

NINIEJSZY TEKST STANOWI FRAGMENT KSIĄŻKI:

**Zygmunt Gloger**

***PISMA ROZPROSZONE***

**TOM II**  
1877–1889

**Redakcja naukowa edycji**  
Jarosław Ławski i Jan Leończuk

**Wstęp**  
Anna Janicka i Dorota Rembiszewska

**Opracowanie tekstów i przypisy**  
Łukasz Zabielski, Sebastian Kochaniec,  
Michał Siedlecki, Grzegorz Kowalski

**Noty i słownik czasopism**  
Anna Janicka

**Indeksy opracowali**  
Mona Al-Kaber i Michał Siedlecki

Całość 3-tomowej edycji można znaleźć na stronie  
<http://www.ksiaznicapodlaska.pl/statics/gloger.html>

Publikacja powstała w ramach grantu NPRH pn. *Naukowa edycja krytyczna „Pism rozproszonych” Zygmunta Glogera w trzech tomach*. Czas trwania projektu: lata 2013–2017

Książnica Podlaska im. Łukasza Górnickiego w Białymstoku  
Katedra Badań Filologicznych „Wschód – Zachód” Uniwersytetu w Białymstoku  
Wydział Filologiczny Uniwersytetu w Białymstoku

**KSIĄŻNICA**  
**PODLASKA**



**NARODOWY PROGRAM  
ROZWOJU HUMANISTYKI**

Białystok 2015

# XI. „Gospodyni Wiejska”

## 1

UŁATWIENIE ZBYTU PRODUKCJI  
GOSPODARSTWA DOMOWEGO,  
„Gospodyni Wiejska” 1877, nr 18, s. 273-274;  
tekst ukazał się jako artykuł wstępny do numeru;  
podpis na końcu: „Z. Gloger”.

Że ułatwienie zbytu przedmiotów wyprodukowanych przez gospodarstwo domowe wiejskie jest najważniejszym warunkiem podźwignięcia produkcji, tego dowodzić nie potrzeba. Ani bowiem gorące słowa zachęty, ani artykuły specjalne w pismach, ani najszczerze chęci, gorliwa praca i gruntowna umiejętność gospodyń, nie osiągną należycie swego celu, jeżeli w sprzedaży wyprodukowanych przedmiotów będą zachodzić rozliczne trudności i nader niekorzystne warunki pośrednictwa dla producenta. A że tak dziś jest, o tym wiedzą dobrze gospodynie wiejskie. W małych miasteczkach naszych nie ma kupców na warzywa, nowaliele<sup>1</sup> i konserwy. Ludność ich jest uboga i ma własne ogrody i ogródki. Żydzi drób i jaja kupują u kobiet wiejskich bądź za lichy pieniądz, bądź przez zamianę na lichszy jeszcze drobny towar, bądź biorą w procencie za wypożyczone pieniądze; nabiał zaś, którego oni są głównym na prowincji konsumentem, stosując się do zabobonnych przepisów swojej kuchni, kupują tylko od pachciarzów<sup>2</sup> swego wyznania. Przedsiębiorczych ogrodników, którzy mogliby dzierżawić ogrody i sady i kupczyć produktem na szerszą skalę, nie mamy prawie zupełnie, a posyłanie sług dworskich z nowaliami, drobiem lub nabiałem do miast i współzawodniczenie z przekupniami na targu, zwykle tylko naraża na straty.

Z tych powodów, uważając ułatwienie zbytu produkcji naszych gospodarstw domowych wiejskich za główny środek do podźwignięcia rzeczonyj produkcji, podnosiliśmy już tę kwestię wielokrotnie (na przykład w „Gazecie Warszawskiej” 1875 nr 254<sup>3</sup>, w „Gazecie Handlowej” 1876 nr 14<sup>4</sup> i w „Gazecie Rolniczej” 1876 nr 14<sup>5</sup>), aby za pomocą artykułów, choć niedługich, nieczęstych, zwrócić uwagę rolników, gospodyń i przemysłowców na ten przedmiot. Z przyjemnością zatem napotkaliśmy w „Gospodyni Wiejskiej” poruszenie tej sprawy obszerniejsze, w artykułach o *Sklepiach gospodyń wiejskich* i w odpowiedzi Warszawianki (nr 3, 6 i 10)<sup>6</sup>.

Nie chodzi tu nam dzisiaj o to wcale, czy owo konieczne ułatwienie zbytu ma być dokonane za pomocą spółek gospodarczych, to jest sklepów stowarzyszonych gospodyń wiejskich, czy też innym sposobem. Chodzi nam dzisiaj o uznanie ważności celu, o dyskusję i próbowanie różnych środków do tego celu wiodących. Środków tych jest kilka, a niewątpliwie bardzo skutecznym byłyby sklepy stowarzyszonych gospodyń wiejskich, gdyby umiano wziąć się do tego praktycznie. Drugim środkiem są sklepy niestowarzyszonych, czyli pojedynczych gospodyń i gospodarstw, jakie widzimy w Księstwie Poznańskim<sup>7</sup>, na przykład pani Zakrzewskiej z Kokorzyna, pani Urung z Melpina<sup>8</sup>, pani Mycielskiej z Kobyłopolu<sup>9</sup> i tak dalej. Sklepy podobno mogłyby brać w komis towar od innych gospodyń, potrącając sobie rabat lub nabywać produkty z okolicznych majątków. Jeżeli mamy dziś w Warszawie sklepy z napojami, otwarte przez dominia posiadające destylarnie i browary, jeżeli w Łomży na przykład pan Lutosławski z Drozdowa<sup>10</sup> urządził podobnie sprzedaż swego piwa i od lat blisko dwudziestu w tymże mieście posiada mleczarnię, czyli sklep z nabiałem

wyprodukowanym przez jego krowy, nie pojmujemy, dlaczego by niektóre gospodynie wiejskie lub dominia<sup>11</sup> nie mogły mieć własnych sklepów do sprzedaży tego, co produkuje ich ogród, sad, obora i spiżarnia, to jest do sprzedaży warzywa, nowalii, owoców, masła, serów, konserwów<sup>12</sup>, nasion, zwierzyny, wędlin, drobiu, jaj, a nawet ziół lekarskich, jak rumianku, kwiatu lipowego, mięty i innych tym podobnych drobiazgów. W podobnym rodzaju sklepy kwitną w Poznaniu, Śremie<sup>13</sup> i Kościanie<sup>14</sup>.

Sklepy stowarzyszonych lub niestowarzyszonych gospodyń w większych miastach prowincjonalnych i powiatowych założone mogłyby, obok miejscowej sprzedaży, zostać pożądanymi pośrednikami w handlu produktami między prowincją a Warszawą, Petersburgiem i nawet zagranicą. Gdy już dziś dzięki komunikacjom kolejowym na przykład Galicja dostarcza jaj, a Noteć<sup>15</sup> raków do Paryża; gdy znad Gopła<sup>16</sup> wiozą szparagi do Berlina, a w okolicach przyległych do Kolei Petersburskiej<sup>17</sup> w Królestwie Żydzi wykupują kurczęta do Petersburga.

Co do drobiu, to pisaliśmy już kilkakrotnie gdzie indziej<sup>18</sup> o potrzebie założenia w Warszawie zakładu dla handlu drobiem na większą skalę. Zakład taki kupowałby drób na wagę, dostarczony przez gospodynie wiejskie w mniejszych lub większych partiach i sprzedawał hurtem lub pojedynczo przekupniom, restauracjom i w ogóle konsumentom miejskim lub zagranicznym, ogłaszając ceny swoje w pismach i listownie porozumiewając się z gospodyniami w tym względzie.

Dziś, gdy która gospośia ma drób do sprzedania, musi albo być zależną od wiejskich handlarzy, albo sama przez sługi wysyłać go do miasta, co jest rzeczą bądź niemożliwą, bądź straty przynoszącą. Zakład do handlu drobiem mógłby usunąć te wszystkie trudności, tamujące przemysłową produkcję drobiu na wsi.

Są zresztą inne jeszcze środki, które tu lub ówdzie można by zastosować. Do tych należy porozumienie się gospodyń ze sklepami stowarzyszeń spożywczych, takich jak „Merkury”<sup>19</sup> w Warszawie, których kilka istnieje. Gdybyśmy zresztą wśród osób uczciwych a narzekających na brak pola do pracy posiadali ludzi obrotnych i w tej pracy wytrwałych, to niewątpliwie w wielu okolicach, zwłaszcza przy drogach żelaznych, znaleźliby utrzymanie agencji, którzy mając stałe w danym punkcie mieszkanie, skupywaliby i dostarczali do Warszawy przeróżne produkty pól, lasów i gospodarstw domowych.

