

TYGODNIK ROLNICZY I PRZEMYSŁOWY,

PRZEZ

Adama Kasperowskiego.

N^{er} 33.



Rok drugi

WE LWOWIE DNIA 12. SIERPNI 1839.

Wychodzi co tydzień w Poniedziałek arkusz druku.— Zamówić można w każdym czasie na najbliższej poczcie lub w głównym pocztamcie we Lwowie, za wskazaniem miejsca dokąd odsłać.— Kosztuje rocznie 10 Złr. M. K. niekopertowany, w kopercie i pod własnym adresem, 10 Złr. 48 kr.— Zeszytów zebranych dostanie po tej samej cenie w księgarni P. Milkowskiego we Lwowie, Stanisławowie i Tarnowie.

Pisma nadsyłane pod adresem Redakcyi przyjmuje też księgarnia we Lwowie.

ROLNICTWO.

O ŻNIWACH.

Ta gospodarska czynność potrzebuje zupełnego usiłowania i oszczędności w opłacie robocizny, a zwłaszcza w niepogodne lato niepowetowane szkody sprowadza. Hozszenie przyspiesza więcej robotę niż żęcie, kosa nie otrząsa więcej zboża niż sierp, bo uderzenie kosą może być tylko w pierwszych źdźbłach zboża, reszta jest ciągnie-

niem ostrza, które nie wstrząsa. Przypatrzywszy się jednak z bliska, widzieć można, że dobry kosarz, który płasko puszcza kosę do cięcia, nie otrząsa wcale ziarna; przeciwnie widać, że ujęcie garścią za zboże, podawanie pod sierp i przeniesienie go w tył za siebie, więcej może otrząść ziarna, niż gładkie położenie pokosu na grabkach. Jeżeli zboże tak jest wysokie, że się na grabkach przeważa, wtenczas trze-

ba mniejsze pokosy robić i przy skończeniu pokosu potrząść kosą z grabkami w górę, żeby końce słomy dotykały do ziemi, a kłosa z mniejszą połową słomy leżały na grabkach. Jeżeli zboże jest od wyleżenia lub wiatru pokręcone, należy wyżąć, a resztę pokosić. Jeżeli koszone zboże jest w snopie pomierzwione i do poszycia zdaje się mniej zdawnym, to przy młoceniu ująwszy za kłosa łatwo pomierzwioną słomę oddzielić i okłoty porobić, co wszyscy umieją, którzy koszą tak żyto jak pszenicę.

Rozumié wielu, że gdy z kopy koszonego zboża mniej bywa omłotu, przypisać to należy koszeniu, przez co ma się otrząsać ziarno; lecz to jest mylne zdanie, bo na ryzie jednakowego zboża będzie zawsze więcej kop koszonych, niż żętych, z tej jedynie przyczyny, że w snopach koszonych jest więcej trawy niż w żętych; a przez to licząc na kopy mniej ziarna zdaje się z kopy; jeżeli nakoniec dopuszczamy otrząsanie się ziarna przez koszenie, czemuż kosimy jęczmień, którego ziarno nierównie skłonniejszem jest do wypadania z kłosa i nie jest ziarnem do zmarnotrawienia. Jeżeli gdzie zbywa na kosarzach, to każdy gospodarz widząc w tym zysk swój, potrafi różnemi środkami usposobić takowych, a użycie kobiet i wyrostków, któremi się żniwo ułatwia, równie do koszonego zboża na wiązalników jest potrzebnem. Zarzucają że zboże koszone, przewracane na pokosach dla wyschnięcia, traci na ziarnie; lecz w takim razie trzeba je więcej w świadomatym czyli niedokładnie dojrzałym stanie kosić, co nawet ziarnu pomaga, bo takowe lustru nabiera i chleb z takiego zboża piękniejszy. Zboże koszone, które ma wiele trawy, trzeba po 15 snopów układać i w czasie deszczów kuczkuwać. Wiązalnicy koszonego zboża mogą do dziesiątej godziny lub do południa inną robotą być zatrudnieni. Zboże jednak z piaskowego gruntu można pierwszego dnia od południa wiązać. Pasza obfita w snopach przez koszenie jakże pożądaną jest w go-

spodarstwie i nierównie lepiej się wypłaca obróceniem w gnój przez spasienie jej bydłem, niż obróciwszy wysoki ściern na polu z żęcia pochodzący do roli, w celu żeby ten w nawóz się przeistoczył. Obaczmy to jeszcze przez rachubę pieniężną, która najwięcej trafiać powinna do przekonania gospodarzy, bo koszta na żniwa są nieomyślne, a korzyść ze zboża jest często wątpliwa, zwłaszcza w rok tani i w okolicach dalekich od miast pierwszego rzędu.

