z téj rosy płótcze się w wodzie. Od dżdżu strzegą je zazwyczaj szczególnie przy dobieleniu. Gdy się już płótno podbielać zacznie, należy je na pół dnia zamoczyć w dobrze ukwaśnialej, a precedzonej sérwatce, potem przepłókać je w rzece, i znowu po wysuszeniu żłótkać; to zamaczanie w sérwatce powtarzać się może razy kilka, co tém skuteczniej będzie, jeśli się płótno pierwej wskróś namydli. Niektórzy nawet namydlone płótno składają do żłókt z wieczora i one zalewają wrzącą serwatką cedzoną przez płótno, którą tak przez noc całą zostawiają pod nakryciem. Nazajutrz mocno trzeba płókać płótno, a potem rozesać na blechu i polewać pilnie, nie dając mu zasychać przez 6 lub 8 godzin, aby ostrość serwatki nie zaszkodziła płótnu. Wieczorem zaparzyć je należy wodą, aby steżałość wyciągnąć do reszty.

Dobrze jest takó¿ dla przyspieszenia białości, a tém samém zaszczędzenia mocy płótna, namydlone wilgotne wysieć na słońcu, często je polewając zlekką, a po dobrém wysuszeniu składać je do żłókt bez opłókania poprzedniego. Pierwsze 2 lub 3 ługi przy początku blechu powinny być mocniejsze, inne robią się cokolwiek słabsze; do takich najlepiej, jeśli się już mydlone kładnie płótno. Ostatnie dwa razy zaparza się już płótno namydlone tylko wodą gorącą, i nazajutrz rozsieć na blechu. Potem jeszcze raz na noc zaparzone mydlinami, pierze się do czysta na drugi dzień, i w pół wyschłe wyciąga się równo; fałdy wygładzając zwija się w trąbki, które się pobijają szerokim pralnikiem, potem się magluje i znowu

rozścieła starannie, aby wyschło jak najdoskonalej, a wtenczas się już sztuki zwijają ostatecznie.

*NB.* Mydła żałować nie trzeba, gdyż ono się przez trwałość i moc płótna sownie wynagrodzi, ile, że na raz nie wyjdzie go  $\frac{1}{2}$  funta na 60 łokci.

*Bielenie płótna w przeciągu 2-eh tygodni.* Robi się naprzód ług zwyczajny, moczy się w letnim płótno przez 24 godzin, potem w świeżym niegorącym ługu się wyciera i płótcze w czystej wodzie. Zrobiwszy krzyżyk z drzewa na spodzie kotła, zasypuje się go popiołem, a płótno przesypanym skrobanym mydłem i łojem, których brać po funcie na każdą sztukę 30-to łokciową, ułożyć go na tym popiele, na którym się jeszcze nieco słomy rozesała; tą powinny być i boki kotła obłożone, na płótno lać ług gorący, i gotować go w nim przez godzin 7, dolewając w miarę potrzeby ługu gorącego. Poczem się płótno odciera w czystym ługu i wysięcia się na blechu. Po dwóch porach przemywa się w czystej wodzie, i gotuje się w ługu przez godzin 6, tym samym sposobem co pierwiej; poczem się płótcze w czystej wodzie i suszy na blechu przez 2 pory; po których w mocnym ługu moczy się płótno przez 12 godzin, a nazajutrz w ciepłym ługu się odciera, namydla wskrós i nie płótcząc na blechu się rozścieła, lub na soszkach się rozpina. Jeśli piękna pogoda służy, zmacza się w ługu lub czystej wodzie, jak tylko płótno wyschnie, nie opłukując jednak mydła, którym jest przejęte, i to się przez 3 dni powtarza. Znowu się potem gotuje przez 5 godzin płótno w ługu tym sposobem jak się wyżej opisało. Wysięcia się przez 3 dni płótno namydłone, zamaczając go często w ługu lub w wodzie. Potem się złótcze przez dzień cały, wymywa się czysto i przez 3 dni na blechu się trzyma. Tak obielone płótno po dwóch tygodniach będzie zupełnie białe; a jeśli mu gotowanie odbiera cokolwiek mocy, tedy wynagradza

się to krótkiem bielaniem. Zwyczajnym zaś sposobem bielone płótno,ciągając się i przejąc przez 6 lub 8 tygodni na blechu, nierównie jeszcze będzie mniej mocne.

*NB.* Niektórzy radzą dodawać do wody, w której się ma płótno gotować, węgiel na proszek utarty, albo nim nawet płótno samo przesypywać razem z mydłem i łojem.

*Prędkie bielanie płótna inaczej.* Płótno szare jak z warstatu, namoczyć do ługu zwyczajnego i czystego jak na bieliznę, i gorąco jak rękę utrzymać. Zamoczone płótno powinno moknąć godzin trzy; po upłynieniu tego czasu, odżywać, a potem włożyć do kotła, takimże ługiem zalać i pogotować trochę, ciągle mieszając żeby nie przypalić. Potem wybrać i znowu odżywać, w końcu trzeba pralnikiem wybić trochę i wypłókać, niech parę dni na murawie rozpięte bieli się ciągle polewając. Po tych dwóch dniach trzeba namydlić, i namydłone płótno włożyć do kotła, ługiem zalać, i pogotować godzinę; potem odzymane, posłać znowu na murawie tak samo polewając parę dni; potem znowu namydlić i pogotować w ługu więcej godziny; takim sposobem niech się bieli ośm dni przy pięknej pogodzie, a jeśliby pogoda nie dość sprzyjała, i chcąc lepiej wybielić, to dni dwanaście. Przed dwóma ostatniemi, dwa razy trzeba gotować płótno namydłone w czystej wodzie; na końcu wyprać, wypłókać, wysuszyć i wymaglować. Jeszcze raz zaleca się pilnować żeby nie przypalić, mieszając ciągle i na wolnym ogniu. Trzeba cztery razy mocno namydlać i cztery razy poparzyć przez czas bielania, oprócz tego co się parzy na początku.

*Nici bielić.* Na 30 motków bierze się funt mydła i pół funta łaju; skrażawszy wrzucić to do gotującego się ługu w kotle, i do tych pomydlin włożyć nici w worze lekko związanym i tak go zawiesić w kotle na żer-

dzi, żeby do dna nie przypadł, ale też żeby go z góry widać nie było nad ługiem: tak gotować nici przez godzin 3 na niezbyt mocnym ogniu, podlewając ciepłym ługiem bezustannie tak, aby kocioł był zawsze pełnym. Po 3-ch godzinach rozrzucić ogień zupełnie, a gdy zacznie ług stygnąć, wybrać nici, poroztrzesać je, i złożyć do żłótki na noc, zalawszy je, jak zwyczajnie, gorącym ługiem świeżym; nazajutrz wymyć w kilku wodach i rozwiesić na soszkach. Przez cały tydzień przemywać co rano na rzece nie kładąc do żłótki, potem żłótkać po dwa razy na tydzień, a prócz tego każdego dnia przemywać w rzece zrana i rozwieszać zaraz na soszkach, na których gdy tak są rozpięte, nigdy ich tak jak płótno nie polewać w dzień bo od tego gniją, nie mogąc prędko wyschnąć. Gdy już z nici ruda wyjdzie i zaczną się bielić, przestać ich przemywać co rano, tylko żłótkać po 2 razy na tydzień, a wyjąwszy ze żłótki przemywać w zimnej wodzie; gdy wyschną nici na soszkach, za każdą razą trzeba mocno w rękę wycierać żeby się nie zlegały, ale owszem będąc roztrzepane, żeby wskrós jednostajnie się bieliły. Do 2 czy 3 ostatnich żłótki rzucać na popiół, który się zwyczajnie na wierzchu żłótki sypie, po kawałku żywicy (smoły) dużym jak orzech włoski, to nada niciom jakiś połysk i tęgość. Jak się już zupełnie blech ma kończyć, skrażanego mydła pół funta, i ćwierć funta łożu wrzucić do wody, włożyć w nią nici w worku białym i gotować je znowu jak pierwiej na wolnym ogniu godzin 2. Wyjąwszy potem z ostudzonych już pomydlin, myć je w czystej zimnej wodzie i rozwiesić na soszkach. Gdy dobrze wyschną, włożyć do zimnej wody, niech mokną godzin 5; wypłókać potem, wysuszyć i wymaglować.

*NB.* Nici powinny się gatunkować i dobierać według grubości, inaczey nimby się grube wybieliły, cienkie wieleby na mocy stracić mogły.



ale je prędko zebrawszy pod dachem rozwiesić i suszyć, wilgotnego zaś nigdy pod żadnym pretextem na kupę nie składać, bo przejąc tak, najbardziej moc traci. Na rosie płótno powinno być wysćielane, ale natchmiast rano ma być z téj rosy przemyte.

*Złóktanie płótna i bielizny.* Ułożyć należy w złóktanie płótno lub bieliznę, składając podlejsze i grubsze sztuki na spód, a lepsze na wierzch, nakryć je mocno z wierzchu grubemi chustami, potem się złóktka obwiązuje płótnem, na które się sypie popiołu grubo, a na ten popiół leje się (\*) ciepły ług, ale nie w jedno miejsce, tylko wskrós po całej powierzchni. Gdy się nim złóktka napełni, po jakimś czasie odyka się szpunt u dołu, przez dziurę wypuszcza się na ziemię, a zatkawszy znowu złóktkę, nanowo się ją ługiem napełnia, i tak surówkę wypuszczając na ziemię, coraz świeżym ługiem, a coraz gorętszym dolewać. Po 2 lub 3 przelaniach, popiół trzeba odmienić koniecznie. Niektórzy na tenże popiół rzucają rozpalone aż do czerwoności kamienie, które zmieniają na inne bardziej rozpalone; jednak to nie jest dobry sposób, bo te kamienie przepalają płótno i nici. Lepiej jest, jak mówiłam, ciągle zalewać gorącym mocnym ługiem, spuszczać go niekiedy dołem. Całe złóktanie trwać powinno od 12 do 15 godzin. Pamiętać o tém w urządzaniu ługu należy, iż słaby mały sprawi skutek, nazbyt zaś mocny płótno nadpsuć może. Lepiej go wcześniej zrobić, ażeby się wzmocnił stojąc, a jeśli jest zbyt mocnym (co się pozna po tém, gdy gryzie ręce), rozprowadzić go wodą ciepłą można. Bielizny nie na-

---

(\*) Ciepło polewającego się na bieliznę ługu, stopniować należy, gdyż za nadto gorący od razu wiany zaparzyłby bieliznę, i uczyniłby ją trudną do wyprania; zaezawszy więc od lekko ogrzanego, coraz potem lać gorętszym, a na końcu już blizkim wrzenia. Nigdy jednak wrzącym, bo taki zaszkodziłby bieliznie.

leży wybierać ze źłótky póki gorąca, ale się w niej okryta zostawia przez noc całą, aby powoli ostygła, potem ją zaraz przepierać w wodzie trzeba. Takóż tego pilnie postrzegać należy w źłóktaniu, aby płótno suche gorące nie leżało, ale zawsze aż do samego wierzchu ługiem pokryte było.

