



OWORSKI JAN — KALENDARZ RODZINNY

Jana Jaworskiego

KALENDARZ RODZINNY

NA ROK ZWYCZAJNY

1879.



WARSZĄWA.

Skład Główny w księgarni Gebethnera i Wolffa,
Krakowskie-Przedmieście, 415 (15).
miejscowych

D-EP] 20/91

F



6428p

Дозволено Цензурою
Варшава, дня 13 Юля 1878 года.

Wydano
z dubletów
B. D.

kiego, ulica Miodowa Nr. 1.

ROK 1879.

LICZBA ZWROTÓW KALENDARSKICH.

Wedle	XVIII	Liczba złota	XVIII	Wedle
Gregorjańskiego	XXVII	Nowica (Epakta),	IX	Juljańskiego
kalendarza.	XII	Okres Słońca	XII	kalendarza.
	VII	Poczet Rzymski	VII	
	E	Litera Niedzielną	B	

ŚWIĘTA RUCHOME.

Kościół Rzymsko-Katolicki.

Подвижные Праздники Православной

Церкви.

Niedziela Starozap. dnia	9 Lutego
Niedziela Mięsopus.	„ 16 „
Niedziela Zapustna.	„ 23 „
Popielec.	„ 26 „
Niedziela Wstępna.	„ 2 Marca
Wielkanoc.	„ 13 Kwietnia
Krzyżowe dni.	„ 19, 20 i 21 Maja
Wniebowstap. Pań.	„ 22 Maja
Zesłanie Ducha Ś.	„ 1 Czerwca
Świętej Trójcy	„ 8 „
Boże Ciało	„ 12 „
Niedziela i Adwentu	„ 1 Grudnia

Недѣля Мытаря и Фарисея.	21 Января
Мясопустная Недѣля.	„ 4 Февраля
Сыропустная Недѣля.	„ 11 „
Вербная Недѣля.	„ 25 Марта
Свѣтлое Воскрес. Христова	1 Апрѣля
Вознесение Господне.	„ 9 Мая
Сочество Св. Духа.	„ 20 „
1 день Петрова поста.	„ 28 Юня

Mięsopestu rachując od Nowego Roku włącznie do Popielca, tygodni 8 i dni 3

Cztery pory roku Astronomiczne.

Wiosna zaczyna się	21 Marca
Lato	„ 22 Czerwca
Jesień	„ 23 Września
Zima	„ 22 Grudnia

Suche - Dni.

Pierwsze dnia	5, 7, 8 Marca
Drugie	„ 4, 6, 7, Czerwca
Trzecie	„ 17, 19, 20 Września
Czwarte	„ 17, 19, 20 Grudnia

ZACMIENIA W ROKU 1879.

W roku 1879 przypadają dwa zaćmienia słońca, jedno w Kraju Zachodnim drugie w Kraju Północnym.

1. Zaćmienie słońca dnia 22 Stycznia o godzinie 7 minut 4 wieczór widzialne dla mieszkańców Kraju Zachodnich.
2. Zaćmienie słońca dnia 18 Lipca o godzinie 2 minut 14 rano widzialne dla mieszkańców Kraju Północnych.

DNIE GALOWE NA ROK 1879.

Które należy obchodzić przez nabożeństwo i uwolnienie uczniów od lekcji.

Styczeń. Dnia 25 Grudnia (6 Stycznia) Pamiątka wybawienia Cerkwi i Państwa Ruskiego od najścia Gallów, a z nimi 20 języków.

Dnia 1 (13) Nowy Rok ruski, oraz rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Aleksieja Alexandrowicza*.

Marzec. Dnia 19 Lutego (3 Marca) Pamiątka wstąpienia na Tron Jego Cesarsko - Królewskiej Mości Najjaśniejszego ALEXANDRA II MIKOŁAJEWICZA.

Dnia 26 Lutego (10 Marca) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. ALEXANDRA ALEXANDROWICZA Następcy Tronu.

Kwiecień. Dnia 17 (29) Rocznicą urodzin Jego Cesarsko-Królewskiej Mości Najjaśniejszego ALEXANDRA II MIKOŁAJEWICZA i urodziny J. C. W. W. X. *Mikołaja Michalowicza*.

Sierpień. Dnia 22 Lipca (3 Sierp.) Imieniny Jęj Cesarsko-Królewskiej Mości Najjaśniejszej MARYI ALEXANDROWNEJ i J. C. W. W. X. *Maryi Teodorownej*, Małżonki Następcy Tronu.

Dnia 27 Lipca (8 Sierp.) Rocznicą urodzin Jęj Cesarsko-Królewskiej Mości Najjaśn. MARYI ALEXANDROWNEJ, oraz rocznica urodzin i imienin J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza Starszego*, i imieniny J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza Młodszego*.

Wrzesień. Dnia 26 Sierp. (7 Wrześ.) Rocznicą Koronacyi Ich Cesarsko-Król. Mości Najjaśniejszego ALEXANDRA II MIKOŁAJEWICZA i Najjaśniejszej MARYI ALEXANDROWNEJ.

Dnia 30 Sierp. (11 Wrześ.) Imieniny Jego Cesarsko-Królewskiej Mości Najjaśniejszego ALEXANDRA II MIKOŁAJEWICZA, J. C. W. W. X. ALEXANDRA ALEXANDROWICZA, Następcy Tronu, i J. C. W. W. X. *Aleksandra Michalowicza*, tudzież rocznica urodzin Jęj C. W. W. X. *Ołgi Mikołajewnej*, Małżonki Jego Królewskiej Mości Króla

Wirtemberskiego i Święto Orderu Ś-go Alexandra Newskiego.

Listopad. Dnia 14 (26) Rocznicą urodzin Jęj Cesarskiej W. W. X. *Maryi Teodorownej* Małżonki Następcy Tronu.

Następujące należy obchodzić tylko przez nabożeństwo.

Styczeń. Dnia 22 Grudnia (3 Stycznia) Imieniny J. C. W. W. X. *Anastazji Michalownej*.

Dnia 10 (22) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Piotra Mikołajewicza*.

Luty. Dnia 3 (15) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Mikołaja Konstantynowicza*, oraz święto Orderu św. Anny.

Dnia 4 (16) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Wiary Konstantynownej*.

Kwiecień. Dnia 25 Marca (6 Kwiec.) Urodziny J. C. W. W. X. *Ksieni Alexandrowniej*.

Dnia 1 (13) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Alexandra Michalowicza*.

Dnia 4 (16) Pamiątka szczęśliwego uratowania życia J. C. K. M. Cesarza ALEXANDRA II MIKOŁAJEWICZA.

Dnia 10 (22) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Włodzimierza Aleksandrowicza*.

M a j. Dnia 23 Kwiec. (5 Maja) Imieniny J. C. W. W. X. *Alexandry Józefownej* Małżonki J. C. W. W. X. *Konstantego Mikołajewicza* i Jęj C. W. W. X. *Aleksandry Petrowniej*, Małżonki J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza*.

Dnia 27 Kwiec. (9 Maja) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Jerzego Alexandrowicza*.

Dnia 29 Kwiec. (11 Maja) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Sergiusza Alexandrowicza*.

Dnia 6 (18) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Mikołaja Alexandrowicza*.

Czerwiec. Dnia 20 Maja (1 Czerw.) Imieniny J. C. W. W. X. *Aleksieja Alexandrowicza*, oraz J. C. W. W. X. *Aleksieja Michalowicza*.

Dnia 21 Maja (2 Czerwca) Imieniny J. C. W. W. X. *Konstantego Mikołajewicza*.

wicza i Jego C. W. W. X. Konstantego Konstantynowicza, oraz rocznica urodzin Jęj C. W. W. X. *Alexandry Petrowniej*.

Dnia 1 (13) Rocznicą urodzin Jego C. W. W. X. *Dymitra Konstantynowicza*.

Lipiec. Dnia 26 Czerwca (8 Lipca) Rocznicą urodzin Jęj C. W. W. X. *Alexandry Józefownej*, Małżonki Jego C. W. W. X. *Konstantego Mikołajewicza*.

Dnia 27 Czerwca (9 Lipca) Pamiątka zwycięstwa pod Półtawą.

Dnia 29 Czerwca (11 Lipca) Imieniny J. C. W. W. X. *Pawła Aleksandrowicza* i J. C. W. W. X. *Piotra Mikołajewicza*.

Dnia 1 (13) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Wacława Konstantynowicza*.

Dnia 5 (17) Imieniny J. C. W. W. X. *Sergiusza Alexandrowicza* i J. C. W. W. X. *Sergiusza Mikołajewicza*.

Dnia 11 (23) Imieniny Jęj C. W. W. X. *Ołgi Fedorownej*, J. K. M. *Ołgi Mikołajewnej*, Małżonki J. K. M. Króla Wirtemberskiego, i J. K. M. *Ołgi Konstantynownej*, Małżonki J. K. M. Króla Helenów.

Dnia 15 (27) Imieniny J. C. W. W. X. *Włodzimierza Alexandrowicza*.

Dnia 16 (28) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Anastazji Michalownej*.

Sierpień. Dnia 10 (22) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Konstantego Konstantynowicza*.

Dnia 11 (23) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Jerzego Michalowicza*.

Dnia 16 (28) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Katarzyny Michalownej*.

Wrzesień. Dnia 22 Sierpnia (3 Wrz.) Rocznicą urodzin J. K. M. Królowej Helenów i J. C. W. W. X. *Ołgi Konstantynownej*.

Dnia 8 (20) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Ołgi Fedorownej*.

Dnia 9 (21) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Konstantego Mikołajewicza*.

Dnia 17 (29) Imieniny J. C. W. W. X. *Wiary Konstantynownej*.

Październik. Dnia 21 Września (3 Paździer.) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Pawła Alexandrowicza* i imieniny J. C. W. W. X. *Dymitra Konstantynowicza*.

wicza i Jego C. W. W. X. *Konstantego Konstantynowicza*, oraz rocznica urodzin Jęj C. W. W. X. *Alexandry Petrowniej*.

Dnia 22 Września (4 Paździer.) Święto Orderu Ś-go Równ-Apostolskiego X. *Włodzimierza*.

Dnia 25 Września (7 Paździer.) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Sergiusza Michalowicza*.

Dnia 28 Września (10 Paździer.) Imieniny Jęj C. W. W. X. *Wacława Konstantynowicza*.

Dnia 30 Września (12 Października) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Cyryla Aleksandrowicza*.

Dnia 4 (16) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Michała Michalowicza*.

Dnia 5 (17) Rocznicą urodzin Jęj C. W. W. X. *Maryi Alexandrowniej* Małżonki J. K. W. X. *Edyburgskiego*.

Dnia 13 (25) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Michała Mikołajewicza*.

Listopad. Dnia 6 (18) Rocznicą urodzin J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza Młodszego*.

Dnia 8 (20) Imieniny J. C. W. W. X. *Michała Mikołajewicza* i J. C. W. W. X. *Michała Michalowicza*, tudzież święto wszystkich Cesarsko-Rossyjskich orderów.

Grudzień. Dnia 24 Listopada (6 Grudnia) Imieniny J. C. W. W. X. *Katarzyny Michalownej* i święto orderu S-jej Katarzyny Wielkiej Męczenniczki.

Dnia 26 Listopada (8 Grudnia) Imieniny J. C. W. W. X. *Jerzego Michalowicza*, J. C. W. W. X. *Jerzego Alexandrowicza*, i święto Orderu Ś-go Jerzego Wielkiego Męczennika.

Dnia 30 Listopada (12 Grudnia) Święto Orderu Ś-go Andrzeja Apostoła.

Dnia 6 (18) Imieniny J. C. W. W. X. *Mikołaja Alexandrowicza*, J. C. W. W. X. *Mikołaja Konstantynowicza*, i Jego C. W. W. X. *Mikołaja Michalowicza*.

Dnia 16 (28) urodziny C. W. W. X. *Aleksieja Michalowicza*

DOM CESARSKO-RUSKI.

JEGO CESARSKA MOŚĆ, Najjaśniejszy Pan, Cesarz i Samowładca Wszech Rossji, Król Polski, ALEXANDER II

MIKOŁAJEWICZ, urodzony 17 (29) Kwiec. 1818 roku.

JEJ CESARSKA MOŚĆ Najjaśniejsza Cesarzowa MARYA ALEXANDROWNA, urodzona 27 Lipca (8 Sierpnia) 1824 roku.

Jego Cesarska Wysokość, Cesarzewicz Nstępca Tronu, Wielki Książę ALEXANDER ALEXANDROWICZ, urodzony 26 Lutego (10 Marca) 1845 roku.

Jej Cesarska Wysokość, Cesarzówna Nstępczyni Tronu, W. X. Marya Fedorówna urodzona 14 (26) Listop. 1847 r.

J. C. W. W. X. Mikołaj Alexandrowicz urodzony 6 (18 Maja) 1868 roku.

J. C. W. W. X. Jerzy Alexandrowicz, urodzony 27 Kwietnia (9 Maja) 1871 r.

J. C. W. W. X. Ksienia Alexandrowna, urodz. 25 Marca (6 Kwietnia) 1875 r.

J. C. W. W. X. Włodzimierz Alexandrowicz, urodzony 10 (22) Kwie. 1847 r.

J. C. W. W. X. Marya Pawłówna, urodzona dnia 14 (26) Maja 1854 r.

J. C. W. W. X. Cyryl Alexandrowicz, ur. d. 30 Wrześ. (12 Paździer.) 1876 r.

J. C. W. W. X. Alexy Alexandrowicz, urodzony 2 (14) Stycznia 1850 r.

J. C. W. W. X. Sergiusz Alexandrowicz, urodz. 29 Kwietnia (11 Maja) 1857 r.

J. C. W. W. X. Paweł Alexandrowicz, urodzony 21 Września (3 Paźdz.) 1860 r.

J. C. W. W. X. Maria Alexandrowna, urodz. 15 (27) Października 1853 roku, Małżonka J. C. W. W. X. Alfreda Edyburgskiego.

J. C. W. W. X. Konstancy Mikołajewicz, urodzony 9 (21) Września 1827 r.

J. C. W. W. X. Alexandra Józefówna, urodzona 26 Czerwca (8 Lipca) 1830 r.

J. C. W. W. X. Mikołaj Konstanynowicz, urodzony 2 (14) Lutego 1850 r.

J. C. W. W. X. Konstancy Konstanynowicz, urodz. 10 (22) Sierpnia 1858 r.

J. C. W. W. X. Dymitr Konstanynowicz, urodzony 1 (13) Czerwca 1860 r.

J. C. W. W. X. Wacław Konstanynowicz, urodzony d. 1 (13) Lipca 1861 r.

J. C. W. W. X. Olga Konstanynowna, urodz. 22 Sierpnia (3 Września) 1851 r., Małżonka Jego K. M. Króla Helenów Jerzego I-go.

J. C. W. W. X. Wiera Konstanynowna, urodz. 4 (16) Lutego 1854 r., Małżonka J. C. W. W. X. Wilhelma Wirtembergskiego.

J. C. W. W. X. Mikołaj Mikołajewicz Starszy, urodz. 27 Lipca (8 Sierp.) 1831 r.

J. C. W. W. X. Alexandra Piotrowna, urodzona 21 Maja (2 Czerwca) 1838 r.

J. C. W. W. X. Mikołaj Mikołajewicz Młodszy, urodzony 6 (18) Listop. 1856 r.

J. C. W. W. X. Piotr Mikołajewicz, urodzony 10 (22) Stycznia 1864 r.

J. C. W. W. X. Michał Mikołajewicz, urodz. 13 (25) Października 1832 r.

J. C. W. W. X. Olga Teodorówna, urodzona 8 (20) Września 1839 roku.

J. C. W. W. X. Mikołaj Michałowicz, urodzony 14 (26) Kwietnia 1859 r.

J. C. W. W. X. Michał Michałowicz, urodz. 4 (16) Października 1861 r.

J. C. W. W. X. Jerzy Michałowicz, urodzony 11 (23) Sierpnia 1863 r.

J. C. W. W. X. Alexander Michałowicz, urodzony 1 (13) Kwietnia 1866 r.

J. C. W. W. X. Sergiusz Michałowicz, urodzony 13 (25) Września 1869 r.

J. C. W. W. X. Aleksy Michałowicz, urodzony 16 (28) Grudnia 1875 r.

J. C. W. W. X. Anastazja Michałówna, urodzona 16 (28) Lipca 1869 r.

J. K. M. Olga Mikołajewna, urodzona 30 Sierpnia (11 Września) 1822, małżonka J. K. M. Króla Wirtembergskiego.

J. C. W. W. X. Katarzyna Michałówna, urodzona 16 (28) Sierpnia 1827 roku, Małżonka J. C. W. W. X. Jerzego Meklenburg-Strelieckiego.

Ich Cesarskie Wysokości, Książęta Romanowscy, Arcy-Książęta Leuchtenbergscy: Mikołaj Marymilianowicz, urodzony 23 Lipca (4 Sierpnia) 1842 r.

Eugeniusz Marymilianowicz, urodzony 27 Stycznia (8 Lutego) 1847 r.

Jerzy Marymilianowicz, urodzony 17 (29) Lutego 1852 r.

Ich Cesarskie Wysokości Książniczki Romanowskie, Arcy-Książniczki Leuchtenbergskie: Maria Marymilianówna, urodz. 24 (16) Października 1841 r., Małżonka J. C. W. W. X. Wilhelma Badeńskiego.

Eugenja Marymilianówna, urodzona 20 Marca (1 Kwietnia) 1845 roku, Małżonka J. X. W. X. Olaburgskiego Alexandra.

EWANGELIE

NA WSZYSTKIE NIEDZIELE I UROCZYSTOŚCI

w roku 1879.

Na Nowy Rok, u Łukasza św. w rozdz. 2. O obrzezaniu Chrystusa Pana.

„Niedziele po Nowym Roku, u Mateusza św. w rozdziale 3 O chrzcie Chrystusa w Jordanie.

„Trzech Króli, u Mateusza św. w rozdz. 2. O ŚŚ. Trzech Królach.

„Niedziele 1 po 3 Królach, u Łukasza św. w rozdz. 2. O Chrystusie w 12 latach.

„Niedziele 2 po 3 Królach, u Jana św. w rozdz. 2. O godach w Kanie Galilejskiej.

„Niedziele 3 po 3 Królach, u Mateusza św. w rozdz. 8. O trędowatym i setniku.

„Oczyszczenie N. M. P., u Łukasza św. w rozdz. 2. O przyniesieniu Chrystusa do Kościoła Jerozolimskiego.

„Niedziele Starozapustną, u Mat. św. w rozdz. 20. O robotach w winnicy.

„Niedziele Miesopustną u Łukasza św. w rozdz. 8. O nasieniu i roli.

„Niedziele Zapustną u Łukasza św. w rozdz. 18. Jezus przepowiada swą mękę.

„Popielec, u Mateusza św. w rozdz. 6. O pokcie.

„Niedziele Wstępną, u Mateusza św. w rozdz. 4. O diable który kusił Jezusa.

„Niedziele Suchą, u Mateusza św. w rozdz. 17. O przemienieniu się Jezusowem.

„Niedziele Głuchą, u Łukasza św. w rozdz. 11. O wyrzuceniu czarłóu.

„Niedziele Srodopostną, u Jana św. w rozdz. 6. O nakarmieniu 5000 ludzi.

„Zwłastowanie N. P. M., u Łuk. św. w roz. 1. O postaniu Anioła Gabryela do N. P. M.

„Niedziele Białą, u Jana św. w rozdziale 8. O żydach chcących ukamienować Jezusa.

„Niedziele Kwietnią, u Mateusza św. w rozdz. 21. O wyjeździe Chrystusa do Jerozolimy.

„Wielki Czwartek, u Jana św. w roz. 13. O wieczery Pańskiej i umyciu nóg przez Chrystusa Apostołom.

„Wielki Piątek, Passja według Jana św. w rozdz. 18 i 19.

„Niedziele Wielkanocną, u Marka św. w rozdz. 16. O Zmartwychwstaniu Chrystusa Pana.

„Poniedziałek Wielkanocny, u Łukasza św. w roz. 24. O dwóch uczniach Chrystusa idących do Emaus.

„Niedziele Przewodną, u Jana św. w roz. 20. O pokazaniu się Chrystusa uczniom.

„Niedziele 2 po Wielk., u Jana św. w roz. 10. O Chrystusie dobrym Pasterzu.

„Niedziele 3 po Wielk., u Jana św. w rozdz. 18. O odejściu Chrystusa Pana do Ojca.

„S. Stanisława, u Łuk. św. w roz. 14. O Chrystusie dobrym pasterzu.

„Niedziele 4 po Wielk., u Jana św. w rozdz. 16. O przyczynie odejścia Chrystusa.

„Niedziele 5 po Wielk., u Jana św. w rozdz. 19. O wskrzeszeniu i imię Jezusa.

„Wniebowstąpienie Pańskie, u Marka św. w roz. 16. O Wniebowstąpieniu Chrystusa Pana

Na Niedziele 6 po Wielk., u Jana św. w roz. 14. O przyjęciu pociechy Ducha św.

„Zesłanie Ducha św., u Jana św. w roz. 14. O zesłaniu Ducha św.

„Poniedziałek Świąt, u Jana św. w roz. 14. O rozmowie Chrystusa z Nikodemem.

„Trójeje św., u Mateusza św. w roz. 28. O męce danej Chrystusowi.

„Boże Ciało, u Jana św. w rozdz. 6. O Sakramencie Ciała i Krwi Chrystusa Pana.

„Niedziele 2 po Św., u Łukasza św. w rozdziale 14. O uczczeniu na wielką wieczerzę.

„Niedziele 3 po Św., u Łukasza św. w rozdz. 14. O zgubionej owcy i groszu.

„SS Piotra i Pawła, u Mateusza św. w roz. 14. O władzy danej Piotrowi.

„Niedziele 5 po Św., u Mateusza św. w roz. 14. O sprawiedliwości i pojednaniu się z bratem.

„Niedziele 6 po Św., u Marka św. w roz. 8. O nakarmieniu 4000 ludzi.

„Niedziele 7 po Św., u Mateusza św. w roz. 14. O fałszywych prorokach.

„Niedziele 8 po Św., u Łukasza św. w roz. 14. O niesprawiedliwym szafarze.

„Niedziele 9 po Św., u Łukasza św. w roz. 19. O zbiorze Jerozolimy.

„Niedziele 10 po Św., u Łukasza św. w roz. 19. O faryzeuszach i celniku.

„Wniebowzięcie N. P. M., u Łukasza św. w roz. 10. O błogosławieniu słuchającym słowa Bożego.

„Niedziele 11 po Św., u Marka św. w roz. 7. O uzdrowieniu głuchoniemego.

„Niedziele 12 po Św., u Łukasza św. w roz. 20. O zranionym Samarytaninie.

„Niedziele 13 po Św., u Łukasza św. w roz. 17. O uzdrowieniu krwawożycy.

„Niedziele 14 po Św., u Mateusza św. w roz. 16. O szeniu Boga i mamonia.

„Narodzenie N. P. M., u Mat. św. w roz. 1. Księgi rodzału Jezusa Chrystusa.

„Niedziele 15 po Św., u Łukasza św. w roz. 7. O wskrzeszeniu syna wdowy.

„Niedziele 16 po Św., u Łukasza św. w roz. 14. O uzdrowieniu opuchłego.

„Niedziele 17 po Św., u Mateusza św. w roz. 22. O miłości Boga i Bliźniego.

„Niedziele 18 po Św., u Mateusza św. w roz. 9. O uzdrowieniu paralityka.

„Niedziele 19 po Św., u Mateusza św. w roz. 23. O uczczeniu na godę ueselną.

„Niedziele 20 po Św., u Jana św. w rozdz. 4. O chorym synie Królewskim.

„Niedziele 21 po Św., u Mateusza św. w roz. 18. O złusku i złościwym sędzie.

„Wszystkich ŚŚ., u Mateusza św. w roz. 9. O tych którzy są błogosławieni.

„Niedziele 22 po Św., u Mateusza św. w roz. 24. O oddawaniu czynszowej monety.

„Dzień Zaduszny, u Jana św. w roz. 5. O wskrzeszeniu umarłych.

Na Niedzielę 23 po Św., u Mateusza św. w roz. 3.
O oskrzeszeniu córki księcia.
 Niedziela 24 po Św., u Mateusza św. w roz. 13.
O ziarnie gorczycznem.
 Niedziela 25 po Św., u Mateusza św. w roz. 24.
O Sądzie ostatecznym.
 Niedziela 2 Adwentu, u Łukasza św. w roz. 21.
O znakach na niebie i ziemi.
 Niedziela 2 Adwentu, u Mat. św. w roz. 1.
O poselstwie Jana do Chrystusa.
 Niepokalane Poczęcie N. P. M. u Mateusza św.
 w rozdz. 1. Księgi rodzącej Jezusa Chrystusa.

Na Niedzielę 3 Adwentu, u Jana św. w roz. 1.
O poselstwie Zygów do Jana.
 Niedziela 4 Adwentu, u Łukasza św. w roz. 3.
O Janie opowiadającym Chrześ.
 Narodzenie Chrystusa Pana, u Łukasza św.
 w roz. 2. *O narodzeniu Chrystusa Pana.*
 Św. Szczepana u Mateusza św. w rozdz. 23.
O posłaniu proroków.
 8-go Jana Ewangelistę, u Mateusza św. w roz. 21.
O naśladowaniu Chrystusa i o ulubionym uczniu.
 Młodzianków u Mateusza św. w roz. 2. *O ucieczce do Egiptu i rzezi dziatek w Betleem.*

Święta wyznania Mojżeszowego.

Styczeń Dnia 4 Szabas, d. 5 Post Asu-
 chodesz czyli 1 M-ca Aw, d. 26 Szabas
 (Chazon) d. 29 Post Tyszebaw (Bosaki)
 Pamięć zdobycia Jerozolimy.
Luty Dnia 1 Szabas, d. 8 Szabas i Cha-
 szusor Byzwat, dzień radosny, d. 15
 Szabas, d. 22 Szabas (Szkutym) d. 23 i
 24 Roschodesz czyli 1 M-ca Ador.
Marzec Dnia 1 Szabas (Hafsuka) d.
 Post Estery, d. 8 Szabas, d. 9 i 10 Pu-
 rym, (Lut Hamana) d. 15 Szabas (Puru)
 d. 22 Szabas (Chodesz), d. 25 Roscho-
 desz czyli 1 M-ca Nison, d. 29 Szabas
 (Nisya).
Kwiecień Dnia 5 Szabas (Hagudeł), d.
 19 Sta Wielkanocne, d. 10 i 11 Cha-
 hamoet, d. 12 Szabas (Chahamoet), d. 13
 Chahamoet d. 14 i 15 Ostatnie dnie
 Wielkanocnych d. 19 Szabas d.
 20 Roschodesz d. 24 Roschodesz, czyli
 1 M-ca Jior, d. 26 Szabas.
Maj Dnia 3 i 10 Szabasy, d. 11 Ła-
 bo-mer dzień radosny, d. 17 Szabas, d.
 23 Roschodesz d. 24 Roschodesz, czyli
 1 M-ca Sywon, p. 24 Szabas, d. 28 i 26
 Szwyot Pamiętkę odebrania 10 Bożego
 Przekazania na górę Synaj.
Czerwiec Dnia 7 i 14 Szabasy, p. 21
 Szabas i Roschodesz d. 22 Roschodesz,
 czyli 1 M-ca Tamus, d. 28 Szabas.
Lipiec Dnia 5 Szabas d. 8 Post Szy-
 wensor Betamus, Pamięć obleżenia Je-
 rozolimy d. 12 i 19 Szabasy d. 21 Ros-

chodesz czyli 1 M-ca Aw, d. 26 Szabas
 (Chazon) d. 29 Post Tyszebaw (Bosaki)
 Pamięć zdobycia Jerozolimy.
Sierpień Dnia 2 Szabas (Nachmi) d. 4
 Chamyszusor Beaw (dzień Radosny,) d.
 9 i 16 Szabasy d. 19 Rozchodesz d. 20
 Roschodesz czyli 1 M-ca Elat d. 23 i 30
 Szabasy.
Wrzesień Dnia 6 i 13 Szabasy, d. 14
 Roraty się zaczynają, i trwają do dnia
 sądnego, d. 17 i 19 Św. Trąbki Rasha-
 szanu czyli Nowy Rok 5640 od stwo-
 rzenia świata, d. 20 Szabas (Szuwa), d.
 21 Post Gdalfja, d. 27 JonKipur czyli
 Sądny dzień i Szabas.
Październik Dnia 2 i 3 Św Kuczki (Pal-
 ma) d. 4 Szabas, (Chahamoet) d. 5 6 i 7
 Chahamoet, d. 8 Hopanoraku (Palma)
 d. 9 i 10 ostatnie dnie św. Palmy, d. 11
 Szabas, d. 17 Rozchodesz, d. 18 Rozcho-
 desz i Szabas czyli 1-ca Marcheswon..
 d. 25 Szabas.
Listopad Dnia 1 8 i 15 Szabasy, d. 16
 Roschodesz czyli 1 M-ca Kislew, d. 22 i
 29 Szabasy.
Grudzień Dnia 6 Szabas d. 10 rozpo-
 czynają się Gody trwają dni 8, (Chanu-
 ba) d. 13 Szabas, d. 15 Roschodesz, d. 16
 Rozchodesz czyli 1 M-ca Tewas, d. 20
 Szabas d. 25 Post Asuro betajwes d. 27
 Szabas.

ODMIANY KSIĘŻYCA.

Styczeń, ☺ Pełnia dnia 7, o go-
 dzinie 3 minut 28 wieczór. Mróz. i
 ostry wiatr. ☾ Ostatnia kwadra dnia
 15 o godzinie 6 minut 31 rano. Mróz
 czasem śnieg pada. ☾ Nów dnia 22 o
 godzinie 7 minut 4 wieczór. Poch-
 murno i odwilż. ☽ Pierwsza kwadra
 d. 30 o godzinie 10 minut 46 rano.
 Mróz ze śniegiem.

Luty, ☺ Pełnia dnia 6 o godzinie
 5 minut 51 r. Pogoda i mróz, ☾ Osta-
 tnia kwadra dnia 14, o godzinie 7 mi-
 nut 0 rano. Suche powietrze, czasami
 wiatr. ☾ Nów dnia 21, o godzinie 0
 minut 31 wieczór. Powietrze mroźne.
 ☽ Pierwsza kwadra dnia 28, o godzi-
 nie 7 minut 55 wieczór. Mroźne po-
 powietrze czasami śnieg.

Marzec, ☺ Pełnia dnia 7, o godzi-
 nie 9 minut 58 wieczór. Pochmurno
 wilgotno i zimno. ☾ Ostatnia kwadra
 dnia 15, o godzinie 11 minut 25
 wieczór. Śnieg z deszczem. ☾ Nów
 dnia 22, o godzinie 7 minut 19 wie-
 czór. Przymrozki, czasem deszcz. ☽
 Pierwsza kwadra dnia 29, o godzinie
 3 minut 44 rano. Zimno i nieprzyje-
 mne powietrze.

Kwiecień, ☺ Pełnia dnia 6, o go-
 dzinie 4 minut 9 rano. Wilgotne i
 zimne powietrze. ☾ Ostatnia kwadra
 dnia 14, o godzinie 0 minut 5 rano.
 Zimno później deszcz. ☾ Nów dnia 20,
 o godzinie 7 minut 16 wieczór. Po-
 goda, następnie pochmurno. ☽ Pier-
 wsza kwadra dnia 27, o godzinie 4
 minut 20 wieczór. Chłodno, czasami
 deszcz.

Maj, ☺ Pełnia dnia 5, o godzinie
 9 minut 4 wieczór. Pochmurno, po-
 tem pogoda. ☾ Ostatnia kwadra dnia
 13, o godzinie 0 minut 5 wieczór.
 Ciepłe i przyjemne powietrze. ☾ Nów
 dnia 20, o godzinie 2 minut 33
 rano. Gorąco, przytem pogoda. ☽ Pier-
 wsza kwadra dnia 27, o godzinie 7
 minut 58 rano. Chłodno czasem
 deszcz.

Czerwiec, ☺ Pełnia dnia 4, o go-
 dzinie 10 minut 51 rano. Stała po-
 goda. ☾ Ostatnia kwadra dnia 11,
 o godzinie 8 minut 56 wieczór. Par-
 no. ☾ Nów dnia 18, o godzinie 2
 minut 23 wieczór. Ciągłe gorąco.
 ☽ Pierwsza kwadra dnia 26, o go-
 dzinie 2 minut 35 rano. Piękna po-
 goda.

Lipiec, ☺ Pełnia 4, o godzinie 1
 minut 53 rano. Upał, i ciągła susza.
 ☾ Ostatnia kwadra dnia 11 o godzi-
 nie 3 minut 22 rano. Deszcze połą-
 czone z grzmotami. ☾ Nów dnia 18,
 o godzinie 2, minut 14 rano. Pogo-
 da i ciepło. ☺ Pierwsza kwadra dnia
 25, o godzinie 9 minut 52 wieczór.
 Ciepło później deszcz z wiatrem.

Sierpień, ☺ Pełnia dnia 2, o go-
 dzinie 2 minut 19 wieczór. Ciągłe
 gorąco. ☾ Ostatnia kwadra dnia 9
 o godzinie 10 minut 39 rano. Cie-
 pło czasami deszcz. ☾ Nów dnia 16,
 o godzinie 3 minut 16 wieczór. Ci-
 ągła pogoda. ☽ Pierwsza kwadra dnia
 24 o godzinie 5 minut 8 wieczór.
 Deszcz z błyskawicą i grzmotami.

Wrzesień. ☺ Pełnia dnia 1, o godzinie 1 minucie 10 rano. Pogoda i ciepło. ☾ Ostatnia kwadra dnia 7, o godzinie 5 minucie 25 wieczór. Po chmurno. Nów dnia 15 o godzinie 7 minucie 19 rano. Wypogadza się. ☾ Pierwsza kwadra dnia 23, o godzinie 6 minucie 19 rano. Deszcze często przepadają. ☺ Pełnia dnia 30, o godzinie 10 minucie 46 rano. Pogoda lecz chłodno.

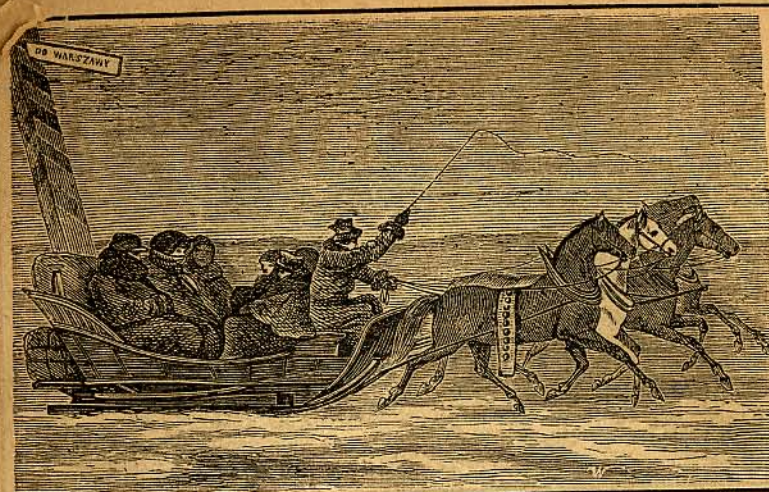
Październik. ☾ Ostatnia kwadra dnia 7, o godzinie 3 minucie 58 rano. Wilgotne chłodne powietrze. — Nów dnia 15, o godzinie 1 minucie 13 rano. Słota czasami się wypogadza. ☾ Pierwsza kwadra dnia 23 o godzinie 0 minucie 35 rano. Suche lecz zimne powietrze. ☺ Pełnia dnia 29, o godzinie 6 minucie 0 wieczór. Deszcz na wzmian z wiatrem.

Lisopad. ☾ Ostatnia kwadra dnia 5, o godzinie 3 minucie 39 wieczór. Przymrozki czasem deszcz. ☾ Nów dnia 13, o godzinie 6 minucie 20 wieczór. Niestala pogoda. ☾ Pierwsza kwadra dnia 21 o godzinie 8 minucie 44 rano. Przymrozki czasem śnieg. ☺ Pełnia dnia 28, o godzinie 3 minucie 25 rano. Zimne i nieprzyjemne powietrze.

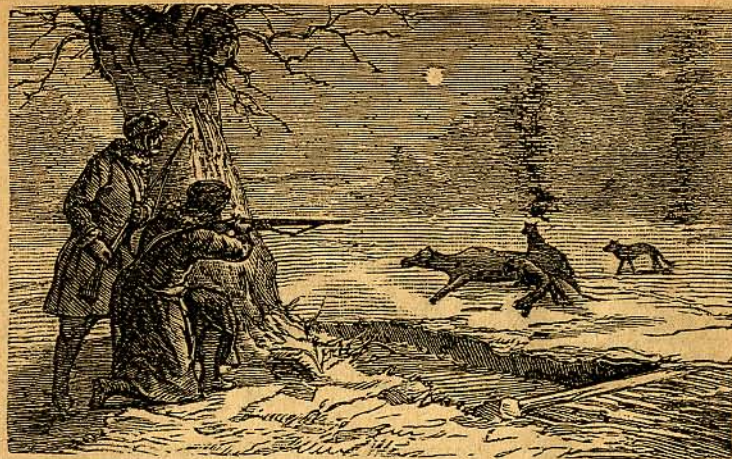
Grudzień. ☾ Ostatnia kwadra dnia 5, o godzinie 7 minucie 14 rano. Mroźno. ☾ Nów dnia 13, o godzinie 10 minucie 44 rano. Mróz czasem śnieg. ☾ Pierwsza kwadra dnia 20, o godzinie 7 minucie 40 wieczór. Mroźne i ostre powietrze. ☺ Pełnia dnia 27, o godzinie 0 minucie 18 wieczór. Pogoda.

Tabella wschodu i zachodu słońca.

Dnia	Miesiąca	Wschód słońca		Zachód słońca		Dnia	Miesiąca	Wschód słońca		Zachód słońca	
		G.	M.	G.	M.			G.	M.	G.	M.
1	Stycznia	8	12	3	56	1	Lipca	3	44	8	22
15	"	8	5	4	15	15	"	3	47	8	13
30	"	7	47	4	41	30	"	4	18	7	53
1	Lutego	7	44	4	45	1	Sierpnia	4	21	7	30
15	"	7	18	5	11	15	"	4	43	7	24
28	"	6	51	5	35	30	"	5	8	6	52
1	Marca	6	49	5	37	1	Września	5	11	6	47
15	"	6	17	6	2	15	"	5	35	6	13
30	"	5	42	6	27	30	"	6	—	5	40
1	Kwietnia	5	37	6	31	1	Październ.	6	1	5	37
15	"	5	5	6	56	15	"	6	26	5	5
30	"	4	34	7	21	30	"	6	53	4	34
1	Maja	4	32	7	23	1	Listopada	6	56	4	30
15	"	4	8	7	45	15	"	7	22	4	7
30	"	3	49	8	6	30	"	7	47	3	50
1	Czerwca	3	47	8	0	1	Grudnia	7	43	3	49
15	"	3	40	8	20	15	"	8	5	3	45
30	"	3	43	8	22	30	"	8	12	3	54



STYCZEŃ ma dni XXXI.		ЯНВАРЬ.		STYCZEŃ.	
Dnie	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms.-Katolickiego		ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ		ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms.-Katol. w Cesar
1	Ś. Nowy Rok Fulgenc. B.	20	Декабрь 1878. С. Игнат.	Grud. 1878. Teofila M.	
2	C. Makarego Opat.	21	М. Юліянина. Петра М.	Tomasza Apostoła.	
3	P. Daniela M. i Genowefy	22	В. Мч. Анастасія.	Zenona i Flawiana. M.	
4	S. Tytusa i Grzegorza B.	23	Св. Феодула. Павла.	Викторы Panny M.	
5	N. 1 po N. R. Telesfora P.	24	П. М. Евгенія. и Ник.	Wigilia. Adama i Ewy.	
6	P. *Trzech Króli.	25	Рожд. Ісуса Хрис.	Narodzenie Chrystusa P.	
7	W. Lucjana M.	26	Соборъ Пр. Богр.	Szczepana i męczennika	
8	Ś. Seweryna Opat.	27	1-go Муч. Стефана.	Jana Ewangelisty.	
9	C. Marcjanny P.	28	Ап. Никанора.	Młodzianków.	
10	P. Agatona P. Wilhel. B.	29	Св. 14,000 млад. и .Map	Tomasza Kantuarius.	
11	S. Higinia i Teodory.	30	Мч. Анисія.	Eugeniusza B.	
12	N. 1 po 3 K. Arkadiusz. M.	31	Пр. Меланія Римлян.	Sylwestra Pap.	
13	P. * Weroniki P.	1	Январь 1879. Обр. Гос.	1879. Nowy Rok. Fulg.	
14	W. Hilarego B. i Felik. B.	2	Сильвестра П. римс.	Makarego Opat.	
15	Ś. Pawła 1-go Pusteln.	3	Прор. Малахія.	Daniela M. i Genowefy.	
16	C. Marcella Papieża.	4	Ср. 70 Ап. и П. Феокт.	Tytusa i Grzegorza BB.	
17	P. Antoniego Opat. W.	5	Мч. Θεοπεмпта.	Telesfora Pap. i Emil.	
18	S. Katedry ś. Piotra w R.	6	Возявление Госп.	Trzech Króli.	
19	N. 2 po 3 K. Henryka B.	7	Соборъ Іоанна Крестит.	1 po 3 K. Lucyя M. i Te.	
20	P. Fabjana i Sebestjana	8	Пр. Георгія и Емел.	Seweryna Op.	
21	W. Agnieszki P.	9	М. Подіевкта и Филип.	Марцянны P. Мечч. т.	
22	Ś. Wincentego i Anastaz.	10	Св. Григорія Н.	Agatona P. i Wilhelma	
23	C. Zosłubienie NMP.	11	Пр. Феодосія и Михай.	Higinia P. M. i Teodozy.	
24	P. Tymoteusza B.	12	М. Татіаны С. Савы.	Arkadyusza M.	
25	S. Nawrócenie s. Pawła.	13	Мч. Ермила и Страт.	Weroniki P. i Godfr.	
26	N. 3 po 3 K. Polika. va B.	14	Стефана. Іосифа.	2 po 3 K. Hilarego B.	
27	P. Jana Złotoustego	15	П. Павла и Іоанна.	Pawła 1-o Pustelnika	
28	W. Walentego B. i Flaw.	16	Св. Петра.	Marcella P. i Oton. M.	
29	Ś. Franciszka Salez. B.	17	Прп. Антонія Вел.	Antoniego.	
30	C. Мартыны P. M.	18	Св. Анастасія и Кирил.	Katedry ś. Piotra w R.	
31	P. I.otra Nolaski.	19	Пр. Макарія Египтян.	Hilarego B. i H. Ber.	



LUTY ma dni XXVIII.		ФЕВРАЛЬ.	LUTY.
Dnie	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms-Katolickiego	ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms-Katol. w Cesar
1 S.	†Ignacego B. i Brygidy	20 Январ. Пр. Евфимия.	Januar. Fabiana i Seba.
2 N.	Oczyszczenie N. M. P.	21 Мыст. и фар. Максима	3 ро 3К. Agnieszki P. M.
3 P.	Błażeja B. M.	22 Ап. Тимофея.	Wincentego i Anastaz.
4 W.	Andrzeja.	23 Мч. Климента.	Zaślubienie N. M. P.
5 S.	Agaty P. M.	24 При. Ксении и Мак.	Tymoteus. B. M.
6 C.	Doroty P. M.	25 Св. Григорія Богослов.	Nawrócenie ś. Pawła.
7 P.	Romualda Op.	26 Пр. Ксенофонта и Марии	Polikarpa B. M.
8 S.	Jana z Matty W.	27 Пере. мощ. с. Иоанна	Jana Chryzost B. W.
9 N.	Starozap. Apolonii P. M.	28 П. Ефрема Сприна.	Starozap. Karola W.
10 P.	Scholastyki.	29 Пер. мощ. с. Игн.	Franciszka Salez. B. W.
11 W.	Eufrozyny	30 Соб. 3 Свят.	Martyny P. M.
12 S.	Gaudentego.	31 Св. Кира и Иоан.	Piotra Nolascki.
13 C.	Juljana i Jordana	1 Февраль. Мч. Трифона.	Fewral. Ignacego B.
14 P.	Walentego.	2 Срѣтеніе Госп.	Oczyszczenie N. M. P.
15 S.	Faustyny i Jowitty M.	3 Св. Симеона и Анны.	Błażeja B. M.
16 N.	Місopуст. Julianny P.	4 Мисop. Исидора и Кирил.	Місopуст. Ansgarego B.
17 P.	Sylwina B.	5 Муч. Агаѳи.	Agaty P. M.
18 W.	Konstancyi	6 Св. Вукола Маромъ	Doroty P.
19 S.	Konrada Wyznawcy.	7 Прип. Паренія.	Romualda Opata.
20 C.	Eucharjusza.	8 В. м. Геодора.	Jana z Matty W.
21 P.	Eleonory P.	9 Никифора.	Apolonii P.
22 S.	Katedry ś. Piotra w A.	10 С. М. Хараламія.	Scholastyki P.
23 N.	Zapustna Romany P.	11 Сыр. Ср. Мч. Власія	Zapustna Eufrozyny P.
24 P.	Macieja A.	12 Св. Мелетія	Gaudentego
25 W.	Sygryda B. M.	13 П. Мартиніана	Juljana M.
26 S.	Popielec. Aleksandra B.	14 Св. Кирила, Авкс.	Popiel c. Walentego K.
27 C.	Anastazego i Leonard.	15 Ап. Онисима.	Faustyna i Jowity.
28 P.	Romana Opata.	16 Памфила и Павла.	Juliani P. M.



