

HEIDELBERG.



Powabne miasto Heidelberg, leżące na lewym brzegu rzeki Neckary, przedstawia dołączająca się do niniejszego numeru rycina na stalirznięta. Opisanie tego miasta, a zwłaszcza starożytnego zamku, panującego nad całym grodem, znajduje się w *Magazynie Powszechnym* roku 1831 Nr. 11. str. 84.

Heidelberg należy do Wielkiego księstwa Badeńskiego, liczy 1114 ładnych domów i 11,811 mieszkańców. Słynie uniwersytetem, do którego przed laty uczęszczało blisko dziewięciuset uczniów, w ostatnich zaś czasach liczba ich zniżyła się do 456. Biblioteka uniwersytecka posiada 45,000 książek.

O STANIE TERAŹNIEJSZYM SZTUKI KUCHARSKIEJ I GASTRONOMII W EUROPIE.

Henrion de Pansey, prezes sądu kassacyjnego w Paryżu, dygnitarz, jakim, według słów P. Boyer-Collard, znakomitego filozofa i mówcy, słusznie Francya nowożytna pochlubić się może, mówił raz Laplace'owi, Chaptal'owi i Berthollet'owi, trzem najslawniejszym swego czasu uczonym: „Wynalazek nowej potrawy uważam za zdarzenie daleko ważniejsze, aniżeli odkrycie nowej gwiazdy; gwiazd nigdy nam nie zabraknie, a potraw nigdy mieć nadto nie możemy. Nie pozbędę się myśli, że nauki nie znajdują u nas należytego szacunku, póki się niedoczekam, aż kuchmistrz zostanie członkiem akademii.“ Laplace, Chaptal i Berthollet zupełnie się w tej mierze zgodzili z panem Henrion de Pansey. Zdania tak niepospolitych mężów lekce ważyć nie godzi się.

Burke, Demostenes nowożytny, wielki polityk i wielki filozof, dawał definicyą człowieka, że jest to zwierzę, które jadło sobie warzy na ogniu. Sławny filozof szkocki Dugald-Stewart, którego wysoko poważał Jan Śniadecki i z dzieł jego nie mało korzystał przy układzie swojej *Filozofii umysłu ludzkiego*, silnie był uderzony analogią zachodzącą między sztuką kuchenną, poezją i sztukami pięknymi. „Z tego stanowiska zapatrując się na przedmiot, powiada on, rzec można, iż słodycz smakuje rzeczywiście, a gorycz smakuje względnie; jedne i drugie pospołu biorą udział w wydaniu tych skutków, co w sztuce kuchennej odpowiadają piękności harmonijnej, która jest celem malarza i poety.“ Dugald-Stewart zgadza się na to, iż piękność idealna zarówno ma miejsce w rądlu, jak na płótnie, marmurze i papierze. I rzeczywiście, w oczach rozsądnej krytyki, niektóre potrawy, wychodzące w naszych czasach z pod twórczego noża kucharzów pierwszego rzędu, porównywane bydy mogą chyba tylko z Wenerą medycejską, albo Makbetem Szekspira.

Są jednak tacy... Co mówię, tacy! Powiedzmy po prostu, są *ludzie* — zdolni przytępieniami zmysły smakować tylko w chrzanie lub pieprzu tureckim, którzy z pogardą mówią o sztuce kucharskiej, twierdząc z niej jaką dumą, że dla nich rzecz obojętna jedzenie. Ci ludzie godniejsi bydy strusia mi i połykać kamienie na pustyni albo zwir na szosowej drodze, niżeli zasiadać u stołu z narodami, którym użytek widelca jest znany.

„Różnimy się ludzie od zwierząt rozumem i mową“, powiedział Kopczyński. Ale nie jest to jeszcze dostateczna definicya. Zwie-

rzęta karmią się: jeden człowiek jé, pożywa. W téj to najgłówniejszej różnicy naszego rodzaju od wszelkiego stworzenia, zamyka się cały szereg powinności względem wyboru i przygotowania jadła, w które nam jednym dozwolono zamieniać wszystko: świadczą o tém najgruntowniej nasze zęby. Pożywać, znaczy rozumem i dowcipem własnym odnawiać życie, które w nas wlało przyrodzenie: Co za wielki, okiem niezmierny cel! Biorąc się do łyżki, wnosimy się wyżej nad człeka: od téj chwili stajemy się powiernikami przyrodzenia, bierzemy na się jego pełnomocnictwo, jesteśmy tłumaczami najgłębszych jego zamiarów; a że nam dano wybierać jadło ze wszystkich jestestw organicznych, że możemy upiec i spożyć wszystko co tylko żyje, dla odnowienia i utrzymania w sobie życia, to od téjże chwili stajemy się królami przyrodzenia. Przystawszy zaś piastować to wysokie dostojenstwo, zamieniamy się znowu w proste istoty organiczne, skoro po deserze złożym dobrowolnie na stół potężne berło nasze — widelec, lub gdy go nam pochwycą lokaje, w ciągu naszego panowania, to jest podczas obiadu. Dla zachowania godności naszej w obliczu całego *universum*, trzebaby nam jeść bez ustanku. Kiedy człowiek zasiada do stołu, cała natura truchleje.

