

kračujte jen dále, sousede. Tušil jsem, že doslavíte se k této rozpravě a proto jsem všecku stělnou zbraň v domě se nalézající do skříně uzavřel. Zde jest klíč od ní, chcete jej snad do kapsy vstrčití?

„Jest v dobrých rukou!“ odvětil Mr. Smith zdvořile s úklonou a pohledna vliďně na Mabel pokračoval dále: „Hiram uzřel Mabel po boku cizího muže, v domnění, že to její nový nápadník z Bostonu. Nevěděl, že gentleman je jejím bratrem, a proto vystřelil kouskem olova na něj, které však, jak nyní slyším, trefilo Mabel.“

„Tak jest to a nad hvězdy jest jasnější, že děvče v ničem viny nenese“ prohodil otec její a podal svému hostu skrutlík žvýkačho tabáku.

„Ani za mák není vinna“, ujišťoval Mr. Smith. „Když ta mládež navzájem se má ráda, inu, to není divu, že vzniknou různé hádky, nedorozumění, žárlivosti — Why — byli jsme také mladí kdysi a dosud jsme toho nezapoměli. Pamatujete se snad, jak jste podobně střelil na soupeře jménem Bill Dyer?“

„I do, starý brachu, i do. A vy snad také dobře víte, jak svého času Van Myers to odnesl rozraženým nosem ve tváři, což jste ovšem třemi měsíci ve vězení odpýkatí musil.“

„Hahaha! I do, Mr. Jenkins, i do. Avšak dále. Pravím, že Hiram nemíní do žádného sporu s Mabel se pouštět.“

„A Mabel zase ne s Hiramem“, do-
tvrzoval Mr. Jenkins. „Je-li tomu tak, dcerko?“

Mabel přelétla očima poraněnou ruku a odvětila zastřeným hlasem: „Je konec všemu, na vždy!“

Ve tváři farmáře Smitha kmitnul spokojený záblesk radosti.

„Dobře tak, dear Mabel“, vpadl rychle, „tak jest tomu nejlépe! Já jsem to vždycky říkal, že vy dva se k sobě naprosto nehodíte. Jeho zajímají koně, whisky a tabák. Ty horuješ zase pro básně, hvězdy a květiny; on se rád pere, kleje, hraje a střílí — ty zase zpíváš, básníš a modlíš se. Čert ať mne k snídani sežere, ale tebe by bylo pro Hiramů věru věčná škoda!“

„A mně ať ďábel kůži stáhne, není-li tomu tak!“ zvolal Mr. Jenkins, potřásaje

rukou hosti svému. „A nyní Mabel, protože jsi pro Hiramů tak vznešenou, dám tobě krávu, dva vepře a kozu.“

„Skutečně?“ vzkřikla Mabel se zářící tváří, ale Mr. Jenkins napomenul ke klidu a otázal se se zjevnou vážností: „Jest to snad pro tu ránu v ruce, anebo pro její zhrzené city?“

„Dílem pro to, dílem pro ono — hlavně však, že jest tak hodné děvče.“

„Jest dobře“, odvětila Mabel ostýchavě, „já tedy upouštím od žaloby na Hiramů!“

„Tedy ne k váli té střelbě?“ vyzvídal opatrný Mr. Smith.

„Nikoli!“

„Ani k váli těm zhrzeným pocitům?“

„Nikoli, vše jest v pořádku.“

„All right, přátelé, tím jest tedy celá záležitost vyrovnána a tento gentleman, ctihodný sudí našeho okrsku, může vše jako očividný svědek dosvědčiti. Af visím, jestli president Spojených států by mohl podobnou věc tak lehce odvinouti, jako vy sousedé! A proto se vám poručím s přáním všeho dobra na všem, a jdu, bych slibu svému mohl dostáti a vše slíbené ihned sem odeslati. Za dvě hodiny máte vše zde přede dveřmi!“

Po těch slovech potřásl sobě oba muži rukou a Mr. Smith překročil chvatně prah domu. Rovněž i sudí se zvednul z lenošky, chystaje se k odchodu, ale Mr. Jenkins mu v tom zabránil.

„Sečkejte ještě na okamžik“, dožadoval se s úsměvem, „musím vám něco důležitěho sdělit. Hahaha! Za prvé, že vystřelená koule minula se úplně cíle — sejmí nyní obvaz z ruky Mabel — a za druhé, ten třetí muž nebyl jejím bratrem, nemáů vůbec syna, ale jest to v pravdě nový a zámožný nápadník, s kterým příštího týdne ona sňatek uzavře. Vy sám ji od-
dáte. Výborně provedený to vtíp, co? A ještě dlužno mi na konec o něco vás požádati — musíte se zde u nás tak dlouho pozdržeti, až náš soused vše slíbené nám zašle — nu, nečinite žádné okolky, pane sudí, slyšíte? On jistě sám se opět domů vrátí, neboť žena má jemu již dříve venku řekla, že zůstanete u nás pro dnešní večer hostem. Pojďte, zakouřme si spolu chutnou dýmku!“ Berge-

ZELENINA,

její pěstění, uchování a upotřebení.

Napsali J. Lauřík, zahradník a J. Pečínková, učitelka.

Půda a poloha k pěstění zelenin.

Poloha zahrady zelinářské má býti od severu a severozápadu pokud možno chráněna. Půdu vyžadují veškeré zeleniny hlubokou hlinito-písčitou.

Pozemek k pěstování zeleniny určený nutno dříve zrigolovati nejméně na 50 cm hluboko. Rigolováním se půda nejen zkyprí, ale též zbaví veškerého plevelu, zvláště však obtížné pýřavky. Při rigolování vrchní vrstva půdy klade se do spodu, a spodní navrch, čímž se kořinky i semeno plevelu zadusí. Rigolovati či vrstrovati se nesmí hlouběji, nežli co obnáší síla ornice.

Tak ku př. kdyby spodní vrstva obsahovala štěr, rigoluje se jen po štěr, aby se půda neschála s tímto.

Mokrý pozemky nutno kladením drenážních trubek neb zřizováním trativodů odvodniti.

Nejlepším místem pro zelinářskou zahradu jest pozemek, ležící v blízkosti řek, rybníků a potoků, odkud by se dala voda levným způsobem do zahrady zvésti. Kde však těchto výhod není, nutno zříditi studnu a vodu do větších nádrží čerpati, aby se vyhřála.

Čím více nádrží v zahradě umístíme, tím více námahy si ušetříme. Nejvhodnější dobou k zalévání jest doba večerní. Voda k zalévání má býti načerpána již z rána, aby se do večera náležitě vyhřála.

Brukev či kedluben.

Brukev vyžaduje dobrou kyprou, hojně vyhnojenou půdu a dostatek vláhy. V hubených, špatně hnojených suchých půdách roste brukev zvolna a stává se dřevnatou.

Abychom měli stálou zásobu této chutné zeleniny, vyséváme semeno v měsíčních lhůtách a sice: Pro nejrannější sklizeň v únoru do pařístě, pro druhou sklizeň v dubnu, pro třetí v květnu a pro čtvrtou v červnu. Sazenice vysazují se ve vzdá-

lenosti 20—25 cm. Záhon rozdělí se na pět řádek. Po vysazení se zaleje každá rostlinka jednotlivě, načež se celý záhon postříká.

Za suchého počasí hojně se zalévá a často okopává, aby půda neulehla a nepukala. Po dešti, jakmile půda trochu oschne, nutno záhony okopati.

Plevel na záhonech netrpíme, neboť ubírá rostlinám výživné látky, kterých brukev v míře nejhojnější potřebuje.

Mezi ranné kedlubny nedoporučují vysazovati salát, neboť obě tyto zeleniny v stejnou dobu dospívají, čímž by sobě překážely. Brukev správně pěstovaná dospívá ve dvou měsících. V půdách špatných a suchých trvá vývin její 3—4 měsíce.

Nejvhodnější druhy ranné jsou pražské bílé a vídeňské.

Pro podzimní sklizeň vysévá se semeno od konce června do poloviny července. K tomu účelu možno použiti též buď ranných druhů, aneb pozdních, které však nutno vysévatí již v květnu. Pozdní druh jest známý »Obr Goliáš« bílý i modrý.

Ukládání brukev děje se do křechtu, sklepa neb hlubokého pařenístě. Za suchého počasí se brukev vytahá, zem s kořenů oklepe, nať pozorně (aby se polotka neporanila) odstraní a do mírně vlhkého písku neb země zakládá. Aby podržela brukev svoji maslovou chuť, nutno bulvy celé do písku zhrabatí.

Zužitkování: a) Největší listy se odřeznou, drobnější u středu se ponechají a vršek kedlubnu s těmito listy se odřizne. Kedlubny se potom oloupají, rozkrájí se a dají na rendlík do vody vařit, osolí se. Do skoro uvařených přidá se jička a dle libosti pepře. Listky, jež jsme prve odřizli, jemaň se rozkrájí, zvláště spaří a pak se přidají. — Jiný způsob: Kedlubny rozkrájené dají se dusiti na máslo, podlévají se polévkou, měkké zapráší se moukou a přidá se kousek cukru. Drobné listky přidají se jako poprvé.

b) zelí. Oloupané kedlubny se rozkrájí na jemné plátky a dají se ve slané vodě přejíti varem. Pak se voda sleje a znova vaří, což se opakuje dle toho, jsou-li kedlubny mladé či starší. Pak se přidá kmín, kousek cukru, ocet, smažená cibulka, nechá se chvíli dusit a konečně zapráší moukou

Zelí hlávkové.

Pěstování hlávkového zelí podobá se kulturám kapusty a květáku. Není však tak choulostivé jako květák. Semeno vysévá se od února do května do studeného pařeniště.

