

# PRZEWODNIK RÓLNICZO-PRZEMYSŁOWY.

Rok szósty.



Leszno,  
d. 15. Marca 1843.

**Spis rzeczy.** *Jaki jest moralny powód, wstrzymujący wzrost średnich gospodarstw. — Błkotek główkowy. — Sposób na wzdęcie bydła rogatego. — Inny sposób łatwiejszy na podobny przypadek. — O sprzecie siana. — Sposób niedojrzałe kartofle uczynić zdawnymi do jedzenia. — Sposób pozbycia z drzewa mrówek i gasienic. — Sposoby, za pomocą których przyspiesza się kielkowanie siewu, wzmacnia rośliny, i zapobiega przytęmieniu przez owady rzepaku i rzepiku. — O nabiale (dalszy ciąg, z rysunkiem). — Kitt nieprzepuszczający wody, do użytku na dachy z dachówki, i t. p.*

## ***Jaki jest moralny powód, wstrzymujący wzrost średnich gospodarstw. \*)***

Przedmiot ten jest ważny! Niepoehlebiam sobie, żebym go dokładnie wyjaśnił, lecz mam nadzieję, że podam myśl lepszemu pisarzowi, do głębszego się nad nim zastanowienia. To mi podało pióro do ręki.

Podług mego zdania, nie gorzelnie, nie kartofle, nie trzypolowa kolój obsiewu, tamuje wzrost gospodarstwa, ale trudniąc się niemi indywidua, przez brak ukształcenia. Zastanówmy się nad tem, przez kogo są gospodarowane średnie majątki? Nadmienić tu winienem, że przez średnie majątki, rozumiem takie, których roczny dochód ośm tysięcy złotych nieprzenosi. Takich majątków jest u nas najwięcej i dla tego przy postrzeganiu ogólném, te najpierwéj wpadają w oko.

\*) Z Przeglądu naukowego. Tom IIg. W Warszawie 1842.

Dwadzieścia lat gospodarując, miałem czas i sposobność widzieć, jak mało uzdatnionych młodych ludzi bierze się do gospodarstwa. Przytoczę tu fakta rzetelne, których sam byłem świadkiem. Sąsiad mój uskarżał się przedemną, iż syn jego nie chce się uczyć w szkołach. Cóż z nim zrobisz? zapytałem. — Niech posiedzi jeszcze ze dwa lata, a potem wezmę go do domu, aby gospodarował. — Oddaj go więc na te dwa lata do szkoły agronomicznej, tak pożytecznej, tak dobrze u nas urządzonéj. Jeżeli ma być gospodarzem, niech się uczy gospodarstwa. — „Kiedy wcale uczyć się nie chce.“ — Wolisz więc, żeby marnie dwa lata czasu strawił, zawałając ławkę w gimnazyum, kiedy mówisz, że się uczyć nie chce. Poczóż te koszta? a ważniejsza, poco ten czas stracony? — Zapewne, (odpowiedział sąsiad), wypadnie od wakacyi w domu go zostawić. — Młodzieniec, o którym

mowa, miał lat 15, i na wakacye kończył już trzecią klasę, ale bez promocyi, bo w każdej klasie miał zwyczaj dwa lata siedzieć. Tak więc do liczby podobnych gospodarzy, w roku przeszłym, w mojej tylko okolicy (bo mówię tylko o tém, o czém naocznie jestem przekonany,) przybył jeden nieuk gospodarz. Niewątpię, że w całym kraju nie mała co rok przybywa ich liczba. Gdyby tacy mniemani gospodarze chcieli przynajmniej pracować, byłoby jeszcze pół biedy, wszakże i wół pracowity jest potrzebnym w gospodarstwie zwierzem. Ale taki panicz, co innego, a nie pracę, ma w głowie. W szkołach musiał rano wstawać. W domu więc stara się zwrócić ujęte od snu godziny; wtenczas tylko rano wstaje, gdy czas dobry do polowania. — Nie ganię ja polowania; ale dla młodych próżniaków ma ono bardzo złą stronę. Na polowaniu uczą się wiele złego, a między innymi przyzwyczajają się pić wódkę po karczmach. Kiedy taki przyszedł gospodarz po raz ostatni ze szkół wyjeżdża, kupuje koniecznie fajkę, z której całą drogę kurzy; chociażby przechorować, aby tylko, jak mówią, mieć lepszą minę. W szkołach niepojętny, w domu nauczy się wszystkiego w krótkim czasie, wyjąwszy gospodarstwa, bo to jest podrzędny dla niego przedmiot. Jeżeli go ojciec wypędzi do dozoru jakiej roboty, póki jeszcze nie zapomniał o posłuszeństwie, do którego w szkołach nawykł; to jest tej robocie obecnym, ale nie można powiedzieć, żeby był jej przytomnym. Na nic nie zwróci uwagi, a myśli jego bujają po polu razem ze skowronkami. Ale i to posłuszeństwo nie trwa długo. Jak tylko dorosnie, to jest zacznie się golić,

