

Wychodzi 1 raz na miesiąc



Biurow redakcji i administracji pod I. 615<sup>1/2</sup>. — Prenumeratę przyjmuje także księgarnia K. Wilda w rynku, i handel galanteryjny p. Karola Glanca, plac Marjacki, gdzie miejscowi abonenci będą odbierać czasopismo.

Cena prenumeracyjna

WE LWOWIE:

półrocznie . . . . . zlr. 90 ct  
całorocznie . . . . . 1 3 80

NA PROWINCJI:

półrocznie . . . . . 1 — ct zlr.  
całorocznie . . . . . 2 — .

**Czasopismo poświęcone**

ogrodnictwu, sadownictwu, pszczelnictwu, sztukom pięknym i t. d.

Szanownych abonentów którym się skończyła prenumerata z końcem pierwszego półroczu, upraszamy ażeby dalszą należytość nadesłać raczyli.

**POMOLOGIA.**

ROZDZIAŁ III.

(przez Leonarda Horodyskiego z Żabinięc.)

(Ciąg dalszy).

**B. Gruszki \*).**

Grusza należy do klasy XII. (Icosandria) i do Pomaceów tak jak jabłonie. W botanice rozróżniamy grusze z gładkim liściem i pilśniastym.

Te odradzania widzimy i na naszych ogrodowych gruszach. Grunt pod grusze jest lepszy wilgotny, jak bardzo suchy.

**Owoc.**

Owoc gruszkowy ma pięć zamkniętych miękkich skórkowatych komórek (Bälge) dwuziarnkowych, — mięso krupkowane okryte gładką skórką ziarnistą. Stosunkowo do jabłka, waga gruszki jest znacznie większą.

**a. Powierzchnowe oznaki.**

Gruszki różnią się już powierzchownie od jabłka swoim kształtem ku korzonkowi przedłużonym. Wyjątkowo znachodzimy gruszki okrągłe, podobne do jabłek.

Kształty gruszek są następujące:

1. Płaskato okrągłe.—2. Okrągławe.—3. Cyrklowo krągłe.—4. Jajowato okrągłe.—5. Jajowate.—6. Kręglowate.—7. Gruszkowego kształtu.—8. Perłowate.—9. Butelkowe.

\*) (Illustriertes Handbuch der Obstkunde).





*Kielich.*

Kielich u gruszek bywa niedokładny (niewykształcony), czasem go brakuje całkiem, często bywa zupełnie zaschły i rozkwaśny; czasem przeciwnie bywa zielony i mięsny, i rośnie niejako w zespoleniu z owocem. Listki kielicha rozkładają się czasem na zewnątrz, a wtedy zowie się gwiaździstym.

*Rurka kielichowa,*

nigdy nie jest tak wykształconą jak u jabłek. Jej ujście lejcowate jest zwykle półkuliste, a rurka bywa zwykle tak cienką, że często przedstawia się jako czarny rys otoczony kamyczkami.

*Zagłębienie kielicha*

jest mniejsze u gruszek jak u jabłek; w niektórych gatunkach zupełnie go niema. Bardzo rzadko znaleźć można prawdziwe żeberka i granki około zagłębienia, często zaś znajdują się cienkie fałdy i perełki które otaczają kielich.

Ząd przy opisie owocu używają się wyrazy: kielich na samym wierzchu, — płaski, — z boku stojący, — szeroko-lub-ciasno-wklęsły, — otoczony fałdami, — między perełkami, — i t. d.

*Ogonek*

gruszek jest rozmaity co do długości i grubości.

Często bywa mięsisty albo drzewny, barwy zielonej, żółtej, albo brunatnej, czasem z brodawkowemi punktami, albo pączkami.

Ogonek znajduje się na samym końcu owocu, a czasem bywa jakoby był wcisnięty; — ale także w jamce mniej więcej głębszej i ściśnionej, często obok narości a przeto z ukosa; — czasami wchodzi w mięso bez odstępu.

*Skórka*

jest zwykle gładka, często szorstka gdy ma po sobie rdzę; często bywa nierówna, jak skórka cytryny; — bywa gruba i cienka, i daje się czasami ściągać jak u brzoskwini.

Bywają na niej czarne plamy, podczas wilgotno zimnej pory. Brodawek gruszki niemają.

*Zapach.*

Rzadko któryś gatunek miewa tak mocny zapach jak jabłka, i tylko złożone w większej ilości na składzie gruszki miewają woń, która wtedy bywa delikatno piżmowa.

## **b. Wewnętrzne oznaki.**

*Komora*

najczęściej więcej albo mniej otoczona kamyczkami, ma kształt jajowaty lub okrągławy. Kamyczkowany osad zaczyna się koło ogonka a kończy pod kielichem, dlatego kielichowa rurka jest bardzo krótka, albo wcale jej nie ma. —



Zato wchodzą głębiej w owoc końcówki drzewiaste korzonka. Komórki te rzadko są otwarte ku osi.

Oś często bywa wydrążoną, a nawet bardzo wydrążoną. — Kapzle nasienne są z bardzo miękkiej skórki, nie tak pargaminowe jak u jabłek.

#### *Ziarnko.*

Tych bywa zwykle w jednej komorze po dwa. W niektórych gatunkach bywają takowe czasem jedno a czasem i obydwie niewykształcone, szczególnie u wielkich owoców.

Gdy ziarnka dojrzeją, nabierają barwy: ciemno-kasztanowatej, — czarno-brunatnej, lub czarnej; — są one długie, kończaste, z jednej strony spłaszczone; bywają też większe i mniejsze.

#### *Mięso (miąższ)*

jest a) — albo zupełnie miękkie (całkiem masłowate) czyli rozplywające się, albo, b) — takie, które mają pewien stopień spojności, jest na pół rozplywające się; c) odrywające się twarde.

Zład pierwsze są masłowate, drugie rozplywające (Schmalzbirnen) a trzecie kuchenne, chociaż ostatnie zawierają częstokroć także takie owoce, które mogą być użyte z przyjemnością do surowego jedzenia.

Kolor mięsa gruszek jest zwykle biały ale często bywa żółtawy, i zielonkawo-biały, a nawet czerwoniawy, czerwono marmurkowany, z żyłkami czerwonymi przeciągany, i karmazynowy.

Klimat i atmosferyczne stosunki zmieniają kolor u gruszek. Gruszki przechodzą w zgniliznę albo kaszowacieją, stosownie do gatunku, jeżeli pora dojrzałości przejdzie.

#### *Smak i korzenność.*

Smak gruszek powinien mieć dosyć słodczy i korzenności muszkatołowej.

Owoce które mają tę korzenność nazywają się muszkatelki, a pomiędzy temi bywają gatunki, które mają go tak wiele iż nie można ich naraz wiele używać.

Smak zawisł bardzo od klimatu w którym gruszka rośnie, — a wiele gatunków gruszek traci swój przyjemny smak w północnych stronach

Są gruszki ze smakiem cynamonowym, a inne przypominają zapach róż.

#### *Czas dojrzewania i trwałość.*

Czas dojrzewania gruszek jest oznaczony i charakterystyczny; lecz mogą zajść różnice przez zmienne pory roku, stanowisko drzewa, jakoteż i przez wiek drzewa.

Gruszki dzielą się podług pory dojrzewania, na letnie, — jesienne, — i zimowe.

Letnie są te, które dochodzą od Ś. Jana do końca Września, a które zrywając wprost z drzewa użyć można, chociażby w tym do użytku przydatnym stanie białe ziarnka miały.



Właściwa dojrzałość ich poznaje się, gdy zaczynają żółknąć,—i przez nieznaczne wędnienie koło korzónka;—lecz nawet nie oczekuje się na te oznaki dojrzałości z każdym gatunkiem, gdyż są między nimi takie, które wtedy kaszowacieją, w ciasto się obróca i zupełnie smak tracą.

By te owoce dłużej przetrzymać, (przechować) należy je zerwać przed dojrzaniem, by dochodziły na składzie.