Wszystkie myśli powyższe, aczkolwiek zbyt pobieżnie na papier rzucone, pragnęlibyśmy poddać pod rozwagę naszych gospodyń wiejskich i ziemian na pogadanki rolnicze zbierających się.

<sup>1</sup> Nowalie, nowalijki – młode warzywa pojawiające się jako pierwsze po zimie.

<sup>2</sup> Pachciarz – dziecławca gospodarstwa, trzody lub gospody.

<sup>3</sup> Zob. Z. Gloger, *Znad Narwi*, „Gazeta Warszawska” 1875, nr 254 [I tom *Pism rozproszonych*, IX, 68].

<sup>4</sup> Zob. Z. Gloger, *Z Tykocińskiego, 31 grudnia 1875*, „Gazeta Handlowa” 1876, nr 4 [I tom *Pism rozproszonych*, VII, 85].

<sup>5</sup> Z. Gloger, *Sklepy stowarzyszonych gospodyń wiejskich*, „Gazeta Rolnicza” 1876, nr 14 [I tom *Pism rozproszonych*, XI, 7].

<sup>6</sup> W numerze 3 z 1877 roku „Gospodyni Wiejskiej” na str. 33-35 zamieszczony jest istotnie artykuł *Sklepy gospodyń wiejskich*, podpisany J. J. (prawdopodobnie ukrywa się pod tymi inicjałami Jan Jeleński [1845–1909], dziennikarz, publicysta konserwatywno-katolicki, redaktor i wydawca tygodnika „Rola”; pisywał on do „Gospodyni Wiejskiej”), w którym omawiana jest zasadność powstawania tego typu sklepów i ułatwiania zbytu produktów rolnych. W numerze 6/1877, s. 94-95, w rubryce „Korespondencje” pojawił się artykuł podpisany: *Warszawianka*. Jego autorka w imieniu gospodyń wiejskich pisze o ich inicjatywach w Warszawie, między innymi o planach zakładania spółdzielni spożywczych, do których zalicza się „Merkury”, wymieniony przez Glogera w niniejszym tekście. (W numerze 7/1877, s. 110-111 w dziale „Korespondencje” pojawia się opis znanego warszawskiego targowiska: *Z za Żelaznej Bramy*, autorstwa teźże *Warszawianki*.) W numerze 10, s. 145-147, zamieszczony został artykuł *Jeszcze o sklepach gospodyń wiejskich*, podpisany „J. J.”.

<sup>7</sup> Wielkie Księstwo Poznańskie – autonomiczne księstwo wchodzące w skład Królestwa Prus po Kongresie Wiedeńskim (1815). Mimo że po roku 1848 (powstanie wielkopolskie) Wielkie Księstwo Poznańskie oficjalnie przestało istnieć (w administracji pruskiej używano terminu *Provinz Posen* – Prowincja Poznańska), nazwy tej używano również później, stąd częste jej pojawianie się u Glogera.

<sup>8</sup> Kokorzyn, Melpin – wieś w czasach Glogera na terenie Wielkiego Księstwa Poznańskiego (Królestwo Prus). Współcześnie leżą w woj. wielkopolskim.

<sup>9</sup> Kobylpole, Kobylepole – dawniej dobra pod Poznaniem, współcześnie część miasta.

<sup>10</sup> Drozdowo – w II poł. XIX w. wieś w guberni łomżyńskiej Królestwa Polskiego (położona nad Narwią, niedaleko Łomży); współcześnie w województwie podlaskim.

<sup>11</sup> Dominium – w dawnej Polsce zarząd dużej posiadłości ziemskiej, sprawujący władzę nad majątkiem.

<sup>12</sup> Konserwy – chodzi o żywność konserwowaną, co w XIX wieku oznaczało głównie produkty suszone, kwaszone, marynowane etc.

<sup>13</sup> Śrem – miasto w Wielkopolsce, jedno z najstarszych miast w Polsce (w XII wieku było już wzmiankowane jako gród kasztelański; w II poł. XIX w. w Wlk. Księstwie Poznańskim). Położone w Kotlinie Śremskiej nad Wartą.

<sup>14</sup> Kościan – miasto w Wielkopolsce, na południe od Poznania (w II poł. XIX w. w Wlk. Księstwie Poznańskim). Kościan uzyskał prawa miejskie w II poł. XIII wieku.

<sup>15</sup> Noteć – rzeka w północno-zachodniej Polsce. Największy dopływ Warty (388 km długości).

<sup>16</sup> Gopło – jezioro na Pojezierzu Gnieźnieńskim, leży na Kujawach, położone w woj. kujawsko-pomorskim, niedaleko Inowrocławia (w II poł. XIX w. w Wlk. Księstwie Poznańskim).

<sup>17</sup> Kolej Warszawsko-Petersburska – dawna linia kolejowa łącząca Warszawę z Petersburgiem. Była to długa linia kolejowa na ziemiach ówczesnego Królestwa Polskiego (po Kolei Warszawsko-Wiedeńskiej). Została otwarta w 1862.

<sup>18</sup> Zob. Ziemiański [Z. Gloger], *Z Podlasia, w styczniu 1875*, „Gazeta Warszawska” 1875, nr 34, s. 3 [I tom *Pism rozproszonych*, IX, 37]; Z. Gloger, *Kilka słów o drobiu*, „Ognisko domowe” 1876 nr 9 [I tom *Pism rozproszonych*, XVI, 3]; Z. Gloger, *Przemysł drobiowy*, „Kurier Warszawski” 1880, nr 274, s. 2; zob. s. 253-256 w tym tomie.

<sup>19</sup> Merkurj – Stowarzyszenie Spożywcze „Merkurj” w Warszawie, posiadające kilka sklepów spółdzielczych; jedna z pierwszych spółdzielni spożywczych w Królestwie Polskim. Powstało w 1869 rok, a jednym z jego współzałożycieli był Antoni Nagórny (1821–1896), ekonomista, wiceprezes Banku Polskiego, założyciel i redaktor czasopisma „Ekonomista”.

## 2

### OGRODNICTWO WARZYWNE. PRZYCZYNEK DO DZIEJÓW OGRODNICTWA NASZEGO, „Gospodyni Wiejska” 1877, nr 23, s. 359-360; tekst ukazał się jako oddzielny artykuł; podpis pod tekstem: „Z. Gloger”.

Klasztory w pierwszych pięciu wiekach od zaprowadzenia chrześcijaństwa w dawnej Polsce były, jak wiadomo, nie tylko ogniskami życia umysłowego i szkołami dla całego ogółu okolicznej ludności, ale głównym i jedynym bodźcem i motorem kultury i postępu w kraju naszym. Najważniejszy dziś badacz dziejów cywilizacji naszej, Antoni Małeki<sup>1</sup>, powiada, że każdy klasztor w tej początkowej epoce bez różnicy, czym się przeważnie trudnił i z jakich pierwiastków się składał, stanowił na całą okolicę potężną dźwignię usiłowań, dzięki którym społeczeństwo surowe<sup>2</sup> wchodziło na drogę idealniejszej dążności i postępu. Pomijając to, że w owych wiekach naukami zajmowali się tylko duchowni i że historia ówczesnej naszej cywilizacji jest historią zakonów i duchowieństwa, wiemy, iż między zakonami były i takie, których zadanie prócz religijnych praktyk polegało niemal wyłącznie na tym tylko, żeby na przykład zaprowadzić i utrzymywać na wydzielonych sobie obszarach wzorowe gospodarstwo rolne, karczować lasy, osuszać bagna, przestrzenie przedtem do niczego niezdatne zamieniać w urodzajną, miodem i mlekiem płynącą okolicę, obsiewać glebę kulturze dopiero pozyskaną ziarnem, nieraz jeszcze w kraju nieznanym, urządzać na niej coraz nowe osady, z których później, nieraz miasta się wytwarzały, zakładać po włościach swoich sady, ogrody, winnice, pielęgnować warzywa, jarzyny, rośliny pastewne, kwiaty, drzewa owocowe wybornego gatunku, o jakich przedtem w całej okolicy mowy nie było, zakładać w obejściu swoim budynki z materiału, który w potrzebie mógł się oprzeć i zbrojnej nieprzyjacielskiej napaści, utrzymywać w nich najrozmaitsze własne warsztaty rękodzielnicze i tak dalej.

Do takich zakonów należeli Cystersi, którzy posiadali w Polsce piastowskiej 21 opactw i klasztorów męskich i 6 żeńskich, instytucja najprzeciwiejsza dzisiejszym naszym wyobrażeniom, bo pustelnicza, ascetyczna, żyjąca tylko dla ideału wewnętrznej mniszej doskonałości, a przecież mimo to wszystko w ówczes-

nych stosunkach niezmiernie pożyteczna dla kraju, któremu wszczepiła wyobrażenia przechodzące poziom jego tradycyjnych potrzeb i środków uczynienia im zadość.