Przypuśćmy, że ryza czyli 5 morgów miały kop 50; na koszenie 5 morgów trzeba 5—7 kosarzy, a na związanie, po trzy kopy na jednego kosarza licząc, 13 wiązalników, czyli razem pośrednio 19 robotników. Na użęcie 50 kop trzeba po 1 1/2 kopy na osobę licząc, 23 żeńców. Składając na pieniądze kosztuje pośrednio 6 kosarzy po 18 kr., i 13 wiązalników po 15 kr. — razem 5 rénsk. 3 kr., a 23 żeńców kosztuje po 15 kr. — razem 5 rénsk. 45 kr., czyli kosztują żeńcy o 45 kr. więcej na jednej ryzie. Rachując kosarza po 16 kr., a wiązalnika po 12 kr., wyniesie 4 rénsk. 12 kr.; żeńców 23 po 15 kr. będzie 5 rénsk. 45 kr., czyli różnica o 1 réń. 33 kr na pięciu morgach.

Jak dalece pośpiech roboty w żniwach jest potrzebny, tak dla prędszego zbioru jak i zyskania czasu i robocizny do zasiewów ozimych, przyzna każdy gospodarz. Czyli przez koszenie zyskuje się na czasie zobaczymy to przez przykład: 100 morgów austr. potrzebuje 100 dni, po 3 wiązalników na jednego kosarza licząc trzeba 300 dni, czyli razem 400 dni; przypuszczając 10 kop z morga, po 1 1/2 kopy na żeńca licząc, trzeba 607 dni roboczych, a zatem w jakim stosunku jest liczba dni roboczych, w takim jest zysk na czasie, czyli odtrąciwszy dziesiątki w liczbie żeńców, trzeba 66 dni czasu na tę samą czynność dla żeńców, którzy za 40 dni kosarze razem z wiązalnikami skończyli.

Koppe w swoim dziele gospodarskim na stronie 157, przelada koszenie oziminy nad życie; *Szweitzer* na stronie 309 i stronie 327, tegoż samego jest zdania; *Hawman* na stronie 178; *Block* na stronie 43; *Kreisig* na stronie 169, polecają niezmiernie koszenie oziminy. U nas mało jeszcze jest zwolenników koszenia oziminy, chociaż z potrzeby, kiedy wiele mają oziminy, czynią to dla pospiechu, albo gdy mało takowej mają, koszą dla oszczędności. Czemuż ciż sami i wszyscy w pośrednim stanie rzeczy nie przyznają kosie pierwszeństwa?!

O pielieniu buraków cukrowych.

Pókiśmy buraki uważali jak ogrodowinę, której małą ilość wysiano i mało robotnika doń potrzebowano, nie zastanawiała nas oszczędność robocizny; lecz gdy teraz większe przestrzenie zajmują buraki, a dobry gospodarz z wszystkiego korzystać powinien, cokolwiek mu zysk z roli lub oszczędność w uprawie przynosi, nie od rzeczy będzie każdy wniosek tyżący się pielienia. Buraki siane gęsto na flance z ręki, jeżeli tak opóźnią się, że je chwast przerośnie, nie mogą być inaczej pielone jak rękoma, bo ich przez to nieregularne padanie ziarna w roli odkryć nie można. Widziałem jednak buraki na dobrze uprawnym i oczyszczonym gruncie, że wyrosły wcześniej niż chwast, tak iż bez pielienia można było wprost brać flance do wysadzenia. Pielienia buraków rękoma aż do czystego nie widzę potrzeby, bo tu jest cel pozbyć się chwastu jakimkolwiek sposobem, byle dokładnie i z pospiechem. Buraki na polu sadzone, czyto gładko czyli w grzbietach czyli siewnikiem, wschodzą w pewnych odstępach, lub liniach, tak widocznie, że je łatwo odkryć można. Takie buraki należy pluć motyczkami, albo jak używają