Jesienne gruszki zrywane bywają około św. Michała, dochodzą zwykle dopiero na składach, i trwają od Października do Grudnia.

Na właściwą porę zrywania gruszek stołowych należy nadzwyczajnie uważać, a nawet lepiej zrywać z jednego drzewa po kilka razy, gdyż nie wszystkie naraz dojrzeć mogą. Niektóre gatunki wcześniej zerwane zupełnie wędnieją, a gdyby były wczas zerwane, byłyby bardzo delikatne i rozplywające się.

Zbyt długie zatrzymanie owocu na drzewie również jest niedobre dla jesiennych gruszek, gdyż prędko się obracają potem w ciasto.

Są gatunki gruszek jesiennych, które w chłodnym utrzymywane miejscu, dadzą się dłuższy czas a nawet do Bożego narodzenia przechować.

Dojrzałość poznaje się przez zmianę barwy i lekkim pociśnięciem palca, gdyż mięso dojrzałe mięknie.

Zimowe gruszki nienależy nigdy przed połową albo przed końcem Października zrywać. Do tych należą wszystkie gruszki, które dochodzą do końca Listopada.—Ich czas trwania dojrzałości jest rozmaity. Należy je przechowywać starannie w chłodnym nie bardzo suchym miejscu, by nie wędły. Gdyby owoc wędł za wiele, tedy należy przyczyn szukać w miejscowych stunkach, albo dociec, czyli gatunek nie potrzebowałby cieplejszego klimatu.

#### Wartość.

Co do użytku gospodarskiego, gruszka nie ma tej wartości co jabłko, dla tego należy zasadzać więcej jabłoni jak gruszek, — co głównie należy dla tego czynić, że gruszki dochodzą po największej części w Wrześniu i Październiku, a dojrzawszy, długo nietrwają, i zaraz zużytkowane być muszą.

Lecz są gruszki wyborne na wino, więc w tych okolicach, gdzie się go wyrabia, sadzą się grusze w takiej ilości co i jabłonie.

Również pożytek jest wielki susząc je, robiąc syrop gruszkowy, którym w potrawach zastępuje wybornie cukier w kuchni.

Z podłych gatunków wyrabia się doskonały ocet.

Tak jak jabłko, tak i gruszki oznacza się: gwiazdką \* jako stołowe owoce, — pierwszorzędne—znakiem \*\*. Nadzwyczajnej wartości dodaje się jeszcze znak †. — Które do użytku gospodarskiego mają wartość, daje się znak †. Tym które mają szczególną wartość w gospodarskim użytku, znak ††.

Własności drzewa, oznaczają się przy opisanu każdego gatunku.—Oznaki te są: wzrost i korona drzewa; letnie pędy które są rozmaitego koloru, miewają punkta i rozmaity układ pączków; liście mające kształt okrągły, ja-



jowato okrągły, eliptyczny, lancetowaty; oprócz tego baczycę należy na urodzajność i trwałość drzewa.

Gruszki prócz powyższego podziału na letnie, jesienne i zimowe, dzielą się na 15 klas:

I. klasa.

*Masłówki (Beurré).*

Są to gruszki, których mięso zupełnie się rozplywa, mają kształt tak zwany prawdziwych gruszek, albo spłaszczone kulisty, są regularnie zbudowane, bez wyrostków lub wzniosłości na sklepieniu. Zawsze są więc dłuższe aniżeli szerokie, albo tak szerokie jak długie, lecz nigdy nie bywają spłaszczone koło ogonka, lecz są zawsze kończaste ku ogonkowi.

II. Klasa.

*Pół-Masłówki.*

Te mają zupełnie kształt poprzednich, tylko tem się różnią, że mają mięso na pół rozplywające się.

III. klasa.

*Bergamoty.*

Do tej klasy należą gruszki tej wartości wewnątrz i z takim mięsem jak masłówki; całą różnicą ich powierzchowną jest, że są płaskate i okrągłe.

IV. klasa.

*Pół-Bergamoty.*

Tem się różnią od poprzedzających, że mają mięso na pół masłowate.

V. klasa.

*Zielone długie gruszki.*

Tu należą gruszki z mięsem rozplywającym się, lub na pół-rozplywającym, podługowatego albo długiego kształtu, bez rdzawej albo z mało co rdzawą powierzchnią, których skórka przy dojrzaniu żółtawo-zielonego koloru nabiera.

VI. klasa.

*Butelkowe gruszki.*

Gruszki z mięsem na pół i całkiem się rozplywającym, podługowate i długie, ze skórką żółtawo-zieloną i żółtą, która cała pokryta jest rdzą, cynamonową albo czerwono-szarego koloru.

VII. klasa.

*Aptekarki albo Bonkrety.*

Gruszki z mięsem rozplywającym się, albo na pół rozplywającym — kształtu nieregularnego, gulaste i garbate.



VIII. klasa.

*Ruselety.*

Gruszki z mięsem całkiem lub na pół rozpływającym się, mające najczęściej kształt perły, ze skórką od strony słonecznej pięknie zarumienioną.

IX. klasa.

*Muszkatelki.*

Małe i średnie gruszki letnie, albo wczesne jesienne, różnego ale najczęściej podługowatego kształtu, i z wyraźnym mocnym muszkatelowym smakiem.

X. klasa.

*Schmalzbirnen. (?)*

Tu należą wszystkie gruszki stołowe z mięsem rozpływającym i nierozpływającym się, które nie są objęte poprzednimi klasami.

XI. klasa.

*Gruszki korzenne.*

Takie gruszki jak w X. klasie, tylko małe owoce, i bardziej okrągłego kształtu.

XII. klasa.

*Długie kuchenne.*

Tu należą gruszki z mięsem odłamującym się, tak zwanem burakowem, które nie jest jednak garbnikowate, ale czcze i bez słodczy. Długość owocu przewyższa szerokość.

XIII. klasa.

*Okrągłe kuchenne.*

Tu należą gruszki tej samej jakości i wartości jak poprzedzające z tą różnicą, że ich przecięcie długości równa się, lub jest mniejsze od szerokości.

XIV. klasa.

*Długie Winówki.*

Gruszki z mięsem odłamującym się, burakowem, nawet pół rozpływającym się, które mają wyraźny smak garbnikowy, ostry, a kształt podługowaty.

XV. klasa.

*Okrągławe Winówki.*

Gruszki z temi samemi własnościami co poprzednia klasa, tylko kształtu okrągłego.

### Szczep winny w wazonie i w pokoju.

Pielęgnowanie winogrodu w wazonach jest najprzyjemniejszą i najwdzięczniejszą sztuką ogrodnictwa i może być wykonywane przez każdego—kto tylko ma okienko w swej własnej lub najętej izbie. Rozróżnić należy dwa rodzaje uprawy w wazonach: 1° Przy starych szczepach (krzakach) winnych, przyprowadza się owocowe latorośle do zakorzenienia, i odcina lato-



rośl wraz z dojrzałymi gronami do sprzedaży lub przesłania osobie uczyć się mającej; 2° pielęgnuje się w wazonie szczep winny—zniewala się takowy do wydawania owoców bez ogrodu i bez wielkich krzaków.