Zakonnicy napływający do Polski w wieku XI, XII, XIII z Niemiec, Francji i Włoch przynosili z sobą kulturę swoich krajów. Chcąc zbadać, jaka to część dzisiejszych płodów gruntu naszego stanowi naszą własność odwieczną, a co przyswoiliśmy sobie z zagranicy przez ową kulturę klasztorną, musimy uciec się do ich nazw, które w pierwszym wypadku zawierają w sobie pierwiastki mowy starożytnej słowiańskiej, a w drugim są wzięte z mowy tych krajów, z których rośliny przyniesione zostały. Tak więc widzimy, że wszystkie nasze pospolite drzewa, krzewy i zielska, mają nazwy swojskie i są też nasze własne. Toż samo rozumieć trzeba i o zbożach, których prawie wszystkie gatunki, z wyjątkiem chyba takich, jak *tatarka*, czyli *hreczka*, *gryka*<sup>3</sup>, *kukurydza*, czyli *turecka pszenica*, *wyka*<sup>4</sup> (*Wicke*) i tym podobne, stanowią z dawien dawna nasz własny kult. Za to co do ogrodowizny<sup>5</sup>, to już ogólna nazwa *włoszczyzny* pokazuje, skąd większą część gatunków jarzyn sprowadzono.

Naszymi własnymi warzywami mógł być jarmuż<sup>6</sup>, rzepa (?), bób, gorczyca, rzeżucha, koper, czyli kopr (który jest źródłosłowem nazwiska Kopernika), ćwikła i buraki, brukiew, marchew, dynia i może czosnek. Niezawodnie za to obcego, a mianowicie włoskiego, pochodzenia są następujące: biały groch (zwany niemieckim, szablстым), czyli fasola (*fagiolo*), kapusta (*capucci*), kalarepa (*cavolo rapa*), kalafior (*cavolo fiore*), sałata (*insalata*), cebula (*cipolla*), selery (*sceleri*), pory (*pori*), pasternak (*pastinaca*), pietruszka (*petrosello*), anyż (*aniso*), kminek (*comino*); kolender (*coriandro*), karolek<sup>7</sup> (*caro*), majeran, majeranek (*majorana*), konopie (*cannapa*), szparagi (*sparaga*), karczochy (*carciofo*), szpinak (*spinacci*), melon (*mellone*), pomidory (*pomi d'oro*), nasturcja (*nasturcio*), berberys (*berberi*), lubo ten ostatni krzew dziko u nas rosnący, zwłaszcza nad Niemnem, i krajowi naszemu właściwy, musi mieć i swojską jakąś nazwę. Za pośrednictwem Niemców przysły do nas: ogórki (*Gurken*), rzodkiew (*Rettig*), redyszki<sup>8</sup> (*Rediechen*), chrzan (*Krän*), korbal (*Kürbis*)<sup>9</sup> i tym podobne.

Podobny stosunek okazałby się, gdybyśmy zaczęli dociekać, które z kwiatów ogrodowych są nasze własne od wieków, a które przyswojone. Pod względem liczby przeważałby szereg takich, jak stokrotki, bławatki (inaczej wasilki), pierwiosnki (po wielkopolsku kluczyki), słonecznik, gwoździak, rozchodnik, macierzanka, bratek i tym podobne, ale prawdziwa arystokracja w tym państwie Fauny<sup>10</sup>, jak: róże, centofolie<sup>11</sup>, lilie, rozmaryn i długi szereg podobnych gatunków, są to wszystko przybysze z krajów dalekich, sprowadzone przez zamiłowanych w ogrodnictwie zakonników cudzoziemskich, którzy znajdowali u nas prawdziwą słowiańską gościnność i tak bogate jak prawie nigdzie uposażenie klasztorów.

Tak samo rzecz się ma i w sadownictwie, a lubo zastęp prototypowych drzew, takich jak: grusza, jabłoń, śliwa, a zwłaszcza wiśnia, zaludniał sady i pogańskich praojców naszych, to nie podlega wątpliwości, że uszlachetnienie i różnorodność gatunków przynieśli i rozpowszechnili nad Wisłą zakonnicy.

<sup>1</sup> Antoni Małecki (1821–1913) – historyk literatury, historyk-mediewista, językoznawca, filolog klasyczny, heraldyk, dramaturg, rektor Uniwersytetu Lwowskiego, profesor uniwersytetów: Jagiellońskiego, Lwowskiego oraz w Innsbrucku, poseł na Sejm Krajowy Galicji, autor dramatów, licznych prac historycznych i filologicznych, m.in. *Gramatyki historyczno-porównawczej języka polskiego* (Lwów 1879).

<sup>2</sup> Surowe – tu: nieucywilizowane.

<sup>3</sup> Hreczka – inaczej: gryka, popularna roślina spożywcza. Tatarka jest jedną z odmian gryki, stąd być może rozróżnienie na *hreczkę* i *grykę* – tatarską i grykę zwyczajną.

<sup>4</sup> Wyka – roślina zielna o pierzastych liściach, należy do rodziny motylkowatych (*Papilionaceae*), uprawiana jako roślina pastewna.

<sup>5</sup> Ogrodowizna – inaczej: ogół jadalnych roślin ogrodowych.

<sup>6</sup> Jarmuż – odmiana kapusty warzywnej.

<sup>7</sup> Karolek – kminek zwyczajny.

<sup>8</sup> Redyska – to inne określenie rzodkwi, wywodzące się z gwary poznańskiej.

<sup>9</sup> Korbal – inaczej: dynia.

<sup>10</sup> Fauna – inaczej ogólne określenie królestwa zwierząt (od imienia rzymskiego boga lasów, pasterzy i płodności, które brzmiało Faun), Gloger powinien być więc tu raczej użyć słowa: „flory” (od imienia Flory, rzymskiej bogini kwiatów); flora oznacza królestwo roślin.

<sup>11</sup> Centofolia – Gloger ma na myśli centyfolię: różę stulistną, wychodowaną we Francji pod koniec XVI wieku.

W SPRAWIE SADOWNICTWA.  
ZNAD NARWI,  
„Gospodyni Wiejska” 1878, nr 22, s. 1-2;  
tekst ukazał się jako artykuł wstępny numeru;  
podpis na końcu: „Z. Gloger”.

Niejednokrotnie pisałem już gdzie indziej w przedmiocie sadownictwa – ale są kwestie, których nigdy za często poruszać nie można. Ciężary, które dziś własność ziemską obarczają, których nawet powiększenie w przyszłości przewidywać można, domagają się wyszukiwania nowych sposobów zarobku dla rolnika. Obowiązkiem też każdego ziemianina jest umiejętne wydobywanie korzyści z ziemi w postaci wszelkiego produktu, którym zarówno jest ziarno, jak nabiał, warzywo i owoc. Nie możemy się skarżyć, żeby brakło nam na chęciach i usiłowaniach w dziedzinie sadownictwa. Braknie nam tylko bardzo ważnej rzeczy, to jest praktyczności w tym kierunku, co w połączeniu z trudnością o dobrych ogrodników, sprawia, że sadownictwo w ogólnej produkcji krajowej arcypodrzedne zajmuje stanowisko.

I tak, w szkółkach ogrodowych nie zwracamy dosyć uwagi na stosunek liczby gatunków letnich do zimowych. Hodowla pierwszych jest nieco łatwiejsza, więc mamy ich zwykle bez porównania więcej niż drugich. Stąd w czasie urodzaju na letni owoc do dalszego transportu niezdatny, cena jego na prowincji spada do minimum, gdy przeciwnie o zimowy owoc zawsze trudno, zawsze go brak i zawsze jest bardzo drogi. W razie obfitości i taniości letniego owocu lub epidemii cholery, która sprzedaż jego utrudnia, najkorzystniejsze jest suszenie owocu, ale znowu nie posiadając suszarni takich, jakie ma na przykład prawie każdy wieśniak w Morawii<sup>1</sup>, gospoście nasze dopełniają to zwykle w piekarniach, czyli piecach chlebowych, co sprowadza niemały kłopot, mitręgę i większy koszt drzewa, wtedy, kiedy za kilka lub za kilkanaście rubli można urządzić najlepszą oddzielną suszarnię do owoców. Dalej staramy się przede wszystkim w ogrodach naszych o różnorodność gatunków. Dobrem to jest dla zabawki i przyjemności własnej lub w sadach miejskich albo bardzo wielkich, ale w średnim ogrodzie na prowincji, który powinien dać kilkaset rubli dochodu, jest to rzeczą poniekąd szkodliwą. Daleko korzystniej na przykład mieć *pięć* dobrych gatunków po *trzydzieści* drzew, aniżeli *trzydzieści* gatunków po *pięć* drzew. Z owocem bowiem w handlu na większą skalę, dzieje się tak samo jak ze zbożem. Wszak lepiej i dogodniej mieć trzysta korcy ziarna w dwóch lub trzech gatunkach niż w kilkunastu. Mając na przykład 30 drzew kalebasów płockich<sup>2</sup>, można dojść do tak poważnej produkcji tych wybornych i wytrzymałych na nasz klimat gruszek, że po nią o sto mil kupiec gotów przybyć. Ale nie wiadomo, czy przybędzie, gdy mu doniesiemy, że posiadamy kilkanaście korcy gruszek w trzydziestu gatunkach, wśród których znaleźć się oczywiście muszą lepsze i gorsze, niedojrzałe i przejrzałe, mniej lub więcej wytrzymałe i oddzielnych sposobów zapakowania tudzież rozmaitych cen wymagające. Nadto drzewa powinny być sadzone według gatunków na oddzielnych kwaterach lub w oddzielnych rzędach, ułatwia to bowiem później dozór, owocobranie, obliczanie ilości, sprzedaż i pakowanie. W doborze gatunków należy zwracać szczególną uwagę na to, czy drzewa wytrzymują łatwo naszą zimę i czy owoc ich daje się łatwo przewozić. Mieliśmy bowiem wiele przykładów, że założony znacznym kosztem ogród, zaopatrzone w najlepsze gatunki zagraniczne, pomimo obwiązania słomą drzewek, ginął z nadejściem surowszej zimy. Zdarza się także na wsi, że gruszka, choć mniej smaczna, ale do dalekiego transportu wytrzymała, drożej bywa płaconą, niż lepszego smaku, ale miękka.