Iluz jest ludzi, którzy nasyciwszy się, ani pomyśla o tém, że po obiedzie człowiek zamienia się w świątynię, w której odbywa się największa z tajemnic natury — trawienie! Rozum ukorzyć się musi na widok tak zadziwiającej funkcji, której wielkość i znaczenie, słowy określić się nie dadzą: z nią są ściśle połączone nasze zdrowie, szczęście, życie, a zatem i nasza sława. I któż jest ofiarnikiem i stróżem tak strasznej tajemnicy? Otóż on, w swojej szacie godowej! Oto on w białej szlafmicy, w białym kaftaniku, z białym fartuchem i długim nożem. Oto kucharz! Stopień jego w hierarchii całego glo-

bu niczém wysłowić się nie da. Gra on w przyrodzeniu rolę bez porównania wyższą niżeli komety Bieli lub Halleja. Wszystkie żołądki z poszanowaniem winny nań spoglądać; wszystkie głowy przemyślać i zastanawiać się nad tém, ażeby tak wysoki urząd spotykał tylko mężów czcigodnych i pod wszelakim względem ukwalifikowanych.

Przejęci miłością dobra publicznego, zamierzamy podać czytelnikom naszym lekki rys statystyki i literatury sztuki kuchennéj. Co się zaś tycze jéj historyi, o tém mówić będziemy jak najkrócej, a jeszcze mniej zaprawiać ją erudycją niestrawną i cytacyami. Przelotném tylko rzucimy okiem na kuchnie starożytnych, a co rychléj przejdziemy do przewybornych półmisków Francyi, jedyne go kraju, w którym kucharstwo zostało zrozumiane, ocenione, pozyskało szacunek należny i podniesione do stopnia sztuki, ba nawet nauki.

Zgoła nic nie wiemy o kuchni Chaldejczyków, którzy wynaleźli astronomią, ale pewno żadnej potrawy nie wynaleźli. Pierwsi gastronomowie, podług historyi, byli Egipcyanie. Ich kuchnia zaginęła pospołu z ich religią: zbyt drobne szczegóły, jakich Herodot udziela o niej, nie wystarczają na ogólne nawet wyobrażenie sobie tego przedmiotu; ale, że podczas obiadów egipskich lokaje roznosili przed zupą zamiast zaostrażających apetyt kasków, drewnianą figurę trupa, ażeby każdy gość widział, jaki jest natenczas człowiek, kiedy już ani jé, ani pije, ani się weseli, to gastronom dobrze myślący nie może nie mieć głębokiego szacunku dla czcigodnych Egipcyan. Lecz przejdźmy do Grecyi.

Pani Dacier bardzo trafną zrobiła uwagę, że Homer w żadnym z utworów swoich nie wspomina potraw gotowanych, i że na wszystkich, które opisuje biesiadach, naprzykład na obiedzie dyplomatycznym danym przez Achillea dla królów delegowanych, główny półmisek, *la pièce de résistance*, stanowi pieczone;

ztąd wyprowadzono dosyć logiczny wniosek, że Grekom wówczas nie był jeszcze znany sposób robienia naczyń, mogących wytrzymać działanie ognia. Zdaniem uczonych, pierwsze łydki i patelnie przywieziono do Grecji z Egiptu, i Grecy wkrótce niemałe z nich odnieśli korzyści. Ateny w szczególności celowały pod względem gastronomii przed innymi rzeczami państwowymi greckimi. Za najlepszy dowód sprawiedliwości tego mniemania służyć może jednogłośny żal wszystkich uczonych nad utratą, jako jednego z najszacowniejszych dzieł starożytności, dydaktycznego poematu o gastronomii, napisanego przez Archestrata, bliskiego przyjaciela któregoś z synów Peryklesa. „Ten wielki pisarz, powiada Ateneusz, zwiedził ziemie i morza, ażeby poznać wszystkie najlepsze ich płody. W podróży nie obchodziły go wcale zwyczaje i obyczaje ludów, uważał za niepotrzebną rzecz zastanawiać się nad nimi, skoro ich odmienić nie można; lecz wstępował w laboratorium, gdzie się przygotowywały najwykwintniejsze potrawy i rozprawił tylko z mężami, zdolnymi pomnożyć jego rozkosze i przyjemności. Poemat Archestrata jest to skarb nauki; każdy wiersz zamyka w sobie kucharskie prawidło.“