Pierwszy sposób jest bardzo łatwy zwłaszcza gdy kto posiada urodzajne krzaki. Na wiosnę przeciąga się dwuletnią latorośl szczepu przez dziurę wazona 6—8 calowego w ten sposób, ażeby kolanko od którego bieżą nowy pręt szczepu — kilka cali nad dziurą w wazonie się znajdował, a nadto aby przynajmniej dwa oczka we wnętrzu wazonu były. Poniżej kolanka robi się wcięcie lub przewiązuje się silnie obrączkę drucianą dla sformowania korzeni, zaś latorośl poniżej oczka, obwinąć należy wełnianą szmatą umaczaną dobrze w gnojówkę lub we wodę karukową. Dziurkę wazonową zatkać trzeba mchem, wazon napełnia się zlekką gliniastą, zawsze jednak piaszczystą z węglami przemieszaną ziemią, a latorośl ucina się nad wazonem na 2 lub 5 oczek — stosownie do gatunku szczepu. Można też dopiero wtedy ucinać, gdy się pokazują pęce owocowe, aby mieć tylko urodzajne latorośle. Wazon należy tak ustawić aby go można podlewać — i nakryć z góry mchem, — a jeśli być może włożyć ten wazonek w daleko większy wazon i wypełnić próżnię mchem lub piaskiem przezco się zapobiega spiesznemu wyschnięciu. Szczip zakorzenia się tak prędko, że podczas dojrzałości grona może być już odciętym (poniżej wazonu). Odcinanie jednak — należy dokonać z ostrożnością, a to: pierwsze ucięcie na  $\frac{1}{3}$  część grubości na 8 dni przed dojrzaniem; — drugie wcięcie na  $\frac{1}{3}$  część w kilka dni później; a nareszcie do reszty zupełnie. Szczip z owocami przymocować należy do ładnej i stosownej podpórki — i w takim stanie utrzymać się da takowy aż do wiosny w zieloności i świeżości, tworząc wspaniałe ubranie stołowe.

Osadzenie szczipu w wazonie da się skutecznie także i w Czerwcu, ale w tym wypadku dla ochrony liści trzeba wybić całe dno u wazonka, lub rozciąć wazon na dwie części i umieścić w środku latorośl, związać potem.

D. c. n.

## O jedwabnictwie i jedwabnikach.

Ciąg dalszy.

(Patrz zeszyt z listopada 1868).

Głównem staraniem powinno być usunięcie prac trudnych a niepotrzebnych; — dlatego też ułatwić sobie należy ile możności przenoszenie gąsienic. Na to trzeba mieć siatki z cienkiego szpagatu lub mocnych nici, z otworami na 1 cal w kwadracie, utkane w wielkościach stosownych do półek (szufladek, tablic), i przymocowane obydwoma brzegami wzdłuż do laśeczek. Te siecie kładzie się po nad gąsienicę, i nakłada się na wierzch liścia morwowego. Gąsienicę włożą otworami na liście, więc po drugim karmieniu należy podjąć ostrożnie sieć, szufladkę lub półkę, która będzie pełną nieczystości wyjąć, a na miejsce takowej włożyć inną — czystą. Przy tej sposobności należy pilnować, aby — gdy gąsienicę wyrosną i nie mają miejsca dostatecznego na pierwotnej półce, — przenieść część pewną na inną półkę.



Z jednego łuta jaj, można otrzymać kokonów 40 fnt. a w nadzwyczaj korzystnych tylko wypadkach do 55 fnt., gdy 250 do 400 sztuk kokonów (japońskie 400 szt.) jeden funt waży, i gdy jaja z dobrej są rasy, wreszcie gdy właściciel gąsienic trzyma takowe dobrze i czysto.

We Wrześniu przypada 650 do 1300 szt. kokonów (z tych 1800 szt.) z zaschłymi gąsienicami na jeden funt. Na miarę idzie 20—24 fnt. kokonów na 1 mierząc zaś 16—20 łutów na 1 miarę. 20 do 25 łutów tj. 12—14 dobrych świeżych kokonów lub 4—6 fnt. kokonów z zaschłymi gąsienicami, wyda 1 fnt. jedwabiu. Jeden funt świeżych kokonów liczy się przeciętnie po 70 centów zaś w razie produkcji jaj gąsienicznych po 1 zlr. 50 ct. do 2 zlr. dochodu w ogóle.

Największą korzyść z uprawy jedwabnictwa może uzyskać tylko ten, kto w małej ilości pielęgnuje tyle, ile własnym staraniem wypielęgnować zdoła, bo u takiego miłośnika jest cały dochód — czystym dochodem, a gdyby się udało zainteresować tysiące osób do tego rodzaju uprawy jedwabnictwa, mielibyśmy bezsprzecznie znakomite jedwabnictwo krajowe.

Odradzamy stanowczo — hodować w jednym lokalu pielęgnować więcej aniżeli 4 łuty jaj, azatem więcej aniżeli 60000 gąsienic. Czem większa ilość gąsienic, tem większe jest niebezpieczeństwo choroby jedwabników, — przeto w razie większej ilości, należy podzielić takowe na więcej ubikacyj.

### Wybór rasy.

Japoński jedwabnik obecnie najczęściej poszukiwanym bywa, ponieważ oryginalny płód jaj był całkiem wolnym od choroby zawędnięcia. Gąsienica ta wytwarza małe, zielonego lub białego koloru kokony, których 400—500 sztuk na 1 fnt. idzie.

Włoskie jedwabniki (z Brianzy) są większe — koloru szamowego lub żółtego, jedwab ich bywa bardzo delikatny i dobry, a jednakże stracono do nich zaufanie tak jak do bułgarskich i do friaulskich.

### Wychowanie gąsienic.

Chcąc wychować z pewnością gąsienice, należy nabyć i nasadzić o połowę więcej jaj aniżeli wychowywać zamysłamy, bo potemu trzeba odrzucić z jaj i z gąsienic wszystko co nie jest *wyborowo dobre*, a w tym wypadku z pewnością tylko połowę z pierwotnej ilości jaj i gąsienic do wyprzędu się dochowa. *Chcąc korzystnie pielęgnować jedwabnictwo, nie można skąpić, bo skąpstwo bywa tu źródłem najdotkliwszej straty.* Posiadacz dobrego płodu jedwabników (w jajach), rozpoczyna hodowlę w czasie, gdy się pokazują listki morwowe. Połowa zasobu drzew morwowych powinna być miarą najwyższą — liczby gąsienic wychowywać się mających.

Skoro liście morwowe wyrosną na pół cała wielkości, trzeba nałożyć jaja w pokojach po tego przeznaczonych, gdzie też w 5—10 dniach gąsienice wyłazą. Jaja kładzie się na płótno stare — wyprane, włożone do płytkich skrzyneczek (płyt) kompaturkowych. Warstwa może być tylko tak gru-



bą. aby 2--3 jaja na kupie leżały. Przykrywa się płód ten organtyną wypraną.

Temperatura izby nie powinna być zrazu zbyt gorącą tylko tak zastoso-  
sowaną, aby w 6 dniach do 20 stopni ciepła doszła, poczem jednakowo i  
stałe utrzymywaną być winna, aby gąsienice ile możności naraz się wylęgły  
i aby nie mieć potemu kłopotu z gąsienicami rozmaitej wielkości.

Skoro wylęgną się gąsienice, trzeba nakłść na organtynę liści mor-  
wowych drobnych, nakrajanych, a wylążące gąsienice skwapliwie żer rozpoczną.

Do hodowli brać należy tylko takie gąsienice, które wylązały w pierw-  
szych dwóch dniach, takowe należy hodować co godziny drobno nakrajanem  
liściem — i trzy razy na dzień zdejmuje się takowe z siatką i numerując  
takowe liczbami od 1 do 6, hoduje się takowe z osobna. Wszystkie wylęgte  
gąsienice karmić należy przez 5 dni, codziennie 12—18 razy drobnem lub  
pokrajanem liściem, poczem nastąpi ich pierwsze usnienie — czyli lenienie  
się. To lenienie się powtarza się dnia 5o, 9o, 14o, i 20o, i trwa zawsze  
24 godzin, w którym to czasie nie należy karmić. Wszystkie gąsienice, które  
po 24 godzinach nie usnęły, należy wyrzucić, bo takowe są słabe — opó-  
źnione i niezdatne do hodowli. Po pierwszym snie, należy liść rozcinać tylko  
na połowę, a po trzecim snie nie trzeba już ciąć liścia.