Względnie do nas pierwszorzędnym spożywcą na owoce jest Petersburg, sprowadzający corocznie za miliony rubli owoców z dalszych okolic Europy, niż na przykład nasze gubernie przytykające do Kolei Pe-

tersbursko-Warszawskiej<sup>3</sup>, między Dynaburgiem<sup>4</sup> a Warszawą. Podstawą korzystnego handlu jest tam nadzwyczajna wysokość cen w północnej stolicy, gdzie na przykład śliwka węgierka nie płaci się taniej od kopiejki. Po Petersburgu idzie Warszawa, gdzie na przykład za zwykłą kalebasę płaci się najtaniej 10 kop. już na jesieni. Z Petersburga przybywają kupcy po owoc na różne stacje Kolei Petersburskiej, na przykład do Grodna, Białegostoku i Łap, i płacą dobrze, ale już to samo, że tylko w latach bardzo urodzajnych mamy owoc zbywający nad miejscową potrzebę, a przy tym po większej części letni, nietrwały, jest powodem, że w dzisiejszym położeniu o stałych stosunkach z Petersburgiem myśleć nie możemy. Potrzeba zresztą pierwszej, zwłaszcza w pobliżu wszystkich dróg żelaznych, założyć sady odpowiednie, jakich kilka mamy już w Grodzieńskiem.

Dziś jeszcze, kiedy sklepy gospodyń wiejskich należą do rzadkich zjawisk, a owocarnie<sup>5</sup> warszawskie, stosunkowo do swoich cen sklepowych, płacą za owoc zbyt tanio, producenci nasi mają utrudnioną i niedogodną sprzedaż owoców i to wpływa niekorzystnie na rozwój naszego sadownictwa. Aby złemu zaradzić, potrzeba, żeby właściciele większych ogrodów posiadali w większych miastach własne sklepy z owocami, do których niniejsze ogrody mogłyby także oddawać swoje frukta<sup>6</sup> w komis. W sklepach podobnych mogłyby być sprzedawane i wszelkie inne wytwory wiejskiego gospodarstwa, na przykład nabiał, nasiona, konserwy, drób, zwierzyna, wędliny, zioła lecznicze, warzywo, nowalie itp.

Wspomnieliśmy powyżej o braku dobrych ogrodników. Istotnie, ogrodników takich jest u nas mało, a stąd jako poszukiwani są drodzy. Właścicielowi średniej fortuny trudno docisnąć się do dobrego ogrodnika, więc płaci on lichu partaczowi, bo i tak jeszcze najczęściej do ogrodu dokłada. Wobec tego niezmiernie dla kraju usługi mogłaby oddać szkoła ogrodnicza<sup>7</sup>, na jakiej zbywa<sup>8</sup> nam niestety. A mogłaby łatwo powstać przy Ogrodzie Pomologicznym<sup>9</sup>, gdzie już pod okiem tak białych<sup>10</sup> specjalistów, jak pan Jankowski<sup>11</sup> i prof. Aleksandrowicz<sup>12</sup>, praktykuje kilkunastu młodzieńców. Prof. Aleksandrowicz opuściwszy teraz katedrę w uniwersytecie<sup>13</sup> i ogród botaniczny<sup>14</sup>, byłby dzielnym przewodnikiem podobnej szkoły. Wszak na funduszach zbraknąć nie powinno, gdy mamy kapitalizujące się procenta od znacznych zapisów Staszi-  
ca<sup>15</sup> i Konarskiego<sup>16</sup>. Pisma nasze powinny tę ważną kwestię energicznie poruszyć. Wykwalifikowani w takiej Szkole ogrodnicy, rozbiegając się po zakątkach kraju, mogliby z korzyścią kształcić tysiące chłopców dodawanych im zwykle do pomocy i tym sposobem stworzyć całą klasę dobrych i niedrogich ogrodników.

<sup>1</sup> Morawia (Morawy) – kraina historyczna, w II poł. XIX wieku stanowiąca prowincję Cesarstwa Austro-Węgier ze stolicą w Bernie; współcześnie znajduje się na terytorium dwóch państw: Czech (większa część) oraz Polski (mniejsza część).

<sup>2</sup> Kalebasa płocka – niemiecka odmiana odpornych na mróz gruszek letnich (zbiór następuje na przełomie września i października).

<sup>3</sup> Kolej Warszawsko-Petersburska – dawna linia kolejowa łącząca Warszawę z Petersburgiem. Była to druga linia kolejowa na ziemiach ówczesnego Królestwa Polskiego (po Kolei Warszawsko-Wiedeńskiej). Została otwarta w 1862.

<sup>4</sup> Dynaburg, właśc. Dyneburg (łot. *Daugavpils*) – miasto nad rzeką Dźwiną, w II poł. XIX wieku miasto powiatowe guberni witebskiej, leżące w jej północnej części (dawne Inflanty Polskie), współcześnie na terytorium Łotwy.

<sup>5</sup> Owocarnia – szklarnia z owocami, przedsiębiorstwo zajmujące się hodowlą, skupem owoców i ich sprzedażą w handlu detalicznym.

<sup>6</sup> Frukta – czyli: owoce.

<sup>7</sup> Szkoła ogrodnicza – Gloger pisał o projekcie założenia szkoły ogrodniczej także w innych swoich artykułach: zob. tegoż, *O szkole ogrodniczej*, „Gazeta Polska” 1878, nr 290, s. 2; zob. s. 895-898 w tym tomie.

<sup>8</sup> Zbywa – tu: brakuje.

<sup>9</sup> Ogród pomologiczny – chodzi o Ogród Pomologiczny założony przez Jerzego Aleksandrowicza (zob. dalsze przypisy) na terenie Instytutu Agronomicznego w Marymoncie (dziś jest to część Warszawy). Ogród pomologiczny: rodzaj ogrodu botanicznego. Pomologia – nauka o budowie drzew i krzewów owocowych, ich odmianach, pochodzeniu, pokrewieństwie, wykorzystaniu.

<sup>10</sup> Białych – prawdopodobnie błąd, powinno być „biegłych”. Być może słowo „białych” oznacza tu: światłych.

<sup>11</sup> Edmund Jankowski (1849–1938) – botanik, przyrodnik, sadownik, stary ogrodnik w Ogrodzie Pomologicznym. Autor licznych artykułów do „Gazety Polskiej”, „Opiekuna Domowego”, „Gazety Rolniczej”, „Dobrej Gospodyni”. Redaktor i współtwórca wraz z braćmi Kaczyńskimi i Franciszkiem Szaniorem pisma „Ogrodnik Polski”.

<sup>12</sup> Jerzy Aleksandrowicz (Alexandrowicz) (1819–1894) – botanik, wykładowca akademicki, twórca instytucji związanych z rozwojem sadownictwa i ogrodnictwa, a także hodowcą jedwabników.

<sup>13</sup> Jerzy Aleksandrowicz latach 1869–1878 wykładał botanikę na Cesarskim Uniwersytecie Warszawskim.