*.Pranie bielizny bez źłóktania.* Na noc zalać nie gorącą ale letnią wodą, nazajutrz na rzece prać i wyżyć z pierwszego brudu, potem już plamy namydlać i odżywać w ciepłej wodzie, drugi raz znowu namydlić i odżywać w gorętszej wodzie. Wtenczas zaparzyć na noc, namydliwszy pierwój przynajmniej cześnie sztuki. Nazajutrz wykreconą bieliznę nieść na rzekę. Mydliny zlewane osobno, służą do prania grubszej bielizny.

*Albo:* Najprzód wyszukać plam w bieliznie i one namydlać zmoczywszy; gdy się tak wszystkie sztuki przejrzą, brać te, które się pierwój namydlało i odżywać z kolei. A gdy się wszystkie odeżmą, namydlić zlekka znowu i odżywać w czystej wodzie, zlewając do jakiego naczynia te mydliny na grubszą bieliznę. Potem już 3-ci raz namydliwszy składając każdą sztukę w kilkoro, zaparzać gorącą wodą, zakryć płótnami na wierzch, niech tak stoi noc całą; wtenczas wyjąć z wody, wykreć, a te mydliny, z których się bielizna wyjęła, odegrzać, i w nich raz jeszcze odżywać bieliznę, a potem ją płókać w czystej wodzie, najlepiej na rzece; przewieszać, suszyć i dobrze maglować. Stołową bieliznę osobno się pierze, bo tłuste plamy przejdą z niej i na inną bieliznę; wreszcie i w tém jest wygodą z osobnego jej prania, że gdy inna żaparza się bielizna, praczki nie próżnując odcierać ją mogą. Na pud bielizny, albo na 100 sztuk rozmaitej wielkości, bierze się funt mydła. Sposób ten prania bielizny, szczególnie cześnie, jest najlepszy, bo inne wszystkie, do których się źłóktanie używa, psu-



ją bieliznę odbierając jęj moc i trwałość. Kto chce, może łazurkować swoję (patrz niżej karta 479). Rozwieszac ją należy w miejscu przewiewnym, chociażby pod dachem, i gdy jedna strona wyschnie, na drugą przewracac.

Jeśli by bielizna z czasem żółknąć poczęła, można ją odbielić blechowaniem na słońcu, które się zaszadza na rozestłaniu bielizny na trawie i polewaniu jęj zimną wodą za pomocą konewki, tyle razy, ile się postrzeże, iż już przesycha. Przewracanie na obie strony jest nieodbitie potrzebnym dla tego, aby bielizna wszędzie jednostajnej była białości. Na noc się ona zostawia na rosie, nazajutrz raniuteńko wymywa się z rosy i znowu się polewa; półtory, a najwięcej dwie pory wystarczą do odbielenia najżółciejszej, tęp bardziej jeśli się namydloną kładnie. Bardzo jednak żółtą namoczyć na godzin kilka w serwatce bardzo kwaśnej, a czysto precedzonej po wyjęciu z niej, trzeba mocno przemywać, wyścielac i suszyć, a potęp na noc mydlinami zaparzyć goracemi. W zimie można bieliznę blechować na śniegu w pięknej pogodę.

*Pranie bielizny ze żółktaniem.* Chcąc cokolwiek zaszcędzić mydła, można następnym sposobem użyć żółtkty do prania bielizny. Zamacza się z wieczora bielizna w wodzie letniej (\*); nazajutrz namydliwszy plamy, jak się w powyższym artykule powiedziało, trzeba bieliznę odzýmac dobrze w ługu letnim, zmieniając po trzy razy coraz świeży ług. Wtenczas złożywszy porządnie bieliznę do żłukty, zalać ją ciepłym ługiem, i niech tak pod nakryciem z płótna leży pół godziny lub więcej; wtenczas spuściwszy

---

(\*) Każdą bieliznę dobrze jest po zaparzeniu letnią wodą, nazajutrz płókać z pierwszego brudu, na rzece, a potęp ją mydlić i odzýmac w ciepłej wodzie lub ługu (jak wyżej).

ten ług dolnym otworem, znowu ciepłym a świeżym zalać bieliznę, i to do trzech razy powtarzać, coraz ług gorętszy lejąc, tak jak jest opisano pod artykułem zółktania. Po spuszczeniu już tego trzeciego ługu, trzeba na noc zalać bieliznę mydlinami i dobrze ją przykryć z wierzchu grubemi płótnami: nazajutrz myć i wyżymać bieliznę w tych mydlinach, a potem jeśli latem, płókać ją natychmiast w rzece, a zimą pierwej w letniej wodzie, a potem do czysta w rzece. Niektóre gospodynie każą całą swą bieliznę prasować po wypraniu, dowodząc, iż to na jej moc wpływa osuszając resztę wilgoci.

*Pranie bielizny w zimnej wodzie.* Sposób ten jest użytecznym tam, gdzie o drwa trudno. Bielizna się macza w zimnej wodzie i wykręca, namydla się ją dobrze, skręca na pytki i zostawia przez noc w talce. Na drugi dzień rano, roztrzepuje się i nalewa zimną miękką wodą, najlepiej dżdżową; każdą sztukę dobrze się odciera, potem w drugiej czystej wodzie powtarza się to odcieranie, a gdy się dostrzeżę plamy, natrzeć znowu mydłem i odcierać. Bieliznę roztrzepać, ułożyć w balei, zrobić następnie pomydliny z dodaniem siniej farbki, temi na zimno zalać i tak ją na noc zostawić. Nazajutrz przepierać do czysta w twardej wodzie.

*Pranie perkalów białych.* Prać je w letniej wodzie, nie zaparzając ich wcale, bo od tego zółkniją. Mydła nie trzeba żałować. Najlepiej zaś prać je wyżej opisanym sposobem w zimnej wodzie.

*Odbielanie zażółconej bielizny, szczególnie bawetnianej.* Trzeba ją moczyć dzień cały w dobrze przekwaśnionej serwatce, a potem z mydłem wyprać w wodzie; jeśli od jednego razu białość się nie wróci, po doskonałem wysuszeniu powtórzyć to zamaczanie.

Dobrze jest także namydlić rzecz zażółconą, i nie oplókując wysłać na słońcu i rosie; rano z rosy wypłókać zaraz, wysuszyć doskonale i znowu namydliwszy rozścielać, przewracając na obie strony, aż póki się rzecz wybieli; wtenczas wyprać dobrze w czystej wodzie zimnej z mydłem, wypłókać, i albo maglować, a potem prasować, albo tylko prasować, gdy podeschnie dobrze. Dobrze jest także odbielającą się, a podsycającą bieliznę, polewać z konewki zimną wodą, raz na jedną, drugi raz na drugą stronę. W upał szczególnie to ją bieli. Zimową porą można bieliznę na śniegu wyscierać dla odbielenia.

*Pranie tiulów i antolażów.* Zebrawszy na nitkę oczka lub brzeżki korónek, nawinać je na wałeczki czystą starzyzną oszyte, okręcać je zaś tak, aby ząbki były przykryte gładkim brzegiem następującego rzędu. Namydlać zlekka te wałeczki i w letniej wodzie wyciskać je i wyżymać z mydłem. Potem usławszy w rądlu lub kociołku ze dwa rzędy starzyzny, poukładać na niej te wałeczki i inne poukładane w kilkoro tiule, zalać je ciepłymi świeżymi mydlinami, i w nich na wolnym ogniu gotować pół godziny; odstawiwszy dać im wystygnąć; potem raz jeszcze prać w tychże samych mydlinach, przepłókać, i wyciskać w suchych chustach. W pół suche odkręcają się i zlekka rozciągają. Potem wilczym zębem się glansują.

*Pranie haftów na muslinie lub tiulu.* Każdą sztukę, szczególnie większą, złożywszy w kilkoro przyfastrygować w około najcieńszą bawełną tak, aby się nie rozrzucała, i wtenczas zlekka prać w letnich mydlinach, samém tylko wyciskaniem i zamaczaniem w tychże samych mydlinach; potem jeżeli haft jest zabrudzony, można go wygotować w świeżych mydlinach, podłożywszy na spód rądelka grubą warstwę

niu, pierwój jednym, a potóm drugim końcem do góry dla tego, aby równo oba przeszły. Gdy zacząną przesycać trochę, przełożyć płótnem czystém, cienkiem i wałkować aż do suchości. Jeżeli materya ma glans, jako wszystkie gatunki atlasu, wyprasować ją na złą stronę. Chcąc nadać połysk i tęgość materyi, nacierają na lewą stronę, gąbką namaczaną w wodzie karukiem rybim zaklejoną, albo gummą arabską zaprawioną; pociąganie to robi się lekko, ostrożnie, aby na prawą stronę nie przeszło (\*).

*Pranie blondyn.* Oszywszy mocno deskę płótnem białém, rozpinają na niej blondyny małemi szpileczkami, wtykając jedną w każdy ząbek czyli oczko kończące brzeg blondyny. Potóm bierzesię ta sama massa, co do prania materyi jest w powyższym artykule opisana, i ręką nacierają się nią blondyny zlekka; gdy się zapieni i zaszumi jak zwyczajne mydło, spłókiwać ją rzeczną lub dżdżową wodą zimną. I pótty się powtarza naprowadzanie massą i spłókiwanie, aż wszelki brud z blondyn zejdzie. Wtenczas się je przykrywa czystém płótnem w kilkoro złożoném, i w nie wyciska się cała ich wilgoć, przewracając płótno coraz na suchą stronę. Potóm się jeszcze dosuszają blondyny w cieniu na wolném powietrzu. Kto-by chciał im nadać nieco tęgości, może rozpuścić w wodzie kilka gran gummy arabskiej i w tę wodę zmoczywszy gąbkę, lekko i równo nią blondyny pociągnąć.

