



GAZETA OGRODNICZA.

O! uprawiacze ziemi, uczcie się natury
Roślin, miękczcie frukt dziki, przez wasz kunszt szczęśliwy
Niech i wino pokryje Jsmaryjskie góry.
I na wielkim Taburnie zarodzą oliwy —

Wirc. Georg, księga druga.

Sadownictwo.

Obcinanie brzoskwiń, podług Woebera.

(Ciąg dalszy.)

17.) *Die Sommereierbirn. Boire d'oeuf.*
Jeszcze ją trzeba lżej jak N. 5. i 6. przycinać, inaczej drzewo zdziczeje, które z natury bardzo skupione; gałęzie wydają drzewo rodzajne, powoli się rozwija, lecz potem obficie rodzi.

18.) *Die rothbackigte Sommerzuckerbirn.*
To drzewo jest jedno z najsilniejszych; główne gałęzie idą dobrze w powietrze, lecz ze swemi długimi gałęziami pochylają się i formują szeroką, jak lipy, koronę; gdy młode, należy ją lekko obcinać, a co drugiego roku, do oczek wewnętrznych przycinać, tym samym sposobem należy obejść z jego długimi różczkami owocowemi. Dopiero w 10 lub 12 latach bywa rodzajne i na końcach krótkich różczek owocowych, wydaje 2 — 3 owoce razem.

19.) *L'archiduc d'été. Erzherzogsbirn.*
Rośnie wysoko jak N. 6. i tak ma być obcięte.

20.) *L'orange verte. Grüne Pomaranzbirn,*

21.) *L'orange musque. Muskirte Pomaranzbirn, i*

22.) *L'orange tulipie. Gestreifte Pomaranzbirn.* Wszystkie prawie jednakowo rosną. Mają szeroką włoczniową koronę, jeżeli się temu przez obcięcie nieporadzi. Wydają mnóstwo krótkich różczek owocowych, kolców owocowych i owych w pierścieniu, które nieraz pierwszego

lata, na końcach mają oczka owocowe; nawet letnie rzuty w czasie swego pędzenia, wydają na 5 i 6 cali długie różczki owocowe, których nie należy obcinać, i owocowe kolce, które na końcach miewają nieraz prawdziwe oczka owocowe.

23.) *Le gros Rousselet d'hiver.* Drzewo idzie w górę w odstających kątach, łatwo je można nożem utrzymać w kłach. Gdy owocem przeładowane, które co drugi rok wydaje, trochę odstają jego gałęzie. Owoce wydaje w kłach i na wierzchu różczek owocowych, których nie należy obcinać. Owoce dochodzi w Marcu, wtedy już wszystkie szlachetniejsze gruszki przeszły, więc wyda się dobrze na stole, ale należy je w Listopadzie obrywać, wtedy jak liść opada.

24.) *Die frühe dünstielige Sommerpergamotte.* Drzewo rośnie wysoko i należy z niem się obejść, jak N. 7. Potrzebuje 7 do 8 lat czasu nim rodzi, wtedy zaś rodzi obficie i tępię rośnie. Drzewo owocowe wydaje w kłach owocowych, które prosto stoją i wyglądają jak cień. Jeżeli je krótko obetniny drzewo okryje się niedoługami, które znowu wyrzynać należy. Stąd widzimy, że krótkie obcięcie, niestosowne do natury drzewa, więcej mu szkodzi jak lekkie.

26.) *Bezi d'Hery. Wildling von Hery.* Jest bardzo urodzajne, ma naturę gruszki N. 6.

26.) *Le gros Citron d'hiver. Wintercitronbirn.* Pędzi wiele wysmukłych gałęzi do góry; prędko wielki owoc wydaje. Jej główne i poboczne gałęzie należy lekko przyciąć, ina-

czej zdziczeje korona i niemożna się dosyć na wyrzynać drzewa, a rodzajność jej wtedy spóźni się o lat kilka.

27.) *L'orange rouge*. Rośnie sporo, wczesnie i obficie rodzi, po trzy owoce na jednej macicy drzewnej wydaje. Ma szeroką koronę i jak N. 6. obcinać ją należy.

28.) *Gelbe Sommerpergamotte*. Jej rzuty letnie już w pierwszym roku niewają oczka na owoc, drzewo wczesnie i obficie rodzi i żadnego roku niespoczywa.

29.) *Admiral musique. Die Admiralsbirn*. To drzewo bywa wielkie i rodzi obficie, pięknie idzie w górę, jego korona niechętnie się sklepi, trzeba ją przerządzać.

30.) *La virgouleuse. Virgulese*. To drzewo w każdym położeniu, w każdej ziemi udaje się, co mu większą robi zaletę, rośnie prędko w powietrze w kształci piramidy, ma silne gałęzie, jego poboczne gałązki i różczki owocowe niekiedy rosną lancetowato aż w koronę, dla czego trzeba je niekiedy wyrzynać. Rzadko kiedy przed 8 laty rodzi.

31.) *Die Sommerbirn*. Ma podobieństwo w wzroście z kasoletą N. 10. drugiej klasy, późno rodzi, ale za to obficie, często ma kupkami owoc na małych różczkach owocowych, które chętnie formują na końcach oczka owocowe. Wtedy gałęzie z owocami nieco odstają.