V měsíci dubnu vysazují se otužilé sazenice na čerstvě vyhnojený a hluboko zky-přený záhon na 40—50 cm od sebe. Mnozí zelináři při vysazování zelí naplňují prostoré jamky popelem z kamenného uhlí, do nichž pak sázejí sazenice. Popel má v tom ohledu ten význam, že záhy vysazované rostlinky chrání před přílišným vlhkem a chladem, jakož i před žízálami, které se popelu vyhýbají. Zelí vyžaduje častého okopávání a čistění. Po dešti nutno záhony pohnojiti zředěnou hnojůvkou neb krávcem. Vyskytnou-li se housenky, jest třeba co nejpečlivěji je sbírat, neboť v málo dnech zničí i celou úrodu.

Nejlepším prostředkem k ničení tohoto škůdce jest: pilně vajíčka mačkat, housenky sbírat, aneb postříkovaťi rostliny zředěným tabákovým výtažkem. Stříkati možno jen nevyvinuté rostliny.

Doporučeníhodné druhy ranného zelí: Sláva Holandska, Erfurtské ranné, jemné, bílé, kulaté. Expres, špičaté, velmi ranné. Jakubské, nízké, bílé. Vídeňské ranné, kulaté, velmi tvrdé.

K podzimní sklizni vysazují se sazenice v měsíci květnu na 50—70 cm od sebe. Vhodné druhy podzimní jsou: Brunšvické Wredeho, Královéhradecké, Ulmské a Děvinské. Červené druhy: Holandské tmavě červené a Dánské.

Ukládání. Zelí ukládá se do jam kořeny vzhůru, které se pokryjí pilinami neb plevami. Hlavičky zasypou se suchou kyprou zemí (spodní vrchní ornici). Takto uložené zelí vydrží velmi dlouho, podržuje stále svoji svěžest i chuť. Ukládá se též hlávky, zbavené košťálů, na pádu, do sklepa nebo jiné vzdušné místnosti.

Zužitkování: a) Polévka zelná. Hlavička

zelná rozkrájí se na drobno, čistě vyperce a dá vařit do vody se solí a špetkou kmínu. Když je zelí měkké, zaváří se do toho trochu kyselé smetany a 1—2 vajíčka. Vajíčka lze ovšem vynechat a smetanu možno ošidit obyčejným mlékem s trochou mouky.

b) nakládání zelí. Zelí se nakrouhá a dobře na vále promísí s kmínem a solí. Pak se pěchuje do soadku; možno do něho dát míšená jablčka na čtvrtky rozkrájená nebo cibuli. Pak se zatíží prkénkem a kamenem a postaví do tepla. Zelí kyse a pouští vodu, která se musí slévat; když přestane kysati, uloží se soudek do sklepa, ale dbá se, aby zelí vždy ponořeno bylo ve vodě.



Zelí ploché brunšvícké.

Kapusta.

Pro rannou sklizeň vysévá se semeno již v únoru do truhlíček neb pařeniště. Jakmile nastane příznivé počasí, vysazují se sazenice na záhony hluboko nakypřené a dobře vyhnojené. Polohu vyžaduje kapusta teplou a chráněnou, zvláště vysazujeme-li ji již v březnu na záhony. Kapusta sází se na 40—50 cm od sebe, do užších řádků na záhon. Ošetřování jest to samé, jako u brokve. Jakmile rostliny trochu sesílí, hrábkují se řádky a po dešti se hnojí zředěnou hnojůvkou. Hodláme-li mezi kapustu vysázeti brokev neb salát, vysazujeme ji na 50—60 cm od sebe.

Ranné druhy: kapusta vídeňská, Grootův miláček, ulmská a železohlávek.

Pro pozdní sklizeň vysévá se semeno v březnu a květnu. Pozdní druhy: Erfurtská, Vertus, ulmská pozdní a kaselská.

Ukládání zimní kapusty děje se do krechtů, jam neb pařenišť, tím způsobem jako karfiol. Pařeniště neb jáma nesmí býti příliš hluboká, poněvadž kapusta vyžaduje hojnost světla a vzduchu.

Zužitkování: a) Kapusta je oblíbenou zeleninou, nezbytnou přísadou našich masných polévek;

b) salát kapustový s majonézou. Kapusta vypraná a rozkrájená se vaří v ne příliš slané vodě; měkká se opatrně vyndá na sítko a nechá vychladnouti. — Majonéza (omáčka) připraví se takto: Několik (dle množství kapusty) na tvrdo vařených žlutků se tře s octem; potom přidá se stolního oleje a poněkud soli a bílého, tlučeného pepře. Dobře uťítí! Žlutky lze nahraditi v majonéze teplými, do měkka uvařenými brambory a trochou mléka. Kapusta poleje se majonézou, posype jemně rozkrájenou pažitkou a třeba posází vejci na tvrdo;

c) kapusta se čistě obere, rozkrájí dle libosti buď na drobno nebo na čtvrtky a dá se spéít. Pak se vloží do usmažené cibulky na rendlík, podlévá vodou nebo polévkou, až je měkká, pak se zapraží a přidá se na špičku nože pepře.

Vídeňský způsob je přidati k ní okrájené brambory.

Kapusta růžičková.

Jest velice hledanou zeleninou, zvláště v zimní době. Vysévá se koncem dubna do studeného pařeniště. Ku konci května vysazuje se na záhony do řádek 45—60 cm širokých. Ku konci srpna se hlavičky zaštipují, aby postranní pupeny lépe se vyvinuly.

K pěstování lze doporučiti: Herkules, polovysokou, erfurtskou a bruselskou.

Ukládání. Na podzim se buď vyzvedne a založí ke zdi na chráněné místo, aneb se ponechá na záhoně přes zimu. V tom případě se leace přikryje drchanou slámou, aby v každé zimní době mohlo se kapusty použiti. Postranní listy však nutno odstraniti, aby nezahnívaly.

Zužitkování. Tato kapusta upravuje se jako kapusta obyčejná. Chceme-li ji uchovati pro zimu, ošedzáme růžičky, vypereme a na polo uvaříme. Pak je srovnáme do sklenice, alejeme slanou vodou a vaříme v páře 1 hodinu i více.

Květák či karfiol.

Vyžaduje půdu dobře vyhnojenou a hojnost vody.

Polohu vyžaduje teplou, chráněnou před studenými větry, avšak též před slunečními paprsky, které květáku neschvívá. Rozeznáváme druhy ranné, poloranné a pozdní.

Hodláme-li květák urychlit, vysévá se semeno na podzim. Vzešlé semenáčky se přepichují a po náležitém sesilení do studeného pařeniště na 20 cm od sebe vysazují. Dokud nenastane špatné počasí, ponechá se pařeniště odkryto a jen na noc se přikrývá. Jakmile však nastanou mrazy a jiné nepohody, pokryje se pařeniště okny, které na noc nutno ještě přikryti slaměnými rohožkami a prkny. Za příznivého počasí se hojně vzduchuje, prst kypří a žluté listy odstraňuje. Nastanou-li tuhé mrazy, nutno vše ještě pokryti slámatou mrvou, aby pařeniště nepromrzlo. Záhy z jara připraví se poloteplé pařeniště, dosti hluboké, do kterého vysazujeme prezimované sazenice na 40—50 cm od sebe. Sazenice v pařeništi, ve kterém byly prezimovány probírají se objednou tak, že zbylé jsou 40 cm od sebe vzdáleny. Blížícím se jarem přibývá též teploty, což v brzkou na rostlinách lze pozorovati, které počnou bujně růsti a záhy růže nasazovati. V této době vyžaduje hojnost vody a občasně pohojení tekutou mrvou. Tímto způsobem možno již v květnu sklízeti karfiol.

Ranné druhy květáku pro volnou půdu vysévají se do poloteplého pařeniště, neb truhlíčku začátkem února až do konce března. Semenače nutno přepíchat i po sesilení na dobře připravené záhony vysázeti. Za suchého počasí vyžaduje květák vydatnou závlaku a časté postřikování, čímž se vyvin jeho urychlí a získá větších růží.

Zalévá-li se květák nedostatečně, počne křnėti a předčasně dozrává, přinášeje jen nepatrné a špatné vyvinuté růžičky. Časté okopávání, čistění plevelů, a po dešti přihnojování tekutou mrvou, rostlinám velice prospívá. Aby půda příliš nevysychala a nepukala, možno půdu kolem sazenic pokryti setelým hnojem.

Jakmile se počnou růže vyvinovati, nutno je před slunečními paprsky chrániti. Za tím účelem svazují se listy aneb přelamují a přehnou do vnitř, čímž jest růže dostatečně chráněna před sluncem.

V době vývinu růží vyžaduje květák hojnost vláhy a častějšího postřikování.

Druhy: Haagův zákřepek, sněhová hrudka, holandský a berlínský.

Zimní květák vysazuje se v polovici června do řádek 60—80 cm širokých. Doporučené druhy jsou: Vlašský, asijský a ulsterský.

Ukládání. Přezimovati možno květák v hlubokém pařeništi neb v jámě, dobře před mrazy chráněném. Za tím účelem se vyzvednou rostliny s balíky země na kořenech a do zmíněných míst zakládají. Po založení se kořeny polijí a před sluncem chrání. Jakmile zakoleno, ponechává se pařeniště po celý den odkryto, za mrazů rohožkami a listem. Nevývinuté rostliny zakládají se zvlášť; též ony, které tvoří již růžice, aby postupně bez porobírání se mohli květák vybrat. Vzdachují-li se za příznivého počasí a udržují-li se naprostá čistota, vyvinou se během zimy krásné bílé velké růže.

Zužitkování: a) Růže květáková se obere a očistí. Kromě toho ponoří se na okamžik do vařící vody, aby mušky, které bývají uvnitř, vypovaly. Do hrnce dá se zatím vařící voda, osolí se a do vařící se vody dá se celá růže vařit asi na 10 až 15 minut. Měkka se vyndá a poleje rozpuštěným máslem a smaženou houskou;

b) rozeberou se hlavičky karfiolu, osolí, obalí v mouce, vejci a housce i smaží se na omáčku;

c) polévka. Květák očištěný a rozebraný dá se vařit do slané vody, až se úplně rozvaří. Polévka zapraží se máslovou jíškou, přidá se špetka květu a rozsekaná zelená petržel. (Ke zvýšení hodnoty i chuti možno přidati do polévky 1-2 žlutky);

d) růže se očistí. Pak vaří se ve slané vodě na polo a nechá vychladnouti. Promísí celým pepřem a několika hřebíčky a proleje svařeným, dobrým octem. Láhev se uzavře a má-li se děle uchováti, nutno ji sterilisovati (vařiti v páře). Výtečné!

e) karfiol dušený s rýží. Květák se rozebere na drobné růžičky a na cibulce se dusí. Přidá se několik zrněk kmínu, 2-3 zrnka nového koření, zapraží moukou nebo zapraží jíškou a opepří. Pak přidá se vařená nebo dušená rýže nebo také brambory.