---

(\*) Jeśliby czarny kolor materyi zrudniał przez noszenie, można go ożywić, maczając materyę po wymyciu w wodzie rzecznej, do której się tyle tylko dodało vitriolum, ile go trzeba do nadania wodzie lekkiego przyjemnego smaku limonady. Po taklém omoczeniu, trzeba myć w czystej wodzie materyę dopóty, aż przyłożona do języka, żadnego ma kwasu uczuć nie da.

*NB.* Ktoby tych małych nie miał szpileczek w zapasie, może tylko zebrawszy oczka blondyny na jedwabną nitkę, nawinąć ją na wałeczek oszyty płótnem, cienkiem tiulem po wierzchu oszywa się wałeczek, i myje się go, wyciskając ciągle i naprowadzając tą masą. Po wysuszeniu trzeba blondyny położyć na miękkim, i kłęb wilczym glansować ich desenie, aż póki lustru nie nabiorą; można i siarkować po wypraniu; (patrz niżej o siarkowaniu kapeluszków).

*Pranie pończoch jedwabnych.* Tą samą masą, co się na materye przygotowało, myć pończochy jedwabne w zimnej miękkiej wodzie (od ciepłej żółknieją). Dla lustru i glansu można je też zlekką rozpuszczoną gumą arabską naprowadzić. Jeżeli były zażółcone, trzeba je siarkować, (patrz o siarkowaniu kapeluszków).

*2-gi sposób.* Naprzód wymyć z brudu pończochy lekko namydlając, wypłókać je dobrze, zamoczyć w wodzie lekko zasinionej, potem w drugiej czystej wymyć. Do 3-ch par pończoch wziąć 2 kieliszki wódki, 2 octu, 2 kawianne łyżeczki dobrego cukru, łazurku tyle rozpuścić, aby nieco zasinić wodę, przedzić tę wodę przez czystą chustę i zamoczyć w niej pończochy; potem je wycisnąć dobrze i na czystej chuście układając tak, aby fałd i marszczek nic nie było, maglować, odmieniając suche chusty, aż pończochy same wyschną. Jeśliby pończochy bardzo zażółcone były, wymywszy je dobrze z brudu mydłem, zrobić gęstych mydlin i nałazurkowawszy pończochy aż do siności granatowej, gotować je zwolna w tych mydlinach; potem je myć sposobem wyżej opisanym.

*Pranie rzeczy kolorowych.* Nigdy nie trzeba mydlić rzeczy kolorowych, ale albo je prać w mydlinach, albo lepiej jeszcze w kartoflach, lub otrębianej wodzie, jak niżej opisano. Przed praniem trzeba

je tylko dobrze wytrzeć z pyłu wszelkiego, bo ten po zamoczeniu mocniej się częstokroć w materję wjada.

*Pranie kartoflami.* Dobrze wymyte kartofle trą się na tarkę, i tą gęszczą, tak jak mydłem, nacierają się nie tylko upatrzone plamy, ale cała rzecz myjąca się; najlepiej używać do tego zimnej wody. Nie, tylko tym sposobem prane perkale i płócienna nie tracą koloru, ale z cząstek krochmalowych, zawartych w kartoflach, nabierają jakiejś tęgości, która im pozór nowych nadaje.

*Pranie w otrębiach.* Pszenne otrębie zaparzają się wrzątkiem, potem rozcierają się w cierlicy, aż zbieje ta masa; wtenczas ją jeszcze rozprowadzić wrzącą wodą, nie nadto jednak rozrzedzając. A położysz piorącą się rzecz w bali płaskiej, nacierać ją, tak ja mydłem, masą otrębiową, póty aż brud wyjdzie, wtenczas płókać na rzece nie wyciskając; i albo natychmiast rozwiesić w cieniu dobrze roztrzepawszy, albo przekładać zaraz prześcieradłem, aby świeżo wybrane bréty jedne do drugich się dotykając, nie puszczały farby z siebie. Gdy podeschnie tak nieco, maglować w tychże prześcieradłach, jeśli bréty popsute, a jeżeli nie, to się tylko prasują. W obu zdarzeniach nacierać masą w czasie prania i prasować potem na złą stronę.

*Prac kolor różowy.* Po wypraniu wyżej opisanym sposobem, pomoczyć go natychmiast w serwatce czystej, dobrze kwaśnej, przegotowanej, cedzonej, a potem ostudzonej, a kolor różowy żywszym się i jaśniejszym zrobi.

*Prac kolor liliowy.* Po wypraniu w kartoflach lub otrębiach, pomoczyć w dobrym i mocnym ługu. Najlepiej jednak zawsze pierwój próbkę zamoczyć, dla przekonania się, czy ług służy na ten kolor, który

się pierze; ale w ogólności podnosi on piękność liliowego koloru.

*Pranie złotego koloru.* Żółty kolor najlepiej się pierze w zimnej wodzie miękkiej, nacierając rzecz myjącą się żółtkami od jaj, jak mydłem

*Pranie koloru zielonego i czerwonego.* Jeśli te kolory w praniu zbladną, trzeba je ożywić, dodając do wody, w której się płóczą, kilka kropel witryolu, albo bezpieczniejsz jeszcze octu białego tyle, aby woda lekko zakwaszona była. Cytrynowy kwas dodany do wody, jeszcze lepiej służy w tym razie.

*Pranie wełnianych rzeczy.* Najlepiej się to pranie odbywa w otrębiach lub kartoflami tartymi, tak jak się to opisało mówiąc o praniu kolorowych rzeczy. Nie tylko że te kartofle brud wszystek wyciągają, nie psując koloru, ale jeszcze taką trwałość nadają temu kolorowi, iż nigdy potem rąk i sukien nie farbują tak wyprane wełniane materye, co po zwyczajnych praniach zawsze następuje. Przefarbowaną nawet wełnę, szczególnie na czarno, jeśli brudzi i farbuje, zawsze trzeba przemyć kartoflami, żeby temu złemu zapobiedz. Dobrze jest także myć wełniane rzeczy w dobrze rozgotowanych fasolach, tak jak w otrębiach.

*2-gi sposób.* Nawet tureckie szale tym sposobem prac można. W kwarcie najmocniejszego spirytusu rozpuszcza się w miernym cieple 25 funtów mydła białego uszkrobanego i ususzonego, i dodaje się 5 łótów potażu. Gdy się to wszystko połączy z sobą, precedza się w cieple przez bawełnę nałożoną do lejki, w szklanych butelkach zakorkowanych dobrze, chowa się do użycia. Osóbno do kwarty żółci wołowej dodaje się półtrzecia łota sproszkowanego hałunu, a po krótkim zagotowaniu tego, dodaje się też półtrzecia łota soli prostej kuchennej białej, i to się przechowuje w butelkach zakorkowanych. Piorąc

szale wełniane, materye, lub perkale, do czystej wody dodaje się wyciągu mydlanego łyżek 2, żółciowego 1. Przepiera się przedmiot szybko, wyzymając go jak zwyczajnie, a płócze się w miękkiej wodzie, do której się dodaje hałunu cokolwiek, potem się suszy na wolnym powietrzu, a w pół podeschły magluje się.

*3-ci sposób.* 10 żółtków rozkłóciwszy na talerzu, wylać na rozłożoną do prania chustkę lub szal, a namydlać niemi jak mydłem, po trochę miękkiej letniej wody dodawać i prać zlekka brud wyciskając; potem zlawszy tę wodę, świeżych znowu żółtków i wody dodać. Kończąc takie pranie, w miękkiej wodzie wypłókać, a gdy podsychać zacznie, wymaglować dobrze.

*4-ty sposób.* Wziąć czystej gliny, rozmieszać rzadko z wodą, przecedzić przez przetak, dolać znowu wody, pomieszać, przecedzić przez sito.

*Pranie rękawiczek białych.* Do letniego zbieranego mleka kwarty, dodać 3 żółtka. Położone na twardej miejscu rękawiczki, mają się nacierać wzdłuż flanelą, umoczoną w tym mleku, plamy mocniej jeszcze nacierając. Po takim wymyciu rękawiczki będą jeszcze wyglądać żółto i brudne, ale jak zaczną nieco podsychać, trzeba je póty wzdłuż wyciągać, aż się staną białe i miękkie.

*NB.* Póki jeszcze rękawiczki nie zupełnie brudne można je czyścić wycierając gummą elastyczną.

*2-gi sposób.* Kupiwszy za dwa złote petażu, wyspać go do butelki kwartowej, napełnionej miękką wodą deszczową lub rzeczną; zatknąwszy kłócić często, a po 10 dniach można już używać tę wodę, a to tym sposobem. Położywszy rękawiczki na desce czystej, we dwoje płótnem przykrytej, zmaczać je potrochu: z jednej strony, podlewając na płótno mleka rozprowadzonego po połowie wodą letnią miękką.



a z drugiej wodą potażową maczając w niej palec obwinięty flanelą i nacierając nim rękawiczki w jedną stronę, póki brud z nich nie wyjdzie; potem spłókiwać je zawsze w tę samą stronę mlekiem rozwiezioném z wodą. Jeżeli się jeszcze pokażą plamy lub brud na rękawicze, powtarzać zmywanie potażem, a potem mlékkiem, a na końcu położywszy na suchém płótnie dać im przeschnąć nieco; wtenczas trzeba je wyciągać i rozpinąć w palcach wzdłuż i w ukos, aż póki się nie zrobią miękkie, białe i połyskujące.

*3-ci sposób mycia rękawiczek białych i paljowych.* Zrobić z kawałka białego mydła gęstą pianę, położyć rękawiczkę na prześcieradle, namoczyć w pianie kawałek flaneli i wycierać nią brud na rękawicze, odmieniając flanelę, aby ciągle czysta była; gdy brud zejdzie wycierać flanelą na sucho, najlepiej wkładając na rękę, bo na niej wyschnie i nie będzie ciasną.

*Prac rękawiczki cynamonowe i zamszowe.* W serwatce z mydłem wyprać, a wyciągnąwszy włożyć na ręce i na nich je wysuszyć.

*Pranie kapeluszków ryżowych.* Włożywszy główkę na kłódkę, umyślnie na to przygotowaną, myć ją w letnich mydlinach szczoteczką; spłókawszy postawić w cieniu na wolném powietrzu; gdy trochę przeschnie, polać ją kilka razy letniém zbieraném mlékkiem, i znowu suszyć. A gdy już zupełnie wyschnie, siarkować niżej opisanym sposobem,

*NB.* Rondko od kapelusza i inne płaskie kawałki, myją się na gładkiej desce.