32.) *Le sucre romaine. Die römische Schmalzbirn*. Drzewo formuje szeroką koronę, bardzo wczesnie ma różczki na owoc, krótkie i długie, co rocznie obficie rodzi, ponieważ kwiat ma dość na zimno wytrzymały.

33.) *Bellissime d'automne. Die schönste Herbstbirne*. Rośnie silnie, rodzi prędko, wydaje bowiem wczesnie drzewa owocowe, jego korona pięknie się sklepi, rzadko ją trzeba przeczyszczać, skoro ją raz nóż urządził.

34.) *La poire Madaline. Magdalenenbrin*. Drzewo rośnie wysoko, gałęzie w odstających kątach pędzą, zaś przednie gałęzie nachylają się. Lecz potrzeba poboczne drzewne gałązki do wewnętrznego oka przycinać. Rodzi obficie, lecz później; owoc należy obrywać skoro żółknąć zaczyna, wtedy przez ośm dni trwa. Należy tę gruszkę letnią rozmnażać, bo w czasie gdy dojrzewa, jest najpiękniejsza i najsmakowitsza.

35.) *L'épine d'étépointe. Punktirter Sommerdorn*. To sporo rosnące drzewo lekko ma być obcięte, inaczej trzeba i dziesięć lat na jego owoc czekać. Jego gałęzie w pięknym kształcie piramidalnym idą do góry, więc trzeba go gdy młode często przycinać, zewnątrz stojące gałązki do 10 i 12 oczek przykrocić, aby się korona zasklepiła i wewnątrz była otwarta.

Jego drzewo owocowe z wolna się rozwija. Lecz skoro zaczyna rodzić, obfity plon wydaje; w każdym ogrodzie znajdowałby się powinno.

36.) *La gris bonne. Die gute Graue*. Drzewo ma gałęzie osadzone, szeroką koronę, ma wiele długiego i krótkiego drzewa owocowego. W kilku latach obficie rodzi.

37.) *Succebeer van Tolsduyn. Tolsduyn grüne Herbstzuckerbirn*. Rośnie wysoko; tak z nią postąpić jak N. 6. i 7. Na krótkich różczkach owocowych wydaje 2 i 3 calowe kolce owocowe w kupkach po 3 lub 4.

38.) *Die grüne hayerswerder Sommerbirn*. Naturą jest wiele podobna do St. Germain. Główne gałęzie puszcza pięknie w powietrze, ma wiele tegich kolców owocowych już pierwszego roku, z których wiele bez oczek są prawdziwymi cierniami. Te ciernie przy szlachetnych gatunkach nie ubliżają ich godności, bo są także i dzikie gruszki, które cierni niemają. Te ciernie są właściwością nie których gatunków gruszek, ani przez uprawę, ani przez wiek ich nie traca.

39.) *Cuisse Madame. Frauenschenkel*. Silnie rosną, niespieszą się rodzić, lecz gdy się stały rodzajnemi, obfity plon wydają, ich owoce wiszą kupkami na kolcach owocowych i na końcach krótkich różczek owocowych, które nie należy obcinać, skoro na ich końcu postrzeżemy grube oczka. Drzewo ma sklepioną koronę, którą nóż łatwo utrzymuje w karbach.

40.) *Bergamotte de Bugi*. Ma piękną okrągłą koronę, której gałęzie trzeba zawsze przy zewnętrznych oczkach obcinać, te prędko mnożstwo różczek i kolców owocowych wydają, których oczka jednak powoli się rozwijają dla czego drzewo spóźnia się z rodzeniem. Ale za to ma smakowity owoc, który dopiero w pół Kwietnia dochodzi.

41.) *Bergamotte de Paques. Osterbergamotte*.

42.) *Bergamotte de Soulers. Bergamotte von Solothurn*. Należy jak N. 6. obcinać, inaczej zaszyje się korona i drzewo będzie ciemne. W Marcu i Kwietniu pysznie przyozdabia stoły.

43.) *Poire de Pretres. Die Priesterbirn*. To drzewo wydaje prędko krótkie silne różczki owocowe, na których, jakoteż i na głównych gałęziach formuje się wiele różczek i oczek owocowych, które sprawiają, że prędko owoc rodzi, nieraz bywa trzy pięknych owoców na jednej macicy, żadnego roku niechybia.

44.) *Bezé de la chasserie. Die Jagdbirn*. Idzie wysoko w górę, lecz jej długie lamburdy obwisają nieco, więc gdybyśm jej nie obcinali, nie dorzecznaby postać miała. Obficie rodzi, gdy w pędzeniu tępieje.

45.) *Die Forellenbirn*. Pędzi główne gałęzie do góry, gdy się do zewnętrznych oczek obcina, piękną okrągłą formuje koronę, która w górze nieco rozszerzona, co sprawia liczne różczkami i kolcami owocowe opatrzone rzuty. Prędko rodzi i obficie; tylko w pierwszych sześciu latach należy ją lekko obcinać.

46.) *Verte longue d'Angleterre d'hiver*. *Die engl. lange grüne Winterbirn*. To drzewo rośnie piramidalne w górę, obcina się jak pod N. 6.; na dwuletнім drzewie wydaje wiele krótkich różczek owocowych, które potem obficie rodzą.

47.) *Belle verte d'été*. Ma podobną z N. 1. wegetacją i idzie wysoko w górę, jednakże szeroką formuje koronę, która łatwo się utrzyma, przycinając z lekka gałęzie do zewnętrznego oka.

