

# MIESIĘCZNIK OGRODNICZY

PIOTR HOSER.

## W sprawie zjazdu.

W ostatnim numerze „Miesięcznika“ p. E. Jankowski omawia sprawę V. Zjazdu owocarzy, odbyć się mającego w Warszawie, wraz z wystawą, we wrześniu r. 1922. W tej sprawie doniosłej pragnę zabrać głos, bo przecież omówienie jej wszechstronne, dobrze obmyślany plan i dobrze przeprowadzone prace przygotowawcze, są podstawą powodzenia i wyników pożądaných dla rozwoju ogrodnictwa naszego. Mówię ogrodnictwa, a nie owocarstwa, jak to opiewa projekt, bo uważam, że nie uchodzi, aby pierwszy zjazd ogrodniczy w Wielkiej wskrzeszonej Polsce poświęcony był tylko jednej, jakkolwiek najważniejszej gałęzi produkcji ogrodniczej. Przecież na takim zjeździe naczelne miejsce w naradach winny zająć sprawy polityki ogrodniczej, sprawy, które, pod kątem widzenia owocarstwa mają być nieco odmienne od tych samych spraw pod kątem widzenia warzywnictwa, nasiennictwa, szkółkarstwa, kwieciarstwa i t. d. Musimy wspólnie omówić sprawy celne, sprawy transportowe, sprawy ubezpieczeniowe; musimy się zorientować w całokształcie naszej produkcji ogrodniczej, oraz wskazać i omówić nowe jej kierunki. To są tematy, które tylko *exempli gratiam* przytaczam.

Zjazd ogólny był projektowany, jak wszyscy wiemy, i nie doszedł do skutku dla różnych powodów, których tutaj roztrząsać nie będę. Nie mniej myśli tego projektu porzucić nie należy, bo życie się tego domaga a trzeba zastanowić się nad tem, jak organizację zjazdu przeprowadzić, by znowu nie doznał fiaska.

Otóż pod rozwagę wszystkich interesowanych podaję następujący projekt organizacji zjazdu we wrześniu r. p.

1. Każde zrzeszenie ogrodnicze (towarzystwa, związki, wydziały) w całej Rzeczypospolitej opracuje projekty programu zjazdu, zamieszczając w nich wszystko, co uważać będzie za wskazane i potrzebne do wspólnego omówienia.

2. Projekty programu winny być odesłane do dnia 1. stycznia r. p. (ewent. 1 lutego) do centrali. Jako taką proponuję Referat Ogrodniczy M. R. i D. P., będący jedynym punktem ośrodkowym spraw ogrodniczych dla całej Rzeczypospolitej.

3. Referat Ogrodniczy M. R. i D. P. zaprosi komisję przez siebie wybraną dla opracowania z materiałów otrzymanych ostatniego programu narad zjazdu. Prace te winny być ukończone w ciągu miesiąca.

4. Program ten zakomunikowany zostanie wszystkim tym organizacjom, które się za zjazdem oświadczyły, przez nadesłanie projektu programu, z tem, żeby w swoim gronie wszystkie punkty programu omówiły i wyłoniły z pośród swego grona delegację, jako mandatarjuszy na zjazd, z głosem decydującym.

5. Referaty na zjazd winny być zgłoszone do dnia 1 sierpnia r. p.

Tym sposobem zjazd byłby nie ogólny w znaczeniu uczestnictwa, lecz zjazdem wszechpolskim delegatów. przy czem liczba mandatarjuszów może być — mojem zdaniem — dowolna. Nie wykluczony byłby też udział pojedynczych osób po za zrzeszeniami stojących.

Zjazd w tej koncepcji byłby mniej liczny, ale przez to łatwiejszy do zrealizowania pod względem technicznym i niewątpliwie lepiej przygotowany do rzeczowej dyskusji i pogłębienia spraw programowych, a tem samem wyniki jego piękny mogą wydać plon.

M. R. i D. P.

## Ozganizacja handlu warzywami w Holandji.

Holandja należy do krajów, posiadających niewątpliwie wysoką kulturę warzywną i ciągnących bardzo poważne zyski ze swojego handlu warzywnego, którego głównym odbiorcą w okresie przedwojennym były Niemcy. Handel warzywny holenderski nawet do tego stopnia opanowywał rynek niemiecki, że kooperacje warzywne niemieckie nie były w możności z nim skutecznie konkurować. W znacznej mierze stan ten był wynikiem polityki agrarjuszów w parlamencie niemieckim, którzy uchwalając cła ochronne dla niemieckiego rolnictwa, zupełnie zapomnieli o zabezpieczeniu niemieckiego ogrodnictwa. Zmiany odnośne w prawodawstwie celnem niemieckiem były już przed wojną projektowane, przeprowadzeniu ich atoli, które byłoby niezawodnie wpłynęło tamująco na wywóz holenderski do Niemiec, zapobiegła wojna.

Zanim poddam przeglądowi obecną powojenną sytuację eksportu warzywnego holenderskiego, uważam za wskazane zcharakteryzować organizację tutejszego handlu warzywnego, która w znacznej mierze przyczyniła się do rozwoju tego eksportu. Metoda sprzedawania produktów warzywnych bezpośrednio przez producenta konsumentowi, na targach miejskich oddawna już nie odgrywa w Holandji tej roli co w innych krajach. Również agenci, skupujący od producentów wielkie ilości jarzyn i zawierający umowy długotrwałe na dostawy, nie cieszą się tutaj popularnością. Przy coraz wyższej kulturze ogrodowej w Holandji i związanej z nią konieczności większej specjalizacji oddzielnych gospodarstw warzywnych, które w celu osiągnięcia lepszej i wydatniejszej produkcji muszą jaknajściślej zastosowywać swoje kultury do gleby, zależność ich

od pośrednictwa handlowego przy zbycie swoich produktów musi się stale powiększać.

Drogą kooperatywną osiągnięta została metoda sprzedawania zagranicę produktów ogrodowych holenderskich przez specjalnych przedstawicieli komiwojażerów, wybieranych z łon kooperatyw i występujących w imieniu pewnych grup producentów. Tacy komiwojażerowie-producenci są i dotychczas czynni w handlu eksportowym ogrodnictwem Holandji i są typem, z którym można się spotkać wszędzie, dokąd interesy tego eksportu sięgają. Jeszcze w ciągu roku ubiegłego pewna liczba ich wyjeżdżała do Polski, szczególnie w celach znalezienia zbytu dla cebulek kwiatowych, krzewów ogrodowych i dziczek owocowych, na razie jednakże, wobec ustaw celnych polskich i spadku waluty, eksport ten nie posiada żadnych widoków zbytu w Polsce.

Żadna z wyżej wymienionych metod sprzedaży ziemiopłodów ogrodowych nie zdobyła jednakże takiego znaczenia jak metoda licytacji. Ze względu na to warto poświęcić jej specjalną uwagę.

Licytacje wspomniane odbywają się w specjalnych budynkach, zbudowanych i utrzymywanych na ten cel przez zarządy komunalne lub, co najczęściej ma miejsce, przez kooperatywy wytwórców. Budynki te położone zazwyczaj nad kanałami, także dojazd łodzi, które stosownie do rozgałęzionej sieci wodnej Holandji przewozi się jarzyny i owoce bez potrzeby przeladowywania, z najoddalniejszych zakątków, są w ten sposób urządzone, że przy pomocy specjalnych elektrycznych przyrządów największe licytacje odbywają się w nich przy względnie minimalnej stracie czasu.