już wtenczas sędzi, że mu wolno ojca nie słuchać, i w takim tylko razie nie dba go wyrećza, kiedy mu to niepsuje własnych planów. (Bo już teraz zaczyna miewać swoje plany.) Zobaczmy, jakie to plany? W pierwszym zaraz roku stara się wychować parę źrebiąt, i tu można mu oddać sprawiedliwość, że je choduje starannie, nawet własną ręką wynosi zboże ze śpiczrza, aby ten zawiazek przyszłego cogu wyrosł i wypasł się należycie. Przez ten czas stara się o zebranie funduszu na kupienie bryczki. Jeżeli ma ojca, o którym w swoim towarzystwie mówi: „mój stary skapy,“ wtenczas sprzedaje żydkowi parę chojaczków, cokolwiek ze śpiczrza, przy oszczędności, (bo w początkach z potrzeby jest oszczędnym;) za nim źrebięta dorosną, ma już fundusz na bryczkę. Bryczka i para koni! najwyższe, najpożądańsze szczęście naszego gospodarza. Już może jeździć po jarmarkach, i dla tego żadnego nie opuści na trzy mile w okolicy. — Jeżeli przypadkiem koń mu zakuleje, wybije chłopaka, którego ustroił w liberyą ze świecącymi guzikami i zrobił z niego stangreta; a przez częste bywanie na jarmarkach, przypatrując się, jak inni umieją sprzedawać kulawego konia, i on potrafi z dobrym zyskiem zbyć serdecznemu, a jeszcze niedoświadczonemu przyjacielowi. W takich handlach wartość konia płaci się gotowizną, a reszty sprzedający czeka, aż dopóki kupujący niewygra w karty, lub innym sposobem nie uiści się z długu. Często tutaj i zamiana ma miejsce; przyjmują się różne fanty, n. p.: zaprzęgi, pierścionki, a nawet coś niedawno modnego i cokolwiek przechodzonego z garderoby; ale zawsze tylko

za przewyżkę wartości konia, bo ta jest żelaznym inwentarzem. Biedny ojciec, widząc jakiego żywi w domu próżniaka, myśli sobie, że na własnym chlebie szczerzej się weźmie do pracy; szuka więc dla niego dzierżawy. Żeby nie mógł wiele stracić, dzierżawa musi nie być wielka. Małe dzierżawy, dla tego są najwięcej poszukiwane i stósunkowo najdroższe. Na przepłaconej dzierżawie osiada Pan N.; ojciec płaci za nią z góry, zaopatruje gospodarstwo w inwentarze, co z początku idzie niby dobrze. Nadchodzą żniwa. Pan N. już dawno wydał zostawione mu na ten cel przez ojca pieniądze; sprzedaje więc przeszłego część zbioru, aby mieć czem wydatki opędzić. Otóż to jest klęska gospodarstw, rujnująca młodych gospodarzy. U żydków gwałtownie rosną procenta, a do tych tylko uciekają się nasi gospodarze. Mogę zaręczyć za zdarzenie, które tu przytoczę, że jeden młody gospodarz, w ciągu dwóch lat, stał się dłużnym 18,000; nie wziąwszy więcej na to nad 6,000 złotych. Śledźmy dalej postępowanie Pana N. i zobaczymy jak czas przepędza, jakie są jego widoki na przyszłość.

Widzieliśmy, że miał parę dobrych koni, bo złego przez handel zastąpił lepszym; do tej pary skupując fornalnę, dobiera drugą parę maściastą, aby mogły chodzić w czwórce, i te w dyszel zwykle bywają zaprzęgane. Tak więc można już porządnie zajechać w sąsiedztwo na imieniny, na tę najważniejszą w okolicy uroczystość, a jabym dodał, na uroczystość u nas jeszcze po barbarzyńsku w niektórych domach obchodzoną. Nie odzwyczailiśmy się jeszcze od kolejnych kielichów. Tutaj to Pan N. ma sobie za punkt honoru kwartę

wina duszkiem wychylić, aby przez to dowieść, że już nie jest studentem. — Nie wie o tém, że przez tysiące okoliczności dowodzi, że nigdy studentem prawdziwym nie był.

Zwyczaj ten ze wszech miar naganny, dla młodzieży ma zabójcze skutki. Wieleż to razy po takim, nastąpiły miłośne oświadczenia! a nierozsądny młodzieniec przez nierozsądniejszych rodziców złapanym został za słowo! — Ale nieuprzedzajmy kolei rzeczy.

Wszystkich podobnych Panu N. można podzielić na dwie kategorie; pierwsi mniej zepsuci, myślą o ustaleniu losu, to jest o ożenieniu się. Jaka taka dzierżawa, bryczka czterma końmi zaprzężona, już każdego z tych Panów robi partyą nie do odrzucenia, zwłaszcza w domu, gdzie jest dosyć panien, a nie liczna konkurencya. Nie będę opisywał, jakim sposobem odrywają się narady nad wyborem, w którą ułać się stronę; narady, do których przypuszczonym bywa, jako główny doradzca, pachciarz lub karczmarz, ma się rozumieć starozakonny, dalej gospodyni, i w końcu jakiegokolwiek stopnia służący, jeśli się taki znajduje, który służył we dworze, gdzie są panny na wydaniu.

