

Szkółka



niedzielnia

Módl się i pracuj, a będziesz szczęśliwym.

Leszno. — W Niedzielę szóstą po Wielkiéj nocy, dnia 31. Maia 1840.

Religia.

O silnym Samsonie.

(Z M.)

Po śmierci Izuego, pokolenia Iudy i Symeona prowadziły wojnę, chcąc zdobyć resztę ziemi chananeyjskiéj. Inne zaś pokolenia nie chciały Chananeyczyków wypędzać, ale tylko pod swoje podbić panowanie. Dla tego téż razem z nimi mieszkając, łączyli się tém ściśléj przez nowe związki małżeńskie, przez które odwiedzeni od czci prawego Boga, bałwanom cześć oddawali. Ztąd poszło, że Bóg nie raz poddawał ich pod iarżmo tych, których oni byli przedtém pokonali. Izraelici wtedy tylko udawali się do Boga, gdy w naysmutniejszém znajdowali się niedoli. Iednakże Bóg miłosierny nigdy nie odmawiał ich prośbom, ale zsyłał mężów, którzy ich z rąk nieprzyjaciół wyrwali. Tych bohaterów sędziami zwano, dla tego, że w czasie pokoju najwyższą sprawowali władzę. Czas, w którym następnie iedni po drugich rządzili, zawiera blisko trzy-sta pięćdziesiąt lat. Lubo czyny ich nie wszystkich na pochwałę zasługują, iednakże wielu z nich bardzo się wślawiło. Z liczby tych sędziów iest Samson, żyjący na lat tysiąc sto pięćdziesiąt dwa

przed narodzeniem Iezusa Chrystusa, który był dwunastym z porządku sędzią.

Oyciec iego, z pokolenia Dan, mieszkał w Saraa i nazywał się Manue. Do iego matki przyszedł raz mąż twarzy anielskiéj i poważnéj: ale ona nie pytała go się, zkąd i dokąd idzie; a on niepowiedział iéy, iak się zowie. Ten przechodzień przepowiedział iéy, że porodzi syna, który lud izraelski z niewoli Filistyńców, od których był pobity, wybawi. A gdy ona to mężowi powiedziała, chciał on Anioła widzieć, który mu się ukazał. Uyrzawszy go Manue, rzekł: „Tyżes iest, któryś mówił do méj żony?“ A on odpowiedział: „Jam iest.“ Potém prosił go, aby się u nich został, chciał mu bowiem zgotować koźlę. Ale Anioł odpowiedział: „Nie będę iadł twego pokarmu, ale iezli chcesz uczynić całopalenia, ofiaruyże ie Panu.“ Pytaiącemu się o iego imię Manuemu odpowiedział: „Dla czegóż pytasz o moje imię, które iest dziwne.“ Wziął Manue koźlę i ofiarował Panu; a gdy płomień z ołtarza postępował ku niebu, Anioł pański wstąpił pospołu w płomieniu; a Manue i żona upadli na twarz na ziemię.

Potém urodził się Samson, a gdy podrósł, uczuł w sobie zapal do wielkich czynów. Był on niezmiernie silnym, a cała moc iego polegała w włosach; albo-

wiem nożyczki głowy jego dotknąć się nie miały. Potem udał się do Filistynów, aby z ich córek wybrał sobie niewiastę za żonę; i znalazł jedną, która mu się podobała. Jego rodzice nie chcieli na ten związek zezwolić; bo nie wiedzieli, że Samson przez ten środek szukał sposobu dostania się do Filistynów. Idącemu w tym celu do Filistynów, przy winnicach miejskich zaszedł lew młody i srogi. Porwał go Samson i swemi silnemi rękami rozdarł, jakoby kozłą, na sztuki targając, a nie miał w ręku zgoła nic. Otrzymawszy od rodziców niewiasty zaręczenie, gdy po kilku dniach wracając się, aby ją pojął, zstąpił, aby oglądał ścierv lwi, oto rój pszczół był w paszczęce lwiwej, i plastr miodu. Ten wzięwszy go w ręce, iadł na drodze, i przyszedłszy do ojca swego i matki, dał im część, którzy też iedli: ale im nie chciał powiedzieć, że był miód z ściervu lwiego wybrał. Na weselu za- dał Samson gościom gadkę, mówiąc: Ie- żli mi zgadniecie przez siedm dni wesela, dam wam trzydzieści prześcieradeł i trzy- dziesiąt sukien. Osnowa gadki była: Z ie- dzącego wyszedł pokarm, a z mocnego wyszła słodkość. Filistynowie nie mo- gąc zagadki rozwiązać, namówili niewia- stę, aby przez podchlebstwa wymogła na mężu, żeby iey powiedział, co to ma zna- czyć. A gdy po codziennem naleganiu, siedmego dnia nakoniec z płaczem do niego rzekła: „nie kochasz mię, kiedy mi zagadki wyłożyć nie chcesz,“ odkrył iey tajemnicę, którą ona Filistynom wy- iawiła. Zatem powiedzieli mu, cóż iest słodsze nad miód, a mocniejszego niż lew? „Byście byli,“ rzekł Samson, „nie orali iałowicą moją, nie naleźlibyście gadki moiej.“ Rozgniewany wyszedł, i zabił trzydziestu Filistyńczyków, których

szaty wzięwszy, dał tym, co byli gadkę zgadli.