Nie należy atoli wierzyć bezwarunkowie tym nadzwyczajnym pochwałom; przy owoczesnej, bowiem niedoskonałości nauk fizycznych, czyliż mógł Archestrat ułożyć zbiór zdrowych prawideł? Drugim do sceptycyzmu powodem są wiadomości, doszłe naszych czasów o samym autorze, który, powiadają tak był chudy, że ważył nie więcej nad obol. Oprócz tego, rzecz bardzo do prawdy podobna, że cokolwiek dobrego w sobie miała kuchnia grecka, to przeniesione zostało do Rzymu, wraz z innymi sztukami i umiejętnościami. A gdy wiemy, że Rzymianie przez posłów sprowadzali z Aten prawa Solona, śmiesznie byłoby przypuszczać, że razem z prawami nie wywieźli ztamtąd choć jedne-

go kucharza. Bogaci panowie rzymscy, udający się na naukę do Aten, powracali do kraju więcej zapewne biegłymi znawcami ateńskiej kuchni, aniżeli filozofii ateńskiej. Żadnej w tém nie masz wątpliwości, że kiedy nieco później, filozofowie, poeci i retorowie tłumami napłynęli do Rzymu, jako do stolicy cywilizacji powszechnej, przywędrowały pospołu z nimi i kucharki greckie. Cóżkolwiek bądź, uczyły rzymskie, lubo na nich występował wszystek geniusz gastronomiczny, wszystkie wymysły świata starożytnego, celowały raczej obfitością i drożyzną, aniżeli smakiem. Żaden zapewne dzisiejszy tłumacz Wirgiliusza nie miałby ochoty być z nim na obiedzie u Mecenasasa, gdzie dawano taką naprzykład potrawę, jaką Apicyusz uczy robić z krwi i ryby zgnitej. Jedyną zaletą półmiska z mózgow pięciuset pawi i tysiąca słowicznych języczków była wysoka jego cena: a jeślibyśmy szukali tylko środka jak w danym czasie przejeść najwięcej pieniędzy, to ukorzylibyśmy się raczej przed Kleopatram, która perłę kosztowną w wodzie rozpuściwszy, wypita; chociaż i tu daleko oryginalniejszy i piękniejszy pomysł majtka angielskiego, który położył na kawałek chleba bilet bankowy wartości dziesięciu funtów szterlingów, nasmarował masłem, i dał zjeść swojej czarnookiej Zuzannie.

Nie można też wysokiego mieć szacunku dla gastronomów, którzy jadali leżąc — w najniewygodniejszym i niezręcznym położeniu. Pomyśleć nie podobna bez trwogi o tém, jak musieli oni brudzić poważne brody i togi, przenosząc jadło ze stołu do ust bez widelca; widelce, oczywiście są wynalazkiem późniejszym, w zwaliskach bowiem Herkulanum, gdzie tyle wykopano ślicznych posągów, nie znaleziono ani jednego widelca. Trudno sobie wyobrazić, jak mogli pić nie siadając prosto, gdy podawano pubary. Kuchnia wszelako zwracała na się baczną uwagę uczonych rzymskich, lubo do naszych czasów

doszło jedno tylko z ich dzieł w tym przedmiocie. Siega ono czasów Heliogabala, a nosi imię Apicyusza, na cześć biegłego gastronomo, który rozszafował przeszło sześćdziesiąt milionów złotych polskich dla dogodzenia swemu apetytowi, i zarządził się w obawie, ażeby nie umrzeć z głodu, gdy pozostały mu tylko dwa miliony. A chociaż kuchnia rzymska była w ogólności bardziej rozwiązła niż delikatna, nie ma jednak wątpliwości, że wśród burzy, która podniosła się w lasach Germanii i Scytyjskich lodach, lądowała potokiem barbarzyńców nad nieśmiertelnym grodem, zaginęło więcej dobrych półmisków, niżeli dobrych książek.