Po odbytej konferencyi konkurent jedzie w zamierzoną stronę; rzadko się zdarza, żeby był odrzuconym, bo powszechny jest odgłos: „że są ciężkie czasy na panny.“ Pominę z dawna wiadome rzeczy, jak się to kawalerowie ekwipują na kredyt, zaciągnięty na konto przeszłego, spodziewanego, a często nie otrzymanego posagu; lecz mówiąc o moralnych przyczynach nędznych gospodarstw, pominąć nie mogę, że się u nas utrzymują tak nierozsądne wymagania rodziców, którzy twierdzą, że

kawaler chociaż na trzecztyśięcznej dzierzawie, musi dla przyzwoitości w dzień szluby zjechać powozem nowym, tyle kosztującym, co roczna jego dzierzawa. Byłaby śmieszna, gdyby nie była zgrabną, ta mniemana przyzwoitość. Napomknąłem, że się kawalerowie deklarują po pijanemu; ktokolwiek na wsi zamieszkał, miał nieraz sposobność widzieć podobne zdarzenia, i nie lękam się, aby mi kto zaprzeczył lub posądził o przesadę. Z takich Panów jacy późniejsi obywatele, mężowie lub ojcowie rodzin? każdy łatwo zgadnie, lubo przyznać potrzeba, że znaczna część przychodzi do reflexyi, i czas, rozsądna żona, święte obowiązki, czynią ich znośnemi członkami społeczeństwa. Druga połowa tych ludzi jest gorsza, zepsutsza. Bez gruntownego oświecenia chcąc nabrać niby poloru, czytają książki. Niemyślicie, aby były to dzieła głębokie, lub jakakolwiek mające styczność z obranym przez nich zawodem, o nie! wszystko to naucza, przypomina nieszczęśliwą, znienawidzaną szkołę. Naszym paniczom potrzeba romansów, wybierając z nich najgorsze, a ciągnąc truciznę, myślą, że wyciągnęli naukę. Zdaje im się, że wiele poznali, bo im jakiś autor powiedział, że nie ma cnotliwych kobiet. O wszystkich więc źle mówią, nie pomnuąc, że ich matki i siostry są kobietami. W najgorszym stopniu zepsuci, w domu nie rządzą się, jak ich ojcowie rządzą się, wierzący w cnotę własną i w cnotę ich matek. Siedzą na folwarku jak Pasza w swoim paszalicu, otoczeni kłębami dymu tytoniowego i serajem. Nie żenią się, bo jak mówią, nie chcą się wystawić na śmieszność. Ci, póki im wiek i zdrowie służy, ubiegają się za zabawami; karty

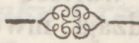
są głównym ich zatrudnieniem, o gospodarstwie nie myślą, a jeśli będą mieli o czem doczekać starości, staną się zrzednymi, a nawet tyranami, zwłaszcza nie będąc trzeźwymi, bo z wiekiem ten nałóg przyjdzie. Smutny to, lecz prawdziwy obraz wiejskiej młodzieży!... W tym to obrazie szukać należy moralnych powodów, wstrzymujących wzrost gospodarstwa.

Nie potępiam bez wyjątku, owszem każdy z moich młodych czytelników jest tym wyjątkiem. Teraz wypada mi wskazać środki, jak złemu zapobiedz. Tu odwołać się muszę do ojców familij, i powiedzieć im: „Prowadźcie inaczéj synów waszych, a będziecie z nich mieli dobrych gospodarzy; bo w części waszą jest winą, że zamiast pociechy, zmartwienia wam są powodem.“

Jeżeli chcesz, aby syn twój był gospodarzem, powiedz mu, że niepowinien być nieukiem; czas już przecie, aby nieuk w szkołach nieznaczył toż samo, co przyszły gospodarz. Oddaj go do szkoły agronomicznej, niech nabierze wiadomości, które z postępem czasu coraz więcej stają się potrzebnymi do porządnego prowadzenia gospodarstwa. Gdy skończy kursa, nie bierz go do domu, aby się rozpróżniaczył, ale go oddaj dla uzupełnienia praktycznych wiadomości tam, gdzie gospodarstwo na wyższym stoi stopniu; a gospodarstw takich nie mało się u nas znajduje. Aby tam nie grał roli panicza, i aby nie robił z łaski, lub jako amator, niech będzie płatnym. Przystańcie współobywatele moi, uważać to za poniżające, że wasz syn na siebie zarobi. Nagroda za pocziwą i pożyteczną pracę, nikogo nie krzywdzi. Syn wasz będąc płatnym, będzie wie-

dział, że mu nikt darmo płacić niezechce, że potrzeba pracować. — A cóż w skutkach swych może być zbawieniem, jak zamiłowanie pracy? Dwa lub trzy lata takiej szkoły, jak najpóźniejsze przyniosą skutki. Wtenczas mu dopiero weźcie dzierżawę, lub na własnej osadźcie wiosce, a ręczę, że majątku nie straci i sami zobaczycie, że z pojedynczych takich gospodarstw, zakwitnie ogół krajowego gospodarstwa.