Salát hlávkový.

Velice chutná tato zelenina pěstuje se takřka celý rok. Hlavní podmínkou jest dobrá kyprá, vyhnojená půda a hojnost vláhy, aby v době nejkřehčí vyvinul pěkné tvrdé hlávky. Čím rychleji roste, tím stává se jemnějším a chutnějším. Zvolna rostoucí jest tuhý, a má nahorklou příchut. Také nedostatečná vláha má za následek tuhost listů a hořkou příchut.

Hodláme-li salát rychlití v pařeništi, vyséváme semeno již v lednu do truhlíčků, které umístíme v teplé místnosti. Jakmile sazenice náležitě sesílí, vysazují se do připraveného teplého pařeniště. Vysazuje se k okurkam do tří řádek po obou stranách na 20 cm od sebe. Mezi salát možno nasati ředkvičku.

V pařeništi dospívá salát během 5 týdnů. Pro pařeniště: Císařský rychlík, Hamplův tvrdohlávek, Král máje a Kamenáč.

Pro pěstování ve volné půdě vysévá se semeno do pařeniště začátkem března. Koncem března neb začátkem dubna, dovoluje-li tomu počasí, možno sázeti salát na připravené záhony, na 20—25 cm od sebe buď samotně aneb jako mezisadba celeru, karfiolu, kapusty a zelí.

Salát možno sklízeti od května až do podzima, vysévá-li se semeno každého měsíce. Doporučují druhy: Turnovský tvrdohlávek, Buclík žlutý, Světlavec, Erfurtský žlutý a Hlaváč.

Zužitkování: a) obyčejně se salát u nás upravuje tak, že veliké listy se odstraní, jemnější se řádně oberou, středka pokrájí na půlky nebo čtvrtky a čistě vypraný urovná se na máslo, osolí, třeba i ocukruje (v octě rozmočeným cukrem) a polije dobrým, vinným octem. Na vrch kladou se na tvrdo vařená, rozčtvrcená vejce;

b) druhý způsob je, že se salát jako prve očištěný polije kyselou smetanou.

Také se může polít majonézou z poloviny tvrdých, poloviny čerstvých žloutků. Na tvrdo vařené žloutky se propasírují (protlačí) sítkem, s čerstvými a kouskem hořčice, solí, octem a pepřem se třou na hustou omáčku: octa raději méně, ale ostrého, aby se majonéza povedla.

Rebarbora. (Reveň.)

Výsev koná se z jara do pařeniště, neb na chráněný záhon. Všechné rostlinky se přepíchají a po seslání na vhodné místo vysazují na 70 až 200 cm od sebe. Časté kypření, zalévání a pleť jest žádoucí.

Jakmile se objeví květní stvol, nutno jej záhy odstraniti, aby rostlina neseslábla.

Řapíků používá se v dubnu a květnu.

Zužitkování: a) rebarbora má dužnaté řapíky listů. Upořítelíme pouze těchto řapíků zeela mladých; oloupáme je. Pak je rozkrájíme na kousky

10-15 cm dlouhé, čistě vypereme a vložíme na rendlík s kouskem másla a trochu osolíme. Reveň pustí šťávu. Nechá se tak dusiti pouze 6-8 minut, sice by se rozvařila. Dušená posype se smaženou houskou. Jest to pikantní náhrada špagulu;

b) omáčka: Řapíky rovněž rozkrájí se na drobkounko, na omáčku dusí, zaléjí polévkou nebo vodou, měkké zapraží jíškou, osolí a osladí se dle libosti;

c) kompot: Rozkrájená na kousky dá se dusiti do řádně oslazené vody. Měkka vyleje se na misku a posype skořicí. Velmi chutná a levná!

d) marmeláda: Na 1 kg reveň připravíme si 1 kg cukru. Reveň nařeže se na kousky as 2 cm dlouhé: k tomu přidá se cukru a nechá se při mírném ohni rozpustit, při čemž reveň pustí šťávu. Potom dodělá se marmeláda na prudkém ohni, kdež se asi 20 minut míchá. Do sklenic k ukládání nalévá se za tepla.

Špenát.

Vysévá se od března až do září na záhony do řádek 14—20 cm širokých. V letní době nedoporučují velké množství špenátu vysévati, neboť v krátké době roste do květu. Proto seje se jen takové množství, které spotřebuje rodina za 7—10 dní. Za tím účelem rozdělíme záhon na několik částí, které postupně oséváme vždy za 14—20 dnů. Tím zabezpečíme si po celé léto zásobu jemného mladého špenátu.

Nejhledanějším jest špenát v zimní a jarní době, kdy dobře platí. Abychom udrželi čerstvý po celou zimu, vysévá se špenát koncem srpna, aby do zimy náležitě urostl a seslíl. Na podzim se záhony vyčistí a nakypří. Jakmile nastanou mrazy, přikryje se smrkovou chvojí a listem. Za příznivého počasí se chvoje sejmou, aby se poskytl rostlinám dostatek vzduchu a světla. Takto opatřený špenát možno po celou zimu až do jara sklízeti.

Nejosvědčenější druhy jsou: Gaudry, Goliáš, Kuláč, Viktoria, Viroflay a největší flámský.

Zužitkování. Špenát obsahuje látku železitě a proto je výtečným pokrmem pro lidi chudokrevné, pro děti a dospívající mládež.

Příprava: Látky špenátu zbaví se stopek a čistě se operou v několika vodách. Pak vhodí se do vařící vody jen co přejde var, vyberou se cedníkem a nevymačkané usekají se jemně nebo na stroju semelou. Zatím na rendlíčku usmaží se cibulka, do té se teč vloží usekaný špenát, když se dříve cibulka zaprášila troškou mouky a pek se

vše zaléje polévkou nebo také jen vodou. Přidává se strouhaná houska.

Ovšem možno také přidati vejčko a rozmíchat, nebo pouze žlutky a z bílků snít, načež dá se ještě na okamžik do trouby péci. Je pak kyprý. Tu se přidává také na špičku nože pepře a květu a pazoušek česneku. Vyžaduje sice dosti omásku, ale dá se jísti velmi dobře ke knedlíkům v době válečné i bez masa k novým bramborům.

Právě tak připravuje se „špenát“ z kopřiv a lebedy.

Okurky.

Půdu vyžaduje okurka hlubokou, kyprou, hojně vyhnojenou a spíše mastnější.

Poloha má být teplá a chráněna před severními a východními větry. Nejvhodnější polohou pro okurky jest jižní, jihozápadní neb jihovýchodní.

Půdu nutno na podzim hluboko zřítí a čerstvým drobným koňským hnojem pohnojiti. U středu záhonu vyháží se 40—50 cm široká a 30 cm hluboká rýha. Zem vyházenou z rýhy ponecháme po celou zimu po stranách ležeti, aby náležitě promrzla a zúrodnila se. Zem i rýhy možno polévatí hnojůvkou. Z jara, jakmile tomu příznivé počasí dovolí, naplní se rýhy do poloviny čerstvým teplým koňským hnojem, neb kompostem. Hnoj se ušlape a rýha vyházenou zemí naplní. Následkem přidání hnoje zvýší se rýha asi o 10—15 cm. Střed se prohloubí a strany zvýší o 5—8 cm, aby útlé rostlinky byly před studenými větry chráněny, a lépe půda udržovala vláhu.

Aby se postranní plochy záhonů co nejlépe využitovaly, osazují se salátem, bručví ředkvičkou a pod.

Jakmile nastane teplejší počasí, vysazují se sazenice na 50—60 cm od sebe. Z počátku nutno sazenice za slunečna stíniti přiklopenými prázdnými květináči. Také za chladných nocí jest prospěšno sazenice přikryti.

Semeno vysévá se v březnu do vlhkých pilin neb kypré země, a umístí se blízko kamen, kde za stejnoměrného udržování vlhka, během několika dnů vzklíčí. Všechné rostlinky umístí se blízko okna, aby příliš nevytáhly. Za 14 dní po vzklíčení se semenáčky do truhlíků přepíchají aneb do malých květináčků nasazují. Zakoleno

rostlinky počnou se otužovatí, aby bez újmy snesly změnu vzduchu.

Abý půda příliš nevysychala a byla chráněna před nočním chladem, pokryje se vrstvou as 2 cm silnou setlého hnoje, tříslem neb pilinami.