W peryodzie upadku państwa Rzymskiego i w większej części wieków średnich, ciemność nieprzejrzana pokrywa sztuki wyzwolone. Karol Wielki, jak widać z Kapitularów, troskliwie wdawał się sam w sprawy stołowe; we sto lub dwieście lat później, Normandowie chętni się smakiem swym i wykwiutnością w tej mierze; ale odrodzenie sztuki kuchennej, równie jak nauk, winni jesteśmy Włochom. Niepodobna z dokładnością oznaczyć epoki, w której zaczęto zajmować się pilnie tą sztuką; ale wiadomo, że dawali jej światłą opiekę panujący nad Florencją, i że Francja nauczyla się pierwszych zasad tej nauki od światłych mężów kuchennych, którzy Katarzynie de Medicis towarzyszyli do Paryża. Jasne są dowody, że oni wprowadzili do Francji używanie lodów. W dziełach Montaign'a czytamy, jak wysoko włoscy kuchmistrze ceniłi swe powołanie, jak żywo czuli godność własną. „W ich liczbie, powiada, widziałem jednego z tych artystów, którzy zostawali na usługach u kardynała Karaffy. Rozprawiał on ze mną o tej, iż tak rzekę *science de geule* z powagą i godnością, jakby o jakim przedmiocie teologicznym. Wykładał mi różne rodzaje apetytu: apetyt na czczo; apetyt po drugim lub trzecim danu;

środki zaspokojenia apetytu, a potem obudzenia go na nowo i rozdrażnienia; politykę sosów, naprzód w ogólności, a potem ze szczegółowym względem na przyrządy i skutki każdej przyprawy z osobna; różnicę wględną sałat, stosownie do pory roku; jaką sałatę dawać na ciepło, a jaką na zimno; narreszcie sposoby układania ich i ubierania, ażeby mile w oko wpadały. Potem przeszedł do porządku, w którym półmiski kolejno po sobie następować powinny, jako do przedmiotu ważnych i wzniosłych badań. To wszystko opowiedziane było wytwornemi i wyszukanemi słowy, jakie się używają, mówiąc o rzeczach największej wagi.“

Każdy z czytelników naszych dostrzeże, że jest tu żywy wizerunek dzisiejszych kucharzów francuzkich, którzy przejęli od Włochów nie tylko pierwsze zasady sztuki, ale i tryb postępowania. Z resztą kuchnia włoska w owym wieku była bardzo niezdrowa, zarażona duchem korzennych przypraw, i jak niebo od ziemi różna od tej, którą dziś nazywają „Francuzką“, a właściwiej nazwałby ją można racjonalną i uczoną.

Slusne są powody do mniemania, że około tegoż czasu sztuka kuchenna uczyniła niejaki postęp i w Anglii. Henryk VIII hojnie nagradzał ludzi, którzy dogadzali jego smakowi, a raz tak był zachwycony zapachem nowego puddyngu, że wynalazcy dobra podarował. Za królowej Anny, nie zbywało także na opiekunach i Mecenasach tej sztuki.

Kuchnia włoska przyjęta była na dworach panujących i magnatów w Niemczech i Polsce;

(Dalszy ciąg nastąpi.)

O WYRABIANIU AŁUNU.

(z *Hermbstaedta*.)

(*Dokończenie*.)

Ałun sztuczny.

Nie wszędzie jednak znajdują się miny, z których opisanyu sposobem ałun otrzy-

maczy można; bardzo często miny te nie dosyć są bogate i tak mało czystego wydają alunu, że ten niekiedy na miejscowe nie wystarcza potrzeby; wówczas niedostatek ten zastąpić można alunem sztucznym, który pierwszy *Chaptal* i *Curaudan*, za pomocą glinki, potażu i kwasu siarczanego, sztucznie wyrabiać nauczyli, a który i w naszym kraju mógłby być z pożytkiem zastosowany. I tak, podług przepisu *Chaptala*, glina, jak najmniej żelaza mająca przy sobie, wypala się naprzód dobrze w ogniu i potłuczona na drobne kawałki, rozpościera w izbie ołowianemi wybitęj blachami, a potem w téjże izbie, pali się częściami umieszczana z saletrą (1) siarka, która przeistoczywszy się w kwas siarczany, łączy się natychmiast z wypaloną gliną i tworzy sól białą (siarczan glinki). Otrzymana sól ługuje się następnie za pomocą wody, a po dostatecznym nasyceniu, osadza się przez solnik potassu albo siarczan potażowy w postaci mąki. Wreszcie płóce się w czystej wodzie i krystalizuje.