J. Kapliński.



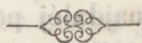
**Blekotek główkowy** (*Chaerophyllum bulbosum*) Körbelrübe.

Wiadomo nieledwie każdemu, że ze wszystkich gatunków brukwi najdelikatniejszą i najsmaczniejszą jest brukiew Marchii, ale że się tylko udaje na chudych i piaszczystych gruntach; więc nie wszędzie i nie na każdej ziemi kultywowaną być może. Lepszą jednak i smaczniejszą od poprzedniej odkryto roślinę w roku 1833., której i każdy grunt sprzyja i po świeżym nawet nawozie równie jest delikatną jak na piasku; roślina ta nazywa się Blekotek. Jej smak możnaby oznaczyć pomiędzy cukrową kartoflą a korzeniem cukrowym i włoskim kasztanem, a trafniej może, gdy się porówna z brukwią Marchii i kasztanami, i na pokarm użytą być może dopiero po Śtym Michale, wcześniej bowiem jest mączyta i nielepsza od kartofli; nie trzeba jej gotować dłużej nad 10 minut i ugotowaną zaraz zpożyć, inaczey całą dobroć traci, gdy dłużej stoi. Sieje się w jesieni od miesiąca Września do Listopada, to jest w odstępach o cal jeden odległe od siebie nasienia, ukła-

dają się i płytko przyradlają. Jeden łót nasienia wystarczy na 32 stopy kwadratowe; około Śgo Jana nać téj rośliny już żółknie i najdalej po dwóch tygodniach w czasie pory pogodnej wybierają się korzenie, składają w komorze przewiewnej, suszą i do użytku na późniejszy czas przechowują: psują się w poddachowém gorącu i wilgotnych piwnicach, lecz mrozy weale im nie szkodzą. Na siewniki wybierają największe, sadzą je w jesieni, a w następnym roku, w miesiącu Lipcu lub Sierpniu, zbierają dojrzałe nasienie. Małe brukiewki wielkości grochu sadzą się powtórnie w jesieni na cal głęboko, i wszystkie te, które niewyrastają w nasienie, dochodzą znacznej wielkości, tak dalece, że ich się wiąże po dwie i więcej do jednej korony i podwójny wydają sprzęt. Ojczyzna téj rośliny jest nasz kraj, niepotrzebuje więc żadnego przed mrozami przykrycia.

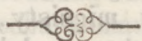
*Chaerophyllum bulbosum*. (Blekotek główkowy.) X. Kluk w Dykcyonarzy roślin opisuje tak. Ma korzeń z początku wiosny mięsisty, podobieństwo do gruszki mający, dalej potem długi i drzewiasty. Pręt czasem trzy łokcie wysoki, żółto-czerwonemi albo brunatnemi plamkami upstrzony; od wierzchu gładki, od spodu włosisty, kolanka na nim nabrzmiałe. Liście wcinane, od wierzchu gładkie, na ogonkach i na grzbietach białowłosiste. Pokrywki mają szczególne, od trzech do siedmiu listków szydłowatych, z sobą u spodu się jednoczących; wokółkach średniekwiateczki powiększłej części nierodzą. Rośnie w zaroślach podleśnych. Kwitnie w Czerwcu. W Wiedniu korzenia téj rośliny zażywają z octem i pieprzem do sałaty: w innych zaś stronach uwa-

żali lekarze, że czyni nudności, bóle i ociążałość głowy.



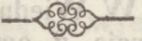
### **Sposób na wzdęcie bydła rogatego.**

Płachtę z grubego płótna, 4 do 5 łokci długą, a 3 do 4 szeroką, macza się w zimnej wodzie, składa we czworo, rozpościera na wzdętym bydłciu od bioder na boki tak, żeby i część brzucha zajęła. Płótno leżące na brzuchu w jednej prawie minucie całe się rozgrzewa. Teraz stronę tę trzeba bez przestanku zlewać zimną wodą i co 37 sekundy przewracać, żeby płótno nie tylko było mokrém, ale zawsze zimném. Po 5, a najdalej 10 minutach, brzuch otęchnie. A gdy niebezpieczeństwo przeminie, pozostawić jeszcze płótno bez polewania kwadrans jeden, potem zdjąć je i wytrzeć bydłę wiechciami słomiannymi.



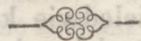
### **Inny sposób łatwiejszy na podobny przypadek.**

W Szwajcaryi wzdęte bydło ratują tym prostym sposobem, że na obydwie boki wzdęte kładą dłonie na płaski i z całej siły cisną; w parę minut nastąpi ulżenie przez wydobywanie się powietrza z żołądka; lecz to tak się długo powtarza, dopóki się niewyciśnie niedokwas węgla.