<sup>14</sup> Ogród botaniczny – chodzi o Ogród Botaniczny Uniwersytetu Warszawskiego zlokalizowany w Warszawie w Alejach Ujazdowskich, będący od 1818 roku pod pieczę Warszawskiej Szkoły Lekarskiej, następnie Królewskiego Uniwersytetu Warszawskiego. W 1864 roku rada nadzorcza Szkoły Głównej Warszawskiej złożona z profesorów tejże uczelni mianowała dyrektorem Ogródu Botanicznego profesora Jerzego Aleksandrowicza.

<sup>15</sup> Stanisław Wawrzyniec Staszic (1755–1826) – polityk i działacz oświeceniowy, minister stanu Księstwa Warszawskiego od 1809 roku, radca stanu Księstwa Warszawskiego od 1810 roku, zastępca ministra oświaty Królestwa Polskiego w latach 1818–1824, minister stanu Królestwa Polskiego od 1824 roku. Pisarz polityczny i publicysta, filozof i tłumacz, przyrodnik; autor dzieła *Przestrogi dla Polski z teraźniejszych politycznych Europy związków i z praw natury wypadające, przez pisarza Uwag nad życiem Jana Zamoyskiego*, Warszawa 1790.

<sup>16</sup> Hieronim Franciszek Konarski, imię zakonne: Stanisław od świętego Wawrzyńca (1700–1773) – dramatopisarz, poeta, tłumacz, edytor, pedagog, publicysta, reformator szkolnictwa i założyciel Collegium Nobilium w roku 1740, pijar, nazywany patriarchą polskich pijarów, autor m.in. *O skutecznym rad sposobie* (t. 1-4, 1760–1763) czy *O religii początkowych ludzi* (1770).

#### 4

### KILKA UWAG W SPRAWIE HODOWLI DROBIU, „Gospodyni Wiejska”, 1880, nr 3, s. 33-37; tekst opublikowano w oddzielnej rubryce; w tytule widnieje informacja: „przez Zygmunta Glogera”.

Są sprawy domowego gospodarstwa, które nigdy swojej żywotności nie tracą, a do tych należy na przykład hodowla drobiu. Ptactwo domowe ważne zajmuje stanowisko w gospodarstwie kobiecym jako niezbędny artykuł kuchni, a w gospodarstwie społecznym jako przedmiot produkcji krajowej. Pod tym ostatnim względem niezrównany przykład daje Francja, w której wartość jaj i kurcząt wyprodukowanych w ciągu roku obliczona jest na przeszło 151 milionów franków.

Ponieważ spotykamy częste skargi w pismach warszawskich na drożyznę drobiu w stolicy, czego przyczynę upatrywano w małym zamiłowaniu naszych wiejskich gospodyń do hodowli tej domowej zwierzyny, poruszałem więc nieraz kwestię drobiu już w niejednej korespondencji ze wsi do naszych gazet<sup>1</sup>, że jednak w pismach codziennych artykuły podobne giną szybko w powodzi druku i czasu, biorę się tym chętniej na nowo do pomówienia w tej sprawie.

Przede wszystkim hodowla drobiu wymaga dokładnego rachunku i praktyczności. Rachunek, o którym mówimy, polega głównie na stosunku wartości pokarmu i wszelkich kosztów chowu do przychodu, który dać może w mięsie, pierzu, jajach i nawozie. Wiadomo bowiem, że ptaki względnie do swojej wielkości i wagi w ogóle potrzebują większej masy pokarmu niż inne zwierzęta. Dobra gospodyni przeto powinna głównie baczyć, aby pożywienie drobiu obok dobroci posiadało warunek taniaści. Gdzie ziarno stanowi wyłączny pokarm, tam przy wysokich cenach zboża na przykład owsa, drób nigdy tanim być nie może. Stąd też hodowcy drobiu zagranicą zastąpili ziarno w znacznej części inną karmą, tańszą niż zboże, którą jest: bądź mięso zwierząt niejadalnych przez ludzi, bądź robaki wyległe w dołach i rowkach napełnionych nawozem, sieczką, trocinami i krwią lub padliną, przykrywanych na dwa tygodnie ziemią, a później w miarę potrzeby karmienia odkrywanych. Powyższy system żywienia widzieć można zastosowany pomyślnie na wielką skalę w okolicach Paryża. Używają takiej sałaty, koniczyny, lucerny, szpinaku, naci buraczanej i wszelkiego młodego chwastu posiekanego, osypanego otrębami lub mąką z pośladów<sup>2</sup>.

Ścisły rachunek w hodowli drobiu rzadko u nas napotkać można, lubo troskliwych gospodyń w tej gałęzi domowego gospodarstwa mamy niemało. Każą one skrętnie zbierać dla drobiu odpadki kuchenne, co jest rzeczą ekonomiczną, ale też i najlepszym ziarnem szafują nieraz zbyt szczerdło. W ogóle po naszych



dworach i dworkach wiejskich chowają drobiu „na domową potrzebę” dosyć więcej, niż sądzą ci, którzy w pismach krytykują nasze gospoście. Hodowla ta, prawie wyłącznie ziarnem prowadzona, jest kosztowna, ale niezbędna – toteż bardzo słusznie pan Koszutski<sup>3</sup> w swoim artykule „o drobiu” w *Encyklopedii rolnictwa*<sup>4</sup>, nazywa ją „złem koniecznym”. Gdy bowiem w porze letniej niepodobna na wsi dostać co dzień świeżego mięsa, a często dostać go wcale nie można, to drób dostarcza go zawsze dla zdrowych i słabych, dla wieśniaków i spędzających lato na wsi mieszkańców miast, a wtedy wyczerpują się zwykle najliczniejsze jego stada.

Był czas, a bodaj czy już przeminął, że nie tradycyjnej gospodarności domowej matek i babek naszych była srodze naprężona i bliska zerwania. Rozpowszechniona umiejętność języka francuskiego włożyła do ręki córkom naszym romans zagraniczny. Znajomość obcego języka, pożyteczna jako środek do nabycia wiedzy, nie była nigdy celem spaczonego wykształcenia naszych kobiet, bo najczęściej nie wyczerpywały one jak należy tej wiedzy ani z książek polskich, ani z francuskich. Skrzywienie pojęć doprowadziło do tego, iż wielu słabym umysłem wydawało się, że umiejętność domowego gospodarstwa i zajęcie się domem nie zgadza się z wyższym wykształceniem, a zwłaszcza dobrym tonem. A jednak największy z naszych geniuszów, w najszczytniejszym z całej literatury poemacie (który niestety nie przy każdym ognisku jest dobrze znany), przedstawiając ideał dziewicy w polskim zamożnym domu, cóż o niej między innymi powiada? Oto otwórzmy karty *Pana Tadeusza*:

Zosia w porannym stroju i z głową odkrytą  
Stała, trzymając w ręku podniesione sito,  
Do nóg jej biegło ptactwo: stąd kury szurpate  
Toczą się kłębkami, stamtąd kogutki czubate,  
Wstrząsając koralowe na głowach szyszaki!<sup>5</sup> i.t.d.

Nie wiem, czy wszystkim naszym paniom jest wiadomo, że niegdyś w dawnej Polsce wiele magnatek wysokiego rodu i wykształcenia z prawdziwym zamiłowaniem zajmowało się domowym gospodarstwem. Tak na przykład pisaliśmy już gdzieś o „pani krakowskiej”, czyli hetmanowej Branickiej<sup>6</sup>, siostrze rodzonej króla Stanisława Poniatowskiego, która zajmowała się drobiazgowo gospodarstwem rolnym, bażantarnią białostocką, kurnikami, a nawet trzodą chlewną w dobrach podlaskich. Listy jej w tym przedmiocie drukowaliśmy w „Kronice Rodzinnej”<sup>7</sup> i „Niwie”<sup>8</sup>.

Najmoźniejsza ze współczesnych nam pań w świecie, bo panująca nad 300 milionami poddanych w pięciu częściach ziemi, królowa Wiktoria<sup>9</sup>, prezyduje w zarządzie gospodarstwa drobiowego w Windsorze<sup>10</sup> i nawet w dziejach hodowli indyków zapisała swoje nazwisko. Oto wiadomo, że tak zwane *koralenie*<sup>11</sup>, czyli *wykoralenie się*, jest niebezpiecznym dla młodych indyków periodem, w którym często większa połowa ich ginie. Owóż królowa mocno zajęła się środkami, które by zapobiegły tej klęsce, dziesiątkującej ród indycy, ale pomimo użycia rozlicznych prezerwatyw<sup>12</sup>, przez długi czas nie mogła osiągnąć pomyślnego rezultatu. Tą myślą zajęta, przechodząc raz po ogrodzeniu, gdzie zamknięte były chore na koralę indyczęta, spostrzegła, iż jej pacjenci chciwie wyszukiwali pomiędzy wyrzucenymi odpadkami włoszczyzn łupinek cebuli. To spostrzeżenie było dostatecznym dla myślącej pani i natychmiast czynione doświadczenia wykazały, że cebula jest najlepszym na niemoc środkiem. Przy tej sposobności muszę nadmienić, że gospodynie polskiej jeszcze na sto lat przed królową angielską, dawały z pomyślnym skutkiem indyczętom w czasie ich koralenia czosnek.