*Siarkowanie kapeluszków ryżowych, materyj, blondyn i pończoch jedwabnych, tudzież wełny białej.* Siarkowanie białego jedwabiu lub wełny, wyciąga z nich żółtość, a nadaje im piękny niebieskawy kolor. Do téj roboty obiera się mały pokoik, szczegól-

nie się zamykający; w nim zawieszają się, na czystych sznurach, rzeczy mające się siarkować. Na środku zaś stawia się fajerka z żarzaczami węglami, nad tą ustawia się blacha żelazna, a na tę sypie się siarka sproszkowana; zamyka się pokoiik, a zapalona siarka wkrótce cały pokoiik duszącym gazem siarkowym napełni (gaz ten jest szkodliwym zdrowiu, przeto nim ludzie oddychać nie powinni). W pokoju na 3 łokcie szerokim i długim, nie można więcej nad 4 łoty palić siarki, gdyż zbyt silny gaz mógłby uszkodzić materyi. Kto całego pokoju na takie działanie poświęcić nie może, albo kto nie wiele czego na raz siarkuje, niech na wannie, lub inném jakim szerokiém naczyniu nabije świeczków koło brzegu, a postawiwszy w dnie wanny węgle rozpalone w płaskiém naczyniu, te blachą przykryje. Tymczasem należy rozciągać w różnych kierunkach wzdłuż i w szerz sznurki, zaczepiając je na świeczkach: na tych sznurkach rozłożyć rzeczy mające się bielić, i po wierzchu je okryć płótnem odstajacém jednak od wierzchu wanny przynajmniej na łokcie, na obręczach wsadzonych do wanny. Wszystko tak urządziwszy wsypać na blachę pokrywającą fajerkę ósmą część łota siarki.

*Pranie pierza.* Starą pościel oczyścić można następnym sposobem. Przełożyć pierze z poduszek lub piernatów do płóciennych worów, włożyć je do wielkiego kotła z wrzącami mydlinami i gotować, przewracając wór, aby nie przypadł do kotła, godzinę.— Skoro się pióra w worze wygotują, wyjąć, włożyć do wanny, zalać świeżą wodą, wyżąć mocno, i jeszcze w dwóch świeżych wodach przepłókać. Tak samo postąpić z innymi worami, skoro wszystkie się wymyją, wyjąć pióra i rozłożyć na stołach lub czystej podłodze pod strychem. Skoro schnąć zaczną, przewracać je często grabiami aż do zupełnego wy-

suszenia, po czém wystawić je na parę dni na słońce, wybijać kijaszkami do pulchności, a nakoniec przebrać i wsypać do świeżych poszewek.

*NB.* Wory powinny być wolno nasypane piórami.

*Plamy rdzawe z bielizny wyjmować.* Plamę cytryną nacisnąć, zamyć z mydłem; albo soli szczawikowej grubo na zwilżoną plamę nasypany, trzymać ją nad parą gotującej się wody, chociażby w samowarze, często tę sól mocno rozcierać na plamie, a naparzysty ją dobrze, trzeć o cynowy talerz; tym sposobem robi się odkwaszenie rdzy żelaznej, poczem płókać gorącą wodą. Ta operacya powtarza się aż do wyjścia plamy, nakoniec ją mocno wymyć z mydłem. Jeżeliby to nie pomogło, nasmarować plamę masłem i przez pół godziny w miejscu gorącym utrzymać tę tłuściość w stanie płynnym, dodając jój, jeżeliby tego była potrzeba; potem wyciera się ta tłuściość, a jeśli jeszcze jest plama, napuszcza się ją wodą, do której 11-tu części dodaje się 12-ta oleum witryolum. Namaczać i wyciskać w tém plamę, i natychmiast w wodzie miękkiej wyprasować. Albo zamiast witriolum, brać do wody dwónastą część kwasu solnego (wodo-chlorowego), tylko po każdym z nich, natychmiast prać bieliznę w zimnej wodzie, gdyż są bardzo zgryźliwe, i dla tego się tylko w ostatecznym razie używają. Również skutecznym sposobem na wywabienie tych plam, jest posypywać na zwilgocone, proszku wejszstejnego, potrzymać go czas jakiś, rozcierać na plamie, potem ją z mydłem zaprać.

*Plamy atramentowe wywabiać.* Tak samo jak rdzawe, posypując je solą szczawikową, albo też na świeżo napuszczając sokiem cytrynowym. Jeżeli sól od razu plam tych nie wyjmie, trzeba ponowić posypy-

wanie jój, za każdą razą mocno ją na plamie nacierając, zwilżywszy tak, żeby przejmowała dobrze bieliznę; potem wyprać z mydłem. Jeśli się ten rozczyn soli szczawikowej z wodą na łyżce cynowej zagrzeje, będzie on jeszcze skuteczniej plamy te wywabiał.

*Plamy od czerwonego wina i owoców wyjmować z bielizny.* Smarując i naprowadzając je masłem, lub zamaczając na świeżo w słodkim mleku; jeżeliby po wypraniu nie wyszły od tego, trzeba sól szczawikową rozcierać mocno na plamie, długo na niej niech poleży, a potem zaprać z mydłem. Można też sól gotować z dodaniem nieco miękkiej wody w łyżce blaszanej i tym roztworem naprowadzać plamę, *Albo* zamywszy dobrze plamy mydłem, napuszczać je zlekką chlorkiem sody, potem je dobrze zaprać z mydłem. Ponieważ jednak chlorek jest gryzący, lepiej więc pierwój używać soli szczawikowej, a chyba w razie ostatecznym do niego się udawać, gdyż i on przy dobrém zapraniu bieliznie nie będzie szkodzić. *Albo* jeszcze omoczywszy naprzód plamę wodą, zapala się siarka na małej fajerce, i nad powstającym z niej gazem trzyma się część splamioną, w przyzwyczajonej odległości.

*Plamy dziegciowe i smolne.* Najpewniej się wyjmują masłem świeżem niesolonem, ale to tylko może służyć na rzeczy, z których potem łatwo wyjąć tłuste plamy. Na innych zaś spirytusem jak najcięższym trzeba je wywabiać; z bielizny plamy te wyjmują się myciem pierwój z mydłem zwyczajnem, a potem naprowadzeniem rozczyny soli szczawikowej.

*Plamy woskowe lub żywiczne wywabiać z sukna i materji.* Jeśli się wosk wziął tak mocno, iż go wykruszyć nie można, napuścić nań najcięższego spirytusu trzy razy pędzonego, a pewno się wykruszy; można według potrzeby powtarzać to napuszczanie,

a po wyjściu wosku położywszy splamioną rzecz na kolanie, mocno ją wata wycierać, aż wszelka tłustość w nią wsięknie. Spirytus nie psuje kolorów. Żywica takim się samym sposobem wywabia.

*Plamy tłuste wywabiać.* Na wełnie i bawełnie napuszczają się żółtkiem, potem się białą chustą przykrywają, po niej polewają się gorącą wodą, rozcierają się i wycierają, zawsze przez chustę. To napuszczenie żółtkiem dwa i trzy razy powtarza się według potrzeby, potem się płócze. Z materyj zaś inaczej wybrać nie można plam tłustych, jak posypując je talkiem sproszkowanym, i prasując gorącym żelazkiem, przykrywszy papierem na stole suknem zasłanym; albo wycierając je, póki świeże, bawełną i kartą w pół rozdartą, ale nie inaczej jak położywszy na ciepłym miejscu, naprzykład rozpiąwszy na kolanie, bo od silnego tarcia i ciepła ze spodu, tłustość się rozpuszcza i wsięka w bawełnę. Można też posypawszy plamę krédą, nakryć ją bibułą i prasować po niej gorącym żelazkiem, często tę bibułę odmieniając, bo się łatwo pod nią materya spalić może. Terpentynowy olejek napuszczany na plamę tłustą, wyjmuje ją z materyi, trzeba tylko uważać, aby tego olejku dalej za plamę nie rozpuszczać, aby nim nie zwałać materyi. Najlepiej jest zlawszy czém tłustém materyą jedwabną lub wełnianą, niedopuszczając do plam, które się przez wsięknięcie tłustości formują, zlewać i spłókiwać zimną czystą wodą tę tłustość, trzymając prostopadle rzecz splamioną, polewać ją tylko tą wodą nie wycierając niczém, potem mocno strząść i dać wyschnąć; jeśliby się jakie znaki zostały, wtenczas wata wycierać, ale jeżeli się tylko zkoci i zleje dobrze ta tłustość razem z wodą, pewno plam żadnych nie będzie. Krochmal pszenny rozprowdzić gęsto zimną wodą, i tém nakładać zlekka plamy, bibułą je po wierzchu przy-

kryć, i prasować gorącym żelazkiem, odejmując często tę bibułę i zmieniając ją. Można też naprowadzić plamę żółtkiem surowym od jaja, wysuszyć ją przy ogniu, potem żółtek wykruszyć; powtórzyć to można kilka razy.

*Plamy żółte od kwasów i uryny z materyi i sukna wywabiać.* Napuszczać je spirytusem amoniackim, a w ten moment kolor naturalny powróci; prawda iż nie na długo; ale w kilka miesięcy można znowu w potrzebie napuszczanie to ponowić. Alkali lotne rozlane wodą, ten sam skutek robi.

*Plamy tłuste wywabiać z podłogi.* Utartą glinę rozrobić z wodą na papkę, i namazać tém na noc plamy przed myciem, nazajutrz szorować gorącym popiołem z wrzącą wodą; jeśli by nie pomogło od razu, powtarzać to kilkakrotnie.

*Aksamit stary odświeżać, podnosząc na nim pomięty kutner.* Na blasie dobrze rozgrzanej, ale nie rozpalonej, rozściela się prześcieradło w wodzie pomoczone, ale z niej wykręcone; na nim aksamit odwrótną stroną rozściela się i natychmiast wodzi się po nim szczoteczkę w przeciwną stronę, w jaką łosk padł. Ten natychmiast zniknie, włos się podniesie, a aksamit zrobi się, gdyby nowy. Jeśli się małe kawałki aksamitu odświeżają, tedy to robić można na żelazku od prasowania.