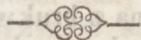
### **O sprzęcie siana.**

Znany i słynny rolnik Schattenmann z Buchsweiler w Alzacyi, zwraca uwagę gospodarzy na sprzął siana, które się układa w stogi lub budynki, żeby się niesparzyło i następnie niezgniło. Na przypadek, jeżeli siano nie jest jeszcze zupełnie wysuszone, i nieodbyło fermentacji w kupach na łąkach; radzi, ażeby przy składaniu i pakowaniu, posypać każdy centnar siana około 7 łótami soli kuchennej. Expens mało znaczący, a podwyższa wartość paszy, którą wszelkiego rodzaju inwentarz z chciwością pożera. Siano takowe chociaż długo leży na składzie, nie traci pierwotnej przy sprzęcie wagi.



### **Sposób niedojrzałe kartofle uczynić zdatnymi do jedzenia.**

Kartofle zarychło z ziemi wybierane, są wodniste, niesmaczne, chociaż się najstaranniej ocedzą. Aby w tym przypadku przemienić je na dobre, jest następujący sposób: Kartofle po wydobyciu z ziemi kładą się na miejsce ogrzane, jak to n. p. na piec, i tam przez dni ośm pozostają; po czasie tym będą smaczne i maczne.

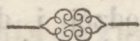


### **Sposób pozbycia z drzewa mrówek i gąsienic.**

Mrówki wielką mają odrazę od smoły kamiennej i oleju, a gąsienice od drzewa morwowego. Ażeby od drzewa jakiego mrówki odpędzić, niepotrzeba jak tylko powróż napuścić smołą kamienną

lub olejem i obwiązać nim drzewo, a goście nieproszeni oddalą się od niego.

Tak gąsienice, jako też i inne owady, niezbliżą się do drzewa, którego pień obłoży się korą drzewa morwowego.



**Sposoby,  
za pomocą których przyspiesza  
się kielkowanie siewu, wzmacnia  
roślinę, i zapobiega przytęp  
niszczeniu przez owady  
rzepaku i rzepiku.**

Chemicy francuzcy zalecają tani, prosty i nieomylny sposób, który się ma przyczyniać do szybkiego kielkowania siewów i wzmocnienia roślin w czasie ich wzrostu, a ten jest, sole rozpuszczalne w wodzie, jakimi są: solan octu i solan wina, które się biorą w stosunku 1<sup>o</sup> łótu do 6<sup>ciu</sup> kwart wody i do tego garść pełną popiołu drzewnego. W tej mieszance moczy się ziarno, przeznaczone do siewu, przez 48 godzin; a po przesuszeniu go, posypuje się znowu wyługowanym popiołem, potem się sieje.

Drugi sposób, który szczególnie działa na nasienie buraków i zarazem zapobiega niszczeniu przez owady rzepaku i rzepiku, jest:

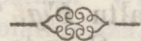
Mięsa posiekanego 1 łót.

Potażu zwyczajnego  $\frac{3}{4}$  łóta.

Wody zwyczajnej 4 kwarty.

Mieszanka ta musi wprzód zgnić, i wtenczas się dopiero używa, kiedy się na nią osadzi szumowina. Korzyści, jakie z przyspieszonego kielkowania siewu i wzmocnienia roślin, za pomocą tego płynu otrzymujemy, są daleko większe, jakbyśmy się spodziewać mogli. Zkąd to pochodzi, niedocieczono jeszcze,

ale niezaprzeczonym jest dowód na roślinach, których siew był tym płynem napojony, przez całą roślinność, siłą i pięknnością bardzo wyraźnie i przewyższająco od innych siewów zwyczajnych odznaczał się.



### o nabiale.

(Dalszy ciąg.)

#### Sprzęty i naczynia mleczarni.

Sprzęty i naczynia używane w mleczarni, są rozmaitego gatunku; różnią się zaś co do kształtu i liczby, podług ich użytku, zwyczajów miejscowych, potrzeby i zamożności rolników.

I. *Sprzęty mleczarni* pod względem ich użytku i kształtu mogą być rozklasyfikowane jak następuje:

1. *Naczynia do doju.* (Szkopki.) Pierwsze są naczynia zwyczajne *Fig. 3.* z drzewa lekkiego. Takich używają w Polsce, Francji, i Lombardji. Albo też szkopki, mające cokolwiek węższy spód, od wierzchu z pałagiem do trzymania, *Fig. 4.*; te są powszechnie w całej Szwajcaryi.

2. *Cwierć* czyli *Konwie*, *Fig. 5.* Naczynia pod temi nazwiskami znane w rozmaitych okolicach Polski, są także z lekkiego drzewa, nierównie większe od pierwszych, a daleko szersze u spodu jak u wierzchu, z dwoma wysokimi uchami, w półkole wyrzniętymi dziurami do ujęcia. Służą do noszenia wydojonego mleka z krowiarni do mleczarni.