Do gospodarza i gospodyni należy zbadać ściśle warunki swego gospodarstwa i oznaczyć, ile i jakiego drobiu hodować mogą, ile mogą w ten sposób zużytkować pośladków zbożowych i czy odległość od większych miast, fabryk i kolei pozwala im na hodowlę spekulacyjną lub tylko na zaspokojenie domowej potrzeby. Aby bowiem hodowla drobiu była zyskowną, nie tylko pokarm zbyt drogim być nie może, ale i warunki zbytu dogodne i odpowiednie być muszą.

Ze wszystkich rodzajów drobiu gęś największe daje zyski w spekulacyjnej hodowli. Utrzymanie gęsi jest najmniej kosztownym, bo żywi się ona i wzrasta na pastwisku, nie potrzebując innego pożywienia. Do zupełnego zaś jej utuczenia potrzeba około 60 funtów dobrego ziarna i tym gęś chudą ważącą 12 funtów

do 28 funtów wagi doprowadzić można. Tym sposobem trzy i pół funta ziarna produkują w gęsi tatarkę<sup>13</sup> w bardzo ciasnym i ciemnym miejscu, wątrobę jej do dwóch funtów wagi doprowadzają. Nieco siarczku antymonu<sup>14</sup> dodanego do pokarmu także przyczynia się do wzrostu wątroby (*Encyklopedia rolnictwa*, II, 61). Gęś ma tę jeszcze wyższość materialną nad innym drobiem, że dostarcza najlepszego pierza i puchu, który w ostatnich latach do niebywałej doszedł ceny. Szkoda tylko, że tak zyskowna hodowla gęsi napotyka w poprawnych gospodarstwach wielkie trudności i w wielu miejscach jest wcale niemożliwą. Ptak ten bowiem trudny w dopilnowaniu, czyni w polach szkody i zanieczyszcza pastewniki, oddzielnych przestrzeni na takowe potrzebując. Toteż chowem gęsi zajmują się u nas prawie wyłącznie właścianie i zagonowa szlachta, a produkcja tego drobiu ogromnych dosięga rozmiarów w małych gospodarstwach. Dwóch bowiem mamy w tej mierze potężnych spożywców: pierwszym są Prusy, do których przez komory graniczne Królestwa Kongresowego<sup>15</sup>, wychodzi corocznie za kilkakroć sto tysięcy rubli tego żywego produktu. Drugim spożywcą, którzy trzy lub cztery razy więcej konsumuje zbawicielek kapitolinińskich<sup>16</sup>, jest miejscowa ludność starozakonna, zastępująca smalcem gęsim tłuszcz wieprzowy: przepisy bowiem religijne wzbraniają Żydom, jak wiadomo, mlekiem i masłem krasić potraw mięsnych. Niemcy wolą gęś kupić niż hodować, co jest najlepszym dowodem, jak trudno znaleźć miejsce dla tego drobiu w dobrym gospodarstwie. Żydzi znowu, nie zajmując się rolnictwem, z konieczności wielką ilość gęsi kupować muszą. Jak znacznych też rozmiarów produkcja gęsi u nas dziś dosięga, dosyć powiedzieć, że na każdej z podlaskich stacji Kolei Petersbursko-Warszawskiej<sup>17</sup>, mianowicie: Czyżewo<sup>18</sup>, Szepietowo<sup>19</sup>, Łapy<sup>20</sup> i Białystok, przyjmują po kilkadziesiąt tysięcy sztuk do Warszawy wysyłanych.

Jak chów gęsi istnieje u nas prawie wyłącznie w zagrodach małych posiadaczy, tak po dworach, a poniekąd i dworkach cząstkowej szlachty, głównym spekulacyjnym drobiem są indyki. Z tego źródła zaopatruje się Warszawa, a na przykład Kolej Petersbursko-Warszawska przywozi corocznie z guberni Łomżyńskiej kilkadziesiąt tysięcy tych delikwentów<sup>21</sup>. Handlem powyższym zajmuje się głównie zagonowa szlachta podlaska i mazowiecka.

Przeszło półmilionowa ludność starozakonna w Królestwie jest w ogóle głównym spożywcą drobiu chowanego na spekulację, bo każda rodzina tego pogłowia, choćby najuboższa, musi na szabas<sup>22</sup> mieć gęś lub kurę. Stąd stolica nasza znajduje się w odmiennym położeniu od wszystkich innych wielkich miast Europy, bo gdy tamte dostają pierwociny, to Warszawa otrzymuje tylko resztki prowincjonalnej produkcji drobiu.

Najmniej rozwiniętą jest u nas spekulacyjna hodowla kurcząt i pulard<sup>23</sup>, choć kura wszędzie i zawsze towarzyszy człowiekowi, żyjąc z nim pod równikiem i w Jakutsku<sup>24</sup>; kości jej znaleziono w resztkach kuchennych mieszkań nawadnianych z epoki przedhistorycznej w Europie. Kura, powiada pan Koszutski, potrzebuje w kurniku czystości, suchości i ciepła. Bez tych trzech warunków marnieć ona będzie albo szukać pomieszczenia poza kurnikiem. Najlepiej urządzić osobne podwórko dla drobiu, które, o ile jest to możliwym, płynąca woda przerywać powinna. Zbierany starannie nawóz kur, indyków i gołębi, opłaca starania, bo należy do najlepszych nawozów, zwłaszcza pod ogrodowizny. Dla oszczędności można kurnik przybudować do ściany obory lub owczarni, a zrobione w ścianie otwory przegrodzić drucianą siatką lub szczeblami. Tym sposobem ciepło z obory lub owczarni ogrzewać będzie kurnik i przedziały zrobione dla innego drobiu. W podwórzu potrzeba dla drobiu dobrego ogrodzenia, aby się nie dostawać do obór i stajen, gdzie żłoby i paszę ekskrementami swymi zanieczyszcza, do ogrodu i na pole, gdzie częstokroć znaczne szkody wyrządza. Bielenie ścian, tudzież codzienne przewietrzanie, wymiatanie, posypywanie piaskiem lub gruzem wapiennym i popiołem jest koniecznym warunkiem zdrowia drobiu. W podwórzu potrzeba dla drobiu dobrego ogrodzenia, aby się nie dostawał do obór i stajen, gdzie żłoby i paszę ekskrementami swymi zanieczyszcza, do ogrodu i na pole, gdzie częstokroć znaczne szkody wyrządza. Bielenie ścian, tudzież codzienne przewietrzanie, wymiatanie, posypywanie piaskiem lub gruzem wapiennym i popiołem jest koniecznym warunkiem zdrowia drobiu, a łatwiej tymi środkami zapobiec jego chorobom, niżeli je leczyć.

Kura karmiona regularnie, ale nie do zatyca, przy tym w zimie w ciepłym kurniku trzymana, znosi rocznie 80 do 120 jaj. Pokarmem najlepszym lub najdroższym dla niej jest ziarno, do czego zwykle używa się poślednie. Pan Koszutski powiada, że dobrze jest ześrutować<sup>25</sup> to ziarno i zmieszać z gotowanymi

ziemniakami. Ciepłe, lecz nie gorące jedzenie lubią kury i ono jest dla nich pożyteczne; karmione różnym robactwem dają najdelikatniejsze mięso. Ponieważ łupina jaja kurzego składa się z wapna, którego kurom dostarczać trzeba, żeby tak zwanych burchli nie niosły, najlepiej więc dawać zmieszane z kaszą, aby kury nie wiedziały, że takowe jedzą, bo inaczej dziobią potem i niszczą znoszone przez siebie jaja. Kury przeznaczone do tuczenia trzeba posadzić ciasno i to dostarczać im jedzenia i wody ile chcą. W Holandii dają im ugotowaną pszenicę, na dwór nie wypuszczają i po dwóch tygodniach mają drób nader tłusty. Pierwszego dnia przy rozpoczęciu tuczenia głodzić trzeba kurę, a dopiero gdy się już do więzienia swojego przyzwyczai, dawać jej jeść pod dostatkiem.

Kura wysiada zwykle jaja przez trzy tygodnie. Podług pana Koszutskiego, dziesiątego dnia można jaja pławić, czyli wpuszczać w ciepłą, ale nie gorącą wodę, aby się przekonać, które z nich się załęgły. Jaja, które zatoną, wyrzucić należy, pływające zaś są załęgnięte i zaraz znów pod kurę się je kładzie. Ponieważ ciepło w takim jaju dochodzi do 30 stopni R.<sup>26</sup>, a w miejscu w którym się lęgną pisklęta, nie bywa często więcej ciepła nad 10 do 12 stopni, stąd więc pochodzi przyczyna wielkiej śmiertelności, zwłaszcza indycząt.