nad Dniestrem do kukurudzy, sapami-wąsatemi, któremi można w koło buraka chwast czysto wypluć, z korzeniem wydobyc i na zeschnięcie wystawić. Poruszenie ziemi w koło buraka, w żadnym czasie burakowi nie szkodzi, ale owszem wystawia go na lepsze działanie powietrza, a ułatwienie i pospiech robocizny jest nierównie większy. (*) Gdyby jeszcze dla niezręczności i z obawy wyruszenia buraków, nie odważano się pluć ich motyczkami, to można opluć każdy burak w około rękoma, ażeby go odkryć i resztę chwastu motyczkami powycinać: bo dla buraków jest obojętnie, czém się mu chwast powycina, byle go nie było; ale gospodarzowi zależy na oszczędności robocizny, a ta od woli jego zawisła bez względu na zwyczaj, którego pokonanie od rozumu zależec powinno. Kto sadzi w grzbiety, może śmiało w drugim pielieniu bruzdy i boki grzbietów płużkiem z ściśniętymi skrzydłami pościńać, a środki pomiędzy burakami motyczkami oczyścić. Przysypanie nieco buraka ziemią nie szkodzi, bo jego naturą jest w ziemię wrastać, nie na wierzch się dobywać; a jeżeli głowa buraka potrzebowała by ciepła, to ta ziemia jakby po buraku posypana łatwo osiędzie lub dęszcem się do bruzdy spłócze, jeżeli kto w grzbietach sadził i uwolni burak od zbytnej ziemi. W każdym razie jednak burak wyrastając, a właściwie nać jego pozbywa się z siebie tój mały nasypanej ziemi i odsłania głowę na działanie powietrza. Kto sadzi buraki gęsto i niesystematycznie, ten mnoży robociznę, bo nie może inaczej jak rękoma pluć, i przez gęste sadzenie buraków nie będzie miał ich więcej, a łatwiej jest rzadko sadzone pojedyncze buraki opluć motyczkami i dosadzić, niż całe grzędy pluć rękoma.

(*) Tak robią we Francji i w Niemczech, jak było w „Tygodniku“ roku 1838. stronica 314.

OGRODNICTWO.

NOWY SPOSÓB PODLEWANIA
KWIATÓW.

Przydany rysunek wyobraża nowy sposób podlewania kwiatów. Beczka, którą ogrodnik na plecach nosi, cztery razy tyle mieści w sobie wody, ile dotychczas używane do podlewania konewki, a jeden człowiek może nią tyle podlać kwiatów, ile konewkami dwóch wystarczy. Rura z druszlakiem jest skórzana z kurkiem przy druszlaku, i daje się ścisnąć rękoma, ażeby nie nadto wody się wylało, gdzie tej nie wiele potrzeba. Jak się beczka wypróżni, zarzuca się rura w górę i znowu się napęlnia.



Z kąd pochodzą niektóre nazwy
owoców.

Cantorbirn, gruszki letnie, pochodzą ze zdarzenia weselnego, na którym kantor, czyli śpiewak wiejski, trącił przypadkiem o drzewo, z którego spadła jedna tylko gruszka, zupełnie dojrzała jasno-żółtego

koloru, z boku zarumieniona i z soczystym mięsem; a że to była pierwsza gruszka, którą towarzystwo weselne widziało i panie młodej ofiarowało, nazwano ją dla tego *Cantorbirn*.

Virgoulée, pochodzą ze wsi francuskiej tegoż nazwiska, które margrabia Chamberbert hodował, i dla tego nazywają je także *Chambrette*.

S. Germain, bardzo dobre gruszki, pochodzą od nazwy wsi położonej niedaleko Paryża w królewskim ogrodzie, gdzie Jakób król angielski mieszkał i umarł.

Barsdorfskie jabłka, najlepsze w Niemczech, pochodzą ze wsi *Barsdorf*, położonej koło Lipska.

Brzoskwinie pochodzące z miast: *double de Troyes*, *Brugnon de Rom*, *Rambouillet*, gdzie zamek królów francuskich, *Rousselet de Rheims*.