Podział karmy (liścia) dla 12—15000 gąsienic:

1szy dzień	12 łutów,	2gi dzień	20 łutów,	3ci dzień	1 fnt. 8 łutów.
4ty	" 28 "	5ty	" (spanie)	6ty	" 2 fnt —
7my	" 5 fnt.	8my	" 3 fnt.	9ty	" (2 spanie)
10ty	" 3 fnt.	11ty	" 6 fnt.	12ty	" 18 fnt.
13ty	" 12 fnt.	14ty	" (3 sen)	15ty	" 10 fnt.
16ty	" 25 fnt.	17ty	" 45 fnt.	18ty	" 30 fnt.
19ty	" 8 fnt.	20ty	" (4 sen)	21szy	" 18 fnt.
22gi	" 50 fnt.	23ci	" 100 fnt.	24ty	" 160 fnt.
25ty	" 213 fnt.	26ty	" 157 fnt.	27my	" 82 fnt.
27my	" 51 fnt.				

W czasie snu nie wolno odmieniać pótek i sieci — ani czyścić.

Gąsienice które przy codziennem odmienianiu podkładek, (co nastąpić po-  
winno co wieczora) nie wyliąż przez sieć na świeże liście (karmę) gdy ta-  
kowe się rozściele po raz drugi, należy wyrzucić — bo są chore. Kto nie  
karmi dostatecznie, doświadczy, iż gąsienice naprzędać mu będą tylko cien-  
kie nieużyteczne kokony, albo że mu robaczki wcale przuć nie będą.

D. c. n.

## KALENDARZ OGRODNICZY.

### Miesiąc Lipiec.

*Kwiaty pokojowe.* Cebule do sadzenia przeznaczone, a mianowicie: korony  
cesarskie, ranunkuły, anemony, scilla præcox, śnieżyce itd. sadzić do wazo-  
nów i stawiać w miejsca cieniste i chłodne. Rezedy i lewkonie które w zi-  
mie kwitnąć mają, należy teraz zasiać.



*Roslniarnia.* U drzewek oranżowych obcinać pilnie kwiaty, bo takowe na drzewie się nieprzydadzą, a oberwane mogą być sprzedane aptekarzom, którzy poszukują takowe do apteki. — Zbierać na potpourri kwiaty z oranżów, gardenii i jaśminu.

*Winnica.* Onkwitnienie szczepu następuje zwykle ku końcu t. m. poczem znowu należy okopywać i plewić <sup>około</sup> ~~wkoło~~ krzaka. Gałązki <sup>zawieszające</sup> ~~uwisające~~ przywiązywać. Wyrastające po nad pale pędy, † latorośle, można przykrócić po Ś. Jakóbie.

W tem miesiącu pojawiają się nowe gąsienice na szczepach a mianowicie: wielki rojownik winny (w. mól † słoń) Sphinx Elpenor — 4 cale długa, † koloru mieniącego † czarno <sup>cz</sup> brunatno <sup>br</sup> lub zieloną; mały rojownik winny (świń. ryło) Sphinx porcellus, 2 cale długa, jasno lub ciemno brunatnego koloru.

*Chmielnik.* Kwiat rozwinięty jest w pełni. W połowie ~~tm.~~ <sup>ten</sup> zacząć należy odcinać liście i gałęzi u spodu krzaków, aby wyższej części roślin udzielić więcej siły pożywezej, tak należy np. przy 5łokielowych tykach obcinać u dołu na 3 stóp, zaś przy 8łokielowych — na 5 stóp. Praca ta ma być dokonana nożem ostrym, a odcinać należy nie blisko latorośli głównej. Wszystkie wypustki ziemne odbierać. Chwiejące się tyki, należy z ostrożnością lepiej powtykać i ziemią natłoczyć. Roboty zaniedbane dawniej, † uzupełnić.

*Ogród jarzynny.* Teraz jest pora najlepsza, podlewać często gnojówką grzędy z kapustami, galarepą i salerami. Rośliny bardzo <sup>prędko</sup> dobrze rosną, nabierają wielkości i doskonałości nadzwyczajnej. Zbierać <sup>dość</sup> ~~dosięte~~ nasiona kapusty, szpinaku, anyżu, cebuli, rzodkwi, pietruszki, etc.

Na początku miesiąca można jeszcze posadzić: włoską kapustę brunatną, brukiew, <sup>karafioły</sup> ~~karafioły~~, selery, majeranek, pory, tymian i endywie zimowe, ale rozsady trzeba utrzymywać wilgotniej jak zwykle — dla posuchy. Sałaty przesadzać.

Chcąc mieć młode jarzynki, — można jeszcze posiać: endywie letne, rzepę, rzodkiewie letne, rzodkiewki, marchew, sałatę, szpinak, ~~skorzonkę~~ etc. zaś ku końcu miesiąca — rzepę <sup>teltowską</sup> ~~teltowską~~, byle niewiele, bo właściwym czasem nato, jest Sierpień. Grunt niepowinien być świeżo gnojony. Przerywać pietruszkę — aby miała każda 8 cali miejsca, jeśli chcemy mieć dorodną. Kto tyczy ogórki i arbuzy, musi teraz wypustki przywiązywać. Najpiękniejsze owoce ogórków zachować na nasienie. Młode arbuzy, zwłaszcza gdy <sup>obł.</sup> ~~część~~ zarodzą † wybierać i <sup>zakwaszać</sup> ~~nakwaszać~~ tak jak ogórki, sparzywszy takowe wprzód zimną wodą.

Zimowe rzodkiewie tylko w dobrym gruncie jeszcze sadzić można, podlewając często. Dorosłe ziele majoranu, tymianu, mięty, melisy, szalwii, józefku, bazyłku etc. odcinać nim zakwitną, wiązać w zwitki i do suszenia powiesić w cienistem, ale wietrznem i suchem miejscu.

Szparagi, któreby zginęły po sadzeniu tegorocznem, można teraz po dobrym deszczu dosadzić, ale nienależy ukrócić rośliny.



Cebulę, czosnyk, szaloty, wyjmować, skoro badyla uschną, i wlezać w suchem a wietrznem miejscu. Tratowanie cebuli ~~++~~ praktykowane w niektórych miejscach, nietylko niepotrzebną, ale nawet szkodliwą jest czynnością, zwłaszcza gdy przedwcześnie się dzieje, ~~++~~ poczem zniewala się cebulę do nowego pędzenia.

Karczochy dojrzale codziennie zbierać, bo ~~przeoście~~ <sup>nawet to dojmate</sup> tracą smak. Gdzie zbyt ~~razno~~ <sup>oficjalnie</sup> zarodziły owoce, należy pieńki wraz z owocami odciąć ~~++~~ przy ziemi, inaczej krzak się wysili. Także się odcinają wypustki, jeśli ich jest za dużo. Opróżnione grzędy ~~wczesnych~~ <sup>Psychyck</sup> kartofelek, zasadzić na nowo pospiechami, lub jarmuzem.

Gdyby słońca ku końcu ~~miesiąca~~ <sup>kw</sup> nastala, trzeba truskawki poobcinać na kilka cali nad ziemią ~~++~~ i poddrywać wasy.

W czasie posuchy podlewać rośliny, osobliwie nowo sadzone lub posiane. Starać się zawczasu o nawóz potrzebny na później. Przerabiać magazyiny ziemne i kupy kompostowe. Grzędy pod siew jesienny przekopać i gnoić.

Szparagi wysokie popodpierać, aby się nie łamały; można je także na ten cel ~~++~~ wiązać u góry.

Groch i wielką fasolę ognistą można jeszcze posadzić, — jeśli kto chce mieć młode na jesień.

Czyścić ścieżki, ~~siekać~~ <sup>obkarczować</sup> kartofle, selery, pory, etc. Melony podlewać, i dawać podkładki pod owoce. Gąsienice tępić, z których teraz, oprócz zwykłej, ~~++~~ pokazuje się pstra: papilio machaon, i pap. napi.