Curaudan do robienia sztucznego alunu zaleca następujący sposób: 10 funtów białej wolnej od żelaza i suchej gliny, zarabiają się w ciasto z 16 łotami soli kuchennej w przyzwoitej ilości wody rozpuszczonych, i z otrzymanej masy robią się galki wielkości kurzego jaja, które się naprzód suszą w cieple, a potem przez godzinę wystawują na moc czerwonego ognia. Po należytem wypaleniu, galki te, ucierają się na proch i mieszają z 2 i pół funtami kwasu siarczanego mocnego; ku końcowi zaś dodaje się jeszcze 3 funty wody i cała mieszanina dobrze się rozrabia. Tym sposobem masa ta rozgrzewa się dobrowolnie, a po jakimś czasie wzdyma się i pieni, nabywając alunowego smaku. Dolewa się więc powtórnie 7 funtów wody, wszystko należy się mię-

sza i cały płyn zostawia w spokojności; zlewając po zupełnem ustaniu się jego z wierzchu czysty przezroczysty rozciek. Rozciek ten następnie przelewa się do ołowianego kotła, ewaporuje aż do przywieżenia go do objętości czterech kwart berlińskich, i po ostygnięciu miesza się z funtem siarczanu potażowego we 4 funtach wody wrzącej rozpuszczonego. Nowa ta mieszanina stygnąc, osadza alun; żeby zaś kryształki były drobne, należy ją podobnie jak wyżej bezprześcannie poruszać, dopóki cały płyn nie ostygnie. Na koniec otrzymana alunowa mąka, rozpuszcza się w jednej urzędziej części wody wrzącej i krystalizuje.

O rozmaitych odmianach alunu, znajdującego się w handlu.

Chociaż w ogólności wszystkie gatunki alunu krążącego w handlu, mniej więcej są we własnościach swoich podobne, pominawszy jednak niektóre przypadkowe okoliczności, najcelniejsza przyczyna ich różnicy, zawisła od sposobu użytego do osadzenia téj soli. Podług rozbioru wszakże Pana *Vauquelin* 100 części zwyczajnego czystego i dobrze osuszonego w powietrzu alunu składają się ze 49 części siarczanu glinki, 7 siarczanu potażu i 44 wody krystalicznej.

W handlu zaś szczególniejsze sześć następujących rozróżniają gatunków alunu: 1) *Alun z Rocca*, w Syrii, który przychodzi do nas w wielkich przezroczystych nieforemnych sztukach, okazujących odłam szklisty. 2) *Alun wschodni*, w kawałkach wielkości migdałów, które zwykle są naleciałe kolorem różowym. 3) *Rzymski* i *neapolitański*, składające się z drobnych nieforemnych kryształów, także naleciałych kolorem różowym; powłoka ta jednak w czasie rozpuszczania alunu pozostaje w całości. 4 i 5) *Angielski*, i wiele z nim mający podobieństwa *szwedzki alun*, które są pospolicie złożone z wielkich nieforemnych kryształów, w złamaniu tłustawych,

(1) Saletra służy tu tylko do utrzymania ognia, podkwas bowiem siarczany do kombusty nie służy.

6) *Niemiecki atun*, krystallizowany pospolicie w białe i przezroczyste ośmiościany rozmaitej wielkości, pokryty jest na powierzchni zewnętrznej białym proszkiem podobnym z wejrzenia do mąki. Ten ostatni gatunek atunu, oprócz siarczanu glinki, zawiera albo siarczan potażowy lub amoniakalny, albo też obiedwie te sole razem. Oprócz tego przedtém znany był w handlu tak nazwany atun *brunświicki* albo *grafenhurstycki*, krystallizowany w ośmiościany średniej wielkości, przezroczysty, koloru różowego i niczém nie naleciały. Gatunek ten atunu wyrabiany był sztucznie, a różowy kolor, który go charakteryzował, zależał od przytomności w nim niedokwasu kobaltu, albo, co także bydz może, od niedokwasu manganu.

Przymioty czystego atunu.

W ogólności atun przeznaczony do użycia, powinien bydz jak najczystszy i wolny od siarczanu żelaznego; w przeciwnym bowiem razie nietylko by nie odpowiedział swojemu celowi, ale owszem stałby się szkodliwym. Należy więc jeszcze wiedzieć, że doskonale czysty atun, następujące powinien posiadać własności. Ma bydz w kryształach białych i przezroczystych, nie zawierających w sobie żadnych plam żółtych: w 19 do 20 częściach wody zimnej destyllowanéj, bez uformowania najmniejszego osadu powinien się całkowicie rozpuszczać: dodawszy kilka kropel odwaru galasu, solucya ta nie powinna się ani fioletowym ani czarnym farbować kolorem; wreszcie nie powinien ją émic roztwór bursztynianu amoniakalnego. Jeżeli przeto atun warunkom tym nie odpowiada, zawiera niewątpliwie żelazo, a zatém do użycia staje się niezdatnym.