*Fig. 6.* (Także naczynie do noszenia mleka z pastwisk do mleczarni); jest jednakowej szeroko-

ści tak u spodu jak u góry, z dwoma małemi uchami przedziurawionemi do założenia drążka, z dwiema wiekami, otwierającemi się i przykrywającemi, a które chronią mleko w czasie przenoszenia od kurzu, promieni słońca i deszczu. W Szwajcaryi naczynia do tego użytku są kształtu *Fig. 7.*, a w Anglii mają formę *Fig. 8.*, z tą tylko różnicą, że nie są z drzewa wyrabiane, ale z blachy żelaznej lub cynku.

3. Naczynia do cedzenia wydojonego mleka. W Szwajcaryi i w Szwabii używają tego rodzaju naczyń drewnianych, lub gliniannych, formy *Fig. 9.*, w dnie których jest dziura przykryta czystym płótnem, lub siatką z włósa na obręczy, którą obracać można podług upodobania. W Szwajcaryi używają jeszcze naczynia do cedzenia takiego, jak je wystawia *Fig. 10.*; na podpórce *Fig. 11.*; jest ono z drzewa lub cynku, z otworem u spodu, opatrzonym siatką lub płótnem.

Holendrzy mają naczynia do cedzenia kształtu *Fig. 12.*, a na górze Cenis *Fig. 13.*

Lecz w wielu bardzo miejscach i prawie powszechnie w naszym kraju cedzą przez płótno (powązkę) lub sitko, które w rękę trzymają. Według Thæra, siatka z włósa daleko lepszą jest od płótna, gdyż ostatnie chociaż się pierze po każdym doju, jest jednakowoż zawsze nieczyste, wydaje z siebie odrażający zapach, a o czem się każdy przekonać może; lecz i siatkę po każdym użyciu czysto wymyć trzeba, gdyż zawsze być musi czysta. W Anglii w większych mleczarniach naczynia do cedzenia są opatrzone płótnem metalowem, tkanem z bardzo ciężkich nitok srebrnych.

4. Sprzęty do czerpania mleka; są to łyżki rozmaitego kształtu i wielkości.

5. Naczynia, w których na zlaném mleku zbiera się śmietana.

Doświadczenie nas uczy, że śmietana daleko prędzej i doskonałej odzienia się od mleka i wydobywa na jego powierzchnią w naczyniach wąskich u spodu, a coraz bardziej rozszerzających się ku wierzchowi, jako też i w naczyniach szerokich, ale bardzo niskich. Te, których używają we Francyi, są donice z gliny, jak pokazuje *Fig. 14.*; w nich najwięcej formuje się śmietany. Donice takowe mieć powinny brzegi grube, zagięte: już to dla mocy, już dla łatwiejszego i śmielszego przenoszenia ich z jednego miejsca na drugie. Wokregu zaś wierzchnim jest wygięcie czyli dziobek do zlewania mleka po zebraniu śmietany. W niektórych miejscach, zamiast dzioba jest blisko dna dziura do tego użytku, zatykana korkiem. Zresztą każdy prawie ma swoje właściwe tego rodzaju naczynia, różniące się to kształtem, to materiałem, z którego są robione. I tak w Szwajcaryi i Holandyi są rzeczony naczynia konstrukcyi owalnej, niskie, z drzewa miękkiego. *Fig. 15.*

W Anglii zlewano mleko także w naczynia gliniane i drewniane, lecz od niejakiemu czasu zaczęto używać: ołowianych, cynkowych, mosiężnych, i marmurowych, powszechnie okrągłych i bardzo niskich. W wielkich zaś mleczarniach, naczyń tego rodzaju używają długich, szerokich i niskich, naksztakt koryt; przybite są do ścian, z jedną lub kilku dziurami w dnie, któremi gdy się wypuści mleko, śmietana pozostanie na dnie. W Gloucester, w tym kraju



sławnym z mleka i wybornych sérów, naczynia mleczne są tak płytkie, iż ledwie dochodzą wysokości dwóch cali. Zresztą naczynia wyższe są lepsze zimną, płytsze zaś są korzystniejsze w czasie upałów.

6. Naczynia do zbierania śmietany. Do zbierania śmietany używa się łyżek podłużnych różnej wielkości, blaszanych, mosiężnych i z drzewa twardego, aby je od strony, któremi się zbiera śmietana, można cienko zaostrzyć, lecz najlepsze i najschludniejsze są z kości słoniowej; łyżki te robią jeszcze dziurkowane, dla łatwiejszego przepuszczenia mleka; z jakiego one zaś są materiału, nie na tém niezależy, byle tylko mleku nieudzielały obcego odoru; ich zaś dobroć zależy na dokładnem zebraniu śmietany z mleka, a zatem mieć muszą bardzo cienkie ostrze.

7. Naczynia do przechowywania śmietany. Na ten użytek przeznaczone naczynia najdogodniejsze są kształtu dzbanka, lub głębokiego garnka, wąskie u góry, a u dołu szerokie, z przykrywką szczelnie zamykającą się.