Jabłka: *La Reinette de Luneville*, *Pomme de Paris* i t. d. noszą miana swych prowincyj. Także jabłka: *Caroline d'Angleterre*, *Reinette de Hollande*, *Rein de Normandie*, *Grisse de Champagne*, *Pepin d'Angleterre*, *P. Allemand*, *Bon Chretien d'Espagne*. *Bergamotte d'Hollande*, *Bergsuise*. Brzoskwinie: *Peche de Malthe*, *de Portugal*, *Brugnon d'Italie*, *Chevreuse d'Italie*. Morele: *Abricot de Holland*, *de Provence*, *de Portugal*, morele węgierskie, jagody hiszpańskie, muszkatułowe z *Minorli*, holenderskie, polskie (*polnische Glaskirschen*). Śliwki węgierskie: *Damas d'Italie*, *Prusse de Catalogne*, *Pedrigon Normand*.

Owoce, które od właścicieli wzięły nazwę: Brzoskwinie: *Bourdine* czyli *Boudine*. Gruszki: *Dila* i *Siklera*.

Jabłka *Reinette Baumann*. Inne otrzymały nazwę starożytną. Jabłka: *Pomme d'Apis rouge*, albo od Appiusza Klaudiusza, albo z dziczka w lasach przy Apis odkrytego. Śliwki: *Reine-Claude*, od kró-

lowej francuzkiej Klotyldy; jedni utrzymują, że je sama hodowała, a drudzy że je najlepiej jeść lubiła.

Gruszki: *Ah mon Dieu!* pochodzą od Ludwika XV., który sprowadził gruszki, *Cantorbirn* zwane, i kazał je starannie hodować, a kiedy piérwszy raz to drzewo pełne pięknych gruszek obaczył, wykrzyknął z radości: *Ah mon Dieu!* Do szczególniej nazwy należą jabłka: *Seidenhämdchen*, *Taffetäpfel*; gruszki: *verbrante Katze*, *Szlembirn*, *Frauenszettel* i t. d.

Nazwy *Reinette* nie mogli dotąd pomo-

logowie oznaczyć z pewnością. *Calvile* pochodzi od francuzkich słów *Cale* czapka, *vile* brzydka, co kobiety francuzkie czapką kończastą zowią; jakoż forma tych jabłek była najpiérwej taką, ale potém się wygładziła. *Pepin* pochodzi z angielskiego, co znaczy ziarnko i każdy pestkowy owoc pod tę nazwę podciągają. Mówią, że nazwa ta powstała we Francyi od sadzenia ziarenek i wyprowadzania ziarnówek, i podobno wszystkim ziarnówkom ten przymiotnik dodają.

GOSPODARSTWO DOMOWE I FABRYKACYJE.

O FERMENTACYI.

W ostatnich czasach wyszło wiele rozpraw niemieckich i francuzkich uczonych, którzy starali się we względzie fizjologicznym przez drobnowidy odkrywać stan rzeczy i publiczność ciekawą z tymże objaśniać. Wszyscy zgadzają się na to, że w drożdżach są kuleczki, z których przez fermentacyję powstają istoty organiczném życiem obdarzone, (rośliny lub zwierzęta) a których czynność żywotna sprawia przestoczenie cukru w wyskok.

Pan *Cogniard Latour* uważał, że zaciér w godzinę po zadaniu drożdżami zawierał pojedyncze kuleczki, podobne do kuleczek drożdżowych. W dwie godziny pomnożyły się te kuleczki, i zdawało się, jakby późniejsze z piérwszych powstawały. Zkąd wniósł, że kuleczki zaciéru powstały z nasienia kuleczek piérwotnych drożdżowych, i że to podnoszenie się płynu z powstawania tych kuleczek pochodziło.

Schwann, którego spostrzeżenia inni potwierdzili, uważał, że kuleczki w drożdżach piwnych, rzędem się skupiały. W takich rzędach były niektóre ukośnie położone, zgoda że całość wyglądała jak gałęziasta roślina. Takie rośliny pokazywały się

(z małą różnicą) z każdój wyskokowój fermentacyi. W świeżo wyciśniętym soku z winogron nie było widać nic podobnego; w 20 stopniu ciepła już się pokazywały te kuleczki, a w 36 godzin cały stan rzeczy, który *Schwann* co pół godziny a czasem co godzina przez drobnowid uważał.