DOM PRZYTUŁKU KOTÓW W ANTYOCHII.

Monroe Anglik w podróży swojej do Syryi, przed kilką laty odbytej, opisuje następnie jeden z osobliwszych zakładów w Antyochii,

„Niedaleko mego mieszkania znajdował się stary meczet, który pobożni mużłmanie oddali we władanie licznój rodzinie kotów. Rozmnożyło się ich tutaj do pięciuset, a co dzień przybywali jeszcze nowi lokatorowie. Dom ten otwarty jest nietylko dla starych i kalék, lecz służy razem za przytułek dla młodych, których tam posyłają za karę, lub którzy pozostali sierotami z powodu śmierci swych panów. Przyszędłszy tu, ujrzałem mnóstwo przewalających się na podwórzu, miękką porostem trawą, inne przechadzały się spokojnie po dachach: długo przypatrywałem się, i zakład ten nader miłe uczynił na mnie wrażenie.“

Mużłmanie usprawiedliwiają miłość swą ku kotom mnóstwem powieści o namiętném do tych zwierząt przywiązaniu Mahometa. Powiadają, że raz kotka w rękawie sukni proroka okociła się, a on rękaw odezrznał, byleby nie poruszać jéj z miejsca. Jednego z ulubieńców swoich, którego imię najczęściej w podaniach mużłmanów jest powtarzane, nazwał Abu-Chorejr, to jest Kocim ojcem, i surowo zakazał zwolennikom swym krzywdzić tych zwierząt. Przeciwnie zaś psy w wielkiej tam są nienawiści; z resztą każdy, kto podróżował po Wschodzie i zna z doświadczenia jaką one są plagą w tamedycznych miastach, łączno pojmie przyczynę takiego wstrętu.

„Upzedzenie względem psów, jako zwierząt nieczystych, mówi Monroe, również granic nie ma, jak zbyt uczynna miłość do kotów. Jeśli pies dotknie się Mahometanina po umyciu się, powinien on powtórzyć znowu obmycie się przed modlitwą. W Egipcie znaj-

duje się sekta zwana Szeffi, której członkowie obowiązani są umyć się za każdym razem, skoro padnie na nich nawet cień psa, a jeśli pies otrze się o ich suknię, wyrzynają z niej ten kawałek, którego się nieczyste zwierzę dotknęło.

WINO WĘGIERSKIE SZTUCZNE.

Do beczki zawierającej kwart berliński 64 (wiadro pruskie), wlewa się 40 kwart dobrego białego wina francuzkiego (Haut-Sauterne, Haut-Barsac i t. p.), a dodawszy 30 funtów cukru ordynaryjnego, miesza się wszystko, póki się cukier nie rozpuści. Potem wysypuje się 15 funtów rozynek wielkich, z ogonków oczyszczonych i porozdzieranych. Wymieszawszy znowu płyn, dolewa się beczka winem i przykryta w otworze szpuntowym kawałkiem płótna grubego, cwieczkami przymocowanego, stawia się w miejscu, którego temperatura 13—14° Réaum. nie przechodzi.

W przeciągu tygodnia, lub najdłużej dwóch tygodni, wszczyna się w płynie fermentacja, której burzenie się jego jest cechą. Skoro to zupełnie ustanie, beczka mocno się zaszpuntowuje, i w chłodnej piwnicy umieszcza się na legarach, gdzie 8—10 tygodni zostawać powinna w spokojności.

Dopiero wino ściąga się bez mętów do innej beczki mniejszej, którą pełną, dobrze zaszpuntowawszy, póty w piwnicy spokojnie zostawić należy, póki się wino należycie niewyklaruje. Poczem można już je ściągnąć na butelki i w zimnym utrzymywać sklepie. W tym stanie nabiera ono smaku do prawdziwego wina *tokajskiego* podobnego i co rok staje się lepszym.

WINO PORZECZKOWE.