MARZEC dni XXXI.		МАРТЪ.	MARZEC.
Dnie	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms.-Katolickiego	ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms.-Katol. w Cesar.
1 S.	Albina B.	17 Февраль. В. м. Геодора.	Fewral. Sylwina B.
2 N.	Wstępna. Heleny Ces.	18 Св. Льва Папы.	Wstępna Konstancyi P.
3 P.	* Kunegundy Kr.	19 Ап. Архипа	Konrada Wyz.
4 W.	Kazimierza Kr.	20 Пр. Льва Кат.	Eucharjusza.
5 S.	†Teofila i Fryd.	21 Пр. Тимофея и С. Еве.	Eleonory P.
6 C.	Wiktor i W.	22 Мч. Маврикія.	Katedry ś. Piotra.
7 P.	†Tomasza z Akwinu.	23 Св. М. Поликарпа.	Romany P.
8 S.	†Jana Bożego W.	24 Обрѣз. Главы Иоан. Kr.	Macieja Apostoła.
9 N.	Sucha. Franciszki Rz.	25 Св. Тарасія Архiep. K.	Sucha. Flawiana M.
10 P.	* 40 Мęczenników.	26 Св. Порфирія	Alexandra B.
11 W.	Eulogiusza.	27 Пр. Прокопія.	Anastazego P.
12 S.	Grzegorza Papieża.	28 Пр. Васил. Марини.	Romana Opata.
13 C.	Krystyny i Modest. P.	1 Мартъ. П. М. Евдокии.	Marzec. Albina B. Pop.
14 P.	Matyldy Królowej.	2 Св. Мч. Геодота.	Heleny Ces. i Amelji.
15 S.	Longina M. i Leont.	3 М. Евтрапія и Васил.	Kunegundy Ces.
16 N.	Głucha. Cyryaka Dyak.	4 Пр. Герасима и М. Пав.	Głucha Kazimierza Kr.
17 P.	Gertrudy P.	5 М. Конона	Teofila B.
18 W.	Gabryela Ar.	6 42 муч. въ Арм.	Wiktor i Wik.
19 S.	Józefa Oblub. N.M.P.	7 Св. м. Василия.	Tomasza z Akwinu.
20 C.	Archippa i Eufemii P.	8 Пр. Θεοφιλαкта и Дом.	Jana Bożego i Beaty.
21 P.	Benedykta Op.	9 Св. 40 муч. Севаст.	Franciszki wdowy.
22 S.	Pawła B. i Oktawiana.	10 М. Коди. Кип. Пав. и В.	40 Мęczenników.
23 N.	Środop. Katarzyny Kr.	11 Св. Соф. Пат. Іер и Еф.	Środopust. Konstantego
24 P.	†Marka i Tymoteusza	12 Пр. Θεοφ. С.	Grzegorza
25 W.	Zwiasł. M. Panny.	13 С. Никифора.	Nicefora B.
26 S.	Ludgiera B.	14 Пр. Бенедикта.	Matyldy Królowej
27 C.	Rupert B.	15 М. Агапія и Діонисія.	Longina M. i Leon.
28 P.	Syksta P. i Doroteus.	16 М. Савина.	Cyryaka C.
29 S.	Cyrylla Dyak.	17 Пр. Алексія чelов. Б.	Gertrudy P.
30 N.	Biała Kwiryna M.	18 Св. Кирила Іерусалим.	Biała Gabryela Arch.
31 P.	Balbiny i Kornelii	19 Н. Хрисанфа	Józefa Oblub. N. M. P.



KWIECIEŃ ma dni XXX. АПРѢЛЬ. KWIECIEŃ.

Dnie	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms-Katolickiego.	ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzym.-Katol. w Cesar.
1 W.	Teodory.	20 <i>Мартъ.</i> П. Иоанна.	<i>Mart.</i> Eufemji
2 S.	Franciszka à Pa.	21 Якова Епис.	Benedykta Opata.
3 C.	Ryszarda B.	22 Св. М. Вас. и Пр. Исаак.	Pawła i Oktawiana.
4 P.	Izydora B.	23 П. М. Никона и М. Ли.	Katarzyny Król. Sz.
5 S.	Wincentego Fer.	24 П. Захарія	Marka i Tymot.
6 N.	<i>Kwietnia.</i> Celestyna P.	25 <i>Верб.</i> Влаготьщ. П. В.	<i>Palmowa.</i> Ireneusza.
7 P.	Epifanijusza.	26 Соборъ Ар. Гавр.	Ludgiera B.
8 W.	Dyonizego.	27 Матроны	Ruperta P.
9 S.	Maryi i Kleofy	28 Θεοδουλα.	Syksta Pap.
10 C.	<i>Wielki.</i> Ezechiela Pro.	29 <i>Велики.</i> Евстахія.	<i>Wielki.</i> Cyrylla M.
11 P.	<i>Wielki.</i> Leona Pap.	30 <i>Велики.</i> Пр. Иоан. спас.	<i>Wielki.</i> Kwiryna M.
12 S.	<i>Wielka.</i> Jul. P. i Dam.	31 <i>Велика.</i> П. Игнатія Чуд.	<i>Wiel.</i> Kornelii i Balbi.
13 N.	<i>Wielkanoc.</i> Hermenegil.	1 <i>Апрѣль.</i> Св. Вос. Хри.	<i>Апрѣль.</i> <i>Wielkanoc.</i> Teod.
14 P.	<i>Świątecz.</i> Tyburcyusza.	2 Св. Пон. Марія ежені	<i>Świąt.</i> Franciszka à P.
15 W.	Anastazyi.	3 Св. Втор. Пр. Тита М.	Ryszarda B.
16 S.	Lamberta M.	4 Иосифа и Георгія.	Izydora B.
17 C.	Anieli i Rudolfa.	5 Св. Θεοδουла.	Wincentego Fer.
18 P.	Apolonijusza.	6 Св. Евтихія.	Wilhelma O.
19 S.	Hermogenesa	7 Пр. Георг. и Дан. М. Ак.	Epifanijusza B.
20 N.	<i>Przewod.</i> Sulpicjusza	8 С. Ап. Иродіон.	<i>Przewod.</i> Dyonizego B.
21 P.	Anzelma B.	9 М. Евпсех. П. М.	<i>Zwiasutowanie N. M. P.</i>
22 W.	Sotera i Kaja.	10 М. Терентія.	Ezechiela Pr.
23 S.	Wojciecha B.	11 Мч. Антины.	Leona Papieжа.
24 C.	Bony P. i Fidelisa.	12 Пр. Василія Епископа.	Julijusza P.
25 P.	Marka Ewang.	13 Св. мч. Артемона.	Hermenegilda M.
26 S.	Marcelina i Kleta P.	14 Св. мч. Мартина	Tyburcyusza
27 N.	<i>2 po W.</i> Teofila Bisk.	15 Ап. Арист. Муч.	<i>2 po W.</i> Bazylysi i Anast.
28 P.	Witalisa M.	16 Муч. Агапіи	Lamberta M.
29 W.	*Piotra M.	17 Пр. Симеона.	Rudolfa B.
30 S.	Katarzyny Seneis.	18 Пр. Иоанна.	Apolonijusza M.



MAJ ma dni XXXI. МАЙ. MAJ.

Dnie	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms-Katolickiego	ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzym.-Katol. w Cesar.
1 C.	Filipa i Jakóba Apos.	19 <i>Апрѣль.</i> Пр. Георгія	<i>April.</i> Hermogenesa M.
2 P.	Atanazego B. i Zygm.	20 Пр. Θεοδора.	Sulpicjusza.
3 S.	Znalezienie Ś-go Krzy.	21 Св. муч. Іануарія.	Anzelma.
4 N.	<i>3 po W.</i> Floryana M.	22 Пр. Θεοδора.	<i>3 po W.</i> Sotera i Kaja
5 P.	Piusa V. Pap.	23 В. муч. Георгія.	Wojciecha B. M.
6 W.	Jana w Oleju.	24 Мч. Саввы.	Bony i Fidel.
7 S.	Domiceli P.	25 Ап. и Евангел. Марка.	Marka Ewan.
8 C.	Stanisława B. M.	26 Св. мч. Василія.	Kleta P. i Marcellina.
9 P.	Grzegorza Bisk.	27 С. Мч. Симеона.	Teofila B.
10 S.	Antoniego i Izydora O.	28 Ап. Якова.	Witalisa M.
11 N.	<i>4 po W.</i> Mamerta Bisk.	29 Св. 9 Мучениковъ.	<i>4 po W.</i> Piotra Мѣцен.
12 P.	Pankracego M.	30 Апостола Іакова.	Katarzyny Seneńskiej.
13 W.	Serwacego B.	1 <i>Май.</i> П. Іереміи	<i>Maj.</i> Filipa i J.
14 S.	Bonifacego M.	2 Св. Афанасія.	Atanazego B.
15 C.	Zofii z 3-ma córkami.	3 М. Тимофея и Мав.	Znal. S. Krzyжа i Aleks
16 P.	Jana Nepomucena. M.	4 Мч. Пелагія.	Floryana i Moniki.
17 S.	Paschalisa i Weroniki.	5 Свч. Ирины.	Piusa
18 N.	<i>5 po W.</i> Eryka Kr.	6 Св. Іова многостр.	<i>5 po W.</i> Jana w Oleju.
19 P.	† Piotra Celest.	7 Знам. чести, М. Акакія	Domicelli P.
20 W.	† Bernarda Seneńsk.	8 Ап. Иоанна.	Stanisława B.
21 S.	† Donata M.	9 Св. Николая Чудотв.	Grzegorza B.
22 C.	Wniebows. Pań. Julii P.	10 Вознесѣніе Господ.	<i>Wniebowsta. Pańskie.</i>
23 P.	Dezyderjusza B. M.	11 Св. Мелод. и Колет.	Mamerta B.
24 S.	Joanny Wdowy.	12 СС. Епифанія и Герман.	Pankracego M.
25 N.	<i>6 po W.</i> Urbana P.	13 Мч. Александра и Глик.	<i>6 po W.</i> Serwacego M.
26 P.	Filipa Neryu.	14 Мч. Максима.	Bonifacego M.
27 W.	Magdaleny.	15 П. Пахомія.	Zofii 3-ma córkami.
28 S.	Germana B.	16 Св. Θεοдора	Jana Nepom.
29 C.	Teodozyi Мѣцен.	17 Ап. Андроника.	Paschalisa
30 P.	Felixa Kap.	18 М. Θεοдота и Іуліи.	Felixa B.
31 S.	Petronelli P.	19 Св. мчч. Патрикія.	Piotra Celestyna.



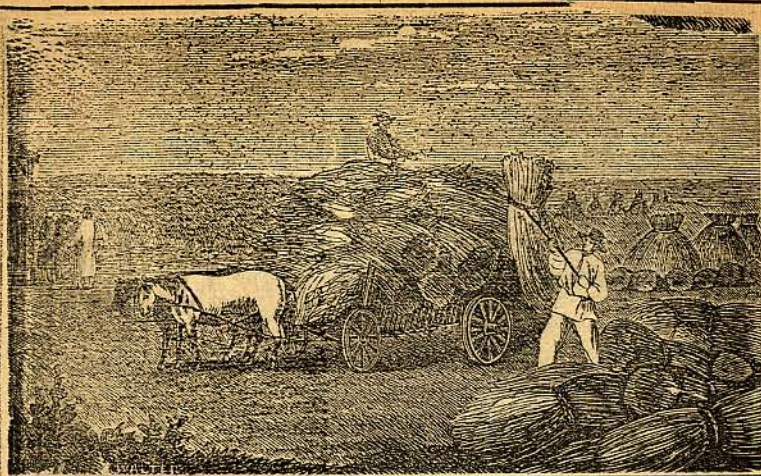
CZERWIEC ma dni XXX.		ІЮНЬ.	CZERWIEC.
Dnie	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms.-Katolickiego	ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzym.-Katol. w Cesar.

1 N.	Zest. Duch. S. Fortunat.	20 Maj. Сошеств. С. Д.	Maj Zest. Duch. Św.
2 P.	Świąteczny. Blandyny.	21 Пон. С. Д.	Świąteczny. Walensa
3 W.	Klotyldy Kr.	22 С. Василіска.	Julii P. M.
4 S.	Saturniny P.	23 Леонція	Dezyдерjusza.
5 C.	Bonifacego.	24 Св. Епифанія.	Joanny wdowy
6 P.	Norberta Opata.	25 Мч. Оерапонта.	Urbana Pap.
7 S.	Roberta Opata.	26 Ап. Карпа и Алфея.	Filipa Ner.
8 N.	Ś. Trójcy. Maksymina B.	27 Мч. Теодоры и Дидамі.	Ś. Trójcy. Jana Pap.
9 P.	Felicjana M.	28 Пр. Никиты.	Germana Biskupa.
10 W.	Małgorzaty Kr.	29 Мч. Теодосія.	Teodozyi M.
11 S.	Barnaby Apostoła.	30 Пр. Исаакія Далматс.	Feliksa Papieża.
12 C.	Boże Ciało. Onufrego P.	31 Св. Ап. Ерма.	Boże Ciało. Petronelli P.
13 P.	Antoniego Padew.	1 Іюнь. Мч. Іустина.	Junii. Fortunata.
14 S.	Bazyłego Bisku.	2 Св. Никифора.	Blandyny P. M.
15 K.	2 po Św. Wita i Modest.	3 М. Лукиліана.	2 po Św. Klotyldy.
16 P.	Benona B.	4 Митрофана.	Saturnina.
17 W.	Adolfa B.	5 Мч. Дороея.	Bonifacego B.
18 S.	Marka i Marcelina.	6 Св. Виссаріона.	Norberta B.
19 C.	Juliany P. Gerwaze.	7 Мч. Теодота.	Robert Opata
20 P.	Sylweryusz.	8 В. М. Теодора Стр.	Maksymina.
21 S.	Aloizego Gon.	9 Св. Кирилла. Арх. Ал.	Pryma i Felicjana MM.
22 N.	3 po Św. Paulina B.	10 С. М. Тимофея Епископ.	3 po Św. Bogumiła i Mał.
23 P.	Agrypiny.	11 Ап. Варооломея.	Barnaby Apost.
24 W.	Nar. ś. Jana Chrzciцiela	12 Пр. Онуфрія.	Onufrego Pus.
25 S.	Prospera B.	13 Мч. Акилины.	Antoniego z Padwy.
26 C.	Jana i Pawła MM.	14 Пр. Елисея и Меоод.	Bazyłego Biskupa.
27 P.	Władysława Król. W.	15 Прор. Амоса. и Іоны.	Wita i Modesta.
28 S.	Ireneusza B. W.	16 Св. Тихона Амазон.	Benona B. i Justyny.
29 N.	Piotra i Pawła. Apostoł.	17 М. Мануила и Исмаила.	4 po Św. Adolfa B. i Mar.
30 P.	Emilii i Lucyny PP.	18 Мч. Леонція.	Marka i Marcelego.



LIPIEC ma dni XXXI.		ІЮЛЬ.	LIPIEC.
Dnie	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms.-Katolickiego	ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms.-Katol. w Cesar.

1 W.	Teodoryka K.	19 Іюнь. А. Іуды.	Jul. 2 po Ś. Gerwazego
2 S.	Nawiedzenie N. M. P.	20 Мч. Меодія.	Florentyny. [i Protaz.
3 C.	Heliodora i Anatolego	21 М. Іуліана и Терентія.	Aloizego Gonzagi.
4 P.	Józefa Kalasan. W.	22 С. Мч. Евсевія.	Paulina B.
5 S.	Filomeny i Karoliny.	23 М. Агриппины.	Agrypiny P. G.
6 N.	5 po Ś. Dominiki P. M.	24 Рожд. С. Іоанна Кр.	5 po Ś. Nar. S. Jana Ch.
7 P.	Wilibalda Ap.	25 Мч. Февроп.	Prospera B.
8 W.	Elżbiety wd.	26 Пр. Давида.	Jana i Pawła M.
9 S.	Jana z Dukli.	27 Прп. Самсона.	Władysława Kr.
10 C.	Amalii P. i 7 braci M.	28 С. Кира и Іоан. П. Серг.	Ireneusza B.
11 P.	Sabina Wyz. i Pelagji.	29 Ап. Петра и Павла.	Piotra i Pawła Apost.
12 S.	Jana Gwalberta Opata	30 Соборъ 12 Апостоловъ.	Emilii i Lucyny.
13 N.	6 po Ś. Małgorzaty P. M.	1 Іюль. С. чуд. Кос. и Дам.	6 po Ś. Juli. Teod. Ka.
14 P.	Bonawentury.	2 Полож. риз. Бог.	Nawiedz. N.M.P.
15 W.	Rozes. Apost.	3 Пр. Александра	Heliodora B.
16 S.	N. M. P. Szkaplerznej.	4 С. Андрея Критскаго.	Józefa Kalasantego.
17 C.	Alexego Wyz. i Berty.	5 Пр. Аван. Пр. Сергія P.	Filomeny P. M.
18 P.	Szymona z L. i Kamila.	6 П. Сисоя, В. М. Лукіи	Dominiki Panny.
19 S.	Wincentego à Paulo.	7 Пр. Оомы, М. Лукіана.	Apoloniusza.
20 N.	7 po S. Eljasza Pror.	8 В. м. Проконія	7 po Ś. Elżbiety w.
21 P.	Daniela Pr.	9 С. М. Панкрат.	Cyrylla B. i Ana.
22 W.	Maryi Magd.	10 Пр. Антонія.	Felicyty i Amel.
23 S.	Apolinarego B.	11 Мч. Прокла и Иларія.	Sabina Wyz.
24 C.	Krystyny P. M.	12 В. мч. Евфои. и Бл. Ольги.	Jana Gwalberta.
25 P.	Jakóba Apostoła.	13 Соб. Архан., Гавріила.	Małgorzaty P. M.
26 S.	Anny Matki N. M. P.	14 Св. Акилы и Стефана.	Bonawentury B.
27 N.	8 po S. Natalji P. M.	15 С. В. Князя Владиміра.	8 po Ś. Rozesłanie Apo.
28 P.	Innocentego P.	16 Св. М. Аоніог.	N.M.P. Szkapl.
29 W.	Martyi Seraf.	17 В. Мч. Марины.	Alexego Wyz.
30 S.	Kunegundy.	18 Емилиана и Якиноа.	Szymona z Lipnicy
31 C.	Ignacego Lojoli W.	19 П. Макрыны, С. К. Ром.	Wincentego à Paulo.



SIERPIEŃ ma dni XXXI.		АВГУСТЪ.		SIERPIEŃ.	
Dnie	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms.-Katolickiego	ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ		ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms.-Katol. w Cesar	
1 P.	Piotra w Okowach.	20 <i>Июль</i> . Или и Аврамя.		<i>Juli</i> . Eliasza Pror.	
2 S.	<i>N. M. P. Anielskiej.</i>	21 Пр. Симеон. и Иоанна.		Daniela P. i Praksedy.	
3 N.	<i>9 po S.*Znalez. Ś. Szcz.</i>	22 Св. Марія Магдалины.		<i>9 po S. Maryi Magdal.</i>	
4 P.	Dominika W.	23 М. Трофима.		Apolinar. B. M.	
5 W.	<i>N. M. P. Śnieżnej.</i>	24 М. Христіны.		Krystyny P.	
6 Ś.	<i>Przemienienie Pańskie.</i>	25 Успеніе Св. Анны.		Jakoba Apos.	
7 C.	Kajetana Wyz.	26 Св. Мч. Ермолая.		Anny Matki N. M. P.	
8 P.	<i>*Cyryaka i Larga M.</i>	27 Пантелеймона.		Natalii P. M.	
9 S.	Romana Męczen.	28 Ап. Прохора и Никан.		Innocent. K. i Celsa M.	
10 N.	<i>10 po Ś. Wawrzyńca M.</i>	29 Н. Калинника. М. Феод.		<i>10 po S. Marty i Ser. P.</i>	
11 P.	Zuzanny P.	30 Ап. Силы. Св.		Abdona. M.	
12 W.	Klary Panny.	31 Св. Евдокима.		Ignacego Loj.	
13 Ś.	Hippolita i Kassyana.	1 <i>Августъ</i> . Пр. др Кр. Гос.		<i>August. Piotra w okow.</i>	
14 C.	†Euzebiusza W.	2 Пер. Муч. Стефана.		<i>N. M. P. Anielskiej.</i>	
15 P.	<i>Wniebowzięcie N. M. P.</i>	3 Пр. Исаакія.		Znalezienie ś. Szczep.	
16 S.	Rocha W.	4 Св. 7 отроковъ въ Ефесѣ		Dominika W.	
17 N.	<i>11 po Ś. Anastazj. B.</i>	5 Муч. Евсигн. Св. Нонны		<i>11 po S. N.M.P. Śnieżnej.</i>	
18 P.	Agapit. i Bron.	6 Преобр. Гос.		<i>Przemienienie Pań.</i>	
19 W.	Benigny P. i Rufina W.	7 Мч. Дометія.		Kajetana W.	
20 Ś.	Bernarda Opata.	8 Св. Мирона.		Cyryaka M.	
21 C.	Joanny Fremiot Wd.	9 Ап. Матеія М. Антонія.		Romana M.	
22 P.	Symfonyana M.	10 Муч. Лаврентія.		Wawrzyńca M.	
23 S.	Filippa Benicyu. W.	11 Мч. Евла.		Zuzanny i Dygny PP.	
24 N.	<i>12 po Ś. Bartłomieja.</i>	12 Муч. Фомія и Памф.		<i>12 po S. Klary P.</i>	
25 P.	Joachima Ap.	13 Пр. Мак. М.		Hippolita M.	
26 W.	Zefiryna Pap. M.	14 Михея.		Eustachiusza.	
27 Ś.	Cesar. i przen. ś. Kaź.	15 Успеніе Пр. Бгр.		<i>Wniebowzięcie N. M. P.</i>	
28 C.	Augustyna B. Dok.	16 Нерук. Обр. Муч. Діом.		Rocha Wyznawcy.	
29 P.	<i>Ściegie ś. Jana Ch.</i>	17 М. Патрокла		Anastazyusza B.	
30 S.	Feliksa M.	18 Муч. Флора и Лавра;		Agapita M.	
31 N.	<i>13 po Ś. Rajmunda W.</i>	19 Муч. Андрея Стратилат.		<i>13 po Ś. Benigny i Bro.</i>	



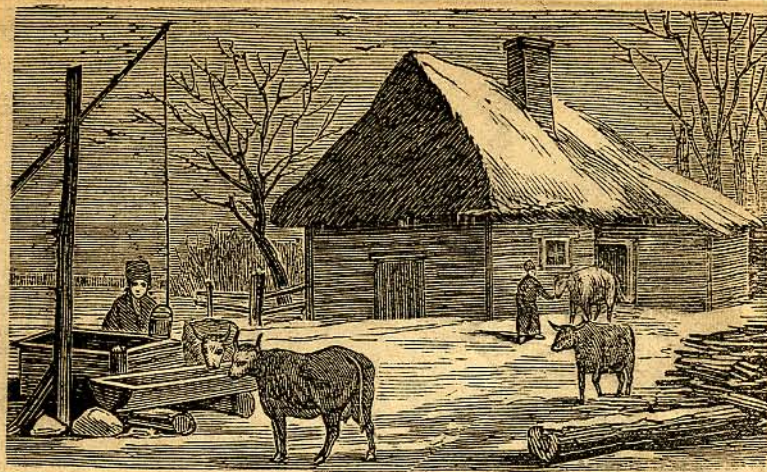
WRZESIEŃ ma dni XXX.		СЕНТЯБРЬ.		WRZESIEŃ.	
Dnie	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms.-Katolickiego.	ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ		ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzym.-Katol. w Cesar.	
1 P.	Idziego Opata.	20 <i>Августъ</i> . Самуила.		<i>August Ber. Op.</i>	
2 W.	Stefana Kr.	21 Ап. Фаддея.		Joanny Frem.	
3 Ś.	Joachima.	22 Мч. Агафоника.		Symfonyana.	
4 C.	Rozalji Panny.	23 Св. Муч. Ирин. Св. Кал.		Filipa Wyz.	
5 P.	Wiktoryna B.	24 С. Муч. Евтикия.		Bartłomieja Apostoła.	
6 S.	Zacharjasza Pr.	25 Аpos. Варооломея.		Ludwika Kr.	
7 N.	<i>14 po S.*Reginy P. M.</i>	26 М. Адр. и Нат. Вл. БМ.		<i>14 po Ś. Zefiryny P. M.</i>	
8 P.	<i>Narodz. N. M. P.</i>	27 Пр. Пимена. В. С.		Przen. ś. Kaźm.	
9 W.	Gorgoniusza.	28 Пр. Моисея.		Augustyna B.	
10 S.	Mikołaja z Tolentyu.	29 <i>Усек. гл. Иоанна Пр.</i>		<i>Ściegie ś. Jana Chrz.</i>	
11 C.	<i>*Teodory, Prota i Emil</i>	30 Св. Александра Невск.		Feliksa i Róży.	
12 P.	Walerjana i Salezjus.	31 Полож. поя. Богород.		Joachima Ojca N. M. P.	
13 S.	Mauryljusza B.	1 <i>Сентябрь</i> . Симеона.		<i>Sentabr. Idziego Op.</i>	
14 N.	<i>15 po Ś. Podwyż. ś. Krz.</i>	2 Мч. Мамонта.		<i>15 po S. Stefana Kr.</i>	
15 P.	Nikodema K.	3 С. М. Аноима.		Izabelli Król.	
16 W.	Eufemii.	4 Мч. Вавиллы.		Rozalii P.	
17 Ś.	5 ran ś. Franciszka.	5 Пр. Захарія и Елисавет.		Wiktoryna B.	
18 C.	Józefa i Tomasza.	6 Ар. Михаила чуд.		Zacharyasza. Pror.	
19 P.	Konstancyi i Januar.	7 Мч. Созонта.		Reginy P. M.	
20 S.	Eustachiusza M.	8 <i>Рожд. Пр. Богород.</i>		<i>Narodzenie N. M. P.</i>	
21 N.	<i>16 po S. Mateusza Ap.</i>	9 Св. Иоакима и Анны.		<i>16 po Ś. Gorgoniusza.</i>	
22 P.	Maurycego M.	10 Муч. Минодоры.		Mikołaja z Tol.	
23 W.	Tekli P. M.	11 Пр. Теодоры.		Teodora.	
24 Ś.	<i>N.M.P. od wykup. niew.</i>	12 Мч. Автонома.		Walerjana i Gwidona	
25 C.	Aurelii P. i Kleofasa.	13 Св. Корнилія сотника.		Mauryljusza.	
26 P.	Cypryana M.	14 <i>Воздвж. Чест. Кр.</i>		Podwyż. ś. Krzyża.	
27 S.	Kosmy i Damiana.	15 Мч. Никиты.		Nikodema i Emila.	
28 N.	<i>17 po S. Wacł. Kr. Cz.</i>	16 В. муч. Евфиміи.		<i>17 po S. Cypryana B.</i>	
29 P.	Michała Arch.	17 Вър. Над. Люб.		5 ran ś. Francis.	
30 W.	Hieronima.	18 Св. Евменія.		Tomasza z Wil.	



PAŹDZIERNIK dni XXXI.		ОКТЯБРЬ.	PAŹDZIERNIK
Dnie	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms-Katolickiego	ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms-Katol. w Cesar.
1 S.	Remigjusza B.	19 Сен. Мч. Трофима.	Sentiabr. Januariusza
2 C.	Aniołów Stróżów.	20 В. Муч. Евстафія.	Eustachiusza M.
3 P.	Kandyda M.	21 Ап. Кол. Св. Дим. М.	Mateusza Apostoła.
4 S.	Franciszka Ser.	22 Св. Муч. Фоки Пр. Іоны.	Maurycego M.
5 N.	18 po S. NMP. Różańc	23 Зачатіє Св. Іоанна крес.	18 po S. Tekli P. M.
6 P.	Brunona Wyz.	24 П. Мч. Оеклы.	Gerarda i Pat.
7 W.	Justyny P. M.	25 Евфросини.	Kleofasa.
8 S.	Wincentego.	26 Пр. Іоанна Богосл.	Cypryana M.
9 C.	Dyonizego B. M.	27 Муч. Калистрата.	Kozmy i Damiana MM.
10 P.	Franciszka Borg.	28 Пр. Харитона.	Wacława Króla Czes.
11 S.	Placydy P.	29 Пр. Кипріяка.	Michała Archaniоła.
12 N.	19 po S. Maksymilja. B.	30 Св. мч. Григорія.	19 po S. Hier. Dok. Koś.
13 P.	Edwarda K. A.	1 Октабрь. Пок. П. Бгр.	Oktabr. N. M. P. Róż.
14 W.	Kaliksta P.	2 М. Кипріяна.	Aniołów Stróż.
15 S.	Jadwigi wdowy.	3 Мч. Діонисія.	Kandyda M.
16 C.	Florentyna B. i Gawła	4 С. М. Герофея, Гурія.	Franciszka Seraf.
17 P.	Wiktora Biskupa.	5 М. Харитины.	Placydy W.
18 S.	Łukasza Ewan. Ap.	6 Св. Апост. Оомы.	Brunona W.
19 N.	20 po S. Piotra z Alka.	7 Муч. Сергія и Вакха.	20 po S. Marka P. i Just.
20 P.	Ireny Panny	8 Пр. Пелагии.	Brygidy Wd.
21 W.	Urszuli P.	9 Ап. Іакова.	Dyonizego B.
22 S.	Korduli P. M.	10 Мч. Евлампія.	Franciszka.
23 C.	Jana Kapistrana W.	11 Апост. Филип. Му. Зин.	Placydy P.
24 P.	Rafała Archaniоła.	12 Муч. Андроника.	Maxymiliana B.
25 S.	Kryspa i Kryspina.	13 Муч. Карпа и Веніамин.	Edwarda Króla Angie.
26 N.	21 po S. Ewarysta Pap.	14 Муч. Назар. Пр. Парас.	21 po S. Kaliksta P.
27 P.	Sabiny M.	15 Пр. Евфимія.	Jadwigi w. i T.
28 W.	Szymona i Tadeusza.	16 Мч. Лонгина.	Florentyna
29 S.	Narcyza B.	17 Пр. Осии.	Wiktora B.
30 C.	Zenobjusza i Zenobii.	18 Апост. и Еванг. Луки.	Łukasza Ewang.
31 P.	Wolfganga Biskupa.	19 Пр. Іоанна.	Piotra z Alkantary.



LISTOPAD dni XXX.		НОЯБРЬ.	LISTOPAD.
Dnie	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms-Katolickiego	ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms.-Katol. w Cesar.
1 S.	Wszystkich Świętych.	20 Октабрь. Артемія.	Oktabr. Ireny P.
2 N.	22 po S. Wiktora	21 Пр. Іларіона.	22 po S. Urszuli P. M.
3 P.	Dzień Zadusz. Huber.	22 Каз. ик. Пр. Борг.	Alfonsa i Kord.
4 W.	Karola Bor.	23 Ап. Іакова.	Jana Kapist.
5 S.	Zacharyasza	24 Мч. Арефы.	Rafała Archaniоła.
6 C.	Leonarda Wyznaw.	25 Мч. Маркіана.	Kryspa i Kryspin. MM.
7 P.	Wilibalda Bisk.	26 В. мч. Димитрія.	Ewarysta Pap.
8 S.	Godfryda Bisk.	27 Мч. Нестора и Марка.	Iwona Wyznawcy.
9 N.	23 po S. Teodora Мęc.	28 Мч. Терентія.	23 po S. Szym. i Tad.
10 P.	Andrzeja z A.	29 Пр. муч. Анастаси.	Narcyza
11 W.	Marcina B.	30 Мч. Зиновія.	Marcelina.
12 S.	5 MM. w pus. pod Kaz.	31 Ап. Стахія и Амплія.	Wolfganga B.
13 C.	Dydaka Wyz.	1 Ноябрь. Космы. и Дам.	Nojabr. Wszystkich ŚŚ.
14 P.	Serapiona Мęczen.	2 Акиндина.	Dzień Zaduszny.
15 S.	Leopolda i Gertrudy.	3 Муч. Іосифа.	Huberta Biskupa.
16 N.	24 po S. Edm. i Jana	4 Пр. Іоанникія.	24 po S. Karola Borom.
17 P.	Salomei P.	5 Муч. Галактіона.	Zacharyasza.
18 W.	Maksyma B.	6 Св. Павла.	Leonarda W.
19 S.	Elżbiety Kr. Węg.	7 Мч. Іерона, Пр. Лазаря	Wilibalda B.
20 C.	Feliksa Walezjusza.	8 Соб. Арх. Михаила	Godfryda Biskupa.
21 P.	Ofiarowanie NMP.	9 Онисифора.	Teodora Мęcз.
22 S.	Cecylii P. Мęczen.	10 Апостола Ераста.	Andrzeja z Awelinu.
23 N.	25 po S. Klemensa Pap.	11 Мины и Виктора.	25 po S. Marcina Bisk.
24 P.	Jana od Krzyż.	12 Св. Іоанна милост.	5 Braei Мęczenников
25 W.	Katarzyny P.	13 С. Іоанна Зл.	Dydaka W.
26 S.	*Piotra Alek.	14 Ап. Филиппа	Serapiona M.
27 C.	Barlaama Pustelnika.	15 Мч. Гурія и Димит.	Leopolda Wyznawcy.
28 P.	Rufa M. i Mansweta.	16 Еванг. Матея.	Edmunda Bisk.
29 S.	Saturnina Мęczen.	17 Св. Григорія Еп.	Salomei Panny.
30 N.	N. 1 Adw. Andrzeja A.	18 Мч. Платона и Роіана.	26 po S. Maksyma Bisk.



OJCIEC ŚWIĘTY

LEON XIII.

GRUDZIEŃ ma dni XXXI.		ДЕКАБРЬ.	GRUDZIEŃ.
Dnie	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms-Katolickiego	ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzyms-Katol. w Cesar
1 P.	Eligjusza B.	19 Ноябрь. Варлаама.	Nojabr. Elźbiety.
2 W.	Bibianny	20 Григорія.	Feliksa Wal.
3 Ś.	Franciszka Ksaw.	21 Введ. во Хр. Пр. Бгр.	Ofiarowanie N. M. P.
4 C.	Barbary P. M.	22 Ап. Филип. Св. Михайл.	Cecylii P. M.
5 P.	Sabby O. i Piotra Ch.	23 Амфилохія	Klemensa Pap. M.
6 S.	Mikołaja B. M.	24 В. Мч. Екатерины.	Jana od Krzyża W.
7 N.	2 Adv. Ambrożego B.	25 С. М. Климента.	27 poś. Katarzyny P. M.
8 P.	Niepok. Począ. N. M. P.	26 В. М. Георгія.	Piotra i Aleks.
9 W.	Leokadii P.	27 Мч. Іакова.	Barlaаma.
10 Ś.	N. M. P. Loretańskiej.	28 Мч. Стефана.	Mansweta B.
11 C.	Damazego P. W.	29 Муч. Парамона.	Saturnina M.
12 P.	Synez. i Aleks. M.	30 Ап. Андрея.	Andrzeja Apostoła.
13 S.	Lucji P. M.	1 Декабрь. Пр. Наума.	Dekabr. Eligjusza B.
14 N.	3 Adv. Spirydjona B.	2 Пр. Аввакума.	1 Adv. Bibianny P. M.
15 P.	Ireneusza M.	3 Пр. Софонія.	Franciszka X.
16 W.	Adelajdy.	4 Мч. Варвары.	Barbary P. M.
17 Ś.	†Lazarza B.	5 Св. Пр. Савы.	Sabby Opata.
18 C.	Gracyana B.	6 Св. Николая Чуд.	Mikołaja B. M.
19 P.	†Faustyny wd.	7 С. Амвросія.	Ambrożego B.
20 S.	†Teofila M.	8 Пр. Патапія Ап.	Niepok. Począ. N. M. P.
21 N.	4 Adv. †Tomasza Ap.	9 Зачат. Св. Анны.	2 Adv. Leokadyi P. M.
22 P.	Zenona i Flaw.	10 Мч. Мины, Ермогена.	N. M. P. Loret.
23 W.	Wiktorji P.	11 Пр. Данила.	Damazego P.
24 Ś.	†Adamai Ewy. Wigil.	12 Св. Спиридона.	Synezjusza.
25 C.	Narodzenie Chr. P.	13 Мч. Евстратія.	Lucyi P. M.
26 P.	Szczepana 1-go Męcz.	14 М. Фирса и Флима.	Spirydjona B.
27 S.	Jana Ewangelisty	15 С. М. Елевверія.	Ireneusza M.
28 N.	1 po B. N. Młodzian.	16 Пр. Аггея.	3 Adv. Eustach. M.
29 P.	Tomasza Kant.	17 Пр. Данила.	Lazarza B.
30 W.	Eugeniusza	18 М. Себастьяна.	Gracyana B.
31 Ś.	Sylwestra P.	19 М. Вонифатія.	Faustyny wdowy.

Po śmierci Piusa IX-go nastąpięonej w dniu 6 Lutego 1878 roku, zasiadł na Stolicy Apostolskiej kardynał Joachim Pecci, Arcybiskup Perugji, kamerling Świętego kościoła i powiernik ś. p. Piusa, pod imieniem Leona XIII-go.

Nowoobрани Namiestnik Chrystusowy urodził się w dniu 2 Marca 1810 roku w Carpinetto, położonem w ówczesnem państwie kościelnem, z dawnej szlacheckiej familji. Po ukończeniu studjów akademickich, został Prałatem Domowym przy Grzegorz XII-m. Następne stopnie, jakie przechodził, były: gubernatorstwo w Benevecie, Spoleto, Perugji; — arcybiskupstwo w Damieccie, nuncjuszostwo w Brukselli, arcybiskupstwo w Perugji, wreszcie kardynałstwo i podkomorstwo.

Na każdym z tych urzędów odznaczył się energiczną i dobroczynną działalnością. Jako gubernator, oczyścił prowincję Benewentu z band rozbójniczych siłą oręża. Kiedy bowiem głos kapłański okazał się

za słabym dla powstrzymania rabunków i rozbójników, wystąpił wtedy jako żelaznej woli administrator i nieustraszony dowódzca siły zbrojnej. Zdobywał szturmem ufortyfikowane zamki, w których zbrodniarze znajdowali bezpieczne schronienie, układał plany wojenne, wskazywał ścieżki i przesmyki, które jako goriwy zarządca prowincji, znał szczegółowo. O rycerz w kapłańskiej sutannie, pojawiwszy się jako nuncjusz na dworze brukselskim, łagodnością, pobłażliwością, i tolerancją, podniosłością umysłu i prostotą obyczajów zyskał serca całego ogółu mieszkańców bez różnicy wyznania tak dalece, że król Leopold I-szy uważał go za swego przyjaciela i powiernika.

W całej tej działalności towarzyszyła mu zawsze dziwna pogoda duszy; nigdy nie był gwałtownym a zawsze energicznym, nigdy nie nadużywał siły, a zawsze zmuszał do zgięcia kolana. Tę nadzwyczajną pogodę duszy czerpał w szczerzej modlitwie, bojaźni Bożej, prawdziwej miłości Boga i bliźniego, będąc zawsze pokornym w obec cnoty, a groźnym i nieugiętym w obec występku.

Obok tego jest on człowiekiem gruntownie ukształconym, taka zatem postać potrafi z korzyścią pokierować szkołą nawet kościelną.



Ojciec Święty Leon XIII.

J. I. KRASZEWSKI.

Rok 1879 przynosi nam uroczystość, która ze względu na zajęcie, jakie dziś już obudziła, dorasta wysokości narodowego święta. Józef Ignacy Kraszewski obchodzi jubileusz pięćdziesięcioletniej działalności literackiej w kole rodziny, której członkiem jest prawie każdy, kto umie czytać po polsku.

Już nie jednostki, ale prowincje i klasy społeczne radzą nad tem, w jaki sposób uczcić zasługi znakomitego męża. Wołynianki szyją dywan, Podlasie zamierza na gmachu szkoły Bialskiej zamieścić pamiątkową tablicę, Lwów bije medale, Żmudź wysyła deputację z darami, Wilno wieńce, Płock pióro złote, a Kielce wyrób marmurowy. Oprócz wymienionych miejscowości, również i inne krzątają się do złożenia odpowiedniego hołdu jubilatowi.

Skąd pochodzi ten zapal ogólny społeczeństwa, którego synom trudniej podobno zostać prorokami u siebie, niż komukolwiek bądź innemu gdzieindziej? Oto działalność Kraszewskiego wielce się przyczyniła do wzbogacenia umysłowych zasobów narodu i wzniosła się o wiele wyżej nad poziom, do którego sięgają zawisłości współzawodnictwa, pociski zbyt wymagającej krytyki i inne siły, z takim powodzeniem ściągające ludzi z piedestału znakomitości.

Kraszewski próbował nieledwie wszystkich dróg, na

które wdziera się duch ludzki. Pisał poezję i dramata, jest dziennikarzem, zajmował się historją i filozofją. Ale niezrównana giętkość jego umysłu, pamięć, dar obserwacji, zdolność obejmowania szerokich horyzontów i nadludzkie siły najpłodniejsze wydały owoce i zmanifestowały się najświetniej w powieści. W niej przedstawiał on wszystkie klasy społeczne, poczynawszy od pańszczyznianych chłopów, żydów i cyganów, skończywszy na warsztatach, książętach, królach i ich ulubieńcach. Przedstawił tworzenie się narodu, czynny bohaterskie czasów ubiegłych, niepokoje zakochanych, finansowe walki współczesne i powolne zwyrodnienie klasy, która stanowiła niegdyś kwiat narodu, wskazując jednocześnie drogę, na której podnieść się może z upadku.

Znakomity nasz bibliograf K. Estreicher, ogłosił statystykę prac Kraszewskiego. Według niej Kraszewski napisał, a wszystko własnoręcznie, 230 dzieł w 440 tomach i 50 tomów korespondencji. Z dzieł jego przedrukowano 63 w 133 tomach. Rachując, że każde dzieło rozchodziło się w 700 egzemplarzach, otrzymamy prawie pół miliona tomów, które rozeszły się pomiędzy ludźmi, roznosząc najzacniejsze myśli, dążeń i zasady pomiędzy niemi. Nie dziw, że imię autora dobrze jest znane u nas, lecz o to mniejsza. Spytajmy raczej, ile jego myśli i poglądów wsiąkło w ogół i o ile odmienną byłaby umysłowość nasza, gdyby Kraszewski nie pracował? Nie należy przytem zapominać, że intencje jego zawsze były najuczciwsze, że poglądy niezamacały głów, a opisy i intryki nierozstrajały nerwów. To też w naszej epoce hałaśliwych reklam i apoteozujących bijografij, na pomniku jubileuszowym, który sam sobie wystawił, kraj dopisać może tylko to proste, lecz wymowne zdanie: „dobrze zasłużył się społeczeństwu,” jakim bezstronna historia nie każdą wieńczy działalność.

Zbytecznem byłoby nadmienić, że imię Kraszewskiego oddawna zyskało europejski rozgłos, z dzieł bowiem jego 44 przetłomaczono na języki: francuski, niemiecki, rossyjski, włoski, czeski, a nawet holenderski.

W owacjach na cześć Kraszewskiego Warszawa podjęła wydanie jubileuszowe niektórych pism jubilata, które mają wyjść w 15 tomach, a oto ich tytuły:

Rzym za Nerona, Półdjabie Weneckie, Dziś i lat temu trzysta, Historja o Janaszu Korczaku i pięknej Czesnikównie, Sfinks, Powieść bez tytułu, Dola i niedola, Czarna perełka, Szalawila, Jasełka, Chata za wsią, Król i Bondarówna, Pamiętnik Mrocza, Starościna Bełzka.

Cena oprócz kosztów przesyłki, którą oddzielnie zapłacić wypada, wynosi rs. 7 kop. 50.

Ponieważ wydawnictwo to zapowiedzianem jest na korzyść jubilata, ukonstytuował się przeto komitet wydawniczy, do którego należą:

Fryze Feliks, Glücksberg Michał, Górski Konstanty, Hiż Józef, ks. Jakubowski Adam, Jenike Ludwik, Kolnarski Ludwik, Korotyński Wincenty, Leo Edward, Lesznowski Stanisław, Maleszewski Władysław, Na-górny Antoni, Orgelbrand Maurycy, Pług Adam, Rzętkowski Stanisław, Sarnecki Zygmunt, Sennewald Gustaw, Spiess Ludwik, Sulimierski Filip, Szymanowski Władysław, Unger Gracjan, Wieniarski Julian, Wolff Robert, Zalewski Kazimierz.



J. I. Kraszewski.

KRZYŻYK DREWNIAŃY.

(Fotografia bez retuszu).