Tymczasem, gdy Samson żądał ręki swéy narzeczonéy, oyciec dał ją był in- nemu. Wtedy Samson rzekł: „Przypła- cicie tego.“ Oddaliwszy się od nich, po- szedł i złapał trzysta liszek, i ogony ich do ogonów przywiązał, a w pośrodku przywiązał pochodnie, które zapaliwszy, puścił je w zboża Filistynów, a tak wszy- stko ogniem popalił. Rozgniewani Fili- stynowie, narzeczoną Samsona wraz z ca- łym domem spalili.

Dokończenie w następnym numerze.

Rozmaitości.

Nauka sporządzania lekarstw i o sposobie ich dawania.

(Ciąg dalszy.)

O serwatkach, limoniadzie i orszadzie.

Serwatyki we wszystkich prawie choro- bach są pożyteczne, albowiem rozcieńczają soki, splukują ostrość, znoszą zatkania wnętrzości, utrzymują regularny stolec i t. d. W chorobach długotrwałych używają się na wiosnę i latem w sposób kuracyi, codziennie po pół lub całéy kwarcie i więcéy, przez dwa, cztery do sześciu tygodni: lecz nie trzeba niemi zbyt często oblewać żołąd- ka, inaczéy bowiem zwątlimy go i osła- bimy. Serwatka piie się przestankami po- spolicie przed obiadem, używając przy tém lekkiey agitacyi i dobrą zachowując dyetę. Serwatyki są albo słodkie, albo kwaśne. Serwatyki kwaśne otrzymują się, ścinając mleko rzeczami kwaśnemi, albo gdy się sa-

mo ścina. Gdy mleko przez nieiaki czas po-
stoi, kwaśnieje, cząstki maślane i serne zbie-
gają się i oddzielają się od wodnistych: są
to pospolite serwatki: używają się do lawa-
tyw, dają się za napój w chorobach, które
wymagają wiele chłodzącego, wodniste-
go i kwaskowatego napoju, iako gorączkach
zapalnych i żółciowych. Maślanka tém
tylko różni się od serwatki, że zawiera
jeszcze w sobie tłuste i serne cząstki, i
dla tego jest przyjemniejszą. Służy w go-
rączkach i konsumpcjach, byle tylko nie-
było biegunki. Serwatki sztucznie robione
najpospolitsze są:

Serwatka słodka.

Świeżo doione mleko krowie lub kozie,
parując do ostatka wolnym ogniem w na-
czyniu cynowém, przy ustawiczném mie-
szaniu, zostanie się wreszcie proszek tłu-
sty żółtawy. Na ten leje się tyle wody,
wiele było mleka, a przegotowawszy, prze-
cedzi się przez chustę. Takowe serwatki
są tłustsze i bardziéj posilne niż zwy-
czajne. Dają się suchotnikom, a zwła-
szcza takim, którzy mleka znieść niemogą,
i małym dzieciom za napój ordynaryiny
w miejscu mleka. Następny sposób ro-
bienia słodkiéj serwatki mniej wymaga
zachodu.

Inny gatunek słodkiéj serwatki.

Rozbiia się białko od iaja (na każde pół
kwarty mleka dwa lub trzy białka), mie-
sza się z mlekiem i przystawia się, aby się
razem zagotowało. Albo téż kléy rybi
rozpuszcza się w gorący wodzie, potem
dodaie się do mleka i razem się gotuie.
Białko lub kléy rybi i grube części mleka
łączą się z sobą i na dno opadaia, a na
wierzchu czysta serwatka precedza się
przez płótno.

Serwatka kwaśna.

