

заграничних, справ внутрінніх, морин, фінансів і судівництва, та й під проводом генерала-ад'юнкта Посьєста порішила одноголосно, що барвою російської держави в біла-синя-червона а не чорна-оранжева-біла, якою уживано досі.

Господарство, промисл і торговля.

Добре ради.

— З'їдомі і їдовиті губи. Губи дуже добре на страву, бо їх смачні і дуже поживній тілько з ними заходу, що їх призбирати. Они для богачів великим пристрастком, для бідних мясом, бо мають в собі майже тілько білковини, що мясо. На сто частий (н. пр. грамів) мяса єсть в нім 23 частий білковини; в пшеници єсть 12 частий, в гороці, бобі й фасолі до 24 а в сущених губах аж 25 до 30 частий білковини. Найбільше білковини мають в собі сморжі і труфлі. Крім того суть ще в губах і інші поживні творива, головно цукор, котрі розпускають ся у воді і для того смажені губи суть поживніші, як варені. Все було би добре, якби не то, що єсть богато їдовитих губ, котрими можна легко затрояти ся, а навіть і згинути від них; для того треба добре знати, котра губа придатна на страву, а котра ні. Доси ще не винайдено способу, яким би можна пізнати їдовиті губи і для того треба збирати лише ті, о котрих знає ся на певно, що они добре; інших не треба тикати. До з'їдомих губ належать: гриб правдивий або щирий (росте від мая до жовтня); гриб маслюк (від серпня до жовтня); гриб червоняк (від мая до жовтня); яечник (від червня до жовтня); рижка (від червня до жовтня); печериця (від червня до жовтня); піструю (якде: в цвітні і маю, або від серпня до жовтня); баранячі ріжки (від червня до жовтня); підсенька (від серпня до жовтня); сморжі від цвітні до червня. До менше уживаних належать: голубінки, козарі, білі і підвербки. Щоби ті губи відрізнили від подібних їм їдовитих, на то, як кажемо, нема певних познак і для того, що загально треба на то зважати: 1) З'їдомі губи мають мясо повне, густе, набите; їдовиті мають мясо більше рідке, надуте. — 2) З'їдомі губи, коли їх розломили або розкрояти, не змінюють своєї барви; їдовиті змінюють дуже борзо, найчастіше синють. Т. зв. чортів гриб, дуже

їдовитий, стає по розломанню зараз червоний а відтак синій. — 3) По яскравій барві шапки можна пізнати хиба лише один моримух, губу дуже їдовиту, котра не має ані відразливого смаку ані запаху, а красно помаранчевою барвою шапки з білими бородавками вабить око. — 4) Печериці мають зподій споду в шапці рожеваві платинки, а їх ковн (пеньок) есть цілій майже рівно грубий; то відріжнє їх від дуже їдовитої губи, котрою платинки не суть рожеві, а пеньок при сподії есть грубий і круглавий як цибулька. — 5) Хто не знає ся добре на голубінках, нехай їх не збирає, бо їх есть богато родів, з котрих деякі суть їдовиті. Такою голубінкою, в котрій мясо на шапці покаже ся червонаве, не треба брати. — 6) Підсеньки ростуть купками, суть ясно брунатно-жовті зподій споду брунатнаві. Підбіні до них підвербки ростуть по лугах і між вербами. Хто не знає ся добре на одних і других, може дуже легко назбирати губ, котрі ростуть так само купками і на перший погляд подібні до підсеньок: бувають брунатнаві, частіше жовтаві, до 10 центиметрів високі, а шапочки мають малі, круглаві, з біло-зеленавими платинками під сподом. Тими губами троять ся у нас люди найчастіше в пізній осені, бо они ростуть аж до падолиста і мають досить приятний запах а тим зраджують людей; смак їх есть гіркавий. — 7) Молочко не завсідьдається ознакою їдовитості губи. Рижка (назва від того, що та губа есть рижка т. є. "руді") пускає жовте молочко, білій — біле і гіркаве, а мимо того їх їдять; а все-ж таки лініше не брати тих, що пускають молочко, коли їх добра не знає ся, або не уміє ся відповідно приладити. — 8) Навіть декотрі з'їдомі губи, як н. пр. деякі роди сморжа і білій, можуть бути недобре на страву, коли їх добре не вимочити ся у воді, котра вибирає з них їдовиті творива. Сушені сморжі і квашені білії суть зовсім здорові. — 9) Мазкі і липкі губи суть непевні, хоч то не завсідьдається ознакою їдовитості. — 10) Шо цибуля або срібра ложка від їдовитих губ чорніє, не може ся також уважати за ознаку їдовитості, бо н. пр. моримух і другі зовсім не чорніють.

— Затроєні їдовити губами показується в 4 до 5 а навіть в 12 до 24 годин по спожитку. Затроєного насамперед пре під грудьми (в жолудку), відтак дістаете різаня, его бересень якийсь страх, ему робить ся не добре, дістаете блювоти і розвільнення; опісля стають

богато раз більші, в кишках аж ніби палить, недужому хоче ся страшно пити, з відходами пускає ся іноді кров. Відтак приходить сильне бите серця, недужий міле, дістаете корчів, говорить з горячкою; наконец слабне, живчик бе щораз слабше, чоловік ніби засипає, на тіло виступає студений піт і настає смерть. — Затроєного треба ратувати в той спосіб: Насамперед старати ся вигнати з него отрую (ті губи, що їх наїв ся): пальцем поскоботати в горлі до блювоти, дати на прочищене ложку рицнового олійку. По прочищенню треба недужого натирати міцним оцтом на цілім тілі, особливо же на животі, дати ему рідкого клику, зварити 2 лути дубової або соснової кори і давати недужому що 5 мінут того вару напити ся, а тимчасом післати по лікаря.