Korzyści tej metody są następujące:

1. Producenci nie konkurują ze sobą lecz tworzą wielką organizację.
2. Sprzedaż, odbywająca się na podstawie ustanowionego regulaminu, uniemożliwia nadużycia z jednej lub z drugiej strony.
3. Kupującym dana jest sposobność zakupowania każdego produktu we wszelkiej żądanej ilości, przytem rozmiar ich zakupów nie wywiera jednak bezpośredniego wpływu na cenę.

System wspomnianych licytacji, który rozwinął się szczególnie w ostatnim 15 leciu w Holandji, wydał również w okresie wojennym nader pomyślne wyniki pod względem zaopatrywania centrów miejskich w artykuły warzywne i owoce. Zadziwiające jest jednakże, że przy tak znakomicie rozwiniętym systemie sprzedaży hurtownej ziemiopłodów warzywnych i ogrodnictw, Holandja dotychczas nie znalazła możliwości zorganizowania sprzedaży detalicznej, która przeważnie dokonywana jest przez sprzedawców ulicznych, ofiarowujących swój towar od domu do domu. Sprzedaż ta nie jest uregulowana przez żadne przepisy policyjne lub komunalne, tak że sprzedawca, stosownie do swojego uznania, może jeden i ten sam produkt, tejże samej jakości, pobierać stosownie do ulicy i kupującego ceny dowolne. Ten brak jednakże nie przyczynia

się do popierania lichwy w handlu artykułami kuchennymi pierwszej potrzeby. Centralne biuro licytacji znajduje się w Hadze przy Holenderskiej Radzie Ogrodniczej, która również wydaje od 3 lat tygodnik poświęcony statystyce tej działalności. O rozmiarach rozwoju metody licytacyjnej przy sprzedaży warzyw i owoców, a ostatnio także kwiatów, najlepiej dadzą pojęcie cyfry następujące:

Pierwsza hala licytacyjna w Holandji otworzona została w Lange-dijk w r. 1887. Po latach dziesięciu Holandja nie posiadała więcej jak 10 takich instytucji. Szybki wzrost przypada na ostatnie piętnastolecie w r. 1907 liczba hal licytacyjnych wzrosła już do 78, w r. 1912 do 95 a w r. 1920 do 150.

O ilościach sprzedawanych tą drogą da pojęcie następujące zestawienie:

Ogólny roczny wynik sprzedaży drogą licytacji wynosił florenów:	
R. 1904 . . .	5,994.470 fl.
" 1905 . . .	6,094.926 "
" 1906 . . .	6,559.958 "
" 1907 . . .	8,245.491 "
" 1908 . . .	8,183.107 "
" 1909 . . .	9,367.741 "
" 1910 . . .	10,135.446 "
" 1911 . . .	16,482,549 "
" 1912 . . .	16,286.469 "
R. 1913 . . .	18,966.446 fl.
" 1914 . . .	19,847.775 "
" 1915 . . .	28,249.565 "
" 1916 . . .	59,085.637 "
" 1917 . . .	112,908.805 "
" 1918 . . .	117,896.103 "
" 1919 . . .	79,757.369 "
" 1920 . . .	65,244.159 "

Nagły powojenny spadek tak imponująco zwrastającej cyfry ogólnej sprzedaży przypisać należy nie samemu systemowi, który właśnie w okresie wojennym okazał się wysoce praktycznym i celowym, lecz zmniejszonej pojemności rynków zagranicznych. Szczególnie cięży na bilansie eksportowym handlu warzywnego Holandji zmniejszony wywóz do Niemiec. Zwiększenie wywozu warzyw inspektowych oraz owoców jako też cebuli do Anglii i Szkocji, cebulek kwiatowych i krzewów do Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej, Szwecji, Norwegji i Danji mogło tylko w nie znacznym stopniu powetować straty spowodowane brakiem pojemności rynku niemieckiego. W okresie powojennym zwraca szczególną uwagę, w bilansie wywozowym produktów ogrodniczych holenderskich, eksport jarzyn konserwowych, którego cyfry mogą być pouczające dla naszego odnośnego eksportu do Anglii i Rosji.

Z konserwowanych jarzyn wywieziono z Holandji:

	w r. 1919	w r. 1920.
Ogórków ogółem . . . . .	8,119.000 kg.	4,477.000 kg.
w tem do Anglii . . . . .	2,081.000 "	3,847.000 "
" Niemiec . . . . .	5,408.000 "	21.000 "
Kapusty kwaszonej ogółem . . . . .	6,861.000 "	1,743.000 "
w tem do Niemiec . . . . .	1,460.000 "	5.000 "
" Rosji . . . . .	4,732.000 "	179.000 "

	w r. 1919	w r. 1920.
Jarzyn solonych ogółem . . . . .	26,636.000 kg.	14,725.000 kg.
w tem do Niemiec . . . . .	15,438.000 "	5,423.000 "
„ Anglji . . . . .	6,266.000 "	5,519.000 "
„ Rosji . . . . .	1,698.000 "	592.000 "
„ St. Zjedn. Am. Półn. . . . .	1,260.000 "	1,433.000 "
Jarzyn suszonych ogółem . . . . .	1,969.000 "	254.000 "
w tem do Rosji . . . . .	1,909.000 "	81.000 "

Bądź co bądź system licytacji przyjęty przez kooperacje ogrodników holenderskich posiada bezwątpienia tak znaczne zalety, dla zaopatrywania ludności w produkta ogrodnicze, że warto będzie uwzględnić go przy organizacji naszego handlu produktami warzywnymi, będącymi, jak to w okresie wojennym dowiedzione zostało, bardzo ważnym i względnie tanim pokarmem ludzkim.

*Konsulat Rzeczypospolitej Polskiej w Rotterdamie.*

K. HUPPENTHAL.

## Jakie siać nasiona?

(Ze Stacji Botaniczno-Rolniczej we Lwowie).

Odpowiedź na pytanie: Jakie siać nasiona? jest prosta i tylko jedna: dobre. Wie o tem każdy rolnik, ogrodnik i leśnik; wie, że, co zasieje, to zbierze. Niestety stosunkowo mało kto z wysiewających nasiona wie napewno, jakie wysiewa, bo mało kto stara się poznać je przed wysianiem. Przy takiej zupełnej lekkomyślności ryzyko związane z produkcją roślinną wzrasta ogromnie. Boć naturalnie nie pomoże nic najlepsza uprawa gleby i jej nawożenie, jeżeli bezwiednie wysieje się nasienie złe, w przypuszczeniu tylko, że jest dobre. A i wynik finansowy przedstawi się wtedy w postaci wielkich minusów, a tego następstwem są zgryzoty i zniechęcenie do pracy na roli. Dlatego, chcąc sobie tego zaoszczędzić, starajmy się zawsze poznać należycie nasienie, zanim ono dostanie się do ziemi. Niezadawalniajmy się wynikami osiąganymi z roli i ogrodu przypadkowo przeciętnie korzystnymi; dobro państwa i ludności całej wymaga, abyśmy wszystko czynili ku wzmożeniu tych przeciętnych wyników, o ile to tylko leży w naszej mocy. Chociaż główny czas siewu — wiosenny — jeszcze daleko, nie jest zawczasie zwrócić uwagę Czytelników na niektóre momenty, tyjące się nasion; chcąc bowiem zabezpieczyć sobie dobre nasiona, nie można z tem ociągać się do ostatniej chwili.