Zagotuy iakąkolwiek ilość mleka: gdy
już ma zbiegać, doléy do niego tyle soku
cytrynowego lub octu winnego, ile potrzeba,
aby się ścięło. Na pół garnca trzeba za-
wyczaj trochę więcéy, niż łyżkę stołową:
potém czysty płyn precedź przez chustę
do czystego naczynia. Jeżeliby serwatka
zbyt była kwaśna, wrzuc parę nakońców
noża proszku z raczych oczu, skorup od
iay, lub z kredy pławionéy i dobrze zamieszay:
alboli téż w miejscu soku cy-
trynowego i octu winnego, użyj do zbie-
gnięcia się mleka nieco Podpuszczki
cielęcéy lub kawałka brzuszka (żołądka)
cielęcego. Chcąc, aby serwatka była ia-
sna, trzeba ją białkiem od iay klarować.
Na pół garnca serwatki weź białko od
czterech iay, rozbiy dobrze z serwatką,
i przez kilka minut zagotuy wolnym ogniem.
Potém zaściel leykę płótnem czystém, a na
płótno położywszy parę arkuszy bibuły,
wléy serwatkę: ta przecieknie powoli i
będzie tak iasna, iak woda źródłana. Ta-
kie serwatki przyjemniejsze są od nieczy-
szczonych, i mniej obciążaia żołądek.

Serwatka z nadwinianem potażu.

Do pół garnca gotuiącego się mleka kro-
wiego lub koziego, wrzuc kót nadwinianu
potażu (w aptekach Cremor tartari),
mieszay z mlekiem, póki się zupełnie nie
zbiegnie, potem precedź. Oczyszcza
się sposobem wyżéj przepisany.

Serwatka z renetami.

Parę renetów lub innych przyjemnie
kwaskowatych iabłek, w cienkie talerzyki
pokraianych, gotuy przez kwadrans z kwar-
tą serwatki, ściaganéy sokiem cytryno-
wym, precedź i doday troszkę cukru.
W miejscu iabłek można użyć drobnych
rozynków i suszonych śliwek katrynek.

Gotując owoc róży dzikiéy z mlekiem, to zbiega się i otrzymujemy serwatkę bardzo przyjemną i skuteczną. Ta, iako i poprzedzające, może się używać w gorączkach żółciowych i zgniłych, po szklance co półtoréy godziny.

Serwatka winna.

Do pół garnca gotującego się mleka, wleý kwaterkę białego wina i zamieszay dobrze: gdy się mleko zetnie, przecedź. Służy w gorączkach złośliwych nerwowych i zgniłych, iako téż chorym, przychodzącym do zdrowia po gorączkach zapalnych, a którzy wina pić ieszcze nie mogą.

Serwatka piwna.

Gdy się świeże mleko zagotuje, doléy do niego czwartą część piwa dobrego i zamieszay: gdy się mleko zetnie, odcedź serwatkę i zasłodź troszką cukru lub miodu.

Orszada.

Cztery łóty słodkich migdałów wrzué do wrzácéy wody; po kilku minutach wymiéy, ociągniéy z zewnątrz skórki i tłucz w żelaznym móździerzú na miazgę, podlewając potroszku wody. Takową miazgę przelóź na cedziłkę, a miesząc, doleway póty wody, póki płyn biały odchodzi; resztę z cedziłki przetłucz znówu w móździerzú, i postąp tak iak wyžéy, póki nie będzie kwarta orszady: teraz doday cztery łóty cukru białego, albo wedle smaku chonego. Orszada

będzie przyjemniejszą, gdy się do niéy kilka gorzkich doda migdałów, lub gdy się zmiesza z wodą malinową lub z kwiatu pomarańczowego. Łatwo kwaśnieie i dla tego codzién świežo robiona być powinna. Służy za napóy w chorobach zapalnych i wyniszczających, w dolegliwościach z kamienia pochodzących, w chorobach dróg urynowych, w otruciu się i t. d.

Orszada z nasion.

W miejscu migdałów biorą się nastona maku białego, tłuką się w móździerzú, a sposobem podanym sporządza się orszada. Używa się tak iak orszada z migdałów.

Limoniada.

Na cztery do pięciu łótów cukru białego, wyciśniéy sok z dwóch cytryn i rozpuść to wszystko w kwarcie wody. Limoniada wysmienitém iest lekarstwem w gorączkach zapalnych i zgniłych, i służy za napóy ordynaryiny.

Limoniada winna.

Sześć łótów białego cukru w kawałkach otrzéy o żóltą skórkę dwóch cytryn, wyciśniéy nań potém sok, rozwiédź to wszystko kwartą wody studziennéy, selterskiéy lub fachingskiéy i przyday pół kwarty dobrego białego wina. Ten napóy służy przychodzącym do zdrowia po gorączkach złośliwych, nerwowych i zgniłych, którzy ieszcze samego przez się wina używać nie mogą i t. d.

SZKÓŁKA NIEDZIELNA wychodzi, co tydzień pół arkusza, za umiarkowaną cenę rocznie złp. 4, półrocznie złp. 2. Wszystkie królewskie urzędy pocztowe i księgarnie przyjmują przedpłatę, i dostawiają Szkółkę co tydzień, bez podwyższenia ceny, Abonentom.

Nakładem i drukiem Ernesta Günthera w Lesznie. — (Redaktor: X. T. Borowicz.)