Przed dwudziestu kilku laty mieszkałem przy jednej z ulic Warszawy, która prawie cała zaludnioną była przez samych rękodzielników i drobnych fabrykantów. Ocierając się ciągle o jednych i tych samych ludzi, przechodząc codziennie po kilka razy pod ich oknami, naturalnym porządkiem rzeczy nastąpiła z tym i owym znajomość, którą tym więcej ceniłem, że gospodynie domów nadzwyczaj mile mnie przyjmowały, powtarzając za każdą razą, gdy wieczorkiem lub o szarej godzinie zaszedł na pogawędkę:

— Ach! jak to dobrze, żeś pan przyszedł do nas, bo mój mąż nie pójdzie już dzisiaj na bawarję.

Wgłębi duszy byłem zupełnie przekonany, iż miały słusność, bo każdy w ogóle człowiek po pracy potrzebuje wytchnienia, rozrywki, wymiany własnego zdania, pojęć, spostrzeżeń; a skoro tylko znaleźć nie mogą w własnym domu, gdzie przyjęcia liczniejszych osób, nie tylko są zbyt kłopotliwe, ale i dużo kosztują, szukają więc tych przyjemności po za domem, opłacając je zdrowiem i kieszenią, zalewając się w wesołej kompanji bawarem i sypiąc dziesiątki na kufle, bilard, domino i t. p. Głównym powodem tego smutnego objawu naszego społeczeństwa jest brak odpowiednich

miejsce, w którychby pracowity i przyzwoity przedstawiciel pracy, tanim kosztem mógł swobodnie i uczciwie rozerwać się po całodziennem zajęciu w warsztacie lub fabryce, przeczytać pisma odpowiednie jego potrzebom umysłowym lub powołaniu, pogawędzić z równymi sobie, a nie zabijać czas z opojami i szulerami szynkownemi, owemi pasożytami społecznymi.

Przykłady, przyzwyczajenie nader silny wpływ wywierają na ludzi. Kto raz i drugi wstąpi w zakopcone i przesiąknięte kwasielizną ściany tak licznie rozgałęzionych u nas w najróżnorodniejszej postaci knajp, ten trzeci raz dąży tam już z ochotą, czwarty i piąty z nałogiem, a następnie mimo wiedzy staje się już codziennym gościem. Jakie z tego wypłynęły następstwa, każdy bezstronnie przyzna, iż w miarę powiększania się liczby tak zwanych bawaryj nie tylko się zmniejsza dobrobyt rzemieślników, jako będący następstwem pracy i wstrzemięźliwości, ale obok tego usposobienie umysłowe i moralność wiele utraciły. Niedgdyś warszawscy mieszczanie i rzemieślnicy daleko słynęli nie tylko dobrocią swych wyrobów, ale obok tego ze zdrowego rozsądku, dzielności charakteru, prawości, dziś jednakże te przymioty utonęły w znacznej części w piwie bawarskiem, odkąd dobrowolnie zamienili się z samoistnych obywateli w białych murzynów piwowarów, bawarzystów, szynkarzów i wszelkich nazw i odcieni knajpiarzy.

Wracając jednakże do naszego opowiadania, przypominam sobie, że w czasie tych wieczornych pogawędek bardzo często wspomniano o jednym z naszych sąsiadów niejakiemu panu Pawle, o którym powszechnie mówiono: szczęśliwy człowiek, wszystko mu się wiedzie, majątek rośnie mu jak na drożdżach, ledwo co zamyśli, to się i uda.

Nie znałem bliżej tej osobistości, a choć przy spotkaniu na ulicy kłanialiśmy się sobie wzajemnie, była to

jednakże znajomość, jakich w każdym większym mieście, pełno się praktykuje. Nie starałem się bowiem wejść z nim w bliższe stosunki z powodu, iż jako człowiek zamożny, może się obejść bez mego towarzystwa, gdyż przy pieniądzach łatwo o znajomych i przyjaciół. Słyszając jednakże ciągle o nim opowiadania, postanowiłem wreszcie poznać bliżej owo dziecko szczęścia, a spotkawszy się z nim pewnego razu na ulicy, tak zręcznie skierowałem rozmowę, że sam zaprosił mnie do siebie mówiąc:

— Odwiedź mnie pan, kiedy mu czas pozwoli. Ja bowiem jako człowiek staroświecki, trzymam się zasady mych ojców: gość w domu, Bóg w domu, a czem chata bogata, tem rada.

Przyrzekłem panu Pawłowi, iż niedługo czekać będzie na mnie, i po upływie dni kilku zaszedłem doń w odwiedziny. Mieszkał nie obszernie, ale wygodnie. Pomimo zamożności, nie było oddzielnego salonu, ale pokój przeznaczony do przyjęcia gości był tak schludny, tak wygodny, że aż miło było w nim posiedzieć. Nie widać było również żadnych kosztownych gratów, i jedyną ozdobę stanowiły gustownie i porządnie zrobione jesionowe mebelki, które nierównie lepiej i przyzwoiciej wyglądały aniżeli machonie lub palisandry pochodzące z Pocijowa lub Franciszkańskiej ulicy. Posadzka niefroterowana, a tak czysta, iż mogłaby służyć wprost na stół obiadowy. Po krótkiej pogadance z gospodarzem domu, weszła żona z dwiema dorastającymi córkami. W nich również ta sama skromność w ubraniu, mowie i ułożeniu, jaki przed chwilą podziwiałem w umeblowaniu mieszkania. Matka, kobieta blisko czterdziesto-letnia, odznaczała się dziwnie łagodnym wyrazem twarzy, panienki choć przybrane w skromne płócienka, w oczach moich zdawały się daleko przystojniejszymi od wielu spotykanych w salonach jaśniejszych strojami, zbytkiem i przepychem.

Jak urządzenie domu odznaczało się gustem i skromnością, tak również i przyjęcie choć wcale nie zbyt kowne, świadczyło o dobrem pojęciu gościnności. Pierwsze rozmowy były mniej ożywione i serdeczne, ale gdy następnie bliżej się zapoznałem z panem Pawłem i jego rodziną, powiedziałem mu bez ogródki, że ludzie powszechnie uważają go za dziecko szczęścia, któremu same bez mozołu pieczone gołąbki na stół zlatują. Uśmiechnął się na to pan Paweł i odrzekł:

— Tak nie jest, bo pracuję szczerze i darów Bożych nie marnuję, ale że mi się wiedzie, to temu zaprzeczyć nie mogę. Łaska Boska wspiera mnie od początku mego zawodu, od pierwszych prawie kroków na warszawskim bruku, a kiedyśmy już wpadli na ten przedmiot, pokażę panu główne źródło mego powodzenia, całego szczęścia, które solą w oku jest nie jednemu z zawistnych mi sąsiadów.

Kończąc te słowa poprowadził mnie do swego łóżka i wskazał na mały drewniany krzyżyk, wiszący w głowach.

— Pan się dziwisz, a może i nie dajecie wiary, że ten mały drewniany krzyżyk ściśle się wiąże z wszystkimi najważniejszymi zdarzeniami mego życia.

— Bynajmniej—odpowiedziałem—owszem wierzę całym sercem i przekonaniem, jako dobry i prawdziwy Chrześcjanin.

— Słuchaj pan — dodał ściskając mnie mocniej za rękę—mam do pana jakiś pociąg, gdyż zdaje mi się, że się nie mylę, że pan mi dobrze życzysz, opowiem mu zatem historję mego życia. Nie wynalazłem wprawdzie prochu, nie wygrywałem żadnych bitew, nie zdobywałem fortec, nie pisałem książek, a jednak zdarzenia mego żywota, mogą się stać niejednemu pożyteczną nauką. Nie mam syna, któremu jako najdroższą spuściznę mógłbym powierzyć te drogie pamiątki mego serca, córki, zwyczajnie jak kobiety, pójda za mąż,

otoczają się dziećmi, gospodarstwem i przy pracy i kłopotach zapomną o mojem opowiadaniu, a jednak warto czasem przypomnieć ludziom, jak to Bóg o nich pamięta i dopomaga im w tem życiu. Siadaj pan, pogadamy o tem nieco obszerniej.

Szczerze podziękowałem panu Pawłowi za ten dowód zaufania, a on mówił:

— Ojca i matki nie znałem zupełnie. Wiem tylko, że pochodzili z drobnej tak zwanej zagonowej szlachty. Dziad jeszcze był w posiadaniu oddzielnego folwarku na Podlasiu, a ojciec mój, jako najmłodszy odebrawszy swą schedę, został ekonomem i najczęściej służywał około Łukowa, matka zaś umarła, wydawszy mnie na świat. Kto się zatrudniał moim niemowlęstwem i pierwszymi latami dzieciństwa nie wiem. Mówiono mi tylko, że poczciwy proboszcz z jakiejś wioski, której nazwiska nie umiano mi powiedzieć. Gdy jednakże Bóg Najwyższy powołał go do swej chwały, spodkobiercy nie chcąc brać na siebie ciężaru utrzymania sieroty, zawieźli mnie do Siedlec i oddali do jednego z tamtejszych rzemieślników. Co przebyłem, co wycierpiałem, Bogu tylko wiadomo, a nie chcę o tem wspominać, gdyż to bynajmniej nie wiąże się z dalszą historją mego życia.

Gdym przebył ciężkie lata terminu, zacząłem rozglądać się w około siebie, i ciągle coś mi szeptało, że świat nie na Siedlcach się kończy, że nie powinienem poprzestać na tem, com się wśród krwawych łez i potu nauczył, że jest jeszcze coś więcej, czego nie umiem. Ukradkiem po nocach od jednego z wędrownych zagranicznych czeladników nauczyłem się czytać i pisać. Modliłem się z książki w kościele, a gdy przypadkiem wpadł mi w ręce Kurjer Warszawski, lub jaka stara gazeta, to je od pierwszej do ostatniej litery na wszystkie strony nocną porą przy kaganku musiałem przeczytać. Co mnie tam interesowało, nawet dziś nie-

umiałbym na to odpowiedzieć, zdaje się jednak, że wszystko, co tylko działo się w owym wielkiem mieście Warszawie, które zaledwie w myśli pojmowałem, miało dla mnie jakiś tajemniczy, niedocieczony urok.

Wydostawszy się wreszcie po długich latach terminu na czeladnika, i mogąc rozporządzać wedle własnych widoków swoją osobą, postanowiłem bądź co bądź udać się do Warszawy, a chociaż miescowi majstrowie namawiali mnie do siebie, zatkałem uszy na ich propozycje i z całym majątkiem, to jest o jednej koszuli, w wytartym surduciku, odpowiadającym reszcie ubrania i z dziesięcioma złotemi gotowizny puściłem się w upragnioną drogę.

Młodość nie myśli o przeszkodach;—po trzech dniach podróży ujrzałem nareszcie Warszawę, owo miasto, o którem od lat tylu tak we śnie, jako i na jawie, bezustannie marzyłem. Dopytałem się do cechu mego rzemiosła i prosiłem o robotę. Ja, co myślałem, że dość jest chcieć pracować, aby znaleźć robotę i utrzymanie, po trzech dniach pobytu w Warszawie przekonałem się inaczej. Panowie cechowi stręczyli mnie różnym majstrom, ale jednemu niepodobało się, żem był za wysoki, drugi powiedział, żem za młody, trzeci głową pokręcił na moje błędne włosy, mówiąc, że rudych nie cierpi, inni zaś utrzymywali, że czeladnicy z prowincji nie obstaną za dobrych chłopców, dość że ogładało mnie może ze dwudziestu majstrów, a każdy osądził z pozoru i przyjął innego. Tak jeszcze upłynęły dwa dni następne, a pomimo, że żyłem samym chlebem i wodą, zasoby się wyczerpały.

Szóstego dnia pobytu w Warszawie, po całodziennych oględzinach wieczorem zły i upadły na duchu wyszedłem na miasto i idąc bez celu, zaszedłem do mostu. Różne myśli uwijały się po głowie, a między niemi nie rzadko przychodziła: ot Wisła, skoczyć z mostu i koniec. Dochodząc do brzegu spostrzegłem star-

ca, który siedział nad brzegiem mostu i na kolanach trzymał dwa krzyżyki drewniane.

— Czy to na sprzedaż?—zapytałem—nie myśląc nawet z kłopotu i zmartwienia, co mówię.

— Na sprzedaż—odpowiedział.

— A wiele kosztuje taki jeden?

— Dwadzieścia groszy.

— Całego majątku zostało mi w gotowiznie sześć dytków. Wziąłem krzyżyk do ręki i tak mi przypadł do serca, że nie mogłem go już oddać. Pomyślałem sobie w duszy, czy mieć sześć dytków, czy półzłotka, to wszystko jedno, czy tak, czy siak, to tylko na jutro wystarczy, a po jutrze lżej jakoś będzie z krzyżykiem w ręku obaczyć się z Wisłą. Dobyłem żądane dwadzieścia groszy i krzyżyk stał się moją własnością. Mówię najszczerzą prawdę, którą mógłbym najuroczyściej w każdej chwili zaprzysiądz, że kiedy kupiony krzyżyk zawiesiłem na piersiach pod kamizelką, to na jeden raz odstąpiły mnie wszystkie smutne myśli i taki spokój zapanował w całej duszy, jakbym już był najpewniejszy mego losu. Inaczej spojrzałem na świat Boży, a rozległy widok z mostu na Pragę i Saską kępę zajął mnie bardzo, wspaniały zachód słońca oczarował do reszty, zanótowałem jakąś znaną mi piosnkę i zacząłem iść powoli Bednarską ulicą ku górze. Zatrzymując się ciągle, gapiąc przed sklepami dużo czasu upłynęło, gdyż za nim wszedłem na Senatorską ulicę, już się dobrze ściemniło. Przechodząc około Prymasowskiego pałacu, nastąpiłem na jakiś przedmiot, schyliłem się, podniosłem, był to gruby pugilares. Nie posiadając się z radości, schowałem go coby prędzej za surduta, ale kładąc z pośpiechem, zaczępiłem o krzyżyk. W tej chwili stanęło mi w myśli:

— To pieniądze cudze, a jeśli je ukryjesz, toś złodziej!—Zaturbowałem się mocno, ale zły duch poszeptał:

— Głupis, kilka dni życia chlebem i wodą, chciałeś się topić z biedy, a teraz kiedy ci Bóg dał, to się turbujesz, co z tem robić. Szczęście, które się samo garnie do ciebie, odpychasz własnymi od siebie rękoma.

Zły duch przemówił, zaśpiewałem jeszcze weselej ową piosnkę i co prędzej kopnąłem się napowrót ku Wisłę, aby w odludnem miejscu obejrzeć skarb znaleziony. Ujrzawszy się nad brzegiem rzeki wprost Zambku, otworzyłem pugilares i przekonałem się, że był nalożony grubemi pieniędzmi papierowymi, a przy nich niebyło żadnej kartki, najmniejszej notatki.

Całą noc przesiedziałem nad Wisłą, tocząc walkę z sumieniem, zły duch zwyciężał. Układałem sobie rozmaite plany, a między innemi otworzyć warsztat, przyjąć czeladź, hulać po bawarach co poniedziałek; gdy wtem przypominałem sobie mój krzyżyk i wziąłem go do ręki. Za pierwszym spojrzeniem na wizerunek ukrzyżowanego Zbawiciela, ozwało się znowu sumienie:

— Tyś złodziej!—bo przywłaszczasz sobie rzecz cudzą—szepnęło mi coś za uchem, wzdrygnąłem się na tę myśl, a im dłużej trzymałem krzyżyk w ręku, tem silniejszego nabierałem przekonania oddania znalezionych pieniędzy.

Przypominałem sobie, że czytałem nieraz w Kurjerze ogłoszenia o znalezionych pieniądzech, przyszły mi na myśl podziękowania tych, którzy odzyskali swą zgubę w ten sposób i tak wszystko przemówiło do mego serca, że ułożyłem sobie stanowczo wyszukać pana majstra od Kurjera i oddać mu znalezione pieniądze. Z tą myślą zasnąłem trochę, a gdy się przebudziłem, słońce już znacznie wybiło się w górę. Ranek był prześliczny. Zerwałem się na równe nogi, pomodliłem przez chwilę, ucałowałem krzyżyk i puściłem ku miastu dla wyszukania owego pana majstra, lub jego gospody.

Ale nieposzło to tak łatwo, jak zrazu sądziłem, gdyż kogom się zapytał, to każdy oczy na mnie wytrzeszczył, rozśmiał się, ruszył ramionami i poszedł dalej, aż wreszcie jeden staruszek, kazał mi pójść za sobą. Gdyśmy weszli do pokoju założonego księgami i papierami, mój przewodnik rzekł do jegomości siedzącego przy stoliku.

— Panie Ludwiku, prowadzę ci interesanta, który ci przynosi szczególniejszą w swym rodzaju i zupełnie niespodziewaną nominację. Kogóż szukasz — dodał obracając się do mnie.

— Majstra od Kurjera — odrzekłem bez najmniejszego namysłu.

— Oto jest pan majster od Kurjera — a teraz gadajcie sobie zdrowi, bo mi pilno do mego kramu — i wyszedł natychmiast. Był to jak się później dowiedziałem czcigodny pan Spiski, zacny kupiec i obywatel, powszechnie szanowany z swych szlachetnych przymiotów i uczynków.

— Coż mi powiesz chłopcze, zapytał mnie łagodnie ów jegomość.

— Proszę łaski wielmożnego pana — odrzekłem jakając się z nieśmiałości — ja wczoraj znalazłem na ulicy ten pugilares z pieniędzmi i nie wiem, komu go oddać, przyszedłem w tej mierze poradzić się łaski pańskiej.

Pan Dmuszewski, bo to on był, długi czas patrzył mi w oczy, potem otworzył długi pugilares podany mu przezemnie, przeliczył znajdujące się w nim pieniądze i rzekł:

— Ładna sumka, blisko piętnaście tysięcy; — ale coś ty za jeden mój kawalerze?

Opowiedziałem mu przeto z najdrobniejszymi szczegółami moją historję, nie przepominawszy dodać, że nie mogę dostać roboty i że całego majątku mam już tylko piętnaście groszy.

— A byłeś u cechowych?

— Byłem, — oglądali mnie na wszystkie strony jak cielaka na targu, a każdy ino głową pokręcił nade mną i odprawił z niczem dla tego, żem nie warszawski.

Pan Dmuszewski zapisał sobie moje nazwisko, chciał mi dać pięćdziesiątówkę srebrną — ale skłoniłem się nisko i rzekłem:

— Na cóż ja mam pana krzywdzić, kiedy Bóg dał ręce zdrowe i z głodu jeszcze nie umieram.

— No kiedyś taki skrupulat, to choć nie odmówisz zjeść teraz śniadania, — a potem przyjdź na obiad.

Skłoniłem się nisko, on zadzwonił i kazał mi przynieść kawy. Prawie duszkiem połknąłem podaną mi kawę, nie mając od kilku dni nic gotowanego w ustach. Pan Dmuszewski patrzył na mnie pilnie i notował coś na kartce, potem wstał, poklepał mnie po ramieniu, kazał być dobrej myśli i o godzinie drugiej przyjdź do siebie na obiad.

Przyszedłszy o naznaczonej godzinie, zastałem kilka zgromadzonych tam już osób, a między niemi był i ów staruszek, który mnie od rana przyprowadził do pana majstra od Kurjera, jak ówczas jeszcze sądziłem, gdyż dopiero później dowiedziałem się, że w tej profesji majstrów nazywają redaktorami, czeladź zaś reporterami.

Otóż pan redaktor wziął mnie za rękę, przyprowadził bliżej stołu i rzekł:

— Mój pocziwy chłopcze, pieniądze znalezione, które mi dziś rano przyniosłeś, należą do tego oto obywatela i stanowią całe mienie tak jego samego, jak również i licznej jego rodziny. Już on wylegitymował się prawnie i swoją własność odebrał, i obecnie chce wynagrodzić cię za twój prawdziwie chrześcijański uczynek.

Kiedy pan Dmuszewski skończył te słowa, podniósł

się jakiś blady i mizerny starzec, który dodał z swej strony:

— Wyratowałeś mnie i moje dzieci od nędzy i upadku, — Bóg ci zapłać pocziwy chłopcze, ale ja nie mogę cię również pozostawić bez jakiegoś z mej strony wynagrodzenia tem więcej, że sam jesteś biedny i ubogi, oto masz pięćset złotych.

Spojrzałem na starca, płakał jak dziecko, — krew uderzyła mi do głowy, pocałowałem wyciągniętą ku mnie jego rękę i z załzawionemi od wzruszenia oczami rzekłem:

— Niech jegomość schowa te pieniądze, ja tam nie dlatego je oddałem, abym miał od jegomości wyciągać jakieś podarunki, zdrów jestem i mocny, przy łasce Bożej zapracuję na kawałek chleba. Zresztą powiem otwarcie jegomości, że jabym może był i schował te pieniądze, — gdyby nie krzyżyk.

Na ogólne żądanie musiałem powtórzyć historję o nabyciu drewnianego krzyżyka i o mojem passowaniu się nocnem. Gdym skończył pan Spiski rzekł:

— Podziękuj Bogu za dobre natchnienie. Gdybyś był schował te pieniądze, popełniłbyś występpek, który się nigdy nie ukryje, a wtedy byłbyś sądzony i karany jako złodziej, kryminalista. Krzyżyk ocalił cię od zguby, idź więc zawsze za jego natchnieniem, a pewno wyjdiesz na porządnego człowieka i zacnego obywatela w społeczeństwie. Kiedy zaś tak się stało, to rzeczywiście nie masz prawa do nagrody, a pan nie możesz znowu zostawić dobrego uczynku bez zaślady uczynienia z swej strony. Pogodzimy więc tak te rzeczy, pan zaofiarowane przez siebie pieniądze temu chłopcu, których on nie przyjmuje, oddasz do Fary jako fundusz na lampkę przed cudownym Panem Jezusem; — czy zgoda?

— Zgoda! zgoda! — zawołaliśmy wszyscy jednomyślnie.

Potem pan redaktor obracając się do jednego z gości dodał:

— Po tem wszystkiem coś pan tu widział i słyszał, czy jeszcze będziesz się wahał przyjąć tego chłopca do siebie.

— Bynajmniej, uważając się za najszcześliwszego ze wszystkich majstrów z podobnego nabytku — odrzekł zapytany i obracając się do mnie, mówił dalej: Jestem majstrem tej samej co i ty professji, od dziś dnia przyjmuję cię do swego warsztatu na czeladnika, pracuj, postępuj zawsze tą drogą, którą zacząłeś, a niepożałujesz tego, że cię pan majster od Kurjera do mnie zarekomendował.

Rzuciłem się do nóg ze łzami w oczach pocziwemu panu Dmuszewskiemu, potem majstrowi, a wzajem od nich i od wszystkich obecnych uściskany, poszedłem za moim majstrem.

Odtąd zaczęło mi wszystko iść bardzo szczęśliwie i powodzić się nad spodziewanie. Warsztat mego majstra liczył się ówczesnie do najpierwszych w całej Warszawie, roboty było zawsze huk, pieniądź płynął jak woda, kilkudziesięciu czeladzi zaledwie mogło podołać rozlicznym żądaniom, a między niemi majster pokochał mnie jak własnego syna, w wolnych chwilach od pracy kazał uczyć najpotrzebniejszych nauk w naszem rzemiośle, płacił dobrze, dawał dobry wikt i pensją odkładał na oszczędność, dość że po czterech latach uzbierała się piękna sumka, z którą można było pomyśleć o założeniu warsztatu na własną rękę. Słowem nic nie brakowało, potrzeba tylko było ożenić się.

Bywałem z majstrem u jednego zamożnego siodlarza, i odwiedzałem ich chętnie, bo miał córkę przystojną, a przytem jak ludzie mówili i nie ubogą.

Panna była trochę roztrzepana, pusta, co mi się wprawdzie nie bardzo podobało; ale ludzie mówili; —

poprawi się, jak pójdzie za mąż. Sam mój pocziwy majster nie odwoził mnie od myśli ożenienia się z panną siodlarczanką i nawet nazначył dzień na nasze zarębowiny. W wigilję tego dnia, kładąc się spać, wziąłem krzyżyk do ręki i zacząłem się modlić gorąco prosząc Boga, aby pobłogosławił moim zamiarom. Rzecz niepojęta, w połowie modlitwy uczułem wielką odrazę do panny siodlarczanki, przysły mi na myśl wszystkie jej figle i grymasy, a między innemi przypomniałem sobie, jak mnie ścisłała za rękę, a oczyma rzuciła za wiercipiętą, który kręcił się około okien, że nazajutrz zaraz rano przeprosiłem majstra i powiedziałem otwarcie, że się z nią nie ożenię. Bóg Najwyższy cudem mnie od niej uratował, gdyż jak później wyszła za mąż, to nietylko męża zniszczyła, dzieci zmarnowała, ale i sama wykierowała się na wielkie ładaco.

Ja upatrzyłem sobie potem ubogą, ale skromną pannienkę, natchnienie Boże szepnęło mi: to będzie twoja żona; ożeniłem się, założyłem warsztat na własną rękę, pocziwi ludzie w początkach dopomagali, pan Dmuszewski i pan Spiski podali mi rękę, rozgłosiwszy mnie po mieście za dobrego i rzetelnego majstra, przyszedł pierwszy grosz, a z nim przy pracy i statku zamożność.

Oto jest wierna historia mego życia, potwierdzająca w zupełności zdanie naszych ojców; kto z Bogiem Bóg z nim. Ostatni prawie grosz wydany na kupno krzyżyka, stał się podstawą mojej dzisiejszej fortuny, spokoju domowego i poszanowania u ludzi.

Skończył i ze łzami ucałował trzymany w ręku krzyżyk drewniany.

ZMARTWYCHWSTANIE.

(Powiastka).

I.

Przy kuflu z piękną dziewczyną,
Najprzyjemniej chwile płyną;
W obojgu rokosz się mieści,
Ten daje humor, ten pieści.
Kto nie kocha i nie łyka,
Istny obraz nieboszczyka.

Tak sobie śpiewał stary Agapit Kłaczek, bakałarz szkoły miejskiej powracając w stanie dobrze podpiętym po północy do domu z wesela, jakie się odbywało w pobliskiej wiosce, na którym się porządnie uraczył. Miał on szczególniejszy zawsze pociąg do kufla i kielicha, na weselu zatem nie tylko się nie dał przymuszać, ale sam troskliwie pamiętał o sobie, by go czasem jaka kolej nie ominęła. Podochociwszy sobie zatem w najlepsze, to idąc gzykzakiem, to podskakując przemierzał nogami całą szerokość gościńca, obserwując pierwszy raz w życiu własnymi oczyma bieg gwiazd na niebie, o czym dotąd jedynie czytał w książkach drukowanych.

W trakcie tych astronomicznych obserwacji, zauważył, że nie tylko bieg gwiazd ale i księżycy odbywał się daleko szybciej, niż zwykle i skutkiem tego pomyślał sobie w duchu, że i jemu należy również pośpieszać do domu, gdzie już oddawna oczekuje nań szanowna połowica z długą perorą i kazaniem. Przekonany

tyloletniem doświadczeniem, iż jego ukochana Basia w nieporównanie większej karności i dyscyplinie domowej utrzymywała pana bakałarza, niżli on całą szkołę, począł o ile mógł przyspieszać kroku, wkrótce jednakże nogi wypowiedziały zupełnie posłuszeństwo, a chcąc ich doprowadzić do porządku, zataczając się w różne strony, potknął o kamień i upadł na ziemię. Nie mogąc z tego stanu poniżenia, podnieść się całą powagą swej nauki, począł dalej śpiewać swą ulubioną pioszeczkę, a powtarzając: „Istny obraz nieboszczyka“ zasnął najwygodniej na środku gościńca.

II.

Zaledwie zasnął, a już zwęszyli go amatorowie polujący na zdobycie cudzej własności. Przy blasku księżyca przekonawszy się, iż z powodu opilstwa leżał prawie bez zmysłów, a odświętny na nim ubiór, jaki przywdział na uroczystość weselną, przedstawiał odpowiednią wartość, za który pierwszy lepszy tandeciarz chętnie wyliczy kilka talarów, nie namysławiając się zbyt długo, rozebrali go zupełnie, udając się w dalszą stronę do szukania podobnego połowu.

III.

Pan Bakałarz leżąc na gościńcu w ubiorze dzikich ludzi, nader dotykalnie przekonał się, iż takowy zupełnie jest niestosownym dla miejscowego klimatu, gdyż przeziębł na wskroś i zupełnie wytrzeźwiał. Nagle przebudził się w pośród najpiękniejszych marzeń i nie mógł pojąć, co się z nim stało. Marzył bowiem, że spoczywa jak zwykle w własnej pościeli, i że Basia, nadspodziewanie zapomniawszy czynić mu zwykłych

w takim razie wymówek, pozwoliła spokojnie udać się na spoczynek. Jakież zatem było jego zdziwienie, gdy otworzywszy oczy ujrzał nad sobą gwiaździste niebios sklepienie, zamiast Basi, suchy i garbaty pień wierzbowy sterczący przy drodze, siebie zaś samego ujrzał w takiej postaci, w jakiej zwykł wchodzić do kąpieli. W pierwszej chwili mniemał to być snem, przecierał oczy kilkakrotnie, wkrótce jednakże chłodny powiew wiatru przywrócił mu zupełnie spokojność. Zaczął powoli sobie przypominać, że był na weselu, gdzie na zbyt pobratał się z kuflem i kieliszkiem, a nie mogąc już łać w siebie więcej, wymknął się niepostrzeżony z grona biesiadników, uszedł spory kawał na gościńcu, kierując się ku domowi i gdy mu nogi nie chciały statkować, upadł, nie mogąc już powstać. Domyślił się reszty, że go złodzieje obdarli i uciekli, postanowił zatem, unikając publicznego zgorszenia i pośmiewiska całego miasta, korzystać z ciemności nocy i coprędzej powrócić do domu. Biegnie więc co tchu w adamowej szacie, drżąc od strachu, przemyśliwając z skruszonym sercem, w jakibyspósób uniewinnić się i złagodzić gniew swej najdroższej połowicy.

IV.

Było to w epoce wielkich wojen Napoleona I-go, mieścił się zatem w rzeczonym mieście lazaret wojsk francuskich. Śmierć nadzwyczaj szybko uprzątała chorych z tego świata, gdyż jej niemało w tej mierze dopomagali, nietylko nadzorca ale inni urzędnicy lazaretowi, którzy ciesząc się najlepszym zdrowiem z całą skrupulatnością oddawali czwartą część przypadającej żywności chorym. Główny wszakże nadzorca lazaretu był tak dobrym francuzem, iż nie ścierpiałby, aby ktokolwiek z cudzoziemców mógł choć na chwilę

przypuścić, że francuzi nie są nieśmiertelni. Rozkazał więc codziennie skoro świt wywozić umarłych w krytym wagonie i za miastem grzebać ich bez dalszej ceremonji w prostym zwyczajnym dole, jak wszelką inną padlinę. Gdy zatem bakałarz w głębokiem zadumaniu zbliżał się nieśmiało ku miastu, spotkał go ów żałobny furgon. Furman przestraszony tym niespodziewanym widokiem skoczył z kozła na ziemię, spłoszone konie skręciły w bok, biegnąc na oślep przed sobą. Bakałarz nie chcąc również być poznanym, schronił się w przyległe krzaki i począł uciekać, jakby go kto gonił. Przypadek zrządził, że konie z furgonem obrały też samą drogę, i gdy bakałarz z przestachu i wysilenia upadł prawie bez zmysłów na ziemię, w tem samym miejscu konie zatrzymały się, wóz pochylił tak silnie, iż otworzyło się wieko furgonu i kilku nieboszczyków spoczęło około żyjącego jeszcze bakałarza.

V.

Po chwili jednakże furman ochłonął z przestachu, dognał konie, które również, zawadziwszy się jedną osią o sterczący kamień, zatrzymały się dobrowolnie. Nie były one zbyt rączemi, nie jedząc prawie nigdy przeznaczzonego im furażu, furman bowiem ściśle naśladował swych zwierzchników i przełożonych, podobną im nakazywał z swej strony dyjetę, jaką oni praktykowali względem chorych. Podniósł wóz i powkładał weń napowrót nieboszczyków; którzy korzystając z chwilowej jego nieobecności, zamierzali w ten sposób dezertować. W ten sposób dostał się i bakałarz do furgonu, jako znajdujący się w takim samym ubraniu, co i inni umarli w lazarecie francuzkim, bezwzględnie ze korpulentna postawa pana bakałarza wiele zadała

trudu francuzowi, za nim go zdołał pomieścić na swym wozie.

VI.

Ukończywszy z trudem i mozołem swą pracę, furman wsiadł na wóz, podciał konie i skierował się ku cmentarzowi. W zakrytym furgonie leżał bakałarz, po chwili jednakże turkot kół i trzęsienie wozu przywróciły mu przytomność, nie mógł jednakże odgadnąć, gdzie się znajduje. W koło otaczała go ciemność, a czegokolwiek się dotknął, były to zimne jak lód członki umarłych, pragnąc jednakże uwolnić się z tego przykrego położenia, począł krzyczeć, co sił starczyło:

— Ratujcie!—ratujcie!—Kto w Boga wierzy, niech ratuje i z całych sił tłukł pięściami w górne wieko furgonu.

Woznica, który niedawno tak mocno się przestraszył widokiem mniemanego ducha, który wierzył w strachy i upiory i drżał na ich wspomnienie, lękał się nieporównanie więcej nadzorcy lazaretu i dla tego pierwszą obawę pokonał drugą, obecnie jednakże był już zupełnie przekonany, że zły duch wmieszał się do tej sprawy. Lotem błyskawicy zeskoczył z kozła na ziemię, a żegnając się kilkakrotnie i powtarzając: Wszelki duch chwali pana Boga — uciekał co tchu do miasta, nie oglądając się bynajmniej po za siebie. Zmęczony i opylony kurzem od stóp do głów, dostawszy się do rogatek, tam najpierwej opowiedział całe zdarzenie. Strach ma zwykle wielkie oczy, a częstokroć na oczach i szkła powiększające, nic dziwnego zatem, że widział nieporównanie więcej, aniżeli było w istocie.

VII.

— Dzień dobry panie Michale!
— Dzień dobry panie sekretarzu! Cóż tam słyhać nowego?

— Jakto, toś pan o niczem nie słytał?

— Albo co?

— Co za okropny wypadek miał miejsce dzisiejszej nocy.

— O niczem nie słyżałem, opowiedz mi pan bardzo proszę.

— Powiadam panu okropny wypadek, trudny niemal do uwierzenia.

— Ale mów pan co takiego.

— Furmanowi, który codziennie ranną porą wywozi z lazaretu francuskiego umarłych za miasto, ukazał się straszliwy upiór, mający najmniej z pięćdziesiąt łokci wysokości, z ognistym mieczem w rękach, a z ust wybuchały piekielne płomienie. Na ten widok konie przestraszone skoczyły w bok a umarli pośród grzmotów, błyskawic i huków piorunów wszyscy puciekali.

— Ależ to niepodobna!

— Wierżaj mi pan—tak jest w istocie. Na własne uszy słyżałem opowiadanie na wpół żywego od strachu furmana, który cudownym sposobem uniknął nieochybnej śmierci.

— Cóż na to powie teraz nasz assesor, ów niedowiarek, który mi śmiał niedawno zaprzeczać, jakoby nie widział ducha mojej prababki, krółą niedawno pół miasta widziało, spacerującą pomiędzy Maćkową gruszką a Wojtkową stodolą.

To powiedziawszy pobiegł co prędzej, aby tak ważną nowinę rozpowszechnić po mieście.

VIII.

Lotem błyskawicy przebiegła po całym mieście wiadomość o pojawieniu się upiórów w okolicy i dezerecji zmarłych Francuzów z tutejszego lazaretu wprost do samego Paryża. W niespełna pół godziny całe prawie miasto zgromadziło się na rynku przed ratuszem, opowiadając jedni drugim owe nadzwyczajne zjawisko, które w kronikach miasta na wieczne czasy miało stanowić nader wybitną epokę.

Wóznica tymczasem zawiadomił ustnie Nadzorcę lazaretu o tem, co zaszło, który jako dobry służbista i gorliwy urzędnik nie poprzestał na gołosłownem doniesieniu, ale polecił jednemu z swych sekretarzy wziąć go do protokołu, spisać wywód słowny i o całym wypadku złożyć sobie stosowny raport, który następnie zadekretowawszy, przesłał do Majora-placu z wezwaniem odkomenderowania oddziału wojska, dla odszukania furgonu z końmi i sprowadzenia ich do miasta, jako stanowiących własność skarbową.

IX.

Pod osłoną bagnatów francuskich wyruszyli wszyscy mieszkańcy za miasto, w celu ujrzenia mniemanych duchów, jakie się miały ukazać w jego okolicy, a ciekawość tak opanowała wszystkie umysły, iż zaledwie chorzy i aresztanci pozostali w domu, przeklinając swój los nieszczęśliwy, że w tak ważnej okoliczności nie mogli wspólnie wraz z innymi towarzyszyć temu orszakowi.

W trakcie tej uroczystości, rewizor rogatkowy najuroczyściej przysięgał jednemu z swych znajomych, iż

nieporównanie korzystniejby postąpił, wodząc całe życie jak Włoch małpy po świecie, niż poświęcając się urzędowaniu. W trakcie bowiem tak ważnej uroczystości, jaką jest oglądanie własnymi oczyma duchów, otrzymał surowy rozkaz pilnowania na rogatce poboru opłat taryfowych, aby duchy straszac nie skłoniły kogo do popełnienia kontrabandy w dochodach miejskich lub celnych.

— Jestto tylko prosta szykana—mówił—nie więcej. A całego nieszczęścia narobiła jak zwykle burmistrzowa.

— A to jakim sposobem?

— Przez zemstę, że moja żona miała piękniejszy od niej czepek w przeszłą niedzielę w kościele, podmówiła męża do wydania podobnego reskryptu, ferowanego na podstawie decyzji odwiecznej adjunkta, dozorczy miast; a ja na złość, jeszcze piękniejszy swojej sprawię, niech później baba odchoruje moją krzywdę i niesprawiedliwość przynajmniej.

X.

Pani bakałarzowa, która napróżno całą noc oczekiwała powrotu swego małżonka, i tak długą jego nieobecnością będąc mocno zaalterowaną, pocieszyła się tem przynajmniej, że mogła wraz z innemi osobami pójść na spotkanie duchów. Na twarzy jej jednakże malowały się jakieś wewnętrzne cierpienia, niepokój, a obok niej siedł z głową zwieszoną czarny pudel, wierny i nieodstępny przyjaciel jej męża.

XI.

Po oddaleniu się woźnicy, usiłował kilkakrotnie bakałarz podnieść wieko furgonu, ale bezskutecznie, gdyż tak mocno zatrzęsęło się, że wszelkie w tej mierze

starania okazały się bezskutecznymi. Znużony temi wysileniami, postanowił wreszcie zgodzić się na wolę losu i spokojnie oczekiwać dalszych wypadków. Szczęściem w furgonie było kilka szczelin, przez które mógł napawać się świeżem powietrzem, a przy blasku wschodzącego słońca dostrzegł, że się znajduje na gościńcu, parskanie zaś i rzenie koni, oraz częste jego nawoływania bez najmniejszego skutku, naprowadziły go w końcu na to domniemanie, że konie z wozem same zostały pozostawione na drodze, a furman niewiedomo gdzie i po co się oddalił. Pan bakałarz bowiem jako człowiek głęboko uczony, prawdziwy luminarz małomiasteczkowy, osądził zatem zbytę rzeczą dłużej krzyżeć o ratunek, gdyż takowego konie nie tylko nie mogły mu udzielić, ale przestraszone zrządzić jaką nie miłą lub bolesną katastrofę. Rozmarzony trunikiem, którym tak hojnie całą noc się zalewał, zziębnięty, osłabiony tylu wysileniami, zasnął spokojnie, niewiedząc zupełnie, co się z nim dzieje. W tem nadciągnął oddział wojska francuzkiego, a za niemi cały poczet małomiasteczkowych dygnitarzy, poprzedzających kilkotysięczny tłum najrozmaitszego ludu.

Woźnica spostrzegłszy zdaleka ów fatalny furgon, mocno się zadziwił, że djabeł dotąd jeszcze wraz z końmi całym ładunkiem nie porwał go do piekieł i tak spokojnie na publicznej drodze oczekuje go, gdy nagle rozległ się w powietrzu okrzyk powszechny:

— A widzisz go stoi na drodze!

— Kto taki?

— Furgon lazaretowy!

Tumult, gwar ludu, szcęk broni, a szczególnie ów okrzyk, jaki się wydobył z tysiąca piersi, przebudził z twardego snu bakałarza, który jakby powtórnie narodzony, był pewnym swego ocalenia, usłyszawszy głosy ludzkie, ale nagle strwożył się nadzwyczajnie, ujrawszy przez szpary od skrzyni obok obcych ludzi,

wojska, bardzo dobrze znajome sobie fizjonomie, a między niemi prawie wszystkie powagi parafialne. Czyż podobieństwem było ukazać się przed ich oczami w podobnym uniformie, w jakim zwykle przedstawiają Adama w Raju przed skosztowaniem owocu z drzewa wiadomości? Na domiar tego nieszczęścia ujrzał swą własną szkołę, ustawioną w ordynku obok wojska, ciekawie przypatrującą się furgonowi, w którego środku siedział zamknięty *Dominus praeceptor*.

XII.

Nikt z obecnych nie domyślał się nawet rozwiązania tej zagadkowej sceny, tylko pies bakałarza począł skakać około wozu, kręcić ogonem i skomleć radośnie. Wzruszony do żywego tem przywiązaniem do siebie wiernego psiny, bakałarz zawołał:

— Fidel!—pocziwy Fidel!—a pies nie posiadając się z radości, wskoczył na wierzch furgonu i począł skomleć żałośnie.

Głos pochodzący ze środka furgonu jednych przeraził, a drugich wprowadził w niemałe zadziwienie.

— Słyszycie teraz sami — odezwał się woźnica do żołnierzy — jak djabeł wlaźł do skrzyni i wyprawia w niej takie intermedyje, że aż umarli z przestachu po śmierci gadają.

Tymczasem pani bakałarzowa załamując ręce, zawołała głosem rozpacz, zanosząc się od płaczu:

— Nieba!—to mój mąż!

— Tak, to jest głos bakałarza—powtórzyło wielu.

— Gdzież on się podział?

— Czy go niema w domu?

— Wyszedł wczoraj na wesele i dotąd jeszcze nie powrócił—dodała z płaczem żona.

XIII.

Usłyszawszy te słowa młody assesor, dorozumiał się reszty, a wziąwszy na bok oficera komenderującego oddziałem żołnierzy, poprosił go, aby mu pozwolił zajrzeć wewnątrz furgonu a uzyskawszy przychylną decyzję, wszedł na wóz i uchyliwszy nieco wierzchniej pokrywę rzekł:

— Cóż pan tu porabiasz, panie bakałarzu, i jakim sposobem znalazłeś się w tem towarzystwie?

— Bogu to tylko wiadomo — odrzekł głęboko zasmucony.

— Ale cóż znaczy ów szczególniejszy na nim ubiór, tak doskonale naśladujący cieliste trykoty?

— I tego nie wiem. Przypominam sobie tylko, że byłem na weselu, gdzie sobie zbyt wiele podchmielełem.

— Jak zwykle w podobnych razach. W takim jednakże ubraniu, niepodobna mu powracać do miasta, pozwól się pan zatem zawieść tym omnibusem do domu.

— Z największą chęcią.

Assesor poprosił oficera, aby dla uniknienia zgorszenia publicznego kazał w tym furgonie odwieźć bakałarza do domu. Rozkazano zatem woźnicy wsiąść na koźiel, zawrócić do miasta, furgon otoczyć wojskiem dla powstrzymania wszelkiego natłoku, i w tak uroczystym pochodzie zatrzymano się przed szkołą. Podano do skrzyni nagiemu ubiór i bieliznę, gdzie dopełnił tyle mu potrzebnej toalety, a pani bakałarzowa zanosząca się od płaczu i załamując ręce, zawołała pełna oburzenia:

— Ach Boże! za coś mnie skarał tak srodze, abym dożyła podobnej hańby!

— Nie rozpaczaj pani tak zbyt—odrzekł asesor—gdyż jak to mówią przypadki nie chodzą po świecie, lecz po ludziach, a wreszcie cóż to za hańba zmartwychwstać po śmierci. Wierzą mi pani, nie jeden z najdosłowniejszych dygnitarzy życzyłby sobie narazić się na podobną hańbę.

To mówiąc, wziął pod rękę bakalarza i przedstawiając go zgromadzonemu, jego ulubioną piosnkę zanucił w ten sposób:

Każdy kto za wiele łyka,
Istny obraz nieboszczyka.

FLORA KRAJOWA.

Geografia botaniczna jest umiejętnością dopiero przez Aleksandra Humboldt'a wprowadzoną do wielkiej świątynicy wiedzy ludzkiej. Nie ulega wątpliwości, że ważną byłaby wiadomość tak dla rolnictwa jako i przemysłu, dokładnego rozmieszczenia roślin w kraju naszym, zwłaszcza w obec tego pewnika naukowego, iż pomiędzy głównymi czynnikami w dziedzinie flory obok gleby, również i klimat wywiera wpływ nader ważny, na który baczną zwracać uwagę należy, pod skutkami niepowodzeń w obranym zamiarze.