Wylęganie jaj, mianowicie kur, za pomocą umyślnie urządzonych do tego pieców i sztucznego ciepła szerokie miało zastosowanie już w odległej starożytności, mianowicie w Egipcie. Lecz co pod południowym niebem przychodziło z łatwością, to w zimniejszym klimacie napotyka pewne przeszkody, z których główną stanowi trudność utrzymania jaj przez trzy tygodnie w jednorodnej temperaturze ciepła około 30 stopni R. Nagłe zaś podwyższenie lub niżenie ciepła zabija pisklę w jaju w przeciągu godziny. Ciekawą próbę sztucznej wylęgarni widziałem niedawno u pana Alfreda Moesa<sup>27</sup> w Nowosiołkach<sup>28</sup> pod Białymstokiem. Młody ten, ale praktyczny i gorliwy rolnik, na podstawie artykułu i rysunku podanego przez „Gospodynię Wiejską”, zbudował przy pomocy domowego stolarza i blacharza przyrząd, który ustawił w ciepłym pokoju, a w szufladach ogrzanych rezerwuarem ciepłej wody dwa razy na dobę zmienianej wybornie wylęgały się kurczęta. Mniej tylko pomyślny rezultat dały kaczki i indyki. Z próby powyższej w Nowosiołkach przekonaliśmy się, że aparat taki do wylęgania kurcząt, gdzie chodzi o domową potrzebę zbyteczny, w przemysłowej zaś hodowli pod większymi miastami i przy kolejach znakomicie może być użyteczny i ogromne oddawać przysługi.

W ostatnich czasach w okolicach przyległych do Kolei Petersbursko-Warszawskiej zaczęto skupować u nas kurczęta do Petersburga i cena tychże zaraz dość znacznie podskoczyła. Ogromna różnica cen petersburskich od naszych miejscowych może być podstawą obszernego handlu drobiem, jeżeli potrafimy z położenia korzystać i jeżeli przemysły tego nie oddamy w monopol kilku dostawców. Aby temu zapobiec i dźwignąć w naszym kraju racjonalny przemysł drobiowy, który powinien zająć odpowiednią rubrykę w ekonomicznych stosunkach kraju, a kobietom i gospodyniom polskim nowe dać pole do zacnej obywatelskiej pracy i zasługi, doradzamy kilka środków, które dbający o dobro kraju ziemianie nasi, ich żony i córki, chętnie poświęcające się dla dobra społecznego, powinny roztrząsać w swoich kółkach i do życia powołać.

Najprzód tedy powinniśmy założyć towarzystwo, w celu podniesienia hodowli ptactwa domowego. Gdzie indziej stowarzyszenia takie wywarły wpływ ogromny, gdy u nas niestety zaledwie setny człowiek coś o nich zasłyszał. Na Szlązku na przykład w Zgorzelicach<sup>29</sup> (Goerlitz) pierwsze tego rodzaju towarzystwo związało się w roku 1852. Liczba pierwotna 18 stowarzyszonych wzrosła później do 1200 członków, opłacających składkę po 2 marki, czyli 4 złotych polskich rocznie. Komitet wybierany przez stowarzyszonych urządza z tych funduszy co jesień specjalne wystawy drobiu, a w ciągu lat 17 rozesłał członkom swoim 52 787 jaj, otrzymanych od osobliwszych i najlepszych okazów ptactwa. Nieco później związało się podobne stowarzyszenie w Saksonii i dobrze zasłużyło się już krajowi swemu.

Jedną z głównych przeszkód rozwoju u nas przemysłowej hodowli drobiu jest brak ułatwień w zbycie tego produktu, brak uregulowanych stosunków handlowych w tej gałęzi przemysłu między prowincją a Warszawą. I tak: choć gosposia na wsi wyhoduje kilkadziesiąt sztuk drobiu na sprzedaż, przecież nie może z nim sama jechać do Warszawy, bo najskromniejszy koszt podróży przewyższy największy zysk na produkcie, który zresztą jako towar żywy jest najkłopotliwszy do przewozu, żywienia w drodze i tak dalej. O hurtownych przekupniów drobiu w Warszawie trudno, a jeszcze trudniej nie popaść w ich sidła. Stąd praktykując się niekiedy wysyłanie drobiu ze wsi do Warszawy na sprzedaż, pod dozorem klucznicy lub

człowieka dworskiego, zwykle tylko straty przynosi. Zwykle przeto wyczekuje się kupca w domu, a kupcem takim na przykład w guberni łomżyńskiej, siedleckiej i grodzieńskiej jest zwykle zagonowy szlachcic mazowiecki lub podlaski. Gdzie indziej zajmują się tam głównie Żydzi, a tam producent wzięty bywa najczęściej w monopol. Ogólny dobrobyt wszystkich handlarzy drobiu jest dowodem, jak przemysł ten znaczne zyski przynosić musi. Ale za to mniej korzystnym jest położenie gospodyni wiejskiej, która nie sprzedaje wtedy, kiedy chce, ale kiedy kupiec się do niej zgłosi.

Zaradzić wszystkiemu złemu mogłyby naprzód sklepy stowarzyszonych lub pojedynczych obywateli urządzone po miastach fabrycznych, powiatowych, gubernialnych i w Warszawie do sprzedaży wszelkiego rodzaju produktów domowych, jak drób, pierze, zwierzyzna, wędliny, przetwory mleczne, konserwy, owoce świeże i suszone, nowalije, ogrodowizny, nasiona, zioła i tak dalej.

Dalej niezbędną jest na większą skalę w Warszawie drobiarnia, która zajęłaby się hurtownym zakupowaniem domowego ptactwa od gospodyń wiejskich i rozprzedażą przekupniom<sup>30</sup>, sklepom, restauracjom i pojedynczym osobom w mieście. Dom taki rzetelnie prowadzony, ogłaszający swoje warunki i ceny w pismach, wszystkim znany, mógłby porozumiewać się listownie z producentkami i kupować drób na wagę, taka bowiem sprzedaż jest najlepsza, a weszła już w zwyczaj w niektórych miastach prowincjonalnych, na przykład w Białymstoku. Dom taki mógłby nawet korzystnie dla swego kraju „pośredniczyć z wielkimi miastami Europy, a za wybornych dla niego pośredników zewnątrz kraju, mogłyby służyć sklepy gospodyń, o których powyżej wzmiankowałem. Gdy dziś na przykład Galicja dostarcza do Paryża jaj, Królestwo Kongresowe nie może się zdobyć na ten produkt do miast bliższych jak Berlin lub Petersburg, a gdy tak dłużej będziemy nasze domowe sprawy zaniedbywać, któż wie, czy do polskiej jajeczniczy nie będą nadsyłać jaj Amerykanie. Mamy jednak nadzieję w Bogu i w zdrowym rozsądku naszych gospodyń wiejskich, które się w pracy uczciwej nie lękają, a owszem, uważają za chlubę, bo widzą w niej pomysłowość kraju i prawdziwą zasługę obywatelską, do której zarówno obie płcie ubiegać się mają święty obowiązek.

Jeżewo, w styczniu 1880 r.

<sup>1</sup> Wspomniane przez Glogera korespondencje na temat drobiu były przez niego nadsyłane w latach 1872–1877 do następujących czasopism. zob. *Z Tykocina*, „Gazeta Handlowa” 1872, nr 279, s. 2 (w rubryce „Korespondencje”); *Z Tykocińskiego*, „Gazeta Handlowa” 1873, nr 258, s. 2 (w rubryce „Korespondencje”); *Z Tykońskiego*, „Gazeta Handlowa” 1874, nr 2, s. 2 (w rubryce „Korespondencje”); *Z Podlasia*, „Gazeta Warszawska” 1875, nr 34, s. 3 (w rubryce „Korespondencja”); *Sklep stowarzyszonych gospodyń wiejskich*, „Gazeta Rolnicza” 1876, nr 14, s. 105 (tekst opublikowano jako artykuł wstępny na stronie tytułowej); *Kilka słów o drobiu*, „Ognisko Domowe” 1876, nr 9, s. 110-120 (w rubryce „Z domu i dla domu”).

<sup>2</sup> Pośląd – odpad z młócki zbożowej.

<sup>3</sup> K. Koszutski – nie udało się zidentyfikować tej osoby; jej nazwisko widnieje na liście współredaktorów *Encyklopedii rolnictwa i wiadomości związek z niem mających* (1874).

<sup>4</sup> Zob. K. Koszutski, hasło *Drób*, w: *Encyklopedia rolnictwa i wiadomości związek z niem mających*, t. II, red. J. T. Lubomirski, Ed. Skawiński, St. Przysański, Warszawa 1874, s. 49-62.