*Imitacya puchu łabędziewego z gęsich skórek.* Z gęsi nietłustej, zaraz po jej zarznięciu zdjąć ostrożnie skórkę z całych piersi, tę rozpiąć gwoździemi na desce, obracając puch do deski. Tłustość ostrożnie zdejmować i zrzywać scyzorykiem, i całą skórkę, warstwą czystej gliny rozrobionej, gęsto z wodą słoną nałożyć; działanie to powinno się odbywać w ciepłym pokoju, dla tego, by pozostała na skórze tłustość rozchodziła się i wsiąkała w glinę; tę codzien świeżą trze-

ba odmieniać, dopóki tłustości całkiem nie wyciągnie, co się okaże przez zbielenie skórki (\*). Wtenczas zdjąć z deski i mocno wycierać w rękę, posypując pszennymi otrębami, aż zmięknie zupełnie; wówczas trzymając na rękę wyprać puszek z wierzchu, w wodzie miękkiej zagotowanej z mydłem, spłókać w zimnej wodzie i suszyć przed ogniem, strząsając często skórkę w rękach, szczególnie pod koniec jej schnięcia. Kiedy puszek już będzie zupełnie suchy, przez częste wstrząsanie nabierze lekkości powiewnej, wtenczas nie zupełnie przeschlą spodnią skórę wycierać mocno w rękach, posypując mąką kartoflową, która nie tylko nie zabrudzi puszkę, ale mu owszem nada więcej białości, a samą skórę miękkości; potem się ta mąka otrząsa.

*NB.* Woda wchodząca do rozmieszania gliny, powinna być, co do wagi, czwartą częścią soli zaprawiona. Gdy się puch łabędzi czy imitowany, zabrudzi cokolwiek, trzeba go wycierać mąką kartoflową, a świeżość na czas jakiś powróci. Gdy się zupełnie zatłuszczy, trzeba go myć, jak powiedziano, w mydlinach, susząc i trzęsąc przed ogniem. Inni wyprawując te skóreczki gęsie, kładą na nie samą tylko wilgotną glinę, bez soli.

*Sukno kozie.* W Lutym około Gromnic trzeba kozy czesać grzebieniem, ponieważ one w tej porze linieją; wyczesze się z nich znaczna ilość puchu czyli wełny, ta się wyprzedza jak można najcieniżej, i przerabia się na sukno bardzo miękkie i ciepłe, przytém lekkie i miłe do noszenia.

*NB.* Kto wiele koz u siebie nie ma, ten może za małą nagrodę u żydów i włościan naczesać tej wełny, gdyż oni jej sami na nic nie używają.

(\*) Gлина ta nie wyrzuca się, ale daje krowom lub owcom do lizania, dla których sól w niej zawarta jest bardzo zdrową.

*Loków hartowanie.* Naprzód trzeba do czysta loki wymyć w letniej wodzie żółtkami, potem nawinawszy je równo i tego na pałeczki okrągłe, takiej grubości, do jakiej się chce mieć loki skręcone, obwinać je przynajmniej razy cztery samém płótnem, a potem nitkami tego obwiązać i wrzucić do gotującej się wody, i tak przynajmniej godzin dwie niech się gotują; wtenczas nie dając ostygnać razem z wodą, wyjąć je i wyciskać w płótnie złożoném w kilkoro. Gdy tym sposobem pierwsza wilgoć z loków wyjdzie, włożyć je w talerz,, drugim z wierzchu przykryć i wstawić do pieca, kiedy w nim chleb już na w pół upieczony. Jak loki wyschną do tego stopnia, iż się pałeczki we włosach kręcić i obracać łatwo dadzą, wyjęte z pieca trzymać nierozwijane w ciepłym pokoju do dnia następnego. Wtenczas napomadować je olejkim migdałowym, zaprawionym jakim innym pachnącym, i po mocném ich wyszczotkowaniu i wygładzeniu, znowu je gładko na pałeczki zawinąć i wstawić do pieca już lżejszego jak przedtém. Po każdym przenoszeniu loków, trzeba je na pałeczki lub papierki zawijać i trzymać w suchém nie daleko pieca miejscu. Niektórzy też gotują loki w wodzie, w której się pierwój spora garść otrębi zagotowała i rozkleiła, ta woda jednak powinna być później z otrębi przecedzona, nim się do niej loki włożą.

*Materace wygodne, a tanie.* Plevy, to jest miękinę owsianną przesiewać po kilka razy przez sita, żeby w nich nic pyłu nie zostało. Nasypywać potem niemi materace płócienne, które będą nierównie wygodniejsze i elastyczniejsze, niż te, co się pilścią lub włosami końskimi napychają; tylko nie trzeba ich, tak jak tamtych przeszywać i przepikować, ale codziennie tylko równować je trochę. Jeśliby się zbyt zległy przez używanie, dodać należy świeżych plew dobrze przesianych, a takie materace lat kilka służyć mogą. Wcho-



dzi do nich materyał tak tani, tak łatwy do dostania że go zmienić można, skoro się czuje, iż materac elastyczność traci.

*2-gi sposób.* Roślina *moschus*, która ścieląc się po ziemi w kształcie girland, wydaje proszek żółty, który biorą do aptek dla przesypywania niemi pigulek, i t. d. i do teatrów dla podsycania sztucznego ognia,—suszy się mocno, a oczyszczona dobrze z proszku, napycha się do materaców w krzesłach i kanapach, w których prawie piasek zastępuje, bo jest sprężystą i miękką a nie kruszy się i nie łamie tak jak siano.

## Tytuniu uprawa.

Uważam za rzecz konieczną, umieścić w tém dziełku artykuł o uprawie i urządzeniu tytuniu. Roślina ta bowiem w ogrodach tylko dając się pielęgnować, wyłącznie do gospodyń należeć i ich intraty powiększać powinna.

Ziemia pod tytuń powinna być dobrze ugnojona, na zimę poorana, na wiosnę w poprzek przeorana, a gdy się przeleży ma być zaskrudlona, gdy zaś czas sadzenia tytuniu nadejdzie, znowu dobrze zorana i zabronowana. Lepiej jest wciążyć ją bez zagonów uprawiać, starając się tylko, aby była jak najtroskliwiej z zielsk i perzu oczyszczona. Nie dobrze jest kłaść gnoj w świeżą, gdyż z nieprzeżniętego gnoju, ciężko jest perz powyciągać, chybaży pierwiiej ziemię przesiano przez kratę.

W Marcu kretowiny świeżej, z ziemi tłustej świeżo ugnojonej nabrać do garnka, i do niej wsypać nasienia tytuniowego, zmieszać go z ziemią, i postawić gdzie w izbie, aby się nasienie nakulczyło, czyli nakiełkowało. Zrobić potem inspekt czyli rozsadnik, posiać

w nim ziemię z garnka, wtenczas, gdy się w nim nasienie nakiełkuje, po zasianiu natrząć inspekt gnojem gołębim albo kurzym; inspekt nakrywać matami na noc, aby nie zmrozić wchodzących flanców; dla téj też przyczyny, lepiej je albo oknami przykrywać, albo jeśli tylko matami, to dwa albo trzy rozsadniki zrobić rańsze i późniejsze, na przypadek, jeśliby rańsze wymarzły. Gdy flance wyrosną i czas po temu, na przygotowanej jak się rzekło ziemi, sadzą się większe pod sznur w szachownicę o cali przynajmniej 12 lub 15 jedno od drugich. Później podrastające flance, później się też i sadzą.

Flance po rozsadzeniu polewać trzeba, a jeśli upały są wielkie, trzeba je przykrywać liśćmi łopuchu lub szczawiu końskiego; powiedłą i uschłą rozsadę nową zastępować. Starannie z ziół potem opielać i ogracowywać, a gdy urosną rośliny, okopywać je ziemią jak kapustę. Gdy tytoń już wyrośnie w duże badyła, pasynkuje się go, to jest obcina lub obłamuje latorośle, które się puszczają pomiędzy liście, aby te główniejszym liściom nie odbierały wigoru. To pasynkowanie powtarzać co tydzień, wyłamując natychmiast puszczone się nowe latorośle. Gdy kwiaty na wierzchu puszczać się zaczęły, to trzeba je albo skrócić, albo wyłamać zupełnie, kilka tylko krzaków osobno dla nasienia zostawując. Skręcać jest lepiej, bo wilgoć zachodząca wewnątrz badyla przez ranę, mogłaby roślinie szkodzić; ale że taż roślina będąc kruchą prędzej się łamie jak skręca, więc przestać na tém trzeba, czy się skręci, czy złamie.

*Urządzenie i suszenie tabaki.* Gdy się już liść robi ciemno-zielony i gruby w sobie, zaczyna mieć kropki żółte, trzeba go zacząć obłamywać, ale nie inaczej jak w pogodę, i to jak rosa opadnie, po 9-téj zrana, aż do 4-téj po południu. Ale jako nie razem wszyst-

kie dochodzą, tak też nie razem na wszystkich cętki żółte się okażą, trzeba więc tylko te liście wybierać, które już dwoma trzema, a nawet i więcej centkami są oznaczone. Obłamywać je przy samym badylu i składać w dwie papuże. Nałamanwszy liści, trzeba pod dachem słomy posłać, a mianowicie jęczmiennęj, (bo ta najlepsza na ten użytek), układać na nią liście rzędami. Pierwszy rząd zaczynając, trzeba wyżej trochę nakształ wałka słomę podesać, aby na nią liście wsparły się, stawiając je szypułkami na spód, a końcami do góry, kłaseć po kilkanaście liści razem na kupę; pierwszy rząd skończywszy, drugi zaczynać, liście na liściach wspierając, aby tylko szypułki słomy dostawały. Szerzej nie układa się tych rzędów jak na sążeń lub nie wiele więcej, długo zaś, jak liście wystarczy nałamanego za jednym razem, gdyż drugim dniem łamanego już dokładać nie można, bo by się popsuł świeży z dawniejszym zmieszany. Osóbny więc za każdym razem wał układać należy. Tak poukładane liście, słomą przykryć trzeba na dwie piędzi grubo, niech tak leżą aż się zgrzeją; a tymczasem nim się zgrzeją, trzeba porozpinać sznury do przesuszenia tytoniu, które się tak urządzają: Powbijawszy mocno w ziemię szosty, niższe od człowieka, we dwa rzędy, na nich żerdzie mają być zakładane, tak jak do bielienia nici; między temi rzędami, próżnego miejsca zostawia się trzy sążnie. Sznurki grube i mocne na 3 sążnie długie, to jest tak, aby od żerdki do żerdki przechodziły, mają mieć na obu końcach kluczek drewniane przywiązane, dla łatwiejszego na żerdzie zakładania, a bardziej dla prędkiego przed deszczem zebrania rozwieszonoego na nich tytoniu. Przywiązują się zaś te kluczki wtenczas, gdy liście tytoniowe już będą na sznurki ponawlekane, co się robi wielkimi płaskimi igłami, długimi na ćwierć łokcia (takie się sprzedają pod nazwiskiem igieł tabaczych).