Doktor *Meyen* widział wyrastanie nowych członków z końców starych, tak w drożdżach piwnych, jak w winowój i w jabłecznej fermentacyi. Każdy członek tych roślin jest oddzielną za siebie rośliną, która nie przestaje rość, chociaż od całego związku się oddziela. Tym sposobem pojedyncze członki w drożdżach piwnych rozdzielone nie przestają rość gdy do zaciéru dodane będą, a ich gałązki rozszerzają się w promieniach co raz bardziej w rzadkim zaciérze. Doktor *Meyen* wystawiał tę roślinę drożdżową na różne stopnie zimna i przekonał się, że własność rozkładania cukru zawsze dochowywały.

Zdaje się, że uważać fermentacyję jak powstawanie rośliny (którą *Schwann* plésnią cukrową nazywa) i z tego nową teorię fermentacyi gruntować, byłoby trochę zawcześnie, bo czasem pokazuje się ta plésń wcześnieij niż rozwijanie się kwasu węglowego w płynie fermentującym; ró-

wnież z powodu, że obok téj plésni cukrowej rozwijają się i inne istoty w tymże samym czasie.

Pewien nieznajomy badacz zjawień przyrody ogłosił swoje uwagi w rocznikach lekarskich: o nowych zjawiskach w fermentacyi, które za pomocą drobnowidu starał się odkryć. Podług niego drożdże wodą roztworzone miały małe kuleczki, które ledwo 1/800 linię w przecięciu wynosiły. Te kuleczki włożone w wodę cukrową pokazywały jaja zwierzęce, które pęcznieją, pękają i z tego małe zwierzątka powstają, pomnażające się z nadzwyczajną szybkością i w niezmiernéj mnogości. Forma tych zwierzątek jest odróżniająca się od 600 dotąd odkrytych rodzajów. Mają kształt podobny do kotła gorzelnianego; rura z czapki jest niby ryło, żołądek, tył zwierzątka i kanał odchodowy jest oznaczony czerwonym punktem; organy urynowe są widoczniejsze od chwili jak z jaja powstają; widać że połykają cukier, w jednéj chwili trawią go i wypuszczają z siebie. Zgoła te *infusoria* jedzą cukier, wydają tylnym kanałem wyskok, a urynowym kwas węglowy. Skoro te zwierzątka nie znajdują cukru, same się między sobą zjadają. Wszystko się trawi prócz jaj, które niezmiennie wychodzą tylnym kanałem. Zostaje zatem ta materyja uzdolniona do fermentacyi, to jest nasienie zwierzątek do dalszego rozplodu. Trupy tych zwierzątek rozkładają się na amoniak i ślady kwasu octowego.

Podług zdania tego nieznajomego badacza tracą życie te istoty w wodzie gorącej, albo przez dodanie kwasu siarkowego, w zbytku wyskoku, albo w kwasie metalowym lub w kwasie octowym również giną. Jeżeli jest za wiele cukru, to te zwierzątka nie mogą się tak wolno poruszać i giną z niestrawności. Olej eteryczny z gorczycy ich życie przytępia, kilka ziarenek gorczycy dołożonych do fermentującego płynu sprawia to, że w kilku chwilach te zwierzątka jakby bez życia padają, a gdy ten

olej zwietrzeje, wracają nazad do życia. *Solanina* sprawia im womity, bo za jój dodaniem skupiają się i ryjkiem wyrzucają niejaki płyn, który za olej empireumatyczny czyli śmierdzący brać można. Kto widział wodę przez mikroskop słoneczny pokazywaną tu we Lwowie, i uważał tę ilość nadzwyczajną robactwa dziwnego kształtu, przekona się łatwo, że i w kropli drożdży przez podobny mikroskop uważanej, wiele nowych i dziwnych zjawisk odkryć można.

Pasiecznictwo w stanie natury.

(Z *Bürger und Bauer Zeitung*)

Nigdzie podobno nie ma tyle miodu, co w różnych azyjatyckich prowincyjach Państwa Rossyjskiego, a szczególnie w Tartaryi. U Baszkierów stanowi pasiecznictwo największą część ich majątku, które tak korzystnie prowadzą, jak może w żadnym kraju.