W braku zupełnym w tej mierze danych, ograniczyć się musimy na własnych ogólnikowych wiadomościach i spostrzeżeniach, uwydatniających oddzielne pasy, pod względem rozmieszczenia tych samych ro-

ślin, jak również i innych nietylko pod względem klimatycznym, ale i geologicznym. Oceniając liczebnie zasób flory naszej dochodzimy do następnych rezultatów:

a). Skrzypów gatunków	7
b). Paproci	21
c). Widłaków	4
d). Mchów	37
e). Wątrobowców	4
f). Porostów	37
g). Wodorostów	13
h). Grzybów	137
i). Jawnopłciowych	1061

według Flory Polskiej Jakóba Wagi. Autor jednakże uprzedza czytelnika, iż nie jest to bynajmniej zupełny wykaz znajdujących się roślin w całym u nas kraju, ale jedynie tych, jakie zebrał w ciągu swych naukowych ekskursyj po Królestwie i takowe uporządkował w zielniku. Śmiało zatem przyjąć można cyfrę podaną w Statystyce Zawilejskiego, jako czerpaną ze źródeł urzędowych, a która tamże określona jest na dwa tysiące gatunków. Między temi około dwieście gatunków dostarcza tak dla ludzi jako i zwierząt domowych rozmaitych produktów pokarmowych, a około stu kilkudziesięciu wybornej dla nich paszy. Przeszło dwieście kilkadziesiąt dostarcza środków leczniczych w rozmaitych przypadłościach tak u ludzi jako i zwierząt, inne znowu posługują do rozmaitych celów fabrycznych jako materiał, dający się przerabiać na właściwe użytki i tak: oleistych jest około siedemdziesiąt gatunków, a między niemi niektóre wydają z siebie tak wyborny olej, który w niczem nie ustępuje najlepszej oliwie jak mak, łogowa lub mazićka. Dziesięć gatunków wydaje włókna na tkaniny, a sto kilkadziesiąt dostarcza rozmaitych barwników nieporównanie trwalszych a równie pięknych jak mineral-

ne. Trzydzieści sześć służy do wyprawy skór zwierzęcych, siedmnaście dostarcza potażu, morwa biała żywi jedwabniki, a sto kilka roślin dostarcza dla pszczoł produktu z którego zbierają wosk i miód. Obok jednakże pożytecznych rozmieściły się również podejrzane, szkodliwe a nawet zabójcze wydzielające z siebie śmiertelną truciznę, lub sprowadzające ciężkie trudne do wyleczenia choroby dla ludzi lub zwierząt, — i tych liczymy siedmdziesiąt gatunków. Instykt zachowawczy, którym się kierują zwierzęta przy wyborze pokarmów odpowiednich swemu organizmowi, uwydatnia się nader wyraźnie w tem, iż wszelkie szkodliwe dla siebie rośliny zwierzęta omijają jak najstaranniej i nie dotykają ich nawet w czasie trapiącego głodu. Człowiek jednakże, powodowany własnym interesem, powinien starać się poznawać tak użyteczne jako i szkodliwe, aby z jednych mógł ciągnąć właściwe korzyści, drugich zaś w sposób racjonalny się wystrzegać.

Wszelkie bowiem twory, wchodzące do składu świata fizycznego, dopełniają się wzajemnie a na polu badań i doświadczeń nabieramy przekonania i to, co dotąd było uważane za bezużyteczne, tam nauka odkrywa nowe źródła bogactw jak w torfowiskach leżących tyle wieków bezużytecznie, w truciznach zbawienne lekarstwa, jak wszelkie alkaloidy, będące w zasadzie silnymi truciznami, są obok tego nader skutecznymi lekarstwami. Nauka nie wszystko jeszcze wypowiedziała, lecz co wyrzekła, jest stanowcze, gdyż wszystkie jej odkrycia prowadzą do porządku, stwierdzają prawa natury, rozszerzają promienie światła, a rozpraszają tumany ciemności, przesądów, uprzedzeń i ciemnoty. Badając naturę, dochodzimy ciągle do nowych prawd, zbawiennych następstw na polu obserwacji i doświadczeń, gdyż tylko nieudolna zarożumiałość, ściśle granicząca z grubą niewiedomością,

może utrzymywać, jakoby na polu badań i doświadczeń, nie było już nic do powiedzenia.

Ekspozycja niektórych roślin, zwłaszcza zbożowych na Wystawie Warszawskiej w roku 1874 uwydatniła nader jaskrawo potrzebę rozszerzenia cyklu wiadomości tak geognostycznych jak również klimatycznych. Szkoła Żabikowska przedstawiła 179 odmian pszenicy, jakie wywiązały się skutkiem wpływów gleby, klimatu i uprawy. Obok jednakże tych studjów naukowych, bezmyślna moda produkowała nam odmiany żyta probszteńskiego, szampańskiego, corrensa, a nawet hybrydów, ignorując własne żyto, choć posiada zalety, jakich nie dostaje zagranicznym. Mąka zeń biała, plenność przy starannej i racjonalnej uprawie równa, a co najważniejsza, wytrwalszem jest na nasz klimat, niż wszelkie inne zagraniczne.

Klimat zatem jest jednym z ważniejszych czynników, wpływających na wegetację roślin. Południowe okolice kraju naszego słyną daleko swą *sandomierką*. Jestto gatunek pszenicy miękkiej, białej, nieprzezroczystej, ubezpieczonej skórą grubą i twardo-włóknistą. Te przymioty zapewniły jej stały odbyt na rynkach angielskich, z powodu upowszechnionego tam mlewa zasady płaskiej, zwanej u Francuzów *mouture basse*, wydającego z ładnej średniej pszenicy do 74% mąki pięknej i około 3% mąki pośledniej. Posuwając się coraz więcej w głąb kraju, ziarno staje się twardsze, łupina delikatniejsza, a w gubernji Łomżyńskiej udaje się najlepiej *arnautka*, pochodząca pierwotnie z gubernji Saratowskiej. Na żyznych i urodzajnych gruntach gubernji Lubelskiej, częstokroć plony pszenicy zawodziły, sandomierka na równi z zagranicznymi przybłędami wyradzała się i ziarno pochodzące z tamtejszych okolic nie cieszyło się nigdy powszechnem uznaniem, jako nie zawierające w sobie odpowiednich zalet.

Racjonalna inicjatywa ze strony Instytutu Rolniczego w Puławach (Nowej Aleksandrji) wyprowadziła dopiero z tego labiryntu niewiadomości, wprowadzając nową odmianę, tak zwaną Kostromską, która pod wszelkimi względami okazała się najwłaściwszą dla tych okolic, i przy starannej uprawie zapewnia tym okolicom też samą specjalność, co sandomierka południowym stronom Królestwa.

Wprawdzie gatunki produkujące ziarna twarde, czyli w ogóle tak zwane lodowatki, mają najcieńszą na sobie powłokę otrąb i dla tego zowią ich nagiemi — przez co nie można ich zemleć na mąkę, bez sproszkowania delikatnej skóreczki. Aby zatem uniknąć zanieczyszczenia mąki cząstkami otrąb i z pszenicy takiej otrzymać czystą mąkę, należy grubo jakby na kaszę śrutować ziarno, a następnie coraz niżej spuszczać kamień mielący, w celu drobienia tych kasz na coraz mniejsze krupy i krupki, a za każdym przejściem pomiędzy kamieniami odsiewać pył mąki przez pytle, kaszki zaś sortować przez sita druciane i pargaminowe różnej gęstości. Badania zatem i doświadczenia na polu naukowem uzupełniają się wzajem jedne przez drugie, dla dojścia prawdy i umieszczenia jej w miejscu fałszywych pojęć, uprzedzeń, przesądów, tamujących wszelki postęp i dławiących żelaznemi rękami nałogu i przyzwyczajenia to wszystko, co nieledwie jest obietnicą lepszej przyszłości.

Również i jęczmień himalajski jako pochodzący z Irkucka nieporównanie korzystniejszym się okazuje do uprawy w naszym klimacie, niż modny probstejer, chevalier, Imperial, i t.p. Jęczmień himalajski wywodzący swe pochodzenie z Syberji, jest nagi, nie posiada zwyczajnej łuski, skórkę ma cieką barwy brąnatno-zielonkowatej, ale jądro zupełnie białe. Jako należący do ziarn zwanych lodowatki, daje wyborną kaszę wszelkich odmian, na słód w browarach większą

nieporównanie ilość piwa, niż modne jęczmiony, a plon od dziewięciu do dwudziestu ziarn w miarę odpowiednich lub sprzyjających warunków.

Zbadanie zatem tych wszystkich warunków jest przedmiotem nadzwyczaj ważnej doniosłości ekonomicznej, gdyż różnice te uwydatniają się również na uprawie roślin należących do zwykłych zajęć gospodarstw wiejskich. Proso tak świetne wydające plony w Krakowskim, bardzo często chybi na Podlasiu i w dawnej gubernji Augustowskiej; tymczasem tataraka, chłodnego klimatu roślina, udaje się tam bardzo dobrze, kiedy znowu piękną gryką słyną wyłącznie okolice południowo-zachodnich stron Królestwa.

Jakkolwiek ogół niespecjalistów zwykł uważać oba te podgatunki za jeden i ten sam, wszakże wydatne zachodzą pomiędzy nimi różnice. Gryka (*Polygonum fagopyrum*), ma kwiaty białe lub czerwone, pręcików ośm, a między nimi znajduje się tyleż kulistych, żółtawych gruczołków, na dnie owocowem osadzonych, a ziarna brunatne, trójgraniaste z kantami całemi. Pochodzi z Azji, wprowadzona do Polski z Włoch w XVI-tym wieku na zlecenie królowej Bony, niezmordowanej krzewicielki racjonalnego gospodarstwa w granicach dawnej Rzeczypospolitej. Posiadając rozległe włości tak w Koronie jako i Litwie, zaprowadziła w nich wszędzie ład, porządek i wzorowe gospodarstwo, udzielając wprost od siebie właściwe instrukcje tak ustnie jako i na piśmie komisarzom i starostom zawiadującym jej dobrami. Za jej staraniem sprowadzono również tutaj znaczną ilość rozmaitych roślin, które pomyślnie przyswojono, a przeważna ich ilość, uprawiana teraz w ogrodach, nosi ogólną nazwę *włoszczyzny*. Gryka również w tym czasie poznana u nas została bezwzględnie, iż tataraka od wieków z korzyścią już była uprawiana. Tataraka (*Polygonum tataricum*) ma nawet oddzielne gatunkowe nazwisko

i odróżnia się od gryki łodygą bardziej rozgałęzioną, rozłożystą, kwiatami drobniejszymi, zielonawemi i niemającymi gruczołków na dnie owocowem. Nadto kąty ziarna są drobne, niewyraźnie ząbkowane, czyli nieznacznie wyginane. Zimna łatwiej znosi od gryki, lecz mąkę daje śniadą i w smaku gorzkawą. Pochodzi z Tartarji, gdzie rośnie dziko nad brzegami morza Kaspijskiego.

Z gryki wyrabiają w okolicach Skały (osada w powiecie Olkuskim), jak również Nowo-Radomska i Brzeźnicy znaną powszechnie kaszkę krakowską, używającą tak rozległego odbytu, oraz wyborną mąkę używaną na prażuchę, pierogi, bliny, tatarczuchy i t. p. Pobieżnie nadmienić nam wypada, iż w wielu miejscowościach lud wiejski w dzień Zaduszny poświęcone tatarczuchy rozdaje ubogim i pożywa sam za dusze zmarłych. Zwyczaj ten ma miejsce w Kielcach, a w Płockiem zwą go *perebuszki*.

Z właściwej też tatarłki ledwie grube gatunki kaszy wyrobić można, a mąkę najkorzystniej zużytkować na karmę dla gęsi, które się na niej wybornie tuczą i zwykle bywa tam używaną, gdzie się zajmują wyrobem półgęsków.

Len znowu jako do swej wegetacji wymagający klimatu wilgotnego, nieco chłodnego, wybornie się udaje w miejscowościach stanowiących poprzednio gubernję Augustowską, choć również i w górach, gdzie zwykle obfitszy osad wilgoci z powietrza pozostaje, len w takich uprawiony warunkach, pomyślnie obradza. Okolice płaskie, obfitujące w jeziora, stawy, albo przerzniete rzekami i strumieniami, mające położenie otworzyste, również sprzyjają uprawie lnu. Wielu jednakże gospodarzy, nie uwzględniając tych naturalnych wymagań rośliny, a zajmując się jej uprawą, zwykle utyskują, iż mimo doborowego nasienia, starannej uprawy, zwykle im lny chybiają.

Obok jednakże ścisłego zastosowania się do warunków gleby i klimatu ważną nadzwyczaj a nawet stanowiącą w uprawie roślin jest ich kultura, jak to między wielu innemi tak widocznie uwydatnia się w uprawie chmielu, gdzie produkowany tylko w Czechach i wyłącznie w miejscowości *Saatr*, zyskał najwyższe uznanie specjalistów.

Mimo jednakże ustalonej sławy chmielu Zackiego, również i u nas z korzyścią mógłby być plantowanym, jako roślina dziko rosnąca, a zatem wedle czynionych doświadczeń naukowych, zawierać w sobie wszelkie wymagane przymioty. Nie podlega bowiem żadnej kwestji że tam, gdzie rośliny z samej natury rozmnażają się, tam przez umiejętną kulturę mogą być doprowadzonemi do wysokiej doskonałości. Że zaś chmiel należy do flory miejscowej i nie był nigdy tutaj aklimatyzowanym, mamy na to dowody w najstarszych pieśniach ludowych, sięgających najodleglejszej starożytności, gdzie w nich bardzo często chmiel jest wspomniany, co wymownie przedstawia, że był zawsze u nas rośliną swojską, pospolicie wszędzie rosnącą, a więc znaną dobrze ludowi. Sama nazwa również przekonywa o tem jak pierwotna, sięgająca czasów przedhistorycznych, gdyż dziś na Wschodzie, Persowie nazywają ją *chimel*, jak również ta okoliczność, że nie był znanym Plinjuszowi, a Tacyt świadczy, że Germanowie upijali się piwem, a zatem chmielem, gdyż chmiel nadaje mu własności odurzające, zwłaszcza ówczasie, gdzie fabrykacja jego odbywała się w sposób prosty, jakto i dzisiaj ma miejsce u wielu włóścian Rossji Europejskiej. Cettyckie krople natchnienia, zwane *Awen*, wyrabiane w tajemnicach Druidów, dla rozdawania ich bardom, na które bogowie dostarczali odpowiednie zioła, były również zaprawione chmielem.

U nas pośród najrozmaitszych będących obecnie w użyciu trunków, bez zaprzeczenia do największej ro-

dowitych należą piwo i miód, do których chmiel miał zastosowanie. Sama nazwa wskazuje odległą ich starożytność, w sanskrycie *piwo* oznacza wszelki napój, a *madu* odpowiada naszemu *podochocić sobie* czyli *podchmielić*. Rodowód zatem tak piwa jako i miodu gubi się jeszcze w słowiańskim społeczeństwie naszej spowiciu i niezaprzeczenie starożytniejszym być musi od prastarego, ofiarnego rogu Światowida, niegdyś temi napojami napelnianego. Już w brzasku dziejów na uczcie Piasta ukazują się legendowe postacie jego gości, cudownie przymnażające piwa, miodu i mięsiwa.

Następnie historyczne fakta przekonują, jak uprawa chmielu od nas przeszła do Niemiec, Francji, Belgii, Hollandji i Anglii i staranną kulturą, o wiele wyprzedziła wartość tutejszego. Od nas samych przeto zależy przywrócić mu jego naturalne przymioty, jak o tem przekonał jeden z obywateli powiatu Rawskiego, sprzedając chmiel z własnej plantacji w workach opatrzonych cechami zagranicznymi, tak samo jak poprzednio Bawarczycy własny chmiel sprzedawali w workach cechowanych znakami pochodzenia czeskiego, dopóki nie wyrobili mu powszechnego uznania, że jest równie dobrym jak czeski.

Przenosząc się od jednorocznej do trwalszej roślinności, też same spostrzegamy różnice. W północnej części kraju sosna i jodła z iglastych stanowią przeważną część drzewo-stanu tamtejszych lasów, które właściwiej miano „puszcz“ noszą, silnie bowiem wyczerpująca sosna i jodła nie znoszą zbytku życia pod cieniem swych konarów. Skromne więc i proste rośliny składają przeważnie florę zielną tych leśnych pustyń. Obok drzew leśnych wzgórza wystawione na chłodne wiatry porastają brzezina, a po większych puszczech trafia się wyniosły dąb razem z grabem, gdzieśniedzie ukazują się i piękne klony. Posuwając się ku południowi, przybywa buk, który idąc coraz

więcej w tym kierunku, tym wyniosłej wybiega, staje się okazalszym, częstszym, aż nareszcie przekraczając granicę, tworzy obszerne lasy, od których nazwę przyjmuje cały obszerny kraj, mianowany Bukowiną.

Obok klimatu wpływa również na charakter roślinności rodzaj guntu, czyli przeważający utwór geologiczny, jakto wyżej nadmieniliśmy. Tłuste zatem i gliniaste grunta sandomierskie, rędziny lubelskie mają znaczne bory liściaste, których grupy zwykle układają się ku środkowi puszczy, a z brzegów okolo-
ne są lasami sosnowymi. Jestto naturalna ochrona od wiatru zachodnio-północnego, zwanego od flisaków i orylów nadwiślańskich „morką“ jako wiejącego od morza Bałtyckiego, a zawierającego w sobie cząstki solne, szkodliwie oddziałujące na wiele roślin, jak również i drzew liściastych, między którymi tylko wierzba, brzoza i olsza wytrzymują go bez wszelkiego zabezpieczenia i osłony drzew iglastych. Wiatry te są również nadzwyczaj szkodliwymi dla posiewów ozimych i kiedy w porze zimowej niezabezpieczone są odpowiednio pokrywą śniegową, wtedy zwykle zbiory chybiają, z powodu tak zwanych przez naszych gospodarzy „wycinków“ jesiennych lub wiosennych, jakie trafiają się niekiedy w marcu lub listopadzie.

W ogóle zwiedzając różne okolice kraju naszego, nabywa się łatwo tego przekonania, iż całą przestrzeń Królestwa pod względem flory dałoby się podzielić na kilka odmiennych pasów. Jako dowód weźmy tylko gubernię kielecką, a w tak małej przestrzeni uwydatnią się te różnice. Północny jej brzeg, mianowicie część gmin Mniów i Samsonów i prawie całe gminy Suchedniów i Bodzentyn, jako położone za Łysogórami, mają klimat w tym brzegu chłodniejszy, śnieg dłużej leży, uprawa pól i sprzęt zboża o dwa tygodnie późniejsze, a nawet w Suchedniowie nie bardzo udaje się pszenica, bo konserwatyzm nie pozwala wprowa-

dzieć gatunków szklistych, skoro sąsiedzi w odmiennych warunkach mieszkający, niepraktykują tychże w swych gospodarstwach. Temperatura zatem w tych miejscowościach jest taka sama, jak w guberni Suwalskiej. Różnice klimatyczne tem wybitniej dają się jeszcze widzieć, idąc do Krakowa za biegiem Wisły, a jej dolna przestrzeń stanowi zupełnie odrębną dzielnicę od górnej, tak pod względem roślinności, jak i dzikiego ptactwa.

HERBATA.

Znany powszechnie płyn spożywczy, wyrabiany z rośliny *thea*, z dwóch słówek łacińskich *herba* i *thea* nazwany u nas został herbatą. Krzew tej rośliny, dochodzący niekiedy wysokości sześciu stóp, hodzi się w Chinach i Japonii między 27° i 30 stopniem szerokości, należy do familji żółtosokowatych (*gummigutae*) podobny do rośliny kamelja sasankowa (*camelja sasanqua*), której liście policzonemi także zostały, jako stanowiące oddzielny gatunek herbaty i z tego względu hodowaną jest na Wschodzie w ogromnych plantacjach.

Roślina *thea* ma liście grube, szerokie, ciemno-zielone, kwiaty wielkie białe, kamelja zaś sasankowa kwiaty szkarłatne z odmianą różową i białą. Z powodu ciągle wzrastającej konsumcji herbaty, w wielu miejscowościach usiłują przyswoić jej uprawę, dotąd jednakże zaaklimatyzowano ją dopiero w Indjach,

Brazylii, na wyspach św. Maurycego i Reunion. Herbatę handlową stanowią młode wypustki zbierane z rozmaitych roślin i wysuszone na panwiach żelaznych nad ogniem, przyczem obraca się je rękami i zwija w palcach. Gatunki herbaty zależą nie tylko od rozlicznych własności przyrodniczych składników roślin użytych w miejsce *thei*, ale również od sposobów użytych do przygotowania tychże i połączenia ich między sobą. Tak zwana czarna familjna potrzebuje dłuższego prażenia, niż zielona lub żółta. Woń nie jest jej naturalna, a pochodzi od roślin w tym celu umyślnie uprawianych, handlarze zaś zaprawiają stosownymi płynami papier i naczynia, w których pakują herbatę i ta dotąd zachowuje ten aromat, dopóki się mieści w tem opakowaniu, lub dopóki skutkiem dłuższego czasu nie ulotni się sam przez się, poczem herbata staje się zupełnie bezwoną.

Środek ten nie jest obcy tutejszym handlarzom i z korzyścią przez nich przy pakowaniu w paczki praktykowany bywa, mimo podziwu kupujących, dla czego herbata kupiona z tak pięknym aromatem, po wysypaniu jej z firmowej obwoluty do naczynia szklanego acz szczelnie zamkniętego tak prędko swą przyjemną woń utraciła. W ogóle roślina ta ma własność wciągania w siebie wszelkich odorów, pochodzących od przedmiotów w bliskości niej położonych, i ta jej przyrodnicza własność nastrocza handlarzom ułatwioną sposobność rozdzielania jej na dowolne gatunki, o czem z angielskich cenników najlepiej przekonać się można.

Użycie herbaty nastąpiło w Chinach najmniej na pięćset lat przed erą dzisiejszą, gdzie dotąd ją piją jako zwyczajny napój tak samo, jak piwo w Europie a kwas w Rossji. Używanie wody, jako zwykły napój do picia, uważają w Chinach jako środek nader szkodliwy dla zdrowia i dla tego piją jedynie nieco za-

grzaną wodę przyprawioną herbatą. Powszechnie utrzymują, że herbata ma w sobie wiele leczniczych własności, przy końcu obiadu Chińczycy piją ją, jako środek ułatwiający trawienie, dodający ruchliwość mięśniom i muskułom, odpędzający poobiednią drzemkę, objawiającą się powszechnie w ludziach po najedzeniu. Zauważono również, że ludzie trzeźwi namiętnie lubią herbatę i że takowa dodaje im rzeźkości, siły, świeżości myśli i uczuć, jako bowiem roślina narkotyczna przyspiesza krążenie krwi, ciepła zaś woda w żołądku sprawia dziwny wstręt do wszystkich spirytualij wysokowych. Pod tym względem byłoby bardzo do życzenia, aby zwłaszcza w porze chłodniejszej używanie herbaty przybrało jak najrozleglejsze rozmiary, byle tylko przestrzegano, aby chęć wyzysku handlujących nie rzuciła więcej uszczerbku niż korzyści dla zdrowia ludzkiego, gdzie jako w wielu żydowskich herbaciarniach za trzy grosze sprzedają pół garnca jakiegoś zabarwionego płynu, pod nazwą: *arbaty przez cukru*. Herbata używana w większej ilości pobudza transpirację, sprawia lekkie poty i może się stać szkodliwą w czasie zmiennej atmosfery powietrza, usposabiając do zaziębienia.

Analiza chemiczna wykazuje w herbacie przeciętnie jeden procent teiny, dalej białko roślinne (albumin), воск, żywicę, gumę, garbnik, olejek lotny i zieleń roślinną.

Sprzet odbywa się w Chinach w lutym, kwietniu i czerwcu, poczem zładowaną bywa na statki i spławioną ku północy morzem, skąd wypływają na Wielki Kanał, następnie zaś prowadzą ją lądem przez Mongolję na wieblądach trybem karawanowym do Kjachty. Sprowadzana morzem do Europy, utracą wszystkie przyrodnicze własności z powodu długiej podróży w wilgotnej atmosferze nasyczonej rozmaitemi solami morskimi.

W Kjachcie przy wymianie handlowej próbują każdy cybik, żelaznym prętem przebijając pudło, a dostawszy zeń herbaty na próbę, obszywają natychmiast cybik w świeżą skórę i w takiej postaci przychodzi do Rossji, mianowicie na jarmark Niżegorodzki trwający od 15 lipca do 23 sierpnia, gdzie sprzedają jej corocznie blisko za dwadzieścia milionów rubli. Dostawczy się w ręce kupców, przechodzi najrozliczniesze przemiany dla nadania jej dowolnych gatunków, a w końcu upakowawszy ją w papier w kształcie funtowych, półfuntowych i t. p. paczek, odbierają jej wszelkie przyrodnicze własności. Rzecz naturalna, roślina narkotyczna upakowana w pudło zawierającym kilkadziesiąt funtów, paruje, przeje i bukiet się wzmacnia, rozdzielona na małe cząstki, parowanie przerywa się, aromat ulatnia, resztę bukietu papier pochłania w siebie, udzielając jej swego zapachu, herbata się psuje, którą sztucznie podtrzymują właściwymi wonnościami, ale w użyciu zaledwie barwi wodę.

W Chinach piją herbatę z rozlicznymi formułkami i ceremonjami, zachowując najskrupulatniej pięć następujących prawideł.

- 1). Woda powinna być czysta. Z gorących źródeł i strumieni ma pierwszeństwo. Po niej następuje rzeczna a na ostatku studzienna.
- 2). Do zagotowania wody używają glinianego garnka, do zalania zaś sypią herbatę w porcelanowy czajnik szczelnie zamknięty. Przy zalewaniu herbaty zwracają uwagę, aby w bliskości nie było świeżego lub wędzonego mięsa, ryb, masła, sera, słoniny i t. p. robiący zaś około herbaty, aby nie był spoconym, gdyż zaraz traci swój smak właściwy i traci czemś nieprzyjemnem.
- 3). Nie mieszać nigdy różnych między sobą zbiorów.

4). Nalewają herbatę przegotowaną a nie wrzącą wodą. Woda zgotowana przy wilgotnem drzewie psuje smak herbaty.

5). Przed nalaniem wody wrzącej, należy opłukać z kurzu herbatę w letniej wodzie, a czajnik wymyć i wytrzeć do sucha.

W Europie pierwszą o niej napotykamy wzmiankę dopiero w końcu XVI-go wieku. W Rossji poczęto jej używać około 1650 roku, nieco później w Anglii i Holandji, powoli rozeszła się po całej Europie, skąd dostała się do Ameryki. W Polsce weszła w powszechne użycie dopiero po roku 1830, acz już Kluk o niej wspomina, sprzedawano ją w aptekach jako środek leczniczy.

Właściwie jednakże handel między Rossją a Chinami rozpoczął się dopiero od roku 1792 i odtąd idzie ciągle postępowo dwiema drogami, to jest morzem, tak zwana angielska i karawanami lądem znana pod nazwą chińskiej z Kiachty przez Irkuck, skąd wyprawiana bywa do Rossji głównie na jarmark do Niższego-Nowogrodu. Przedmiotem handlu rosyjskiego są tylko dwa gatunki to jest: bajkowy i cegiełkowy.

Bajkowa herbata wyrabia się z samych listeczków herbacianego krzewu, im młodszy liść, tem lepsza herbata. Najwyższe zatem gatunki pochodzą ze sprzętów odbywanych w Lutym, średnie w kwietniu, a najniższe w Czerwcu. W bajkowej herbacie nie może znajdować się najmniejsze źdźbło, a o gałązkach to nie ma co i mówić. Jak bajkowa wyrabia się z wypustków, tak ceglana z zupełnie rozwiniętych i dojrzałych liści a nawet i innych roślin z źdźbłami, gałązki, piaskiem, kamyczkami, trocinami i wiórami drzewnymi, zlepiionemi galaretą zwierzęcą lub krwią bydłą. Przygotowaną w ten sposób masę wilgotną wciskają w drewniane formy, jak u nas glinę na cegły, a po wysuszeniu staje się tak ściśliwą, że ją za-

ledwie bardzo silny mężczyzna zdoła przełamać w rękach.

W Irkucku funt najgorszej herbaty kosztuje rs. 1 kop. 70 a w Petersburgu, Moskwie i Warszawie dostanie jej po 75 kop. Obok tego handel bajkową herbatą okazał się tak niekorzystnym dla kupców w Irkucku, że zmuszeni zostali ograniczyć go do nader szczupłych rozmiarów, w Petersburgu zaś, Moskwie i Warszawie handel herbatą Fuczańską, sprowadzoną karawanami do Kiachty, coraz większe przybiera rozmiary i jest prawdziwie złotodajną miną dla handlujących takową. Herbata wszakże zakupiona na rynku w Irkucku, zatem najgorszych przymiótów, jest nieporównanie lepszą, niż w Petersburgu za dwa ruble, choć co najlepsze gatunki wysyłają do Rossji europejskiej, a gorsze i tańsze zostawiają w Irkucku. W Warszawie znowu herbata, sprzedawana po trzy lub sześć rubli, jest prawie taka sama, jak w Moskwie lub Petersburgu płacona po półtora lub trzy ruble.

Sybiraki namiętnie lubią herbatę i przymioty jej natychmiast rozpoznają po smaku i nigdy się w tej mierze nie mylą. W Irkucku każdy bezwarunkowo przyszedłszy do sklepu kupić herbaty, próbuje ją pierwszej żując listek w ustach i nigdy się w wyborze tym sposobem nie omyli. Z tej strony Uralu podobnych doświadczeń czynić nie można. Tutaj po sklepach herbata opakowaną jest w papier, owiązana szpagatem, opieczetowana, oplombowana, a wartość jej poręczona kupieckim słowem honoru, o którym dopiero pijąc ją ze szklanki lub filiżanki przekonać się można, że jest za zbyt wygórowanym w stosunku kieszeni konsumentów.

Te tak rażące ceny herbaty praktykowane w Irkucku, Petersburgu, Moskwie, Warszawie i innych miejscowościach, zwłaszcza głoszących firm, iż nie obiecują ani odstępować procentów, nie dają rabatów, ale natomiast

sprzedają towar sumiennie i poręczają za jego dobroć, skłoniły kupców sybirskich do sprowadzenia z różnych miejscowości Rossji Europejskiej od kupców sumiennego i poręzonego za dobroć towaru, dla wzięcia go pod rozbiór. Wprawdzie rozbiór ten odbył się nie wedle warunków analizy chemicznej, ale praktyki kupieckiej. Wziąwszy funt herbaty za rs. 1 kop. 50 nasypali w czajnik, zaleli nie warem a gorącą wodą i wnet rozszedł się zapach już używanej i wysuszonej herbaty. Po odlaniu tej wody i nalaniu gorętszą niż pierwotnie, dał się uczuć zapach cegiełkowej herbaty. W końcu nalewali dopiero waru i wtedy dał się uczuć zapach prawdziwej herbaty. Doświadczenie to przekonało, że w herbacie kosztującej funt rs. 1 kop. 50 jest prawdziwej bajkowej $\frac{1}{3}$ wartości kopiejek piętnaście; wywarki, czyli już używanej $\frac{1}{3}$, wartości 5 kop. ogólna suma kosztów kop. 70, nie licząc perfum i opakowania. Dziś wszakże chcąc czynić podobne doświadczenia, potrzeba użyć do tej operacji pięciu czajników, gdyż do przymieszki przybyły dwa jeszcze gatunki, które niedawnemi czasy z rozporządzenia władzy policyjno-sanitarnej zniszczone zostały na Pradze, po przywiezieniu ich do Warszawy koleją Terespolską. W każdym razie doświadczenia te przekonały najmowniej, jak to rentownym jest honor kupiecki, kiedy zwłaszcza poręcza za dobroć sprzedawanego w swym handlu towaru, a nie poddaje go próbie kupujących.

Mimo wszakże tych honorowych manipulacji, konsumpcja herbaty, kawy i cukru w miarę ułatwiających się komunikacji, wzrastającego dobrobytu, przybiera coraz większe rozmiary. Ogólna jej produkcja wynosi obecnie 218 do 220 milionów funtów. Z tego Chiny w roku 1868 dostarczyły 18,3 milionów, a w 1869 roku 18,4 milionów funtów. Wywóz z Japonji w roku 1867 wynosił zaledwie 10 milionów funtów, w roku 1869 doszedł cyfry 14,8 milionów funtów. Z Indji

Wschodnich w roku 1851 wywieziono zaledwie 262,000 funtów, a w roku 1861 osiągnął półtora miliona w latach zaś od 1867 do 1870 wywieziono 7,8—11,5—12,7 milionów funtów. Z innych wreszcie miejscowości w roku 1870 wywieziono łącznie około 2,2 milionów funtów.

Konsumpcja herbaty w epoce od 1868 do 1871 r. podług narodowości, wynosi średnio na głowę.

W Wielkiej Brytanji . . .	3,280 fun. celnych.
„ Ameryce Północnej . . .	1,027 „ „
„ Niderlandach . . .	0,896 „ „
„ Danji . . .	0,290 „ „
„ Cesars. Rossyj. i Kr. Pol. . .	0,244 „ „
„ Szwajcarji . . .	0,058 „ „
„ Niemczech . . .	0,048 „ „
„ Francji . . .	0,016 „ „
„ Belgji . . .	0,019 „ „
„ Szwajcarji . . .	0,015 „ „
„ Austriji . . .	0,010 „ „
we Włoszech . . .	0,0012 „ „

Dane te jednakże, aczkolwiek poczerpnięte z wiarygodnych źródeł, nie przedstawiają jeszcze rzeczywistej konsumpcji herbaty, gdyż nie obejmują rozlicznych surogatów, jako sprowadzanych pod pozorem ziół aptekarskich lub do rozlicznych zastosowań technicznych. a które posługują handlującym do wyrabiania dowolnej ilości gatunków herbaty, jak również wywarki ciągle i bezustannie powracającej do sklepu, jako dówód sumiennego towaru.

Roślina ta z powodu swych przyrodniczych własności łatwego wciągania w siebie wszelkich odorów podlega rozlicznym zafalszawaniom. Przedewszystkiem Chińczycy przeznaczoną do wywozu, w przeważnej ilości wysyłają takową, która już była pierwiej u nich z lekka naparzaną, poczem ją powtórnie prażą i barwią. Mimo tego wedle opinji turystów, opartej na

opowiadaniach majtków japońskich, herbata ta ma jeszcze tak silny aromat, iż w czasie pakowania cybików na okręty, dostają zawrotu głowy, jakby od użycia nadmiernego trunków spirytualnych. Chcąc dalej pracować, muszą w odległych miejscach od pudeł z herbaty, oddychać świeżem powietrzem, aby wytrzeźwić się nieco z tego stanu upojenia i bezwładności. W ogóle herbata przywożona z Chin jest co rok gorszych przymiotów. Starcy w Syberji rozповідаją, że pijąc w domu herbatę woń jej czuć było aż na ulicy, co dowodzi ciągłego pogorszenia się jej dobroci. Głównym powodem tej zmiany na gorsze są ruscy kupcy, pozostający w stosunkach handlowych z plantatorami herbaty w Chinach, podmawiają ich bowiem aby nie w ołowiane puszki jak poprzednio, lecz w drewniane pudła wyłożone papierem pakowali herbatę. Odtąd herbata przywożona w pudłach nazywa się *san-syn*, a zmiana ta nastąpiła w widokach oszczędzenia kosztów transportu w opłaceniu za ciężkość ołowianych pudełek, mogąc mieć drewniane daleko lepsze.

Angielska herbata, do której oprócz uprawianej w Indjach Wschodnich, zalicza się również i Kantonńska z plantacji Szangaj, w ogóle jest niemiłosiernie pofalszowana. Znajomsze zioła używane do tych manipulacji są: *epilobium*, *serratula*, *capraria biflora*, *alstonia*, *theaeformis*, *ledum latifolium*, *chenopodium ambrosioides* i wiele innych, tak dalece że i wypustki poziomek lub drobne listki brzozy zwyczajnej, zaliczają do surogatów herbaty. Wywarke używaną przez handlarzy do pomieszania jej napowrót z herbatą handlową w dowolnej ilości, wysuszają przedewszystkiem starannie na blachach nad ogniem, maglują rękami i ostatecznie zwijają listki w palcach, dla nadania jej pierwotnej postaci. Oprócz tego niektóre gatunki herbaty bywają zabarwionemi, fałszerstwa te jednakże dojść można, działając na odwar siarczykiem żelaza

Jeżeli odwar, patrząc nań pod światło, nie wydaje się cokolwiek błękitnym, ale okazuje barwy żółtą, zieloną lub czarną herbata takowa jest sfalszowaną i zawiera w sobie obce surogaty.

Z tak różnorodnych zatem ziół złożona owa herbata handlowa, odmiennych fizjologicznych własności rozmaicie też bywa przygotowywana. Powszechnie w Europie ową niby bajkową gotują, zalewając ją gorącą wodą i stawiając z czajnikiem na samowarze, przez co herbata ulatnia się, traci zapach, siłę, a gdy postoi parę godzin na samowarze, to wnet kwaśnieje. W ogóle dobroć herbaty nie zależy od systematycznego i umiejętnego jej przygotowania, ile raczej od trafu, jaką przypadek nadarzył w paczce opakowanej kupić w sklepie.

Sybiracy, Kirgizy, Mongoły używają wyłącznie tak zwanej ceglowej herbaty, którą przyrządzają w ten sposób: z cegły odrywa się kawałeczek i miałko tłucze w drewnianej stępie. Woda tymczasem wre na ogniu w miedzianym saganie, do którego wsypują miałko utłuczoną herbatę, gotując ją, dopóki woda nie nabierze lekkiej kawowej barwy. Wtedy saganek zdejmują z ognia, zbierają z wierzchu pływający tłuszcz, pochodzący z owej kleistej substancji, posługującej do uformowania cegieł i wychładzają ten odwar. W drugim naczyniu smaży się na ogniu śmietana, masło i mąka razem połączone, mieszając ciągle dopóki mąka się nie przyrumieni dobrze, dolewają do tego wrzącego mleka, potem przestudzonej herbaty, dodając w końcu w miarę potrzeby soli. Taka polewka, z chlebem a nawet i bez niego jest powszechnie używanym pokarmem, dla biednych zaś stanowi jedyne pożywienie.

Rossjanie mieszkający w Nerczyńskim okręgu, tak namiętnie polubili w ten sposób przyrządzaną herbatę, szczególnie kobiety, że stała się dla nich niezbędną po-

trzebą. W braku napada ich dziwna smętność, zastawiają ostatnią z siebie sukienkę, byle kupić za zebrany fundusz herbaty. To ich zwykłe śniadanie, deser po obiedzie, podwieczorek a i wieczerza bez herbaty — to nie wieczerza. Mieszkańcy Nerczyńska piją ją pięć razy dziennie, koczujące zaś ludy od rana do wieczora, zarzucając Rossjanom, że jej robić nie umieją i psują tym sposobem ulubiony ich specjał, w czym mają zupełną rację. U Rossjan bowiem stoi garnek lub miedziak z gorącą wodą, do której sypią herbatę nierozgotowywując jej zupełnie, u koczujących zaś ludów sagan stoi ciągle na ogniu i woda wrę bałwanami. Biedniejsze rodziny wyłącznie żyją tą polewką, spożywając takową z chlebem lub kartofflami.

W Europie znane są głównie dwa gatunki herbaty mianowicie: czarna tak zwana karawanowa i zielona zwana także cesarską, perłową lub Pylson. Czarna herbata prawdziwa, dobrze zrobiona wywiera po wypiciu dobry skutek na zdrowie ludzkie, a nawet siły spracowanego lub kłopotem rozstrojonego człowieka podnosi, przyspiesza bicie pulsu i udziela miłą spokojność sercu. Zielona zaś po wypiciu wprawia nerwy w drażnienie, objawiające się ziewaniem i pewnem ściskaniem w żołądku, biciem serca i osłabieniem. Szczególniej objawia się to na osobach nienawykłych do picia zielonej herbaty. Ale i przyzwyczajone do niej, przepędzają noc niespokojnie i sny je trapią. Z tego względu w Niemczech użycie zielonej herbaty ustało prawie zupełnie, a jej miejsce zastąpiła czarna, jako odznaczająca się nierównie lepszymi przymiotami.

Chcąc więc dobrą pić herbatę, potrzeba się starać w handlach nabywać ją prawdziwą, co prawie jest niemożliwem, gdyż w Anglii fałszowanie jej odbywa się w ogromnych rozmiarach. W samym Londynie jest kilkanaście fabryk, które kupują użytą po kawiarniach,

hotelach, domach prywatnych i innych zakładach publicznych użytą herbatę i następnie zaprawiają ją gummą i garbnikiem a potem suszą na panwiach na sposób chiński. Miljony funtów w ten sposób przyrządzonej herbaty wysyłają Anglicy na ląd stały, której znaczny kontyngens przychodzi również i do Warszawy.

Zwykłe przyrządzanie herbaty jako powszechnie znajome pomijamy, podając w to miejsce prawie zupełnie nieznany sposób, a który daje nader smaczny i pożywny napój. Do kwarty niezbieranego mleka w czasie wrzenia sypie się czubatą łyżeczkę od kawy dobrej herbaty i gotuje pod przykryciem dopóki herbata zupełnie się nie wygotuje i mleko nie zmieni właściwego sobie koloru. Następnie się odcedza, ubija żółtka od jaj, licząc mniej więcej jedno na szklanke mleka, a połączywszy z sobą, zgotować powtórnie, dodać cukru wedle gustu i wydać na stół. Otrzymany w ten sposób napój zbliża się w smaku nieco do czekolady, jest smaczny, posilny i pożywny.

HODOWLA JEDWABNIKÓW.

Gatunek motyla nocnego, zwanego prządką morwową (*Bombyx mori*) dostarcza nam, jak wiadomo jedwabników. Samica znosi jajeczka, zwane także nasieniem jedwabnika od 200 do 500 sztuk, wielkości ziarenek makowych, które za świeża są koloru żółtawego, a potem szarego. Zasuszone dają się długo za-

chować, a wtedy 1,300 do 1,400 sztuk idzie na jeden gram. Otóż chcąc, aby się z tych jajeczek wylęgly jedwabniki, trzymać je należy w lokalu przewiewnym podnosząc temperaturę od 18° do 26° Cel. Kładzie się je na drewnianych ramach obciążonych papierem. Ponieważ wiele z nich jest nieplodnych, albo przy suszeniu uszkodzonych, zwykle więc $\frac{2}{3}$ do $\frac{3}{4}$ części wydaje gąsienice. Z początku temperatura nie powinna być wyższa nad 18°, lecz stopniowo w ciągu dni 12 podnosi się do 26° a nawet 27° Cel.

Rozgrzane w ten sposób jajeczka, stają się białawemi, a po upływie wyżej oznaczonego czasu zaczynają z nich wychodzić gąsieniczki, mające zaledwie 1 $\frac{1}{4}$ linii długości. Teraz robaczki te jedwabniowe (vers à soie) przenoszą się do właściwej hodowalni.

Urządzenie właściwe hodowalni jest rzeczą bardzo ważną, gdyż od niego zwykle zawisło powodzenie całego przedsięwzięcia. Aby taka hodowalnia odpowiedziała swojemu celowi, zadosyć czynić winna wszelkim warunkom dogodności i zdrowia jedwabników we wszystkich 5-ciu peryjodach ich życia.

Najwłaściwsze miejsce dla hodowli jest w bliskości plantacji drzew morwowych, a nawet jeśli można w jej środku, aby tym sposobem dostarczanie liści zostało udogodnione. Dobrzeby także było, aby hodowalnia znajdować się mogła w pobliżu mieszkania samego właściciela, gdyż dozór i troskliwe pielęgnowanie gąsienic wielceby na tem zyskało. Z drugiej znów strony, przy zakładaniu hodowalni starannie unikać należy sąsiedztwa gnojowisk, obór, stajni, kałuż, stawów bagnistych, jako wydzielających miazmaty szkodliwe zdrowiu i życiu jedwabników, a więc miejsce nieco wyniosłe, wystawione na przypływ świeżego powietrza odpowiedniejsze jest, niż położone w dole, gdzie powietrze z trudnością się odnawia i mgły często osiadają.

Wielkość hodowalni zawisła od ilości mających wyprodukować się jedwabników, od łatwości otrzymania liści morwowych, wreszcie od obsługi, jaką się ma do rozporządzenia. Bywają hodowalnie bezpiętrowe, o jednym o dwóch a nawet i trzech piętrach.

Zwykle jest to budynek mający postać podłużnego prostokąta (nigdy zaś kwadratu), zwrócony dwoma frontami na wschód i zachód, jako dostarczającymi jednakiego ciepła słonecznego; zwrócone na południe lub północ dawałyby zawiele albo wcale nie dawały ciepła. Okna dają się od frontu w dostatecznej liczbie, aby światło szeroko po całej hodowalni rozchodzić się mogło; okna te zewnątrz lub wewnątrz opatrzone być winny w okiennice, albo żaluzje tak, aby światło i ciepło stosownie do potrzeby można regulować, a dalej odświeżać powietrze, czynić je wilgotnem lub suchem, a to w miarę nadarżających się przypadłości atmosferycznych.

Co do rozkładu hodowalni, i wymiaru każdej z jej części podajemy dla praktycznego użytku cyfry wskazane przez p. Robineta, jednego z najznakomitszych teoretyków i praktyków francuzkich w przedmiocie jedwabnictwa.

Hodowalnia ma służyć do 300 gramów nasienia jedwabników.