<sup>5</sup> Cytat z *Pana Tadeusza*: zob. A. Mickiewicz, *Dzieła. Wydanie rocznikowe 1798–1998*, red. Z. J. Nowak, M. Prussak, Z. Stefanowska, Cz. Zgorzelski, t. IV: *Pan Tadeusz*, tom oprac. Z. J. Nowak, Warszawa 1998, Księga V (*Kłótnia*), w. 55-59, s. 141: w porównaniu z oryginałem można odnotować dwie różnice: 1. U Mickiewicza jest „ptastwo” zamiast „ptactwo”; 2. Po wyrazie „szyszaki” nie ma wykrzyknika oraz obecnego u Glogera dopisku „ipt.”, ciąg dalszy brzmi: „I wiosłując skrzydłami przez bruzdy i krzaki, / Szeroko wyciągają ostrożaste pięty;”.

<sup>6</sup> Izabela Elżbieta z Poniatowskich Branicka (1730–1808) – szlachcianka, siostra króla Stanisława Augusta i żona Jana Klemensa Branickiego; Odegrała znaczącą rolę w rozwoju miasta Białostok: powstanie pierwszych szkół, opieka finansowa nad urzędnikami dworskimi, szkołami parafialnymi, szkołami paziów, Szkołą Podwydziałową Zgromadzenia Akademickiego; dziedziczka majątku Jana Klemensa Branickiego; pochowana w podziemiach Starego Kościoła Farnego w Białymstoku.

<sup>7</sup> Zob. *Gospodarność dawniejsza*, „Kronika Rodzinna” 1870, nr 10, s. 152-155; *Gospodarność dawniejsza*, „Kronika Rodzinna” 1871, nr 11, s. 162-165.

<sup>8</sup> Zob. Z. Gloger, *Listy Branickich*, „Niwa” 12(1877), s. 902.

<sup>9</sup> Aleksandryna Wiktorja (1819–1901) – królowa Zjednoczonego Królestwa Wielkiej Brytanii i Irlandii; drugi najdłużej panujący monarcha w historii Wielkiej Brytanii – 63 lata (1837–1900); Pierwszy nowoczesny brytyjski monarcha. Od czasów jej panowania władza monarsza nabrała znaczenia czysto symbolicznego.

<sup>10</sup> Windsor – miasto położone w Wielkiej Brytanii w hrabstwie Berkshire. W Windsorze znajduje się zamek królewski, który od 1110 roku jest rezydencją królów angielskich; zmarł tu Jerzy III Hanowerski – mąż wspomnianej w tekście królowej Wiktorii, którą od tej pory nazywano „wdową z Windsor”.

<sup>11</sup> Koralenie – choroba grzybiczna przypadająca na 7 – 10 tydzień życia indyków. Objawia się osowiałością, brakiem apetytu, biegunkami. Ptaki są w tym okresie bardzo wrażliwe na przeziębienie, choroby układu oddechowego i pokarmowego oraz zbyt duży poziom amoniaku.

<sup>12</sup> Prezerwatywa – w XIX w. określenie używane wobec środków mających zapobiegać rozprzestrzenianiu się wirusów, chorób itp.

<sup>13</sup> Gryka tatarska – rodzaj rośliny spożywczej uprawianej przeważnie na terenach górzystych i wyżynnych, wyłącznie na tzw. zieloną paszę (produkt pochodzenia roślinnego przeznaczony na wyrób pokarmu dla zwierząt).

<sup>14</sup> Siarczek antymonu – pomarańczowe ciało stałe otrzymywane w wyniku syntezy z substancji prostych lub działaniem siarkowodoru na rozpuszczalną sól antymonu w roztworze kwaśnym. Siarczek antymonu łatwo rozpuszcza się w kwasie solnym.

<sup>15</sup> Królestwo Kongresowe (Królestwo Polskie, Kongresówka) – utworzone decyzją Kongresu Wiedeńskiego (1815) państwo (polskie) połączone unią personalną z Imperium Rosyjskim w latach 1815–1832 na zasadzie konstytucji nadanej przez cara Aleksandra I.

<sup>16</sup> Kapitolińskie zbawicielki – określenie odnoszące się do gęsi, a nawiązujące do legendy, według której żyjące w świątyni Junony na Kapitolu, poświęcone bogini gęsi swoim „krzykiem” obudziły obrońców Rzymu, spostrzegłszy jako pierwsze podkradających się pod mury miasta Gallów.

<sup>17</sup> Kolej Warszawsko-Petersburska – dawna linia kolejowa łącząca Warszawę z Petersburgiem. Była to druga linia kolejowa na ziemiach ówczesnego Królestwa Polskiego (po Kolei Warszawsko-Wiedeńskiej). Została otwarta w roku 1862.

<sup>18</sup> Czyżewo – w XIX wieku była to okolica szlachecka w powiecie ostrowskim, gmina Dmochy Glinki; współcześnie (jako Czyżew) jest miastem w województwie podlaskim, w powiecie wysokomazowieckim, w gminie Czyżew, nad rzeką Brok.

<sup>19</sup> Szepietowo – kilka wsi i folwarków w powiecie mazowieckim, guberni łomżyńskiej Królestwa Polskiego. Mieściła się tu stacja drogi żelaznej warszawsko – petersburskiej. Dziś miasto w województwie podlaskim, w powiecie wysokomazowieckim.

<sup>20</sup> Łapy – w XIX była to osada szlachecka nad Narwią, położona w powiecie mazowieckim, gminie Poświętne; obecnie: miasto w województwie podlaskim, powiecie białostockim, siedziba gminy miejsko-wiejskiej Łapy.

<sup>21</sup> Delikwent – potocznie: ktoś, kto jest zależny od kogoś; w prawodawstwie: skazaniec, przestępca.

<sup>22</sup> Szabas – świąteczny dzień tygodnia w judaizmie, trwający od zachodu słońca w piątek do zachodu słońca w sobotę.

<sup>23</sup> Pulard – młoda kura celowo tuczona do celów spożywczych.

<sup>24</sup> Jakuck – miasto położone w północno-wschodniej części Syberii nad zachodnim brzegiem rzeki Leny; założone w 1632 przez Piotra Beketowa jako warowna twierdza kozacka; stolica i największe miasto Jakucji. Stanowi ważny ośrodek administracyjny, naukowo-kulturalny oraz przemysłowy północno-wschodniej Syberii.

<sup>25</sup> Ześrutować – poddać śrutowaniu; rozdrobnić na śrutę – pasza dla zwierząt z rozdrobnionych ziaren zbóż i roślin strączkowych.

<sup>26</sup> Skala Raouma – skala termometryczna wprowadzona w 1731 roku przez francuskiego fizyka R.A.F. de Réaumura; bardzo często stosowana w Europie Środkowej pod koniec XIX i na początku XX wieku. W skali Réaumura temperatura topnienia lodu (zamarzania czystej chemicznie wody) odpowiada 0° (tak jak w skali Celsjusza), a wrzenia wody 80° (100°C), dlatego 1°C odpowiada 0,8° w skali Réaumura.

<sup>27</sup> Alfred Moes (1852–1882) – przemysłowiec, którego rodzina wywodziła się z Holandii; właściciel folwarku i gospodarstwa w Nowosiólkach, które wraz z zakładem tekstylnym w Choroszczy odziedziczył po śmierci swojego ojca Karola Augusta Moesa. Zajmował się również produkcją szkółkarską (dział ogrodnictwa i leśnictwa zajmujący się rozmnażaniem u uprawą sadzonek oraz krzewów ozdobnych).

<sup>28</sup> Nowosiółki – wieś w guberni grodzieńskiej, powiecie białostockim, znajdująca się nieopodal Choroszczy. W czasach, które opisuje Gloger, właścicielem Nowosiółek i znajdującego się tam browaru był Alfred Moes.

<sup>29</sup> Zgorzelec (Görlitz) – powiatowe miasto w Niemczech, siedziba powiatu Görlitz. Położone jest nad Nysą Łużycką na granicy z Polską, w Łużycach Górnych; na mocy postanowień konferencji poczdamskiej Nysa Łużycka stała się po II wojnie światowej rzeką graniczną, a prawobrzeżna część miasta włączona w obszar Polski i nadano jej nazwę *Zgorzelice* (obecnie Zgorzelec); najbardziej wysunięte na wschód miasto Niemiec i szóste, co do wielkości miasto Saksonii. Jedno z niewielu niemieckich miast niezniszczonych podczas II wojny światowej; posiada niezaburzony układ przestrzenny i zabytki ze wszystkich epok historycznych.

<sup>30</sup> Przekupień – człowiek trudniący się drobnym, obnośnym handlem; kramarz; straganiarz.