Nasiona albo sami produkujemy na swój, albo i cudzy użytek, albo też nabywamy je od drugich. W pierwszym wypadku producent nasienia ma tę korzyść w porównaniu do nabywcy jego, że: 1) wie z jakich roślin ono pochodzi; wie do jakiego gatunku i jakiej odmiany ono należy; 2) wie, jakie własności posiadają te rośliny pod względem plenności, rozwoju, odporności na choroby i czynniki klimatyczne, wyagań, co do pielęgnacyi i nawożenia, jaka była ich wartość na spo-

życie lub przeróbkę i t. d.; 3) wie, jak starem jest nasienie i jak było zebrane i przechowane. Dla nabywcy nasion wszystko to jest nieznanne; jedynie tylko prawdziwość gatunku może być mu znana, o ile nauczył się wyróżniać po wyglądzie odnośne gatunki; ale zachodzą wypadki, że i tego nie mówią zewnętrzne oznaki nasienia. Tak jest np. nie do odróżnienia nasienie rzepy od rzepiku, karpieci od rzepaku, kapusty głowistej od kapusty włoskiej, lub kalarepy i t. d. Cóż do przynależności do odmiany, jak i co do szczególnych jej własności może nabywca otrzymać odnośne zapewnienie, lecz będzie to już kwestya zaufania, które w danym razie zawodzi. Kupujący nasienie powinien zwracać się zatem do takich źródeł zakupu, które mu mogą i zechcą dać gwarancję co do gatunkowości i odmianowości nasienia jak najlepszą. Może więc ją mieć np. u producenta sąsiada, krewnego lub dobrego przyjaciela i znajomego, którym będzie zależeć na dobrej opinii w oczach tamtego; przekupnie i kramarscy handlarze takiej gwarancji dać nawet nie mogą, gdyż oni najczęściej sami je otrzymali; jedynie całkiem poważne firmy handlowe, prowadzone fachowo i nieobliczone na doraźne tylko zyskiwanie sobie klienteli, mogą udzielać kupującym gwarancję co do odmianowości nasion, naturalnie tylko w wypadkach, kiedy są sami w podaniu odpowiednich danych. Gwarancja ta będzie miała istotne znaczenie tylko wtedy, kiedy będzie udzielona na piśmie przy równoczesnem dokładnem określeniu odszkodowania na wypadek okazania się, że nie była dotrzymana. Stwierdzenie prawdziwości odmiany (a w niektórych wypadkach i gatunku) wymaga zwykle dłuższego czasu, bo całego okresu wegetacyjnego odnośnej rośliny. Albo sam kupujący na swoim polu, wysiewając całą ilość zakupionego nasienia, przekonywa się, jaką roślinę wyda zakupione nasienie, albo też oddaje on małą próbkę nasienia do próbnego zbadania instytucji fachowej, jak stacyi doświadczalnej, zawodowej organizacyi i t. d.

W pewnych wypadkach możliwoby było uzyskiwanie gwarancji dla prawdziwości odmiany, że tak powiem gwarancji urzędowej, mianowicie przy odmianach hodowli oryginalnej i najbliższych odsiewach tychże, o ile zakwalifikowanie takich odmian lub odsiewów dokonałaby instytucja do tego powołana. Taką instytucją jest np. Sekcja Nasienia Towarzystwa Gospodarskiego we Lwowie, przeprowadzająca te zakwalifikowania na terenie działalności Towarzystwa Gospodarskiego i wydająca hodowcom i producentom nasion zakwalifikowanych urzędowe zaświadczenia zakwalifikowania; ci zaś są zobowiązani dawać kupującym zakwalifikowane nasienie stwierdzenie pod swoją odpowiedzialnością. Coprawda produkcya nasion hodowli oryginalnych w Polsce może teraz zaspokoić tylko bardzo małą część zapotrzebowania, a co gorsza odnosi się tylko do niektórych roślin uprawnych, jak zbóż, ziemniaków, buraków i marchwi. W przyszłości będzie pod tym względem bez wątpienia coraz to lepiej. Przedewszystkiem powstawać będą także hodowle odmian oryginalnych rodzimych roślin warzywnych.

Kwestya wieku nasienia, sposobu zbioru i przechowania tegoż jest ważna, bo te wiadome pozwalają rokować z pewnem prawdopodobieństwem co do jego siły kiełkowania. Z wiekiem siła kiełkowania nasion maleje — prędzej, lub wolniej, zależnie od gatunku rośliny, miejsca przechowania nasienia i t. d. Nasienie, zebrane przy niesprzyjającej pogodzie, albo pochodzące z roślin, które w porze zawiązywania nasion nie miały odpowiednich warunków, albo nasienie nienależycie przesuszone przed zasypaniem w grubsze warstwy, lub trzymane w wilgo-

tnem powietrzu, — musi w większej mierze ucierpieć na sile kiełkowania. U wielu nasion te niekorzystne wpływy mogą się nieuzewnętrznąć, ale producent tych nasion, wiedząc o ich działaniu, będzie się z tem liczył przy ocenianiu wartości swoich nasion; jednak dla nabywcy ich będą te ujemne działania niewiadome. Dopiero przy nasionach, które z powodu starości zmieniły barwę właściwą świeżym nasionom, albo też w danym razie straciły połysk, lub które tym zmianom podlegały przez niesprzyjające czynniki przy zbiorze, lub w przechowaniu, albo też nawet nabyły stęchłego zapachu i pokryły się pleśnią, każdemu badawczemu oku będzie dostarczony uchwytyny moment o zmniejszonej sile kiełkowania. W praktyce też przy wysiewie bierze się pod uwagę — przynajmniej przez ogrodników i rolników niehołdujących szablonom — to upośledzone kiełkowanie, siejąc więcej nasienia tak zepsutego, niż zdrowego i świeżego. Jednak przytem operuje się liczbami zupełnie niewiadomymi (co do siły kiełkowania nasion), bo mogącymi w rzeczywistości wahać się w bardzo obszernych granicach. Wysieje się więc albo za gęsto, czyli zmarnuje się przezto część nasienia, a prócz tego zbyt gęsty stan roślin może zaszkodzić produkcji, lub pociągnąć za sobą zwiększenie kosztów uprawy z powodu przerzedzania roślin, — albo też zasiew wypadnie zbyt skąpy, rośliny wydadzą plon stosunkowo mały, może nie pokrywający nawet kosztów produkcji, albo nawet i żaden. Z tych względów zachodzi potrzeba ścisłego o ile możliwości oznaczenia siły, czyli zdolności kiełkowania nasion, t. j. oznaczenia, jaki procent prawdziwych nasion zdoła wydać kiełki, a więc i rośliny. Oprócz tego oznaczenia potrzebne będzie najczęściej, t. j. przy nasionach nieodzznaczających się prawie zupełną czystością (widoczną już na oko), stwierdzenie czystości ich, tj. procentowe określenie, ile się znajduje w nich prawdziwych, czystych, nasion. Dopiero kombinacja tych dwóch liczb, mianowicie pomnożenie ich przez siebie i podzielenie przez 100, da liczbę dokładną, orjentacyjną dla wysiewu nasienia; tę liczbę nazwano w a r t o ś c i ą u ż y t k o w ą; wyraża ona, jaki procent nasion czystych (prawdziwych), a kiełkujących w nim się znajduje. Znając tę liczbę, można dokładnie regulować siłę wysiewu na jednostce przestrzeni i tem samem usunąć ryzyko, pochodzące z niewłaściwego wysiewu. Tzw. przeciętne (normalne) ilości wysiewu odnoszą się do normalnej (przeciętnej) wartości użytkowej nasion, które wyliczono na podstawie badań, z całego szeregu lat pochodzących. Te liczby normalnej wartości użytkowej wyprowadzono — rzecz prosta — z liczb normalnej czystości i normalnej siły kiełkowania. Oprócz takich liczb podają też n a j n i ż s z e (minimalne) i n a j w y ż s z e (maksymalne) liczby dla czystości, siły kiełkowania i wartości użytkowej nasion poszczególnych. Obliczenie tych norm przeprowadzają co jakiś dłuższy okres czasu większe stacje oceny nasion na podstawie otrzymanych przez siebie wyników badań nasion w ciągu długiego okresu czasu. Mianowicie zesumowuje się wyniki dla czystości, siły kiełkowania i wartości użytkowej nasion każdego poszczególnego gatunku rośliny pierwszej połowy uszeregowania próbek według wielkości liczb, zaczynając od najniższych, a ze sumy oblicza się średnie; otóż te średnie uważa się za najniższą normę dla nasienia; liczby norm najniższych wskazują, że nasienia o własnościach gorszych nie należy kupować, względnie, kupując je, płacić się powinno za nie cenę znacznie niższą, niż za nasienie lepszej jakości. Brać trzeba pod uwagę: 1) że nasienia o mniejszej wartości użytkowej trzeba więcej wysiać na jednostkę