Długość całego budynku wynosi 13 metrów i 60 centymetrów (13,60); szerokość 8 m., wysokość zaś 12,80. Z tej ostatniej cyfry przypada na dolne izby 3,30; grubość sufitu 0,30; pierwsze piętro 7; grubość sufitu 0,20; poddasze 2 (razem jak wyżej 12,80).

W dolnej części hodowalni, mieszczą się:

- 1), Magazyn liści, izba o posadzce kamiennej ani zbyt sucha, ani zbyt wilgotna. Tu po zwiezieniu składają się liście w sposób taki, aby nie żółkły i nie zsychały się.

- 2). Izba służąca do utrzymania w całej hodowalni świeżego i dostatecznie ogrzanego powietrza. Znajdują się tu dwa piece, których rury rozprowadzają ciepło po górnem piętrze.
- 3). Izba do wylęgania się gąsienic opatrzona w podłogę i piec zwyczajny lub fajansowy.
- 4). Sień wiodąca zewnątrz i na pierwsze piętro.

Pod spodem dolnych izb zwykle znajduje się piwnica, której koniecznym jest warunkiem, aby przez kanały opatrzone w kłapy mogło w niej być odświeżane powietrze.

Na pierwszym piętrze mieści się właściwa hodowalnia gąsienic jedwabników. Jestto ogromna izba, mająca podłogę drewnianą w której znajdują się spusty albo kłapy, wiodące ciepłe powietrze z dołu i rozprowadzające je po całej hodowalni za pośrednictwem długich drewnianych skrzynek (gaines) wysokich na 2,00, długich na 0,30, a szerokich 0,60, z powydrążanymi dziurami w górnej powierzchni i poumieszczanymi pod każdym z trzech rusztowań. Powietrze ciepłe, jako lżejsze podnosi się w górę, dla odnowienia go zatem porobione są otwory w suficie opatrzone klapami i lufty w dachu przez które uchodzi.

W hodowalni szerokiej na 8 metr. ustawione są 3 rzędy rusztowań to jest szczebelkowych pólek na których ustawiają się drewniane ramy naciągnięte siatką nicianą, kanwą, siatką drucianą, a nawet podziurawionym papierem.

Rusztowania te wysokie na 10,60, a szerokie na 1,33, oddzielone są od ścian budynku i pomiędzy sobą na 1 metr odległości. Każde z rusztowań zawiera 12 przedziałów do zakładania ram jednych na drugich w odległości 0,50 od siebie. Tym sposobem ram pomieści się 36, co daje nam powierzchnię przeszło 507 metrów kwadratowych (10,60 razy 3 razy 1,33); rachuje się zaś zwykle 34 metr. kwadr. na uncję ja-

jeczek, dla 300 gramów potrzeba zatem 340 metr. kwadr. Widzieliśmy więc, że nie ma obawy zbytniego nagromadzenia gąsienic na danej przestrzeni.

Jako nieodzowne sprzęty w każdej hodowalni jedwabników są: termometr, hygrometr i barometr, aby każdej chwili być w możności skontrolować i uregulować wewnętrzną temperaturę zakładu. Wielokrotne doświadczenia przekonały, iż temperatura wilgotna sprzyja produkcji, lecz szkodliwą jest dla jedwabników, gdy przeciwnie gorąca sprzyja jedwabnikom, a szkodzi produkcji, dla tego Robinet radzi, aby stale trzymać się normalnej cyfry 25° C. na termometrze, a 75° na hygrometrze.

O ile przy hodowaniu jedwabników, jak wyżej wspomnieliśmy, unikać należy nieprzyjemnych wyziewów, wyradzających miazmaty, o tyle wystrzegać się winniśmy również wszelkich zapachów, gdyż zarówno szkodliwym jest gąsienicom zapach jałowcu, tytoniu, jak gryząca woń kreozotu i amoniaku.

Wrzawa, hałas, w ogóle *głos*, nie zdaje się, aby miała jaki wpływ na jedwabniki, lecz za to inaczej się rzeczy mają z elektrycznością, która sprawiając większe lub mniejsze ciśnienie atmosfery wywołuje: *dławienie suche* (*touffe sèche*) podczas wielkich upałów, wstrzymujące transpirację i pociągające nagłą śmiertelność pomiędzy gąsienicami; zapobiega się jej przez wentylację i pokrapianie wodą; i *dławienie wilgotne* (*touffe humide*) podczas zbytniej wilgotności powietrza, jaka zwykle poprzedza burzę, zapobiega się złemu przez osuszenie przy pomocy kaloryferów powietrza i odświeżenie go. W pierwszym razie wentylacja odbywa się z góry na dół, a w drugim z dołu do góry.

Światło jest także warunkiem rozwoju jedwabników, bo w Chinach, z kąd je do Europy sprowadzono, żyją na wolnem powietrzu, na drzewach, ale światło to nie

może być dość silnem, bezpośrednio od słońca pochodzącem, lecz winno środkować pomiędzy światłem słonecznem, a ciemnością. To też okna w hodowalni jedwabników opatrzone być winny, jak powiedzieliśmy już, w zaluzyje, a przynajmniej jakie osłony, któreby pozwalały regulować światło według potrzeby. W nocy dla bezpieczeństwa i doglądania jedwabników dostateczną jest płaska lampka olejowa.

Zbyteczne nagromadzenie gąsienic na szczupłej przestrzeni najwięcej przyczynia się do zepsucia i zanieczyszczenia atmosfery, dla tego oprócz zwykłego odświeżania powietrza, przedewszystkiem zwrócić należy uwagę, że gąsienice wzrastając, co raz większą przestrzeń zajmują tak, iż kiedy w początkach 1000 gąsienic pomieścić się może na jednej stopie kwadratowej, to w ostatnim peryodzie ich rozwoju zaledwie 100 na takiejże przestrzeni wygodne znajduje pomieszczenie.

Wiadomo czytelnikom, iż gąsienice w ciągu swego 28 lub 30 blisko dziennego życia odbywają 5 linien, stanowiących oddzielne peryody, zwane z francuska wiekami (ages). Każdy z tych wieków trwa od 3 do 6 a nawet ostatni 9 dni, stosownie do systematu, jakiego się trzymamy w hodowli. W czasie przejścia z jednego wieku do drugiego, gąsienica przestaje jeść, drętwieje i zmienia skórę.

Co do karmienia jedwabników.

Drzewo morwowe *morus alba*, albo *morus moretti*, jak dotąd jest jedynem którego liście przydatne są do karmienia jedwabników. O gatunku i jakości tych liści, szeroko i niezawsze zgodnie rozprawiają serykultrowie (hodowcy jedwabników), poprzestaniemy zatem na bardzo słusznej uwadze p. Gobineta, który utrzymuje, iż najlepiej trzymać się porządku naturalnego, to jest, gdy drzewa morwowe rozwijają się, rozpocząć hodowlę jedwabników, a wtedy delikatne mło-

dziutkie liście dostaną się drobnym i słabym jeszcze gąsienicom, a w miarę jak te wzrastać i nabierać sił będą, dostaną się im na pokarm liście większe i twardsze. Samo się z siebie rozumie, że liście świeże są lepsze od powędłych, przywiezionych z daleka, lub wydobytych ze składu. Szczególniej w dwóch pierwszych wiekach jedwabników dawać im należy liść świeży, lecz w dwóch ostatnich, gdy żarłoczność gąsienic się zwiększa, i trzeba z daleka w znacznej ilości sprowadzać liście, nie podobna się ustrzedz liści powędłych i żółkłych: wtedy liście rozkładają się w cienkich warstwach, skrapiają wodą i od czasu do czasu wstrząsają drewnianemi widłami, a to dla uchronienia ich od fermentacyi.

Liście z drzewa zbierają się zrana, albo wieczorem, lecz nigdy w czasie upału.

Ważą się liście tylko suche.

Liście po 48 godzinach leżenia tracą swoje własności odżywcze, dla tego przy wydzielaniu liści jedwabnikom, zaczynać należy od najpóźniej do magazynu odstawionych.

Jedni radzą oczyszczać liście z gałązek i innych naleciałości, drudzy odrzucają to, jako zbyt kosztowne i niekoniecznie potrzebne. Każdy hodowca, według danych miejscowych okoliczności, sam najlepiej tę kwestyję rozstrzygnie.

W czasie trzech pierwszych wieków życia jedwabników liście morwowe krajać należy, co uskutecznia się za pomocą noża zwyczajnego, lub odpowiedniego przyrządu. Liście krajane gąsienice zjadają prędzej, a tem samem szybciej się rozwijają.

Apetyt gąsienic jedwabnych wzrasta w stosunku podnoszącej się temperatury, a zmniejsza przy jej obniżeniu tak, iż przy 20° C. dosyć jest na 24 godzin 8

razy dawać jeść jedwabnikom w pierwszych czterech wiekach, a w piątym na 4 poprzestać można; gdy tymczasem przy ciągłej temperaturze 25° C. liczba dań zdwaja się, to jest gąsienice czterech pierwszych wieków dostają jeść 16 razy na dobę, a piątego wieku 8 razy.

Istotny i najgłówniejszy warunek dobrego karmienia jedwabników polega na tem, aby dania odbywały się regularnie w oznaczonych godzinach, aby składały się z jednakiej wagi liści dla każdego wieku właściwej, aby wreszcie liście lekko były nakładane na ramy i w równych warstwach, nigdy zaś natłoczone.

Co do ilości pokarmu mającego się udzielać jedwabnikom różnych wieków, dotąd pewnej cyfry podać nie można, gdyż ta zawisła od bardzo wielu okoliczności; jak gatunek jedwabników, wiek drzew morwowych, wartość liści, wreszcie pora roku, klimat miejscowy i t. d. Za ogólne prawidło przyjąć tylko należy, aby gąsienice konsumowały jak największą ilość liści w możliwie krótkim czasie. Skoro tylko gąsienice zjadły zupełnie daną im porcję, zwiększyć im takową należy, a nigdy nie zmniejszać. Doświadczenie przekonało, iż jedwabniki przez 6 do 7 dni ostatnich piątego wieku, zjadają tyle liści, ile razem poprzednio przez cały czas swojej hodowli skonsumowały, a więc wtedy potrzeba na jedną uncję (31 gramm) jajeczek jedwabnika 600 kilo. liści, czyli przez czas całej hodowli wyjdzie 1200 kilo. I taką też ilość liści winien zakontraktować hodowca, jeśli nie posiada swojej własnej plantacji drzew morwowych, jeśli zaś ją posiada, wtedy ubezpieczyć się winien na 2000 kilo. gdyż przez przymrozki, posuchy i t. p. wypadki atmosferyczne znaczna część liści mu odpadnie.

Robimy tu w końcu uwagę, iż w razie, gdyby gąsienice z powodu nieprzewidzianych wypadków, narażone były na post, lub tylko zmniejszenie zwykłych

porcji, wtedy należy koniecznie obniżyć temperaturę w hodowalni, gdyż wtedy tylko bez szkody mogą znieść głód chwilowy.

K O Z A.

Jakkolwiek powszechnie daje się słyszeć, że koza jako wyrządzająca nieobliczone szkody w sadach, ogrodach, posiewach, zagajnikach leśnych, niepowinna być cierpianą w żadnym racjonalnem gospodarstwie, doświadczenie jednakże przekonywa, iż w wielu miejscowościach Zachodniej Europy, gdzie kultura rolnicza nieporównanie wyżej posuniętą została, niż u nas, zupełnie nie podzielają tego zdania i hodowla kóz z wielką korzyścią jest eksploatowaną tak samo, jak wszelkich innych zwierząt domowych.

Koza bowiem jest krową ubogiego i uboższa ludność znajduje wielką podporę w wyżywieniu rodziny mlekiem kilku kóz w takich miejscowościach, gdzie krowa wyżywić się nie może, lub nie ma funduszu na jej zakupienie. Dobrze żywiona koza może dostarczyć w pierwszych sześciu miesiącach po okoceniu 540 kwart mleka, zatem codziennie trzy kwarty, w drugim zaś półroczu przecięciowo po dwie kwarty, czyli rocznie około 250 garncy mleka, z którego po połączeniu z krowiem można wyrobić około 150 funtów doskonałego sera. Zwykle jednakże liczy się od jednej kozy rocznie 125 garncy mleka, z których może być około 100 funtów sera. Prócz tego mleko kozie odznacza się znaczną zawartością tłuszczu i cukru,

jako też łatwo strawnym sernikiem i dla tego zalecanem bywa jako napój dla osób cierpiących na piersi.

Oprócz użytku z jej mleka, które po przegotowaniu utracą zupełnie właściwy sobie odór, zwierzę to odznacza się w hodowli płodnością, wydając najmniej dwoje kozłat, dobrem mięsem pośredniczącym w smaku pomiędzy skopowiną a cielęcina, a kiedy poleży przez pewien czas w occie i upieczone na rożnie zostanie, nikt go nie odróżni od sarniny. Przy należytem karmieniu tak koza jako i kozieł wydaje po zabiciu około 20 funtów łożu, któremu oprócz właściwych użytków przypisują nadto własności lekarskie. Skóry służą na wyprawę saffjanów, młodych zaś kozłat na wyroby rękawicnicze wysoko cenione i stanowią ważny artykuł handlu, których przywóz z Ameryki południowej jest bardzo znaczny. Obok tych wszystkich użytków dostarczają jeszcze puchu, służącego do wyrobu najkosztowniejszych szali i materji.

Wymienione korzyści były aż nadto dostateczną pobudką do upowszechniania hodowli kóz w wielu krajach, a szczególnie w Francji, gdzie zapobiegając wyrządzanym szkodom w sadach i ogrodach przez te zwierzęta, od których niczem odzwyczać się niedają, niewolno ich pasać na polach, jak tylko uwiązane na krótkim sznurze i prowadzone przez starszą osobę. W wielu przeto miejscach trzymane są ciągle w oborze i pomimo to niespostrzeżono, aby przy dobrym pokarmie i napoju cierpiały coś na zdrowiu.

W departamencie Mont d'or trzymają kilkanaście tysięcy kóz, które ciągle nawet w lecie zamknięte są w oborze i wtedy zadają im na dzień dziewięć razy paszę. Każda sztuka pożywa w tym czasie około 25 fun. zielonej paszy a pomimo tego zamknięcia są zdrowe zupełnie. Przekładają tu do chowu kozy bezrogie, zwane od ludu naszego *gomułami*, jako łagodniejsze i więcej mleka wydające.

Najulubieńszym pokarmem kóz w lecie są młode gałązki i liście rozmaitych krzewów, również chętnie ogryzają korę młodej sosny i jodły, ztąd szkodliwe są dla leśnictwa i ogrodów, zwłaszcza przy wrodzonej sobie skłonności wynajdywania pokarmów i nadzwyczajnej zręczności, z jaką przebywają wszelkie ogrodzenia, stanowiące dostateczną zapórę dla wszelkich innych zwierząt domowych. Dla tego też koza powinna być zawsze trzymana jeśli nie pod zamknięciem, to przynajmniej na uwiązaniu.

Trawę jedzą chętnie, ale tylko w niedostatku poprzedzających pokarmów. Rośliny warzywne i okopowe, jak kapusta, brukiew, kartofle, marchew i t. p. służą im dobrze i mleko pomnażają. W zimie najlepiej im dawać suszone liście, albo latorośle, siano, a nawet słomę jarą. Odmiana pokarmów jest im bardzo przyjemną, nie należy im tylko dawać więcej, niż z apetytem zjeść na raz mogą, gdyż wtedy przebijają co lepsze, resztę zaś niszczą bezużytecznie. Kozy lubią niezmiernie sól i mając jej pod dostatkiem, nie tylko się zdrowo utrzymują, ale wydatek ten sowicie odpłacają większą ilością i dobrocią mleka. Kozy potrzebują często napoju, należy je przeto poić czystą wodą trzy razy dziennie.

Gatunki kóz są nader rozmaite, między którymi nasze krajowe nie odznaczają się niczem, najwłaściwiej przeto zaopatrzyć się w kozy tyrolskie, lub szwajcarskie, jako rasy bez porównania młeczniejsze. Pod względem delikatności puchu, obok tybetańskich tak zwanych kaszmirskich, odznaczają się również angorskie pochodzące z Azji mniejszej, oddawna zaaklimatyzowane we Francji. Pod względem puchu również i nasza koza się zaleca, wydając go prawie tak delikatny jak zagraniczne gatunki, ale w mniejszej obfitości. Puch naszych kóz tak prawie jak najdelikatniejsza wełna merynosów na wełnomierzu Dolanda pokazuje

pięć stopni. Jest on prosty, zwykle bez żadnych kędziorków, ma właściwy piękny połysk, jest bardzo miękki i lekki, długość jego dochodzi paru cali.

Na początku zimy kozy zwykły się nim pokrywać, w początku Lutego największej dorasta długości, z którego w końcu zimy lenieją. W marcu zatem łatwo go można zdejmować przez wyczesywanie kóz prostemi rogowymi grzebieniami. Wyczesywanie to należy utrafić w najlepszej porze, gdyż przedsięwzięte zbyt wcześnie, narazi niepotrzebnie zwierzę na dotkliwe cierpienia zmian atmosferycznych. Czesanie przynosi jeszcze i tę korzyść, iż wydzielają się kleszcze mocno trapiące kozy. Wyczesany puch najlepiej zaraz na grzebieniu odłączyć od sztywnych włosów zanieczyszczających go, gdyż jeśli to zaniedbanem będzie, a takiej czesanki zbierze się znaczna ilość, to rozsortowanie także jest bardzo zmuśną robotą.

Zwyczajna polska koza daje zwykle pięć do sześciu łutów puchu, kozły dają niekiedy dziewięć a skopione jedenaste łutów. Spostrzeżenia przekonały, że kozy wystawione na wpływ zimna, więcej nierównie wydają puchu, niż utrzymywane w cieplej stajni, w czasie zaś mroźnej zimy ilość puchu częstokroć dochodzi do 14 łutów wagi. Kozы brunatne i siwe dają więcej puchu niż białe, ale białe puch nieporównanie bywa więcej poszukiwany i lepiej płacony.

Koza żyje blisko do lat dwunastu i doi się dobrze prawie do samej śmierci. Koziele do lat pięciu dobrym jest reproduktorem, później jednakże staje się ociężałym. Wiek ich poznaje się po zębach, tak jak u owiec. Po roku zdatnemi są tak samka jako i samczyk do parzenia, które zwykle ma miejsce na jesieni około wszystkich Świętych. Koza podobnie jak owca chodzi kotną 21 tygodni i rodzi dwoje lub troje kozłat, które niedługiego potrzebują ssania, dobrze utrzymana sam-

ka rodzi dwa razy do roku. Jeden kozielek przeznaczają się na sto samiec.

Chcąc dojść do jakiegoś postępu w hodowli kóz tak pod względem mleczności jako i puszystości stada, jako głównych użytków z tego rodzaju zwierząt, potrzeba odpowiednie osobniki dobierać z sobą dla ich rozmnożenia, gdyż nawet między naszymi krajowemi trzodami, są jedne mniej, drugie więcej wydające mleka lub puchu. Zdaje się, że nasze krajowe kozy właściwiej uszlachetnićby można przez kozły angorskie, których rasa odznacza się w najwyższym stopniu puszystością i mlecznością.

Z tych przeto powodów koza należy do zwierząt domowych nadzwyczaj korzystnych, która sownie wynagradza pracę i starania hodowcy przynoszące mu w korzyści tak poszukiwane produkty jak: mleko, mięso, łój, puch i skóry, niesłusznie przeto usuniętą została z rzędu zwierząt domowych tem więcej, że hodowla ich może być udziałem najbiedniejszej klasy mieszkańców. Znane powszechnie przysłowie: *koza poczciwe bydle, w piecu się prześpi, suchą miotłę ogryzie, a mimo tego da mleka*, najdosadniej tłómaczy wartość kozy w życiu ekonomicznem najbiedniejszej klasy mieszkańców.

W okolicach górzystych jak również krzaczystych, gdzie krowy albo żadnego nieznajdą dla siebie wyżywienia, lub na nadzwyczaj nędznem pastwisku po przestawac muszą, tam kozy z korzyścią znajdują dla siebie nader pożywną karmę. Nawet w okolicach obfitujących w najbogatszą roślinność koza stanie się prawdziwem dobrodziejstwem biednej rodziny, jeśli trzymana na uwięzi lub pod zamknięciem, żywiona będzie trawą zbieraną po brzegach dróg i rowów w porze letniej, a na zimę jeśli przysposobią dla niej liści z rozmaitych drzew i krzewów, z wyłączeniem jedynie pochodzących z buzu czarnego (*Sambucus nigra*),

które nie tylko szkodzą zdrowiu tych zwierząt, ale obok tego udzielają odrażający smak mleku.

Chów przeto kóz zalecamy naszym gosposiom wiejskim, które ze względu swych użytków, jakimi są: mleko i puch więcej do gospodarstwa kobiecego aniżeli męskiego należą, a przykład ich zachęcając do naśladownictwa włościan szczególnie bezrolnych, o wiele przyczyni się do podniesienia ogólnego dobrobytu, najmniej zamożnych rodzin w kraju.

O ŻYCIU PRAKTYCZNYM.

Jednym z najtrudniejszych a obok tego najważniejszych zadań w życiu codziennym pojedynczych jednostek jest niezaprzeczenie trafne i umiejętne obchodzenie się z ludźmi, czyli tak zwana praktyka życia. Umiejętność ta tem jest trudniejszą i ważniejszą, że się takowej nie nauczy z żadnych drukowanych książek, a dla nabycia jej nie dość jest szkoły i uniwersytet chlubnie ukończyć, gdyż zwykle zupełnie się odmiennie wszystko wydaje, kiedy człowiek ze szkół wyszedł, a wtedy kiedy się sam już dotknął życia i przez czas nabył w niem praktyki. Pokazuje się zatem, iż obok nauki potrzeba jest jeszcze czegoś więcej, z tych przeto powodów zamierzaliśmy w tej materji przytoczyć kilka luźnych zdań, poczerpniętych z życia codziennego.

Chcąc osiągnąć korzyści, pomoc i stanowisko w życiu społecznem lub wstąpić do służby publicznej, należy się o to starać usilnie, a nawet prosić, gdzie wypa-

da. Nie należy liczyć na to, że ludzie koniecznie i nieodzownie potrzebować cię będą, że sami z swej strony będą ci chcieli coś ofiarować, lub nieproszeni będą się troszczyć o ciebie, choćby twe wrodzone zdolności jak najkorzystniej za tobą przemawiały i choćby wszyscy wiedzieli, że potrzebujesz pomocy i na takową ze wszęch miar zasługujesz. Każdy w ogóle troska się tylko o samego siebie i doń należących i nie zwróci najmniejszej uwagi nawet na najznakomitszych ludzi, którzy swe zdolności umysłowe w kącie zakopać, a nawet z głodu umierać bezpiecznie mogą. Dla tego też to nie jeden człowiek gruntownie ukształcony, prawy, pocziwy pozostaje zupełnie nieznanym, borykając się ciągle z najrozmaitszymi przeciwnościami z tego jedynie względu, że nie umie sobie wyrobić w społeczeństwie odpowiedniego stanowiska.

Żadna reguła nie jest tak ogólna, żadnej tak święcie zachowywać nie należy, żadna nie prowadzi tak pewnie do uzyskania trwałego szacunku i przychylności, jak stałe dotrzymywanie słowa w najmniejszych drobnostkach i mówienie prawdy w każdym razie. Nie może nadać prawa mówienia inaczej, jak się myśli, choć wielokrotnie można mieć powody nie mówić tego, o czem się myśli. Kłamstwo z potrzeby jest niedorzecznością i jeszcze nigdy nikt nie powiedział kłamstwa, któreby prędzej czy później nie pociągnęło szkodliwych dla potwarzy skutków, człowiek zaś, który jest znany jako ściśle słowa dotrzymujący i nigdy nie dopuszczający się kłamstwa, zyskuje zaufanie, dobre imię i szacunek.

Nie miej zwyczaju wysmiewania kogobądź w towarzystwie, choćby to był najlichszy człowieczyna.

Jeżeli jest głupi, to dowcip, który sobie na nim ostrzysz, nie przynosi ci zaszczytu; jeżeli jest nie tak głupi, jak ci się zdaje, to możesz nawzajem paść ofiarą jego ironji; jeżeli jest łagodny i uczuciowy, udreczasz

go, a jeżeli jest obraźliwy i mściwy, żarty twoje zapisz sobie w pamięci i przy zdarzonej sposobności sowicie ci za nie odpłaci. Jeśli zaś ogół przywiązuje jakąś wagę do naszego sądu o ludziach, jakże to łatwo można skrzywdzić najpocześniejszego człowieka, słabego tak dalece pogniebić, że wszelkie pocucie ambicji w nim wygaśnie, potłumione w nim zostaną wszelkie szlachetne popędy, gdy uwydatniając w nim wyszukane śmieszne strony, podamy go na pośmiewisko.

Kto chce żyć szczęśliwie i drugich czynić szczęśliwymi, niech będzie jak najmniej wymagającym.

Staraj się mieć w obec ludzi zawsze pogodne oblicze. Nie masz miłszego jak wesołość umysłu, płynąca z czystego, gwałtownymi namietnościami nie zamąconego serca.

Człowiek, obdarzony uczuciem i rozumem, powinien mieć wzgląd na słabości i ułomności drugih.

Bądź przekonany o tej prawdzie, a nigdy się w tej mierze nie zawiedziesz, że ludzie ani w połowie nie są tak dobrzy, jak o nich głoszą znajomi i dobrze życzący, ani też tak źli, za jakich ich głoszą nieprzyjaczele im osoby.

Wielu ludzi, którzy nam się okazują tak serdecznymi i przychylnymi, przestają być takimi, skoro tylko przyjdzie im z upodobań swoich najmniejszą na naszą korzyść uczynić ofiarę. Trzeba zatem bacznie uwzględnić tę okoliczność, aby wiedzieć, o ile na kogo w danym razie liczyć możemy. Nie sztuka to czynić komuś wszystko, czego tylko sobie życzy, wyjąwszy to, co po nas jakiej ofiary wymaga. Miej zawsze czyste sumienie! Niechaj ci przy żadnym twoim kroku serce nie robi wyrzutów tak co do celu, jak i co do środków. Nie postępuj nigdy krzywą drogą, a możesz liczyć zawsze na pomoc boską i na wsparcie ludzkie w potrzebie. A chociażby cię jakiś czas przesładował los przeciwny, to zawsze błogie przekonanie o nie-

winności serca i prawości tych zamiarów, da ci niezwyczajną siłę i pogodę myśli a twe stroskane oblicze budzić będzie daleko większy interes, aniżeli uśmiechająca się twarz szczęśliwego na pozór złoczyńcy.

Kto nie szanuje swego ciała, ten marnuje dobro, które samo częstokroć zdolno jest wznieść go nad poziom zwykłych ludzi i losu i bez którego wszystkie skarby ziemi są prawdziwym ubóstwem; kto jednak zawsze obawia się lada powiewu wietrzyka, unika wszystkich nateżeń i ćwiczeń ciała rozwijających w nim siłę i energję, ten żyje nędznem życiem ostrzygi, a w razie potrzeby użycia sił naturalnych, okaże się do tego zupełnie niezdolnym. Kto umysł swój bezustannie wystawia na burzę namietności i żagiel swego ducha ciągle i bezustannie napina, ten osiadzie na mieliźnie, lub w uszkodzonym statku zmuszonym będzie lawirować ku domowi. Kto znowu władzom swego rozumu i pamięci pozwala bezustannie pozostawać w nieczynności, albo lęka się wszelkiej walki lub przeciwności, ten nie tylko nie zazna w życiu przyjemności, ale zginie bez ratunku, jak skoro przyjdzie nań potrzeba, wymagająca siły, odwagi i determinacji.

Strzeż się urojonych cierpień ciała i duszy! Nie uginaj się przed lada przeciwnością, lub dolegliwością cielesną. Nie trać nigdy odwagi i nadziei! Wszystko na świecie przemija; wszystko stałością pokonać można; wszystkiego można zapomnieć, na inny przedmiot zwróciwszy uwagę.

Na trwałą przyjaźń licz tylko u tych, którzy nie dają się opanować nieszlachetnym, gwałtownym lub śmiesznym słabostkom i namietnościom i którzy nie są, jak chorągiewka na dachu, zmienni i dziwactwom podlegli. Kto się oddaje hucznym rozrywkom i zabawom, cielesnym rozkoszom, trunkowi lub grze, gotów wszystko poświęcić; czyjem bożyszczem jest fałszywy honor, złoto lub własny egoizm; kto będąc niestałym

w swych zasadach i opinjach i daje się łatwo naginać do wszelkich form, — ten może być czasami dobrym towarzyszem, ale stałym, wiernym przyjacielem nigdy nie będzie.

Nie ubiegaj się zbytęcznie za przyjaciółmi. Nie połuj na każdego dobrego człowieka, jak gdyby on koniecznie dla ciebie na przyjaciela był przeznaczony. Wszelki rodzaj natarczywości, chociażby z najlepszej chęci wynikłej, budzi zwykle na tym świecie podejrzenie — a kto w cichości idzie swoją drogą, kogo znamionuje prawość i roztropność, komu przytem pocziwe, do współczucia skłonne serce bije w piersi, ten nie zostanie zapoznany, niepostrzeżony i nie szukając znajdzie kilku szlachetnych, którzy mu podadzą rękę i braterskim związkiem z nim się połączą.

Sposób, w jaki się świadczy dobrodziejstwo, wart czasem więcej, jak samo dobrodziejstwo. Można bowiem podnieść wartość każdego daru trafnem i zręcznem go zaofiarowaniem, lub też odjąć mu zupełnie całe znaczenie. Mało ludzi zna tę sztukę, a jednak jest ona ważną i uczyć się jej należy. Polega ona na tem, aby świadczyć dobrodziejstwa w sposób szlachetny, oszczędzać delikatność tego, komu się je świadczy, aby go za to nie zobowiązywać do trudnych rzeczy, aby wyświadczonych dobrodziejstw ani delikatnie ani po grubiańsku nie wyrzucać, unikać upokarzających podziękowań, nie wymagać wymuszonych dzięków, a jednak nie usuwać wdzięcznemu sercu sposobności dopełnienia tego obowiązku. Podwójnie ten daje, kto daje w razie potrzeby, z uprzejmością i nieproszony. Daj drugim z ochotą, co możesz, jest to rozkosz, dobrodziejstwo dla nas samych przyczyniać się do cudzego szczęścia. Daj więc z ochotą, lecz nie marnotraw twych dobrodziejstw. Bądź uprzejmy, usługny, lecz nie narzucaj się nikomu z twemi usługami. Nie obliczaj, czy usługi twe uznane lub wynagrodzone zostaną.

Nie rachuj na przywiązanie tych tak zwanych kreatur, to jest ludzi, którzy ci zawdzięczają swe stanowisko i nie mów nigdy nie naprzód, dopóki nie jesteś pewny skutku.

Niższego, który cię prosi o protekcję, instancję lub pomoc, nie łudź fałszywemi nadziejami, próżnemi obietnicami i czczemi pociechami, jak to jest w zwyczaju u wielu ludzi, znakomite zajmujących stanowiska, którzy, bądź to aby się pozbyć swoich klientów, bądź to aby zjednać sobie sławę u ludzkości, bądź to w skutek słabości charakteru, każdego proszącego obsypują słodkimi słowami i przyrzeczeniami, ale jak skoro tylko tenże się od nich odwróci, nie pomyśla nawet o nim. Biedak ów tymczasem pełen nadziei powraca do domu, sądzi, że interes swój w najlepsze powierzył ręce, zaniedbuje wszystkie inne drogi, na których mógłby był cel swój osiągnąć, a w końcu czuje się podwójnie nieszczęśliwym, widząc, jak się srodze oszukał.

Strzeż się być tak słabym, żebyś niczego odmówić nie był w stanie, stąd bowiem dwojakie złe powstaje. Najprzód to, że ludzie złego sposobu myślenia nadużywają twojej słabości, i obciążą cię mnóstwem zobowiązań, prac i zajęć, które na twe serce, siły lub fundusze będą za ciężkie, albo które cię zagną być niesprawiedliwym względem drugich, którzy mniej będą natarczywi. Potem idzie drugie złe: kto za wiele przyrzeka, bywa niekiedy mimowolnie zmuszony do nieotrzymania słowa. Człowiek silnego charakteru, powinien posiadać na tyle odwagi, aby nawet odmówić dać odpowiedź, a jeśli to uczyni w sposób szlachetny, nieobrażający i z ważnych powodów, a obok tego znany jest skąd inąd, jako człowiek prawy, chętnie pomoc niosący, to pewnie nie zjedna sobie przez to nieprzyjaciół. Słabość nie jest dobrocią, i co inne go jest zupełnie odmówić tego, czego rozsądnie rzeczy

biorąc przyrzec nie można, a co innego być nieuczynnym.

Nie wymagaj wysokiej oświaty i wychowania od ludzi żyjących w niskim stanie. Nie sil się na to, żeby umysłowe ich władze za nadto wyteżać i zbogacać ich wiadomościami, któreby mogły im stan ich uczynić dolegliwym, wzbudzić w nich niesmak do zajęć i pracy, do jakich stan ich, powołanie i potrzeba powołują. Wyraz oświata bywa bardzo często w dzisiejszych czasach nadużywane i znaczy nietylko uszlachetnienie ducha, ile raczej skierowanie go na błędne, spekulatywne, urojone bezdroża. Najwłaściwsze oświecenie rozumu jest to, które uczy, aby być zadowolonym z swego położenia społecznego i w swoim zakresie być czynnym i pożytecznym ogółowi. Wszystko zresztą jest głupstwem i prowadzi do zguby.

Owo ciągle i bezustanne nawoływanie potrzeby oświaty, jako uniwersalnego środka na załatwienie wszelkich kwestji społecznych, mającego wyleczyć wszystkie plagi i gangreny trapiące ludzkość, są podejmowane jedynie w celu zapewnienia zbytu owej olbrzymiej ilości druków, z których bynajmniej żadnej rzeczywistej korzyści nikt oprócz jednych tylko producentów odnieść nie może, gdyż nietylko razem ale i pojedynczo uważane, kalają to, co się nazywa dziełem. Oświata wreszcie sama przez się jest niczem, jeżeli nie idzie z nią razem, jednocześnie podnoszenie w społeczeństwie moralności, która ma dla człowieka pojedynczo branego, czy też zbiorowo to jest społecznie daleko wyższą wartość, jak wszelka oświata, choćby z katedry uniwersyteckiej głoszona. Można być człowiekiem przepelnionym wiadomościami jak encyklopedia, a pomimo to w stosunku do innych ludzi być potworem, czego mamy aż nazbyt liczne przykłady. Można znowu nie umieć czytać i pisać, ale skoro się ma moralność wszczepioną od młodu, będzie

się zawsze pomimo tego człowiekiem uczciwym, sumiennym, a toć to najważniejsza rzecz w życiu ludzkim, w stosunkach wszelkich człowieka z człowiekiem. Oświata nawet bez moralności jest zgubą dla społeczeństwa, jak o tem pod wielu względami moglibyśmy liczne przytoczyć przykłady.

Podniesienie moralności nie daje człowiekowi żadnej wiadomości o ekonomji politycznej, fizyce, chemji, astronomji i t. p. to prawda, ale go lepszym czyni względem bliźnich, a toć rzecz jest najwyższa ze wszystkich. Nadto podniesienie moralności jest jedynym hamulcem na powstrzymanie wszelkich złych chęci w człowieku i na zapobieżenie, aby nabytych umiejętności nie używał ze szkodą drugim, aby się z nich w zarozumiałość nie wbijał. Podniesienie samej jednej tylko oświaty udarowyywa człowieka wielu wiadomościami, ale niestety, nie robi go przez to lepszym względem drugich, lecz umiejętniejszym. Wreszcie człowiek gruntownie wykształcony jest prawdziwym skarbem dla całej ludzkości, ale podobne fenomeny są nadzwyczaj rzadkiem zjawiskiem, widocznie zaś mędrkowie, jakich na każdym kroku napotykać łatwo, są jedną z największych plag społeczeństwa i tych właśnie najstaranniej w życiu unikać należy.

Mała orda Kirgizka.

Kirgiz-Kajsacy, mieszkający w gubernji Astrachańskiej, zostają od roku 1801 pod panowaniem rossyjskiem i przybyli tam z za Uralu, pod dowództwem

Bukej-Nudeli-Chana, nie więcej jak w liczbie tysiąca kibitek. Cesarskim Ukazem, wydanym przez Cesarza Pawła I-go dnia 11 Marca 1801 roku, dozwolono im osiedlić się w Astrachańskiej gubernji, a zarząd tym ludem po śmierci Bukeja, z powodu małoletności jego następcy, powierzony został Sagaj-sułtanowi bratu zmarłego Bukej-Chana.

Obozowisko czyli miejsce pobytu Chana wewnętrznej albo małej Kirgizkiej ordy, znajduje się w gubernji Astrachańskiej, w okręgu Czarnojadskim, powiecie Norgu-pieskim, 300 wiorst od Astrachania a 800 od Orenburga. Podległy mu lud koczuje w czterech okolicach: 1) na wybrzeżach morza Czarnego, 2) na granicy gubernji Saratowskiej, 3) w okolicy zwanej Kanujaz-Samarsz, 4) blisko granic gubernji Orenburskiej, pomiędzy rzekami Bolszą i Klin-Usden.

Liczba dusz wewnętrznej Kirgizkiej Ordy z dokładnością nie może być wiadoma, gdyż Kirgizy, jak wszystkie koczujące ludy, obcy są wszelkim administracyjnym urządzeniom i każdy z nich stara się jak może uniknąć zapisu do skazek, — ale wnosząc z liczby kibitek (16,000 — 20,000) i przyjmując, że w przecięciu trzy dusze żyją w każdej kibite, można z niejaką pewnością przypuścić, że ludność ta dochodzi do 100,000 dusz. Głównym środkiem ich utrzymania jest chów bydła, którego ilość może wynosić około 100,000 sztuk wielbłądów, 200,000 sztuk rogatego, 500,000 koni i 3,000,000 owiec.

Kirgizy dzielą się na dwadzieścia różnych plemion i rządzeni są przez osobno ustanowionych naczelników każdego plemienia, zwanych sułtanami czyli Chodszy, którzy mają dziedziczne prawo i osobne przywileje od prostego gminu.

Najwyższą władzą sądowniczą i administracyjną we wszystkich gałęziach zarządu, według prawa mahomekańskiego i zwyczajów kirgizkich, na zasadzie Cesar-

skiego dyplomatu z 22 Czerwca 1823 r. ma Chan(ale dla łatwiejszego i prędszego załatwienia interesów, był dawniej z rozkazu Cesarza przydany Chanowi dywan czyli rada składająca się z dwunastu znakomitych naczelników ord czyli radców, po jednemu z każdego plemienia, którzy wszelkie wzajemne skargi Kirgizów i mniejsze sprawy rozstrzygają. Obce także bogate osoby, mające spory z Kirgizami, udają się po rozstrzygnięcie do Chana.

W osobnych plemionach, administracya ordy polega na sułtanach i starszych (starszyny). Każde bowiem plemię ma swojego sułtana, którego mianowanie zależy od Chana, a potrzebuje potwierdzenia orenburskiego jenerał-gubernatora, starszyny zaś, których liczba jest nieograniczoną, mianuje i potwierdza sam Chan. Sułtani czyli naczelnicy plemion, obowiązani są pilnować w swoich okręgach dobrego porządku i spokojności; ogłaszać i wypełniać rozkazy i cyrkularze Chana, dostawiać w każdym czasie na jego żądanie potrzebną ilość ludzi; o różnych pod tym względem zasługach zatrudnieniach uwiadamić i rozstrzygnięcia Chana względem nich oczekiwać; nad podległymi ich władzy starszynom mieć dozór, i mniej ważne sprawy równie sumiennie jak z zadowoleniem stron rozstrzygać. Niezadowoleni wyrokiem sułtana mogą się udawać do sądu Chana. Zakres władzy starszyny rozciąga się tylko na kilkanaście kibitek; obowiązkiem ich jest ułatwiać drobne spory, utrzymywać porządek, otrzymane za pośrednictwem sułtana rozkazy Chana wypełniać i wszelkie ważniejsze kwestje, dotyczące się religijnego lub cywilnego sądownictwa, do wiadomości Chana tąż drogą podawać.

Utrzymanie wszelkich władz kirgiskich, tak sułtanów jak starszych, pozostaje, na koszcie Chana czyli ordy i rząd rossyjski nie ponosi w tym względzie żadnych wydatków. Chan według prawa mahometan-

skiego zwołuje dwa razy do roku zgromadzenie ludowe: pierwsze *Sekatt* wiosną, drugie *Saggum* jesienią. Podczas pierwszego z tych zgromadzeń każdy właściciel 40 do 120 owiec daje Chanowi jedną, właściciel 120 do 300 owiec daje dwie i t. d.

Podczas *Saggum* lud składa dobrowolne dary wedle swej możności na stół Chana i jego rodziny, równie jak na załatwienie niektórych innych potrzeb, a mianowicie: 1) na utrzymanie przybywających codziennie z ordy do Chana ze skargami i za innymi interesami Kirgizów, równie jak na furaz dla koni; 2) na podarunki czynione ludziom, którzy przez swe chwalne postępowanie i dobre usługi zasłużyli na nie; 3) na wsparcie biednych, którzy z powodu nieprzewidzianych okoliczności zrujnowani zostali; 4) na wynagrodzenie sułtanów i innych osób, którzy przez Chana w interesach ordy w charakterze deputowanych do śledztw, lub jako czasowi zawiadowcy użyty byli; 5) na utrzymanie kancelarii Chana; 6) ażeby w braku pastwisk we własnym kraju dla przekarmienia bydła, najmować je w sąsiednich guberniach.

Wszystkie te interesa i zgromadzenia są ułatwiane przez starszyny i ci pobierają od Chana płacę na swe utrzymanie; sułtanowie zaś nie otrzymują nic od tych zgromadzeń. Dla nich odbywa się osobny *Saggum* czyli znoszenie darów od możniejszych właścicieli, powierzonych ich pieczy.

Powszechnego zgromadzenia ludu nie zwołuje Chan nigdy. Biedniejsi szczególnie doznają jego łaski i powołań. Z liczby występków trzy tylko należą do sądu Chana: sprzedaż Rossjan w niewolę, łupiestwo i mord. O każdym takim wypadku daje Chan wiedzieć najbliższej policyjnej władzy, przytem naznacza ze strony Kirgizów deputowanego i uwiadamia o tem generał-gubernatorstwo orenburskie.

Pierwej uważali się Kirgiz-Kajsany wewnętrznej ordy pod tym względem jako cudzoziemcy; teraz zaś jako zostający pod władzą rossyjską, podlegli są ustawom krajowym. Pomimo spokojnych stosunków tej ordy z Rossjanami i sąsiednimi jej osadnikami innych narodów, rzeczą jest niewątpliwą, że Kirgizy nie dadzą się łatwo ucywilizować. Jednakże w obozowisku ich uprawa roli i przemysłowość zaczyna się powoli rozwijać. Oprócz mieszkalnych i gospodarskich budowli samego Chana, mają też krewni, duchowieństwo i niektóre osoby go otaczające, swoje własne domy. Także podczas odbywających się tu w maju i czerwcu jarmarków stawiają się budy i przybywają kupcy, tak z tej jak z innych oddalonych nawet gubernij, równie jak sąsiednie koczujące plemiona i handlują wiosną bydłem, jesienią zaś kiedy zbiór ludzi jest większy, różnemi towarami, i wtedy znaczne kapitały są w obrocie.

Korzyść więc, jaką Kirgizy Rossji przynoszą, chociaż nie jest zbyt wielką, ale zawsze jest znaczną; gdyż zaludniają oni powoli rozległe, piaszczyste i bezpłodne stepy, które dla każdego innego ludu, przywykłego do rolnictwa i przemysłu, byłyby prawie bez żadnego użytku, a trzody Kirgizów teraz już przynoszą nie małe korzyści dla państwa.

Na obszarze ziemi zajmowanym przez Kirgizów, niewolno, jak Goebel utrzymuje, paść bydła Kałmykom i Tatarom, nawet za wynagrodzeniem lub opłatą dani Chanowi; gdyż według zapewnienia tego ostatniego, powierzchnia ziemi dla nich przeznaczona zaledwo wystarcza na przekarmianie ich własnych trzód.

Sposób życia Kirgizów jest wogółności bardzo prosty: mięso owiec i rogatego bydła, rzadko koni i wielbłądów, z powodu wysokiej ich ceny, ugotowane w wodzie i porznięte na małe kawałki, które nazywają bishbarmak (to jest pięć palców, gdyż palcami biorą je

z talerza), stanowi główny ich pokarm; ale mają także wędzone mięso, szczególnie konskie szynki i kielbasy. Chleba nie znają, a z mącznych potraw używają tylko czasami kaszy z wodą gotowanej, którą kupują u mieszkańców nadwożskich, ale za to w każdej kibitce jest krut, to jest twardy ser, bardzo nieprzyjemnego smaku. Za napój używają wody, mleka słodkiego, kumysu i ajranu.