8. Sprzęty służące do czyszczenia naczyń mleczarni. Te są:

- a) kociołek żelazny lub miedziany, wmurowany w piecu lub kominie, mający dostarczyć każdego czasu ciepłej wody, co chwila potrzebnej;
- b) faski do pomywania, *Fig. 16*;
- c) szczotki i wisiory różnej długości i grubości, do wycierania i wyszorowania wszystkich miejsc w naczyniach, gdzie ręką dosięgnąć nie można;
- d) rozmaite płaty do mycia naczyń,

murów, stołów, podłogi i rusztowań;

e) słupek *Fig. 17.*, nabity kołkami do wieszania naczyń umytych, które przed użyciem mają się wysuszyć.

II. *Ochędóstwo.* Czystość największa, najskrypatniejsza, jest koniecznym warunkiem przy utrzymywaniu naczyń, — o czém w następnym paragrafie mówić będziemy.

III. *Rodzaj naczyń,* nie jest bynajmniej mało znaczącym przedmiotem, owszem ma on wielkie powołanie w mleczarni. Robią je z rozmaitych materiałów, tak dalece, iż niepodobna wyliczyć wszystkich. Pomówimy tylko o niektórych i wskażemy, o ile jedne są lepsze od drugich, i które z nich mają większe lub mniejsze niedogodności.

Drzewo. Naczynia z drzewa, szczególnież z drzewa lekkiego, jakimi są jodły, sosny, wierzby, topole, kasztany, buki, są najstósowniejsze. Takich używają w Szwajcaryi, Francyi, Niemczech, Polsce i wielu innych krajach, do zlewania mleka i przechowywania zebranej śmietany. W niektórych okolicach Szwajcaryi i Niemiec robią szkopki i okrawki (naczynia do zlewania mleka, w których się zbiera śmietana), nie z kłapek, ale z kłoców bukowych lub innych wymienionego drzewa, które wewnątrz wydrążają naksztalt koryt, które są przewyborne, gdyż je nadzwyczajnie czysto utrzymywać można; już się tam nieusadzi żadna nieczystość, jak się zwykle przytrafia między szczelinami kłapek. W Holandyi naczynia te pociągają zewnątrz farbą olejną. Jednakowoż naczynia drewniane wymagają wielkiego starania: naprzód muszą być z drzewa zdrowego, bez sęków i szczel-

nie wewnątrz spojone, jeżeli są z klepek, i oprócz tego dobrze wypolerowane. Powtóre, pomimo całkowitego starania, nie można jeszcze uchronić się, aby w spojenia klepek i w pory nawet samego drzewa niewsiąkło mleko, które kwaśniej i tęchnie, a tém samém zaraża świeżo wlane mleko. Wrazie zaś, kiedy się przez niedbalstwo zadługo mleko trzyma w naczyniach drewnianych, tak, iż się zkwaśniej, natenczas trzeba je po zlanu mleka, napełnić gorącym ługiem z popiołu lub potażu i zostawić przez 12 godzin, a w razie potrzeby i parę razy powtórzyć, potem dobrze wyszorować szczotką, dolewając wrzącej wody, a w końcu jeszcze wymyć zimną wodą, wytrzyć dobrze i wysuszyć na wolném powietrzu lub słońcu i nie brać naczynia tego do użytku dopiero po 24 godzinach. Zresztą w naczyniach drewnianych bardzo dobrze konserwuje się mleko, tylko cokolwiek później ostudza jak w naczyniach glinianych. Posiadają oprócz tego i tę zaletę, że nie tak łatwo podlegają stłuczeniu i chronią po większej części mleko od działania na nie atmosfery elektrycznej i nie tak prędko się zsiada.

**Glina.** Naczynia gliniane bywają używane po wielu miejscach w rozmaitych krajach; zlewane w nie mleko przechowuje się dobrze. Najlepsze naczynia są z gliny tłustej, składającej się z delikatnych cząstek, polerowane, zupełnie wypalone i niepuszczające w pory cieczy. Jeżeli glina jest lekka i dziurkowata, daje się polewać; nie ma jednak do niej wchodzić pierwiastek ołowiu, gdyż mleko kwaśniejąc, rozkłada zawsze pewną jego część, i czyni produkt szkodliwy zdrowiu konsumentów. Naczynia gliniane są bardzo słabe i

pomimo ich tanioci kończy się na tém, że drogo wypadną, bo ich się wiele stłucze. Próbowano także naczyń szklanych, fajansowych, porcelanowych, ale i te są słabe, a za drogie w małych mleczarniach.

**Blacha pobielana.** Jest bardzo dobra na szkopki, sitka i konwie do noszenia mleka, ale go nie można zostawiać w naczyniach z tego materiału aż do momentu, kiedy zacznie kwaśnieć. Kiedy się zaś podobnych naczyń używa, trzeba pilnie uważać, ażeby je zaraz pobielać, gdy się zaczęły czarne ukazywać kropki, i robić je kształtu przeciętej na dwoje kuli, gdyż najprędzej w kątach pokazuje się żelazo i tam się formuje rdza, która rozkładając metal, nadaje mleku nieprzyjemny smak i z niego wyrobiony produkt jest natenczas pośredniej dobroci.