— Міхи і плахти до вікривання вовзів можна зробити тревалішими в той спосіб, що їх мочить ся у варі з дубової кори. В тій цілі бере ся на 12 літрів води 1 кільо дубової кори — коли можна, опиханої, такої, як єї приготовляють гарбарі до шкір — і варить ся, а відтак в тій воді мочить ся міхи і плахти через 20 годин. По вимоченню переполітіють ся їх в чистій воді і сушить ся. Полотно, що натянуло в себе гарбовані з кори, держить о много довше, бо не так легко перегинає від вогкості.

— Білі соломянні капелюхи, до рожіші, можна очистити в той спосіб, що розкроє ся цитрину на половину, обкроює ся з краю шкіру на палець широко, мочить ся відтак в сірковім цвіті (порошок з сірки штучно зроблений), можна купити в кождій торговли за пару крейцарів) і тим чистити ся капелюх. Капелюх відтак змиває ся чистою водою і сушить ся. До одного капелюха стане двох цитрин.

— Нові винаходи. Інженер Петерс в Маґдебурзі придумав ніж для беззубих. Єсть то ніж подібний до звичайного, лише має в своєму горішнім кінці (близько колодки) прорізі, через котрі переходить кілька маленьких ножиків уміщених на плиточці, котру пружина підймає в гору. На другім боці ножа є друга, недвижима плитка. Чоловікови, що не має зовсім зубів, або лише дуже слабі, годі істи що небудь, твердого бо нема чим погризти а цілі кусні мяса або хліба й трудно проликати і дуже не здорово; треба конче дробити. Отже до того служить сей ніж. Беззубий крає ним н. пр. кусник хліба, кладе ся на недвижиму плитку коло ножа і потискає пальцем на плитку з ножиками, а ті в одній хвили розрізають їго на дрібнікі куснички, а відтак самі відскакують. — Фабрика Гайц-Леман у Флявіль в Швейцарії придумала новий спосіб прикріплювання коси до держака. На держак закладається прорізану обручку зелізну, досить широку, котрої оба кінці суть на верх загнені. Межи держака обручку вкладає ся коса і на оба загнені кінці обручки закладає ся зелізко подібне до пряжки, котре єсть так вирізане, що отвір в нім єсть на однім кінці ширший, як на другім. Ширшим кінцем можна зелізко заложити на кінці обручки, а коли єго побивати від бузького кінця в долину, то оно стягає чим раз більше обручку а та знов притискає чим раз сильніше косу до держака.

ТЕЛЕГРАМИ.

Відень 2 червня. Пос. Врабец ставав вчера перед виборцями і оправдував своє виступлене з клубу лівиці. Виборці одобрили його поступок.

Білград 2 червня. На обхід роковин битви на Косовім полі дня 27 с. м. приїде тут черногорський князь з наслідником престола і президентом міністрів, забавити тиждень і поїде відтак до Софії.

За редакцію відповідає: Адам Креховецький.

(Дальше буде).

тагонця, хоч той, як здавало ся, цілком на тій честьноти не пізвавав ся. Кількома словами пояснило учепому географови, що річ ходить.

— Дуже добре! — відповів — і щоби виразніше вимавляти, отворив широко уста і сказав:

Vos sois um homem de bem. (З вас добрий чоловік).

Патагонель напружиив слух і увагу але не відповів нічого.

— Відко не розуміє — сказав географ.

— Може не добре вимавляєте? — відозвав ся майор.

— Може бути! До чорта з тим проклятим наголосом!

І Паганель знов повторив свої слова і знов з тим самим успіхом.

— Попробую сказати що іншого — говорив даліш і став поволи та поважно вимавляти слова:

— Sem dubida um Patagao? (Ви певне Патагонець?)

Індіанин мовчав як перше.

— Dizeime! (Відповідьте!) — відозвав ся знов Паганель.

Патагонель мовчав як скала.

— Vos comprendeis? (Розумієте?) — верешав Паганель що сили.

Очевидно Індіанин не розумів, бо відповів, але по іспанськи:

— No comprendo. (Не розумію).

Тепер знов Паганель оставшів. Скорим рухом стягнув окуляри з чола на очі і вертачки ся повтаряв несупокійно.

— Нехай мене чорт взвие як я розумію, що той плете; то певне по арапканські.

— Ні — сказав льорд Гленарван — той чоловік відповідав вам певне по іспанськи і обертаючи ся до Патагонця повторив ще раз питане: Espanol?

ГАЛИЦКИЙ
КРЕДИТОВИЙ БАНК
принимає вкладки на
КНИЖОЧКИ
і опроцентовує їх по

4½% на рік.

Бюро оголошень і дневників
приймає

О Г О Л О Ш Е Н Я
до всіх дневників
по цінах оригінальних.

До
Народної Часописи, Газети Львівської, і Przeglądy
може лише се бюро апонси приймати.

Бюро дневників і оголошень
Л. ПЛЬОНА

у Львові

улиця Кароля Людвика число 9.

приймає

абонамент на всі дневники
по цінах оригінальних.

АРТИКУЛИ ЯПАНЬСКІ

ЗЕРКАЛА, ТОАЛЕТИ ДАМСКІ

знаменитої і добірної якості поручає одинокий магазин люксусовних артикулів і найбільший склад апаратів і приборів фотографічних.

Львів, **Людвік Файгль** Пасаж Гавсмана 8.

Апарати фотографічні

Прибори для фотографів так фахових як аматорів

Репродукції найкрасших образів і діл штуки, рами, листви до рам, і т. п. предмети продає найдешевше найбільший фабричний склад апаратів і приборів фотографічних.

Львів, **Людвік Файгль** Пасаж Гавсмана 8.