Mało chorób jest im znanych, i dosiegają oni często bardzo podeszłego wieku. Co do chorób i środków leczenia u nich, Goebel dowiedział się od przybocznego lekarza Chana, młodego Rossjanina, wychowanego w Kazaniu, że Kirgizy są wielkimi zwolennikami puszczania krwi, że proszą go często o to, i że szczególnie Tatarowie zajmują się tem u nich. Przeciwnie wielu chorobom, mianowicie przeciw reumatyzmowi, wkładają na siebie świeżo ściągniętą skórę bydlęcą; zwykle zabijają w tym celu owcę i obwijają cierpiącą część ciała ciepłą skórą. Jeżeli całe ciało jest cierpiące, zabijają krowę i na nagie ciało kładą skórę. Prócz tego mają czarowników, którzy przez zamawiania, zawieszania głów węzowych i podobne sposoby starają się leczyć. Większa część chorób pochodzi z rozszerzonej ogólnie krosty, przeciw której żadnych środków nie używają; również panują u nich zapalenia oczu, zdarzające się najczęściej wiosną i pochodzące z blasku słonecznego odbijającego się od śniegu; także ospa w niektórych latach szerzy wielkie zniszczenia, gdyż Kirgizy mają uprzedzenie przeciwko szczepieniu ospy, skutkiem dawniej czynionej próby, która się nie udała i nie zapobiegła okazaniu się naturalnej ospy; wreszcie panują często bóle żołądka, na które cierpią dzieci i dorośli. Choroba ta zależy na niezmierniej odętości żołądka i pochodzi z użycia złej wody, oraz zepsutego mięsa i zbyt dużego niemi obładowania się.

Kirgizy często podlegają ukąszeniu tarantuł, które sprawia nadzwyczaj dolegliwe cierpienia, szczególnie mocny ból piersi, lubo nie sprowadza śmierci, gdyż gatunek tarantuł, znajdujący się na stepach, nie jest zbyt jadowity. W razie ukąszenia tarantuly, ponurzają się aż po szyję w studniach i podejmują inne środki. Prócz tego, jak już wspomnieliśmy, mają swych czarowników i wrózków, którzy rozmaitemi kuglarstwami mają im pomagać. Kirgizy w ogólności są bardzo łatwowierni, również gadatliwi i ciekawi. Ale z drugiej strony są gościnni, choć może liczą sobie w duchu na wzajemność; chciwość jest głównym rysem ich charakteru i daje często powód do krwawych zająć, do których wciągnięte bywają całe rodziny tak, że żyją prawie w ustawicznej walce: osobista zemsta bowiem (baranta) nie tylko jest u nich cierpieniem, ale ten, co szczęśliwie wychodzi we wzajemnych napadach, bywa od innych wysoko ceniony i szanowany. Straszliwą jest ich krwawa zemsta, gdy który z nich polegnie w powstałej bitwie. W ogólności jednak nie są waleczni, ale raczej podstępni i zuchwali złodzieje, którzy podejrzeniem lub nagłym napadem starają się zwyciężyć swego nieprzyjaciela i rzucają się do ucieczki, skoro znajdą silny opór. Dla tego napady swoje i zaczepki czynią najczęściej w nocy. Z małą więc garstką kozaków, których szczególnie lękają się, można bezpiecznie przebyć całe stepy. Zresztą należą oni do najzręczniejszych i najwprawniejszych jeźdźców, jakimi ich odmalował w swoim uroczym poemacie pod tytułem: „Kirgiz“ p. Gustaw Zieliński. Z łatwością wyuczają się wszystkiego, do czego potrzeba tylko mechanicznej wprawy. W dzieciństwie już uczą się jeździć i strzelać z łuku; dorośli zaś przepędzają swe życie na odwiedzinach i próżnowaniu, gdyż kobietom zostawione są wszelkie ciężkie roboty. Te muszą troszczyć się z gospodarką domową, podczas

zmiany siedlisk zdejmują i znowu stawiają jurty i w ogólności są niewolnicami swoich okrutnych mężów.

O PRZECHEWYWANIU WARZYW

ogrodowych.

Wszelkie warzywa ogrodowe służące do przyszłego użycia, albo się przechowują w stanie naturalnym, albo też sztucznie. Sztuczne przechowywanie jest trojakie: suszenie, marynowanie i smażenie. Wszelkie bowiem płody ogrodowe odznaczają się niedługą trwałością i chcąc je przechowywać na czas dłuższy, należy je przyrządzać stosownie do tego celu w rozmaity sposób. W ogóle przyjąć można za zasadę, że warzywa zimujące w piwnicach lub w dołach, albo też przechowywane innym jakim sposobem, powinny być ile możności jak najpóźniej sprzątane, byle przed nastaniem mrozu. Najwłaściwiej tego dokonać można podczas pogodnych dni jesiennych, gdyż za sucha zebrane jarzyny, lepiej i dłużej się przechowują.

Przechowywanie naturalne ma na celu zabezpieczyć rośliny od mrozu, od ciepła zbytznego, wilgoci i zwierząt szkodliwych, jakimi są zazwyczaj myszy i szczury. Zwykle na ten cel są używane piwnice i doły ziemne. Piwnica, aby odpowiadała swemu celowi, powinna być sucha, chłodna, przewiewna, a jej otwory lub okna powinny być otwarte aż do zimy, i dopiero za pierwszym mrozem należy je zasłonić słomą, a w razie silniejszych mrozów mierzwą stajenną. Wszelkie ogrodowiny wykopane w jesieni dla prze-

chowania ich tak w dołach jako i piwnicach, powinny być pierwiej na kilka dni złożone na kupy, aby się z zbytnej wilgoci wypociły, następnie wszelkie korzeniowe jak marchew, selery, pietruszka, buraki, kalarepa i t. p. ogławiają się z wszelkich liści i łodyg, wynoszą do piwnicy, gdzie układają się warstwami, przesypują suchym piaskiem, aby się jedna drugiej roślina nie dotykała. Można je również układać w kopach piramidalnego kształtu, przesypując piaskiem, przez co zyskuje się oszczędność miejsca, składając znaczną ilość korzeni w kopcu, zajmującym stosunkowo niewielką przestrzeń miejsca.

W podręcznych piwnicach, wyłącznie na użytek domowy przeznaczonych, można usypać z ziemi lub piasku jeden lub dwa zagony na stopę wysoko i w nich po obraniu z liścia wierzchniego i łodyg posadzić kalafior, selery, pietruszkę, kapustę włoską i t. p. Wielkie i piękne korzenie cykorji, dostają na tych zagonach liści bardzo smacznych i zdrowych na sałatę. Jarmuż w ten sposób sadzony przechowuje się dobrze przez całą zimę w sklepie. Jarzyny zebrane podczas suchego lata mniej są wystawione na gnicie, jak zebrane podczas wilgotnego lata, w przechowywaniu zaś ich szczególnie w listopadzie należy zwracać baczną uwagę i oddzielać starannie psujące się od zdrowych, gdyż z powodu wilgotnej pory roku wszelkie warzywa i owoce najłatwiej podlegają zepsuciu. Temperatura w piwnicach powinna być jednostajna, niewznosząca się po nad 3° do 5° Réaumura, gdyż nie tyle nie szkodzi przechowywanym zapasom, jak nagle zmiany temperatury. Wywiązującą się wilgoć z parowania jarzyn usuwać należy przez wentylację, a gdyby się okazała na ścianach, najwłaściwiej zapobiedz temu ogrzewaniem piwnicy za pomocą rozżarzonych węgli drzewnych. Wina jak również wszelkie napoje owocowe nie powinny znajdować się w pi-

wnicach obok warzyw, zwłaszcza wszelkich gatunków kapust, które skutkiem rozkładu wywiązują nader wstrętną woń gazu seleno-wodornego.

Przechowywanie w piwnicach obok mazołu i znacznych trudów ma jeszcze i tę niedogodność, że w ogóle wszelkie warzywa a zwłaszcza korzeniowe tracą swój smak właściwy i nabywają nie zbyt przyjemnego, przechowywane zaś na wysadki tracą znaczną ilość siły wegetacyjnej i wydają następnie nie zalecające się pożądaniami przymiotami. Najkorzystniej przeto ogrodowe warzywa przechowywać w dołach, oczyściwszy je ze zbytanych lub nadpsutych liści i korzeni. Nać warzyw korzeniowych obcina się całkowicie przy koronie, lub też niekiedy nawet wraz z takową w celu powstrzymania dalszego wyrostu. Obrzucanie dołów ziemią przedsiębrać należy dopiero z nadejściem mrozów przyczem jeszcze okrywa się słomą. Dla przechowania warzyw korzeniowych wystarcza przysypanie dołu ziemią, zieleniny zaś powinny być głębiej za-dołowane, oraz obłożone warstwą słomy niedopuszczającej bezpośredniego ich zetknięcia się z ziemią.

Dołowanie jednak przedstawia tę niedogodność, że kiedy w porze zimowej wypadnie dół otworzyć, wówczas już należy wybrać cały zapas, gdyż z dostaniem się powietrza do środka dołu, wtedy pozostała ilość podlega zgniciu, a zapobiegając temu, potrzeba zabierać większą ilość warzyw, zamiar przeto zachowania ogroduwin do wiosny bywa chybionym. Dogodniej przeto cały zapas umieścić w kilku mniejszych dołach, z których każdego miesiąca w potrzebną ilość zaopatrywać się można, a tym sposobem mieć zawsze dobre i świeże warzywa nie marnotrawiąc innych. Obszerność i głębokość tych dołów powinna być zastosowaną do natury warzyw, jakie w nich przechowywane być mają i dla tego też: marchew, pasternak, buraki, brukiew, selery i t. d. które mogą bez uszkodzenia być

złożone na kupie, najlepiej przechowują się w dołach na cztery stopy głębokości. Na spodzie podesłać suchej słomy na trzy cale, na niej układać warzywa, przysypując suchym piaskiem miejsca próżne w ten sposób: aby pomiędzy jedną a drugą sztuką było przynajmniej na jeden cal suchego piasku. W ten sposób układa się jeden rząd na drugim, z wierzchu zaś nasypuje się piasku na dwie stopy, przykrywa z wierzchu słomą, dół zaś zasypuje się ziemią, a na wierzchu robi się wzgórek, który gdy nastąpią silniejsze mrozy, zabezpiecza się słomiatym nawozem. W ten sposób zachowane warzywa korzeniowe, w miesiącu maju będą bardzo dobre i smaczne do użycia.

Przy urządzaniu rzeczonych dołów, głównie przestrzegać należy, aby zabezpieczyć je od jesiennych i zimowych wilgoci rowkiem dla odpływu wody zwierchniej, gdyż bez tej ostrożności w czasie tegiej zimy i silnych mrozów, nawet nasypka na dwie stopy ziemi nie ochroni od zmrożenia i zgnicia. Dla tego kopce potrzeba robić ostrokończyste, ziemię z wierzchu obić deską, aby woda spad miała, lub ze słomy albo desek zrobić daszek a wtedy, choć nasypka nie będzie tak gruba, mrozy jednak nie uszkodzą.

Obmurowane lub ocembrowane balami doły mają tę wyższość nad nieobmurowanymi, iż łatwiej i bezpieczniej można z nich wydobywać przechowywane zapasy, nawet w mroźnej porze roku. Są one powszechnie znane i mają dość rozległe zastosowanie.

Co do przechowywania wszelkich ogroduwin, to jest ogólna zasada, że każdy plód tak być powinien przechowywany i w takim położeniu, w jakim żył w naturze. I tak: owoce ponieważ były w powietrzu, to powinny leżeć w powietrzu bez okrycia, marchew zaś, buraki, selery i inne powinny mieć korzenie przykryte ziemią, a oczka na zewnątrz.

Dla utrzymania warzyw w stanie świeżym, ile możności naturalnym, nie należy dopuścić wpływu czynników działających na zmianę ich natury. Takimi czynnikami są: mróz, gorąco i wilgoć. W celu zabezpieczenia od wilgoci, należy zbierać wszelkie warzywa zdrowe, a w porze suchej nie przenosić ich zaraz do piwnic lub dołów w piasek, ale pierwszej porządkować je na deskach lub półkach po szopach w miejscu przewiewnem, byle nie wystawionem zbyt mocno na działanie promieni słonecznych, a dopiero przenosić ich do piasku. Przechowywać w miejscu jak najsuchszem, piwnice zatem lub doły warzywne, powinny być przez całe lato otwarte i przewietrzane, na zimę zaś dobrze opatrzone i w właściwej porze przewietrzane. Piasek dobrze wysuszony, a nie ma być brany z rzek, ale powinien być polowy, gruntowy.

W przechowywaniu wszelkich warzyw największą troskliwość zwrócić należy na tak zwane wysadki, czyli rośliny przeznaczone do sadzenia na wiosnę, dla otrzymania z nich nasion. Do tych należą: kapusta głowiasta, czerwona, kędzierzawa, kalarepa, a czasem kalafior i jarmuż nawet; — brukiew, rzepa, buraki, marchew, pietruszka, selery, pasternak, lecz ten tak samo jak jarmuż wytrzymały na zimę, można go zatem i w gruncie pozostawić; — dalej pory, cebula, oraz rzodkiew murzynka, gdyż zwyczajna jest jednoroczna, tudzież kartofle, które się także biorą do sadzenia.

Na wysadki dobierają się okazy największe, najpiękniejsze, najzdrowsze i najforemniejsze. Zbierają się późno w czasie pogodnym i przez kilka dni pozostawiają w suchym i przewiewnym miejscu aż do zwieźnięcia, aby się pozbyły zbytku swej wilgoci, potem ustawiają się w piwnicy w takim niemal sposobie, jak stały w gruncie, to jest te tylko ich części pozostawiają się na wierzchu, które w czasie ich wzrostu na gruncie nad ziemią się znajdowały, inne zaś powinny być za-

sypane suchym i czystym piaskiem. Przed ustawieniem ich w piasku, należy je obrać ze zbytecznych liści, a mianowicie mniej zdrowych, w korzeniowych zaś w czasie obierania liści, trzeba być bardzo ostrożnym, aby oczka środkowego czyli serca, nie nadwzględzić, gdyż ono jest zarodkiem przyszłych łodyg, liści i nasienia. W porze zimowej należy również często oglądać te wysadki i oddzielać od nich te, które już nadgniły. Od wyrośnięcia zabezpieczają się, usuwając wpływ tych okoliczności, które utrzymują życie i wzrost roślin, to jest wpływ wilgoci, ciepła, a nawet światła, i dla tego w takich miejscach temperatura powietrza powinna wynosić najwyżej 4° R. ciepła, niżej zaś zera jako kres marznięcia wody niszczy siłę wegetacyjną roślin.

Niektóre gatunki jarzyn można z korzyścią przechowywać w izbach nieogrzewanych jak banie, dynie, cebula i t. p. melony zaś i kawony konserwują się w swym naturalnym stanie, aż do grudnia lub stycznia w następujący sposób:

Przesiawszy suchy popiół, wsypać w beczulkę, wybrać melony z gatunków późniejszych lub zimowych, które nie powinny być zupełnie dojrzałe, zagrzebać je w popiele tak, aby się nie dotykały ścian naczynia; zaszpuntować szczelnie, postawić w miejscu suchym i chłodnym, gdzieby jednak mróz nie miał przystępu, a temperatura nie zeszła nigdy niżej zera na termometrze Réaumura, a nie była wyższą nad cztery lub pięć stopni.

W Paryżu gdzie sprzedaż nie tylko świeżych, ale również i dobrze zakonserwowanych warzyw szeroko jest rozwinięta, tamtejsi ogrodnicy w następujący sposób urządzają swe składy, dla przechowywania rozmaitych ogrodowin.

W najsuchszej miejscowości ogrodu wykopuje się dół od 1,86 do 6,72 metrów szeroki, głęboki od 1,43

do 1,72 odrzucając wydobytą ziemię po obu stronach do wysokości 2,29 do 2,86 m. przeznaczoną do pokrycia z wierzchu tego budynku. Boczne ściany albo są murowane, lub też cembrowane dubeltowymi deskami, w których się umieszcza jakikolwiek zły przewodnik ciepła, a zarazem forsztowanie podobne zabezpiecza ściany od usuwania się ziemi. Pokrycie daje się z desek spoczywających na krokwiach, a jedno lub para okienek lub luftów, stosownie do długości budowli, służy do zaopatrywania go w światło i powietrze.

Ściany szczytowe mieszczą w sobie drzwi wchodowe, do odświeżenia zaś powietrza służyć mogą szerokie rury umieszczone w zewnętrznej ścianie, zatykane słomą podczas silniejszych mrozów. Podwójne drzwi w ścianach szczytowych osłaniane są słomianymi matami, a wierzchnie pokrycie przysypuje się na łokieć ziemią, na której rośnie zasiana trawa, lub też darnina nałożona. Powietrze i światło dochodzą przez otwory kominowe, zaopatrzone w szczelnie przystające okienka, boczne zaś otwory służą do przewietrzania w czasie dżdżystym. Okienka te w czasie mrozów powinny być słomą zatykane. W południowej połowie składu mieszczą się rosnące przez zimę pod szklannem przykryciem: kalafiory, brokuły, kalarepa niedoszła do zupełnego rozwoju na zagonach, oraz pietruszka, szczypiorek, a nawet szczaw mogą tam rosnąć i rozwijać się. Wewnętrzne urządzenie takiego zachowania jest zupełnie podobne do urządzenia piwnicznego. Półki przytwierdzone po bokach do ścian służą do rozkładania oraz przesuszania niektórych warzyw, jak główek kapusty, porów, trybulki główkowej (*Scandix bulbocum*); gdzie również owoce mogą być przechowywane. Półki rzeczzone bywają nasycane kilkakrotnie roztworem alunu. Dno tej budowli z wyjątkiem przejścia środkowego wysypane jest piaskiem gruntowym

na ośm do dwunastu cali i za pomocą podlewania utrzymywane w stanie umiarkowanej wilgoci. W razie zbyt wilgotnego powietrza nadmiar tej wilgoci usuwa się za pomocą przewietrzania. Zapasy warzyw rozmieszczają się odpowiednio do ich ilości, oraz w miarę zapotrzebowania. Łatwo podlegające gniciu przechowują się bliżej światła; kardy, cykorja, brodawnik w ciemności. Korzeniowe powinny być zadowolane, a brukiew lub buraki mogą leżeć pod półkami.

W północnych prowincjach Rossji dla zachowania przez zimę kapusty i innych ogrodowin na gruncie w stanie naturalnym ich świeżości i zabezpieczenia ich od szkodliwych wpływów mrozów, używają następnego sposobu:

Wszelkie ogrodowiny, jakie mają się przechować przez zimę, zasadzają we wrześniu na grzędach przy sobie gesto, w odległości kilku cali jedno od drugich, aby się z sobą nie stykały. Dla zabezpieczenia od mrozów, obstawiają je spadzisto dla ścieku wody deskami lub dylami tak wysoko, aby ściany były wyższe od roślin i aby można było wchodzić do środka dla wybierania potrzebnych na użytek ogrodowin. Ściany okładają się ziemią i darniną, zostawiając w jednym miejscu otwór w kształcie drzwiczek. Z wierzchu przykrywają się słomą i matami. W zimie nasypują na wierzch na kilka stóp śniegu, takowy ubijają przez co zimno nie może się dostać do wewnątrz. Otwór do środka zabezpiecza się grubą matą słomianą, przez który nie tylko że się wchodzi z latarnią do środka w razie potrzeby, ale przeczystczy się powietrze wewnątrz, o ile na to stan pogody dozwala. Tym sposobem wszelkie warzywa ogrodowe utrzymują się bardzo dobrze przez pięć miesięcy, liście tylko uszkodzone należy odejmować, aby się zgnilizna nie rozszerzała.

W porze letniej wszelkie warzywa tak jarzyny jako i zieleniny najwłaściwiej przechowywać w lodowniach. W kraju naszym użycie jednak lodu jest dotąd nie wielkie i ogranicza się dotąd do cukierni, browarów lepszych gatunków piwa i niektórych restauracji. Z czasem jednakże, kiedy przemysł nasz, a przytem i zamożność ogólna wzrosną i potrzeba lodu również znajdzie szersze zastosowanie. Dotąd lód dla zaspokojenia tych potrzeb jest wycinany z zamarzłych wód w zimie i zwożony do lodowni, których upowszechnienie po wsiach byłoby ze wszech miar pożytecznem, tem bardziej że wystawienie takiego składu na lód jest łatwe i z bardzo małemi kosztami połączone.

W numerze 1-m Gospodyni wiejskiej daliśmy opis lodowni nadziemnej, rozpowszechnionej po wszystkich większych gospodarstwach we Francji, Czechach i na Szląsku, który tutaj zamieszczamy.

Oprócz tej metody przechowuje się lód w urządzo-nych na ten cel lodowniach piwnicznych, które się urządzają w następuny sposób:

W miejscu od północy otwartem, a zewsząd okolo-nem drzewami lub budynkami wykopuje się czworograniasty dół dowolnej wielkości, na kilka łokci głęboki, bo im głębszy tem bywa chłodniejszy, ściany wewnątrz albo się obmurowują cegłą paloną, lub też cembрую balami lub dylami, wierzch zaś pokrywa się dachem i poszywa z wierzchu grubo słomą, aż do samej ziemi, dla zabezpieczenia przystępu z zewnątrz powietrza. Przed drzwiczkami lodowni od północy zbudować małe sionki, aby dwojgiem drzwi w przeciwną stronę otwierającemi się była zamykana. Drzwi takowe powinny być opatrzone grubemi matami słomianemi, jako złemi przewodnikami ciepła.

Na pół łokcia od spodu samej lodowni, układają się na kamieniach legary z drzewa dębowego lub olszowego, dla ścieku wody powstającej z topniejącego lo-

du; Jeżeli grunt jest ściśły i nieprzepuszczalny, należy w środku wykopać odpowiedniej głębokości studzienkę służącą jako zbiorowisko topniejącej z lodu wody. Gdy już lodownia jest gotową, wtedy spód i jej boki wyścielają się słomą, najlepiej jęczmienną i na legarach układa się warstwa grubszego lodu, następujące zaś warstwy powinny być szlagami lub obuchem rozbite i miało potłuczone, polane wodą, aby jednolitą bryłę lodu utworzyły. Do każdej furi parokonnej lodu dodaje się dziesięć funtów soli tłuczonej, przez co lód daleko się lepiej konserwuje.

Jeśli w czasie łagodnej zimy nie można, dostać lodu, w takim razie śnieg zastąpić może biorąc na każdą warstwę śniegową grubości jednego łokcia, dwadzieścia funtów soli kuchennej i nalewając dziesięć wiader wody. W ten sposób układają się nowe warstwy śniegu, przesypując solą, polewając wodą, ubijając szlagami, dopóki się lodownia nie napełni. Praktyka wykazuje, że śnieg przechowywany w ten sposób, daleko lepiej się konserwuje od lodu, a we Włoszech nie znają innych naturalnych lodowni, jak tylko śniegowe.

Po napełnieniu lodowni w czasie panujących mrozów, drzwi od niej powinny być otwarte a zamykane w czasie odwilży, jak również wtedy, kiedy mrozy zupełnie ustaną. Na wiosnę, kiedy nastaje pora cieplejsza, lód należy przykryć z wierzchu słomą przynajmniej na pół łokcia, a po zupełnem wybraniu lodu w twardej jesieni lodownia się oczyszcza i drzwi do niej powinny stać otworem.

Lód potrzeba wyrąbywać zaraz, jak tylko w grudniu stawy lub jeziora zamarzną, gdyż często się zdarza, że z powodu nietrwałości zim naszych, trudno go później nagromadzić w odpowiedniej ilości. Lód mający być przechowywany przez lato bierze się z wód stojących, gdyż wyrąbany z wód bieżących jak rzek, jest niewiele przydatny, bo jest nietrwały, to jest prędko

się roztopiający, jako rzadki i posiadający w sobie wiele baniek powietrznych. Dla tej przyczyny niemamy trwałego lodu w Warszawie, jako pochodzący wyłącznie z rzeki Wisły. W innych miastach zagranicznych, gdzie nie ma odpowiedniej liczby wód stojących, a spotrzebowanie lodu jest wielkie, założono fabryki sztucznego wyrabiania lodu, gdzie przez rok cały dostarczają go w dowolnej ilości.

W końcu nadmienić jeszcze wypada, iż jeżeli pomimo zachowania wszelkich ostrożności, warzywa lub jarzyny ulegną przemarznięciu, nie należy ich rozgrzewać przy ogniu. Odtajałe w zimnej wodzie, wyciągającej zamróż, poddają się powolnemu przewietrzaniu z nastaniem odwilży. Przemarzłe wszakże zapasy, jeśli nie mogą być bezzwłocznie spożytkowane, należy skarmić inwentarzem domowym, gdyż dłużej nie dadzą się przechowywać i podlegają łatwej zgniliźnie.

W porze letniej odświeżanie nadwędzłych warzyw lub zielenin dokonać można, umieszczając je w koszyku nad powierzchnią zimnej wody, wytryskującej wprost ze źródła.

Rozmaitości.

Rzeczywista wartość zwykłych produktów spożywczych. W obec coraz trudniejszych warunków ekonomicznych, wzrastającej drożyzny pierwszych potrzeb do życia, wyżywienia się zwłaszcza mniej zamożnych rodzin, staje się co dnia kłopotliwszem. Słusznie za

tem nauka przychodzi w tej mierze z pomocą wykazując rzeczywistą wartość produktów pokarmowych, zwykle na spożycie używanych. Przyjawszy normalne ceny głównych części składowych zawartych w naszych pokarmach to jest: białka, tłuszczu i materji wyciągowych, przychodzimy do następujących wyników, że w gastronomji tak samo jak i w wielu innych sferach życia i działalności ludzi cywilizowanych, nie to ma wartość, co ją posiada rzeczywiście, ale raczej to co nam przypada do gustu.

I tak rzeczywista wartość jednego kilogramu (tyle co 2 1/2 funtów wagi warszawskiej) polędwicy wynosi 41 kop., kiedy cena targowa przedstawia 48 kop., zatem za polędwicę płacimy drożej z powodu dobrego jej smaku, aniżeli jest warta ze względu na swą pożywność. Wartość rzeczywista a cena targowa mięsa wołowego lepszego są równe, tymczasem wartość rzeczywista posledniego mięsa wołowego jest znacznie wyższą od zwykłej ceny targowej tego gatunku mięsa. Naturalnie dla zupełnego spożytkowania rzeczywistej pożywności posledniego mięsa wołowego potrzebne są zdrowe, silne zęby i odpowiedniej siły organa trawienia. Dla mniej zamożnej klasy mieszkańców, a obok tego ludzi zdrowych i silnie zbudowanych, mięso wołowe posledniejszych gatunków jest pokarmem najtańszym, w stosunku do odżywczej jego wartości, a w szczególności nieporównanie tańszem od tak ulubionego mięsa wieprzowego, którego cena targowa znacznie przewyższa jego rzeczywistą wartość. U nas wprawdzie cena wieprzowiny jest znacznie niższą aniżeli w Niemczech, ale i rzeczywista wartość wieprzowiny sprzedawanej na naszych targach jest znacznie mniejszą, aniżeli w Niemczech lub Anglii. Stosunek wartości rzeczywistej do ceny targowej wykazuje zawsze niekorzyść używania wieprzowiny na pokarm i jedynie jako zbytkowy przysmak uważaną

być powinna. Do bardzo korzystnych pod względem pożywności i stosunkowo niskiej ceny należą serce i wątroba.

Do nader zbytowych pokarmów należy zwierzyzna, gdyż np. rzeczywista wartośćająca ją wynosi zaledwie 43 kop., a płacić za niego każą kilkakrotnie wyższe ceny. Stosunkowo droższymi są jeszcze kuropatwy, jarzabki, kwiczoły, bażanty, słomki i t. p. Do zbytowych również pokarmów, ze względu na ich stosunkowo małą wartość pożywną a wysoką cenę targową, zaliczyć należy serdelki, kielbaski parowe, suszone i t. p. Z pomiędzy wędlin za to jest tania kiszka zwana blutwurstem. Również do tanich pokarmów zaliczyć wypada śledzia, którego wartość rzeczywista jest wyższa od wartości rzeczywistej najlepszej wołowiny, a cena targowa nieporównanie niższa. Uboga klasa żydowska żywi się więc jak widzimy racjonalniej, aniżeli uboga klasa chrześcijańska, zając kielbasy suche lub inne wędliny. Jaja i masło należą stanowczo do zbytów, gdyż ich cena targowa jest najmniej dwa razy wyższą od ich rzeczywistej wartości; za to ser, a szczególnie mleko należą do najtańszych pokarmów.

Z pomiędzy pokarmów roślinnych taniemi nazwać można razową żytnią mąkę, chleb razowy, groch; drogiemi zaś są pytlowa żytnia mąka, której cena targowa jest wyższą od jej rzeczywistej wartości, dalej pieczywo pszenne, a szczególnie ryż, którego wartość rzeczywista jest więcej niż o połowę mniejsza od ceny targowej. Niesłychanie małą wartość rzeczywistą w porównaniu z ceną targową mają jarzyny, jak marchew, a szczególnie kalafiory. Czekolada choć istotnie ma wartość rzeczywistą równą mleku, ale ze względu na wysoką cenę targową przeszło sześć razy wyższą od rzeczywistej wartości, należy do najzbytowniejszych pokarmów.

Sztuka orjentowania się w nieznannej okolicy. Niemcy posiadają w swej literaturze zbiór tych wszystkich spostrzeżeń, a w podobną książkę zaopatrzony jest każdy z oficerów armji, z której przytaczamy niektóre wyjątki. Gdy słońce znajduje się o godzinie szóstej z rana na wschodzie, o dziewiątej jest na południo-wschodzie, o dwunastej na południu, o trzeciej po południu na południo-zachodzie, a o szóstej na zachodzie. Gdy niebo zakryte chmurami, a więc słońca nie widać, trzeba radzić się różnych przedmiotów ze strony wystawionej na wiatry i burze. Drzewa i kamienie są pokryte mchem od strony północno-zachodniej; drzewa z tej strony mają w swej korze głębsze rysy i ostrzejsze; zjawisko to jednak zmienia się stosownie do okolic płaskich lub górzystych, suchych lub mokrych.

Podczas nocy księżyc i gwiazda polarna służą za przewodnika; ta ostatnia wskazuje zawsze kierunek północny. Aby ją znaleźć szuka się naprzód konstellacji Wielkiej Niedźwiedzicy, zwanej także Wozem Dawida. Linja prosta przeprowadzona przez tylne koła wozu trafia na gwiazdę polarną, należącą do konstellacji Małej Niedźwiedzicy.

Księżyc w pełni znajduje się o północy na południu, o szóstej wieczorem na wschodzie, o szóstej z rana na zachodzie. W pierwszej kwadrze o szóstej wieczorem jest na południu, o północy na wschodzie, a o szóstej z rana na południu.

W górach kierunek wód bieżących jest najlepszą wskazówką stron świata. W ogóle domy, młyny, wioski leżą w kierunku biegu wód; brzegi ich służą za drożki dla pieszych. Wiatraki za pośrednictwem swych skrzydeł wskazują dokładnie kardynalne punkta kierunku wiatrów.

Produkcja zapalek w Europie. We Francji zużywają dziennie na głowę 6 zapalek, w Anglii 8, w Belgji

9 sztuk. W Niemczech jest nieporównanie większem, gdyż tam wiele palą tytoniu. Przyjąwszy zaś dla innych krajów najmniejszą jako przecięciową cyfrę, wtedy dla całej Europy wypadnie dziennie dwa miljardy sztuk zapalek. Z lekkich gatunków drzewa, używanych pospolicie do wyrobu zapalek, stopa kubiczna nie waży więcej jak piętnaście funtów. Podług tego więc w Europie użytoby rocznie dziesięć miljónów stóp kubicznych czyli 90 tysięcy sążni drzewa na wyrób takiej bagatelki. Jeśli do tego dodamy ilość zużytkowanego fosforu rocznie około 420 tysięcy funtów, płacę robotników, których podają na 30 tysięcy osób i procenta przedsiębiorców, wtedy ogólna wartość rocznej fabrykacji zapalek w Europie wynosi co najmniej około 100 miljónów rubli.

Przyczyny powstawania solitera. Nie ulega już dziś wątpliwości, że każde w ogóle mięso jest tem łatwiejsze do strawienia, im mniej było wystawione na działanie ognia. Dla tego też tak często zaleca się chorym lub dzieciom wątłej organizacji używanie mięsa surowego lub na wpół upieczonego. Wszelako używanie w tym stanie mięsa należy uważać jedynie jako środek leczniczy, lubowników zaś befsztyku po angielsku ostrzegamy, że surowe i na wpół surowe mięso jest szkodliwem zdrowiu, a mianowicie przekonano się, że jest powodem choroby zwanej soliterem, gdyż mięso wołowe zawiera w sobie zarodki tasiemca.

Doktor Weiss, który w Petersburgu pierwszy zaczął leczyć dyarję u dzieci surowem mięsem, zauważył, iż od tego czasu liczba chorych dzieci na tasiemce znacznie się powiększyła. Toż samo sprawdzono w Paryżu. Żołnierze angielscy w Indjach, zwłaszcza z prowincji Pendżab, prawie wszyscy są dotknięci tą chorobą. Zdaniem najpierwszych lekarzy wzmaganie się liczby chorych na tasiemce w miastach zachodniej Europy należy jedynie przypisać coraz więcej rozpo-

wszechniającemu się zwyczajowi używania mięsa na wpół upieczonego. W takim bowiem razie mięso nie jest ogrzane do tego stopnia ciepła, aby mogło zupełnie zniszczyć zarodki tak groźnego dla zdrowia ludzkiego pasożyta.

Korrespondencja listowa w rozmaitych krajach europejskich. Poprzednio utrzymywano, iż najwłaściwszą skalą do mierzenia stopnia cywilizacji każdej szczegółowo narodowości, jest ilość skonsumowanego mydła przez mieszkańców, obecnie zaś przyjęto ilość wysyłanych corocznie korespondencyj. Wedle zatem źródeł urzędowych pokazuje się, że listów na jedną osobę przypada rocznie w Anglii 34, w Szwajcarii 27, w Niemczech 25, w Holandji 14, w Belgji 13, w Danji 11, we Francji 10, w Rosji 1, w Turcji i Rumunji zaledwie $\frac{1}{2}$ na jednego mieszkańca.

Karty pocztowe przedstawiają następujący stosunek: w Szwajcarii 17, w Belgji 12, w Danji 12, w Niemczech 11, w Holandji 11, w Anglii 5, we Francji 4, w Rosji 1, w Turcji i Rumunji $\frac{1}{3}$ na jedną osobę.

Sztuczne wino. W Grecji na wielką skalę odbywa się fabrykacja wina z suchych rodzynek. Za pomocą kwiatu malwy nadaje się barwę czerwonych win francuzkich i tysiące butelek rozchodzi się tego trunku pod nazwą Petit Bourgogne. W obec rozpowszechnionego w tak olbrzymich rozmiarach fałszerstwa tego wszystkiego, co tylko da się lub można zafalszować, zabarwianie kwiatem malwy nieporównanie bezpieczniejszem jest dla zdrowia ludzkiego, aniżeli fukšina która choć jest nader gwałtowną trucizną, ale że tania, z korzyścią przeto używaną bywa do zabarwiania win i innych napojów przez nieprzebiegających w środkach handlarzy.

Maliny. Jakkolwiek plantacja malin nie wymaga wielkich starań i zachodów, nie możemy się wszakże pochwalić nietylko pięknnością i wielkością ich owo-

ców, ale nawet nie wystarczają już na miejscowe potrzeby, które uzupełniać potrzeba importem z Cesarstwa, bezwzględnie iż racjonalna ich hodowla, mogłaby przynieść też same korzyści, co winnice w cieplejszym klimacie.

Mając zamiar zaprowadzić plantację malin, do czego z korzyścią użyć można bezużyteczne miejsca jakie znajdują się obok płotów lub nad rowami, należy w jesieni głęboko przekopywać ziemię z nawozem i posadzić krzaczki w półłokciowej od siebie odległości, a na zimę przykryć je słomiatym obornikiem. Na wiosnę krzewy wydadzą silne pędy, z których w następnym roku spodziewać się można dorodnego i obfitego zbioru. Aby jednakże nie doznać zawodu w swych oczekiwaniach, nie należy więcej z jednej karpki puszczać jak tylko trzy pędy, gdyż w przeciwnym razie zamiast pięknego silnego szpaleru, utworzyłby się niekształtny zagajnik z cienkich i wątłych roślin, nader mało i to nędzne przynoszących owoce.

W lecie podczas suszy potrzeba podlewać młode krzewy gnojówką lub miękką wodą, wszelkie zaś chwasty, zwykle bujnie rosnące pomiędzy malinami, jaknajstaranniej oczyszczać, gdyż zaniedbując tej ostrożności, krzewy prędko dziczeją i liche wydają owoce. W jesieni wreszcie oczyszczają się krzewy ze wszystkich niepotrzebnych odrostków, gałęzie zaś które wydawały owoce wyciąć, a młode latorośle około korzeni zasilic, w sposób przy sadzeniu przytoczony.

Na wiosnę, gdy już roboty ogrodowe się rozpoczną, przyciąć wierzchołki wszystkich pędów i pielęgnować jak w latach poprzednich. Tym sposobem postępując, można liczyć na pewny urodzaj pięknych soczystych i dużych owoców, które zawsze i wszędzie znajdują chętnych nabywców, zwłaszcza przerobione na sok sięgają aż do samej Brazylii.

O pakowaniu świeżych owoców. Przemysł ogrodnicy, przynoszący tak wielkie korzyści Zachodniej Europie, nie był nigdy u nas właściwie pojmowany, a tym więcej zastosowany, uważany raczej jako zbytek, przyjemność klas zamożniejszych i dla tego też pozostaje w zupełnem zaniedbaniu.

Dla sprawdzenia tego faktu nie potrzeba nawet posilkować się żadnemi statystycznymi źródłami, ale dość zwrócić uwagę na owoce wystawiane na sprzedaż po rozmaitych straganach warszawskich. Pochodzące z zagranicy odznaczają się naturalną świeżością, smakiem właściwym, miejscowego zaś pochodzenia zwykle pogniecione, pokaleczone, poplamione, a skutkiem nieumiejętnego i zupełnie zaniedbanego z nimi obchodzenia się, zbyt wczesnie rozwinięta w nich fermentacja pozbawia je odpowiedniego przyrodniczym własnościom smaku. Różnice te, dla osób niekompetentnych aż nadto są wystarczającemi do wyrobienia przekonania, jakoby klimat nasz nie był zdolnym do wydawania równie smacznych i delikatnych owoców jak zagranicą i zaniedbywania eksploatacji tak ważnej gałęzi tego naturalnego przemysłu. Tymczasem różnice te pochodzą jedynie od sposobów obchodzenia się z nimi. Gdzie bowiem przemysł ten rozwinięty jest w wielkich rozmiarach, musiano zatem szukać odpowiednich środków nie tylko do przechowywania owoców w świeżym stanie na czas dłuższy, ale również nieuszkodzone przesyłać w odleglesze punkta, jako przedstawiające korzystniejszą ich sprzedaż.

Żony i córki ogrodników francuzkich nabyły w tej mierze tak zadziwiającej wprawy, iż umieją tak zręcznie pakować najdelikatniejsze owoce, iż te bez najmniejszego uszkodzenia mogą odbywać kilkodniowe podróże, bez narażenia ich na wstrząśnienia, uderzenia, a tem samem powstające na nich plamy, skutkiem czego nie tylko tracą swój smak właściwy, ale i przy-

spiesza się w nich zgnilizna. Postępowanie ich w tej mierze jest następujące:

Jak najstaranniej zerwane wiśnie lub agrest umieszczają się pierwotnie na płaskich koszach, na których bywają przenoszone z ogrodu do miejsca pakunku bez najmniejszego uszkodzenia. Tam kobiety, zwykle zajmujące się tem zatrudnieniem, rozdzielają przyniesiony owoc na części, ważące od ośmiu do dziesięciu funtów. Każda z tych części pakuje się w osobne koszyki, odpowiednio ku temu celowi wyrabiane; to jest u dołu węższe u góry szersze, czworograniastego kształtu. Są one plecione z prętów wierzbowych, której racjonalne plantacje rozwinięte w całej Zachodniej Europie w właściwych miejscowościach przynoszą znaczne korzyści właścicielom, kiedy u nas dotąd takowych nie umiano jeszcze wyzyskać.

Koszyk taki napelniają liśćmi, a następnie w formie ostrokągu układają owoce aż do samego wierzchu. W plecionki kosza zatykają się gałązki liści kasztanów, za pomocą których ułożone owoce przytrzymują się, górne końce tych gałązek związane są zwykle szpagatem, a koszyk dopełnia się liśćmi.

W ten sposób zapakowany koszyk wisien lub agrestu, może być bez obawy pogniczenia owocu, przesyłany nie tylko statkiem parowym, koleją żelazną, furgonem pocztowym, ale każdą w ogóle furmanką.

Winogrona, których upakowanie znakomite przedstawia trudności, przesyłają w liściach paproci. Paproć mająca być użytą do tego celu, powinna być doskonale wysuszoną i oczyszczoną z lodyg i grubszych nerwów. Winogrona zawijają się w papier i układają w łożysku wysuszonej paproci, przesypują tym samym materiałem i przyciskają zlekka wierzbowymi pręcikami. Elastyczność suchej paproci ochrania w ten sposób upakowane winogrona od tarcia, a tem samem i od uszkodzenia. W latach małej obfitości mo-

reli, otrzymuje Paryż rzeczony owoc z południowych departamentów, gdzie zrywają morele w stanie niezupełnie jeszcze dojrzałym, pakując w płaskie pudełka i przesyłają koleją żelazną. Morele te dojrzewają w czasie podróży.

Z Rouen, Havre i Dieppe wysyłają całe okręty napelnione jabłkami, upakowanymi w skrzyniach drewnianych do Rossji, Szwajcarji i Norwegji. Każdy pojedynczy owoc obwijają w papier i układają ściśle po tysiąc sztuk do skrzyni; próżne zaś miejsca zapychają się jak najstaranniej kawałkami papieru drobno pociętymi. W ten sposób również przesyłają się gruszki, cytryny, pomarańcze i inne owoce. Samo przez się wynika, iż żaden tam owoc nie jest trzęsiony, ale zrywany rękami z drzewa, lub odejmowany nożyczkami. Tak proste jednakże i praktyczne środki dotąd oczekują u nas zastosowania, aby zapobiedz marnowaniu w tak małych ilościach produkowanych u nas owoców.

Sadzenie kartofli. Jeden z rolników francuskich sadził w 1874 roku kartofle z gatunku zwanego Early-Rose—jedne w całości, jak się to zwykle robi, a inne na pół przekrajane, kładąc obie części w tenże sam dołek płaską stroną na spód tak, ażeby wszystkie oczka zwrócone ku otworowi dolka, mogły się swobodnie rozwijać, otóż otrzymał 25% na korzyść tej drugiej metody. Zachęcony takim wypadkiem, powtórzył w roku następnym swe doświadczenia na pięciu odmiennych gatunkach kartofli, a z tych prób odbywanych z całą jak się okazuje dokładnością, okazały się następne rezultaty: Dziesięć kartofli gatunku Early-Rose, mających średnio dziewięć oczek i ważących razem 650 gram., zasadzone w całości w dziewięciu miejscach, wydały 150 kartofli średnich i małych wagi 9 kilogramów. Taką ilość sztuk nasienia tego samego gatunku, z taką ilością oczek i taką samą wagą,

przekrajanych na dwoje i posadzonych w dziesięciu miejscach, płaską częścią na spód, wydały 210 kartofli, ważących razem 11 kilogramów i 750 gramów czyli o trzydzieści procent więcej. Dziesięć całych kartofli holenderskich żółtych, z tyluż mniej więcej oczkami i z wagą 750 gram. wydało 140 ziarn, ważących 5 kilogramów i 125 gram. Dziesięć tychże samych kartofli na pół przekrajanych, z podobną ilością oczek i wagą, wydało 176 sztuk, ważących kilogramów 6 i 30 gram. Na innych użytych do próby gatunkach, tenże sam stosunkowo okazał się rezultat, — i wszystkie zgoła odmiany, sadzone w połówkach oczkami do góry, dały większy plon tak co do ilości, jako też co do wagi.

Doświadczenia powyższe dosyć jak się zdaje stanowią, nie są bez znaczenia, i zasługują na to, aby zwrócić na nie bliższą uwagę. Zastanawiając się bliżej nad rzeczą, łatwo przyjść do przekonania, iż otrzymane wyniki tych prób, zgodne są zupełnie z prawami natury. Z czegoż się bowiem tworzą młode zawiązki odradzającej się rośliny, jeżeli nie z oczek znajdujących się na powierzchni kartofli, będących zarodnikami życia nowych roślin. Sadząc więc kartofle w całości, pewna liczba oczek znajdujących się pod spodem albo wcale się nie rozwinię, albo też rozwój ich jest nader słaby, a skutkiem tego zawiązuje się mniejsza liczba łodyg, a w następstwie i mniejsza ilość kartofli. Gdy się zaś kartofel przekraja i umieści w takich warunkach, aby wszystkie oczka tak jednej jako i drugiej połowy mogły się swobodnie rozwijać, wtedy wszystkie pierwiastki produkcji, jako spożytkowane w sposób racjonalny, tem samem i sprzęt dają obfitszy.