**Marmur.** Używany bywa w Anglii, i w niektórych mleczarniach holoenderskich, jest bardzo drogi i niedogodny, bo ciężki, przechowuje się w nim bardzo dobrze mleko, ale jak skwaśniej, rozkłada go.

**Ołów.** Używają go w Cheshire w Anglii, niepowinien wszelako mieć miejsca w mleczarni, gdyż go kwaśne mleko łatwo rozkłada i formuje z nim kompozycją, która jest trucizną.

**Żelazne blachy, lane i pobielane.** Naczynia mleczne z tego metalu były w Anglii prawie powszechnie używane, i są jeszcze dotychczas w Szkocyi. Mleko w nie wlane zaraz stygnie, i jak utrzymują, najwięcej wydaje śmietany, to jest: że waga śmietany równa się wadze mleka. Są mocne, upuszczone na ziemię z znacznej nawet wysokości, niełatwo się łuką, tanie i trwałe, łatwe do wyporządzenia przez mało co kosztujące pobielenie; a nadewszystko,

iż małą pracą jak najczyściej utrzymać je można przez mycie kredą rozpuszczoną w wodzie.

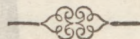
**Mosiądz.** W Gloucester szczególnie bywa używany do przechowywania mleka i śmietany. Gospodarze tamedzni utrzymują, że naczynia mosiężne wiele wydają śmietany.

**Miedź.** Najniebezpieczniejszy metal w mleczarni. Jeżeli go się używa, to tylko na momentalne przeniesienie mleka z jednego na drugie miejsce. Używają go jednakowoż po wielu miejscach w Holandyi, ale, żeby nie zrzucił szkodliwych skutków, trzeba mieć wkorzoniony nałóg tej najtroskliwszej i najskrypatniejszej czystości.

**Cynk.** Oddawna już używany w północnej Ameryce i w Devonshire, zdaje się, iż jest przeznaczony do zastąpienia w Anglii wszystkie inne materiały, z których do tego czasu wyrabiano naczynia mleczne. Doświadczenia, jak się zdaje, nieomylnie, ustaliły mniemanie, jakoby naczynia cynkowe wydawały daleko więcej śmietany, jak wszystkie inne; nadmienić tylko należy, co się z rozmaitych spostrzeżeń pokazało, że trzeba z wszelką oględnością używać mleka, które przez czas długi zostawało w naczyniach cynkowych i dawać serwatkę

tylko zwierzętom domowym, gdyż takby widocznie atakując metal, mogłaby, używając jej przez czas długi, szkodzić zdrowiu ludzkiemu.

(Dalszy ciąg nastąpi.)



***Kitt nieprzepuszczający wody, do użytku na dachy z dachówki, słuz i t. p.***

Na kitt ten biorą się otręby żytnie i przesiany pył z cegły w równej części; zmieszaj je dobrze z sobą, dodaj zendry żelaznej dobrze utłuczonej i przesianej tyle, żeby wynosiła czwartą część całej pierwszej mieszaniny, i wlej w to wszystko tyle smoły wozowej, aby można z tego zrobić masę podobną do ciasta, która żeby się nierozlewała i wzięta w palce nieprzyklepała się do nich. Miejsca te, na które ma przyjść kitt, trzeba wprzód napuścić dobrze smołą, czyli wtrzyć ją pędzlem z szczeciny. Przy użyciu rzeczzonego kittu do dachów z dachówki, jest ta wielka dogodność, że się dzieć może reparacya wewnątrz przez każdego człowieka w braku dekarzy, którzy nie zawsze na zawołanie być mogą na wsi.

U Ernesta Günthera w Lesznie i Gnieźnie i po wszystkich księgarniach krajowych i zagranicznych dostać można następującego dziełka:

## U p r a w a w i n a

około

budynków, murów, chłodników i drzew,  
ile nader łatwe, przyjemne i korzystne tak dla dorosłych jako i dla dzieci  
zatrudnienie,

przez *J. G. Bornemann.*

Spolszczona podług najnowszego wydania. — Z dwoma kamieniorytami.

Cena: 2 złp, czyli 10 sgr.



*Sprzęty i naczynia, używane w mleczarni.*

PRZEWODNIK wychodzi, za współdziałaniem Towarzystwa rolniczego wielk. księstwa poznańsk. w Gnieźnie i Wydziału przemysłowego Kasyna gostyńskiego, co dwa tygodnie, obejmując półtora arkusza. Przedpłata wynosi półrocznie 1 talar 15 sgr., czyli 9 złp., i przyjmuje się po wszystkich królewskich urzędach pocztowych, tudzież księgarniach krajowych i zagranicznych.

Nakładem i czcionkami Ernesta Günthera w Lesznie.