48.) *Imperial a feuille de chine*. *Kaiserbirn mit Eichenlaub*. Rośnie śmiało w górę, jego różczki owocowe krzywją się, mają wiele kolców i oczek owocowych i oczek nalise, obwisają z ciężkim owocem, lecz późno rodzi.

49.) *Épine d'été*. *Die grosse Sommermuskat*. Wysoko rośnie, gałęzie w młodem drzewie muszą nieraz aż do pobocznych być przyciętymi, ponieważ w bardzo ostrych kątach do góry strzelają gęsto, lecz nieporządnie wydaje różczki owocowe, na których nieprzeliczone wyrastają pierścieniowe kolce, które się w drugim roku przemieniają w oczka owocowe a w trzecim owoc wydają. Tak obficie co drugi rok rodzi, że aż trzeba pod gałęzie dawać podpory.

50.) *Le gros blanc d'été*. Drzewo idzie pięknie w górę, wiele gałęzi wydaje, że często trzeba gałęzie przerządzać i najwyższe rzuty do następujących obcinać, a te zaś do 10 oczek przykracać. Co rocznie obficie rodzi.

51.) *Bezy de Montigni*. *Wildling von Montigni*. To drzewo okazuje, że jest nader szlachetnego rodzaju. Pędzi rokosznie do góry. Obejść się z niem należy jak N. 6., późno rodzi, ale zato obficie. Po Ś. Janie trzeba owoce przerywać, to się wynagrodzi, bo pozostałe owoce będą piękniejsze a drzewo sił nieutraci.

52.) *Le Satin*. Grube ma gałęzie, które wysoko do góry pędzą, zaś spodnie gałęzie nieco na dół obwisają, prędko wydaje długie i krótkie drzewo owocowe, jest bardzo rodzajne i rośnie w koronę okrągłą. Na głównych gałęziach należy je aż do zewnętrznych oczek obcinać.

53.) *Rousselet de Salzburg*. *Die grosse Salzburgerrousselet*. Chociaż to drzewo śmiało pędzi, przecięć go tylko do 10 oczek przycinając należy, ponieważ oczka rzadko stoją, inaczej spodnie części, za długo przyciętej gałązki, nagiemiby były. Drzewo mało wydaje gałęzi, dla czego jest przerocyście.

Druga Klasa.

Do drugiej klasy miernie pędzących jabłek i gruszek należą te, których główne rzuty do 8 lub 10, a różczki owocowe do 5 lub 6 oczek przykracać potrzeba.

Jabłka.

1.) *La Calville rayé d'automne*. *Gestreifter Herbstcalville*. To drzewo bardzo rodzajne. Prędko wydaje mnogie kolce i różczki owocowe. Letnie rzuty są długie i cienkie, przednie gałęzie obwisają, jeśli im nożem niepomocemy.

2.) *Der gelbe Gùlderling*. Na głównych odstających gałęziach wydaje wiele delikatnych gałązek. To drzewo nadzwyczajnie rodzajne.

3.) *Reinette von Breda*. Jego długie gałęzie dosyć idą w górę. To drzewo co rok rodzi; kwiat jego nie tyle obawia się zimna. Trzeba się mocno zastanowić gdy się zabieramy obcinać je, bo krótko przyciąwszy, korona będzie ciemna i drzewem przepelniona.

4.) *Der Weilburger*. *Reinette de Valbourg*. Drzewo wydaje piękne wysmukłe do góry idące gałęzie, mające na sobie obfitość drzewa owocowego, jest silne i co rok rodzi.

5.) *Reinette jaune tardiv*. Jest owocem bardzo smakowitym; drzewo póki młode, wydaje silne gałęzie z delikatnymi, wysmukłymi i odstającymi różczkami owocowymi; co roku rodzi.

6.) *Reinette triomphante*. *Triumphreinette*. Ma szeroką koronę z wiszącymi gałęziami; wydaje wysmukłe gałęzie, które są osadzone z regularnie stojącymi różczkami i kolcami owocowymi.

7.) *Kleine Kasteler Reinette*. W młodości sporo rośnie i bardzo jest rodzajne, kwiat ma wytrzymały, dla czego udaje się i w ostrych strefach. Wydaje różczki owocowe, które wczesnie rodzą.

8.) *Pomme paradis rouge*. *Rother Paradiesapfel*. Drzewo dochodzi średniej wielkości, ma płaską koronę, a spodnie gałęzie stoją poziomo. Wysmukłe gałęzie wydają mnóstwo długich i krótkich różczek, kolców owocowych i owocowych oczek, dla czego obficie i co roku rodzi. Temu drzewu trzeba zawsze nożem pomagać, bo inaczej zamszy się korona, a gałęzie bardzo odstawać będą.

9.) *Weisser Wintercalville*. *Callville blanche d'hiver*. W młodości pędzi silnie, gałęzie odstają, na których wiele różczek i kolców owocowych znajduje się. Lecz ledwie co trzeci i czwarty rok średnio rodzi; owoc ma piękny. Pierwszych trzech lat trzeba go do 8 i 11 oczek przycinając, inaczej bardzo się rozkrzewia i nie wydaje drzewa na owoc.

Ogród gospodarski.