Chemiczny skład świeżych liści tytuniowych. W racjonalnej uprawie tytoniu, zwłaszcza prowadzonej w długotrwałych plantacjach, nieodzownym warunkiem powodzenia jest dokładna znajomość składu ich

liści, aby następnie wiedzieć, w jaki sposób usterkoryzować grunt pod następny zasiew. Wielcy przeto plantatorowie corocznie po sprzęcie poddają analizie chemicznej swe zbiory i wedle tych wskazówek postępując, otrzymują liście coraz lepszych przymiotów, a tem samem i w cenie coraz droższe.

Pierwszy Vauquelin z chemików starannie studjował skład tytoniu, a rozbiór chemiczny wykazuje następny skład świeżych liści tytoniowych europejskich na 100.

Wody	88,080
Drzewnika	4,969
Materji wyciągowej gorzkiej	2,840
Gumy z jabłkanem wawna	1,140
Ciał proteinowych	1,048
Żywicy	0,261
Białka roślinnego	0,260
Nikotyny	0,060
Nikocjaniny	0,010
Kwasu jabłkowego	0,510
Jabłkanu amonjaku	0,120
Siarczanu potażu	0,048
Chlorku sody	0,063
Potażu	0,095
Fosforanu wapna	0,166
Wapna i krzemionki	0,330

Ślady krochmalu.

Według Will'a i Fresenius'a po spaleniu rośliny otrzymuje się popiołu od 19% do 27%, a to w następnym stosunku co do odmiennych jej części i tak:

z liści	od 17%	do 24%
z łodyg	od 6%	do 16%
z korzeni	od 5%	do 6%

Większa ilość popiołu wywiązuje się w stosunku lepszych gatunków tytoniu, a który zarazem jest dzielniejszym środkiem nawozowym pod uprawę tej rośliny.

Racjonalni przeto plantatorowie zwykle lodygi i kosenie tej rośliny przeznaczają jako nawóz pod uprawę tytoniu.

Liście tytoniowe zawierające w sobie powyższe składniki, pod wpływem manipulacji fabrycznych i użycia do nich właściwych zapraw, zwanych technicznie sosami, przerabiają się na rozmaite gatunki cygar, tytoniów i tabaki, jakie są przedmiotem handlu. O analizach chemicznych odbywanych przez plantatorów dowiedział się ogół publiczności dopiero z słynnego procesu hr. Bocarme właściciela znacznych plantacji tytoniowych w Ameryce, który w roku 1851 otruł swego szwagra nikotyną. Fabryki bowiem nie potrzebują znać bynajmniej chemicznego składu liści tytoniowych, ile raczej używanych zapraw i dla tego znajomość ta wyłącznie potrzebną jest plantatorom.

WYPISY GOSPODARSKIE.

Bulion na zimno wyrabiany. Bulion gotowany traci wiele pożywnych składników, które służą do wyrabiania się krwi i przyczyniają się do strawności żołądka; dla tego starano się wyrabiać bulion z mięsa bez gotowania i wynaleziono sposób otrzymywania ekstraktu mięsnego najprzyjemniejszego zapachu i nadzwyczaj pożywne dla osłabionych żołądków.

Bulion ten robi się na jedną osobę w sposób następujący: Na wielką filiżankę od kawy bierze się pół funta mięsa świeżego wołowego lub kury, sieka jak najdrobniej i wkłada się do wielkiej filiżanki. Na to nalewa się dystylowanej lub przegotowanej i zupełnie

ostudzonej wody na cal nad mięso, dodaje szczyptę soli i pięć do sześciu kropli kwasu solnego, miesza się mięso z tym płynem należycie za pomocą przecika szklanego, przykrywa naczynie i tak pozostawia w chłodnym miejscu przez godzinę czasu. Woda sama wyciąga wszelkie składniki z mięsa przy pomocy soli i kwasu solnego. Następnie precedza się płyn bladoczerwony z filiżanki przez sitko włosiane i wyciska reszta soku z mięsa powtórnie nalanego trochę wody za pomocą łyżeczki tak, aby się filiżanka wielka dopełniła do wierzchu ekstraktem mięsnym. Wszystkie pierwiastki pożywne z mięsa znajdują się rozpuszczone w tym płynie buljonowym.

Dla przekonania się o zupełnym wylugowaniu owego mięsa posiekanego, można go gotować nawet w kociołku Papina, a woda wodą zostanie, po której może tylko kilka kropel tłuszczu pokaże się; mięso zaś samo jak wiór białe pozostaje bez żadnej wartości.

Wpływ księżycy na bielenie płótna. Chemik Dr. Desberger w Bonn zrobił to doświadczenie, że światło księżycy na bielenie płótna wielki wpływ wywiera, która to działalność w czasie pełni jest największa. Wynalazca zaleca tedy, ażeby tak płótna jak bieliznę, po praniu rozwieszone, na noc nie zdejmować, albowiem światło księżycy, do przedszego ubielenia najwięcej się przyczynia. Środek ten oddawna z korzyścią ma zastosowanie tak na Litwie jako i w Galicyj Austrjackiej pomiędzy ludem wiejskim.

Białe norymberskie pierniki. Mieszać przez godzinę funt cukru z ośmiu całemi jajami, domieszać funt mialko usiekanych migdałów ususzonych w piecu, funt maki, trochę utłuczonego i przesianego anyżu, gwoździków, kardemonu i cynamonu, cztery łuty skórki pomarańczowej w cukrze osmażonej i pokrajanej w drobną kostkę i tyleż cytronaty, ciasto to rozwałkować na grubość rubla srebrnego, krajać w do-

wolnej wielkości czworoboki zdłużne albo wykrawać okrągłe talerzyki, złożyć na papier posypany mąką i piec w miernym piecu. Można też te pierniki wypiekać na opłatkach.

Kit do spajania naczyń stłuczonych. Bierze się wapna niegaszonego i sera świeżego w równych częściach, cokolwiek terpentyny, poczem to wszystko razem dostatecznie się umiesza; biorąc tę masę końcem noża smaruje brzegi stłuczonego naczynia, spaja je mocno i wysusza w miejscu ogrzanem.

Biszof. Zielone pomarańczki bardzo cienko obrać, obrane skórki nalać czerwonym winem, niech naciągną przez 24 godzin, przecedzić przez czyste sito i dodać do każdej butelki wina pół funta rozpuszczonego cukru.

Kardynał. Zamiast czerwonego, wziąć białe reńskie wino, a zamiast pomarańczek, pomarańcze. Obrać je cienko ze skórki, namoczyć w białym winie przez kilka godzin, wcisnąć sok z pomarańczy, dodać pół funta cukru i dalej postąpić jak z biszofem.

Pudding angielski. Czytając pierwszy lepszy przedmiot o Anglii, czy to gazetę, opis podróży, powieść lub romans, napotyka się niemal wszędzie wzmianka o puddingu. Cóż to jest ów pudding? zapyta nie jeden zwolennik angielszczyzny. Jest to potrawa w Anglii tak powszechnie ulubiona, jak u nas zrazy, barszcz, flaki lub kielbasa z kapustą, a w Węgrzech gólasz; którą Anglik nad wszystko przekłada i bez której obejść się nie może. Pudding robi się w ten sposób: Bierze się mięsa wołowego drobno posiekanego pół funta, bułek utartych dwa funty, mąki pszennej funt, dwa jajka, i dodawszy do tego nieco śmietany, cukru, cynamonu, rodzynek i muszkatołowego kwiatu, urabia się z tego przez dolewanie mleka zwyczajne ciasto, jakie na babki biorą i wypieka takowe w formach wysmarowanych masłem. Robią nadto pudding

i z kartofli, a to w ten sposób: do odgotowanych i w donicy należyte utartych kartofli w ilości dwudziestu czterech łutów, dodają tłustości dwa łuty, tyleż sera utartego i mleka kwaterkę. Przez dolewanie wody cieplej, ile potrzeba do nadania stosownej gęstości, formuje się masa, którą podobnie w glinianych formach wypiekają.

Przechowywanie szparagów. Zrzynają się szparagi w Czerwcu, które należy wymyć starannie i wytrzeć chustką do czystości. Po starannem ich oczyszczeniu z wszelkich obcych części, bierze się sucha mąka lub otręby, przydaje do niej na wagę szóstą część soli kuchennej dobrze wysuszonej i miałko utłuczonej i posypuje się tą mąką każdy z osobna szparag, przestrzegając, aby koniec ucięty dobrze był obsypany; wiążą się łyżkiem szparagi w pęczki najmniej po pięćdziesiąt i jeszcze raz posypują się mąką i solą, poczem każdy pęczek osobno zawija się w ciasto z mąki razowej, dobrze wygniecione i do cienkości wywałkowane. Tak powiązane i ciastem pokryte szparagi suszą się w miejscu letniej temperatury, aby się ciasto niepopękało i powietrze do szparagów dostać się niemogło. Układają się te pęczki w garnkach, zalewa się roztopioną tłustością a garnki zachowują w miejscach suchych i chłodnych, w potrzebie użycia bierze się pęczek, otwiera, wyjmują szparagi, moczą w wodzie godzinę lub więcej, a potem przyrządzają się zwyczajnym sposobem.

2-gi sposób. Dla zachowania w trwałości szparagi, wyróżnawszy zwyczajnym sposobem, zamoczyć je we wrzącej wodzie i niezwłocznie wyjąć; potem ułożyć w glinianem lub szklanem naczyniu i nalać na nie wodą nasyconą solą kuchenną; naczynie zakorkować i zawiązać pęcherzem. Dla użycia wyjmują się, ile potrzeba z naczynia, które następnie należy zakorkować znowu i obwiązać. Przeznaczone do gotowania

szparagi należy pierwiej wymoczyć w letniej wodzie, a następnie gotować je w znacznej ilości wody, ażeby odjąć im zbyt soli a tym sposobem przyrządzone szparagi będą zupełnie jak świeże.

W ten sposób przechowują się również kalafior, karczochy, groch szparagowy, zielona fasola i groch cukrowy w strączkach.

Szczaw na zimę. Pościnać liście ze szczawiu przy końcu sierpnia i polewać miejsce, gdzie rośnie codziennie, aby w połowie września miał listki młode i jędrne. Pozbierać je wtedy po rosie, oddzielić starannie zdrowe od robaczywych, posiekać grubo i napełniwszy niemi duże naczynie gliniane polewane, przystawić do ognia bez wody, a mieszać często, aby się nie przypaliły. W miarę jak się gotować zaczęły, dodawać świeżych siekanych liści, także szczawiovych, i mieszać ciągle aż do trzech godzin. Gdy na pół ugotowane będą, posolić więcej, jak się zwykle soli. Szczaw tak ugotowany powinien być tak gęsty, aby nie puszczał wody, nawet gdy wystygnie. Po ugotowaniu nakłada się w małe szklanne słoiki, zalewa z wierzchu roztopionem sadłem lub masłem, z wierzchu obwiązuje papierem, przechowuje w suchym miejscu, a gdyby się tłustość zestarzała, należy ją zaraz odmienić. Do tego użytku należy brać małe słoiki, aby od razu takowy spotrzebować, gdyż raz w nich szczaw poruszony, nie jest już zdalny do dalszego użytku, gdyż pleśnieje i psuje się.

2-gi sposób. Szczaw przebrać, czysto przemyć, wysuszyć w cieple, usiekać drobno, włożyć do rądla, osolić trochę, i zasmażyć bez wody. Potem ostudzony włożyć w słoiki, zalać po wierzchu łożkiem baranin i w potrzebie używać jak zwykle.

Koperek zielony. Zasiony świeżo koper w sierpniu, aby był młody i zielony, zbiera się skoro wyrośnie. Obrywa się potem z łodyg grubszych, wyciera na sucho, mocno nasala, nakłada w słoje, mocno ubija, przyciska kamykiem. Biorąc go do użytku, należy przedewszystkiem opłukać z soli.

Fasola zielona. W dniu pogodnym, zanim jeszcze rosa obeschnie, zbierają się strączki miernej wielkości. Następnie przycinają im się końce, odejmują włókna, roztwierając je, jak zwykle. W słoje lub gliniane garnki układają się surowe, przesypując obficie mialką solą kuchenną. Ubijają się mocno, a na wierzch kładą się liście winne i przyciska kamykiem. Potem jeszcze naczynia te przykrywają się denkami, obwiązują papierem otwory i obwiązują sznurkiem. Po upływie tygodnia wyrzucają się liście winne, strączki przyciskają aby sok na wierzch z siebie wypuściły. Jeśli nie będzie tyle sosu, aby na dwa cale okrył strączki, dolać wody bardzo słonej. Następnie obwiązują się naczynia papierem i nie otwierają aż do ich użycia, a wtedy strączki przepłukują się w kilku wodach i gotują, nie dodając do nich soli.

Rydze solone. Wybrać czerwone nieprzejrzałe jeszcze rydze, na sucho je wytrzeć i układać w drewniane lub szklanne suche naczynie. Solić byle nie wiele, gdyż mocniej osolone czernieją, a układać tak jak rosna. Przycisnąć je potem denkiem, a denko kamieniem. Przed użyciem trzeba je w kilku wodach omyć, lub wymoczyć.

Grzyby. Młode grzyby gotować całe w słonej bardzo wodzie, póki im brzegi do koła niestwardnieją. Wyłożyć je potem na przetaki, aby osiakiły. Gdy wystygną ułożyć w słoje lub barylkę i nalać znowu wodą mocno przegotowaną z solą.

Przed użyciem trzeba je wymoczyć w ciepłej wo-

dzie lub odgotować, a następnie pokrajać i dusić z masłem lub śmietaną, jak zwykle dusi się świeże.

2-gi sposób. Grzyby drobno pokrajać, wrzucić je na gotującą się wodę, aby kilka razy zawrzały. Wyjąć potem na sito i oblewać zimną wodą. Kiedy wystygną zupełnie przesypywać solą, a z wierzchu dla zamknięcia przystępu powietrze zalać łożkiem baranem, obwiązać papierem, przechowywać w suchym miejscu, a w potrzebie używać jak świeże.

Suszenie owoców. Wystawione na sprzedaż po targach naszych owoce suszone, zwykle nie odznaczają się pożądanymi przymiotami, co pochodzi ztąd, że sadownicy zwykle do suszenia używają zgniłych, robaczywych lub niedojrzałych owoców, a zawczasie przez wiatr obtrząśniętych. Zagranicą jednakże, gdzie suszone owoce są przedmiotem nader obszernego i zyskownego handlu tak wewnętrznego jako i zewnętrznego, używają na ten cel najpiękniejszych owoców, wszelkie zaś oblotki, na pół dojrzałe jak również nagniły owoc, byle nie zupełnie już zgniły, a także robaczywy przeznaczają na pokarm dla drobiu i trzody chlewnej, które nawet chciwie pożerają pozostałe wytloki przy wyrabianiu sydru.

Dla położenia tamy podobnym niedogodnościom, najwłaściwiej byłoby, aby każda gospodyni w swej kuchni suszyła owoce na własną potrzebę. Nie jest to bowiem ani trudną, ani kosztowną rzeczą, gdyż wszelkich owoców w porze letniej można tanio zakupić a obok tego zbytecznymi są wszelkie szczególne zachody, gdyż suszarnia, której opis podajemy, jest bardzo prosta, a przy ochronie wytrwa przez lat kilkanaście.

Podobna suszarnia używana jest w Szwajcarji i Niemczech, którą wszędzie można zastosować, gdzie tylko jest tak zwana kuchnia angielska. Przyrząd takowy stanowi skrzynka drewniana wedle następnych wy-

miarów: wysokość czterdzieści centymetrów, szerokość 80, długość zaś 85 centymetrów.

Przez prostopadłą ściankę jest ona wewnątrz podzielona na dwie równe części, a w każdej z nich znajdują się cztery szufladki, ustawione na cienkich listewkach, a dna ich zrobione są z plecionki trzcinowej służącej do wyplatania krzesełek, o trzecią część cała odległych od siebie. Całe to pudło przykryte jest z wierzchu drewnianem wiekiem stale do boków goździami przytwierdzonem.

Na wierzchu samego wieka znajdują się po 3 otwory dla każdej przegrody, mające blisko cal średnicy, dla upuszczenia wywiązującej się pary podczas suszenia owoców, które według upodobania można zatykać korkami. Jedna połowa tej suszarni utrzymuje się zwykle goręcej, a druga nieco chłodniej. W pierwszej też otwory zwykle są zatykane, a w drugiej zostają ciągle otwarte. Przy podobnem urządzeniu otrzymuje się bardzo piękny i delikatny owoc suszony.

Gorętsza bowiem połowa tej suszarni, postawiona w tem miejscu, gdzie się pali ogień silniejszy, służy dla owoców soczystych, aby te wprzód w własnej ugotowały się parze. Miejsce to bowiem posiada wilgotną temperaturę od 50 do 70 stopni R. Gdy już dostatecznie zamiękną po kilku godzinach pobytu, przenoszą się do chłodniejszej połowy, w której ciepła jest tylko od 35 do 50° Reaumura. Tym sposobem owoce, pozbywając się górnymi otworami ciągle wywiązującej się wilgoci, doskonale wysychają i suszenie przędko następuje.

Wiśnie bowiem w 6 do 8 godzin, małe gruszki lub jabłka w 10, a wielkie w 18 godzin są zupełnie ususzone i żaden z owoców dłużej nie potrzebuje wedle tego sposobu być suszonym, aby był trwałym, pięknym i smacznym, o czem każdy łatwo przekonać się może.

Ustawiając rzeczoną suszarnię na trzonie angielskiej kuchni, dla zabezpieczenia jej od uszkodzenia, wyni-
knąć mogącego z rozpalonego żelaza, potrzeba pod nią
pierwej ulepić podstawę wysoką na pięć centymetrów,
a szeroką na 8, aby boki drewniane tej skrzynki nie były
uszkodzone skutkiem wywiązującego się żaru.

Do ulepienia takowej podstawy bierze się trzy
części gliny, jedna część mialko utłuczonej cegły i je-
dna część odsianego popiołu od węgla. Mieszanina ta
zarobiona wodą na gęste ciasto, nieporównanie dłużej
wytrwa, aniżeli zrobiona z samej gliny. Miejsce próż-
ne w środku wysypuje się piaskiem, poczem pod bla-
chą zapala się ogień i rozpoczyna się suszenie.

MYŚLI I ZDANIA.

Najczęściej synowie wielkich ojców czołgają się po-
ziomo w hańbie znikczemnienia.

Łatwiej rozrzucić w perzynę to, co żyje dzisiaj, niż
zbudować to, co ma żyć jutro.

Niewiasta czynów nie potrzebuje, jedną cichą mo-
dliwą, zbawiona być może.

Z wielkich głosów, wielkie błędy bywają.

Żadne dzieło stworzenia nie pójdzie w rozsypkę na
ziemi.

Nad grobem towarzyszyć zwykła poziomym istotom
nie rozpacz — nie wściekłość — nie zaślepienie — ale
hańba podłości.

Błędy ojców są ogniwami synów?

Rozum jednego człowieka jest głupstwem drugiego,
również rozum jednego pokolenia jest głupstwem
następnych.

Co się nie da zastosować w życiu społecznem, jest
tylko mrzonką, marzycielstwem, teorią.

Sceptycy zwykli o wszystkim rozumować, gdyż
w niczem nie mają przekonania.

Są kobiety, które porzuciwszy zajęcia domowe i za-
niedbawszy wychowania dzieci, zajmują się literac-
kami dysertacjami a nawet posilkują prasę swemi
produkcjami, z kolei rzeczy wypada mężczyznom zająć
się gospodarstwem kobiecem, aby się odwdziaczyć da-
mom, skoro nas zaczną nauczać filozofji i literatury.

Miłość i przyjaźń są to dwie osi, na których rydwan
żywota toczyć się powinien.

Umysł ludzki nigdy nie spoczywa, ale ciągle wy-
szukuje jakichś pewników, których nigdy znaleźć nie
może.

Ile dusz, tyle serc i sądów.

Miną kiedyś nagrody tej ziemi, ale ich rozum nie
przeminie.

Śmierć nie tyle jest straszną, ile jej oczekiwanie.

wski), dnia 14 dziesięć dni trwa. — *Tula*, od 8 do 22. — *Ustysolsk*, od 16 do 22. — *dynkow*, od 9 do 15. — *Nowgorod*, od 20 do 24. — *Sarapul*, od 15 do 25. — *Smolensk*, od 6 do 6 stycznia. — *Ustjużna*, od 15 do 6 stycznia. — *Wytegra*, od 25 dziesięć dni trwający.

2. Jarmarki w Królestwie Polskiem.

Gubernija Warszawska.

Powiat Warszawski. *Warszawa*. Jarmarków 2 w maju w drugi poniedziałek. po ś. Filipie i Jakóbie, w listopadzie w poniedziałek po Wszystkich Śś. Każdy trwa trzy tygodnie, z których pierwszy tydzień wstępny, drugi właściwy targowy, a trzeci tydzień wypłat się zowie. Prócz tego Jarmark na wełnę od dnia 3 (15) czerwca trwający przez dni 3. Kontrakty na ś. Jan Chrzciiciel. — *Nowy-dwór*, jarmarków 6 we środy: po nawróceniu ś. go Pawła, po ś. Józefie, po ś. Serwacym, po ś. Henryku, po ś. Nikodemie, po ś. Marcynie. — *Okuniew*, jarmarków 2, we wtorki po Niedzieli Przewodniej, przed ś. Mikołajem. — *Piaseczno*, jarmarków 6, w poniedziałki: po Niedzieli Starozapustnej, po Niedzieli Kwietnej, po ś. Jakóbie, po ś. Michale, po Wszystkich Świętych, po ś. Łucji.

Powiat Radymiński. *Jadów*, jarmarków 6: w poniedziałek po 3 Królach, w poniedziałek po ś. Helenie, we środy po ś. Stanisławie, w poniedziałek po ś. Józefie Kal., po Nar. N. P. Marji, po ś. Karolu Borom. — *Radzymin*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Dorocie, po ś. Joachimie, po ś. Juwencjuszu, po Wniebowzięciu N. P. M., po ś. Remigjuszu, po Niepokalanem Poczęciu N. P. M.

Powiat Nowomiński. *Kabuzyn*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Królach, po ś. Macieju, po Niedzieli Kwietnej, po ś. Bartłomieju, przed ś. Szymonem Judą, przed ś. Tomaszem Ap. — *Koźbiel*, jarmarków 6, we środy: Przed ś. Karolem

Wielkim, po ś. Wicentym Fer., po ś. Trójcy, po ś. Michale, po ś. Marcynie, po Niepokalanem Poczęciu N. P. Marji. — *Karczew*, jarmarków 6, w poniedziałki, po ś. Walentym, po Niedzieli Kwietnej, po ś. Trójcy, po ś. Bartłomieju, po Wszystkich Śś. po ś. Łucji. — *Nowomiński*, jarmarków 2, w poniedziałek po Niedzieli Białej, przed Zielonemi Świątkami. — *Siennica*, jarmarków 6, w poniedziałek po 3 Królach, po Niedzieli Kwietnej, we wtorek po ś. Stanisławie, w poniedziałek po Narodzeniu N. P. Marji, po ś. Jadwidze, po Wszystkich Śś. — *Stanisławów*, jarm. 6, we wtorki: po 3 Królach, po Niedzieli Środopostnej, po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Mateuszu, po ś. Marcynie, po ś. Łucji.

Powiat Górno-Kalwaryjski. *Czersk*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., przed ś. Janem Chr., po ś. Jakóbie Ap., po ś. Michale, przed ś. Szym. Judą, przed ś. Tomaszem Ap. — *Góra Kalwaria*, jarmarków 4, we środy: po 3 Król., po Wielkim Nocy, po Zielonych Świąt., po Bożem Ciele. — *Warka*, jarmar. 6, we środy: po Oczyszczeniu N. P. M., po Niedzieli Środopost., po ś. Stanisławie, po ś. Tekli, po ś. Leonardzie, po Niepok. Pocz. N. P. M.

Powiat Grójecki. *Grójec*, jarmarków 6, we czwartki: po ś. Walentym, po ś. Marku, po ś. Annie, przed ś. Idzim, po ś. Jadwidze, przed ś. Mikołajem. *Mogielnica*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po Niedz. Kwiet., po Zielon. Świąt., Wniebowzięciu N. P. M., po ś. Franciszku Serafic., po ś. Elżbiecie. — *Tarczyn*, jarmarków 6, we środy: po ś. Kazimie-

zu, po Niedz. Przew., po ś. Bogumile, po ś. Mateuszu, przed ś. Szymon. Judą, przed ś. Tomaszem Ap.

Powiat Błoński. *Błonie*, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M., po Niedz. Kwiet., po ś. Trójcy, po ś. Augustynie, po ś. Łukaszu, po ś. Katarzynie. *Grodzisk*, jarmarków 5, w poniedziałek, po Niedz. Zapust., we wtorek po ś. Wojciechu, w poniedziałki: po 3 Królach, po Niedzieli Środop., po ś. Annie, po Podwyższeniu ś. Krzyża, po ś. Leonardzie, po ś. Łucji. — *Wiskitki*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Józefie, po ś. Stanisławie, po Bożem Ciele, po Wniebowzięciu N. P. M., po ś. Kosmie i Damianie po Wszystkich Świętych.

Powiat Skierniewicki. *Skierniewice*, jarmarków 6, we czwartki: po 3 Król., po Niedz. Środop., w środy przed ś. Filipem Jak., we czwart. po ś. Jakóbie Ap., po ś. Franciszku Ser., po ś. Elżbiecie.

Powiat Łowicki. *Bielawy*, jarmarków 5, we wtorki: po ś. Józefie, przed ś. Filipem, po Nawiedz. N. P. M., przed ś. Szymon. Judą, przed ś. Tomaszem Ap. — *Bołków*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po ś. Kazimierzu, po ś. Urbanie, po ś. Annie, po Narodzeniu N. P. M., po ś. Marcynie. — *Łowicz*, jarmarków 6, w poniedział. po Niedz. Starozap., we wtorek po Niedz. Kwietn., na ś. Jan Chr. 3 dni trwać mający, w poniedz. po Wniebowz. N. P. M. na ś. Mateusz, ośm dni trwający, w poniedz. po ś. Andrzeju. — *Sobota*, jarmarków 6, we czwartek po 3 Król., w Wielki czwartek, we wtorek po Ziel. Świąt., we środy: po ś. Wicie, po ś. Bartłomieju, po Wszystk. Świąt.

Powiat Sochaczewski. *Nowy*, jarmarków 6, we czwartki: po ś. alenty m., po 40 Męczennikach, po ś. Bazyli, przed ś. Idzim, po ś. adwidze, przed ś. Tomaszem. — *Sochaczew*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Prysce czyli po dniu 6 (18) stycznia, po Niedz. Kwiet., po ś. Wojciechu, po Ziel. Świąt., po ś. Marji Magdal. po ś. Urszuli.

Powiat Gostyński. *Gostynin*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Weronice, po ś. Gertrudzie, po ś. Stanisławie, po ś. Jakóbie,

po ś. Andrzeju, przed ś. Tomaszem Ap. — *Kiornia*, jarmarków 5, we wtorki: po 3 Król., po Oczyszczeniu N. P. M., po Zwiast. N. P. M. po ś. Małgorzacie, po Podwyższeniu ś. Krzyża, po Niepokalanem Poczęciu N. P. M. — *Osmolin*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Agnieszce, po ś. Kazimierzu, po ś. Jakóbie Ap., po ś. Stanisławie, po ś. Kunegundzie czyli po dniu 21 września (3 października), po ś. Marcynie.

Powiat Kutnowski. *Krośniewice*, jarmarków 6, w poniedziałek po Oczyszczeniu N. P. M. we wtorki: po ś. Józefie, po ś. Antonim, po ś. Michale, po ś. Marcynie, po Niedzieli Adwentowej. — *Kutno*, jarmarków 6, we czwartek przed ś. Walentym, po Niedz. Środop., przed ś. Filipem i Jakóbem, Zielone Świątki 10 dni trwa zaczynać się ma od wtorku, we czwartek po ś. Franciszku Serafic., po ś. Elżbiecie. — *Zychlin*, jarmarków 6, w poniedziałki: po 3 Król., po ś. Grzegorz, we wtorek po ś. Wojciechu, w poniedziałek po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Mateuszu, przed ś. Szymonem Judą.

Powiat Włocławski. *Brześć*, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M., po Niedz. Kwiet., po ś. Annie, po ś. Michale, po ś. Katarzynie. — *Włocławek*, jarmarków 6, we czwartek po 3 Król., po ś. Janie Bożym, we wtorek po ś. Stanisławie, we czwartek po ś. Dominice, po Narodz. N. P. M. po ś. Leonardzie.

Powiat Nieszawski. *Nieszawa*, jarmarków 6, we wtorki: po ś. Fabjanie i Sebastianie, po ś. Józefie, przed ś. Janem, po ś. Bartłomieju, po ś. Michale, po ś. Marcynie.

Gubernija Kaliska.

Powiat Kaliski. *Kalisz*, jarmarków 6, w poniedziałek po Oczyszczeniu N. P. M., w poniedziałek przed ś. Markiem. d. 16 (28), 17 (29), 18 (30) maja 3-dniowy na wełnę, w poniedziałek po ś. Idzim, po ś. Jadwidze, po ś. Marcynie — *Opatów*, jarmarków 6, w czwartek po ś. Dorocie, po ś. Łukaszu, po Wszystkich Świętych, po Niepok. Pocz. N. P. M.

Powiat Słupski. *Pyzdry*, jarmarków 6, we czwartek po 3 Król., po s. Teofilu, czyli po dniu 21 lutego (5 marca), w środę po s. Stanisławie, w czw. po Nawiedz. N. P. M., po s. Michale, po Wszystkich świętych. — *Słupca*, jarmarków 6, w niedzielę: po 3 Król., po Niedzieli Środop., przed Zielonemi Świątkami, po Wniebowzięciu N. P. M., po s. Mateusza, po s. Katarzynie.

Powiat Konin. *Konin*, jarmarków 6, we środy: po 3 Król., po s. Albinie Bisk., po s. Teodorze, po s. Remigiuszu, po Wszystkich Świętych, po Niepok. Pocz. N. P. M. — *Władysławów*, jarmarków 6, we środy: przed s. nożefem, po Wniebowst. Pańs., przed s. Piotrem i Pawłem, przed s. Bartłomiejem, przed Wszystkimi Świętymi, przed s. Barbarą.

Powiat Kolski. *Koło*, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszc. N. P. M., po Niedz. Środop., po s. Stanisławie, po Podwyższeniu s. Krzyża, przed s. Szymonem Judą, po s. Katarzynie. — *Kłodawa*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po Nied. Środop., po s. Wojciechu, s. Jakóbie, przed s. Idzim, po s. Klemensie.

Powiat Łęczycki. *Łęczyca*, jarmarków 6, we wtorki: po s. Franciszku à Paulo, po s. Aleksandrze Bisk., czyli po dniu 23 maja (4 czerwca), po s. Alexym, czyli po dniu 5 (17) lipca, po s. Jadwidze, po s. Katarzynie, po Niepok. Pocz. N. P. M. — *Piątek*, jarmarków 6, w niedzielę: po s. Agnieszce, po s. Kazimierzu, po Niedz. Kwiet., po s. Trójcy, po s. Kosmie i Damianie, po s. Andrzeju Ap.

Powiat Turecki. *Dobra*, jarmarków 6, w niedzielę: po s. Walentym, po Niedz. Przew., po s. Trójcy, po s. Mateuszu, po Wszystkich Świętych, przed s. Tomaszem. — *Turek*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po Niedz. Kwiet., po Bożem Ciele po Wniebowzięciu N. P. M., po s. Łukaszu, po Niepok. Pocz. N. P. M. — *Warta*, jarmarków 6, we czwartek po Nawr. s. Pawła, przed Wielkanocą, we środę przed s. Stanisławem, we czwartek po Nawiedz. N. P. M., po s. Franciszku Seraf., po s. Łucji.

Powiat Sieradzki. *Szadek*, jarmarków 6, we wtorki: po s. Walentym, po Niedz. Kwiet., po Zielonych Świątkach, po s.

Jakóbie, przed s. Szymonem Judą, przed s. Tomaszem Ap. — *Sieradz*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po s. Józefie, po s. Stanisławie, po s. Annie, po Wszystkich świętych, po Niepok. Pocz. N. P. M. — *Zduńska-Wola*, jarmarków 6, we wtorki: po Niedz. Środop., po s. Wojciechu, po s. Tekli, po s. Janie Kapistr. po s. Klemensie, przed s. Wiktorją.

Powiat Wieluński. *Lututów*, jarmarków 6, we wtorki: przed s. Franciszkiem Salez., po s. Józefie, po s. Urbanie, po s. Annie, po s. Mateuszu, po Niepok. Pocz. N. P. M. — *Praszk*, jarmarków 6, w niedzielę: po s. Grzegorz, we wtorek po s. Stanisławie, w niedzielę: po s. Jakóbie, po Narodz. N. P. M., po s. Katarzynie, przed s. Tomaszem Ap. — *Wieluń*, jarmarków 6, we wtorki: po s. Agnieszce, po Niedz. Białej, po Zielonych Świątkach, po Nawiedzeniu N. P. M., po s. Michale, przed s. Barbarą.

Guber. Petrokowska.

Powiat Petrokowski. *Petroków*, jarmarków 4: we wtorek po s. Stanisławie, w niedzielę przed s. Janem Chr., po s. Jakóbie Ap., po s. Marcinie. — *Sulejów*, jarmarków 6, w niedzielę: po s. Agnieszce, po s. Grzegorz, we wtorek po s. Stanisławie, w niedzielę: po Wniebowz. N. P. M., po Podwyższeniu s. Krzyża. — *Wolbórz*, jarmarków 6, we wtorki: po s. Kazimierzu, po Wniebowstąpieniu Pańskim, po s. Piotrze i Pawle, po s. Rochu, po s. Jadwidze, po Niepok. Pocz. N. P. M.

Powiat Brzeziński. *Brzeziny*, jarmarków 6, we czwartek po s. Pawle Pust. po s. Grzegorz, w środę przed Znalezieniem s. Krzyża, we czwartek po s. Annie, po Podwyższeniu s. Krzyża, po s. Katarzynie. — *Tomaszów*, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M., po s. Grzegorz, po s. Trójcy, przed s. Wawrzyńcem, po s. Franciszku Serwacym, po s. Łucji.

Powiat Rawski. *Inowódz*, jarmarków 3, w niedzielę przed s. Filipem i Jakó-
bem, we wtorek po s. Juwencjuszu, czyli po dniu 20 maja (1 czerwca), w niedzielę przed s. Szymonem Judą. — *Ra-*

wa, jarmarków 6, we wtorki: po s. Macieju, przed Niedz. Kwiet., po s. Piotrze i Pawle, po Narodzeniu N. P. M., przed s. Szymonem Judą, przed s. Tomaszem.

Powiat Łódzki. *Łódź*, jarmarków 6, we wtorki: przed Oczyszczeniem N. P. M., przed Niedz. Kwiet., przed s. Antonim, przed s. Hipolitem, przed s. Szymonem Judą, przed s. Tomaszem Ap. — *Tuszyn*, jarmarków 6, w niedzielę: po Oczyszczeniu N. P. M., po Niedz. Kwiet., po Bożem Ciele, po Wniebowz. N. P. M., po s. Franciszku Ser., przed Bożem Narodzeniem. — *Zgierz*, jarmarków 6, we środy: po s. Pawle Pust., po s. Longinie po s. Zofji, po s. Henryku, po s. Nikodemie, po s. Leopoldie.

Powiat Łaski. *Łask*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po Niedz. Kwiet., po Ziel. Świąt., po Narodz. N. P. M., po Wniebowz. N. P. M., po s. Michale. — *Palbąn*, jarmarków 6, w niedzielę: po s. Agnieszce, we wtorek po s. Józefie, w niedzielę po s. Alojzym, przed s. Wawrzyńcem, we czwartek przed s. Szymonem, w czwartek po s. Tomaszu. — *Widawa*, jarmarków 6, w niedzielę: po Niedz. Z. pust., w niedzielę po 3 Niedz. postu, 6 dni trwa, we wtorek po Zielonych Świątkach, w niedzielę po s. Małgorzacie, po s. Marcinie, po 3 Niedz. Adw.

Powiat Nowo-Radomski. *Pajeczno*, jarmarków 6, w niedzielę: po Oczyszc. N. P. M., po Niedz. Kwiet., we wtorek po s. Antonim, w niedzielę po Wniebowzięciu N. P. M., po Narodzeniu N. P. M., po s. Leonardzie. — *Radomsk*, jarmarków 6, w niedzielę: po 3 Król., w pierwszy niedzielę Wielkiego Postu, po Niedzieli Kwiet., we wtorek po s. Małgorzacie, w niedzielę po Podwyższeniu św. Krzyża, po s. Andrzeju Apostole.

Powiat Częstochowski. *Częstochowa*, jarmarków 6, w niedzielę: po s. Agnieszce, po Niedz. Kwiet., we środę po Ziel. Świąt., w niedzielę po s. Wojciechu, po s. Michale, po s. Łucji. — *Krzepice*, jarmarków 6, w niedzielę: po s. Dorocie, po Niedz. Środop., we wtorek po Ziel. Świątkach, w niedzielę po N. P. M. Skapl., po Narodzeniu N. P. M., po

Niepokalanem Poczęciu N. P. M. — *Olszyn*, jarmarków 2, we wtorki po Niedz. Środop. dozustnej, po s. Stanisławie.

Powiat Bendziński. *Bendzin*, jarmarków 6, w środy: po 3 Król., po Niedz. Środop. po s. Wojciechu, po s. Piotrze i Pawle, po Narodzeniu N. P. M., po Wszystkich Świętych. — *Siewierz*, jarmarków 6, w niedzielę: po s. Macieju, po Niedzieli Kwiet., przed s. Janem Chr., po Narodzeniu N. P. M., po s. Łukaszu, przed Bożem Narodzeniem. — *Zarki*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Królach, po Niedzieli Sucheja, na s. Stanisława, od 1 do 8 maja, po s. Piotrze i Pawle, przed s. Idzim, po Wszystkich Świętych.

Gubernia Radomska.

Powiat Radomski. *Radom*, jarmarków 2, na s. Jana Chrzciciela, trwający dni 5, i od d. 28 sierpnia (9 września) trwający dni 5. — *Skaryszew*, jarmarków 6, w niedzielę: po Niedzieli Wstępnej dni 3 trwający, po Niedzieli Przewodnej, po s. Jakóbie Ap., po s. Bartłomieu, przed s. Szymonem Judą, przed s. Tomaszem Ap.

Powiat Koziński. *Kozienice*, jarmarków 6, we czwartek po s. Agnieszce, po Niedzieli Białej, w środę po s. Janie Chrzcicielu, po s. Bartłomieu, w czwartek po s. Łukaszu, po Niepokalanem Poczęciu N. P. M. — *Zwoleń*, jarmarków 6, we czwartek po 3 Król., po Niedz. Kwiet. przed Bożem Ciałem, po Przemienieniu Pańskim, po Podwyższeniu s. Krzyża po s. Katarzynie.

Powiat Iłżecki. *Iłża*, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M., po Zwiastowaniu N. P. M., po s. Stanisławie, po Wniebowstąpieniu N. P. M., po s. Jadwidze, po Niepokalanem Poczęciu N. P. M.

Powiat Opatowski. *Łagów*, jarmarków 6, we środy: po 3 Król., po Oczyszczeniu N. P. M., po s. Wojciechu, przed s. Janem Chrzcicielem, po s. Bartłomieu, we czwartek po s. Marcinie. — *Opatów*, jarmarków 6, we środy: po Niedzieli Zap. po Niedzieli Kwiet., przed s. Janem Chr., po Niedzieli Kwiet., po s. Marcinie, przed s. Tomaszem Ap. — *Ostrowiec*, jarmarków

6, we czwartki: po 3 Król., po s. Józefie, po Przem. Pańskim, po s. Michale, przed s. Szymonem Juda, po s. Katarzynie. — *Ślupia*, jarmarków 6, we środy; po 3 Król., po s. Benedykie, przed Znalezieniem s. Krzyża, przed s. Wawrzyńcem, po Podwyższeniu s. Krzyża, przed s. Barberą.

Powiat Sandomierski. *Osień*, jarmarków 6, we środy: po s. Walentym, po s. Stanisławie, po Nawiedzeniu NMP., po s. Piotrze w Okowach, przed s. Szymonem Juda, przed s. Tomaszem Ap. — *Sandomierz*, jarmarków 2, w poniedziałek po Wniebowstąpieniu Pańskim, po Narodzeniu NPM. — *Staszów*, jarmarków 6, w poniedziałki: po 3 Król., po Oczyszczeniu NPM., po Niedzieli Białej, przed s. Janem Chrzcicielem, po s. Mateuszu, po s. Andrzeju Ap. — *Zawichost*, jarmarków 6, w poniedziałek po 3 Król., po Niedzieli Białej, po Bożem Ciele, po NPM. Anielskiej, po Podwyższeniu s. Krzyża, po pierwszej Niedzieli Adwentu.

Powiat Opoczyński. *Opoczno*, jarmarków 6, we czwartki: po 3 Król., po Przewodniej Niedzieli, po s. Maryi Magdaleny, po s. Bartłomieju, po s. Mateuszu, po Wszystkich świętych. — *Przysucha*, jarmarków 6, we czwartki: po s. Agnieszce, po Niedzieli Kwietnej, po s. Piotrze i Pawle, przed s. Wawrzyńcem, po św. Franciszku Ser., przed s. Barbarą.

Powiat Koński. *Końsk*, jarmarków 6, we wtorki: po Nawróceniu s. Pawła, po s. Macieju, po s. Józefie, po św. Jakobie po s. Urszuli, przed s. Mikołajem. — *Przedbórz*, jarmarków 6, w poniedziałek: po s. Dorocie, we wtorek po s. Józefie, po s. Antonim, w poniedziałek po Wniebowzięciu NPM., po s. Jadwidze, po s. Łucji. — *Radoszyce*, jarmarków 6, we środy: po 3 Król., po s. Wojciechu, po Bożem Ciele, po s. Annie, po s. Mateuszu, po s. Marcynie. — *Szydłowiec*, jarmarków 9, w poniedziałki: po 3 Król., po Niedzieli Środopostnej, po Niedzieli Kwietnej, przed s. Wawrzyńcem, po s. Franciszku, po s. Macieju.

Gubernia Kielecka.

Powiat Kielecki. *Chęciny*, jarmarków

6, we wtorki: po s. Macieju, po s. Wojciechu, po s. Piotrze i Pawle, po Narodzeniu NPM., po wszystkich Świętych, po Niepokalanem Poczęciu NPM. — *Lielce*, jarmarków 6, we wtorki: po s. Agnieszce, po Niedzieli Kwietnej, po s. Trójcy, przed s. Rozalją, po Wszystkich Świętych, po trzeciej Niedzieli Adwentu.

Powiat Andrejewski. *Andrejew*, jarmarków 6, w czwartek po 3 Król., po św. Kazimierzu, we środy po s. Wojciechu w piątek po Bożem Ciele, trwający dni 8, we czwartek po s. Katarzynie. — *Matagoszcz*, jarmarków 6, we czwartek po s. Agnieszce, po Niedzieli Środop., w środy po s. Stanisławie, po s. Jenie Chrzcicielu, we czwartek przed s. Wawrzyńcem, przed s. Szymonem Juda.

Powiat Włoszczowski. *Włoszczowa*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po Niedzieli Kwiet., po s. Trójcy, przed s. Idzim, po s. Franciszku Ser., po Wszystkich Świętych.

Powiat Olkusi. *Olkusz*, jarmarków 6, w poniedziałek po s. Agnieszce, po Niedzieli Środop., po Wniebowstąpieniu Pańskim, po s. Annie, po s. Michale, po Niepokalanem Poczęciu NPM. — *Piśca*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po s. Kazimierzu, po s. Stanisławie, po Nawiedzeniu NPM., przed s. Idzim, po Wszystkich Świętych.

Powiat Miechowski. *Miechów*, jarmarków 6, w poniedziałek po oczyszczeniu NPM., we wtorek po Niedzieli Kwiet., w poniedziałek przed s. Janem Chr., po Narodzeniu NPM., po s. Marcynie, po s. Łucji.

Powiat Pińczowski. *Opatowiec*, jarm. 6, we wtorki: po 3 Król., po Przewodniej Niedzieli, przed Znalezieniem s. Krzyża, po s. Jakobie, po Podwyższeniu s. Krzyża, przed s. Szymonem Juda. — *Pińczów*, jarmarków 6, we wtorki: po s. Dorocie, po s. Grzegorz, po s. Piotrze i Pawle, po s. Bartłomieju, po s. Urszuli, po św. Łucji. — *Wiślica*, jarmarków 6, we wtorki: po s. Agnieszce, po Zielonych Świątkach, po s. Małgorzacie, po Narodzeniu NPM., po s. Jadwidze, po s. Marcynie.

Powiat Stopnicki. *Busk*, jarmarków 5, w środy: po 3 Król., po Niedzieli Środopostnej, jarmark ciąży 4-ro miesięczny,

przez czas kąpieli letnich, od dnia 20 maja (1 czerwca), do dnia 19 września (1 października) trwający, z wyłączeniem Niedzieli i świąt i roczystych, po Wszystkich ŚŚ., po Niepokalanem Poczęciu N. P. M. — *Stopnica*, jarmarków 6, we środy po 3 Król., po Niedzieli Przewodniej, po s. Antonim, po s. Maryi Magdaleny, po s. Franciszku, przed s. Mikołajem. — *Szydłów*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po Niedzieli Środopostnej, po s. Stanisławie, przed s. Władysławem, przed s. Idzim, po dniu Zaduszny.