Po dobu výviu rostlin zalévá se za suchého počasí vlažnou vodou vždy večer, půda se často kypří a veškerý plevel odstraňuje. Jakmile rostlinky dosáhnou pá-tého listu, zaštipují se, aby vytvořily více plodných výhonů. Nové výhony se ještě jednou zaštipují, načež se stejnoměrně po celém záhoně rozkládají. Občasné zalití zředěnou mrvou okurkám dobře prospívá

Pro pěstování okurek v zahradě: Hajnovky, Japonské šplhací, Všetatské salátové, Moravské podlouhlé polní, a Hadovky čínské. Z nakládaček jsou nejlepší Hroznovité znojemské, Ruské, Muromské a nejkratší pařížské

Zužitkování: a) nakládání do octa: Vyberou se malé čerstvé a bezvadné okurky, dobře se operou a vloží do slané vody, kde se ponechají půl dne namočené. Pak se skládají do lahvi nebo do kamenných nádob a prokládají se koprem, bobkovým listem, fenyklem, pepřem v zrnech, hřebíčkem a esdragonem. Je-li nádoba nespíněna, nalije se na okurky svařený horký ocet a ponechají se 2—3 dny státi. Na to se sieje ocet do hrnce a dá se znovu povařit. Po vychladnutí se ocet na okurky znovu nalije a nádoby se neprodyšně uzavrou pergamenem nebo měchýřem a uloží do chladné místnosti;

b) okurková omáčka: Nakrouhaná okurka dusí se na másle až změkne, pak se zapráší moukou a k tomu přidá se trochu hovězí polévky, lžice vinného octa a malá dávka estragonu. Omáčka vaří se tak dlouho, až se docílí dostatečné hustoty;

c) okurky plněné: Velmi oblíbeno v jiho-slovanských zemích. Rovně, zelené, polozralé okurky se oloupají, špičky odkrojí a semeník se nožem nebo lžičkou vybere. Pak se čistě operou a vloží na čtvrt hodiny do vřelé vody, aby trochu změkly, načež se výmou z vody a dají na síto vychladnouti. Vychladlé nadívají se rozsekaným telecím masem s rýží, vloží se na rendlík, přidá se másla, vinného octa, omáčky z pečené a chvíli se dusí. Polévají se omáčkou a obračejí, dokud nejsou všude stejně měkké. Maso k nadívání musí býti vařené a vychladlé;

d) okurkový salát: Okrájené okurky se nakrájí na slabé plátky, osolí a nechají se hodinu ležet. Potom se smísí s jemně rozsekanou cibulkou, zelenou petrželí a bílým pepřem. Na to vlije se tabulový olej a naposledy vinný ocet.

Jiná úprava: Okrájené okurky nakrájí se na tenké plátky (voda s nich se nikdy nestěvá), málo osolí a polejí smetanou.

Hrách.

Hrachů rozeznáváme tři druhy: cukrové, dřevové a loupáčky. Cukrové hrášky používají se za zelena jako fazole. Loupáčky vylupují se ve stavu zralosti a dřevové za zelena.



Okurky polní dlouhé, hadovité.

Hrách miluje půdu hlinito-vápenitou; snese však každou půdu. Výsev koná se od března do července. Semeno klade se do rýh 4—5 cm hlubokých, 25 cm od sebe vzdálených.

K vysokým druhům hrachů píchají se metly, po kterých pnou se rostliny vzhůru.

Osvědčené druhy cukrové jsou: Degrace, nejranější, obrovský bílý.

Dřevové: Laxtonův Alianc, Americký zázrak Telefon a chloubatru.

Loupáčky: Princ Alberti, Král máje, Vilmorinův a Excelsior.

Zužitkování: a) vyloupaný zelený hrášek se vypere a dá se na kousek omastku dusit do měkka. Trochu osolený zapráší se pak moukou a zalévá polévkou, nebo sladkou smetanou (mlékem). K této úpravě hodí se nejlépe hrášek dřevový;

b) z loupáého hrášku vaří se chutná a velice výživná polévka. Hrášek dá se vařit do slané vody s trochu kmínu. Může se přidati smažený chléb nebo houska, nebo také rýže. Nemáme-li po ruce hrášek loupáý, připravíme polévku z hrachu neloupáého, který potom promačkáme cedníkem či sítkem (propasírujeme).

Fazole či ledvinky.

Vysévají se do řádek, jež se špičatou motýčkou na 4—5 cm prohloubí. Nizké vysazují se do řádek 25—30 cm širokých na 15—20 cm od sebe. Vysoké (šplhavé)



Morkev karotka nantesská.

do řádek 40—60 cm širokých, 20—25 cm od sebe. Rýhy se hráběmi zahrnou a záhon urovná. Záhon se čistí, okopává a zalévá. Jakmile se počnou objevovati u šplhavých druhů šlahouny, píchají se k nim hůlky neb metly.

Fazole vysévají se každého třetího týdne, abychom měli po celé léto zásobu čerstvých lusek.

K pěstování doporučujeme z nízkých druhů: Flageolet žlutý, Pražské datlové a cukrové perličky.

Z otáčivých: perličky, ruské bílé, Phánomen a červencové.

Zužitkování: a) mladé lusky se ve slané vodě do měkka vaří, pak se scedí a polejí máslem a smaženou houskou;

b) lusky zbaví se postranních vláken, rozkrájí se se šikmo na tenké nudličky, spaří se horkou vodou a dají se na omastek dusit; osolí se a dusí do měkka. Pak se zapráší;

c) spášené fazole dají se na rendlík do másla dusit, měkké zalejí se kyselou smetanou se lžičkou mouky; sladkokyselé chuti docílí se dle potřeby několika kapkami citronové šťávy;

d) salát z lusků. Pokrájené lusky vaří se ne příliš do měkka v slané vodě, nechají se osáknout, okyslí a dle potřeby přisolí; přidá se tabulového oleje a opeří;

e) salát z fazolí (zrn ragout). Vařené fazole dají se vychladnouti. Připraví se: chladné brambory rozkrájené na plátky, jemně nakrájená cibulka, petržilka zelená, kyselá okurka, vajíčka na tvrdo, slaneček, vše na drobno rozkrájeno. Smíchá se vše, přidají se kaprlata, opeří, osolí a proleje vinným octem a tabulovým olejem. Vydrží několik dní a chutná vždy lépe, je-li trochu uleželý.

Rajská jablka.

Rajské jablko možno pěstovati v každé sebe menší zahradce, ba i v květináčích za okny možno pěkných jablíček vypěstovati.

Ač rostou v každé půdě, přec živná, hluboká a teplá poloha svědčí rajským jablkům znamenitě.

Výsev koná se začátkem března do truhlíků, které se umístí do teplého pařeniště neb jiné teplé místnosti. Vzešlé rostlinky se příchají do tepl. pařeniště neb hlubších truhlíků na vzdálenost 10—12 cm. Jakmile rostliny náležitě sesílí, nasází se do přiměřeně velkých kořenáčů, které se umístí do teplé místnosti k oknu.

Po zakořenění se počnou sazenice otužovatí vystavováním rostlin na volný vzduch.

V prvé polovici května vysazují se rostliny na chráněná místa, kde je možno včas potřeby před mrazem ochrániti. Vysazují se do řad 70—90 cm širokých na tutěž vzdálenost od sebe. Ku každé rostlině zarází se přiměřeně silný as 150 cm vysoký kolík, ku kterému se uzavuje. K vůli docílení větších plodů ponechávají se 3—4 výhony. Ostatní se odstraní a veškeré postranní slabé výstřelky se týdně vyštipují. Počnou-li se plody vyvinovati, vyřezávají se též spodní listy, aby plodům poskytlo se co nejvíce světla. Na podzim, kdy lze se již obávatí mrazů, otrhají se veškeré vyvinuté plody, které se dají pod okno do

pařeníště, neb do teplé místnosti, kde po nějakém čase dozrávají.

Doporučené druhy: Ficarazzi, Magnum bonum, Mikado, Král Humbert, Turnovský granát a Alice Roosevelt.

Zužitkování: a) salát. Když jablíčka začínají růžověti, nakrájejí se na plátky, rozloží se na talíř, prosypou solí a hodinu se nechají pučet. Pak se šťáva sjeje a salát polije se dobrým vinným octem, tabulovým olejem a posype pepřem. Pak se ještě přidá jemně rozkrájená cibulka a rozkrájená čerstvá paprika. Salát musí být asi 2 hodiny hotov, než se podává;

b) omáčka: Vypraná jablíčka dají se na omáček dusit s kouskem přepáleného cukru, cibulí, kouskem skořice, několika zrny nového koření. Zhustí se jíškou nebo perníkem, protlačí sítkem a podává se k hovězímu masu a knedlíkům.

Cibule.

Cibule pěstuje se dvojným způsobem, a sice: Vyséváním semene a přesazováním mladých sazenic, aneb sázením mladých podzimových cibulek.

Semeno vysévá se v březnu do polo-teplého pařeníště. Po sesilení a otužení vysazují se sazenice na záhony do řádků 12—15 cm širokých, 10 cm od sebe. Nať a kořeny se přirážou. Po dobu vzrůstu se často okopává, čistí a za suchého počasí zalévá.

Přezimovaná cibulka vysazuje se již koncem února, dovoluje-li tomu počasí, za těchže podmínek jako předešlá. Takto pěstovaná cibule sklízí se již v červenci. Cibule vyžaduje půdu hlinito-písčitou, živnou, nikoliv však čerstvě hnojenou.

Jakmile nať počne klesati a žloutnouti, jest to známka zralosti, kdy nutno cibuli sklízeti.

Osvědčené druhy: žlutá žitavská, moravská, Magnum bonum a francouzská bílá.

Podobně jako cibule, pěstuje se též česnek, který však možno vysazovati již na podzim.

Ukládání. Sklizeň provádí se za suchého počasí tím způsobem, že se cibule vylahá, rozloží na záhon a ponechá několik dní na slunci, aby oschla a zavadla. Po sežloutnutí nať se přenese cibule na suchou vzdušnou půdu neb do jiné podobné místnosti, kde se buď rozloží na podlahu, aneb sváže do pletenců a pověsí na bidlo. V zimě umístí

se do bezmrazné místnosti aneb se slanou dobrou přikryje, aby nezamrzla.

Zužitkování. Nejznámější je u nás příprava cibulové omáčky. Méně známo je používání syrové, na drobné krajínky cibulky do různých salátů.

Velmi doporučuje se takto rozkrájenou syrovou cibuli s octem podávat k uzenářskému zboží, je-li-liho samo o sobě je těžko stravitelné.

V jihoslovanských zemích je národním jídelm zcela mladá, pouze jako slabý pór (v objemu tužky) silná cibulka, která se jí syrová, omytá pouze a osolená.

Cibulka nakládá se též do octa podobným způsobem jako okurky.

Pažitka.

Dají se jí v každé živné půdě. Množí se dělením v září neb v březnu. Vysazuje se na 20 cm od sebe. Pro zimní potřebu sází se do květináčů neb truhlíčků, které se umístí do teplé místnosti. Jakmile počne zelenati, přenese se do chladné místnosti, aby příliš nevytáhla.