10.) *Edler Porstoffer*. To drzewo rośnie powoli; w szkółce do swego uformowania potrzebuje dwa lata więcej jak inne drzewa. Lecz zato bywa największym drzewem, najobfitszym okryte owocem; nieraz przeszło dwa wieki żyje i ciągle rodzi. Lecz zato posadzone w dobrym gruncie, najwcześniej piętnastego roku rodzić zaczyna. Formuje płaską szeroką koronę. Przez pierwsze dwanaście lat, należy je ostro przycinać, aby się główne gałęzie wzmocniły i aż do ziemi z owocem nieuginały. Późno wydaje drzewo owocowe i do wykształcenia oczek na owoc, które osiadają najczęściej na długich różczkach owocych pięć i sześć lat potrzebuje. Dobroć jego owocu i wielka użyteczność powinnyby każdego zachęcać, by ten gatunek w jak największej liczbie rozmnażał.

11.) *Der Herbstborstoffer*. O 10 lat prędzej rodzi i prędzej rośnie.

12.) *Gestreifter gelber Herbstcalville*. To drzewo ma długie wysmukłe gałęzie, które obwisają i zagęszczają się, gdy się je zaniedba; jest bardzo rodzajne.

13.) *RotherGülderling*. To drzewo rośnie poziomo i z ciężkością się w górę podnosi. Gałęzie jego obwisają, trzeba nożem im pomagać. Ma obficie drzewo owocowe i dla tego obficie rodzi.

14.) *Pigeon rouge d'hiver. Wintertaubenapfel*. Formuje piękne sklepioną koronę, ma dużo kolców i różczek owocowych i co roku obficie rodzi.

15.) *Princesse noble d'Holande*. Te główne gałęzie idą prosto do góry, lecz przytęm wydaje mnóstwo ciężkiego długiego drzewa, które się przeplata, a na niem kolce owocowe. Wszystkie poplątane gałęzie w koronie, należy zupełnie wyciąć, główne gałęzie do 8, zaś różczki owocowe do 6 oczek przykrócić.

16.) *Vrai drap d'or. Der Goldzeugapfel*. Chociaż to drzewo niebardzo pędzi, przecież z czasem bywa wielkie. Wysmukłe odstające gałęzie puszcza do góry, które przecież piękną sklepia koronę. Obfite ma różczki i kolce owocowe; jest rodzajne.

17.) *Reinette de Normandie*. Gałęzie ma odstające; późno rodzi, ponieważ drzewo owocowe rzadko wypuszcza.

18.) *Süsse graue Reinette*. Ma nieco za szeroką koronę, wczesnie zawiązują się na niej różczki, kolce i oczka owocowe, dla tego co roku obficie rodzi. Pierwszych lat trzeba ją lekko przycinać, inaczej mało wydaje różczek owocowych. Lecz wiele niepotrzebnych gałęzi, które wyrżnąć należy.

(Dokończenie nastąpi.)

Kwaśne wisznie z pestkami smażyć.

Na sześć funtów wiszen z szypulek obranych, daje się półpięta funta cukru, który z kwartą wody gotuje się w rądlu i szumuje. Poczem wysypują się wisznie, które powinny raz zakipić i natychmiast wyjmują się. Cukier gotuje się dalej, poki niebędzie mieć gęstości syropu. Poczem zdejmuje się z ognia, wisznie się w niego wysypują, mieszają i wstoję przenoszą. Po kilku dniach, trzeba je znowu poruszać, ponieważ sok cienki w górę podchodzi.

Wisznie bez pestek smażyć.

Na funt wiszen, bierze się trzy ćwierci funta cukru i tak się robi jak wyżej.

Owoc róż dzikich smażyć.

Wybierają się najpiękniejsze jagody z róż dzikich lub ogrodowych, przekrawują się na dwoje, wybierają się ziarenka i włoski do czysta i wysypują się w kamienny garnek. Na funt tych jagod, bierze się trzy ćwierci funta cukru, gotuje się z wodą i szumuje, owe róże nalewają się kipiátkiem rzadkim. Po kilku dniach, odlewa się i mocniej gotuje. Jeżeli miękki owoc, zimno, jeżeli twardy, gorąco się nalewa; po kilku dniach trzeba go poruszyć.

Włoskie orzechy smażyć.

Trzeba je zrywać o Ś. Janie, gdy są tak miękkie, że ich słomą przekłóć można. Przekolają się ostrem drewnikiem na wskrós w kilku miejscach i moczą się na dziesięć dni w rzecznej wodzie, co dzień ją odlewając. Poczem gotują się w wodzie rzecznej, poki zupełnie nie zmiękną, ale trzeba pilnować, żeby się nie rozgotowały. W każdy wkłada się po dwa kawałki cynamonu i po dwa goździki. Na kopę orzechów, gotować dwa funty cukru, szumować pilnie, gdy już pół godziny gotował się, sypią się orzechy, niech z nim kilka razy zakipją, poczem przelewają się w kamienny garnek z cukrem, tak niech stoją dni pięć. Poczem cukier odlewa się, gotuje do gęstości syropu i nim nalewają się orzechy. Porusza się stoj, a gdy orzechy nie są nakryte syropem, dogotowuje się. Syrup powinien być bardzo gęsty, bo orzechy mają dużo wodnistości.

Robić soki: malinowy, porzeczkowy i wiszniowy.

Tłuką się maliny w naczyniu, przeciskają przez sukno; na funt soku, bierze się pół funta cukru, gotuje się z nim godzinę, piana się zde-

muje, potem przelewa się w butelki i papierem się obwiązuje, w którym się szpilką dziury robią, by go nieco powietrze dochodziło i niekurzył się. Tymże samym sposobem, robją się soki pożyczkowy i wiszniowy, lecz na funt porzyczkowego soku, trzeba wziąć trzy ćwierci funta cukru, a na funt wiszniowego pół funta.