Gubernia Lubelska.

Powiat Lubelski. *Lublin*, jarmarków 6, w poniedziałek po Niedzieli Kwiet., we wtorek po Zielonych Świątkach, 3 dni trwający, w poniedziałek po s. Bernardzie, dni 3 trwający; po s. Michale, po Wszystkich świętych, przed Bożem Narodzeniem.

Powiat Lubartowski. *Lubartów*, jarmarków 6, we wtorki: po 3 Król., po Niedz. Kwiet., po s. Stanisławie, po s. Annie, po s. Bartłomieju, po s. Dionizym. — *Leczna*, jarmarków 6, w poniedziałek po 3 Król., we wtorek po s. Józefie, w piątek po Bożem Ciele ośm dni trwający, w poniedz. po s. Magdaleny, na s. Idzi 10 dni trwający, w poniedziałek przed s. Mikołajem. — *Miechów*, jarmarków 6, we środy: po s. Macieju, po s. Wojciechu, po s. Michale, po s. Marcynie po Niepokalanem Poczęciu NPM.

Powiat Nowo-Aleksandryjski. *Józefów*, jarmarków 6, we wtorki: po św. Józefie, po św. Feliksie, przed s. Janem Chr., po s. Michale, po Wszystkich ŚŚ., przed św. Mikołajem. — *Końskowola*, jarmarków 6, we wtorki: po Niedzieli Wstępnej, przed Znalezieniem s. Krzyża, po Bożem Ciele, po s. Annie, po Podwyż. s. Krzyża, po s. Łukaszu. — *Opole*, jarm. 6, w poniedziałek po 3 Król., po s. Macieju, we wtorek po Niedzieli Kwietnej, po św. Piotrze i Pawle, po Podwyższeniu s. Krzyża, po s. Katarzynie.

Powiat Janowski. *Janów*, jarmarków 6, we wtorki: po Oczyszczeniu NPM., po s. Stanisławie, przed s. Janem, po Pod-

wyższeniu s. Krzyża, po Wszystkich ŚŚ., po Niepokalanem Poczęciu N. P. M. — *Urzędów*, jarmarków 6, we wtorki: po pierwszej Niedzieli Postu, po Niedzieli Przewodniej, po Bożem Ciele, przed s. Wawrzyńcem, po s. Łukaszu, po Niepokalanem Poczęciu NPM.

Powiat Biłgorajski. *Biłgoraj*, jarmarków 6, we wtorki po 3 Król., po s. Macieju, po Zwiastowaniu NPM., po s. Maryi Magdaleny, po Wniebowzięciu NPM., po s. Franciszku Serafickim.

Powiat Zamojski. *Szczebrzeszyn*, jarm. 6, we wtorki po Niedz. Środop., przed s. Filipem i Jakóbem, przed s. Janem Chr., po Wniebowz. NPM. po św. Michale, przed s. Mikołajem. — *Zamość*, jarmark. 6, w poniedziałek po Nawróceniu s. Pawła, po s. Kazimierzu, po Wniebowstąpieniu Pańs., po s. Piotrze i Pawle, po Narodz. N. P. M., po s. Marcynie.

Powiat Krasnostawski. *Krasnostaw*, jarm. 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M. p. n. K., po Zwiastowaniu N. P. M. p. n. K., po s. Piotrze i Pawle p. n. K., po s. Annie p. n. K., po s. Michale p. n. K., po Niepokalanem Poczn. N. P. M. p. n. K.

Powiat Chełmski. *Chełm*, jarm. 6, we wtorki: po Zwiastowaniu N. P. M. p. s. K., po s. Mikołaju p. s. K., przed s. Janem p. u. K., po Narodzeniu N. P. M. p. s. K., po Opi ce Matki Boskiej p. s. K., po s. Andrzeju Apostole p. n. K.

Powiat Hrubieszowski. *Hrubieszów*, jarm. 6, we wtorki: po Nawr. s. Pawła, po s. Józefie, po św. Stanisławie, po Ścięciu s. Jana! po s. Mateuszu, przed s. Szymonem Juda.

Powiat Tomaszowski. *Tyszowce*, jarm. 5, we środy: po 3 Królach, po s. Stanisławie, po św. Dominiku, po Podwyższeniu s. Krzyża, po s. Leonardzie. — *Tomaszów*, jarm. 6, we środy po 3 Królach, po św. Bartłomieju, po s. Tekli, po s. Łukaszu, po s. Marcynie.

Gubernia Siedlecka.

Powiat Siedlecki. *Siedlce*, jarmark 6, we wtorki: po 3 Królach, po Oczyszczeniu N. P. M., po Niedz. środopostnej, po św. Annie, po s. Mateuszu, po s. Marcynie.

Powiat Węgrowski. *Węgrów*, jarm. 6, we wtorki: po ś. Agnieszce, po Niedzieli srodopostnej, przed ś. Filipem i Jakóbem, po ś. Piotrze i Pawle, przed ś. Idzim, po ś. Katarzynie.

Powiat Sokołowski. *Sokołów*, jarmark 6, we czwar. po 3 Król., w Wielki Czwar. po Bożem Ciele, po ś. Michale, po ś. Edwardzie.

Powiat Konstantynowski. *Janów Ordynacki*, jarm. 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M., po ś. Stanisławie, przed ś. Janem, po Podwyż. ś. Krzyża, po Wszyst. ŚŚ., po Niepokal. Poczęciu N. P. M. — *Konstantynów*, jarm. 4, w poniedziałki: po 3 Król., po Nowym Roku, w 1-szy poniedziałek w Marcu, w Październiku, w Listopadzie.

Powiat Bielski. *Biela*, jarm. 2 we wtorki, po Zielonych Świątkach p. s. K., po ś. Annie p. n. K. — *Terespół*, jarm. 2, we wtorek po Zielon. Świąt., w piątek po ś. Piotrze i Pawle.

Powiat Włodawski. *Parczew*, jarm. 4, we wtorki: po ś. Wojciechu, przed ś. Janem Chrzczic., po ś. Cezarji, po ś. Marcinie. — *Włodawa*, jarmark 4, we wtorki: p. s. K., po Zielon. Świąt., po ś. Janie Chrzczicielu, po Wniebowst. N. P. M., na Opiekę Matki Boskiej, siedm dni trwający.

Powiat Radyński. *Międzyrzec*, jarm. 6, we czwartek po ś. Walentym, we środę po ś. Wiktorze, we czwart. po ś. Jakóbi Apos., przed ś. Mikołajem p. s. K., po Niedz. Środopos. p. s. K., po św. Trójcy p. s. K., przed ś. Rozalją, po Wszyst. ŚŚ.

Powiat Łukowski. *Łuków*, jarm. 5, po Niedzieli 1-ej wielkiego postu, po Niedz. Kwiet., we wtorek 4-ty po Wielkiej Nocy, w poniedziałek 2-gi po Zielonych Świąt., w poniedziałek 1-szy po Narodz. N. P.

Powiat Garwoliński. *Garwolin*, jarm. 6, we środę po ś. Macieju, po Przewodniej Niedz., po ś. Małgorzacie, po ś. Bartłomieju, po ś. Katarzynie, przed ś. Tomaszem Apostołem — *Maciejowice*, jarm. 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M., po ś. Stanisławie przed św. Grzegorzem, po Wnieb. N. P. M., po ś. Michale, po ś. Katarzynie. — *Żelechów*, jarm. 6: we czwar. po ś. Macieju, we środę: po ś. Stanisławie,

po ś. Marji Magdalenie, po Wniebowzięciu N. P. M., po ś. Marcinie.

Gubernija Płocka.

Powiat Płocki. *Drobin*, jarm. 6: we środę po Zwiastowaniu N. P. M., we wtorek po ś. Stanisławie, we środę: po ś. Antonim Pad., po św. Marji Magdalenie, we wtorki: przed ś. Szymonem Judą, po ś. Katarzynie. — *Płock*, jarm. 2 we wtorki: przed ś. Janem Chrz., po ś. Michale. — *Wyszogrod*, jarm. 6, we wtorki: po ś. Józefie, po Wniebowst. Pańsk., po Bożem Ciele, po ś. Jakóbie, po ś. Michale, po ś. Łucji.

Powiat Lipnowski. *Lipno*, jarm. 6: w poniedz., po 3 Król., po Niedz. Kwiet., po Wniebowst. Pańsk., po N. M. P. Szkaplerznej, po ś. Michale, po ś. Szymonie Judzie. — *Skenpe*, jarm. 6: we czwar. po ś. Macieju, we środę po ś. Stanisławie, we czwartki: po ś. Małgorzacie, po Narodz. N. P. M., po ś. Franciszku, po ś. Marcie.

Powiat Rypiński. *Rypin*, jarm. 6, we wtorki: po ś. Macieju, po ś. Wojciechu, po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Ignacym Łojoli po ś. Michale po Wszystkich ŚŚ.

Powiat Sierpecki. *Raciąż*, jarm. 6, we wtorki: po ś. Agnieszce, po Niedz. Kwiet. po Zielon. Świąt., po Wniebowst. N. P. M., po ś. Michale, po ś. Andrzeju. — *Sierpiec*, jarm. 6, we środę: po Oczyszczeniu N. M. P., po ś. Grzegorzcu, po ś. Marku, po ś. Wicie, po Wszyst. ŚŚ., po ś. Łucji.

Powiat Mławski. *Mława*, jarmark 6, we wtorki: po ś. Macieju, przed ś. Filipem i Jakóbem, po ś. Trójcy, po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Michale, przed ś. Mikołajem. — *Szreńsk*, jarm. 6, we czwar. po 3 Król., po Niedz. Kwiet., we środę: przed ś. Janem Chrz., po ś. Jakóbie, po ś. Idzim, po ś. Jadwidze.

Powiat Przasnyski. *Chorzele*, jarm. 6, w poniedziałki: przed Zapustami, po Nied. Kwietn., po Bożem Ciele, po Narodzeniu N. M. P., po Wszystkich ŚŚ., po Niepokal. Poc. N. P. M. — *Przasnysz*, jarm. 6, we środę po Oczyszczeniu N. M. P., po Niedz. Kwiet., po Wniebowst. Pańsk., po ś. Jakóbie, po Narodzeniu N. P. M., po ś. Katarzynie.

Powiat Ciechanowski. *Ciechanów*, jarm. 6, we środę: po ś. Weronice, po Niedzieli Srodopos., po ś. Stanisławie, po ś. Maryi Magdalenie, po Narodzeniu N. M. P., po ś. Marcinie.

Powiat Płoński. *Czerwiński*, jarm. 6, we wtorki: po 3 Król., po św. Wojciechu, po ś. Małgorzacie, po Narodzeniu N. M. P., przed ś. Szymonem Judą, po ś. Marcinie. — *Płońsk*, jarm. 6, we wtorki: po Niedz. Kwiet., po Zielonych Świąt., po ś. Piotrze i Pawle, po ś. Bartłomieju, po Wszyst. ŚŚ., po Niepok. Poc. N. M. P. — *Zakroczym*, jarm. 6, we wtorki: po św. Pawle Pust., po ś. Katarzynie Senekis., po św. Marku i Marcelim, po ś. Kunegundzie, po Narodzeniu H. M. P., po ś. Marcinie.

Gubernija Łomżyńska.

Powiat Łomżyński. *Łomża*, jarm. 6: w poniedziałek po Oczyszczeniu N. P. Maryi, w poniedziałek 2-gi Wielkiego Postu, we wtorek po Niedz. Kwiet., w poniedz. po ś. Stanisławie Kostce. — *Nowogród*, jarm. 6, w poniedziałki: po 3 Król., po św. Macieju, we wtorki: przed ś. Stanisławem, przed ś. Janem Chrz., po Narodz. M. P., przed ś. Szymonem Judą. — *Zambrów*, jarm. 6, we wtorki: po ś. Walentym, po Niedzieli Srodopostnej, po Zielon. Świąt., po ś. Idzim, po ś. Łukaszcu, po ś. Łucji.

Powiat Mazowiecki. *Ciechanowiec*, jarm. 6, w poniedziałki: po Oczyszczeniu N. P. M., na ś. Wojciechu, po Bożem Ciele, przed ś. Wawrzyncem, po ś. Mateuszu, po ś. Andrzeju. — *Tykoćcin*, jarm. 8, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M., po ś. Trójcy, po ś. Wincentym à Paulo, po ś. Franciszku Serafickim, po ś. Marcinie, przed ś. Tomaszem Ap.

Powiat Ostrowski. *Czyżew*, jarm. 6, we wtorki: po ś. Macieju, po ś. Stanisławie, po ś. Michale, przed ś. Szymonem Judą, po Niepokal. Poc. N. P. M. — *Ostrów*, jarm. 6, w poniedz., po Wniebowst. Pańskiem, po ś. Małgorzacie, przed ś. Wawrzyncem, po ś. Jadwidze, po ś. Feliksie Waleczuszu.

Powiat Pułtuski. *Nasielsk*, jarm. 6, we

wtorki: po Niedzieli Srodopostnej, po ś. Wojciechu, po ś. Jakóbie, po ś. Michale, po Wszystkich ŚŚ., po Niepokal. Poc. N. P. M. — *Pułtusk*, jarm. 6, we wtorki: po 3 Król., po ś. Józefie, po Zielonych Świątkach, po Narodzeniu N. P. M., po ś. Jadwidze po ś. Elżbiecie.

Powiat Makowski. *Maków*, jarm. 6, we środę: po ś. Macieju, w wigilię Bożego Ciała, po ś. Bartłomieju, po ś. Michale, po ś. Leonardzie, przed ś. Tomaszem Apost. — *Rożan*, jarm. 6, we wtorki po ś. Agnieszce, przed Zwiastowan. N. P. M., po ś. Stanisławie, po ś. anie Chrzczicielu po Wniebowzięciu N. P. M., po Wszystkich Świętych.

Powiat Ostrołęcki. *Myszymiec*, jarm. 6, we środę: po 3 Królach, po Zwiastowan. N. P. M., po ś. Trójcy, po Wniebowzięciu N. P. Maryi, po ś. Michale, po ś. Marcinie. — *Ostrołęka*, jarm. 6, we środę: po ś. Walentym, po ś. Józefie, po Nawiedzeniu N. P. M., po Podwyższeniu ś. Krzyża, po Wszystkich ŚŚ., po Niepokalanem Poczęciu N. P. Maryi.

Powiat Kolneński. *Kolno*, jarmarków 6, we czwartki: przed ś. Franciszkiem, po ś. Grzegorzcu, we środę, przed ś. Florjanem, we czwartki: przed ś. Kajetanem, po ś. Tekli, po ś. Katarzynie. — *Stawiski*, jarm. 5: we wtorek 2-gi po 3 Królach, w wielki Wtorek, przed ś. Antonim, po ś. Franciszku Serafickim, przed ś. Barbarą.

Powiat Szczuczynski. *Grajewo*, jarm. 6, w poniedziałek po ś. Agnieszce, we wtorek po ś. Józefie, w poniedz. po Wniebowzięciu N. P. M., po Wszystkich ŚŚ. — *Rajgród*, jarm. 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M., po ś. Kazimierzu, po Przewodniej Niedz., po ś. Stanisławie, po Narodzeniu N. M. P., po ś. Franciszku Serafickim. — *Szczuczyn*, jarm. 6, we wtorki: po 3 Królach, po ś. Macieju, po ś. Wojciechu, przed ś. Janem Chrzczicielem po ś. Michale, po ś. Marcinie.

Gubernija Suwałska.

Powiat Suwałski. *Suwałki*, jarm. 6, we środę: po ś. Romualdzie, po ś. Benedyk-

cie, po ś. Stanisławie, po ś. Rochu, po ś. Justynie, po ś. Andrzeju.

Powiat Augustowski. *Augustów*, jarm. 6, we wtorki: po 3 Król., po Niedz. Kwiet., po ś. Antonim, po ś. Wincentym, po św. Bartłomieju, po ś. Marcinie.

Powiat Sejneński. *Łozdzieje*, jarm. 5, we wtorki: po 3 Król., po Niedz. Środopost., po Bożem Ciele, po ś. Annie, po ś. Katarzynie. — *Sejny*, jarm. 6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M., po ś. Kazimierzu, po ś. Stanisławie, po Nawiedzeniu N. P. Maryi, po Niedz. Różańcowej, przed ś. Mikołajem. — *Sereje*, jarm. 5, we wtorki: po ś. Jerzym, po św. Antonim, przed św. Wawrzyńcem, przed ś. Szymonem Judą, po ś. Łucji.

Powiat Kalwaryjski. *Kalwarja*, jarm. 4, we wtorki: po Wniebowstąpieniu Pańsk., przed ś. anem Chrz., po ś. Bartłomieju, po ś. Marcinie.

Powiat Wyłkowyski. *Wierzbołów*, jarm.

Uwaga. W ostatnich czasach w niektórych miejscowościach zmieniło pierwotne terminy jarmarków, mianowicie: w osadzie *Konstantynów* (p. Łolziński), jarm. 6, po 1 Stycznia, po 1 Marca, po 1 Maja, w drugą środę Lipca, w pierwszą środę po 1 Września, po 1 Listopada.

W *Dąbiu* jarmarków 6, w poniedziałek po ś. Grzegorz, po ś. Stanisławie, po ś. Jakobie, po ś. Jadwidze, po ś. Marcinie i po ś. Łucji.

6, we wtorki: po Oczyszczeniu N. P. M., po Niedz. Kwietnej, po Bożem Ciele, po Wniebowzięciu N. P. Maryi, po Niedz. Różańcowej, po Wszystkich ŚŚ. — *Wyłkowyski*, jarm. 5, we wtorki: po ś. Józefie, przed Wniebowstąpieniem Pańskim, po Nawiedzeniu N. P. M., po niedz. Różańcowej, po ś. Marcinie.

Powiat Władysławowski. *Władysławów*, jarm. 6, we wtorki: po 3 Król., po Oczyszczeniu N. P. M., po ś. Stanisławie, w poniedziałek po ś. Piotrze i Pawle, po Podwyższeniu ś. Krzyża, przed ś. Szymonem Judą.

Powiat Marjampolski. *Marjampol*, jarm. 6, we środy: po 3 Król., po ś. Wojciechu, po ś. Piotrze i Pawle, po Wniebowzięciu N. P. M., po św. Michale, po Wszystkich ŚŚ. — *Preny*, jarm. 6, w poniedziałki: po 3 Król., po św. Macieju, we wtorki: po ś. Antonim, po ś. Annie, po Narodzeniu N. P. M., po ś. Marcinie.

OGŁOSZENIA KSIĄŻKI LUDOWE

do nabycia

w księgarni **GEBETHNERA i WOLFFA**
w Warszawie, Krakowskie Przedmieście Nr 15.

Anczyce Wł. L. Krótka nauka o ziemi i świecie z objaśnieniem najważniejszych zjawisk napowietrznych, wiadomości popularne z nauk przyrodniczych, wyd. 3-cie przejrz. i znacznie powiększone kop. 50.

Antoniewicz K. Ks. Czytania świąteczne dla ludu naszego, 6-te wydanie. Kraków kop. 45.

— Droga krzyżowa z ryc. stacji. Kraków, kop. 15.

— Żłobek, kolęda dla dzieci, kop. 15.

Baliński K. Powieści ludowe, spisane z podań wyboru i wydania K. Wł. Wójcickiego, kop. 30,

Chrzcziny u wójta opisane przez Stacha Dworaka 2-gie wydanie kop. 20.

Czytelnia dla ludu wiejskiego. Nauki moralne i obyczajowe, książeczka druga, kop. 12 1/2.

Dmochowski F. S. Wykład nauki czytania, pisanie i rachunków dla użytku nauczających w ochronach i szkołkach miejskich z dod. powiastek i przysłów polskich oraz 15 tabl. liter i wyrazów (60) zn. kop. 30.

— Krótki zbiór historii polskiej podług najnowszych źródeł historycznych. Wyd. nowe. popr. rozwinięte i uzupeł. spisem chronologicznym i wykazem książąt z plemienia Piastów i Gedyminów kop. 75 opr. 90.

Elementarz dla chłopców wiejskich, wyd. 7-me, kop. 5.

Gawroński ks. Krótki zbiór katechizmu, według nauki kościoła świętego Rzymsko Katolickiego. Kraków, kop. 6.

Glogier Z. Krakowiaki ze źródeł drukowanych i ust ludu, kop. 35.

Starodawne dumy i pieśni, kop. 25.

Gondek Feliks. Gorzałka źródłem wszelkich zbrodni wobec Boga i ludzi, wyd. 3-cie. Kraków, kop. 25.

Cwiczenia duchowne, czyli lekarstwo niebieskie dla człowieka. Wyd. 3 cie popr. i pow. Kraków kop. 50.

— Siedm grzechów głównych 4 Tom. Kraków rs. 1 kop. 20.

— I. Pycha, karton, kop. 25.

— II. Łakomstwo, Kraków, kop. 25.



- III. Nieczystość, IV. Obżarstwo, Kraków, kop. 30.
- V. Zazdrość, VI. Gniew, VII. Lenistwo. Kraków kop. 40.
- Józefata dolina, czyli sąd ostateczny. Wyd. 4-te Kraków kop. 25.
- Wieczór Św Sylwestra, czyli wypisy z mojego dziennika, Kraków kop. 50.
- Wspomnienia z pielgrzymki do Ziemi Świętej w roku 1859 odbytej 3 popr. i pow. wyd. karton, kop. 45.
- Gospodarstwo** domowe włościan polskich, przez obywatela ziemskiego. kop. 30.
- Kosiński K.** ks. Mały katechizm dla ludu i dzieci. Wyd. 2-gie pow. kop. 5.
- Lewandowski Ks. W.** Katechizm (mniejszy) dla szkół ludowych za pozwoleniem autora uzupełnił ks. M. Pajor. Kraków kop. 6.
- Katechizm czyli wykład wiary chrześcijańsko katolickiej dla szkół ludowych pomn. i wydał ks. M. Pajor. Kraków kop. 20.
- Machczyńska A.** Kilka obrazków, kilka nauk zebranych przed wiejską chatą, kop. 15.
- Montreuil de baron.** Żywot św. Zity, służebnej w mieście Luce w XIII wieku, napisał w języku franc. a na polski przetłumaczył ks. J. S. Kraków kop. 15.
- Obrazki świętych**, zbiór 25 obrazków, kop. 20.
- Ofiary złoty** czyli zbiór nabożeństwa dla chrześcian katolików z przydaniem pieśni nabożnych z ksiąg przez kościoł św. potwierdzonych dla użytku wiernych ułożony wyd. 4-te popr. i pow. Kraków, kop. 80 opr. rs. i kop. 35.
- Opis życia** i czynów Pana Jezusa i z tychże wyprowadzone nauki dla młodzieży z 15 rycin. wyd. przeł. ks. P. Rzewuski wyd. 3-cie karton, kop. 45.
- Opowiadania** starego nauczyciela przydatne dla czytelników wiejskich oraz dzieci wszelkiego stanu, kop. 30.
- Osiecki J.** ks. Podarek dla ludu wiejskiego, czyli wieczorne opowiadanie starego Wojciecha z ludem wiejskim o dziejach przykazaniach boskich, kop. 20.
- Rozmowy starego Wojciecha z ludem wiejskim o dziejach przykazaniach boskich, kop. 20.
- Pogadanki wiejskie** niedzielne przez F. S. D.: kop. 30.
- Powiatki** dołączone do wykładu nauki czytania, pisania i rachunków, kop. 5.
- Rys krótki** hodowania zwierząt domowych ze względu na ich wydoskonalenie, użytek w pracy i t. d. Kraków kop. 6.

- Ściborowski Wł. Dr.** Pogadanki dla niewiast wiejskich, jak się mają zachować podczas brzemienności, porodu, położu, oraz jak dzieci ze względu na ich zdrowie chować należy, kop. 15.
- Serwatowski W.** ks. Dzieje starego i nowego testamentu krótko zebr. wyd. 6-te przejr. popr. i ozd. liczn. drzewor. poprawne kop. 37¹/₂.
- Stacje jerozolimskie**, czyli droga krzyża św. to jest nabożeństwo, które każdy, kto nabożnie odprawi, otrzyma te odpusty, które otrzymują nawiedzający miejsca św. w Jeruzalem Kraków, kop. 6.
- Upominek** dla dziewcząt wiejskich. Wyd. 11 te, kop. 5.
- Wesele u wójta** opisane przez Stacha Dworaka, kop. 22¹/₂.
- Wielogłowski W.** Groszówka, czyli nauka czytania dla wiejskich dzieci. Kraków, kop. 3.
- Kucharki, obrazek z obyczajów domownictwa wiejskiego. Kraków, kop. 22¹/₂.
- Medycyna wiejska, obrazek z obyczajów ludu wiejskiego. Wyd. 2-gie, Kraków, kop. 12¹/₂.
- Obrazek oderwany. Pisarz prowontowy, kucharz. lokaj, panna służąca, garderobiana i pokojówka, Krak. kop. 15.
- Obrazek wiejskich rozkoszy, Żniwo dworskie, Kraków kop. 12¹/₂.
- Obrazki z obyczajów ludu wiejskiego. Wyd. 3-cie, Kraków, kop. 60.
- Pielgrzymka do ziemi świętej odbyta w roku 1863 przez Feliksa Borunia włościanina z Kaszowa pod Krakowem spisana za opowiadaniem pielgrzyma, Kraków, kop. 15.
- Podróż do Rzymu i Paryża odbyta w roku 1861 przez Feliksa Borunia, włościanina wsi Kaszowa pod Krakowem, spisana za opowiadaniem pielgrzyma. Wyd. 3-cie, Kraków, kop. 20.
- Podróż po szerokim świecie, czyli jak jest gdzieindziej a jak u nas, Kraków, kop. 15.
- Pożary, obrazek z życia ludu wiejskiego, Kraków, kop. 30.
- Żywot Najświętszej Panny Matki Zbawiciela. Wyd. 2-ie Kraków, kop. 37¹/₂.
- Wójcicki K. W.** Przysłowia polskie, czyli nauka starych a rozumnych naszych ludzi, kop. 5.
- Wojny krzyżowe** pierwsze z dodaniem krótkiej wiadomości o następnych, kop. 5.

Wydawnictwo Zabawek I GIER PEDAGOGICZNYCH

Skład Główny

w księgarni **GEBETHNERA i WOLFFA**

w Warszawie, Krakowskie-Przedmieście Nr 15.

Mały artysta. Zabawka rysunkowa poświęcona działwie. Wydanie w ozdobnym pudełku z przyborami do rysunków i farbami rs. 1 kop. 80.

Wydanie w ozdobnym pudełku bez przyborów rysunkowych rs. 1 kop. 20.

Loteryjka z historii naturalnej, nowa i pouczająca zabawa dla dzieci i młodzieży, z objaśnieniem jej użycia, składająca się z 6-ciu chromolitograficznych tablic, zawierających 90 rycin ze świata zwierzęcego i roślinnego, wydanie 2-gie w ozdobnym pudełku rs. 1.

Gra w szachy, z płaskimi chromolitografowanymi figurami i objaśnieniem, kop. 60.

Łamigłóвка geometryczna, zabawa zajmująca dla dzieci i dla młodzieży, z objaśnieniem i kluczem, składająca się z 12-tu tablic łamigłóвки i tyluż tablic klucza kop. 50.

Loteryjka geograficzna, nowa gra towarzyska. Wydanie mniejsze na 2 do 6 osób, złożone z 6-ciu mapek,

mieszczących całą kulę ziemską i 120 nazwisk różnych miejscowości ns tejże rs. 2.

— Wydanie większe, na 2 do 10-ciu osób, zawierające 10 mapek ze 180 nazwiskami geograficznymi, rs. 2 kop. 50.

Łamigłóвки geograficzne, według metody Fr. Frebla:

1. a) Łamigłóвка Planiglobu format mały, nowe wydanie w ozdob. pudełku rs. 1.
1. b) Łamigłóвка Planiglobu format duży rs. 1 kop. 50.
2. a) „ Europy format mały nowe wydanie w ozdob. pudełku rs. 1.
2. b) Łamigłóвка Europy format duży rs. 1 kop. 50.
2. c) „ „ wielki w ozdob. pudełku rs. 3.
3. a) „ A z j i format mały, nowe wydanie rs. 1.
3. b) „ „ „ duży rs. 1 kop. 50.
4. a) „ A f r y k i format mały, nowe wydanie rs. 1.
4. b) „ „ „ duży rs. 1 kop. 50.
5. a) „ A m e r y k i „ mały nowe wydanie rs. 1.
5. b) „ „ „ duży rs. 1 kop. 50.
6. a) „ A u s t r a l i i format mały, nowe wydanie rs. 1.
6. b) „ „ „ duży rs. 1 kop. 50.
7. „ C e s a r s t w a R o s s y j s k i e g o format duży rs. 1 k. 50.
7. b) „ A u s t r y i format mały, nowe wydanie rs. 1.
8. a) „ K r ó l e s t w a P o l s k i e g o format duży rozcięty podług gubernij rs. 1 kop. 50.
8. b) „ „ „ podług powiatów rs. 2.
8. c) „ N i e m i e c format mały, nowe wydanie rs. 1.

Tymże nakładem wyszła:

MAPPA EUROPY podług najnowszych źródeł ułożona przez H. Kiepert'a cena kop. 10.

Powyższe przedmioty są do nabycia we wszystkich znaczniejszych księgarniach krajowych i zagranicznych, w składach papieru, oraz magazynach zabawek dzieciennych.

KSIEGARNIA

Celsa Lewickiego i Spółki

w WARSZAWIE

Krakowskie-Przedmieście Nr. 410.

	R. k.
Fizyka w pytaniach i odpowiedziach z 114 drzeworytami,	1 —
Haushofer M. Dr. Wykład Statystyki na zasadzie najnow- szych badań nauki. Przekład z niem. 8-ka I tom.	2 —
Jaskółka. Podwieczorki u Jadzi w oprawie ozdobnej.	1 10
Korzon. Historia wieków średnich.	2 50
Majer K. O sposobach obejmowania tronu.	— 50
„ O wieczystej dzierżawie.	— 50
Narzymiski Józef. Epidemia dramat w 4-ch aktach	— 50
„ Pozytywni komedia w 4 ch aktach.	— 50
Orzeszkowa Eliza. Kilka słów o kobietach. Wydanie drugie.	1 —
Prądzyński Edward. O prawach kobiety. Wydanie drugie pomnożone.	1 60
Quetelet A. O układzie społecznym tłumaczenie z francuz.	— 75
Reis. Fizyka przekład 3 tomy.	6 —
Wiltosiński. Nauki II i III tom	2 40
Verne. Chancellor przekład z fran.	— 75
Przewodnik wykazujący zalety i wady koni.	— 40
Stumer. O stanowisku prokuratora w obec sądu przysię- głych.	— 50
Sobolewski. Hodowla trzody chlewnej.	2 —
Zacharjasiewicz. Omanka powieść.	— 75
Żniwiarka jej historia i użycie.	1 20

KSIEGARNIA I SKŁAD NUT MUZYCZNYCH Henryka Trenklera

w Warszawie, przy ulicy Wierzbowej Nr. 613 (4 nowy)
Hotel Angielski.

Poleca wielki wybór dzieł różnej treści **we wszystkich językach i gałęziach wszechwiedzy.**

Wielki wybór **książek do nabożeństwa**, w opra-
wach tanich i ozdobnych.

Dzieła ilustrowane, w bogatych oprawach, słu-
żyć mogące na podarki.

Książki dla dzieci jak również i **dla młodzie-
ży**, w różnych językach, **gry towarzyskie**, **łami-
główki** i różne zabawy umysłowe.

Skład **globusów i teluryj** w różnych językach
i wielkości, **atlasy i mapy geograficzne.**

**Wzory dla Budowniczych, Inżynierów,
Rzeźbiarzy, Cieśli, Stolarzy, Tapicerów i Mu-
larzy oraz wzory rysunkowe i kalligraficzne.**

Wielki wybór **nut muzycznych** tak dawniejszych
jak nowoczesnych, do śpiewu, na fortepjan jako też na rozmaite
instrumenta.

Księgarnia **przyjmuje prenumeratę na wszel-
kie pisma** w kraju i za granicą wychodzące, żądającym do-
starcza takowe bez żadnej dopłaty za odesłanie,—na prowincję
zaś za doliczeniem kosztów pocztowych.

Książki lub nuty ogłaszane przez inne księgarnie lub wy-
dawców po tej samej cenie dostarcza.

Wszelkie zamówienia i zlecenia w zakres księgarski wcho-
dzące skutecznie w jak najkrótszym czasie, po cenach naj-
przystępniejszych.

Katalogi wszelkie na żądanie bezpłatnie dostarcza.

GŁÓWNY SKŁAD
KROPLI AMERYKAŃSKICH I ELIKSIRU OD BÓLU ZĘBÓW
HIPOLITA MAJEWSKIEGO

w Warszawie, Krak.-Przedm. Nr 38 dom W-go Podgórskiego, naprzeciw Saskiego placu i Europejskiego Hotelu.

Mając pozwolenie od Departamentu Medycznego Ministra Spraw Wewnętrznych z 16 Listopada 1874 r. za N. 9222 na wyrabianie i sprzedaż Kropli Amerykańskich od bólu zębów mojego wynalazku, czuję się w obowiązku zawiadomić osoby interesowane, a szczególnie PP. Obywateli Ziemskich, oddalonych od miast, iż krople moje leczą nie tylko cierpienia zębów, ale różne reumatyzmowe i od przeziębienia powstałe bóle twarzy, uszu i głowy, o czym miałem sposobność przekonać licznie zgłaszającą się do mnie cierpiącą publiczność na Wystawach; w Petersburgu w 1870 r., w Moskwie w 1872 r., w Wiedniu w 1873 roku, w Warszawie w 1874 r., i w Neusatz w Węgrzech w 1875 r.

Krople Amerykańskie i Elik sir były analizowane przez znanych w świecie uczonym Chemików i Professorów Uniwersytetów, którzy wydał opinię, iż Krople Amerykańskie i Elik sir nie zawierają żadnych szkodliwych pierwiastków, ale przeciwnie składają się z samych wzmacniających i uzdrawiających części i dla tego w każdym familijnym domu powinny się znajdować.

Szybkie rozpowszechnienie tego środka prawie w całym świecie jest dowodem przekonującym, że Krople Amerykańskie i Elik sir, oprócz łatwości w zastosowaniu przynoszą cierpiącym pożądaną skutek.

Lecząc od lat wielu cierpienia zębów, przekonałem się, że to są po większej części cierpienia reumatyzmowe szczęki, i że takowe łatwo się usunąć dają Kroplami Amerykańskimi, dla tego wyrwanie zębów uważam za niestosowne.

Krople Amerykańskie i Elik sir sprzedają się w Warszawie w mojem mieszkaniu, ja wyżej; w Składach Materjałów Aptecznych PP. Galle, Mrozowskiego, Spiessa, Wyszomierskiego, Sierputowskiego, Szymańskiego, i Krupskiego, w wielu znaczniejszych Aptekach, również we wszystkich miastach Gubernialnych i w wielu Powiatowych Królestwa Polskiego.

W Cesarstwie: W PETERSBURGU Główny Skład u Braci Golde, Stolarzni pereutok Nr 10, oraz w znaczniejszych Aptekach i Składach Aptecznych; W MOSKWIE: Gł. Skład w Apt. Forbrichera na Petrowce; znajdują się także we wszystkich Aptekach i Składach Materjałów Aptecznych. Sprzedają się również prawie we wszystkich Gubernialnych i większych miastach Cesarstwa.

Główne Składy **za granicą:** W PARYŻU u A. Ciborowskiego, w LONDYNIE u D-ra Jakielskiego, w WIEDNIU u J. Poltzera, w BERLINIE u Er. Schwartzlosa, w KONSTANTYNOPOLU u A. Alberto, w PESZCIE u Mocznika, w KOLONII u Rauscen, w SZTOKHOLMIE u Holmblata, w KOPENICK u barona Seydewitz, w WROCŁAWIU u E. Grosse, w HAMBURGU u Habermanna i Zielstroffa, we LWOWIE u Mikolascha, w KRAKOWIE w Apteczni Trauczynskiego, W POZNANIU w Apteczni A. Pfahla, w GNIEZNIE u Szumana i w wielu innych miastach Europy; w **Ameryce:** w WIRGINJI u Profesora Uniwersytetu L. J. Boeck, w **Egipcie:** w Kairze u L. Bérgny.

CENY KROPLI i ELIKSIRU są stałe, na pudełkach i na flakonach z Eliksiirem drukowane, stosownie do monety kraju, w którym się sprzedawane;— w Warszawie i w Cesarstwie: duże pudełko z 3-ma środ. rs. 2 kop. 50, średnie pudełko z 3-ma środ. rs. 1 kop. 25, małe pudełko z 2-ma środ. rs. 1. Ceny flakonów z Eliksiirami rs. 1 kop. 50, rs. 2 i 3.

FABRYKA SIODEŁ
Wyrobów Siodlarsko-Galanteryjnych
i Rymarskich

E. Schwartzschultz,

ulica Bielańska, Nr. 17 nowy.

SKŁAD MATERJAŁÓW APTECZNYCH
J. MROZOWSKIEGO,

MAGISTRA FARMACJI,

przy ulicy Miodowej, w domu własnym, Nr. 6 (nowy),

p o l e c a :

Materjały apteczne i przetwory chemiczne.—Materjały techniczne i używane w gospodarstwie.—Wodę Kolońską Elsnerowską.—Oliwę nicejską w najlepszym gatunku.—Oliwę lecerską do maszyn i do palenia.—Smarowidło Belgijskie.—Masę do zaprawy posadzek.—Benzynę na balony i funty.—Farby drukarskie.—Farby litograficzne i pokosty.—Farby olejne tarte i lakiery.—Krochmal ryżowy.—Olejki eteryczne do wódek i perfum.—Mączka Nestla dla dzieci.—Papier na muchy.

Główny Skład
WYROBÓW TABACZNYCH

pod firmą:
A. L'ESPERANCE

w WARSZAWIE

Senatorska Nr. 20 wprost kościoła Św. Antoniego.

Poleca swoje wyroby.

Skład Wyrobów Tabaczych

pod firmą

Kalinowski i Przepiórkowski

w WARSZAWIE (Hotel Europejski).

Zaopatrzony w wyroby wszystkich fabryk miejscowych i ruskich, oraz wszelkich wyrobów Cygar Hawańskich.

SKŁAD HURTOWY I DETALICZNY
LAMP NAFTOWYCH
i wszelkich do tychże przyborów

S. Lechoczkiego i K. Artzta

w WARSZAWIE

przy ulicy Krakowskie Przedmieście Nr. 60, w Gmachu Wystawy
Sztuk Pięknych, obok kościoła Ś-tej Anny.

poleca w wielkim wyborze i po cenach możliwie niskich:

Lampy najnowszych ulepszonych konstrukcji stołowe, ścienne i wiszące, tak do kuchni, piwnic, sieni, przedpokojów, warsztatów i fabryk, jako też do pokojów jadalnych, buduarów, sypialni i salonów.

Żyrandole kościelne i salonowe kryształowe, bronzowe i z innych metali.

Świeczniki, Kandelabry, Lichtarze stołowe i ogrodowe; **Latarnie** do oświetlania ulic, oraz ścienne wiszące i ręczne.

Wszelkiego rodzaju i różnych rozmiarów **szkła do światel gazowych**, jak **Cylindry, Globy** opalone i kryształowe i **Daszki** mleczne.

Abażury, umbrelki i nakrycia na cylindry różnorodnych form, z jedwabiu, metalu, miki i papieru.

Wszelkie pojedyncze przybory do lamp tak hurtowo jak i w najmniejszej ilości.

W warsztatach urządzonych przy składzie, uskuteczniają się spieszenie wszelkie reperacje, przerabiania i odnawiania lamp.

Nafta Amerykańska tylko najlepsza na beczki, garnce i kwarty.

BAZAR

STOWARZYSZENIA

„MERKURY“

w Warszawie
Itomackie Nr. 2 przy rogu Bielańskiej.

Przyjmuje **w komis** do sprzedaży wszelkiego rodzaju przedmioty **nowe i używane** za opłatą 1% wpisowego i 10% komisowego po sprzedaży.

DZIEŁA SZTUKI
 OBRAZY OLEJNE, ANTYKI
 Zabytki starożytności i meble
 ZEGARY ANTYKI
 Wielki wybór cennej porcelany.

Nowe zegary z obciążeniem i gwarancją dwuletnią.

MEBLE

i sprzęty gospodarskie.

UBIORY MĘSKIE NOWE I UŻYWANE
 UBIORY I KAPELUSZE DAMSKIE
 KWIATY SZTUCZNE
 oraz
 Kalosze męskie i damskie
 od 60 kop. para.

Zamówienia na węgiel i drzewo za markami dla Stowarzyszonych.

Ceny stałe—możliwie niskie.

Sprzedaż Detaliczna
 z poręczeniem.



Sprzedaż Hurtowa
 fabryczna.

Największy w kraju

Skład Zegarków i Zegarów

M. J. AUGUSTYNOWICZA

w WARSZAWIE,

przy rogu ulic: Krakowskiego-Przedmieścia i Królewskiej, w domu dawniej Bajera Nr. 9.

POLECA:

Wielki skład zegarków z najcenniejszych fabryk Genewskich oraz **główny skład zegarków na Cesarstwo Rosyjskie i Królestwo Polskie** własnej firmy fabryki w Szwajcarji.

Łańcuszki i dewizki złote. Łańcuszki i dewizki srebrne różnorodnych fasonów w najlepszym guście.

Kłuczyki złote i srebrne prawdziwe Genewskie. Skład hurtowy i detaliczny **parzyckich dewiziek i łańcuszków imitacyjnych.**

Skład hurtowy i detaliczny **zegarów francuzkich ściennych i stołowych** wszelkich rodzajów, od skromnych budzików, do salonowych bardzo bogatych i ozdobnych.

Magazyn przyjmuje obstalunki i zamówienia na **zegary wieżowe** wszelkiego kalibru i wielkości, wysła specjalnych ludzi do ustawiania i urządzania tychże na miejscu.

CENY NIZKIE STAŁE.

Na żądanie Magazyn wysła **cenniki** franco. Pracownia **do reperacji** wszelkiej konstrukcji zegarów i zegarków **z zareęczeniem.**

FABRYKA i MAGAZYN
WYROBÓW JUBILERSKICH
A. TURCZYŃSKIEGO

Ulica Czysła, Nr. 415, w Warszawie

Reperacje uskutecznia w najkrótszym czasie i po cenach jak najumiarkowańszych.

ZEGARMISTRZ PRZY ULICY CZYTEJ

WORONIECKI

poleca wielkie zapasy

GENEWSKICH ZEGARKÓW
FREYBURGSKICH REGULATORÓW i ZEGARKÓW PARYŻKICH.

Ceny umiarkowane.

Obciągnięcia i naprawy uskutecznia; oraz poleca: Dewizki, Łańcuszki, Kluczyki i Breloki z trwałej paryżkiej kompozycji.

W Niedziele i Święta zakład zamknięty.

DRUKARNIA
S. BURZYŃSKIEGO

ulica Miodowa Nr 1.

Przyjmuje wszelkie roboty w zakres drukarni wchodzące, jako to: **cyrkularze, adresa, blankiety, rejestra, książki sznurowe, afisze, klepsydry, cenniki, prospekta, rachunki, bilety wizytowe**, jednym słowem od najmniejszej drobnostki do **największych dzieł**, które wykonywa nadzwyczaj starannie, czysto i prędko, po cenach najumiarkowańszych.

SKŁAD TOWARÓW ŻELAZNYCH
JANA DUSCHEK
przy ulicy Krakow.-Przedm., obok hotelu Saskiego N. 427, nowy 39
w WARSZAWIE.

OBICIA PAPIEROWE

odznaczające się gatunkiem i trwałością

Rolety do Okien i Ceraty

NAJTANIEJ

sprzedają się w składzie

SEWERYNA MAZUR & Comp.

w WARSZAWIE

Plac Teatralny Nr. 461 obok Ratusza.

L. BABCZYŃSKI
ZEGARMISTRZ

w WARSZAWIE

przy ulicy Krakowskie-Przedmieście Nr. 436 (57),
wprost Gmachu Towarzystwa Dobroczynności.

SPIS RZECZY.

1878

1095

Str.

I. Część kalendarska.	Liczba zwrotników kalendarских.—	
	Święta rnhome. — Cztery pory roku. — Such dni. —	
	Zaćmienia. — Dnie galowe. — Dom Cesarsko-Ruski. —	
	Ewangelie na wszystkie niedziele i uroczystości. —	
	Święta wyznania Mojżeszowego. — Odmiany księży-	
	ca. — Tablica wschodu i zachodu słońca. — Kalen-	
	darz	1—22
II. Część Literacko-społeczna.	Ojciec Święty Leon XIII	
	(z drzeworytem)	23
	J. I. Kraszewski (z drzeworytem)	26
	Krzyżyk drewniany (fotografia bez retuszu)	30
	Zmartwychwstanie (powiastka)	43
	Flora krajowa	54
	Herbata	64
	Hodowla jedwabników	75
	Koza	83
	O życiu praktycznem	88
	Mała orda Kirgizka	95
	O przechowywaniu warzyw ogrodowych	102
	Rozmaitości	112
	Wypisy gospodarskie	124
	Myśli i zdania.	132
	Jarmarki	135
	Ogłoszenia	145