Zužitkování: a) pažitka je u nás oblíbená jemně rozkrájená v masných polévkách;

b) staré české jídlo je t. zv. rozhuda, tvaroh, osolený, mlékem rozředěný (po případě rozmíchaný s máslem) a jemně krájenou pažitkou. Bývala to oblíbená pomazánka na chléb k večerí a svačině, zvláště za letního vedra;

c) ostatně používá se pažitky do vajec míchaných, na různé saláty (viz kapusiový), do nádivek atd.

Pór.

Vysévá se v druhé polovici března do pařeníště. Po sesilení vysazuje se na připravený záhon do řádek 25 cm širokých, které se prohloubí na 10 cm. Do rýh vysazují se sazenice na 15 až 20 cm od sebe.

Rýhy mají ten význam, že odraží stálou vlhkost, což pór, milujícímu hojnost vláhy, velice prospívá a bujně roste. Pro letní sklizeň sází se letní francouzský pór, který velice bujně roste.

Pro zimní potřebu používá se druhů zimních, které snesou i nejtěžší mrazy bez přikryvky.

Ukládání. Dříve nežli nastanou trvalé mrazy, vyvedne se potřebné množství pórů, které možno založiti do chladného, avšak mrazu prostého sklepa, neb do křehlu. Po založení nutno pór zalíti, aby nezavadnal, čímž ztrácí svoji jemnou příchut.

Zužitkování: polévka z pórů. Pro 4 lidi nutno míti asi 6 silných, vyspělých pórů. Zelené listy se odkrojí, ostatní rozkrájí se na kolečka, čistě vypere a dá vařiti do slané vody. Může se přidati jen pro chuť i ostatní zeleniny, ale dojísta smažené cibulky, načež se zapraží;

b) salát (pouze k pečením a zvěřině). Silné, mladé stonky pórů se uvaří ve slané vodě ne příliš do měkka a dají se vychladnouti. Pak se nakrájejí a polejí obvyklou majonézou ze žloutku, octa, soli, pepře a oleje.

Vodnice.

Vodnice vysévá se v březnu do řádek 25 cm širokých, na dobře obdělaný a na podzim vyhnojený záhon. Po sesilení se rostlinky protahují na 15—20 cm. Co platí o mrkvi, platí též o vodnici, a sice rychlý vzrůst a hojnost vláhy, neboť vodnice v opačném případě dřevnatí a jest příliš hořká.

Za příznivých podmínek možno již v červnu vodnici sklízeti. Pro druhou sklizeň vysévá se semeno v květnu, pro třetí v červenci. K zimní potřebě vysévá se v srpnu.

Pro zahradu se hodí nejlépe mnichovská k rychlení, bílá kulatá a Fel-tavská.

Ukládání. Na podzim se řepa vytrhá, nať a kořeny očistí a do vlhkého písku neb země založí. K tomu účelu hodí se dobře křehlu, sklep neb hluboké pařeníště.

Zužitkování. Při úpravě vodnice je důležité, aby se voda, ve které se vaří, nejméně 4krát sílila; pak pozbuďte štiplavé, trpké chuti.

Připravuje se právě tak jako zadělávaná kapusta, nebo se z ní dělá dobré vodnicové zelí.

Červená řepa.

Červená řepa vyžaduje půdu kyprou, vyhnojenou a hlubokou. Polohu slunou a teplou. Vysévá se do řádek 25—35 cm širokých. Vzešlé rostlinky protahují se na 15—20 cm. Za léta se hojně zalévá, okopává a pleje. Na podzim za suchého počasí se řepa vytáhá, nať odřeže, kořeny zkrátí a do sklepa založí. Písek neb zem, do které řepu zakládáme, nesmí být příliš vlhká, aby nezahnila. Červené řepě lépe svědčí zakřehčování, kde panuje stejnoměrná teplota, nežli sklep.

K pěstování v domácí zahrádce možno doporučiti řepu egyptskou plochou,

erfurtskou, »Non plus ultra« a kamerunskou.

Zužitkování. Salát: Červené řepy upotřebuje se hlavně k hovězímu a j. masu. Také se jí výborně zdobí (karnýrují) přikrmy a saláty. Je to velmi chutný a osvěžující salát.

Červená řepa se vypere a uvaří, až je měkká. Pak se oloupá a rozkrájí na tenké plátky. Když vychladne, klade se do nádoby: vrstva řepy, pak se prosype křenem na drobné kostičky rozkrájeným, anýzem nebo kmínem; možno také dáti trochu semene koriandrového a zase vrstva řepy. Když je nádoba plná, proleje se svařeným, ale vychladlým vinným octem, zatíží prkénkem a kamenem a zavaže se.

Černý kořen.

Černý kořen poskytuje velmi chutný pokrm, a přece nevěnuje se mu té pozornosti, jaké právem zasluhuje. Výsev koná se v březnu na záhony do řádek 25—30 cm širokých.

Vzklíčené rostliny se protahují a po čas vzrůstu okopávají, plejí a za sucha hojně zalévají.

Dvouleté kořeny jsou sice silné, avšak nejsou tak chutné, jako jednoleté. Proto jest lépe vysévati na podzim, abychom mohli sklízeti po celé léto.

Vhodnými druhy k pěstování jsou: obrovský ruský, »Vulkán« a obyčejný hladký.

Ukládání. Na podzim se kořeny opatrně vyvednou, aby se neporanily a celé do vlhké země neb písku zakládají.

Jelikož založený kořen postrádá té svěžest jako onen přímo ze země vykopaný, jest účelnější na podzim záhony přikrýti listím a včas potřeby žádoucí množství nakopati.

Zužitkování: a) černý kořen se oškrábe, až je bílý, pak se dá do vody, neboť jinak by zčernal. Kousek po kousku vynadáva se z vody, osolí, obaluje se v mouce, vajíčku a housce a smaží se jako řízek;

b) oškrabaný černý kořen se vypere, vhodí do vařící vody a ponechá ve varu, až je měkký. Pak polije se smaženou houskou jako špagli;

c) oškrabaný a vypraný černý kořen drobně se nakrájí a pak se z něho upraví salát zcela jednoduše: Hrstka mouky se řádně utře ve studené vodě, rozředí se octem a černý kořen se tím poleje.

Ředkvička.

Ředkvička jest levnou a osvěžující zeleninou, kterou možno sklízeti nepřetržitě

po celé léto, vyséváme-li semeno každých 14 dnů. Za parných dnů letních však ji nutno přistíniti, aby nedřevnatěla. Do volné půdy možno již v březnu semeno vysévat na chráněný teplý záhon do řádek 12 až 15 cm širokých, na 5—8 cm od sebe.

Jelikož ředkvička rychle dospívá, možno ji vysévat jako mezisadbou do brukve, salátu, celeru, cibule atd.

K jarnímu pěstění hodí se nejlépe ředkvička měsíční, červená »Expres«, »Non plus ultra« a pražský vzor.

K letnímu pěstování »Střechýl«, bílá vídeňská a dlouhá šarlatová.

Zužitkování. Ředkvička jí se syrová, loupatí prý se nemá, jen omýti a osolit, ale u nás je zvykem ji loupati. Výborně chutná ke chlebu s máslem a je to oblíbená dětská večeře i svačinka.

V zámožnějších kuchyních užívá se jí, jelikož je pěkně zbarvena, k výzdobě příkrmů a salátů.

Petržel.

Petržel jest nepostradatelnou zeleninou k přípravě polévek, rosolů a pod. Petržele užívají choří ledvinami, jichž činnost podporuje.

Výsev koná se začátkem března na záhy obdělávané záhony, které byly předchozím rokem hnojeny. Do čerstvě hnojené půdy není radno petržel vysévat, neboť nebývá v tom případě chutná a kazí se.

Semeno seje se do prohloubených rýh, 20 až 25 cm od sebe vzdálených. Jelikož pozdě klíčí, vysévá se již naklíčené semeno, smíšené s jemným pískem.

Aby půda příliš nevysychala a nepukala, přistíní se záhony chvojí neb rákosem a často se postřikují.

Vzešlé rostlinky se po náležitém seslání prothají na 5 až 8 cm a častěji záhon kypří.

Vyséváme-li petržel na podzim, docílíme o několik týdnů rannější sklizeň i větších vyspělejších kořenů. Železitá půda petrželi nespědí.

Nejvhodnější druhy k pěstování v domácích zahradách jsou: Znojenská dlouhá, podlouhlá bádenská, chlouba Erfurtu a »Non plus ultra«.

Petržel k řezání pěstuje se tímže způsobem jako kořenová. K tomu účelu hodí se petržel mechovitá.

Ukládání děje se na podzim dříve, nežli nastanou mrazy. Kořeny se opatrně vyzvednou, aby se nepoškodily, očistí, nať až na srdíčko otrhá a do sklepa, křechtu neb hlubokého paňeniště zakládá. Skládá se vrstvitě do pyramid aneb do hranic as 50—60 cm vysokých. Kořeny prokládají se vlnkým pískem.

Chceme-li mít po celou zimu čerstvou zelenou petržel, vsadí se do menší bedničky slabší neb špatně vyvinuté kořeny až po srdíčko do lehké, kypřé země. Bednička se umístí do teplé místnosti, kde ponechá se až do vyrašení lístků, načež postaví se do chladnější místnosti k oknu. Takto rychlost petržel jest velmi jemná a vydrží dosti dlouhou dobu.

Zužitkování: a) petržel s oblibou dává se do hovězí polévky. Na zimu můžeme si ji k tomu účelu připravit tak, že pěkné, silné kořeny petržele vypereme, dobře osušíme, rozkrájíme a promícháme se solí. Pak to uarovnáme do nádoby, ještě zasympeme solí a pevně ovážeme;

b) salát. Oškrábeme a vypereme silné kořeny mladé petržele, do měkka uvaříme ve slané vodě, nakrájíme na tenké plátky a promícháme s octem, solí, pepřem, stolním olejem, zelenými, drobně rozkrájenými listky petrželovými nebo pažitkou. Nechá se aspoň hodinu v chladnu rozležeti; než se nese na stůl, máže se ještě ozdobit červenou řepou nebo nakládanými hříbků.