przestrzeni i to stosunkowo więcej, niż to wypada z porównania z nasieniem o normalnej wartości użytkowej; więc gdyby np. normalna wartość uż. wynosiła 80%, najniższa 60% (czyli o 1, mniej od tamtej), a kupione nasienie wykazało tylko 40% wartości uż., to nie wystarczyłoby zdwojenie ilości wysiewu tegoż nasienia w stosunku do normalnie wysiewanej, lecz trzeba by ją jeszcze bardziej zwiększyć. Czynić to należy dlatego, że liche nasienie wydaje zwykle rośliny słabsze, więc powinny one stać gęściej w polu, i z tej przyczyny także, że zwiększenie ilości wysiewu pociąga za sobą wysiewanie zwiększonej ilości chwastów, które przytłumiają rozwój roślin uprawnych, tem bardziej, że są najczęściej od nich mniej wymagające. Zachwaszczenie zwiększone przez wysiew nasienia gorszego nie tylko obniża plon, ale także zwiększa koszt pielęgnacji roślin i czyszczenia nasion zebranych.

(C. d. n.)

M. ZAJĄC.

## Przeroby owoców i warzyw.

(Ciąg dalszy.)

Wina bezalkoholowe, przed paru laty bardzo protegowane — dziś poszły trochę w zapomnienie. Jest to poprostu świeżo wyciśnięty sok z jakichkolwiek dojrzałych owoców aromatycznych, możliwie słodkich, zagotowany tak, aby zabić w nim wszelkie drobnoustroje, a nowych z powietrza niedopuszczyć. Fabrycznie soki filtrują szybko i dokładnie na odpowiednich filtrach, poczem sterylizują we flaszkach o automatycznym zamknięciu, 15—20 minut przy najwyżej 60° C.

W domowym gospodarstwie dokładne filtrowanie jest prawie niemożliwe i dla tego sok daje się do możliwie dużych flaszek lub butli, zależnie od wielkości flaszek i w ciągu 20—30 minut trzyma się w cieple 65° C. Gdy ustoi się osad, zlewa się do nowych flaszek i jeszcze raz sterylizuje. Ważnem tu jest utrzymanie temperatury: za mało — nie zabije się mikroorganizmów, za dużo — to sok ma posmak nieodpowiedni.

Likiery owocowe. Sposób ten — wprost dla zużytkowania owoców na większą skalę, niema poważniejszego znaczenia, a przecie w każdym gospodarstwie jest bardzo pożądanym. Dobrej nalewki nikt nie odrzuci i zawsze przyjdzie chwila, że bardzo się przyda. Zresztą są poszczególne wypadki, że nie jeden zdobył sobie z takiej fabrykacji wcale dobre źródło dochodu.

Wszystkie odmiany owoców aromatycznych, dojrzałych, jagody szczególnie, doskonale się nadają do sporządzania nalewek. Pigwy, derenie, tarnina i t. p. do tego celu są najlepsze. Prócz owoców potrzebny jest mocny, czysty alkohol, cukier zszumowany kryształiczny najlepiej, czysta najlepiej przygotowana woda i różne korzenia (gwoźdźki, cynamon skórki cytrynowe etc.). Soku używa się albo świeżego, albo już przygotowanego z cukrem lub całych świeżych owoców. Soki są o tyle lepsze, że w owoce całe spirytus nasiąka tak, że go potem trudno z nich wydobyć czyli że tracimy na spirytusie; czasem jednak musi się nalewać wprost na całe owoce, bo aromat szczególnie w łupce się gnieździ. Cukier w potrzebnej ilości zagotowuje się dobrze, a potem, gdy wystygnie dodaje się do spirytusu i soku już po ekstraktowaniu.

Wszystkie likiery świeżo sporządzone całkiem nie smakują, zato z biegiem czasu zharmonizują się z sobą wszystkie składniki, dojrzewają i dopiero wtedy wykazują swoje zalety.

Aby świeże nalewki prędzej były możliwe do użycia, — niecałkiem pełne flaszki, zatkałe dobrym korkiem, drutem lub szpagatem umocowane, gotuje się zwolna  $1\frac{1}{2}$ —2 godzin, przy temperaturze 60—70°C. poczem w wodzie zwolna ostygają. Środek to wielce pomocny, ale trzeba być bardzo ostrożnym, by albo flaszka nie pękła, albo korek nie został wysadzony.

W przybliżeniu takie są proporcje mieszanin: 2—3 kg. owoców czystych, najdojrzalszych (nie przejrzałych jednak), + 2 l. spirytusu albo 3 litry żytniówki, + 2 kg. kryształowego cukru, + 2—4 l. przegotowanej wody.

Likier poziomkowy czy truskawkowy dają wszystkie najaromatyczniejsze odmiany: Cud z Cökten, białe ananasowe i t. p. jako też poziomki leśne. Na 3 l. soku, +3—4 l. spirytusu, +3—4 kg. cukru, + 2—3 l. wody, maceruje w słońcu 3 tygodnie, należyce zatkałe by spirytus się nie ulatniał.

Nalewka czeresniowa. Sok z czarnych, słodkich czeresni — prócz wszystkiego wymienionego wyżej jeszcze 4—5 kropli olejku z gorzkich migdałów, lub trochę roztartych pestek czeresniowych.

Czarne porzeczki z czerwonymi pół na pół, lub  $\frac{1}{4}$  czarnych (smorodyń) jako dodatek, dają wyborny, o wybitnym smaku, likier, do którego dodaje się jeszcze trochę cynamonu i gwoździków.

Orzechowy. 20—30 zielonych, wyrosłych, ale dających się jeszcze krajać orzechów włoskich, rozkrajają się i wrzuca do butla, dodać trochę cynamonu, gwoździków i czystego spirytusu, po czem maceruje się w słońcu (zatkane) 6—8 tygodni, zlewa się potem ostrożnie, a resztę wyciska i filtruje. Na 2 l. płynu  $\frac{3}{4}$  kg. cukru rozpuszcza się w  $1\frac{1}{2}$  l. przegotowanej wody.

Ze śliwek węgierek przejrzałych równie znakomity likier zrobić można; tak samo z dereni. Są wogóle przeróżne sposoby, ale to już zależy od gustu dotyczącego.

Ktoby chciał mieć czystą nalewkę owocową do użytku jako wódkę, to robi się tak samo, tylko nie daje się cukru, chyba odrobinę przy cierpkich i kwaśnych owocach, n. p. dereniu. Jeżeliby kto robił na handel, to niech sobie wybierze 2—3 gatunki owoców i stale się trzyma już tego, bo zbyt dużo odmian przerobów nie prowadzi do celów.