Ogród kwiatowy. Gwoździki wymagają obecnie największej staranności; — pączki zbyteczne odciąć, — kwitnące chronić od słońca i deszczu, — numerować piękne krzaki i przesadzać kto tego żąda, z gruntu do wazonów. Robić wpustki ziemne (Senker). Nasienniki trzeba chronić w czasie kwitnienia od deszczu, inaczej nasienie nie będzie dobre, nadto trzeba takowe pęzlem delikatnym zapładniać sztucznie — a to wśród pogody i ciszy na dworze. Przytem należy uważać aby pył nasienny był dojrzwały, i aby pistyle były sposobne do przyjęcia pyłu. Pękaczom odcina się pokrywka wierzchnio-kielichowa. Sadzonki gwoździków z Maja i Czerwca, teraz można przesadzać. Załatwiać zwykłe roboty ogrodowe jak np.: plewienie, podlewanie, przesadzanie, zbieranie cebul i korzeni, przywiązywanie gałązek, odcinanie odkwitłych roślin zimowych etc.

Cebulki krokusów jesiennych (crocus sativus, acrotinus) i colchicum autumnale sadzić ku końcu miesiąca, aby w jesieni kwitły.

Okulizować na spiące oczko: róże, oranże, robinie; — uszlachetniać wazonowe róże, łączeniem i kozuchowaniem. Robić sadzonki z chryzantemów indyjskich, tudzież mirtów, oleandrów, werben, róż, pelargonii, fuksyj, heliotropów etc.

Calla aethiopica przesadzona być powinna. Georginy przywiązywać i wśród posuchy podlewać. Obcinać obwódki z lewandy, józefku i bukszpanu. Astry można jeszcze przesadzać na początku miesiąca.



Mnóstwo kwiatów letnich najpiękniej rosną i kwitną, gdy się ich teraz zasieje i w zimowej rośliniarni przezimuje; — temi są: Calliopsis, Clarkia, Scabiosa, Schizantus, Phlox Drummondii, Erysimum Perowskianum, Petunia, Lobelia, Collinsia, Gilia, Lupinus, Gailardia, Viola tricolor maxima etc. Również i wszystkie przez dwa lata trwające kwiaty.

Zbierać nasiona z kwiatów, inaczej z wiatrem pójdą. Przyrządzić wśród dni słotnych podpórki, tabliczki, haczyki (kulki) wpustkowe.

Sad i szkółka owocowa. Jak tylko odłączać się da kora, należy oczkować i okulizować na oczko śpiące; # najlepiej robić to się daje z rana i przed wieczorem. Zrazy na ten cel brać należy od strony słonecznej drzewek, z tej bowiem strony są najdojrzałe. Oczka najlepiej jest brać ze środka gałązki # i uważać, należy aby nie były rodzajnymi, i ażeby miały zaród (duszę), inaczej wprawdzie przyrosną ale nie będą pędzić; jeśli zatem oczko nieodłącza się dobrze, należy go zdejmować wraz z podkładką drzewa, raz nato, aby go dobrze ująć można, # potem # aby osądzić można, czyli dobrze przyrosło. Skoro szypułka listna odpadnie sama przez się, oczko przyrost znamionuje, a jeśli pomimo zwiędnięcia się trzyma, to jest znakiem, iż oczkowanie nieudało się. Najlepiej udaje się oczkowanie po ciepłym przenikającym deszczu, bo potem # oddziela się dobrze kora. Wśród posuchy, należy dzieci (płonki) kilka dni naprzód # dobrze podlewać.

Oczkowane na żywe oczko płonki obejrzyć, i zwolnieć zawiązki, jeśli się wcinają.

Na płonkach okulizowanych w roku upłynionym, wypustki dzikie niecałkiem obcinać, tylko niektóre, a resztę tylko przykręcać, inaczej szczerp mizerniejsze; # jeśli płonka jest już nikłą (słabą), pozostawia się wszystkie pędy dla jej wzmocnienia, to samo rozumie się i przy szczepionych lub łączonych pienkach. Odbieranie dzikich pędów dopiero na przyszły rok zostawić.

Dawać podpórki i przywiązywać szczepki, pilnować aby rosły gładko i aby wiatr ich nieuszkodził. Wierzchołki wypustków dzieci nad tamtorocznymi okulizantami, obcinać zupełnie i zasmarować rany woskiem drzewnym.

Chcąc siać agresty i porzeczki, należy teraz wyciskać pestki z owoców ostrożnie, oczyścić z soku i zmieszawszy z piaskiem, # wysiać na pół cala głębokości, # potem na rok przyszły, tylko pilnie plewić zesze roślinki, i przesadzać na wiosnę w rzędy. W 3im lub w 4 roku pokazują się owoce, i wtedy wybrać dorodne krzaki na chów, a <sup>stare</sup> nikłe wyrzucać.

Na szkółkę owocową należy teraz przygotować grunt; # nato potrzeba <sup>czyszczyć</sup> grządy na 2 łokcie głęboko, # zaś w szkółce <sup>zalewać</sup> tegorocznej siać pestki wisznie i czereśni, osobliwie pestki białej czereśni pospolitej (prunus avium), i pestki pospolitej śliwy (prunus insititia), bo te gatunki najraźniej rosną i najlepiej zrazy i oczka szlachetne przyjmują. Także rengloty francuzkie i damascenki są dobre do tego celu.

Opatrzyć drzewa na stanowiskach, mających owoce rześne, czyli niepotrzebują cięcia (przykrócenia). Przykrywać korzenie drzew # nad pozio-



mem rosnące, # któreby od posuchy i skwaru zbyt cierpiały. Obcinać agresty i porzeczki, # przywiązywać pędy drzew szpalerowych. Odejmywać wypustki czereśniom pospolitym i wiśniom ostheimskim.

Dojrzewają w tem miesiącu: jabłka wczesne (avant tous), letnie królewskie, małgorzatki, jakobówki, czerwone kalwile letne, astrachanowe i "passe pomme rouge"; — gruski; jakobówki, małgorzatki, magdalenki, złote, cesarskie czyli brukselskie, karmelitki (cytrynowki) muszkatelki, (cuisse de madame) etc., śliwki: daktelki czyli węgierki, duże wczesne, orleanki (prune de monsieur), królewskie z Tours, cesarskie czerwone, lipskie damascenki, Śto Janki etc; morele: wczesne, czerwone (d' Angoumois), holenderskie, portugalski, cukrówki, muszkatki etc. brzoskwinie: (w miejscach stósownych i przy dobrej pogodzie) mała biała Montagne (Avant peche blanche) i podwójna biała wczesna (Avant blanc double).

Czereśnie i wiśnie wszelkiego gatunku, morele, włoskie orzechy i muszkatelki na konfitury zbierać. Wszystkie owoce letnie trzymają się dłużej, jeśli bywają zerwane zrania, nim słońce takowe ogrzeje, i są daleko smaczniejsze. Morele należy przed zupełnem dojrzaniem zrywać, skoro mięknieją koło szypułki i dostają swój zapach korzenny.

W tym miesiącu pojawiają się nowe nieprzyjaciele owoców a to: szerszenie, osy, mrówki itp.; należy wyszukiwać ich gniazda, osobliwie w drzewach próżnych, i niszczyć. Szerszenie i osy łapać można we flaszki, w których trochę wody z miodem lub z cukrem się nalewa; do tej ponęty złożyć się skwapliwie i mogą być niszczone. Mrówki odstręczać się dadzą preparatami silnie wonjącymi jak np. moschus, kamfora, nafta etc., które wrzucić w gniazdo.

Ananasy, + których dojrzałe owoce zużyto, przenieść do nowych inspektów i osadzić wraz z wierzchami zebranych owoców, + poobcinawszy liście spodnie i przykróciwszy wierzchnie. Przeznaczone do pędzenia krzaki ananasowe przesadzić w większe wazony. <sup>ach</sup>Przed <sup>jak</sup>ananasowe utrzymywać ciepło, + wśród spleki zaciemniać, inaczej liście się popalą; + podlewać i skraplać pilnie ale i ostrożnie podczas spleki przy należytem wietrzeniu, bo gdy <sup>nie</sup>nieulotni się woda, zostająca przy pieńku na liściach, powstaje zgnilizna.