Do robienia tego wina używają się porzeczeki, nietylko zupełnie dojrzałe, ale owszem

w stanie przejrzalności. Obrawszy je grzebieniem drewnianym z szypulek, utłuc potrzeba stęporem drewnianym w takiemże naczyniu, i sok wycisnąć. Na każdą kwartę berl. tego soku, bierze się 8 łutów cukru ordynaryjnego; po wlaniu płynu do beczki i przykryciu szpuntu kawałkiem płótna rzadkiego, cwieczkami przymocowanego, oczekuje się fermentacji. Gdy się ta odbędzie, to jest: gdy burzenie się i pienienie w beczce ustanie, dolewa się pełna beczka podobnym winem; mocno się zatyka, i przez 8 do 10 tygodni zostawuje się spokojnie w piwnicy: poczem stoczywszy wino do innej beczki mniejszej, i dobrze zaszpuntowawszy, jeszcze przez 10 tygodni trzymać je nietykalnym należy.

Wówczas już może być na butelki ściągnięte, w których po pięciu lub sześciu miesiącach staje się dobrą winem pitnym. Jeszcze zaś przedniejszemu bywa, jeśli się przez rok lub dłużej potrzyma w stanie klarownym w beczce, nim się zbutelkuje.

ŻYJĄCE FORTEPIANO.

Pewien miłośnik muzyki, w czasie samotnych przechadzek po lasach i polach, zachwycał się nadzwyczajnie śpiewem słowika. Śmiały, przerywany poświst przepiórki, dumne odgłosy zięby, szczebiotanie pliski, słodkie tercye kukulki, wzdychania melodyjne sowy, brzęczenie roju pszczół, uroczysty bas byka, czysty baryton cielęcica: cała ta harmonia natury była dla niego źródłem niewyczerpanym muzykalnych rozkoszy. Wśród tego zgromadzenia wirtuozów, pierzastych i kosmatych, rogatych i skrzydlatych, jeden gatunek śpiewaków szczególniejsze pozyskał względy naszego amatora; w tym tylko gatunku wynalazł zdolność czystego oddawania nót, gdy go przyciśniesz lub ukolesz. Na zapytanie, jakiż to ptak? odpowiadam:

Jest to ptak, z którego mięsa robią szynki i kielbasy. Ażeby użyć na korzyść sztuki tak szacowny talent muzyczny, nasz autor, z wielką uwagą, z kamertonem w rękę, wybrał dziewięcioro prosiąt. I kiedy znalazł swoje gammy od *ut* do *ut*, z *fa dièze* i *sol dièze*, kazał zrobić skrzynkę z przegrodami dla dziewięciu czworonóżnych śpiewaków. W skrzynce prosięta leżały związane; klawisze fortepianu były podwójne na każdą notę: jedne, zakończone igłą, przechodziły pod brzuch wirtuoza; drugie, opatrzone szczypcykami, ścisnęły je mu sam koniec ogona. Tym sposobem klawitura instrumentu, poruszona cała razem lub też kolejno, budząc prosięta, podniecała ich do wokalnego koncertu. Nóty *kolące* wydawały dźwięki *forte*, *szczypiące* zaś *piano*. Jest to prawdziwe fortepiano. Amator odegrywał na nim całe opery, a gdy mu się uprzykrzyło, zjadł swoich wirtuozów. Ale ich rasa nie wygasła dotychczas; możnaby i teraz urządzić z nich piękny pantalion, coś w guscie melodikonu.

ROZMAITOŚCI.