Suszenie owoców. Suszenie owoców celem zakonserwowania jest to jedna z najdawniejszych metod, a polega na tem, że na suchej jakiegokolwiek materji drobnoustroje bytować nie mogą. Metoda ta jest jedną z najprostszych a i najlepszych, dla tego, że przypomocy odpowiednich aparatów, suszarni, można w latach wielkiego urodzaju masy owocu przeprowadzić w produkt stały, nie ulegający zepsuciu. Ze wszystkich rodzajów owoców przy tej metodzie przeróbki głównie w grę wchodzi: śliwki, jabłka, gruszki, czeresnie i borówki. Niektórzy suszą w piecu po chlebie albo na słońcu, ale to nie prowadzi do celu, gdyż otrzymuje się produkt nie bardzo zadowalniający. Lepiej już daleko suszyć na suszarkach kuchennych, a najlepiej na najnowszych suszarniach wielkich, z tak zwanym haustorem czyli automatycznie w ruch wprawianym wentylatorem, który usuwa wilgotne powietrze w żywszem tempie jak zwyczajnie. Przy takich suszarniach jest także przyrząd

regulujący stan wilgoci i to wszystko ułatwia suszenie przy niższej temperaturze a zatem otrzymujemy susz piękniejszy i smaczniejszy.

Aby otrzymać piękny i smaczny susz trzeba na ogół pamiętać, że owoc powinien być dostatecznie dojrzały, co szczególnie odnosi się do śliwek i czereśni, które powinny być aż pomarszczone. Przy pogodzie można owoce nasypać na sito (lassy) i na słońcu podsuszyć, ale tylko owoce nie obierane z łupki. Wszystkie obierane gruszki i jabłka — zanim obierzemy tyle ile trzeba na sita — wrzuca się do wody zimnej z kwaskiem cytrynowym, a potem szybko na sitach się układa i zaraz do nagrzanego już suszarni wstawia, susząc od razu w wyższej temperaturze 90—95°C.

Owoce pestkowe zrazu daje się do temperatury 60—70°C i powoli się ją podnosi, inaczej owoce popękają i utracą sok, a znim cukier i inne wartościowe składniki. Sita w suszarce od czasu do czasu należy zmieniać (przesuwać od góry ku dołowi). Owoce muszą być poprzednio wypłukane, o ile nie obiera się ich z łupki. Jabłka struże się na maszynie odpowiedniej tak, że obiera łupkę, wyrzuca gniazda nasienne i kraje w talarki a raczej w pierścionki, które daleko szybciej się suszą od całych. Gruszki powinny też być obrane z łupki, ale gniazda się nie wyrzuca i kraje się je na kilka części wzdłuż a przytem przed pokrajaniem albo i później koniecznie je trzeba parować, albo w gorącej wodzie chwilę pogotować tak, aby je można przebić sztywną słomką. Ogromnie to ułatwia suszenie, susz bywa jaśniejszy, przejrzysty i nawet słodszy, bo pod wpływem gorąca część mączki w owocu zawartej przemienia się w cukier.

Suszyć tak długo, aż owoc przełamany i ściśnięty mocno w palcach nie wydaje żadnej wilgoci, owszem jest w dotknięciu całkiem suchy, po ostygnięciu naciąga trochę wilgoci; wtedy on w miarę suchy. Śliwki dobrze jest w drugiej połowie suszenia przerwać suszyć i dopiero po ostudzeniu dosuszyć, gdyż są wtedy ładniejsze.

Ususzone już śliwki w dłuższym przechowaniu pokrywają się niby mąką; pochodzi to od wykrystalizowania cukru. Otóż aby temu zapobiec, tuż na dosuszeniu zanurza się je w gorącej glicerynie, a potem w wolna obsusza. Gotowy susz przechowuje się albo w blaszanych puszkach, albo w woreczkach z rzadkiego płótna i często się kontroluje czy nie poczyna się pleśnieć; wtedy przesuszyć, co przyczyni się do usunięcia robaczków susz napastujących. — W tym celu dobre też jest owoce podsiarzkować trochę. Aby jabłka, gruszki, morele dały biały susz, to fabrykanci siarkują te owoce przed suszeniem, ale wystawione na powietrze tracą one tę piękną białą barwę, lepiej więc niesiarzkować.

Susz do użycia optukuje się szybko w zimnej wodzie a potem nalewa się go letnią wodą i tak zostanie do zmiękczenia, na 5-6 godzin, a potem w tej samej wodzie gotuje.

W czasie wojny suszenie przybrało ogromne rozmiary, ale ponieważ — zwłaszcza gdy wojskowość na swoją rękę suszyła — suszyli nie fachowi ludzie albo na nieodpowiednich aparatach uzyskiwano bardzo marne produkta i wielu zraziło się do tej metody. Inni mając do czynienia z prawidłowymi suszami, wynoszą je pod niebiosa. I nic dziwnego bo dobrze ususzone owoce dają doskonale kompoty a przechowują się i transportują łatwiej, niż jakiegokolwiek inne przeroby. Najnowszemi czasy buduje się suszenie olbrzymie, w Czechach szczególnie. Faktem jest, że im większa suszarnia z odpowiednimi wentelatorami (exhaustorami) tem produkta ładniejsze, doskonalsze a suszenie tańsze; ale

trzeba być ostrożnym, gdyż fabrykant zachwała pod niebiosa swój towar, a co będzie dalej o to się nie wiele troszczy. Wiem że w Tomowskim kupiono taką suszarnię no i stoi sobie pięknie, bo jakoś rzecz nie idzie — i szczęśliwy właściciel oczekuje kupca!

Nie byłem u tych panów pod Pragę ale czytając sprawozdanie o przeprowadzonych próbach nabrałem trochę szeptycyzmu, bo sposób przeprowadzania prób był zupełnie niefachowy. Pomijając różne inne niewłaściwości — zasadniczy błąd był w tem, że suszarnia nie była w całej pełni obciążona owocami świeżymi a tylko jakaś 20 część całej objętości przesuszono i z tego wyprowadzono wnioski.

Wogóle z kupnem maszyn i przyborów należy być bardzo ostrożnym. Opowiadał mi przed kilkunastu laty Dyrektor w Melniku, że ministerjum rolnictwa zignorowało jego uwagi i przysłało mu za 100,000 k. maszyn do tamtejszej związkowej fabryki, no i do 2 lat musieli prawie wszystkie wyrzucić. Sam w naszej fabryczce — uczelni część aparatów postawiłem na honorowem miejscu, a tylko część okazała się w całej pełni użyteczną.

Wracając do suszarni — na zakończenie tego działu nadmieniam, że Mayferth et Co. Wien II, Taborstrasse 71, fabrykuje w 3 wielkościach znakomicie obmyślane suszarnie przez insp. austr. Löszniga. Lekko się ją obsługuje, zrobione solidnie i ma exhaustor, który można wprawiać w ruch zapomocą korby to lepiej zastosować mały motorek elektryczny.

(C. d. n.)

STEFAN MAKOWIECKI

## Okrywanie róż na zimę.

Zbliża się zima; należy pomyśleć o tem, by zabezpieczyć nasze róże gruntowe od zmarznięcia i zapewnić im o ile możności zdrowe przezimowanie. Bo nie tylko od chłodu cierpią róże w zimie; często się zdarza, że właśnie po lekkiej zimie wychodzą one z pod okrycia zczerniałe, prawie martwe. Powodem tego bywa, zbyt wczesne okrycie, nadmiar wilgoci w ciągu zimy, lub też rozkładanie się (gnicie) materiału użytego do okrycia.