Lecz można te soki i bez zuku robić, a to dwojakim sposobem, albo się wyciskają soki, stawia ją w naczynia przeciw słońcu, aby wyfermentowały, poczem idą do butelek, które się mocno korkują, smołą zalewają, do piwnic kładą, a gdy potrzeba, dodaje się cukier, jak wyżej wymierzono i smaży się.

Lub wygotują się soki świeżo wycisnione, do ósmej części i tak w butelkach zakorkowanych w piwnicach się przechowują. Lub bierze się świeże wycisnione soki, który się ustały, spuszcza lekko, by owad został, drobnutko tłuka słodkie migdały, mieszają z sokami, gdy tak kilka godzin postąły, przez bibulę się filtrują, poczem zlewają się w flaszki, korkują i smołą zalewają. Stosunek w jakim się biorą migdały, ten, że idzie dwie uncje migdałów na 48 łótów soku.

Sok cytryn długo zachowywać.

Wystawia się na mróz do pięciu stopni cieplomierza; jak zamarza, lód się zaraz zbiera, co się powtarza, póki kosztując, ów lód nie uczujemy kwasu na języku. Tym sposobem od wodnistych części uwolniony, sok zapakowany w szkło lat kilka w lochach przechowywać się może. Nie zawsze możemy mieć cytryny, a osobliwie na partykularzach w czasie zimy. Kto go tym sposobem przechowują, ma sok pod ręką, szczególnie w czasie nagłej potrzeby bardzo dogodny, dla chorych.

Sok agrestowy zastępujący doskonale cytryny.

Obrywa się agrest zielony, jaki się zwykł brać na smażenie, tłucze na miazgę, miazga bierze się w worki, wyciska w prasach, których pospolicie, do wybicia wosku używają, zlewa się w naczynia z szerokim otworem, najlepiej w szklane słoje, można także i w gliniane, wystawia się na słońce, aby zupełnie wyfermentował, gdy będzie czysty i męty na dnie spokojnie osiadły, zlewa się z lekka w butelki, w które trzeba wrzucić czwartą część cytryny rozkrojonej, bo tyle dosyć; butelki zatykają się, smołą oblewają i do lochu przenoszą. Gdzie tylko cytryna wchodzi, ten sok zupełnie ją zastąpi. Rok i dłużej się przechowuje. Ten sok należałoby po domach robić, oszczędzi wydatek na cytryny, których nie o każdym czasie dostać można.

Sok berberysowy.

Jegoda berberysowa, także doskonale zastępuje cytryny. Ten sok robi się dwojakim sposobem. Oberwać berberys z szypulek; na funt berberysowych jagod, bierze się funt wody, to się wlewa w rądel, gdzie przy ustawnym mieszaniu, tak się rozparzy, aż skóra na nim się popada; poczem wyciska w prasach, przelewa się w flaszki, pod samą szybkę leje się oliwa, korkuje, zalewa się smołą i w zimną stawia piwnicę. Trzeba dobierać małych flaszek aby raz nadpoczęte, prędko wydawać, bo plesnieją.

Z nowu i tak go robją. Oberwane jagody zsypują do baryłki, nalewają wodą, szpuntuja i w piwnicy chowają. Po kilku miesiącach jagody się rozpuszczają, męty osiadą, czysty sok spuści się w szkło i przechowuje. Kwasu tego wybornego dostateczna jedna łyżka stołowa do wazy supy, której nadaje smak cytrynowy.

Kwaśne wisznie w occie marynować.

Na trzynaście kóp wiszen, którym nieco przyciąć szypulek, bierze się pięć ćwierci funta cukru, łót cynamonu i łót goździków. Wisznie układają się warsztwami w słoju i obsypują cukrem i goździkami. Potem nalewa się tyle octu winnego dobrego, by je całkiem zakrył; niech tak stoją dni kilka. Gdy cukier się rozsedł, bierze się ten sos na rądel, gotuje, studzi i nim się wisznie nalewają. Trzeba często zaglądać, aby wisznie były zanurzone, gdyż się inaczej popsują. Niepowinny stać w wilgotnem i ciepłym miejscu; jeżeli zaczynają plesnieć, zlewa się sos i przegotowuje.

Marynować morele.

Morele niepowinny być dojrzałe, trzeba je obrać z łupin i rozkroić na dwoje, poczem bierze się tyle cukru, ile morele ważą, układają się warsztwami z cukrem i tak się przez dobę zostawują. Gdy się cukier rozejdzie, spuszcza się ten sok, gotuje w rądlu i do czysta szumuje. Tym czasem wkładają się morele w naczynie, gdzie mają pozostać, nalewają się gotującym cukrem i tak zostawują na kilka dni, po których zlewa się cukier, wysadza do gęstości syropu i leje się na morele. Jeżeli te miękie aby się nieporozpadały, leje się ten syrop zimny. Jeżeli twarde, gorący; trzeba żeby je syrop przykrył.

Ocet malinowy.

Jest orzeźwieniem dla zdrowych i chorych i lepszy od limoniady. Można go pić z wodą. Na funt wody, bierze się cztery łoty tego soku. Maliny się gnioją i prasują, na funt soku malinowego, bierze się funt cukru i pół funta naj-

lepszego octu winnego. To stawia się do ognia, piana się zdejmuje, poczem oczyszczony, studzi się, przepuszcza przez bibulę i w butelkach się przechowuje.