Celer či mířk.

Celer vyžaduje kyprou, humusní, hlubokou a poněkud vlhčí půdu. Železitá půda celeru nespědí, neboť bulvy rezatí a kazí se.

Semeno vysévá se v únoru do truhlíček neb teplého paňeniště. Zvýšená teplota a stejnoměrná vlhkost přivodí záhy klíčivost semene, k čemuž nutno bedlivě přihlížeti, chceme-li dosíci ranné a silné sadby.

Jakmile vzešlé rostlinky seslí, přepichují se buď opět do truhlíček aneb do teplého paňeniště, na vzdálenost 5 cm. Při tom nutno kořínky zaštipovati.

Po náležitém seslání a otužení vysazují se začátkem května sazenice na připravený záhon do řádek 30—40 cm širokých. Aby sazenice nezavadly a bujněji rostly, namáčí se do husté směsi kravince s hlinou.

V létě vyžaduje časté kypření, hojnost vody a občasné přihnojení tekutou mrvou. Staré postranní listy se uламují, aby se docílilo velkých hladkých bulv.

Osvědčené druhy celeru jsou: pražský, erfurtský a jablkovitý.

Ukládání celeru děje se na podzim do sklepa neb křechtu. Dobývání celeru má se dít za su-

chého počasí, aby prst nelpěla na kořenech. Prst se dobře oklepe, kořeny zkrátí a nať až na srdíčko se otrhá. Takto připravený celer zakládá se do písku mírně vlhkého. Za příznivého počasí nutno sklep neb křecht větrati, zásoby prohlížeti a nakažené bulvy odstraniti.

Zužitkování. Celer (malá dávka) dodává kořenné chuti hovězí polévce.

Celerový salát:

1. Celer (celá hlíza) se oloupe a pak se teprve vaří ve slané vodě. Potom se pokrájí na tenké plátky, které se za vlažna potejí dobrým stolním olejem a octem.

2. Je možno salát také posypati cukrem a jednotlivé plátky karnýrovati hromědkami brusinek nebo reveňové marmelády.

3. Místo sladkosti je možno políti salát majonézou ze žloutků, octa, oleje, soli, pepře a nastrohané cibule.

4. Velice chutný je smíšený salát z celeru a karfiolu, posypaný drobounce pokrájenou cibulkou a polítý olejem a octem.

Pastinák.

Pastinák jest dosud málo pěstován v našich zahradách, vzdor svému dobrým vlastnostem, kterými předčí i samu petržel. Jest mnohem lahodnější a rychleji roste, nežli petržel.

Půdu vyžaduje živnou, hluboko zkyprěnou, hlinito-písčitou a teplejší stanoviště.

Vysévání koná se začátkem března na záhony do řádek 20 až 25 cm širokých. Rádky se špičatou motýčkou prohloubí na 4—5 cm, načež se klade říde semeno, rýhy hráběmi zarovnají, a záhon prkénkem přimáčkne. Pastinák možno vysévat též na podzim, čímž docílíme rané sklizeň.

Vzešlé rostlinky se protahují na 10 až 12 cm, záhony okopají a za suchého počasí zalévají.

Osvědčené druhy jsou: kulatý cukrový a ostřihomský.

Ukládání pastináku děje se tímž způsobem jako u petržele neb mrkve.

Zužitkování. Pastinák nám nahradí několikero zeleninu do polévky.

Salát: Kořeny se oškrabou a vyperou, pak se v slané vodě uvaří, pokrájí na slabé plátky a prolejí svařeným octem. Když vše vychladne, osolí se, opepří a stolním olejem polije. Dle potřeby se ještě okyselí a podává se k masu.

Mrkev či karotka.

Mrkev vyžaduje hlubokou, kyprou, vápenitou půdu, na podzim hnojenou, a polohu

slunnou, teplou. Do stínu vysévati nedoporučují, neboť mrkev nebývá tak chutná a sladká, jako z polohy teplé.

Výsev koná se od února do dubna neb v srpnu do řádek 15—20 cm širokých.

Vzešlé rostlinky se protahují na 5—10 cm. Po čas zrůstu se záhony okopávají, plejí a v čas potřeby vydatně zalévají. Hlavní podmínkou k docílení jemné, křehké mrkve jest rychlý vzrůst a hojnost vláhy. V suché půdě roste zvolna a bývá dřevnatá. Chceme-li dosíci rané sklizeň, nutno vysévat semeno v srpnu, a na podzim záhony přikryti chvojí. K rychlení běže se karotka krátká. Nejosvědčenější druhy podlouhlých druhů jsou: nantesská karotka, amsterodamská, moravská a frankobrodská. Dlouhé: erfurtská, brunšvická, turnovská tmavočervená a vindorská.

Ukládání. Na podzim za suchého počasí se mrkev vyzvedne, očistí, nať uláme a do křechtu neb sklepa do písku ukládá. Namnoze sype se mrkev prostě na hromadu, což se nedoporučuje, neboť mrkev ztrácí na chuti. Místnost k ukládání musí býti vzdušná, suchá a bezmrazná. V příliš vlhké místnosti počíná záhy růsti, v suché zavadáe.

Zužitkování. Mrkev se oškrabe a vyperá, rozkrájí se na nudličky a dá se vařiti na rendlík s trochou másla, soli a dle libosti kousek cukru. Vaří se do měkka a pak se buď pouze zapráší moukou nebo zapráží jíškou.

Když je měkká, může se k ní přidati zelený hrášek z lusků právě vyloupaný.

Jiný způsob: Oškrabaná, vypraná a na nudličky rozkrájená mrkev dá se na omastek dusiti, při čemž se podlévá vodou nebo polévkou hovězí, až je měkká. Cukr dle libosti.

Pěstění ranných brambor.

Nejcennější jsou brambory rané neb z jara se potravin často nedostává. Rané brambory docílíme rychleji a v paňišti, což nelze sice doporučovati pro záhradnictví živnostenské, ježto je málo výnosné, pro zahrady soukromé však ano. Připravíme si k tomu účelu poloteplé paňiště, do něhož začátkem února sázíme (na vzdálenost 30 až 35 cm) hlízy, které jsme po vánočních nechalí naklíčili. Ošetřování záleží ve vzduchování, kypření a zalívce. Vhodným druhem k tomuto rychlení jsou dlouhé »Šestinedělky«. Mají tu vlastnost, že největší hlízy lze nalézti pod rostlinami ještě vege-

tujícími; proto podhrabujeme trsy, při čemž ovšem obnažené hlízy nutno opět přihnouti zemí.

Pěstění v zahradě. Hlavními podmínkami zdaru jsou tu vhodná zem a poloha, vhodný druh a naklíčení hlíz. Vhodnou zemí je půda hlinito-písčítá, humosní, na vápno bohatá, vyhnojena na podzim důkladně starou mrvou.

Druhy: Jánovky, Šestinedělky, Člčafská koruna, Rohlíčky, Erfurtská perla atd.

Naklíčení hlíz je podmínkou výnosného pěstění ranných bramborů. Vyběříme proto koncem února nebo začátkem března velké hlízy a nakládeme je těsně jednu vedle druhé, špičkami vzhůru do nějakého mělkého truhlíčku s latovým dnem. I košík se k tomu hodí. Narovnané hlízy (nejvýše do dvou vrstev) zasypeme pak (kde to možno) navlhčenou zahradu hlínou. Truhlíky umístíme v místnosti 10 až 15° C teplé a světlé. Účelem tohoto opatření je, dosíci, aby hlízy vyvinuly krátké klíčky, neb brambory s dlouhými tenkými klíčky se k rychlení nehodí.

Sázení. Začátkem května (dle počasí) naklíčené hlízy vysazujeme do zahrady, přenašejíce je sem v těchže truhlících, na nichž naklíčovaly neb přendáváním by se klíče ulámaly. Sážíme do řad na 45 cm od sebe a v těchto na 25 cm.

Poprvé okopáváme, když jsou rostliny as 5 cm nad zemí, později okopeme ještě jednou a když brambory dosáhly výšky 10 až 12 cm, obhrábujeme je.

Sklizení počíná začátkem června a postupuje dle vzrůstu rostliny a potřeby pro trh. Mnohde sázejí mezi řádky ranných brambor silné sazenice pozdního zeli — koncem května neb počátkem června. Při dobývání brambor se zem k zeli zrovna přihnouje, koncem července neb začátkem srpna se brambory úplně z pole odstraní a zbude čistě pole pro zeli. Toto jest dobře za deště loužníci přihnoují, by se popohnalo ve vzrůstu a dalo uspokojivou sklizeň.

Kuchyňské koření.

Veškeré kouty při statku, které pro obdělávání potěhem obtíže způsobují, veškeré

příkopy osadíme dle vhodnosti půdy příměšenou rostlinou vytrvalou, která nám po léta bude poskytovat užitku bez veškeré práce. Má tedy náš zemědělec rostlin a keřů hojnost, které ku svému užitku vysazovati může, a čerpati tak i z té nejmenší hrudky a z toho nejhoršího koutečka, proto veškerá vylmva, že zde neb onde te neb ona plodina se nedafí a plocha ponechá se ladem, jest nemístná. Nedafí-li se obilniny, řepa, pícniny a pod., možno pozemek oseti aspoň trhovou rostlinou, která vezme každým stanoviskem za vděk.

Na první místo musíme postaviti zajisté *kozor* (*Anethum graveolens*). Kopr vysévá se hlavně na záhony samostatně anebo se rozhodí jednoduše mezi záhonky, kdež se mu znamenitě daří. Žádá půdu hlubokou, mírně vlažnou, s polohou jest spokojen každou, jen nechce půdu příliš kamenitou a suchou. Upotřebuje se k úpravě omáček a při nakládání okurek. Semeno sklízíme ze zralých stonků.