Najwłaściwszą porą do okrywania róż jest mroźny dzień listopadowy, kiedy ciepłota spadnie na kilka stopni poniżej zera i wierzchnia warstwa ziemi zatwardnie. Zależnie od wielkości krzaku i od gatunku róży, dołujemy je rozmaicie. Róże krzaczaste, o gałęziach sztywnych, bywają w tych okolicznościach najmniej dogodne, bo często nie nadają się wcale do przyginania, a musimy je zabezpieczać tak, jak stoją. W tym celu motyką okrywamy ziemią jej dolne części, by tę część przynajmniej zabezpieczyć o ile się da od przemarznięcia; następnie gałęzie wiążujemy słomianym przewiosłem lub łożyną i wreszcie cały krzak okrywamy słomą lub suchymi liśćmi. Nigdy do okrywania nie używać słomiastego nawozu, siana, chwastów czy też innych bezwartościowych roślin, które gniąc odparzają korę róży, powodują zaczątki gnicia i czernienie kory, przy czem gałązka zwykle obumiera.

Róże krzaczaste, które mają gałęzie długie, wiotkie, łatwo naginające się, te przyginamy do ziemi, przypinamy drzewnemi haczykami (kulkami) i pokrywamy cienką warstwą zmarzniętej ziemi. By ziemia ta w dni odwilży, albo też pod działaniem słońca nie tajała, okrywamy

ją suchymi liśćmi, mchem, albo innym materiałem izolacyjnym. Róże takie można okrywać jeszcze w inny sposób, a mianowicie, po przywiązaniu gałązek do zmarzniętej ziemi, okrywamy je nie ziemią, lecz dostateczną ilością gałązek jodłowych, które pokrywamy jeszcze suchymi liśćmi, albo też deseczkami zbitymi w kształcie daszka, dla zabezpieczenia od nadmiaru wilgoci.

Róże wysokopienne prawidłowo posadzone, po odwiązaniu od palika powinny pochylić się ku jednej stronie, pod kątem 45-ym; w tymże kierunku przyginamy je ku ziemi, korony okrywamy tak samo jak u róż krzaczastych, pnie zaś obwiązujemy, czy też okrywamy mchem lub słomą, by je zabezpieczyć od możliwego przemarzania, a jednocześnie od zbyt silnego działania promieni słonecznych, co miewa miejsce szczególnie w lutym.

Bardziej skomplikowane bywa okrywanie róż pnących, które posiadają znaczną ilość długich gałęzi, częstokroć mimo mrozów okrytych bogatym ulistnieniem. Jeżeli je okrywamy podobnie jak róże krzaczaste czy pienne, to najczęściej obumierające liście powodują czernienie kory, a tem samem niszczą życie gałęzi. Bardziej wytrzymałe odmiany tej kategorii można bez przyginania wprost owinać słomą, o ile są na palach lub festonach, te zaś, które są płasko rozpięte na ścianach, najlepiej jest okryć matą słomianą lub trzciniową. Delikatniejsze odmiany, jak *Gloire de Dijon*, *Marechal Niel* i t. p., musimy przyginać ku ziemi. Zatrzymują one na zimę znaczną ilość liści, a te pod zwykłym okryciem czy to ziemnym, czy liściastym, stopniowo obumierają, powodując jednocześnie gnicie sąsiednich gałązek. Z dobrym skutkiem próbowałem je okrywać w sposób następujący. Po odpięciu róży od ściany, stosownie do jej stanowiska rozkładałem gałęzie możliwie równomiernie na ziemi czy też trawie; następnie w stosownych miejscach obok krzaków, jako też i między gałęziami, ustawiałem na kant cegły i kładłem na nie deski, a te dopiero zwierzchu okrywałem suchymi liśćmi, ziemią, a na wierzchu nawet cienką warstwą starego nawozu. W ten sposób krzak był dobrze zabezpieczony od chłodu, a nie był wcale ugniatały, na wiosnę zaś wydobyty posiadał prawie wszystkie liście zupełnie zdrowe, które czas dłuższy utrzymywały się na gałęziach.

Dla zabezpieczenia od gnicia okrytych gałązek, próbowano w jesieni odejmować z róż zielone liście; przekonano się jednak, że krzaki, czy też gałązki, z których sztucznie usunięto liście, w roku następnym rozwijały się słabiej niż te, na których liście pozostawiono.

Najbardziej potrzebują okrycia róże należące do grup następujących: powtarzające (*hybrida bifera*), herbatnie (*indica Thea*), mieszańce herbatnich (*Thea hybrida*), Noazeta (*Noisettiana*), i jej mieszańce burbońskie (*borbonica*), bengalskie czyli miesięczne (*semperflorens*), Perneta (*Pernetiana*), *Wichuraiana* i jej mieszańce, wreszcie drobnokwiatowe (*polyantha*).

Do zupełnie odpornych lub też mało od mrozu cierpiących, a więc mogących zimować bez okrycia, należą róże z grup następujących: biederńcowate (*pimpinellifolia*), cynamonowe (*cinnamomea*), żółte (*lutea*), stolistne (*centifolia*), francuskie (*gallica*), japońskie (*rugosa*) i ich odmiany o kwiatach pełnych.

Na zakończenie notuję, że przy okrywaniu róż głównie należy zwrócić uwagę na warunki następujące: nie okrywać zbyt wcześnie, t. j. przed lekkim zamarznięciem ziemi; nie okrywać materiałami łatwo

gnijącymi; nie okrywać zbyt grubo; o ile możliwości zabezpieczać od wilgoci.

Odkrywać należy gdy minie obawa silniejszych mrozów, co zwykle przypada w początkach marca. Czynność tę można przeprowadzić nie jednorazowo, lecz najpierw usunąć wierzchnią warstwę okrycia, a w kilka dni później odkryć zupełnie, wybierając na to dzień pochmurny. Zbyt długo okryte róże zaczynają dawać przyrosty pod okryciem, co następnie może młode organy narazić na przemarznięcie, albo na przepalenie od słońca, a zawsze przy odkrywaniu naraża młode, kruche parosie na odłamanie. Zrobić w porę — jest najlepiej.

## Ogrodnictwo na Targach Wschodnich we Lwowie.

Ogrodnictwo polskie w latach przedwojennych, z racji odrębności politycznych, dzieliło się na punkcie produkcji ogrodowej na dwa odrębne typy. W Galicji, a także i w Poznańskim, wobec wysoko rozwiniętego ogrodnictwa w Austrii i Niemczech, produkcja ogrodowa musiała się dostosowywać do własnego rynku zbytu, produkując razem wszystko, a w małych rozmiarach. Tylko wyjątkowo parę zakładów sadowniczych starało się produkcję specjalizować, hodując drzewka owocowe wyłącznie dla potrzeb kraju. W byłej Kongresówce, która w stosunku do obszernej Rosji stała pod względem kultury ogrodniczej niezmiernie wysoko, rozwój ogrodnictwa poszedł drogą masowej produkcji zarówno warzyw, kwiatów jak i drzewek dla zbytu w Rosji. Tem też należy sobie tłumaczyć świetny rozwój ogrodnictwa w okolicach Warszawy i powstanie tak licznych zakładów. Dobry i pewny rynek zbytu był i zawsze będzie podstawą wszelkiej produkcji, która się uzależnia od niego. Takim rynkiem jest dla nas sąsiednia Rosja. Łatwość stosunków komunikacyjnych tranzytowych będzie stanowić wielkie udogodnienie w wysyłce towaru nie znoszącego długiego transportu, jak np. drzewka owocowe lub kwiaty cięte, a warunek ten wpłynie dodatnio na podniesienie się naszej produkcji ogrodowej.