Gdy mówimy o octach niezawadzi objawić sposób, jakim się prędko ocet dobry robi. Bierze się wejsztyn, polewa kilkakrotnie mocnym octem winnym, suszy się i potem na proch tłucze. Jednym kwintlem tego proszku, można dwa łoty wody w bardzo dobry ocet przemienić. Ten proszek jest bardzo użyteczny w podróżach.

Ocet porzyczkowy.

Wziąć dojrzałych porzeczek, pognieść, dodać trzy razy tyle wody, zmieszać te masę i zostawić na dwadzieścia cztery godzin w spokoju. Potem precedzić, dodać ośmę część faryny. Ocet ten będzie miał wyborny smak i zapach.

Powidła z gruszek.

Powidła z gruszek, lepsze, trwalsze i więcej ich bywa jak z sliwek. Słodkie gruszki letnie i najszlachetniejsze gatunki, są na powidła najnieprzydatniejsze. Najlepsze gruszkowe powidła są z czerwonych gruszek, nazwanych Kapis gruszki. Nie są tak nudne jak z innych, kolor mają ciemno czerwony, podobny do sliwek.

Te gruszki są jesienne a razem najprzydatniejsze, bo razem z jabłkami użyć się mogą. Tym zaś sposobem się robją owe powidła:

Obierają się gruszki, ziarnka się wyjmują i zaraz przygotowuje się potrzebna ilość moszczu z jabłek, bierze się na kocioł, zagotowuje i szumuje do czysta; potem rzucają się w niego gruszki krajane. Gdy się to zrobiło, trzeba żeby ogień tylko środek kotła osiągał, ale masa ma się utrzymywać w ustawnym kipieniu. Wtedy nie trzeba ją mieszać, a tak nieprzepali się, co nie przy zachowaniu tego przepisu nastąpić musi. Ale gdy się już przepalify, trzeba mieszać aż do wypróżnienia kotła. Powidła gotowe, gdy wszystkie wodne części wygotowały się. To zaś się pozna, gdy wzięwszy na tyszkę trochę tych powideł, na talerz wylejemy i ostudzimy, pokażą się jak gęsta kasza, mocno się trzymają i z talerza nie ściekają. Gdy je przekładamy w garnki, można trochę wrzucić goździków, skurek cytrynowych i pomarańczowych, albo jeżeli mają być smaczniejszemi, wnieść do nich cytrynady i słodkich migdałów.

Bzowe powidła robić.

Dusi się owoc, sok bierze na ogień, smaży, miesza się ustawnie drewnianą łopatką, gdy zgęstnieje na półtory kwarty soku, daje się dwa łoty białego cukru, gdy się ten rozsedł, zdejmuje się i przechowuje w glinianych naczyniach.

Ogród kwiatowy.

Lubin kosmaty,

Lipinus hirtusus, ma kwiat niebieski piękny. Cała roślina pokryta meszkiem, w Niemczech dostrzeżono, iż jest najlepszym surrogatem kawy, ze wszystkich dotąd znajomych. Ale niewyrażają, czyli ten tylko, czyli *angustifolius* czy *pilosus*.

Lubin żółty,

Luteus pachnocy, jest także z białem kwiatem, zaś lubin australny, *nutcatensis* ma z nich najwięcej goryczy.

Łubiny sieją w Kwietniu, na tém miejscu, gdzie stać mają, w groncie nie wynysłają.

Piwonija,

Zwyczajna karmazynowa, kwitnie w Maju, ma kwiat blado różowy lub karmazynowy, pełny bardzo, listki i pręte ma zielone.

Piwonija mleczna syberyjska,

Albiflora i piwonija hiszpańska *humelis*, ma kwiat pojedynczy, pierwsza biały, druga pasowy.

Wszystkie piwonije bardzo zdobną ogrody, żadnym gruntem niegardzą, w cieniu i do słońca wystawione, udają się. Wszystkie można rozbierać, po opadnięciu liści, nawet i puste, dobrze się wydają w swoich ozdobnych krzakach.

Cynka nadobna,

Zinnia elegans, planta roczna, kwitnie od Lipca do Listopada, ma kwiat purpurowo różowy lub blado fioletowy, mający listków dwanaście, kwiateczki siwe z czarną obwódką, wychodzą o pół cala z korony. Ten gatunek jest najpiękniejszy.

Cynka żółta,

Pauciflora, kwitnie od Czerwca do Października, ma kwiat żółty.

Czerwona,

Ma kwiat krwisto czerwony, kwitnie od Lipca do Listopada.

Cynka drobna kwiatowa,

Tenuifolia, kwitnie o tym czasie co i poprzednica, ma kwiat pasowy. Cynki się sieją na inspektach i potem przesadzają. Lubją dobrą ziemię i słońce południowe.

Trojeść puchowa,

Asclepias syriaca, pochodzi ze wschodnich krajów, kwiat ma wielki czerwony w baldaszkach kulkowych gęstych i zwieszonych bar-

dzo pachnący, którego długo wachać niemożna bez naprzykrzeuia, mnoży się łatwo z nasienia i bardzo sznuruje; nasienie jej okryte puchem z którego wat dobry robją.