Pilnować troskliwie należy czasu, gdy się tytuń zgrzeje, co zazwyczaj w tydzień mniej więcej nastąpi; w gorące czasy prędzej, w zimne później. Probując nie trzeba odkrywać słomy, tylko rękę wsadzić między tytuń; gdy będzie ciepły, naowczas odkryć, obaczyć, jeżeli liście pożółkły. zaraz je na sznurki nawłaczać, ściskając dobrze liście do kupy, na sznurach; igła dla tego bierze się długa, aby dla pośpiechu kilka lub kilkanaście liści na nią razem wsuwać. Gdy już na cały sznur będą zawleczone liście, poprzywiązywawszy kluczkami do końców sznurów, pozakładać je temiż kluczkami na żerdzie tego, aby środek sznurów nie dostawał do ziemi. Jesliby święto lub inna jaka przeszkoda nie dozwoliła nawłaczać zaraz liści na sznur, gdy się grzać zaczęły, trzeba je w takim razie poruszać, aby z nich gorącość wyszła, inaczejby 3-go dnia sprzały. Na żerdkach tytuń powinien wisieć jak noc. tak dzień; rosa i słońce mu nie szkodzą, ale przed dżdżem zbierać go należy ze sznurkami pod dach co najprędzej, bo zmoczony dżdżem tytuń, czernieje i guije. Dla tego, żerdki te najlepiej przy szopach otwartych wbijać, aby jedną kluczkę na tej żerdzi zostawiwszy, która przy szopie, drugę można było wnosić i składać pod szopę w razie dżdżu; tym sposobem tytuń mieć się nie będzie i prędzej pod dach może być schronionym.

Gdy liście już przyjmą kolor żółty tytuniowy, jest to znak, że dłużej nie potrzebują być na słońcu. Taki już tytuń pod dachem zawieszać trzeba. Kiedy dni pogodne i słońce dogrzewa, prędzej tytuń zżółknieje, a w chłodne nie tak rychło. Wysuszony i urządzony tym sposobem tytuń, może być ze sznurkami na kupę złożony w zamknięciu, aby nie wietrzał, póki pilniejsze roboty, to jest zbiór z pól i ogrodów nie będzie skończony. Wtenczas tytuń brać ze sznurów i w paupki go układać i wiązać, kiedy leżąc na kupie sam przez się odwilgotniał, i liście dają się wyprostować;

a jeśli nie, to go na kupie kropidłem skropić w wodzie umaczaném, przez co odwilżeje. Ułożone już papuże, w miejscu wilgotném składają się w stopy i ciężarem naciskają po deskach. Tym sposobem chociaż który liść nie będzie żółty zaraz po zdjęciu ze sznurów, to dojdzie w takowych prasach. Tytuniowi szkodzi suchość i na powietrzu złożenie, bo wietrzeje, a wilgoć mu służy, bo od niej liście grubieją, byle tylko nie pleśniały.

## D O D A T E K.

### Jeszcze niektóre pożyteczne przepisy.

*Kamień cudowny.*  $\frac{1}{2}$  Funta koperwasu, tyleż hafnu, 2 łóty salamoniaku, 2 łóty gryszpanu, sproszkuj doskonale, zmieszaj i w polewanym garnku mieszając drewnianym patyczkiem, gotuj bez wody na wolnym ogniu, aż się zrobi masa żółtawa; poczem się wlewa do skrzynek z papieru zrobionych i niech ostygnie. Używa się następująco: Odbić kawałek wrzucić do letniej wody, i jak się rozpuści, i wodą mocno zaźłóci się, namocz płatek w niej, i okładaj rany szczególnie po zaranięciu, opaleniu i oparzeniu.

*Woda na oczy.* Jajko świeże, twardo gotowane, rozzerznąć wzdłuż, na dwie równe części, wybrać żółtek, do jednej połowy nasypać wiotriolu białego w proszku, do drugiej, cukru mialko tłuczonego, złożyć w jedno dwie części jajka, ostróżnie, gdyby na brzegi proszku nie nasypać, związać na krzyż nitką, i zalać w słoju szklanym, trzema kwaterekami miękkiej wody, po 24 godzinach, jajko wyciąga się powoli za nitkę i wyrzuca się precz, pozostałej wody wpuszczają się jedną kroplą, rano i wieczór, do chorego oka, tak żeby wewnątrz zaszła. Ta woda jest bardzo skuteczną,

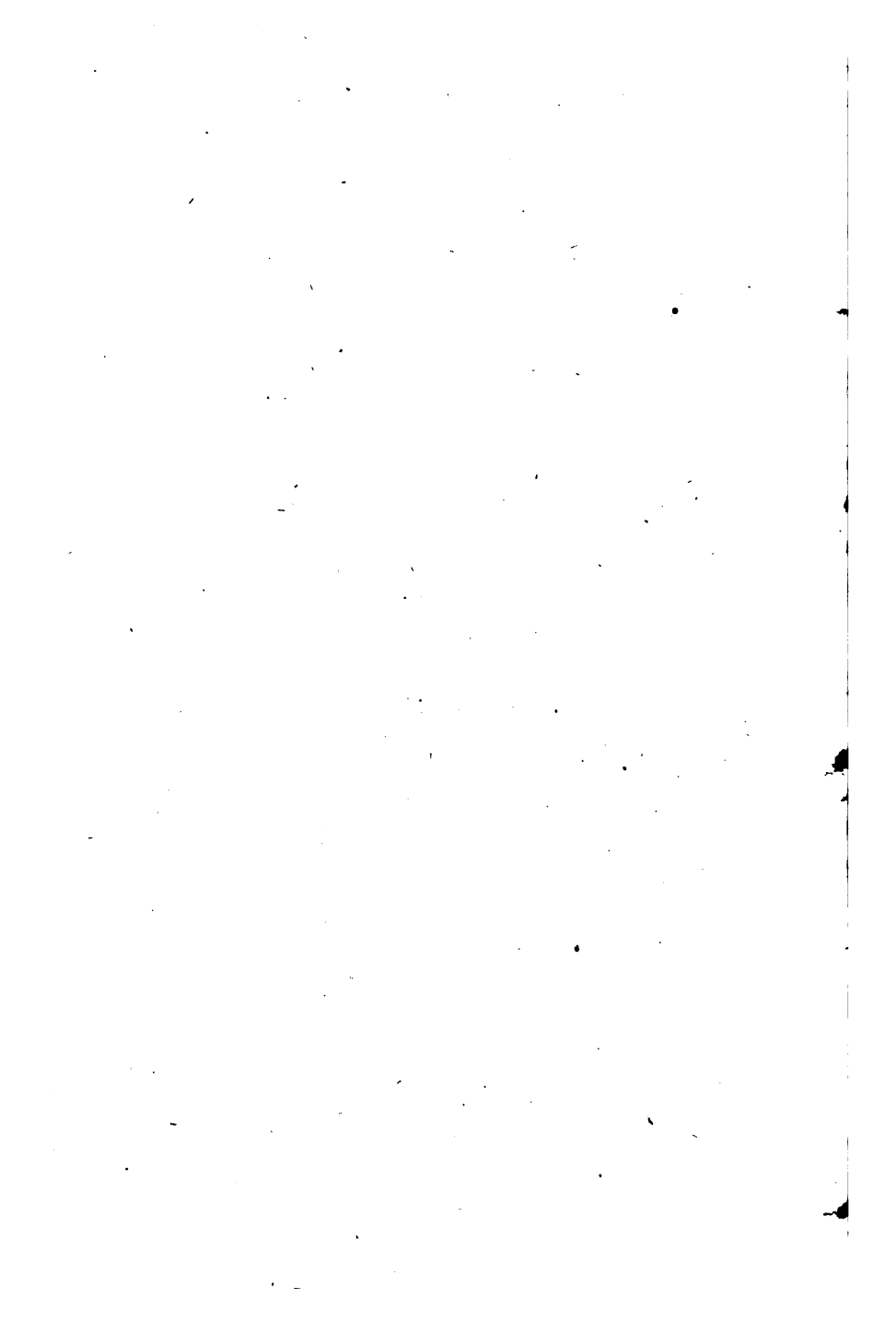
na wszelkie cierpienia oczu, tylko kiedy jest mocne zapalenie, trzeba go piérwój sprowadzić, wizykatoryą i ściąganiem, a po ustaniu gwałtownych znaków zapalenia, ta woda użyta być może. Można ją konserwować kilka miesięcy, w miejscu suchém i chłodném.

*Sposób gotowania mydła.* Naprzód trzeba mieć przysposobiony kubeł od 5-ciu purów z dnem podwójném, to jest dno spodnie na głucho robione, a drugie ruchome na krzyżowaniu oparte i całe podziurkowane, tak, żeby mogła wilgoć się przesączać. Dno drugie od piérwszego powinno być o ósm cali, w kubie powinien być gwoźdź, a lepiej jeszcze w dnie. Wziąć 4-ry pury dobrego popiołu najczyściój przesianego, posypać na kamienną podłogę, a zrobiwszy w niej dół, wysypać pół pura niegaszonego wapna, zalać dwóma wiadrami zimnej wody, tylko nie raptownie, aby woda mogła wsiąkać w wapno; zasypać potém już kurzące się wapno popiołem i czekać nim się nie ugasi, co najdalej za godzinę nastąpić powinno; mieszać jak najlepiój popiół z wapnem i wysypać do kubła. Dno od kubła powinno być podziurkowane i słomą posypane, żeby się przez nie mógł czysty ług sączyć; popiół trzeba trochę zbijać, żeby się mógł zleżeć, inaczéj ług mocny prędko przechodzić nie będzie. Jak się tylko wszystko wsypie, zalać kilku wiadrami letniej wody, potém stopniami dolewać jój póty, aż naczynie będzie pełne. Ługu trzeba mieć wiader 20. Chcąc mydło gotować, trzeba z wieczora ztoczyć, czyli zcedzić ług, piérwsze 6 wiader powinny być tak mocne, że jajko wpuszczone pływać w nim ma—dalszy nie będzie tak mocny.