Majaránka (*Origanum Majorana*). Pěstuje se v krajinách vinných dosti hojně, neboť roste tam úplně divoce, kdežto u nás nutno majaránku vysévati na jemně upravené a teple položené záhonky, anebo ještě lépe, jak se všeobecně děje, seje se v březnu do pařeniště a v příhodné době pak na záhonky vysazuje na vzdálenost 10—15 cm. Při sázení jest lépe sázeti vždy 2—3 sazeňičky dohromady, neboť takto docílíme keřů hustěji olistěných. Práce pozůstává pouze v pletí a aspoň jediném okopání, načež se majaránka na kraťoučké strniště počne, jakmile chce počítí kvést. Požatá nať urovná se na suché, vzdušné půdě dle možnosti kypře, aby mohl všude vzduch prouditi a mohla znenáhla uschnouti. Nejlepší jest rozestřítí majaránku na listy na sušení ovoce, anebo dělati malé bučky, a sice tak, že se staví vždy dvě hrstky natě naproti sobě vršky. Prudkým sušením na slunci nebo ponecháním polosuchou zmočnou, se chybuje velice, poněvadž list zčerná a etherická voňavá chuť mizí.

Zbylé strniško poznovu vyrazí, takže v době šesti neděl nebo i později můžeme přikročiti poznovu k požatí otavy, která se rovněž suší a mláčí s majaránkou prve požatou.

Suchá majaránka se drháne buď rukou nebo na síte, anebo je-li jí mnoho, mlátí se na žentouru, načež se na ječném nebo hrachovém řešetě prosívá, sype do pytlů a na suché půdě ukládá, odkud pak přichází do obchodu.

Majaránka daří se v polohách teplých s půdou hlinito-písčitou, kdež má též nejlepší vůni.

Půdy vlhké a studené nemiluje, brzy podehnuvá, žlutne a odumírá.

Semeno docíljuje se, ponechá-li se nějaký díl odkvésti a při dozrání se počne a vymlátí. U nás se pěstování semene téměř ani nevyplicí, poněvadž jej možno skutečně tak levně koupiti, že jest výhodnější pro nás prodati raději majaránku v celku a semeno si zakoupiti, a to z té příčiny, protože se málokterý rok vyvede, aby semeno jak náležitě dozrálo; kdo však má k dispozici mimo vhodné klimatické polohy i dobrou půdu, ten nechť raději pěstuje semeno sám.

Semeno podržuje pouze 3 roky klíčivost. **Kmín** (*Carum carvi*). Kmín jest rostlina dvouletá, milující hlubší hlinito-písčitou půdu, zároveň mírně vlhkou; na takovýchto půdách nejlépe prospívá a možno jej i ve velkém a prospěchem vysévati. Půdy suché, kamenité a mléčí se pro kmín nehodí. Práce kmín mnoho nevyžaduje; možno jej vysévati po jakékoli rané zelenině anebo po případě po směsce, kde se pole zoře, náležitě upraví a seje do řádků na 30 cm od sebe vzdálených, aby se pak po vzejití mohla kultura potahem obdělávati. Práce spočívá v pletí, a dostačí, když se pole kmínem osetě jednou vypleje, buď ručně nebo potahem. Je-li setba trochu hustá, převládá nebo překoje se přes řádky. Za počasí poněkud příznivého pokryje kmín kol do kola půdu tak, že plevel se dusí a tudíž žádná práce není třeba.

Ve velkém možno pěstovati kmín jako meziplodnou, a sice seje se ob řádek s mákem nebo i ječmenem hned na jaře, takže po sklizni hlavní plodiny obdrží kmín plně slunce, náležitě sesílí a příštím rokem zraje.

Druhým rokem třeba při sklizni přihlížeti, aby se nejlepší semeno nevydrobilo. Jakmile počal kmín hnědnouti a za poslední suché doby se snadno srovná drháne,

tu nutno jej požatí a sušiti na způsob řepky v malých snopcích na poli, anebo máme-li k dispozici prostornou půdu: nebo sypku, tedy i tam. Semeno se mlátí buď cepem nebo strojem mláticím, vyčistí a neuf-li patřičně suché, tedy na sýpce rozhrne a obrací, aby nestuchlo, neboť nabývá hořké chuti a nepříjemné vůně. Sušíme-li kmín na poli, tu jest nutno jej svázeti pokud možno za rosy; buď z rána nebo i po slunce západu večer a pak neopomeňme vyložiti vůz plachtou nebo žoky. Klíčivost podržuje kmínové semeno 3—4 roky.

Fenykl (*Anethum foeniculum*) jest rovněž dvouletá rostlina, kterou možno pěstovati tímže způsobem jako kmín. Půdu miluje živnou, kyprou a hlubokou, ne příliš ulehavou, v níž je dosti vápna. Fenyklová rostlina jest velice otužilá a snáší i kruté zimy bez následků. Při sklizni fenyklu nutno býti tak opatrným jako u kmínu. Semeno dá se sice snadno na delší čas uschovati, avšak ztrácí delším ležením svoji příjemnou vůni; proto se doporučí brzy je prodati.

Anýz (*Pimpinella anisum*) vyžaduje téže péče jako kmín a fenykl, jest však rostlinou jednoletou, daří se v půdách živných, hlubších. Půda má býti v staré síle, čerstvého hnojení nemiluje. Setba provádí se obyčejně v březnu a sklizeň obyčejně až v srpnu. Upotřebení anýzu je dosti hojně a v mnohých krajinách dosti se pěstuje.

Kořička (*Sinapis alba a nigra*) pěstuje se ve dvou druzích a sice bílá a černá. Vysévá se časně z jara čím dříve, tím lépe. Tu a tam mláčí též hořčiči do směsky k účelí včelí pastvy. Pěstování jest tak jednoduché a všeobecně známé, že pomíjíme dalšího vysvětlení.

Koryandr (*Coriandrum sativum*), daří se v půdě silné a sypké, ne však příliš suché. Koryandr vysévá se na jaře na 30 až 40 cm od sebe do řad a jediné vypleti a okopání stačí, aby kultura byla čistá. V době zrání se žne do malých snůpků, anebo se klade na hrstě a sváží na vzdušné půdy, kde dozraje, načež se mlátí, čistí a dle možnosti rychle prodá. Semeno vyznačuje se příjemnou vůní a chutí, za to však stonk a hlavně list páchne velmi nepří-

jemně. Semena používá se v lékařství a cukrářství; podléhá 2—4 roky klíčivost.

Tymián (*Thymus vulgaris*), jest výborné kuchyňské koření, které se dosti hojně do omáček upotřebuje. Tymián daří se nejlépe v dobré kypré půdě teple položené i spokojí se s příkrými svahy poledními, kdež poskytuje nejenom hojného užítka, ale i výborné pastvy pro včely. Semeno jest velice jemné, vysévá se mělko časně z jara a vydrží po kolik roků na místě. Sklizeň se děje, jakmile začne kvést. Práce pozůstává v jednoduchém pleť a není-li o hovězí mrvu nouze, prospějeme rostlinám velice, když je aspoň trochu na podzim pohážíme, a sice tak, aby měly dostatek vzduchu. Přes zimu se hnoj vylouží, z jara pak shrabe. K nám se téměř veškerý tymián dováží, i doporučuji veškeré pahorky, kde jen bídná tráva roste, dle možnosti na zimu rozkopati a oseti tymiánem, který nám dá pěknou sklizeň, dále veškeré svahy příkrých polí nebo meze možno osévat tymiánem.

Semeno lze snadno docelití, necháme-li část tymiánu odkvéstí a dozrátí. Tymián pro obchod, jak výše uvedeno, žne se jakmile počne kvéstí, suší se buď za příhodné povětrnosti venku anebo na půdách. Do obchodu přichází buď se sdhrnutými lupínky anebo se prodává tak, jak se počne, ovšem že suchý.

Salvěj (*Salvia officinalis*) daří se téměř za těch podmínek jako tymián. Semeno jest černé a vysévá se na jaře do pařeniště nebo na chráněný záhonek, načež se urostlé rostlinky na určené místo vysazují. Salvěje používá se v kuchyni i v lékařství. V zelenářských zahradách možno použítí salvěje k obrubě cest, anebo osaditi i mírnější svahy, kdež se jí dobře daří; v době květu poskytuje rovněž pastvu včelám. Seřezávání počne v době květu, načež se na vzdušných půdách suší a uschovává.

Šafrán (*Crocus sativus*) se u nás jen výmínečně pěstuje a proti době dřívější též i méně používá. Miluje půdu úrodnou, teplou, jakož i mírné podnebí. Z rostliny šafránové používá se pouze květ, který se v době květu sbírá a suší na mírném teple.

Šafrán rozmnožuje se cibulkami. Cibulky se totiž as v měsíci srpnu opatrně ze země

vyryjí, přeberou a vysazují na jemně zpracované záhonky, kdež se musí dle potřeby pleť a zalévatí. Cibulky vysazují se na způsob našich tulipánů asi 5—6 cm hluboko. Jakmile počnou příštím rokem rostliny kvéstí, přikročí se ku sklizni.

Šafrán pěstuje se po 3 roky na téměř záhonku, načež nutno přikročití k přeložení. Sklizeň barevných blizen vykonává se jen za počasí suchého. Suchý šafrán třeba uschovávatí v čistých, uzavřených pouzdech.



Paprika uherská sladká.

Paprika uherská. Pěstuje se i u nás v teplejších polohách, hlavně v jižní Moravě a na Slovácku. Aby u nás dozrála, jest nutno časně z jara si připravití silné sazenice, které vypěstujeme buď v pařeništi aneb v truhlíčku za oknem, a v polovici května, kdy již není se obávatí mrazků na záhonky do řad as 40 cm od sebe vysazujeme. Plody papriky jsou oblíbeným kořenidlem.

Mařinka vonná (*Asperula odorata*). Tato něžná rostlina daří se nejraději na místech stinných, kde se žádné jiné rostlině nelíbí, vyžaduje však půdu kyprou, humosní, vlaž-

nou a chráněnou. Rozmnožování děje se na jaře semenem, které se jen mělce zadělá, po vzejtí udržuje se záhonek čistý.