Trojeść nadobna,

Asclepias amona, ma kwiat purpurowy albo cielisty, to jest najpiękniejszy gatunek i kwitnie przez lato.

Trojeść cielistą,

A icarnata, pochodzi z Ameryki północnej, ma kwiat celisty, drobny, pachnący wanillią. Można ją rozbierać, kto zaś chce mieć z nasienia, niech zaraz sieje, gdy w Wrześniu dojdzie.

Tirletka płomieńczyk,

Lichnis caldenica, ma kwiat jaskrawo pa-sowy, gęsty, ścieszony, kwitnie przez Czerwiec i Lipiec. Rzadki kolor kwiatu, jego wesołość i trwałość stroi grzędy kwiatowe, wykrojenie zaś każdej klapki, krzyż maltański przypomina. Mnoży się łatwo z nasienia i rozebrania. Ma cztery odmiany z kwiatem białym i z cielistym, z szafranowym i z pełnym pasowym. Ta ostatnia najpiękniejsza.

Smołka różowa z pełnym kwiatem,

Lichnis viscaria, ma kwiat ciemno różowy pełny, liście ma do goździków podobne, a czasem po okwitnieniu ablegeruje się, jak goździki. Gatunek ten lubi ziemię lekką, mierne podlewanie.

Tirletka japońska,

Lichnis grandiflora, kwitnie w Lipcu, pręt ma półtora łokciowy, kwiat wielki ceglasty, o pięciu listkach. Ten piękny gatunek nietylko z nasienia i ablegrów, lecz mnoży się także i z gałązek. W zimie, będącą w groncie, trzeba osłaniać.

Koziołek błękitny,

Polemonium caeruleum, kwitnie w Czerwcu błękitno lub biało, bardzo kłaby ubiera.

Rdest różowy,

Planta jednoroczna, nazwana w botanice: *Polygonium orientale*, kwitnie od Sierpnia do Października. Kwiat ma różowy w długich kłobach, potrzebuje dobrej ziemi i wystawy na słońce. Kiedy dojrzeje, siać ją zaraz w inspekcie. To jest prawie najpiękniejszy kwiat jesienny.

Srebrnik złocisty,

Potentilla aurea, kwitnie od Maja do Lipca ma kwiat szypułkowy, wielki, wydający się jak złoto. Rośnie na Alpach i nasze zimy wytrzymuje.

Srebrnik wielkokwiatowy,

Potentilla grandiflora, kwitnie w Czerwcu kwiat ma żółty największy, czołga się po ziemi, można nim kłaby bramować. Nasienie sieje się na wiosnę i z łatwością przesadza i przyjmuje.

A s t r y,

Najulubiejsze teraz ogrodów angielskich ozdoby, są nader rozgałęzione; jest ich przeszło 41 rodzajów. Z rozbierania się mnożą. Większa część ich, aż do ziemi kwitnie. Obchodzą się bez podlewania; od Sierpnia zdobyją wysokie kłaby swoim mnogim i wesołym kwiatem. Ich kolor, jest mniej lub więcej niebieskawy. Mieszane w kłobach z żółtymi kwiatami, piękny widok oku sprawują. Wyliczymy w tym miejscu niektóre; ciekawi czytelnicy poznać ich całą rodzinę, niech raczą odczytać dzieło Wodziekiego o ogrodach.

Gwiazdosz alpejski,

Aster alpinus, kwitnie w Lipcu i Sierpniu liść ma rydelkowaty, kwiat dość wielki, na niskich łodygach, koronę niebieską, dno żółte, wiele kwiatuszków.

Gwiazdosz baldaszkowy,

Aster umbellatus, kwitnie w Lipcu i Sierpniu, ma koronę białą.

Gwiazdosz nadmorski,

Aster trifolium, kwitnie przez Sierpień i Wrzesień w południowej Europie nad morzem rośnie, ma koronę blade niebieską.

Gwiazdosz z jozefkowym liściem.

Aster hisopifolius, rośnie na pół łokcia od ziemi, kwitnie przez Sierpień i Wrzesień, koronę ma blade fioletową.

Gwiazdosz wielko kwiatowy,

Grandiflorus, ma pręt półtora łokcia wysoki, kwitnie w Listopadzie, kwiat ma samotny, wielki, na koncu każdej gałązki jest korona błękitna purpurowa. Pochodzi z Ameryki.

Gwiazdosz nowej Anglii,

Aster novae Angliae, kwitnie w Wrześniu i w Październiku, ma pręt trzy łokcie wysoki, korona fioletowa wielka, rzadko osadzona. On jest rodem z Ameryki.

Gwiazdosz krzakiem rosnący,

Aster dumosus, kwitnie w Wrześniu i Październiku, jedna jego odmiana ma koronę blade fioletową, druga ma białe promienie w koronie.

Gwiazdosz z wrzosowem liściem.

Ta roślina ma pręt dwułkciowy, koronę białą.

Gwiazdosz wieloliściowy,

A multiflorus, ma koronę białą i kwitnie w Wrześniu i w Październiku.

Gwiazdosz z wierzbowem liściem,

Salicifolius, kwitnie przez lato, miewa do trzech łokci wysokości i koronę błękitno purpurową.

Gwiazdosz tradeskanta,

A tradescanti, kwitnie od Czerwca do Lipca, ma łodygę głątką, ma odmiany z kwiatem niebieskim i białym. Obje w tymże samym czasie kwitną, co i tradeskanta.