### Kalendarz pszczelniczy.

W tem miesiącu kwitnie lipa i hreczka, z których pszczoły obficie zbierają. Roje są na porządku, więc z pasieki nie należy się wydalać daleko. Można teraz jeszcze robić ablegry, jeżeli w pobliżu ogrody i łąny zapewniają pożytek. Wzmacniać słabe pnie. Niedozwolić porastać trawie na pniach, i zmlatać pajęczyny. Niedozwalać też gnieździć się w pobliżu żabom a szczególnie ptakom. Nie otwierać zbyt często ule, bo to przeszkadza w robocie i gniewa pszczoły. Roztropny pszczelarz poznaje po locie stan swoich pszczoł.



## Wezwanie od Zarządu Towarzystwa.

Uprasza się tych szanownych Członków Towarzystwa ogrodniczo-sadowniczego, którzy zalegają z uiszczeniem wkładek rocznych, aby tak zaległą jakoteż bieżącą należytość o rocznych 3 złr. w. a. do kancelaryi Zarządu Lwów Nr. 615 $\frac{1}{4}$  nadesłać raczyli.

## Część literacko-artystyczna.

### Teatr polski we Lwowie.

Ck. ministerstwo spraw wewnętrznych odpowiedziało na uczynione wskutek uchwały Sejmu przedstawienie Wydziału krajowego, że na mocy ustawy fundacyjnej tudzież wedle umowy zawartej pomiędzy śp. hr. Skarbkim a ck. Rządem, administracja zakładu skarbkowskiego jest obowiązana utrzymywać teatr niemiecki we Lwowie na czas 50letniego przywileju, więc o uwolnieniu od tego obowiązku — z tytułu prawa, mowy być nie może. Jednakże ck. ministerstwo uwzględniwszy zawarte w przedstawieniu okoliczności skłania się do rokowań w tej mierze a następnie do zwolnienia zakładu od tego ciężaru, jeżeli administracja zakładu się zobowiąże do płacenia pewnej przy układach stypulować się mającej kwoty subwencyjnej.

Obecnie zatem kuratora rokowania z ck. Rządem prowadzić i punkta ugodne proponować będzie. Pojmujemy powody dla których ck. ministerstwo niemile przyjęło przedstawienie Wydziału krajowego, i dla czego sądzi mieć prawo, — zaprzeczyć uwolnienia fundacyi od ciężaru utrzymania teatru niemieckiego, którego przyprowadza zakład o stratę kilkudziesięciu tysięcy złotych corocznie. Lecz my nie wdając się w subtelny rozbiór owych paragrafów, z którychby można wyprowadzać dowody na niekorzyść instytutu, a przypominamy wszem w obec i każdemu z osobna artykuł 10ty statutu fundacyjnego, który nadaje prawo Wydziałowi krajowemu „wnosić i uzyskać od ck. Rządu te odmiany w przepisach, instytucjach i statutach zakładu, które stosunkom czasu za poprzednim oświadczeniem zdania rady administracyjnej — za odpowiednie i potrzebne uzna, — bez naruszenia celu właściwego.“ Sejm a następnie Wydział krajowy uznał za odpowiednie i potrzebne: zniesienie przywileju teatralnego i uwolnienie fundacyi hr. Skarbka od ciężaru utrzymywania teatru niemieckiego, którego zakładowi przysparza tylko straty, zaś publiczności, która od lat 20 nieuczęszcza na przedstawienia niemieckie, zupełnie jest niepotrzebnem, — i ponieważ teatr niemiecki główną przeszkodą jest do wprowadzenia w życie instytutu ubogich i sierot w Drohowyżu, którego to instytut właściwym jest celem fundacyi. Żądanie zatem uwolnienia zakładu, od obowiązku utrzymania teatru niemieckiego, jest prawnem żądaniem, i z tytułu prawa uwzględnione być powinno; — niewątpliwy iż kuratora fun-



dacy — na podstawie cytowanego artykułu, statutu, i przy pomocy Wydziału krajowego, stanie w obronie rzeczzonego prawa, i na utrzymanie teatru niemieckiego płacić się zobowiąże tylko taką kwotą, jaką bez uszczerbku fundacyi i jej celu właściwego z rozporządzalnej gotówki kasowej wydzielić będzie mogła.

Zarząd Towarzystwa przyjaciół sceny narodowej wystosował petycję do Najjaśniejszego Pana w powyższej sprawie i uprasza: 1° o uwolnienie dyrekcyi sceny polskiej już teraz od obowiązkowych feryj, i o pozwolenie przedstawień w temże czasie po 2—3 wieczory tygodniowo; 2° o zniesienie przywileju teatralnego, i o uregulowanie stosunków teatralnych na podstawie żądań przez Sejm krajowy sformułowanych.

*Przedstawienia teatralne od 20 Maja do 20 Czerwca 1869.*

Dnia 21 Maja. *Dziewiąte przykazanie*, (Les pommes de voisin) komedia z francuzkiego — znana z poprzednich opisów.

24 Maja. *Dwie teściowe* komedia, *Przed śniadaniem* A. Fredry, i *Junacy* operetka.

28 Maja. *Motylomania*, komedia z francuzkiego W. Sardou.

30, Maja. *Córka galganiarzy*, wznowiony dramat z francuskiego A. Bourgois i Dugne.

2. Czerwca. *Pokusa*. Komedia oryginalnie napisana przez Wł. hr. Koziebrodzkiego. Z przyjemnością witamy każdą sztukę szanownego autora, który naszą scenę coraz nowemi wzbogaca utworami. Niniejsza komedia przedstawia nam małżonków niedawno zaślubionych, którym po miodowych miesiącach, pierwsze odzywa się zapragnienie odmiany. Tadeusz (p. Teksel) mąż Ireny (p. Rudkiewiczówny), grzeszy jawnie i czynnie, jak to czynią zwykle mężczyźni próżniacy, usposobienia lekkiego, a wychowania nijakiego, którzy potrzebują żony ani tkliwej—ani szczerzej, ani niewieściej duszy, lecz Xantypy umiejącej najsmadniej piorunami słów a w razie potrzeby pięścią oduczać gagatków zdradzać. Tutaj Irena na nieszczęście zamiast tych atrybucyj,— posiada kuzyna Erazma (p. Lessczyńskiego), który wyszedziwszy Tadeusza na ścieżkach do owocu zakazanego, nieuderza na niego otwarcie — jak na rzetelnego przystało krewnego, lecz domaga się widzenia sam na sam z Ireną, jak to czynią zwykle faryzeusze nowoczesni — którzy budujące mowy wygłaszają o niestateczności i niewdzięczności mężów, o szczęściu familijnem, o zaniechaniu żon anielskiego poświęcenia itp; ale sami uważając się za uprzywilejowanych pasożytów, wciskają się w ogniska familijne, odgrywają tam role gospodarzy i używają przyjemności najbrudniejszych kosztem swych przyjaciół lub nawet krewnych. W sztuce naszej tego jeszcze niema, bo rzecz się kończy w jednej odsłonie powrotem Tadeusza do kochającej Ireny, — i przypatrywaniem się Erazma scenie pojednania. Gra artystów była dobrą, tylko p. Lessczyński zakrawał nam trocha na bohatera przez nas odszkodowanego.

*Zbudziło się w niej serce*, sielanka dramatyczna z niemieckiego, w której



główną rolę Jadwigi odgrywała z właściwym sobie talentem i wdziękiem p. R. Popielówna.

*Dziesięć cór na wydaniu*, operetka Suppego, o której zacni Krakowianie obecnie z takim zachwytem piszą, należy u nas wprawdzie do starych rzeczy, zawsze jednak mile bywa przyjmowaną, — a co szczególniejsza z gustem jakoby przykrojonym wedle formy, od której odstąpić nie podobna. Tak np. śpiew czeski zyskuje zawsze oklaski i stereotypowe bis repetita placet, lubo tych kilka wierszyków w piosence się powtarzają aż do przesyłu, i muzyka niedziałła tak czarująco na zmysły. My preferujemy już Ukrainkę, zwłaszcza że dobrze była odspiewaną; — jeszcze piękniej odspiewała p. Hubertówna pieśń jeśli się niemylimy Grossmana.