Při sklizni sbírají se pouze květy, tu a tam i lupínky nebo i jednoduše celé lodyhy, což však není správné.

Sušení děje se na vzdušných místech, ale tak, aby slunce na sušení nemělo vlivu, neboť vytáhne veškerou sílu a vůni z květů, čímž tyto jsou pak bezcennými. Suchá mařinka ukládá se do krabic na způsob jako šafrán.

Yzop (*Hyssopus officinalis*). Jest jak lékařská, tak i kuchyňská rostlina, která svými požadavky rovná se našemu tymiánu. Semeno se vysévá nejlépe do pařeniště, načež se vysazuje. Z yzopu používá se nať i květy, pročes se v době květu požíhá a na vzdušném místě suší. Yzopu možno použítí jako obruby kolem záhonů. Semeno má 2—3 roky klíčivost.

Yzopu se hojně používá při výrobě dobytčích prášků, a jest výhodno, abychom dobytku čas od času seřezali buď suché nebo syrové nati do krmiva.

Pelunka nebo **pejtněk** (*Artemisia absinthum*). Pelunka jest známá rostlina lékařská, která v mnohých krajích roste hojně na divoko, kdež se před plným květem seřezává a suší. Pelunka miluje půdy hluboké, spíše suché; v půdách vlhkých vyhynívá a trpí plísní. Množení děje se semenem nebo nejraději dělením trsů. Trsy pelunkové vydrží několik roků na místě.

Brutnák nebo **hořec** (*Borago officinalis*). Daří se na půdě hluboké, úrodné a vysévá se na jaře, obyčejně rovně na místo, ošetřování, vyjma pleť, nevyžaduje zvláštního; používá se jako příchut' oř' nakládání okurek a pak k salátům.

Satorie nebo-li **saturajka** (*Satureia hortensis*). Jsou dva druhy, a sice satorie letní a zimní. Satorie letní má jemnější vůni a vysévá se každoročně na jaře na záhonek; hustě stojící rostliny se protrhávají a plejí. Satorie zimní jest rostlina otužilá, která jako rostlina vytrvalá vydrží několik roků na místě. Půdu vyžaduje satorie hlinito-písčitou a teplou, ačkoli se s každým stanoviskem a půdou spokojí.

Jakmile satorie počne kvéstí, vytrhá se (letní) i s kořeny a sváže vždy několik

rostlin k sobě a na vzdušné půdě k usušení zavěsí. Satorie zimní se obyčejně řezá v čas potřeby, poněvadž i pod sněhem se může vyhledatí a upotřebití.

Odvar satorie používá se s výhodou proti vodnatelnosti.

Semeno má 3—4 roky klíčivost. Satorie používá se v kuchyni k přípravě omáček a při nakládání zvěřiny a okurek.

Levandule (*Levandula vera*). Jest rovněž příjemná kuchyňská rostlina, která svým pěstěním od salvěje nikterak se neliší a nějakých nároků na půdu rovněž nečiní.

Andělka (*Archangelica officinalis*). Používá se málo; vysévá se časně na podzim na místa stinná, s hlubokou půdou a ve staré síle. Stonky zelené nebo sušené používají se k úpravě různých pokrmů, hlavně v cukrářství.

Bedrník (*Pimpinella saxifraga*). Daří se rovněž na půdách sypkých, vlhkých a i polostinných. Semeno možno již v časném podzimu vysévatí, pak rozsaditi.

Bazalka (*Ocimum basilicum*). Jest rovněž kuchyňská rostlina velice něžná a pro svoji příjemnou vůni nejčastěji jako květina pěstovaná.

Rozeznáváme bazalku s listem velkým a pak s listem malým, kadeřavým. Bazalka kvete bíle a jest jen rostlinou jednoletou. Semeno vysévá se na jaře do pařeniště, pak na teple položené záhonky nebo do květináčů se přesazuje. Půda hlinito-písčitá, spíše kyprá jí nejlépe svědčí.

Estragon nebo též **kozalec** (*Artemisia*) zvaný jest jemnou chuti vynikající rostlina, které se mnoho v Rusku k úpravě různých pokrmů používá. Množení děje se obyčejně dělením trsů nebo i semenem, které se na jaře vysévá do truhlíčku nebo pařeniště a sazenice na místo s půdou hlubší a trochu těžší vysazují. Estragonu používá se ponejvíce čerstvého, a sice v době před květem, kdy má nejjemnější chuť. U nás používá se nejhodněji při nakládání zelí pro zvláštní jemnou chuť a pak k přípravě známého octa estragonového. Daří se všude.

Melisa citronová (*Melissa officinalis*) jest velice známé koření. Množení lze provádětí dělením trsů a pak semenem. Půdu miluje hlinito-písčitou a spíše teplou, jinak daří se všude a zvláštních nároků na své

pěstění nečiní. Melisa se žne jakmile počne kvésti a na místech vzdušných se suší. Melisy používá se k výrobě různých likérů, pečiva a pod.

Herbálík kadeřavý (*Scandix bulbosum*) jest rovněž rostlina u nás málo používaná. Semeno se vysévá obyčejně v srpnu na hlinito-písčité záhony.

Další plodiny, které se s prospěchem v každé větší zelinářské zahradě pěstují, jsou brambory rané, jahody, žampiony a ovocné keře, zvláště rybíz a angrešt.

Upozornění ku nákupu semen!

V minulých letech, zvláště za doby válečné, kdy panoval naprostý nedostatek semen, vyskytla se u nás spousta obchočků a nových „semenářů“, kteří nabízeli všechny druhy semen „zaražené“. Jaké bylo však zklamání pěstitele v létě, když místo zelí — vyrostla mu vodnice nebo volecjka — místo krotky nejranější — mrkev bílá, krmná atd. Podobných případů zažil mnohý. Jest třeba proto voliti při nákupu semen firmu solidní a spolehlivou, která dobrým zbožím i pro příští léta chce si zákazníka udržeti. Takovou jest nám známo ku př. semenářství JOSEFA ZUMRA v Praze, Václavské náměstí, palác „Koruna“ (v průchodě), které ku nákupu semen každému doporučujeme.

Rolníci, zahradníci, majitelé vill atd. vyžadejte si ihned na zkoušku **zdarma** nejrozšířenější odb. časopis

„Svět Venkova“ z Chrudimě.

Celoroční předplatné jest nepatrné. — Každý odběratel dostává jako premii **zdarma** pěkný poučný kalendář.



SEMENA ZELENIN

jako zelí, kapusty, kedlubů, póru, cibule, mrkve (všech druhů), krmných řep, květin (hlízy, cibule) atd. se zárukou pravosti a klíčivosti nabízí

JOSEF ZUMR semenářský závod, **PRAHA,**
Václavské nám., palác „Koruna“ (v průchodě).

Žádejte ihned **zdarma** osik!!!

Pražská starožitná pamětihodnost.

Tato památná budova, krásného barokního slohu, bývala kdysi majetkem panů Smiřických. Historicky památnou je i tím, že v jedné z jejích dvou postranních vížek smluvil Turn s českými protestantskými pány odboj proti místodržcím Slavatovi a Martinicovi, kteří napotom i se svým písařem Fabriciem svrženi byli s oken hradu pražského do příkopu hradebního. Vyšel tedy odtud popud k hrůzám třicetileté, pro Čechy tak osudné války. Však i dnes, kdy díky neúmornému úsilí největšího Čecha nové doby, prvního presidenta mladé naší republiky profesora T. G. Masaryka osvobození jsme z třistaleté poroby, zaslouží starobylá tato budova, by na ní bylo čtenářstvo naše upozorněno. Neboť jsou v ní umístěny úřadovny české zemské pojišťovny starobní (zemský pojišťovací fond), náležející nesporně mezi nejlacinější ústavy toho druhu u nás. Zemský pojišťovací fond nevybírá správní výlohy od vkladatelů, ale hraadí je z úroků jmění základního, věnovaného od

země a jiných dárců. Pojištěncům, kteří se stali předčasně k výdělku nezpůsobilými a pojištěným živnostníkům nemajetným, kteří



Starobylý dům „U Montágu“ v Praze III., 6
na Malostranském náměstí.

dosáhli 60. r. přidává se na důchody z bonifikačního fondu živnostenského, čímž se pojištěný důchod zvyšuje až o 100%. A ještě jednu výhodu má důchod u fondu tohoto pojištěný — nemůže být exekučně zabaven.

První patent v Československé republice.

Uvádíme pro zajímavost první patentní přihlášku v Československé republice, jejímž předmětem jest nový samočinný hasicí přístroj „Orion“. Vynálezce, český inženýr, vyplnil mezeru v českém průmyslu a dočtil, že nejsme odkázáni více na cizinu, kam plynuly v poslední době za podobné, méně dokonalé přístroje, velké kapitály. Na příklad uvádíme, že jediná firma vídeňsko-německá uvedla u nás v posledních letech přes 100 tisíc svých přístrojů, které reprezentují daleko přes 10 milionů K do oběhu.

Hlavní význam přístroje spočívá v patentovaném zařízení, jež umožňuje automaticky nepřetržitý výstřik tekutiny hasicí v každé poloze. Jak známo, jsou podobné přístroje dosavad užívané vlastně syfony, a tu se stane při obrácení výstřikem dolů,

že konec trubky výtlační přijde nad hladinu tekutiny hasicí a přetlak plynu unikne, tekutina pak zůstane v přístroji. U „Orionu“ se ale v tomto kritickém okamžiku automaticky tato trubka uzavře, a druhá trubka na opačném konci, tedy nutně v kapalině se nalézající, se současně otevře, takže proud tekutiny hasicí je nepřetržitý. Ostatní přednosti těchto přístrojů vypočítává prospekt, který interestedům zašle vynálezcem založená společnost „Orion“ hasicí přístroje, spol. s r. o. v Praze II., Senovážná 6. Jest na našich závodech a korporacích, aby tuto novou naši firmu podporovali, tím více, že jest to první a jediná v Československém státě, a že tvoří jeden ze stupníků k osamostatnění našeho domácího průmyslu.