Do kubła trzeba dolewać wody, bo jój wiele do popiołu wsiąka. O godzinie 6-tój rano włożyć *łozu funtów 30*, zalać trzema wiadrami najmocniejszego ługu i na wolnym ogniu gotować, gdyż massa łatwo wy-

biega. Kubeł z ługiem powinien stać tuż obok kotle i nie należy ani na chwilę odstępować od gotowania, i co chwila ługu dolewać, gdyż masa się wznosi i łatwo wybiega i tak ciągle gotować aż do godziny 2-giej, żeby przez ten czas wygotowało się wiader 20. Masa w kotle będąca powinna być gęsta i ciągnąca się. Po wylaniu 20 wiader ługu trzeba czas jakiś pogotować nie dolewając nic wcale. Kiedy masa kompletnie zgęstnieje i ciągnąć się pocznie, wsypać jeden i pół garnca *solu* i gotować godzin cztery, a potem wylać do przygotowanych form lub kubeków, które powinny mieć krany u spodu. Trzymać tak dwie doby na lodowni, potem wyrzucić z tych naczyń, a mydło wypadnie. Suszyć je najlepiej na wolnym powietrzu na słońcu i wietrze.

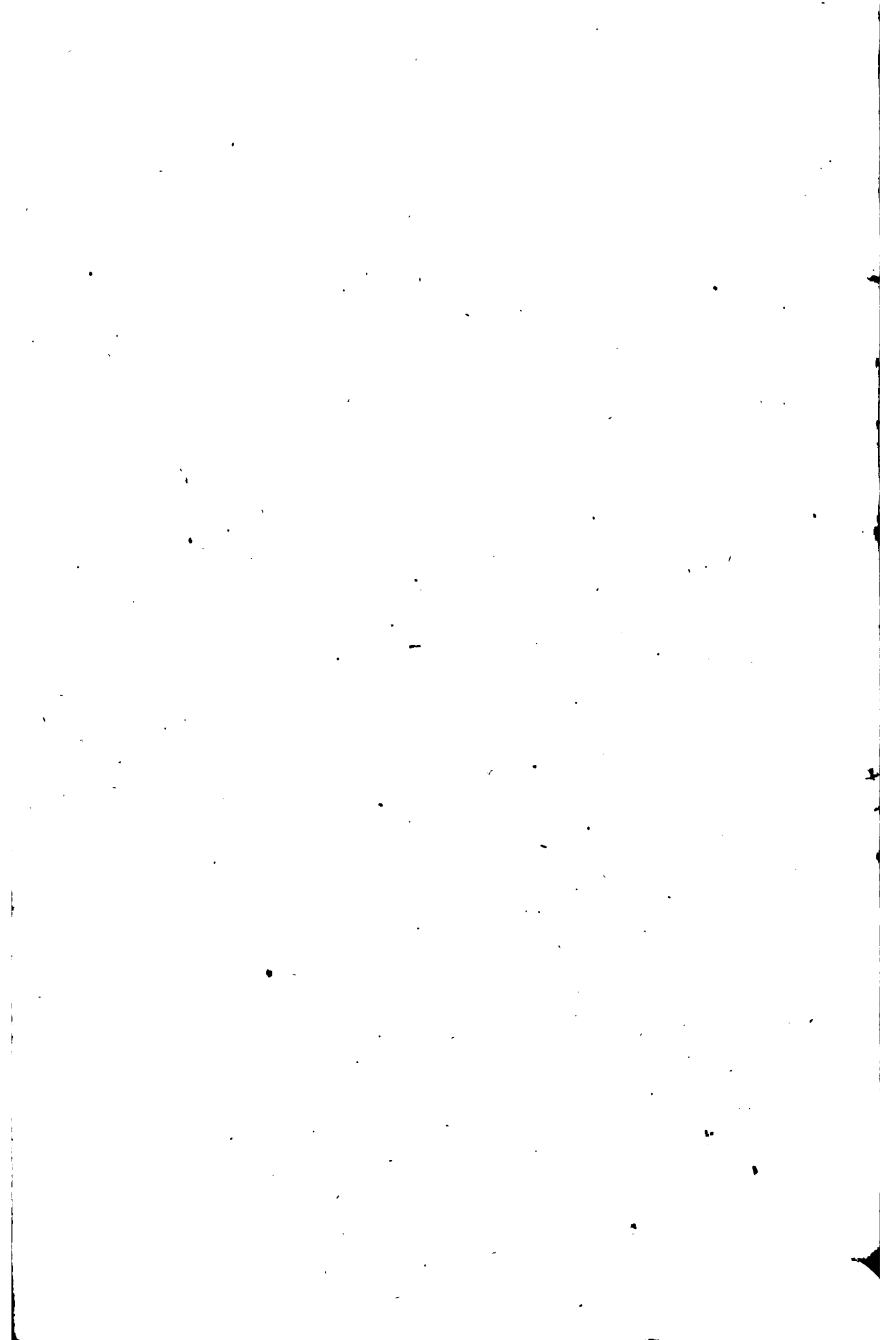
**Koniec.**





# **REGISTR**

materyj w tém dziele zawartych.



## REGISTR

materij w tém dziele zawartych.

## A.

	<i>Stron.</i>		<i>Stron.</i>
Przedmowa. ....	V.	Agrest czerwony suszony	
Agrest zielony do potraw		do potraw...	245
przechowywać	206	Arak domowy.....	322
— — do pianek na		Atrament zaprawiać ....	415
zimę ...	220	Axamit stary odświeżać i	
— — sok agrestowy	289	odnawiać .....	490

## B.

Bydło jak utrzymywać...	19	— Przeciw zgniliznie	
— Cielęta jak hodować.	34	lekarstwa aromaty-	
— Woły karmić .....	54	czne i wzmacniające.	48
— Rozpoznawanie lat kro-		— Transpirujące lekar-	
wich. ....	53	stwa .....	49
— W zarazach jakie o-		— Przczyszczające le-	
stróżności zachować,		karstwa.....	50
jak leczyć i wstrzy-		— Biegunkę wstrzymu-	
mywać dalsze szerze-		jące.....	51
nie się choroby ...	39	— Zatwardzenie żołąd-	
— Prezerwatywy dla		ka znoszące. .	52
bydła .....	43	Baranina solona i wędzona	162
— Rozpoznawanie ro-		— wędzona po Tatar-	
dzażu choroby i spo-		sku.....	—
soby jej leczenia. .	46	Bekasy marynow. na zimę.	186
— Krwi puszczenie. .	47	Bulwę włoską ( <i>Helianthus</i>	
— Zawłoki.....	47	<i>tuberosus</i> ) przechowywać	216
— Klisterij .....	53	Burakj kwasieć w kadziach	
— Przeciw zapalne napoje	47	na zimę .....	222

<i>Stron.</i>	<i>Stron.</i>		
Buraki przechowywać przez zimę ( <i>obacz ogrodowiny</i> ) . . . . .	218	— żółtkowa . . . . .	—
Brusznice na sałatę do pieczystego . . . . .	231	— drożdżowa . . . . .	366
Botwinka zielona na zimowy barszcz . . . . .	226	— drożdżowa wysoka. —	
Borowiki solone . . . . .	227	— drożdżowa z pianą. 367	
— marynowane w occie	284	— drożd. jeszcze inaczej. —	
— suszone jakby świeże na zimę . . . . .	243	— drożd. zaparzana. . 368	
Borowikowy proszek . . . . .	242	— drożd. czekoladowa. —	
Berberys solony do potraw — suszony . . . . .	230 245	— Migdałowa z mąką. —	
Bulon suchy mięsny . . . . .	190	— migdał. bez mąki. . 369	
— — postny . . . . .	191	— cytrynowa . . . . .	—
Bielenie płótna ( <i>ob. płótno</i> )	467	— chlébowa . . . . .	—
Bab wielkanocnych pieczenie, informacja ogólna.	364	— gryczana . . . . .	307
Babka petinetowa . . . . .	365	— z kartoflowej mąki. —	
		Bulek pieczenie . . . . .	376
		Bułki doskonałe . . . . .	377
		— szafranowe . . . . .	378
		— zaparzane . . . . .	379
		— karlsbadzkie . . . . .	—
		— z formy . . . . .	380
		— postne . . . . .	—

## C.

Cébulę w główkach przechowywać . . . . .	206	— Suchary żytnie kruche na post . . . . .	363
Cébulę szczypiór mieć świeży przez całą zimę . . . . .	213	Chleb marcowy słodki, na zakąskę do wódek . . . . .	302
Chrzan suszony . . . . .	247	Ciasta do herbaty rogalami zwane. . . . .	348
Cytryny świeże przechowywać . . . . .	210	— — — bryozos zwane —	
— cukrem przesypywać . . . . .	211	— — — kruche bez drożdży	382
— solic do potraw . . . . .	231	— — — Wołyńskie przedniaki bez drożdży. —	
— skórkę cytrynową przechowywać . . . . .	254	— — — Szwajcarskie z kminem . . . . .	385
Czarnice suszyć . . . . .	246	Ciasteczka w cukierniach śmietankowymi zwane . . . . .	384
Czekoladę robić w domu. 251		— placki i obwarzanecki. 385	
Chasse-café, to jest owoce w ulepie likierowym na deser. . . . .	283	— obwarzanki żydowskie 384	
Chléba wypiekanie . . . . .	357		
Chléba z kártofilami . . . . .	361		

<i>Stron.</i>	<i>Stron.</i>
— Czyszczenie i utrzymywanie domowych sprzętów 389	— kość słoniową zżółkłą odbiałać . . . . . 398
— obicia i ścian . . . . . 398	— porcelaną i szkło hartować . . . . . 396
— mahoniów, mebli . . . 388	— Szkło i porcelaną pakować do drogi . . . —
— zwierciadła jak w pierwotnej piękności zachować . . . . . 398	— Beczki i inne naczynia stęchłe oczyszczać . 399
— okna, jak utrzymywać. 393	— Z lamp. jak się obchod. 413
— okna aby nie zamarzaly 394	— Do lamp olej czyścić. 414
— okna zamarzałe naprędcie odtaić . . . . . 394	— Czyszczenie i utrzymywanie podłóg malowanych z pokostem . . . 390
— srebra . . . . . 396	— Podłogi lakierować . . —
— cyny . . . . . 397	— — woskować . . . . . 391
— miedzi i mosiądzu . . . —	— — malować z wosk. . 392
— żelaza i stali od rdzy zachowanie . . . . . —	— — wosk do nac. podłóg 393
— jeszcze inny sposób . . —	