Biorąc ten ostatni wzgląd pod uwagę, łatwo zrozumieć, jak wielkie znaczenie miałby pokaz co, ile i gdzie produkujemy, aby się nie dać ubiec w stosunkach handlowych ze Wschodem przez innych, nie sąsiadujących tak jak my bezpośrednio z Rosją. Oprócz Targów Wschodnich we Lwowie, dobrze byłoby jeszcze urządzać w tym celu jarmarki w Białymstoku lub Wilnie.

Niestety pierwsze Targi Wschodnie we Lwowie zadaniu temu za mało nie uczyniły. Dział ogrodniczy w porównaniu do innych przedstawiał się nadzwyczaj ubogo i nie mógł dać zwiedzającym poglądu na naszą produkcję ogrodową, gdy tymczasem w innych działach mogliśmy się dowiedzieć na przykład jakie maszyny lub narzędzia są wyrabiane lub sprzedawane w Polsce. Oprócz Tow. Gospodarskiego, które z swego młodego Zakładu w Bienkowej Wiszni nadesłało to, co w danej chwili posiada i Gospodarstwa w Koszylowcach w Zaleszczyckiem — żadne inne zakłady krajowe eksponatów nie nadesłały. A szkoda, bo te pierwsze targi były niezmiernie licznie zwiedzane, zarówno przez publiczność polską ze wszystkich dzielnic, jak i przez obcą przybyłą z zagranicy.

Niewiadomo, czy na taki stan rzeczy wpłynęło niedostateczne zrozumienie przez ogół naszych ogrodników znaczenie tego rodzaju pokazu próbek, czy też zamało zwrócenie uwagi interesowanych przez Zarząd Targów. Przypuszczać należy, że eksponaty, choćby nie w całym znaczeniu tego słowa „wystawowe“, jednak w każdym gospodarstwie ogrodowym mogły się znaleźć. Miejmy nadzieję, że w roku przyszłym Targi zostaną obesłane przez ogrodników należycie, ogrodnictwo zajmie porządne miejsce i wówczas Zarząd Targów Wschódnych uzupełni na pawilonie rolniczym napis Rolnictwo, Ogrodnictwo i Leśnictwo.

awu.

## Porady ogrodnicze.

### Pytania i odpowiedzi.

**Odpowiedź na pytanie 15.** Mam u siebie w Żbikowie żywopłoty przeróżnych gatunków. Z pomiędzy nich wyróżnia się jako najlepszy żywopłot z wiśniolistwy kaukaskiej (*Prunus cerasifera divaricata*). Szybki wzrost, gęste i ciemnie rozgałęzienie, niewybredność co do gleby i piękny wygląd, oto są przymioty tego niepospolitego drzewa żywopłotowego. Do tego dodać należy, że i próbe mroźną z r. 1919 względnie dobrze wytrzymał. Lekkie uszkodzenia mroźne już w ciągu roku znikły bez śladu. Niestety młodych drzewek tej rośliny niema, bo nasiona przed wojną sprowadzane z Kaukazu, bez trudności, obecnie są niedostępne. Sądzę, że za parę lat będę miał owoców sporo, bo cały jeden żywopłot pozostawiłem niecięty, a owocuje on łatwo, w r. b. zakwitł szereg osobników na ciętym żywopłocie i nawet owoce zawiązały, ale było ich zamało do sprzedaży. *Piotr Hoser.*

**Dруга odpowiedź na pytanie 15.** Na dobre żywopłoty ogrodowe polecić mogą następujące krzewy i drzewa. Grab (*Carpinus Betulus*) daje śliczne, zwarte, świeżo zielone żywopłoty, tak niskie, jak i na parę metrów wysokie. Ligustr (*Ligustrum vulgare*) o ciemnym i stosunkowo drobnym ulistnieniu, tworzy gęste, piękne żywopłoty, wysokie na 50—150 cm. Porzeczka alpejska (*Ribes alpinum*) trafiająca się i w polskich lasach, prawie bez przycinania daje gęste żywopłoty, wysokie przeciętnie do 120 cm., które dobrze rosną nawet w zupełnym zacienieniu pod drzewami. Róża szkocka (*Rosa rubiginosa*) nie wyrasta wysoko, tworząc żywopłoty około 1. m wysokie. Posiada wielką ilość ostrych kolców, które czynią je nieprzebytymi. Posiada ona jeszcze tę zaletę, że liście jej wydają silny, herbaciany zapach, szczególnie na wiosnę, lub po deszczu latem, który przypomina woń najpiękniejszych róż pełnych. Z powodu tego niezwykłego przymiotu róża ta zaleca się do sadzenia w pobliżu mieszkań. Przez wielu ogrodników polecany bywa na żywopłot głóg pospolitej (*Crataegus monogyna* i *Oxyacantha*); jestem przeciwnikiem tego krzewu, gdyż niedostatecznie rozgałęzia się od dołu, tworząc luki, przez które nawet duży pies łatwo się przesuwa, a pozatem zazwyczaj już w sierpniu traci znaczną część liści, szpecąc otoczenie nagością swych gałęzi. Już lepsze do tego celu są północno amerykańskie głogi szkarłatne (*Cr. coccinea*, *Cr. Crus galli*), które swe ciemno zielone, piękne liście zachowują do późnej jesieni, posiadają przy tem kolce znacznie dłuższe, niż u głogu pospolitego. Z drzew szpilkowych najlepsze żywopłoty daje świerk pospolity (*Picea excelsa*); jeszcze większą wartość do tego celu przedstawia amerykański świerk kolący (*Picea pungens*), który posiada bardziej ściśle rozgałęzienie i igły tak sztywne i ostre, jak kolce druty. Doskonale, zwarte żywopłoty dają nam żywotniki (*Thuja occidentalis* i *Biota orientalis*); ten ostatni jest nieco delikatniejszy i czasem po ostrej zimie traci część gałęzi.

*S. Makowiecki.*

## Wiadomości bieżące.

### Z pokazu owoców w Warszawie:

Pokaz-jarmark urządzony w początku października w siedzibie Cent. Tow. Rolniczego w Warszawie, skupił 48 wystawców, zarówno ziemian jak i włościan, którzy występowali bądź na własną rękę, bądź w grupach, reprezentowanych przez Sekcje Ogrodnicze przy Okręgowych Tow. Rolniczych. Były to wzory, opatrzone nazwą odmiany, nazwiskiem i adresem hodowcy. Jeśli który z nich miał owoc na sprzedaż, to wypełniał odpowiednią deklarację, którą Wydział Ogrodniczy przekazywał Syndykatowi, zabiegającemu o sprawne działanie strony handlowej pokazu-jarmarku. Niektórzy producenci dostarczyli od razu większe ilości owoców do sprzedaży, przyczem z uznaniem podnieść należy bardzo staranne i umiejętne pakowanie. Znać na tem polu ogromny postęp. Opakowanie owoców doskonale przesortowanych nie tylko zabezpieczało je skutecznie od uszkodzeń, lecz zdradzało dbałość o estetykę, wydatnie podnoszącą wartość towaru.