Pan Ryczków przyznaje w swoim »Pamiętniku podróży«, że dary, które natura w innych częściach ziemi pojedynczo porzuciła, w tamtych prowincyjach jakby zgromadzić chciała. Wszędzie staraniem jest pasieczników, żeby roje nie ginęły, ale raczej czuwać nad tém, aby im wygodne mieszkanie przysposobić, co stało się powodem do wymyślania tylorakich rodzajów i form ulów, dogadzających jakby naturze pszczoły.

U Baszkierów zaś pasiecznicy wyszukują dostateczną ilość wysokich sosen, na wyrobienie z nich tak zwanych barci, gdzie pszczoły osadzają jak w zwykłym ulu. Gdy rój który wyleci, to sam sobie wybiera jedną z tych barci, w której osiada.

Pan Lepechin opisuje sposoby, jakimi Baszkiery wylażą na sosnę do barci po miód i jakimi ochraniają takowe od niedzwiedzi. Ażeby wyleźć na drzewo używają do tego sznura grubego na trzy palce, ukreconego z cienkich rzemyków, co nazywają *Kiryam*. W drzewie robią małe zacio-

sy czyli karby, tak żeby na tych zeprzeć można palec od nóg. Gdy wylażą na drzewo, obkładają takowe jednym końcem powyższego sznura i przyciągają mocno do drzewa, a drugi koniec obrzucają z prawej do lewej ręki w koło drzewa i siebie tak, że na tym sznurze odchyliwszy się od drzewa, jak na poręczy oprzeć się można nogami, wstępując w zaciosy porobione w drzewie; tak obrzucają tym sznurem drzewo co raz wyżej w górę, opierając się krzyżami na niém aż do barcia.

W Litwie kładą nawet ławeczki na tym sznurze, żeby wygodniej wszelkie czynności odbywać.

Bronią zaś barci od niedzwiedzi zabawnym sposobem: Przed otworem wieszają na mocnym sznurze kłodę, tak iżby zatworu dobyć nie można bez odtrącenia tej kłody. Gdy niedzwiedź wylizie do barci zawadza mu ten kłoc wiszący przed zatworem; gniewając się odtrąca go, wiszący kłoc kołysze się i wracając na miejsce uderza niedzwiedzia po głowie lub w bok. Gdy do zatworu się zbliża, niedzwiedź rozgniewany odtrąca ten kłoc jeszcze mocniej a kłoc wracający tym mocniej jeszcze wypłaca się wzajemnym uderzeniem. Wojna ta trwa tak długo aż mocno uderzony i zmordowany niedzwiedź na ziemię nie padnie.

Drugi sposób jest następujący: Wyszukują gałęzi, któraby końcem dała się aż do barci ugiąć; do tej uwiązują niecki nakształt szalek od wagi, przyginają aż do zatworu i przywiązują sznurkiem cienkim. Niedzwiedź, co do barcia wylizie i chce zatwór dobyć, musi koniecznie usiąść na tych nieckach, a gdy mu sznurek, którym ta gałąź jest uwiązana, zawadza, odgryza takowy. Gałąź wyprężona wraca wtedy na powrot do swjej przyrodzonej postawy i unosi z sobą niedzwiedzia, który nie mogąc skoczyć dla tego że wysoko, przytępem że na dole palami obito, czeka na pasiecznika, który go razem śmiertelnym poczętuje.

Poznać jak głęboko będzie woda w studni.

Nieprzyjemnie jest nie jednemu gospodarzowi jak się zawiedzie w kopaniu studni, która często za głęboko wypadnie, a możeby był niedaleko znalazł wodę. We Włoszech tak robią, chcąc się dowiedzieć jak głęboko jest woda: Do garnka polewanego daje się niegaszonego wapna, siarki, grynszpanu i białej żywicy (*Weihrauch*, *Olibanum*) po pięć łótów każdego, zmieszawszy pierwój dobrze nakryć to 5 łótami wełny. Odważyć ze wszystkiém garnek dokładnie, wstawić w ziemię na jedną stopę głęboko i nakryć pokrywą lazurowaną. Po upłynionych 24 godzinach odkopać ten garnek i znowu zważyć. Jeżeli wagi ubyło, to w tém miejscu wody nie ma, jeżeli zaś wagi przybyło, to dwa łoty wagi przybranój, znaczą głębokości wody na 75 stóp, cztery łoty na 50 stóp, sześć łótów na 37 1/2 stóp, ośm łótów na 25 stóp, a dziesięć łótów na 10 1/2 stopy.