4. Czerwea. *Korsarz*, dramat z dzieł Dumasa Benefis p. J. Szymańskiego który w roli tytułowej ponowny dał dowód niepospolitego talentu.

7. czerwea. *W bibliotece Diderota*, komedia nowa z francuzkiego M. Carré i R. Deslandes.

*Emancypacja Sabiny*, komedia oryg. A. Wilkońskiego.

11. czerwea. *Żona która oknem wyskoczyła*, komedia p. Scribe i Lemoine; — *Żona która zwodzi męża* — i *Żona która nienawidzi męża* komedye z francuzkiego — w których odszczególniły się w rolach głównych pp. Szymańska, Rudkiewiczówna, R. Popielówna i Czapska.

13. czerwea. *Jawnuta*, sielanka z muzyką St. Moniuszki. Gdyby pewni przeciwnicy terażniejszej dyrekcji byli wlecej sumienni, wówczas musteliby za najgłówniejszy grzech poczytać p. Miłaszewskiemu, iż dając co tygodnia nowe sztuki dobrze wstudjowane i z urządzeniem wspaniałem, utrudnia potężnie wszystkim nowym konkurentom istnienie, i ostudza ich zapaly konkurencyjne tą różnaitością sztuk, połączoną z niez mordowaną pracą, nieustannym ruchem postępowym — i gustownym a kosztownym doborem wystawy i garderoby. *Jawnuta*, jest z kolei czwartą nową sztuką w tem miesiącu, i widocznie z wielką pilnością i umiejętnością wstudjowana. Krakowska dyrekcya która jest obowiązana utrzymywać operę a niema nawet wystarczających sił na operetki, otrzymałaby za *Jawnutę* pochwały bez końca; u nas milczą wszystkie dzienniki — jak to czynią zwykle wtedy, gdy się należy uznać zasługi dyrekcji. Tytuł sielanki pochodzi od nazwy królowej cyganów, która porwawszy pewnego razu dwoje małych dzieci z domu leśnego, wychowała takowe wśród bandy. Wróciwszy po latach kilkunastu w to samo miejsce, spotyka matkę porwanych dzieci, która jej skarży swą boleść po stracie dziatek tak rzewnie, że *Jawnuta* rozczulona zabrawszy takowe, odprowadza uszczęśliwionem rodzicom. Tam znachodzi się także i Stach młody krakowiak, który pomimo woli ojca swego wciskał się wprzódy do obozu cyganów, dokąd go wiodła miłość do młodej cyanki Chichi — a teraz uznanej córę gospodarskiej.

Sztukę w ogóle bardzo dobrze przedstawiono, a śpiew p. Kwiecińskiej (Stach) i p. Hubertówny (Chicha) żywemi oklaskami publiczność wynagrodziła.



Po wystawie paryzkiej, komedyja A. Urbańskiego mieszcząca w sobie wiele oryginalności i humoru. Szczególnie Fonio Kukułka (p. Wilkoszewski) jako typ arogancyi i odwzór charakteru u nas na nieszczęście obecnie dość rozpowszechnionego, jest figurą doskonale oddaną, którą też p. Wilkoszewski uwidocznił nam po mistrzowsku.

16. Czerwca. *Dewotka*, komedyja z francuzkiego V. Sardou. Benefis p. Wilkoszewskiego. Brak miejsca nie pozwala nam obecnie dać rozbiór krytyczny tego nowego, a z całą wystawnością pierwszorzędnej sceny przedstawionej sztuki. Rzecz dzieje się w domu Br. de Bosange (p. Królikowski) gdzie żona jego Serafina (p. Miłszewska) rej wodzi z hypokrytą — przebiegłym Chapelardem (p. Linkowski). Wzzystko — co fałszywa pobożność w połączeniu z niedołężnością i smiesznością ludzką wytwarza w towarzystwie rzędu wyższego i niższego, widzimy w miniaturze w tej nowej komedyi p. Sardou. Widać że nietylko sama Galilea cierpi na pełzaczów a la Chapelard z ogonem Sulpicyuszem, i na dewotki przepełnione grzechami, o których wykorzeniu spowiednicy kroju Chapelarpa nietylko nie myślą, ale owszem takowe pielęgnują. Zdarzenia wszystkie w tej sztuce zdjęte są oryginalnie, a największą zaletą sztuki jest, iż autor unikając przesady, wywołuje właśnie przezto samo najwyższe współczucie i interes u widzów, i że każda osoba na scenę wyprowadzona ma cel odpowiedni i nie jest zbyteczną. Takimi oprócz głównych figur są: admirał de Montignac (p. Leszczyński), Planterose (Szymański) córki Dewotki (pp. Szymańska i R. Popielówna) — jej towarzyszki, służba etc.

Główna zasługa gry doskonałej należy bezsprzecznie p. Miłszewskiej, która trudną rolę Dewotki odegrała po mistrzowsku z wszystkimi odcieniami uczuć religijności, macierzyństwa, wspomnień przeszłości i wad spaczonych pojęć. Dalszy zaszczyt przależy p. R. Popielównej, która z takim wdziękiem rolę Ireny oddała. Męskie role były również dobrze odegrane.

28 Czerwca. *Jawnuta* po raz drugi, i *Po angielsku* wznowiona komedyja A. Listowskiego, w której p. Rudkiewiczówna w roli Adeli a p. Leszczyński w roli C. Gibbona anglika się odszczęólnili. P. Hubertowa wybornie i z właściwym sobie talentem odegrała rolę Roży Ippelberger, żony Salamona bankiera (p. Linkowski), którego każdorazowe zjawienie się na scenie wywoływało wesołość u widzów.

---

## ROZMAITOŚCI.

Konkurs na napisanie dzieła „Skazówki do oszacowania drzew owocowych“ z uwzględnieniem trudności, które dotąd zachodzą przy wywłaszczeniu gruntów zajętych na budowie domów, dróg, grobel, kolei żelaznych etc.



Nagroda 4000 talarów. Termin do 1go Lipca 1869 do zakładu naukowo-gospodarskiego w Worms (Frauendorfer Blätter)

Nowy szczerp winny „Thomson's Golden Champion“ rodzi największe grona. Każden owoc jest wielkości śliwki jajowej; — zaś smakiem wybornym, trwałością i wczesnem dojrzewaniem, celuje ten olbrzymi szczerp nad wszystkimi innemi.

Gazeta wiejska. Pod tym tytułem wychodzić będzie w Krakowie pod redakcją p. Czesława Pieniżka ilustrowany dziennik dla włościan, zamiast dotychczasowych „Nowin ze świata.“ Uznając gorliwość w pracy i gotowość do ponoszenia ofiar szanownego wydawcy, czujemy obowiązek zalecenia jak najusilniej Gazety wiejskiej wszystkim przyjaciółom oświaty.

Suszenie konopi wedle metody Lefebura z Belgii, wprowadziło w życie królewskie ministerstwo węgierskie, powoławszy wynalazcę osobiście do Pesztu w celu kierowania próbami. System Lefebura jest następujący:

Odcina się korzenie suchych konopi, i międli się w maszynie złożonej z żelaznych cylindrów, wskutek czego konopie tracą 75% paździerzy. Potem składa się konopie do parowej kadzi suszarniowej, opatrzonej dnem podwójnem — między kraty żelazne. Rozegrzaniem i skutkiem użytej do suszni sody, odbiera się konopiom klejowatość, a przez ten proces chemiczny osiąga się w kilku godzinach to, co dotychczas osiągano z trudem przy pospolitej metodzie suszenia. Do każdej kadzi daje Lefebure 150  $\text{t}$  sody na 350  $\text{t}$  konopi. Wyjęte z kadzi konopie się wysuszają i wytrząsają w stanie osuszenia, poczem już międlenia niepotrzeba, — konopie są już gotowe do użytku.