Wydział Ogrodniczy C. T. R. stawia dopiero pierwsze kroki, lecz wydatniejsza współpraca ze strony społeczeństwa wzmocze siły organizacji, a wtedy może jarmarki zacząć obrazować faktyczną naszą wytwórczość. Może skupią wszystkich, przynajmniej większych wytwórców i staną się regulatorem cen, giełdą sadowniczą, może ogarną stopniowo i inne działy wytwórczości sadowniczej i pozwolą polskim producentom zjednoczyć się, obliczyć się z siłami; może pozwolą położyć podwaliny dla statystyki produkcji ogrodniczej, niezbędnej do nakreślenia i przeprowadzenia racjonalnej polityki wytwórczości i handlu. Bo dotychczas nie wiemy jeszcze, jaką przestrzeń zajmują w Polsce sady, ile drzew liczą, ile ich sadi się w przeciągu roku, ile zbieramy owoców i co się z niemi dzieje. *St. Schönfeld (Gaz. Rol.).*

**Wystawa - jarmark przerobów owoc. w Warszawie.** Urządza bardzo interesującą wystawę-jarmark przerobów owocowych, pszczelnictwa i hodowli ziół

lekarskich. Wystawa odbędzie się w lokalu C. T. R. Kopernika 30, w czasie od dnia 15 listopada do 1 grudnia b. r. włącznie. Przez 10 dni, mianowicie od 16 do 26 listopada, będą się odbywały codziennie wykłady z przerobów owocowych, pszczelnictwa i hodowli ziół lekarskich. Cykl wykładów będzie następujący: 1) O przemysłowym zużyciu owoców i warzyw. 2) Mikrobiologia. 3) Chemia owocu. 4) Suszenie warzyw. 5) Przeroby owocowe. 6) Wina owocowe. 7) Soki owocowe. 8) Suszenie owoców. 9) Metody konserwowania. 10) Ogólny pogląd na pszczelnictwo krajowe. 11) Nowe zdobycze w dziale gospodarki pszczelnej. 12) Miody pitne. 13) Uprawa ziół lekarskich. Opłata za całkowity kurs wynosić będzie 3.000 Mp. Słuchacze szkół rolniczych i ogrodniczych płacą połowę. *(Gaz. Rol.).*

**Kursa dopełniające w Łodzi.** Koło Łódzkie Związek Zawodowych Ogrodników organizuje w dniach 7, 8 i 9 listopada r. b. kursa dopełniające, 24 godzinne, dla ogrodników, z następującym programem: 1) Sadownictwo — p. Kaczorowski. 2) Nawozy sztuczne, szkodniki i choroby drzew owocowych — p. Skawiński. 3) Szkółkarstwo — p. Rozdolski. 4) Warzywnictwo gruntowe — p. J. Maciejewski. 5) Warzywnictwo inspektowe — p. S. Brzozowski. 6) Nasiennictwo — p. W. Czarnowski. 7) Kwaciarstwo szklarniowe i gruntowe — p. Danielewicz. 8) Zdobnictwo ogrodowe — p. Fr. Szanior. 9) Choroby roślin — p. Gorjaczkowski. 10) Gleboznawstwo — vacat. 11) Miernictwo i niwelacja — p. inż. Wierzbiński. 12) Ogólna administracja i sporządzenie budżetu — vacat. *Ogrodnik.*

**Kurs ogrodniczo-pszczelniczy i pokaz w Łęczycy.** Mając na uwadze rozwój ogrodnictwa i pszczelnictwa krajowego, zostają urządzone w dniu 14, 15, 16 i 17 listopada 1921 r., w sali Towarzystwa Rolniczego w Łęczycy, Kursy uzupełniające przy udziale prelegentów pp.: S. Brzozowskiego, S. Brzóska, K.

Czarnowskiego, Z. Kaczorowskiego, S. Kostienko, J. Maciejewskiego, M. Rozdolskiego, S. Schönfelda, S. Skawińskiego, F. Szaniora i K. Purcnera.

Opłata za całość kursów mk. 500. Zapisy na kursy przyjmują członkowie Komitetu.

Jednocześnie będzie urządzony pokaz w dniu 13, 14, 15, 16, 17 i 18 listopada r. b., na sali i w ogrodzie hotelu Polskiego w Łęczycy. Na pokaz złożą się: drzewka i krzewy, dziczki, owoce, warzywa, przetwory i susze owocowe i warzywne, kwiaty i ozdoby z tychże, rośliny doniczkowe, nasiona narzędzia i przyrządy ogrodnicze, wyroby koszykarskie, meble ogrodowe, miód i wyroby z miodu, ule i t. p.

Zawiadomienia o chęci wystawienia przedmiotu na pokaz należy nadsyłać wcześniej pod adresem J. Hejwowski, Park Miejski w Łęczycy.

Przyjmowanie eksponatów na pokaz rozpocznie się od 11 listopada r. b.

*Komitet.*

**Pokaz rolniczo ogrodniczy w Radomiu.** W dniu 6—9 października b. r. Okręg. Tow. Rolnicze w Radomiu urządziło pokaz rolniczo-ogrodniczy. Przedmioty wystawione były nie działami, lecz według wystawców, a głównie reprezentowały szkółki owocowe, krzewy i drzewka ozdobne, nasiona kwiatowe i warzywne, oraz przetwory owocowe.

Pokaz powyższy zorganizowany przez C. T. R. wykazał szczególnie znaczenie ogrodnictwa i warzywnictwa, dla stosunków ogrodniczych i zaopatrzenia ludności w te produkty. Ogólnie biorąc duże nawet sady w Radomskiem nie są prowadzone według zasad naukowych — posiadają duże ilości odmian wszelkich i są prowadzone na wzór sadów „amatorskich“, skutkiem czego trudno jest organizować eksport wagonowy na rynki zamiejscowe, jak Warszawa, Łódź i t. d. i zagranicę. Pokaz ten wykazał cały szereg braków w dotychczasowej gospodarce, co zrozumieli

wystawcy i obiecali starać się je usunąć, oraz coraz bardziej rozwijający się ruch w kierunku ogrodniczo-warzywnym. Wykładnikiem i kierownikiem tego ruchu ma być Wydział Ogrodniczy przy C. T. R. Pokazy ogrodnicze są jednym z bardziej skutecznych środków podniesienia wiedzy ogrodniczej i rozwoju sadownictwa w kraju. Nietylko zaspokojenie potrzeb krajowych, lecz eksport za granicę, a przez to poprawienie naszego bilansu handlowego, o to cel, do jakiego winni dążyć nasi ogrodnicy. (*Gaz. Rol.*)

**Z Targów Wschodnich.** Dział ogrodniczy — jak to na innym miejscu podajemy — był na Targach Wschodnich bardzo ubogi, można śmiało powiedzieć, że prawie go nie było. To też może dobrze na ten raz się stało, że Dyrekcja pawilonu rolniczego pominęła napis »Ogrodnictwo« Zakłady ogrodnicze fachowe reprezentował tylko Zakład Tow. Gospodarskiego w Bieńkowej Wiszni, wystawiając jednoroczne pędy szlachetne, krzewy oraz dziczki drzew owocowych, a także kolekcję fasol. Prócz tego były wystawione płody ogrodowe w postaci warzyw i nasion przez Gospodarstwo nasienne w Koszyłowcach w Zaleszczyckiem i Skład nasion Edmunda Riedla we Lwowie. Narzędzia ogrodowe do uprawy roli, głównie amerykańskie »Planet«, wystawił Skład narzędzi Grodzkiego w Warszawie. Owoców nie było zupełnie. Dekoracji pawilonów roślinami, oprócz pawilonów: Lewickich i Banku Przemysłowego, nie było, prawdopodobnie ze względu na późną porę i szybkość otwarcia Targów.

**Zabroniony wywóz nasion.** W »Monitorze Polskim« zamieszczono obwieszczenie ministerstwa przemysłu i handlu, mocą którego zgodnie z wnioskiem głównego urzędu przywozu i wywozu ogłasza się, że przez linję cłową Rzpltej polskiej począwszy od dnia 7 po ogłoszeniu obwieszczenia w »Monitorze Polskim«, jest zabroniony wywóz wszelkich nasion choćby łąszczonych.