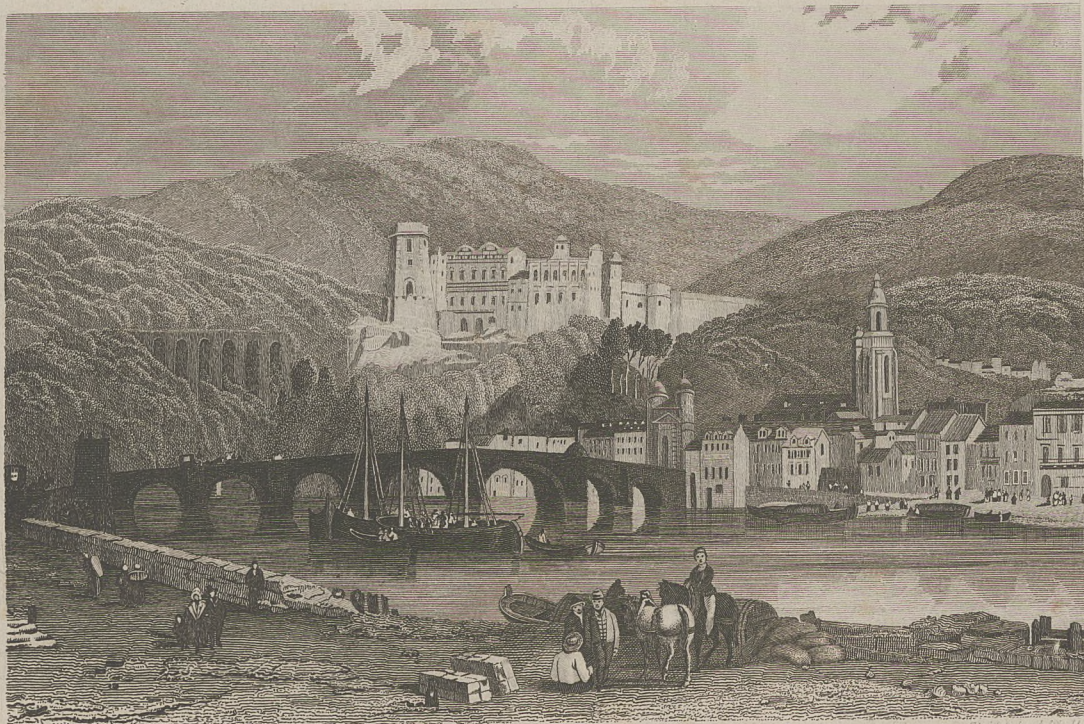
Collombet wydał w Lyonie historią świecką i duchowną literatury Łacińskiej, w czwartym i piątym wiekach (*Histoire civile et religieuse de lettres latines au IV et au V siècles*), in 8vo ark. 36. — W Lyonie także wyszła nowa edycja Historii rycerzy świętego Jana Jeruzolimskiego czyli kawalerów Maltańskich przez X. Vertota, w pięciu tomach in 12mo. W Paryżu zaś de Saint-Allais wydał w tymże przedmiocie dzieło: *L'Ordre de Malte, ses grands-maitres et les chevaliers* (ark. 24 z ryc.)

Eugeniusz Alberi, autor historii księcia Eugeniusza Sabaudzkiego, wydał w języku włoskim Żywot Katarzyny de Medicis (*Vita di Caterina de Medici, saggio storico*), in 8vo z 18 portretów, cena 20 franków). W dziele tem zbija dotychczasowe

mniemania o matce Karola IX, i wyjaśnia, że ona nie tylko nie zyczyla i nie była przyczyną rzezi ś. Barłomieja, lecz owszem wszelkich dokładała usiłowań dla zmniejszenia jej okropności. Zdanie swoje w tej mierze opiera na licznych aktach znajdujących się w archiwum Medyceuszów we Florencyi, z których dotąd nie korzystano.

Znany czytelnikom naszym z umieszczonych w *Magazynie Powszechnym* roku 1838 pism: „Elektryczność jako początek światła, ciepła i wszystkich wielkich fenomenów w naturze“ (str. 212) i „Stan pierwiastkowy naszego globu, epoki stworzenia jego i różne zmiany jego“ powierzbni tłumaczenie z Bequerela“ (str. 311, 351 i 356) P. Józef Zochowski, ogłosił prospekt na dzieło o fizyce, w sześciu tomach. Pierwsze dwa tomy wystawiają obraz fizyki istniejącej. Drugie dwa krytykę fizyki. Ostatnie dwa będą zawierały fizykę nową pod względem zasad i porządku. Z pierwszych dwóch tomów jeden będzie obejmował mechaniczność i ciepłik; drugi naukę o świetle, elektryczności, magnetyzmie i elektro-magnetyzmie. Z tomów obejmujących krytykę fizyki, pierwszy będzie rozbierał zasady fizyki istniejącej, drugi metodę dotąd używaną. Nareszcie fizyka nowa będzie to meteorologia, na faktach i doświadczeniach wsparta, i podzieli się na dwa tomy: każdy z nich będzie obejmował ksiąg trzy i wyjdzie pod tytułem: *Układu świata fizycznego ksiąg sześcioro*. Teraz ogłasza się prenumerata na pierwszy tom z figurami, wynosi ona półtora rubla srebrem, a ostatni jej termin jest nowy rok, czyli początek r. 1840. Po wyjściu cena będzie podniesiona do dwóch rubli. Prenumerata przyjmuje się w redakcyach gazet Porannéj i Codziennéj, u Glücksberga, Weckiego, w Biórze Informacyjném, u Merzbacha, Sennewalda i na wszystkich stacyach i urzędach pocztowych.

Do niniejszego numeru dołącza się rycina wyobrażająca MIASTO HEIDELBERG.



Seidelberg.