Wedle zdania rzeczoznawców, konopie wedle tej metody suszone mają o 25% większą wartość nad konopie suszone sposobem pospolitym, jednakże komisya uznała metodę Lefebura za niestosowną z powodu wysokiej ceny chemikaliów potrzebnych do łaźni sztucznej; — koszta tej ostatniej są tak wielkie, że w porównaniu ze zwykłą metodą, stosunek ich jest — jak 30 : 5.

Ministryum węgierskie poleciło jednak Drowi Szenek aby poszukiwał, czyliby te chemikalia, — nie dały się zastąpić innemi tańszemi.

W sprawie ochrony od szkody rolnictwa — leśnictwa — sadów i ogrodnictwa c. k. Ministerstwo rolnictwa wydało okólnik pod 16. czerwca L. 2485/285 do wszystkich interesowanych towarzystw zwracając ich uwagę na istniejące przepisy polityczne i karnosądowe, — na instytucye polowych i leśnych nadzorów prywatnych i gminnych i na dążność nowo zredagowanej ustawy karnej co do zaostżeń i specjalniejszego rzeczy traktowania. Ograniczenie w przywozie, wydawanie licencyj przywozowych i certyfikatów własności na płody gospodarskie, nieuważają się jako stosowne, ponieważ ograniczyłyby wolność obrotu i ruchu w ogóle, przezco właściciele gruntów znaczne ponosiliby szkody.

Arrondowanie posiadłości uważa jednak c. k. ministryum za bardzo ważny środek w tej sprawie, i poświęcając takowej całą staranność, wzywa — ażeby



w wypadkach — gdzieby się okazała potrzeba energicznego wkroczenia ze strony władz rządowych a takowe jednak nastąpiło, — podano wnioski lub doniesienia do Władz wyższych, a w razie potrzeby do J. Exc. p. Ministra bezpośrednio.

*Rocznik pierwszy sprawozdań o czynnościach c. k. Ministerstwa rolnictwa, wyszedł z druku i został rozesłany wszystkim władzom, stowarzyszeniom, itd. Nim rozbiór szczegółowy tego dzieła nastąpi, pozwalamy sobie zwrócić nań uwagę w ogóle — wszystkich gospodarzy, uczonych, finansistów i badaczy — dla przekonania się, jak błogostawione przynosi owoce staranność i praca w tym najważniejszym dziale gospodarki narodowej, będącej źródłem wszelkiego bogactwa i dobrobytu.*

*W sprawie ochrony ptaków i zwierząt pożytecznych, przedłożył nasz Sejm ustawę do sankcyi najwyższej, która nienastąpiła dotychczas pomimo najgorętszych prośb naszych stowarzyszeń gospodarskich, naukowych, itp. — Inne kraje, jak np. Niższa Austria, Styrya itd już uzyskały prawa wyglądane od dawna, a Galicya jeszcze ciągle nań oczekuje z upragnieniem. Ufamy że rzecz ta doczeka się pomyślnego skutku i położy tamę tak nadużyciom swawoli jakoteż słusznem wyrzekaniom naszych przyjaciół przyrody i gospodarki.*

---

## SONET.

Do \*

Dla czegoż jeszcze w chwilach rozmyślenia  
Nadzieja złudna omamia myśl lotną  
Czeruje zmysły — siłę przekonania  
Chwieje, jak wichur krzewinę samotną;  
Słodko śni dusza w szale zapomnienia  
Gdy szczęście mglistą zastłonę rozściele  
Świat z oczów ginie, serce szuka cienia  
By z Tobą święcić uczucia wesale.

Na widnokregu ni gwiazd ni słońca  
Ni barwy kwiatów ni wspomnień obrazu  
Tylko tęsknota bez końca bez końca —  
Z raju utudy do życia znów woła!  
Żegnaj nadziejo — wszak u serca z glazu  
Wzbudzić uczucia żadna moc nie zdoła.

S.

---

### Dalszy spis imienny Członków Towarzystwa ogrodniczo-sadowniczego.

JO. Ks. Sapięha Adam.	Wny Sklepiński
Wny Hr. Scipio Karol.	„ Smoleński Józef.
„ „ Siemiński Wilhelm.	„ Starzyński Julian.
„ „ Starzyński Juliusz.	„ Dr. Strzelecki Feliks.
„ „ Stadnicki Konstantyn.	„ Sochanik Soter.
Wny Sobota Karol.	Wna Schreinerowa Maria.
„ Strutyński Józef.	Wny Dr. Stanecki Tomasz.
„ Sroczyński Marjan.	„ Skrzyński Ludwik.
„ Stecki Adolf.	„ ks. Sobolewski Jan.



Wny ks. Smoleń	Wny ks. Wojnarowski Władysław.
" Strzałkowski Stanisław.	" " Wąsowski Jan.
" Siemianowski Franciszek.	" Wasilewski Tadeusz.
" Sąsiedzki Józef.	" Wiedeń
" Sobolewski Jan.	" Wybranowski Leoncyusz.
" Suchodolski Kornel.	" Weigart Eugeniusz.
" Skolimowski.	" Wieczynski Jan.
" Straszewski Henryk.	" Wiktor Jakób.
Wna Smolkówna Jadwiga.	" Wild Karol.
Wny Szpis Józef.	" Yunga Adam.
" Szczęsikiewicz Ignacy.	" Zapałowicz Władysław.
" Stroner Adolf.	" Zielonacki Jozafat.
Stny magistrat m. Stryja.	" Zasławski Antoni.
Wny Tyszkowski Józef.	" Dr. Ziemiałkowski Floryan.
" Tetzlow Kajetan.	" Zawadzki Józef.
" Trzeciecki Franciszek.	" ks. Zawirski Tytus.
" Torosiewicz Fran.	" Dr. Znamirowski Konstanty.
" Teodorowicz Mikołaj.	Wna Zagórska Helena.
" " Teodor.	Wny Zagórski Stanisław.
" Treter Hilary.	JW. Hr. Zamojska Róża.
" Tchórzniński Konstanty.	Wny ks. Znamięcki Ferdynand.
" Tyniecki Władysław.	Wna Zakrzewska Helena, Wiktorów.
" ks. Trznadel Franciszek.	Wny Żółkiewski Jan.
" Takliński Stefan.	" Zawadzki Kornel.
" Truskolawski Antoni.	Świetna Dyrekcyja dóbr Żywiec.
" Tyszkowski Antoni.	Wny Żuber Florjan.
" Ujejski Kornel.	JW. Hr. Zamojski Stefan.
" " Bronisław.	Wny Żelechowski Tadeusz.
" " Zdzisław.	Po wydrukowaniu dawniejszych
" Urbański Rudolf.	spisów przystąpili:
Wna Viel Melania.	Wny Abrahamowicz Dawid.
Wny Wolski Franciszek.	" Abgarowicz Teodor.
" Wilezyński Wincenty.	" Andrusikiewicz Roman.
" Winiarz Edward.	" Dr. Chądzyński Jan.
JE. JW. Arcybiskup Wierchlejski.	" Czarniański Michał.
JW. Hr. Wodziecki Kazimierz.	" Dydaeki.
Wna. Weismanowa Karolina.	JW. Hr. Dzieduszycki Mieczysław.
Wny Wysłobocki Zygmunt.	Wny Dziełbowski Teofil.
" Winnicki Tytus.	" Dąbrowski.
" Wolfart Juliusz.	Świet. magistrat m. Gorlic.
" Wielowiejski Władysław.	Wny Głowacki Franciszek. (C. d. n.).

Wydawca i redaktor odpowiedzialny: L. Pierożyński.

Z drukarni Zakł. nar. im. Ossolińskich. Pod bezpośrednim zarządem Alex. Vogla.