Jak poprawiają wapno do bielenia w Holandyi.

Mieszają do wapna rozprawionego do bielenia, soli morskiej, i takie wapno nie odpada ani obielea. Ten sposób bielenia wywieziony z Egiptu przez Holendrów.

Sposób jednakowego zawsze gotowania jaj na miękko.

Rzadko się zdarza, żeby się jaja na miękko gotowane zawsze jednakowo udawały. Rucharze francuzcy rzucają jaja na gorącą wodę, odstawiają od ognia naczynie i nakrywają. Tym sposobem tracą jaja surowość i zawsze jednakowo się zgotują.

WIADOMOŚCI CZASOWE.

ROZMAITE WIADOMOŚCI.

Robienie lodu w Azyi. W tak gorącym podniebiu, jak w Delhi, potrzebne są niezmiernie sposoby ochładzania, tém więcej, że tam śnieg i lód tylko w odległych górach się znajduje. Używają jednak dla ochłodzenia napojów i soków owocowych następującego sposobu: W końcu listopada wykopują w ziemi dół na 6 do 7 stóp głębokości, tę ziemię wykładają na wszystkie boki dołu, ażeby go przeto głębszym zrobić i od przeciagu wiatrów ciepłych zasłonić. Skoro dół wyschnie, nakładają na spód 4 do 5 stóp wysoko suchój słomy z prosa. Na to ustawia się 3 do 4 cali wysokie misy gliniane nowe, prześlakające wodę, żeby ciepło z wody prędzej wyparowywało. Pod noc nalewają w te misy wody, która za pomocą rosy i chłodu nocnego za kilka godzin zamarza i tak jednej nocy odmieniają po cztery razy misy z wodą i narebią koło 30 do 40 cetnarów lodu. Inni robotnicy wyjmują lód z mis, polewają letnią wodą z powietrza, zamrażają większe masy tymże sposobem, i chowają w inne doły.

Zabawny środek żeby się zboże z kłosa nieobsypywało. W »Gazecie Lipskiej» czytaliśmy doniesienie: *Środek najpewniejszy przeciw wypadaniu zboża z kłosa.* Egzemplarz za 4 dukaty. Cóż to było? Oto półarkusz złożony w kopertę i opieczętowany, zawierał następującą tajemnicę: Sprawić wielki worek, ten ma dwóch ludzi po polu wlec trzymając go w górę, trzeci, każdy snop, niżeli pójdzie na wóz, w ten worek włoży, a owi dwaj trzymający worek, mają snop w worku

będący kijmi wybić, ażeby ziarno mające wypaść w worek się wytrzęsało!!! Czemuż nie radził wynalazca, żeby każdy snop na rękach do domu zanieść, i to tak ostrożnie, iżby gdzie nie utknąć, boby wtenczas na nos upadając, można snop z ziarna otrząść. I takie to brednie sprzedają nam za dukaty!!!

Pora do rąbania drzewa: W Austrii robią od dawna liczne i dokładne doświadczenia, która pora najlepsza do rąbania drzewa. Z tego pokazało się, że dobroć drzewa zyskuje, gdy jest w czasie soczystym rąbane. W sierpniu rąbane drzewo z pnia ma być najzdadniejsze, drugie po niem następuje rąbane w listopadzie i w lutym, a w marcu rąbane drzewo najgorsze wydaje skutki.

Zdarzenie prawdziwe.

Pewien nowicyjusz pasiecznictwa stał zawsze w czasie rójki naprzeciw pszczoł i niecierpliwie na rój oczekiwał. Jednego razu wylęgły mocno dwa pnie, ale niedawały roja, na co nadszedł człowiek, który także trzymał pszczoły i poradził pierwszemu (czy to z żartu czy doprawdy, tego nie umiemy nowicyjusz powiedzieć), ażeby wylęgłe pszczoły piórem z ula pozmiatał, a wtenczas pewnie wyjdą roje. Nowicyjusz nie wzięwszy ani sitka na głowę, ani rękawic, poszedł zmiatać pszczoły, a gdy go roje obsiadły i niemiłosiernie kąsały, tarzał się po ziemi, piał się po płotach i drzewach, i nie mógł się przed pszczołami nigdzie ukryć, a przecież roje nie wyszły.