**D.**

— Drzewo ścinać i przygotowywać do budowli i na tarcice . . . . . 386	— — — — — w kuchni . . . 7
— — — — — przygotować na podłogi i meble aby się nie popękały . . . . . 387	— — — — — w pokojach . . . 10
— — — — — Robotą tarcie . . . . . 386	— — — — — w garderobie . . . 11
— — — — — Wkopując drzewo w ziemię zabezpieczać od zgnicia . . . . . 387	— — — — — ognia jak się strzedz i pożarów . . . . . 14
— — — — — Pod mahoń malować drzewo . . . . . —	— — — — — komin palący się jak gasić . . . . . 398
— — — — — Pod heban malować . 388	— — — — — Registratura, obliczanie rozehodów i przychodów Deseniów na lukrze wyrobienie . . . . . 256
— — — — — Politura na meble . . . 389	— — — — — Drożdże jak rozmnażać i ciągle utrzymywać . . . 248
— — — — — Lakier na meble . . . . 388	— — — — — Drożdże inne kartoflowe ciągle się utrzymujące. 249
— — — — — Domu utrzymania ogólne prawidła . . . . . 1	— — — — — Drożdże poznawać czy są dobre . . . . . 251
— — — — — Porządek w folwarku i gumnie . . . . . 2	— — — — — Dynie czyli harbuz na pickle 236

**E.**

— Endywia świeża na zimową sałatę . . . . . 212	— Estragon solić . . . . . 227
	— — suszyć . . . . . 246

## F.

	Stron.		Stron.
Fasole solić .....	229	— liliowy .....	444
— w occie marynować .....	236	— liliowy cień .....	445
— suszyć w strękach .....	247	— morderowy .....	488
Futra przechowywać przez lato, broniąc od moli .....	400	— oranżowy .....	449
Farbowanie włóczek ...	434	— orzechowy do oran- zu .....	450
— bielenie i pranie wełny .....	—	— orzechowy .....	451
— bielenie z krędą ..	435	— oliwkowy .....	452
— błękitny kolor ...	440	— piusowy .....	454
— brązowy .....	453	— popielaty .....	451
— czarny .....	456	— pomarańczowy ...	450
— czerwono-żółtawy ..	—	— ponsowy ... 435 i	456
— cynamonowy ...	454	— różowy .....	437
— dziki .....	452 i 453	— wiśniowy .....	453
— fioletowy .....	446	— saumon .....	—
— karmazynowy ...	437	— zielony .....	441
— karmazynowy, któ- re nasze włóścian- ki farbują .....	439	— żółty .....	447
— kawy ... 452 i	453	— żółte-zielonkawy ..	—
		— żółto-cytrynowy. .	448
		— zgniło-zielony (feuille morte) ...	451

## G.

Gęsi hodowanie .....	199	ka faszcerowana na świę- cone .....	187
— choroby gęsi i lekar- stwa na nie .....	148	Groch zielony suszyć ...	204
— w niezrozumiałych ich chorobach .....	—	— w strękach suszyć ..	246
— od robactwa w głowie	149	— w strękach maryno- wać .....	237
— od biegunki .....	150	— w strękach solić ...	230
— od lipcowej choroby.	—	Grzyby chrząszcze solić ..	229
— tuczenie gęsi .....	—	Głóg suszyć .....	245
— półgęski solona i węd- zone .....	182	Gruszki świeże, przecho- wywać długo ..	207
Głowa wieprzowa lub dzi-		— suszyć .....	244

## I.

Indyków hodowanie i u- trzymywanie ...	97	— choroby indyków, sposoby ich le- czenia .....	112
— tuczenie .....	111		

<i>Stron.</i>	<i>Stron.</i>		
— biegunka . . . . .	113	— puchnięcie głów . . . . .	115
— zatwardzenie . . . . .	113	— robactwo w głowie . . . . .	116
— przemoknienie i przeziębienie . . . . .	114	— inne choroby indyków tak samo leczyc jak kurze . . . . .	116
— kurcz i stężenie nóg . . . . .	114		
— pióra gdy krwią nabiegają . . . . .	115		

## J.

Jarząbki zepsute odświeżyć . . . . .	184	Jabłka i gruszki marynować do pieczystego . . . . .	234
— na długą konserwę urządzić . . . . .	186	Jabłka suszone mogące służyć zimą do kremów i pianek . . . . .	243
Jarzyna świeża zimowa . . . . .	211	Jagody wszelkie marynować na sałatę . . . . .	232
Jarmuż świeży przez zimę na jarzynę . . . . .	212		
Jaja przechowywać . . . . .	218		

## K.

Kur hodowanie i utrzymywanie . . . . .	117	— lanie się, to jest znoszenie jaj bez łuski . . . . .	—
— zmuszanie do siedzenia na jajach . . . . .	125	— robactwo w głowie . . . . .	134
— gdy się nieść przestaje kura ze zbytnej tłustości . . . . .	137	— pierzenie się . . . . .	134
— pozabawienie kury niepotrzebnej chęci siedzenia . . . . .	125	— biegunka . . . . .	—
— tuczenie na kuchnię . . . . .	129	— zatwardzenie . . . . .	135
— tuczenie młodych kurczątkami sztucznie wyprowadzon . . . . .	130	— grzebyków czernienie . . . . .	—
— stare od młodych rozpoznać . . . . .	131	— żółtaczka . . . . .	139
— co szkodzi kurom . . . . .	—	— suchoty . . . . .	136
— choroby ich . . . . .	132	— ślepienie kur . . . . .	138
— niosącym się z trudnością . . . . .	133	— puchlina głowy . . . . .	136
		— zapalenie oczu . . . . .	138
		— nóg stężenie . . . . .	136
		— ociężałość . . . . .	139
		— puchlina tułowa czyli kadłuba . . . . .	137
		— pipeć . . . . .	132
		— gdy kureczka skrzydła poopuszczają . . . . .	135

	<i>Stron.</i>		<i>Stron.</i>
— gdy kura własne swe jaja pożera.....	137	Kawony świeże przechowywać do pół zimy	209
— kapłópienie kogutów ..	126	Kartofle przechowywać w kopcach powierzchni.	214
— pólardowanie kur .....	127	Kopr solić.....	226
— kapłony układać aby kurczęta wodziły ....	—	— suszyć .....	246
Kaczek hodowanie i utrzymywanie.....	154	Kapary domowe .....	233
— tuczenie na stół .....	159	Korniszony .....	237
— świeżych przechowywanie do pół zimy...	185	Kawy palenie.....	252
— dzikich solenie na długą konserwę .....	185	Kawa żytnia .....	253
— choroby kaczek (ob. choroby gęsi) .....	148	Kokeynellę przerabiać na płyn .....	255
Kielbasy jak robić na prędkie użycie .....	176	Karuk domowy do kremów i auszpików.....	255
Kiszki czarne .....	178	Konfitury jak utrzymywać — jak smażyć.....	258 259
— białe gryczane .....	179	— zepsute poprawiać....	—
— białe ryżowe.....	—	— ananasy .....	261
— gęsiich wątróbek.....	180	— agrest zielony.....	263
Kawior domowy.....	200	— agrest w kształcie szyszek lub różyczek...	265
Kalafiory świeże przechowywać do pół zimy ..	203	— agrest czerwony.....	—
— solić na jarzynę zimową .....	230	— ajer na sucho.....	277
Kapustę zabezpieczyć od robactwa.....	204	— berberys.....	272
Kapustę świeżą w głowach przechowywać w sklepie.....	204	— brusznice z jabłkami ..	273
Kapustę szatkowaną kwasieć .....	223	— brzoskwinie .....	263
— szatkowaną na lato zostawić .....	224	— cytryny .....	—
— siekaną białą i szarą jak kwasieć .....	—	— gruszki w ulepie .....	273
— naprędcie kapustę kwasieć latem.....	225	— — suche .....	274
— czerwoną marynować w occie do pieczenia .....	238	— głóg .....	266
		— jabłka w ulepie .....	274
		— jabłuszka sybirskie....	275
		— kawon .....	276
		— melon .....	275
		— maliny ładne .....	269
		— — amerykańskie....	—
		— — bez wody smażone	270
		— morele .....	262
		— pomarańcze .....	263
		— pomarańczowa skórka.	277
		— poziomki .....	268
		— pomidory .....	271



Stron.			
	— porzeczeki .....	— sliwkowe powidła.....	298
	— przezroczyta zółta do	— tłuczenie .....	299
	dekoracyi ciast.....	— żórawinowa lub koście-	
	272	niczna galareta.....	297
	— róża w ulepie.....	— róża.....	295
	266	Krochmal pszenny .....	950
	— na sucho.....	— kartoflowy.....	349
	267	Krupy gryczane bujne...	352
	— suche konfitury.....	— żelazne .....	354
	276	— jęczmienne proste.....	—
	— sałata zielona.....	— oliukane .....	—
	267	— perłowe .....	—
	— sliwki węgierki zielone	— pencał .....	355
	271	— zieloncowe .....	354
	— truskawki.....	— jęczmienne.....	355
	268	— pszenne.....	355
	— wiśnie i czereśnie... 272	— żytnie zieloncowe ....	—
	— galareta jak smażyć... 275	— jaglane .....	—
	— poziomkowa .....	— owsiane.....	—
	279	— kartoflowe okrągłe jak	
	— malinowa .... 280	sago .....	—
	— wiśniow .....	— jak ryż podługowate .	356
	281	całkowe .....	537
	— z porzeczek i	— różane .....	356
	berberysu .....	Kit stołarski do zalepiania	
	jabłeczna .....	skaz w drzewie.....	388
	281	szkło klejący.....	394
	— agrestowa... 282	— percelane i fajans kle-	
	— ananasowa... 283	jący .....	395
	Konfitury miodowe .....	do zalepiania szpar	
	289	płca .....	398
	— agrestową galareta... 296	Krety gubić.....	404
	— z bruznic galareta... 297	Kosmetyki.....	417
	— bruznicze .....	— pieć zagodzące sposoby	419
	295	— ogorzeliżny jak spę-	
	— gruszkki .....	dzać .....	420
	294	— woda ogórkowa na pieć	421
	— głógowa marmelada... 296	— wysypek na twarzy jak	
	— jabłeczna marmelada.. 292	się pozbyć .....	—
	— jabłeczny se.....	— ręca jak utrzymywać	
	293	aby skóra delikatną	
	— jabłeczne konserwy... —	była.....	—
	— jabłka nadziewane... 284	— mydło jajeczne .....	422
	— jarzębiny zdrowia, kon-		
	fitura dla hemoroidal-		
	nych .....		
	296		
	— maliny i poziomki ... 295		
	— malinowa marmelada . 296		
	— makowniki .....		
	298		
	— orzechy .....		
	299		
	— pomarańczowa skórka 295		
	— porzeczeki, berbarys i		
	wiśnie .....		
	—		
	— porzeczkowa lub ber-		
	berysowa galareta... 297		
	— sliwkowy ser.....		







YB 67986

85.528  
15

~~120~~

2 21/6

~~150~~

7/3 64

150