Gwiazdosz z liściem jak na sitowcu.

Kwitnie przez Październik ma koronę białą do purpurową.

Gwiazdosz z drobnym liściem,

Aster miser, ma kwiat drobny skupiony, koronę białą albo blade niebieską.

Kalendarz ogrodowy,

Od 2go 9go do Lipca.

W sadzie są już owoce, jeżeli poro dogodna dojrzewają melony; skąpo podlewać ananasy, których odjęte korony w korę lub inspekt wsadzić, lecz koronie spodnie odebrać liście, zaś zwierzęcznie do połowy przykrocić. Owoce, wisnie lepiej smakują, gdy się z rana zbierają. Jeżeli chcemy morele, długo smacznie i świeżemi utrzymać, nie dopuszczać, aby dochodziły na drzewie, lecz zerwane położyć w jakim miejscu. Można siać na zimowy użytek włoszczyzny, obcinać apteczne zioła nim w kwiat wyrzeliły, w oranżeryi zbytnie kuraty od pomarańcz odbierać.

R O Z M A I T O Ś Ć.

O pielęgnowaniu kwiatów i owoców w Państwie rossyjskiem.

W północnej części Państwa rossyjskiego, w bliskości Petersburga i nieco dalej, im bliżej się przysuwamy do północnego bieguna, dostrzegamy, że oprócz kwaśnych gatunków jabłek, z powodu ostrego zimna, żaden owoc pod niebem niedojrzewa, wszystkie, nawet i wisnie muszą w szklarniach dochodzić. Ledwie się jaka plan-ta, jaki krzew na powierzchni ukazuje, bo te tylko stoją, co są w stanie wytrzymać ostrość strefy. Drzewa trzeba w wazonach utrzymywać i skoro jesien, chronić.

Gdy zima ginie a wiosna staje, co się w przeciągu dni ośmiu skutecznia, robją zadziwiający widok w szklarniach możniejszych, przykwitające krzewy, hortensyje, pelargonie laki i goździki. Te wszystkie kwiaty z większym lub mniejszym kosztem nabyte i utrzymywane, gdy pora już pozwala, wynoszą z wazonami na rabaty, zakopują, lub robją z nich kłaby blisko domu. Skoro już odkwitły, nowe na ich miejsce biorą ze szklarni i utrzymują przez całe lato ogrody sztuczne. Gdy zimna pora nadchodzi, wszystko wraca pod dach i uczekuje tam znowu wiosnianego słońca.

Rossyjanie wszystkich stanów są wielkimi miłośnikami kwiatów. A gdy ostra pora zimowa przemienęła, nawet i w najniebezpieczniejszych chatach, widać na oknach coś zielonego. Drogi wiodące do Moskwy, Petersburga i innych miast znaczniejszych, są na początku wiosny okryte ludźmi, które w zupełnem kwiecie będące planty, co się w szklarniach zimę przechowały, podróżującym zbyć gotowi i żadnej niemają trudności znalezienia kupca, chociaż drogi im ceny stanowią. Najulubieńszym są ich kwiatem Hortensyje, być może dla tego, że pomimo swej okazałości wspaniałości kwiatu, długo go świeżym utrzymują.

Podlewają ich wodą, w której hałun rozpuszczony, przez co ich kolory daleko żywszemi się stają.

Kto niema miejsca w szklarni na wisnie, osobli-wszym sposobem ochrania je od ostrości powietrza. Robją długi, szeroki i głęboki rów, w tym sadzą wisnie młode. Gdy ostra pora nadchodzi, zapelniają rów liściem, na końcu przykrywają słomą, z resztą śnieg obfity dopełni tego przykrycia, a tak wisnie przechowują się bezpiecznie, a o pięknej porze odkryte, kwitną i rodzą w gróncie obficie.

Ponieważ w północnej Rossyi, późno lato nastaje i trwa krótko, wszystkie nasiona, moczą przed sianiem, aby prędzej schodziły. Inni wyprowadzają je w ciepłarniach, i gdy są w porze przesadzania, do grónta przenoszą.

W samym Petersburgu, są wszystkie nowalijki jak najwcześniejsze. Ich wyprowadzenie potrzebuje wiele pracy i kosztu, lecz to wszystko nader się wynagradza. Talerz bowiem, na którym kilka nasć jest jagodek, nazbyt drogo Magnaci rossyjscy przepłacają, którzy niech kosztuje co bądź, niepytają, byleby tylko je mieli na swoich stołach.

Obszerne szklarnie imperatorskie, w których czasem dwór daje bale z tańcami, wielkim utrzymywane kosztem w Petersburgu, czarodziejski robją skutek. Przechodzący się po nich, sądzą się być w najumiarkowańszej strefie włoskiej, lecz niknie to omamienie skoro wyjdą za progi budynków na wolne powietrze, które im przypomina, że są w najostrzejszej strefie.

I drzewa owocowe muszą tam być także za szkłem, więc tylko bogacze mogą używać ich owoców, nienajętni pozbawieni tej rozkoszy.

Lecz za to południowe prowincyje Państwa rossyjskiego obfitują we wszystkie dary Flory i Pomony.

W Krymie utrzymuje się ogród kosztem imperatorskim, gdzie wszystkie osobliwości tak krajowe jak zagraniczne w najlepszym utrzymywane porządku. Wiele jest tam owoców w europejskich dotąd nieznanych ogrodach.